

MEPRA

S.p.A.

IDEE PER LA CASA

STILE

by pininfarina



Battista Farina, detto "Pinin",
leggendaro Fondatore di Pininfarina
e designer delle auto più belle del
mondo.

Battista Farina, nicknamed "Pinin",
legendary Founder of Pininfarina and
designer of the world's most desirable
automobiles.



Pininfarina

Dal 1930 Pininfarina è sinonimo di eleganza e innovazione. Grazie al proprio stile inconfondibile, ha dato vita ad alcune delle auto più belle della storia e a oggetti entrati nei sogni di intere generazioni. Più di 85 anni di esperienza nel creare bellezza permettono di dare vita a oggetti unici che toccano ogni ambito dell'esperienza umana.

Since 1930 Pininfarina has been synonym of elegance and innovation. Thanks to its unmistakable style, this design house has given life to some of the most stunning cars in automobile history and objects that entered in the dreams of generations of people. More than 85 years in creating beauty allow to give life to unique objects touching every aspect of the human experience.

“Stile italiano significa senso delle proporzioni, semplicità e armonia della linea, tali che, dopo un tempo considerevole, c'è ancora qualcosa che è più vivo di un solo ricordo della bellezza”.

[Battista 'Pinin' Farina]

“Italian style means sense of proportions, simplicity and harmony of line, such that after a considerable time, there is still something which is more alive than just a memory of beauty.”

[Battista 'Pinin' Farina]

Stile

Mepra e Pininfarina hanno creato STILE, una collezione di pentole raffinata e innovativa per gli amanti della bellezza italiana. Un design d'eccellenza in cui il segno puro si integra armonicamente nella vita di tutti i giorni.

Mepra and Pininfarina have created STILE, a refined cookware collection for the lovers of Italian beauty. An unmistakable design in which pure lines find harmoniously their place in everyday life.

Mepra

L'amore per il buon cibo incontra la qualità. Dal 1947 Mepra produce posate e articoli in acciaio, prestando la massima attenzione ai dettagli e offrendo un ventaglio di soluzioni all'avanguardia per esaltare i sapori della tradizione italiana.

Love for food meets quality. Since 1947 Mepra has been producing cutlery and steel articles, giving the highest attention to details and offering a wide range of cutting-edge solutions to give value to the flavors of Italian tradition.

L'equilibrio perfetto tra forma e funzione

La solida esperienza di Mepra e l'incessante ricerca estetica di Pininfarina hanno dato vita a una collezione di pentole all'insegna dei valori di sempre: Bellezza, Purezza e Innovazione. Con il suo look contemporaneo ed essenziale, STILE porta in cucina l'eleganza senza rinunciare alla funzionalità, rendendo l'esperienza del cucinare ancora più soddisfacente.

La purezza delle linee e le geometrie pulite danno forma a una collezione in cui stile e funzione raggiungono l'equilibrio perfetto. Il coperchio, dalle linee arrotondate, richiama la forma della pentola, garantendo una perfetta integrazione degli elementi, quasi a suggerire l'idea di un corpo unico ed estremamente compatto. Il contrasto tra la finitura satinata esterna e quella lucida dei manici, conferisce alla collezione un aspetto inconfondibile.

Non solo ricerca stilistica, ma anche attenzione per la sicurezza, l'ergonomia e la funzionalità, rendono STILE un concentrato dell'eccellenza italiana, espressione di un approccio innovativo al design in grado di mettere al centro le persone, i loro desideri e le loro esigenze.

The perfect balance between shape and function

Mepra solid experience and Pininfarina constant aesthetic research have created a cookware collection in the pursuit of timeless values: Beauty, Purity, Innovation. With its contemporary, essential look, STILE brings elegance in the kitchen without forgoing functionality, making the cooking experience even more satisfying.

The pureness of the lines and the clean, essential geometries shape a collection in which function and style reach the perfect balance. The lid – characterized by rounded lines – recalls the pot shape, guaranteeing a perfect integration of elements and conveying the idea of a single, extremely compact body. The contrast between the shiny finish of the handles and the satin-finished exterior gives to the collection an unmistakable look.

Not only stylistic research, but also attention to safety, ergonomics and functionality, make STILE an expression of the highest Italian quality and the proof of an innovative approach to design, focused on people's wishes and needs.



Icon of timeless beauty



Cisitalia, 1947: una scultura in movimento esposta permanentemente al MoMA di New York.

Cisitalia, 1947: a sculpture in movement Exposed at MoMA in New York.



STILE

by pininfarina



**La superficie esterna in finitura ice
esalta l'eleganza della forma.**

The external matte finish surface enhances
the elegance of the shape.

La finition externe mat mais en valeur
l'élégance de la forme.

Das matte finishing der Oberfläche
unterstreicht und betont die Eleganz der
Form.

La superficie externa de acabado mate
resalta la elegancia de la forma.

**La pratica scala graduata agevola il
dosaggio dei liquidi.**

The practice graduated scale facilitates
dosing the liquids.

L'indication visuelle des contenances facilite
le dosage des liquides.

Die praktischen Füllstriche im inneren
machen ein abmessen von Flüssigkeiten
einfach.

La práctica escala graduada facilita la
dosificación de líquidos.

**Il fondo termodiffusore ad alto spessore,
superficie radiante fino a fine bordo
corpo, garantisce l'eccezionale
distribuzione del calore.**

The heat-diffusing bottom with elevated
thickness, heating surface to the edge of the
body, guarantees an outstanding heat
distribution.

Le fond épais diffusant la chaleur du fond au
corps, garantie une bonne repartition de la
chaleur.

Der Stark Hitze verteilende Boden des
Kochgeschirrs, mit seiner verstärkten Dicke
zum Körper des Kochgeschirrs garantiert eine
einmalige Hitzeverteilung.

El fondo difusor de calor de elevado espesor,
calentando la superficie hasta el borde del
cuerpo, garantiza una distribución de calor
excepcional.



STILE

by pininfarina



Dai primi bozzetti a mano ai file 3D finali, la collezione Stile è stata pensata per essere integrata negli ambienti di casa più raffinati ed eleganti. Il team Pininfarina ha infatti lavorato per donare al prodotto linee dinamiche e sensuali in grado di trasmettere un grande senso di leggerezza e preziosità allo stesso tempo.

Von der ersten Hand Skizzen bis zum letzten 3D Modelle, die Stile Kollektion wurde für das raffinierteste und stilvollste Haus konzipiert Umgebungen. Das Pininfarina Designteam arbeitete, um das Produkt dynamisch zu machen Sinnliche Linien, die über einen lebendigen Eindruck von Kostbarkeit und zugleich, Leichtigkeit.

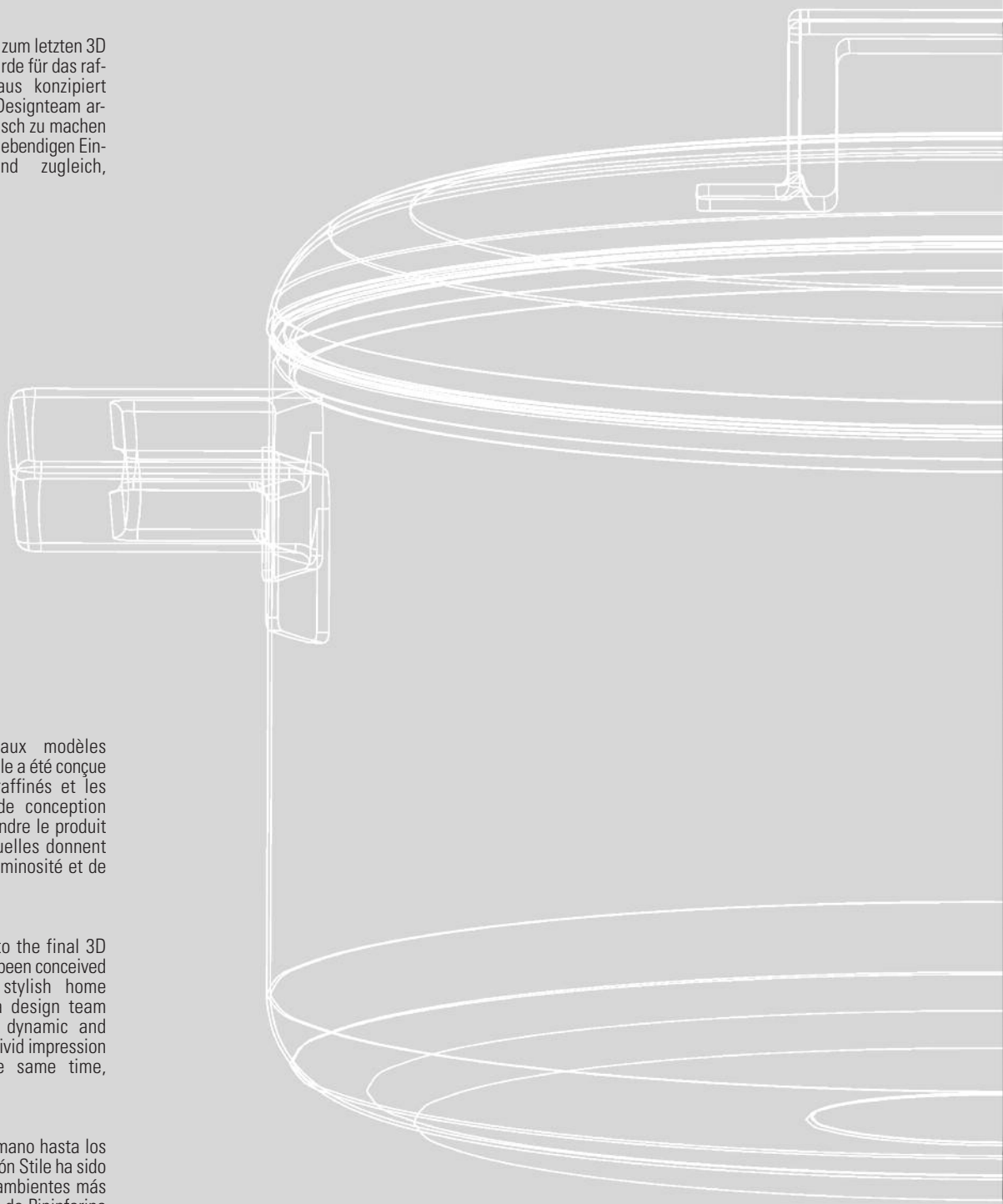
Des premières esquisses aux modèles définitifs en 3 D, la collection Stile a été conçue pour les intérieurs les plus raffinés et les plus sophistiqués. L'équipe de conception PININFARINA a oeuvré pour rendre le produit dynamique et les lignes sensuelles donnent une impression éclatante de luminosité et de brillance.

From the first hand sketches to the final 3D models, the Stile collection has been conceived for the most refined and stylish home environments. The Pininfarina design team worked to give the product dynamic and sensual lines that get across a vivid impression of preciousness and, at the same time, lightness.

Desde los primeros bocetos a mano hasta los diseños finales en 3D, la colección Stile ha sido creada para integrarse en los ambientes más selectos y elegantes. El equipo de Pininfarina ha trabajado para dotar al producto de líneas dinámicas y sensuales que transmitan una gran sensación de ligereza y, al mismo tiempo, de belleza.

STILE

by pininfarina







Il bordo arrotondato garantisce la tenuta strutturale. Laseratura indelebile del marchio.

The rounded edge guarantees the structural endurance. Indelible lasered logo.

Le bord arrondi, garanti la résistance de la structure. Le logo est fait au laser indélébile.

Die abgerundeten Kanten gibt den Töpfen eine hohe Stabilität und dient als Gießrand. Das tiefgeprägte Logo unterstreicht die Wertigkeit.

El borde redondeado garantiza la resistencia estructural e impide que se borre el logotipo laser.





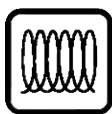
GAS



ELECTRO



HALOGEN



INDUCTION



OVEN



DISHWASHERSAFE

Superficie di elettrosaldatura delle maniglie sovradimensionata per una tenuta perfetta.

The handles have an oversized electric welding surface to maintain a perfect grip.

Le poignée ont une surface de soudure surdimensionnée pour préserver une prise en main parfaite.

Die Griffe sind aufgrund der Übergröße mit dem Top großflächig verschweißt und erlauben einen perfekten Grip.

Los mangos tienen una superficie de soldadura eléctrica sobredimensionada para mantener un agarre perfecto.



Le maniglie ad alto spessore con i bordi arrotondati garantiscono la presa ergonomica.

The extra thick handles with rounded edges guarantee an ergonomic grip.

Le poignées épaisses à bord arrondis garantissent une prise en main ergonomique.

Die extra dicken Griffe mit gerundeten Ecken garantieren einen ergonomischen Griff.

Los mangos extra gruesos con bordes redondeados garantizan un agarre ergonómico.

Per evitare i danni ai piani di cottura, sia ad induzione sia in vetroceramica, il bordo del fondo degli strumenti di cottura è senza spigoli.

The non sharp-cornered bottom edge of each cooking tool avoids damage to induction and ceramic hobs.

Les angles intérieurs polies, évitent les dommages causés par la cuisson par induction ou vitroceramique.

Die gerundeten Ecken am Boden eines jeden Kochtopfes sowie jeder Pfanne vermeiden Beschädigungen an den Induktions und Keramik Kochfeldern.

Para evitar daños en las placas de cocina, ya sean de inducción como de vitrocerámica, la parte inferior de los utensilios de cocina son sin bordes.

Il bordo arrotondato dei coperchi raccoglie la condensa.

The rounded edge of the lids collects condensation.

Le bord arrondi du couvercle concue pour recueillir la condensation.

Die gerundeten Ecken der Deckel sammeln das Kondensat.

El borde redondeado de las tapas recoge la condensación.

STILE

by pininfarina







Il contrasto della finitura lucida - satinata accentua la tridimensionalità dello strumento di cottura.

The contrast of the glossy-matte finishing enhances the tri-dimensionality of the cooking tool.

Le contrast de finition-satiné et brillant met en valeur la tridimensionnalité de l'ustensile de cuisson.

Der Kontrast zwischen dem matten und glänzenden Finish geben eine optische dreidimensionalität des Kochgeschirrs.

El contraste del acabado brillo-mate resalta la tridimensionalidad de la herramienta de cocina.

I manici dal disegno ergonomico agevolano la maneggevolezza degli strumenti di cottura.

The ergonomic shape handle makes handling of the cooking tools easier.

Le poignées de forme ergonomique facilité la prise en main de l'ustensile.

Die ergonomisch geformten Griffe machen die Handhabung des Kochgeschirrs einfacher.

El mango de forma ergonómica facilita el manejo de las herramientas de cocina.

Il rivestimento interno antiaderente ETERNA® garantisce le migliori performance.

The internal ETERNA® non-sticking coat guarantees the best performances.

Le revêtement interne anti adhésif ETERNA®, garantie de meilleur performance.

Die im innern augetragene ETERNA® Antihaf Beschichtung garantiert bester Ergebnisse.

La capa interna antiadherente ETERNA®, garantiza las mejores prestaciones.

STILE

by pininfarina





ART. 2001
Pentola alta
Deep pot
Marmite
Gemüsetopf
Olla alta

cm. - litre		in. - qt.	
20	3,5	7 ⁷ / ₈ "	3 ¹ / ₄
22	5,0	8 ³ / ₄ "	5 ¹ / ₇
24	6,5	9 ¹ / ₂ "	6 ² / ₃
28	14,0	11"	14 ¹ / ₅



ART. 2011
Casseruola fonda 1 manico
Casserole 1 handle
Faitout 1 manche
Bratentopf 1 Griff
Cacerola honda 1 mango

cm. - litre		in. - qt.	
14	1,2	5 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₄
16	1,7	6 ¹ / ₃ "	1 ¹ / ₅



ART. 2021
Casseruola fonda 2 manici
Casserole 2 handles
Faitout 2 manches
Bratentopf 2 Griffen
Cacerola honda 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
18	2,5	7"	2 ¹ / ₃
20	3,7	7 ⁷ / ₈ "	3 ¹ / ₅
22	4,4	8 ³ / ₄ "	4 ¹ / ₃
24	5,6	9 ¹ / ₂ "	6
28	9,2	11"	9 ¹ / ₇



ART. 2031
Tegame 2 manici
Frying pan 2 handles
Sauteuse 2 manches
Bratpfanne 2 Griffen
Rustidera 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
24	3,0	9 ¹ / ₂ "	3 ¹ / ₆
28	4,0	11"	4 ¹ / ₄
32	5,0	12 ¹ / ₅ "	5 ¹ / ₇





ART. 2061

Colapasta, Cuociverdura ad incasso
Colander, Insert for vegetable steamer
Passoire, Cuit vapeur à intégrer
Gemüsesieher, Aufsatztopf für Gemüse
Escurridera, Cuece verdura encajable

cm. - litre	in. - qt.
22	8 $\frac{2}{3}$ "



ART. 2072

Inserto per cuocipasta
Paste pot insert
Élément pour cuit pâtes
Innenteil für Spaghettitopf
Colador olla para pastas

cm. - litre	in. - qt.
22	8 $\frac{2}{3}$ "



ART. 2051

Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

cm. - litre	in. - qt.
14	5 $\frac{1}{2}$ "
16	6 $\frac{1}{3}$ "
18	7"
20	7 $\frac{7}{8}$ "
22	8 $\frac{2}{3}$ "
24	9 $\frac{1}{2}$ "
28	11"
32	12 $\frac{3}{5}$ "



ART. 2081

Bollilatte
Milk boiler
Bouilloire à lait
Milchkocher
Pote leche

cm. - litre	in. - qt.
12	1,4
4 $\frac{1}{4}$ "	1





ART. 2078
Wok saltapasta
Wok
Wok sauteuse
Italianische Wok-Pfanne
Wok salteapasta

cm. - litre	in. - qt.
28 4,0	11" 4 1/4



ART. 2079
Padella antiaderente
Non stick Frying pan
Poêle à frire antiadhésive
Beschichtete Bratpfanne
Sartén antiadherente

cm. - litre	in. - qt.
20	7 7/8"
24	9 1/2"
28	11"
32	12 1/5"



Le nostre padelle ed il wok sono rivestiti internamente con questo materiale.
All our frying pans 1 handle and the wok are internally coated with this material.

Qui tutte le informazioni necessarie.
Here all the informations.

Il materiale antiaderente più resistente mai testato.

It gives longer nonstick life than anything we have ever tested.

Le plus durable matériau non-adhérent jamais testé.

Die beständigsten Antihaftmaterial je getestet.

El material antiadherente más duradero jamás probado.

Resistente al Dry-Egg Test, 10 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.

Has 10 times the Dry-Egg release of the nearest competitive coating.

Résistant au Dry-Egg Test 10 fois plus que l'autres matériels non-adhérent.

Das Material, das dem Dry-Egg Test widersteht, 10mal mehr als jede andere Antihaftmaterial.

Resistente al Dry-Egg Test 10 veces más que cualquier otro material antiadherente.

Resistente all'Accelerated Cooking Test, 3 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.

Lasts 3 times longer in the Accelerated Cooking Test.

Résistant au Accelerated Cooking Test 3 fois plus que l'autres matériels non-adhérent.

Das Material, das dem Accelerated Cooking Test widersteht, 3mal mehr als jede andere Antihaftmaterial.

Resistente al Accelerated Cooking Test, 3 veces más de cualquier otro material antiadherente.

Superficie più brillante, attira l'attenzione nei punti vendita.

Has extremely high gloss to attract the consumer's eye at Point-of-Sale.

Surface plus vive: attire l'attention dans les points vente.

Oberfläche heller, es zieht die Aufmerksamkeit im Punkt-Verkauf an.

Superficie más brillante, llama la atención en las puntos de venta.

Idrorepellente, facile da pulire.

Strongly repels water and grease for the easiest cleaning ever.

Résistant à l'eau, facile à nettoyer.

Wasserdicht, einfach zu reinigen.

Resistente al agua, fácil de limpiar.

Resiste all'utilizzo degli utensili metallici.

Safe for use with metal utensils.

Il résiste à la jouissance des outils métalliques.

Kratzfest.

Resiste al empleo de los utensilios metálicos.

Idoneo al lavaggio in lavastoviglie.

Dishwasher-safe.

Apte au lavage en lave-vaisselle.

Spülmaschinenfest.

Apto para el lavavajillas.

ART. 472000
Poster
Poster
Affiche
Poster
Póster

cm. - litre

H 42
29,7

in. - qt.

H 16 $\frac{1}{2}$ "
11 $\frac{2}{3}$ "



Scatole
Boxes
Boîtes
Boxen
Cajas



ART. 472001
 Espositore da tavolo in acciaio
 18/10 Stainless steel table display stand
 Expositeur de table en acier inoxydable
 18/10 Rostfreier Stahl Tisch Display
 Exhibidor de mesa en acero inoxidable

cm.	in.
H 16	H 6 $\frac{3}{4}$ "
14 x 7	5 $\frac{1}{2}$ " x 2 $\frac{3}{4}$ "



ART. 472002
 Xbanner

cm.	in.
H 150	H 59"
55	21 $\frac{2}{3}$ "





25065 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM