

MEPRA

S. p. A.

IDEE PER LA CASA

CUCINA

Catalogo Generale

Indice

Index

2

Storia

History - Histoire - Geschichte - Historia

Filosofia

Philosophy - Philosophie - Philosophie - Filosofia

Ambiente

Environment - Environnement - Umwelt - Medio ambiente

Siete invitati a leggere la parte introduttiva del catalogo POSATE, dove troverete le informazioni di cui ai punti precedenti.

Please read the introduction to our POSATE catalogue, where you will find the information above.

S'il vous plaît lisez l'introduction à notre catalogue POSATE, où vous trouverez les informations ci-dessus.

Bitte lesen Sie die Einführung in unsere POSATE Katalog, wo Sie die Informationen finden oben.

Por favor, lea la introducción a nuestro catálogo POSATE, donde se encuentran las informaciones más arriba.

20

Effetto Forno

Oven Effect - Effet Four - Oven Effect - Efecto Horno

Toscana

Attiva

44

Triplo Fondo

3ply Bottom - Triple couche - Triple Bottom - Triple hondo

Energia

1950

Dolce Vita

48

Gran Chef

Prodotti da forno

Oven tools - Outils de Four - Backofen Werkzeuge - Productos de Horno

Caldo Freddo

Ovent to table

72

Colazione

Breakfast - Petit déjeuner - Frühstück - Desayuno

76

Accessori

Kitchen tools - Utensiles de cuisine - Küchenhelfer - utensilios de cocina

98

Shop in Shop

EFFETTO FORNO

Cucina

Il piacere di cucinare si esprime al massimo quando si usa il giusto strumento di cottura: materiali all'avanguardia per ottenere i risultati dei grandi chef, in modo pratico e semplice. Un perfetto connubio tra efficacia, praticità ed eleganza.

The pleasure of cooking reaches its climax when we use the appropriate cooking tools – cutting-edge materials to achieve the results of great chefs in an easy and practical way. The perfect blend of effectiveness, practicality and sophistication.

Le plaisir de cuisiner atteint son paroxysme lorsque nous utilisons, en cuisine, les outils appropriés, les matériaux de pointe pour atteindre les résultats des grands chefs d'une manière simple et pratique ; le mélange parfait d'efficacité, de praticité et de sophistication.

Das Vergnügen des Kochens erreicht seinen Höhepunkt, wenn wir die richtigen Küchen-Tools verwenden – modernste Materialien, um die Koch-Ergebnisse der besten Küchenchefs, in einer einfachen und praktischen Art und Weise zu erreichen. Die perfekte Mischung aus Effektivität, Praktikabilität und Eleganz.

El placer de cocinar alcanza su punto culminante cuando usamos los instrumentos de cocina apropiados - materiales vanguardistas para alcanzar los resultados de grandes chefs de una manera fácil y práctica. La mezcla perfecta de eficacia, espíritu práctico y sofisticación.



**Toscana
Attiva**

TOSCANA

La tradizione della cucina italiana si combina con la tecnologia più avanzata nel campo dei sistemi di cottura per dar vita ad un pentolame Elegante e Raffinato, ma, allo stesso tempo altamente performante, da utilizzare in cucina e portare in tavola

The tradition of Italian cuisine is combined with the most advanced cooking technology to create an elegant and refined collection of high-performance pots and pans to be used both for cooking and serving the table.

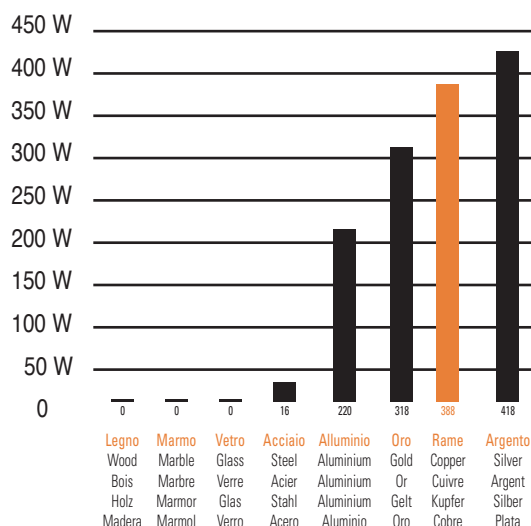
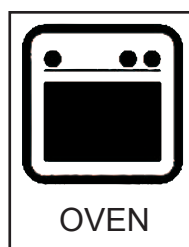
La tradition de la cuisine italienne est combinée avec la technologie de cuisson la plus avancée pour créer une collection élégante et raffinée de haute performance, de pots et casseroles, pour être utilisée aussi bien en cuisine qu'au service de la table.

Die Tradition der italienischen Küche gepaart mit der modernsten Gar-Technologie, um eine elegante und raffinierte Kollektion von High-Performance-Töpfen und Pfannen zu erhalten, die sowohl für das Kochen als auch zum Servieren bei Tisch zu gebrauchen sind.

La tradición de cocina italiana combinada con la tecnología de cocina más avanzada para crear una colección elegante y refinada de batería de cocina de alto rendimiento. Concebida para ser usada tanto para cocinar como servir en mesa.



TECNOLOGIA



Rame, cuore in alluminio, interno in acciaio inossidabile 18/10
Superficie esterna ed interna lucidate a specchio.
Maniglie con rivetti in acciaio inossidabile 18/10, a tenuta rinforzata

Copper, aluminum core, 18/10 Stainless Steel inside.
 Mirror polished surfaces, outside and inside
 Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets,

Cuivre, coeur en aluminium, intérieur en acier inoxydable 18/10.
 La surface externe et interne polie.
 Poignées avec rivets en acier inoxydable 18/10, scellé renforcé.

Kupfer, Herz in Aluminium, Inneren in 18/10 rostfreier Stahl.
 Externe und Interne Oberfläche poliert.
 Griffen mit Edelstahl 18/10 Nieten, versiegelt verstärkt.

Cobre, corazón de aluminio, interior de acero inoxidable 18/10.
 Superficie externa e interior lustradas a espejo.
 Mangos con roblones en acero inoxidable 18/10 fijados de manera firme y duradera.

Il calore si distribuisce uniformemente su tutta la superficie della pentola
Maggiore controllo della temperatura di cottura
Notevole risparmio di energia e tempo
Minor alterazione delle vitamine e proteine durante la cottura

The heat is distributed evenly over the surface of the pot
 Greater control of cooking temperature
 Considerable saving of energy and time
 Minor alteration of vitamins and proteins during cooking

La chaleur est répartie uniformément sur la surface du pot
 Grand contrôle de la température de cuisson
 Économie considérable d'énergie et de temps
 Modification mineure de vitamines et de protéines pendant la cuisson

Die Wärme wird gleichmäßig über die Oberfläche des Topfes verteilt
 Bessere Kontrolle der Gartemperatur
 Erhebliche Einsparung von Energie und Zeit
 Geringfügigen Änderungen an Vitaminen und Proteinen während des Kochens

El calor se distribuye uniformemente sobre la superficie de la olla
 Un mayor control de la temperatura de cocción
 Ahorro considerable de energía y el tiempo
 Alteración menor de vitaminas y proteínas durante la cocción

Strato interno

Acciaio Inossidabile 18/10

Il materiale in assoluto più igienico e più facile da pulire

Inner layer
Stainless Steel 18/10
The material even more hygienic easier to clean

Couche intérieure
Acier inoxydable 18/10
Le matériel plus hygiénique et plus facile à nettoyer

Innere Schicht
Rostfrei Edelstahl 18/10
Das Material immer hygienisch und leicht zu reinigen

Capa interna
De acero inoxidable 18/10
El material de higiene cada vez más y más fácil de limpiar

Strato centrale

Cuore in alluminio

Il materiale leggero, non soggetto a corrosione ed atossico

Middle layer
Aluminum core
The lightweight, non-corrosive and non-toxic

Couche intermédiaire
Coeur en aluminium
Le matériel léger, non corrosif et non toxique

Mittlere Schicht
Herz aus Aluminium
Die leichte, nicht korrosiv und nicht toxisch Material

Capa intermedia
Corazón de aluminio
El material ligero, no es corrosivo y no tóxico

Strato esterno

Rame

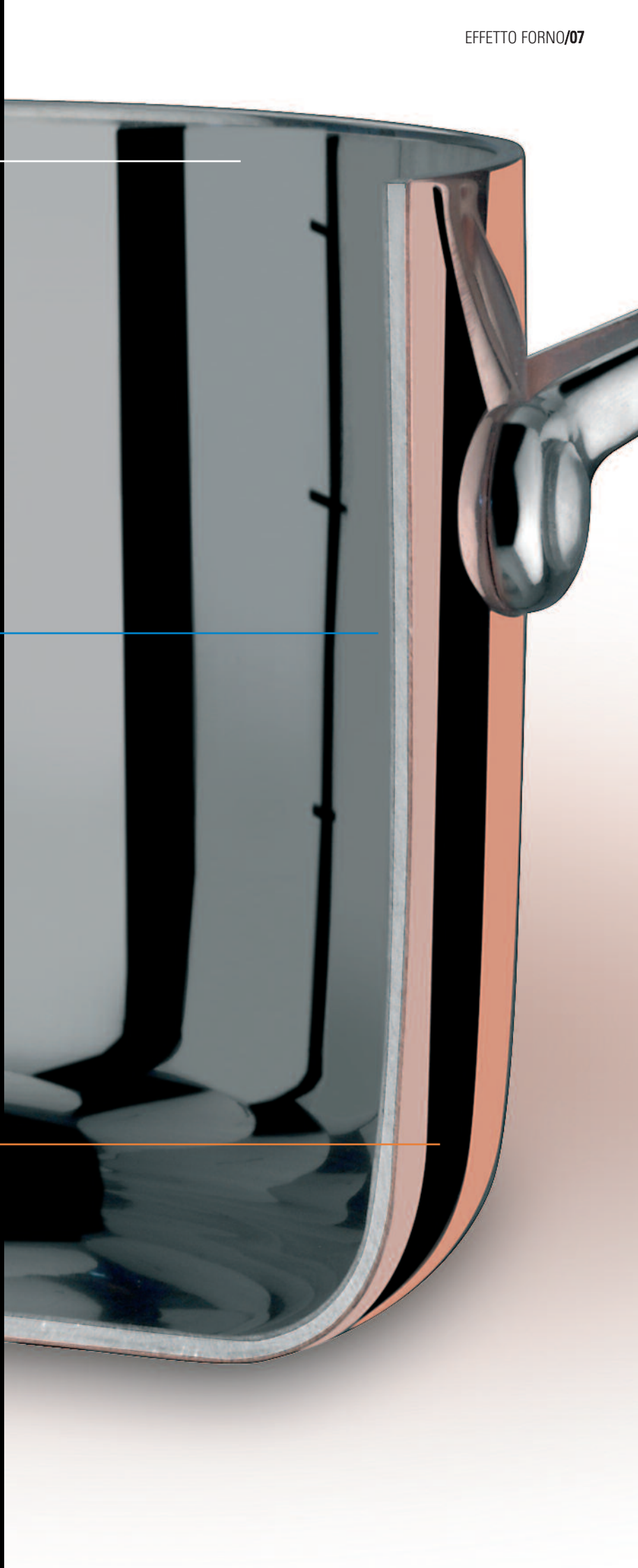
Il materiale a più alta conduttività dopo l'argento

Outer layer
Copper
The material with higher conductivity after silver

Couche extérieure
Cuivre
Le matériel avec une conductivité plus élevée après l'argent

Außenschicht
Kupfer
Das Material mit höherer Leitfähigkeit nach Silber

Capa externa
Cobre
El material con una conductividad mas alta, después de la plata





ART. 1201
Pentola alta
 Deep pot
 Marmite
 Gemüsepf
 Olla alta

cm. - litre		in. - qt.	
20	4,0	8 $\frac{2}{3}$ "	4 $\frac{1}{8}$
24	7,7	9 $\frac{1}{2}$ "	7 $\frac{2}{5}$



ART. 1211
Casseruola fonda 1 manico
 Casserole 1 handle
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

cm. - litre		in. - qt.	
16	1,9	5 $\frac{1}{2}$ "	1



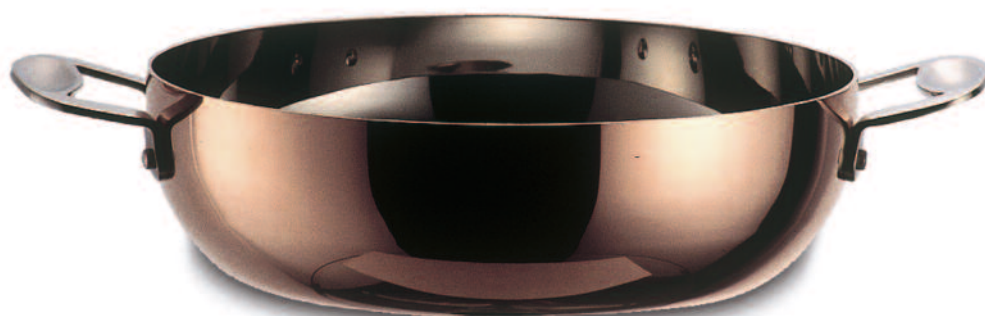
ART. 1221
Casseruola fonda 2 manici
 Casserole 2 handles
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
20	2,9	8 $\frac{2}{3}$ "	2 $\frac{1}{8}$
24	3,5	9 $\frac{1}{2}$ "	3 $\frac{1}{6}$



ART. 1231
Tegame 2 manici
 Frying pan 2 handles
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
28	4,5	11"	4 $\frac{1}{2}$





ART. 1241

Padella

Frying pan
Poêle à frire
Bratpfanne
Sartén

cm. - litre	in. - qt.
26 2,9	10 1/4" 2 1/8



ART. 1272

Inserto per cuocipasta

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

cm. - litre	in. - qt.
24	9 1/2"



ART. 1251

Coperchio

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

cm. - litre	in. - qt.
16	5 1/2"
20	8 2/3"
24	9 1/2"
26	10 1/4"
28	11"





E' possibile realizzare batterie su misura, a seconda dell vostre esigenze.
A magazzino, manteniamo la composizione riportata qua a fianco.

Is possible to create tailor-made kitchen sets, depending on your own needs.
In stock, we maintain the composition reported here on the side.

Est-ce possible de créer des sets de cuisine sur-mesure, selon vos propres besoins.
En stock, nous maintenons la composition rapportés ici sur le côté.

Es gibt die Möglichkeit, maßgeschneiderte Küchen-Sets erstellen, je nach Ihren eigenen Bedürfnissen.
Auf Lager, pflegen wir die Zusammensetzung berichtet hier auf der Seite.

Puede crear baterías personalizadas, dependiendo de sus necesidades.
En la acción, mantener la composición que aquí al lado.

ART. 1201.24
Pentola alta
Deep pot
Marmite
Gemüsetopf
Olla alta

ART. 1211.16
Casseruola fonda 1 manico
Casserole 1 handle
Faitout 1 manche
Bratentopf 1 Griff
Cacerola honda 1 mango

ART. 1221.20
Casseruola fonda 2 manici
Casserole 2 handles
Faitout 2 manches
Bratentopf 2 Griffen
Cacerola honda 2 mangos

ART. 1231.28
Tegame 2 manici
Frying pan 2 handles
Sauteuse 2 manches
Bratpfanne 2 Griffen
Rustidera 2 mangos

ART. 1241.26
Padella
Frying pan
Poêle à frire
Bratpfanne
Sartén

ART. 1251.24
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1251.16
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1251.20
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1251.28
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1251.26
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa



ART 1200/12
Batteria da effetto forno 12 pezzi
Kitchen set 12 pcs.
Service de cuisine 12 pcs.
Küchengerät 12 Tlg.
Bateria de cocina 12 pzas.

ATTIVA

**Design minimalista per un pentolame dalle elevate prestazioni
L'elevata conducibilità dell'alluminio puro si sposa con
la praticità e l'igiene dell'acciaio.
Consigliata dal grande Chef Andrea Mainardi.**

Minimalist design for this collection of high-performance pots and pans. The high conductivity of pure aluminum merges with the practicality and hygiene of steel.
Recommended by the great Chef Andrea Mainardi.

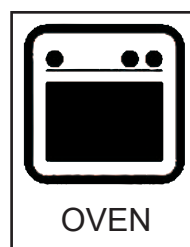
Un design minimaliste pour cette collection de haute performance, de pots et casseroles .
La haute conductivité de l'aluminium pur se confond avec la pratique et l'hygiène de l'acier.
Conseillée par le grand Chef Andrea Mainardi.

Minimalistisches Design als wesentliches Merkmal dieser Kollektion von High-Performance-Töpfen und Pfannen. Die hohe Leitfähigkeit von reinem Aluminium ergänzt die Zweckmäßigkeit und Hygiene von Edelstahl.
Empfohlen von dem berühmten Küchenchef Andrea Mainardi.

Diseño minimalista para esta colección de batería de cocina de alto rendimiento. La alta conductividad del aluminio, se combina con el espíritu práctico y la higiene de acero.
Aconsejada por el gran Chef Andrea Mainardi.



TECNOLOGIA



Acciaio Inossidabile 18/10, cuore in alluminio, esterno in acciaio per induzione.
Superficie esterna ed interna lucidate a specchio
Maniglie con rivetti in acciaio inossidabile 18/10, a tenuta rinforzata

18/10 Stainless Steel, aluminum core, Induction Steel outside
 Mirror polished surfaces, outside and inside.
 Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets,

Acier Inoxydable 18/10, coeur en aluminium, extérieur en acier pour induction.
 La surface externe et interne polie.
 Poignées avec rivets en acier inoxydable 18/10, scellé renforcé.

Rostfreier Stahl 18/10, Herz in Aluminium, äußerlich in Stahl für Induktion.
 Externe und Interne Oberfläche poliert.
 Griffen mit Edelstahl 18/10 Nieten, versiegelt verstärkt.

Acero Inoxidable 18/10, corazón de aluminio, acero exterior para la inducción.
 Superficie externa e interior lustradas a espejo.
 Mangos con roblones en acero inoxidable 18/10 fijados de manera firme y duradera.

Il calore si distribuisce uniformemente su tutta la superficie della pentola
Maggiore controllo della temperatura di cottura
Notevole risparmio di energia e tempo
Minor alterazione delle vitamine e proteine durante la cottura

The heat is distributed evenly over the surface of the pot
 Greater control of cooking temperature
 Considerable saving of energy and time
 Minor alteration of vitamins and proteins during cooking

La chaleur est répartie uniformément sur la surface du pot
 Grand contrôle de la température de cuisson
 Économie considérable d'énergie et de temps
 Modification mineure de vitamines et de protéines pendant la cuisson

Die Wärme wird gleichmäßig über die Oberfläche des Topfes verteilt
 Bessere Kontrolle der Gartemperatur
 Erhebliche Einsparung von Energie und Zeit
 Geringfügigen Änderungen an Vitaminen und Proteinen während des Kochens

El calor se distribuye uniformemente sobre la superficie de la olla
 Un mayor control de la temperatura de cocción
 Ahorro considerable de energía y el tiempo
 Alteración menor de vitaminas y proteínas durante la cocción

Strato interno

Acciaio Inossidabile 18/10

Il materiale in assoluto più igienico e più facile da pulire

Inner layer

Stainless Steel 18/10

The material even more hygienic easier to clean

Couche intérieure

Acier inoxydable 18/10

Le matériel plus hygiénique et plus facile à nettoyer

Innere Schicht

Rostfrei Edelstahl 18/10

Das Material immer hygienisch und leicht zu reinigen

Capa interna

De acero inoxidable 18/10

El material de higiene cada vez más y más fácil de limpiar

Strato centrale

Cuore in alluminio

Il materiale leggero, non soggetto a corrosione ed atossico

Middle layer

Aluminum core

The lightweight, non-corrosive and non-toxic

Couche intermédiaire

Cœur en aluminium

Le matériel léger, non corrosif et non toxique

Mittlere Schicht

Herz aus Aluminium

Die leichte, nicht korrosiv und nicht toxisch Material

Capa intermedia

Corazón de aluminio

El material ligero, no es corrosivo y no tóxico

Strato esterno

Acciaio speciale per induzione

Outer layer

Special steel for induction

Couche extérieure

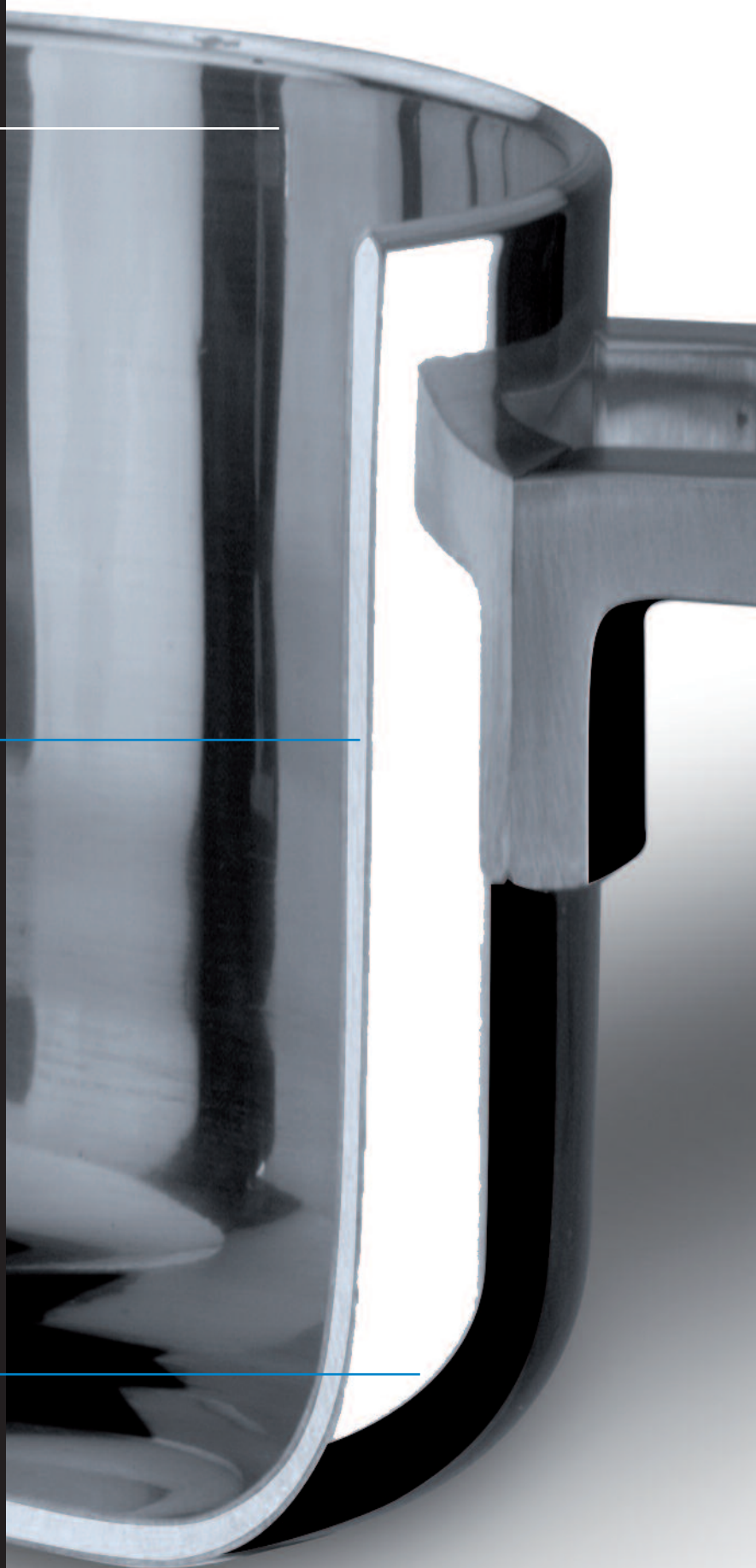
Acier spécial pour l'induction

Außenschicht

Spezialstahl für Induktion

Capa externa

Acero especial para la inducción





ART. 1801
Pentola alta
 Deep pot
 Marmite
 Gemüsetopf
 Olla lata

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



ART. 1811
Casseruola fonda 1 manico
 Casserole 1 handle
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

cm. - litre		in. - qt.	
16	2,0	6 1/4"	2 1/9
14	1,0	5 1/2"	1
9	0,25	3 1/2"	3/11



ART. 1821
Casseruola fonda 2 manici
 Casserole 2 handles
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
24	5,0	9 1/2"	5 2/7
22	3,5	8 3/4"	3 1/4
20	3,0	7 7/8"	3 1/6
18	2,0	7"	2 1/9
12	0,6	4 7/8"	1/4



ART. 1831
Tegame 2 manici
 Frying pan 2 handles
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

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





ART. 1841

Padella

Frying pan
Poêle à frire
Bratpfanne
Sartén

cm. - litre	in. - qt.
26 3,0	10 1/4" 3 1/6

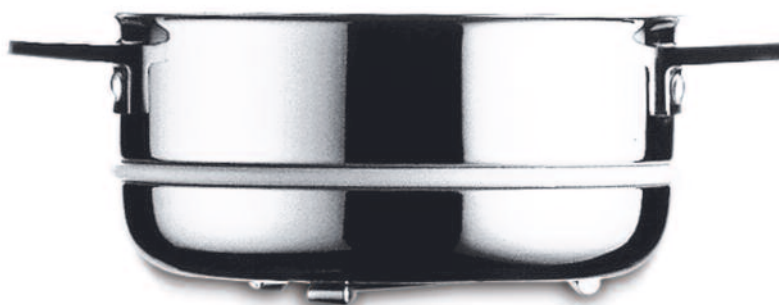


ART. 1861

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 2/3"

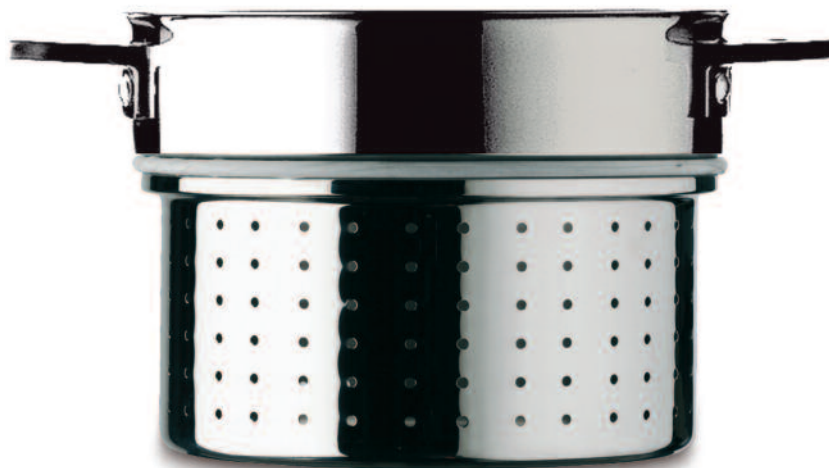


ART. 1872

Inserto per cuocipasta

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

cm. - litre	in. - qt.
24	8 2/3"



ART. 1851

Coperchio

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

cm. - litre	in. - qt.
16	5 1/2"
18	7"
20	7 7/8"
22	8 2/3"
24	9 1/2"
26	10 1/4"
28	11"





E' possibile realizzare batterie su misura, a seconda dell vostre esigenze.
A magazzino, manteniamo la composizione riportata qua a fianco.

Is possible to create tailor-made kitchen sets, depending on your own needs.
In stock, we maintain the composition reported here on the side.

Est-ce possible de créer des sets de cuisine sur-mesure, selon vos propres besoins.
En stock, nous maintenons la composition rapportés ici sur le côté.

Es gibt die Möglichkeit, maßgeschneiderte Küchen-Sets erstellen, je nach Ihren eigenen Bedürfnissen.
Auf Lager, pflegen wir die Zusammensetzung berichtet hier auf der Seite.

Puede crear baterías personalizadas, dependiendo de sus necesidades.
En la acción, mantener la composición que aquí al lado.

ART. 1801.24
Pentola alta
Deep pot
Marmite
Gemüsetopf
Olla alta

ART. 1801.20
Pentola alta
Deep pot
Marmite
Gemüsetopf
Olla alta

ART. 1811.16
Casseruola fonda 1 manico
Casserole 1 handle
Faitout 1 manche
Bratentopf 1 Griff
Cacerola honda 1 mango

ART. 1221.24
Casseruola fonda 2 manici
Casserole 2 handles
Faitout 2 manches
Bratentopf 2 Griffen
Cacerola honda 2 mangos

ART. 1831.28
Tegame 2 manici
Frying pan 2 handles
Sauteuse 2 manches
Bratpfanne 2 Griffen
Rustidera 2 mangos

ART. 1841.26
Padella
Frying pan
Poêle à frire
Bratpfanne
Sartén

ART. 1851.24
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1851.20
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1851.16
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1251.24
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1851.28
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

ART. 1851.26
Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa



ART 1800/12
Batteria da effetto forno 12 pezzi
Kitchen set 12 pcs.
Service de cuisine 12 pcs.
Küchengerät 12 Tlg.
Bateria de cocina 12 pzas.

TRIPLO FONDO

Cucina

L'altissima qualità dei materiali e l'assoluta durabilità dell'acciaio inox permettono di esprimere al meglio l'arte del cucinare, intesa da noi Italiani, non solo come preparazione del cibo, ma come modo per esprimere l'amore per coloro per cui cuciniamo.

The exceptionally high quality of materials and the unconditional durability of inox steel allow us to express the art of cooking as perceived by Italians at its best not merely food preparation, but a way to show our love for those we cook for.

L'exceptionnelle qualité des matériaux utilisés et l'inconditionnelle durabilité de l'acier inoxydable nous permettent de valoriser l'art de la cuisine, tel que perçue par les italiens lors de la préparation de plats de la gastronomie italienne, mais non pas seulement, aussi une façon de montrer notre amour

à ceux pour qui nous cuisinons

Die außergewöhnlich hohe Qualität der Materialien und die kompromisslose Haltbarkeit von rostfreiem Stahl ermöglichen es uns auszudrücken, wie die Kunst des Kochens der Italiener von ihrer besten Seite wahrgenommen werden kann - nicht nur die Zubereitung von Speisen, sondern auch ein Weg, um unsere Liebe denjenigen zu zeigen, für die wir kochen.

La calidad excepcional de sus materiales y la durabilidad de acero Inox. nos permite expresar el arte de cocinar como es percibido por los mejores cocineros italianos - no la simple preparación de los alimentos, si no como un modo de mostrar nuestro amor por ellos.

Energia
1950
Dolce Vita

ENERGIA

Una pentola giovane e di tendenza, dedicata a chi capisce che il design in cucina, non è solo bellezza, ma anche e soprattutto, praticità e funzionalità.

Young and trendy pots and pans, dedicated to those who appreciate that kitchen design is not only beauty, but also and especially practicality and functionality.

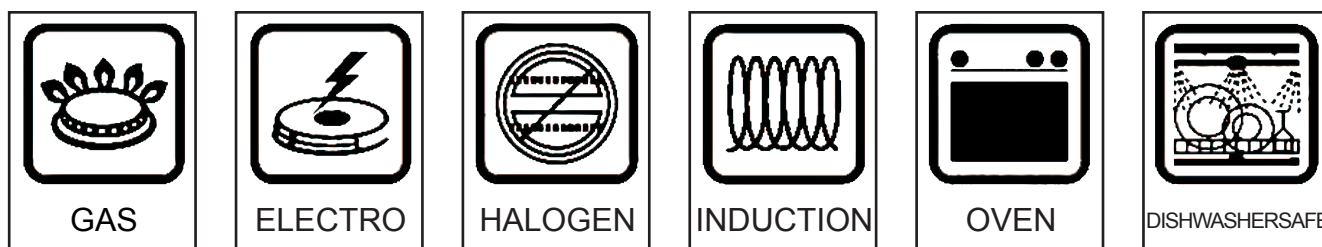
Des pots, des casseroles, jeunes et branchés, dédiés à ceux qui pensent que le design de la cuisine n'est pas seulement une question de beauté mais doit être aussi et surtout pratique et fonctionnel.

Junge und trendy Töpfe und Pfannen, die für diejenigen gemacht sind, für die Küchen-Design nicht nur Ästhetik darstellt, sondern insbesondere auch Praktikabilität und Funktionalität.

Batería de cocina joven y de moda, dedicada a los que aprecian el diseño en la cocina. No sólo hablamos de la belleza, sino también del espíritu práctico y la funcionalidad.



TECNOLOGIA



Acciaio Inossidabile 18/10
Fondo termodiffusore incapsulato (Acciaio
Inossidabile 18/10 - Alluminio - Acciaio per induzione)

18/10 Stainless Steel
 Sandwiched thermoradiant bottom (18/10 Stainless Steel -
 Aluminum - Steel for Induction).

Acier inoxydable 18/10
 Fond thermodiffuseur (Acier inoxydable 18/10 - Aluminium -
 Acier pour l'Induction).

18/10 Rostfreie Edelstahl
 Sandwichboden (18/10 Rostfreie Edelstahl / Aluminium /
 Stahl für Induktion).

Acero inoxidable 18/10
 Fondo multicapa para la difusión térmica (Acero inoxidable
 18/10 / aluminio / acero para inducción)

Bordo antigoccia rinforzato

Reinforced non-drip edge.

Bord verseur renforcé.

Verkärkte, tropfsichere Kanten.

Borde antigoteo reforzado

Elettrosaldatura dei manici a proiezione

Spot welding handles

Poignées fixé par soudure par points.

Punktverschweißten Griffen.

Mangos soldados a proyección.

Esterno lucido a specchio, interno opaco, con scala
graduata

Mirror polish outside, matt polish inside, with graduated
 measurements.

Extérieur poli, intérieur matt, avec échelle de gradation.

Außenschicht poliert, Innenschicht matt, mit Abgestufte
 Maßnahme.

Capa externa brillio, interna mate, con medida graduada.

Il pomolo del coperchio può' essere utilizzato per appoggiare il manico di un cucchiaino o mestolo

The lid's handles serves as a spoon or ladle rest.

Le couvercle permet de poser une cuillère de service.

Der Deckelknopf kann als Ablage für einen Rührlöffel eine Kelle benutzt werden.

El pomo de la tapa puede ser utilizado para apoyar el mango de una cuchara o cazo.



Il coperchio può' essere agganciato al corpo tramite il pomolo

The lid's handle doubles as a rest on the body of the pot.

Couvercle double anse peut être accroché au corps de la casserole.

Der Deckel kann mit dem Deckel-griff seitlich am Topfkörper aufgehängt werden.

La tapa se puede enganchar al cuerpo a través del pomo



Interno graduato

Graduated measurement inside.

Intérieur gradué.

Innerhalb des Topfkörpers gibt es eine Massanzeige.

Interior graduado.



La forma piatta del pomolo del coperchio, permette di utilizzarlo come sottopentola

The lid doubles as a charger for the pot.

La forme plate du couvercle permet l'utilisation de ce dernier comme dessous de plat.

Der Deckel kann als Topfuntersatz benutzt werden.

La forma plana del pomo de la tapa permite que se utilice como salvamanteles.





ART. 1701
Pentola alta
 Deep pot
 Marmite
 Gemüsetopf
 Olla alta

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



ART. 1711
Casseruola fonda 1 manico
 Casserole 1 handle
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

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



ART. 1721
Casseruola fonda 2 manici
 Casserole 2 handles
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

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



ART. 1731
Tegame 2 manici
 Frying pan 2 handles
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

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





ART. 1781

Bollilatte

Milk boiler
Bouilloire à lait
Milchkocher
Pote leche

cm. - litre	in. - qt.
12 1,4	4 ³ / ₄ 1



ART. 1761

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 ² / ₃



ART. 1772

Inserto per cuocipasta

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

cm. - litre	in. - qt.
24	8 ² / ₃



ART. 1751

Coperchio

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

cm. - litre	in. - qt.
28	11"
24	9 ¹ / ₂ "
22	8 ² / ₃ "
20	7 ¹ / ₈ "
18	7"
16	6 ¹ / ₄ "
14	5 ¹ / ₂ "



1950

**L'Intramontabile pentola bombata della tradizione italiana
ispirata dai primi manufatti in terracotta degli etruschi e
giunta a noi attraverso i secoli,
semplice, elegante e impossibile da migliorare.**

The timeless rounded pots and pans from the Italian tradition inspired by early Etruscan terracotta handiworks and passed on through the centuries. Simple, elegant, impossible to enhance.

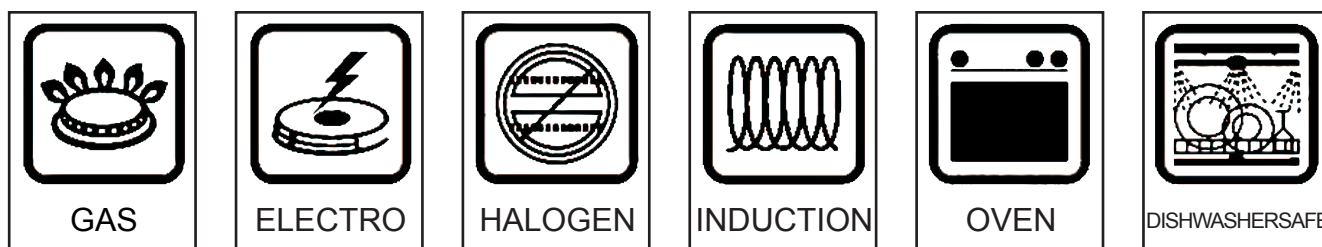
Les formes arrondies et intemporelles des pots et casseroles de la tradition italienne, inspirées par les premiers Etrusques, en terre cuite « handiworks » et transmis à travers les siècles sont simples, élégantes et impossible à améliorer.

Zeitlose runde Töpfe und Pfannen, entstammend aus italienischer Tradition, die inspiriert wurde aus frühen etruskischen Terrakotta-Handarbeiten und über Jahrhunderte Bestand hat. Schlicht, elegant, nicht zu verbessern.

La batería de cocina de tradición italiana, inspirada por en obras manuales etruscas de terracota y la evolución de estas durante los siglos. Simple, elegante, imposible de mejorar.



TECNOLOGIA



Acciaio Inossidabile 18/10
Fondo termodiffusore incapsulato (Acciaio
Inossidabile 18/10 - Alluminio - Acciaio per induzione)

18/10 Stainless Steel
Sandwiched thermoradiant bottom (18/10 Stainless Steel -
Aluminum - Steel for Induction).

Acier inoxydable 18/10
Fond thermodiffuseur (Acier inoxydable 18/10 - Aluminium -
Acier pour l'Induction).

18/10 Rostfreie Edelstahl
Sandwichboden (18/10 Rostfreie Edelstahl / Aluminium /
Stahl für Induktion).

Acero inoxidable 18/10
Fondo multicapa para la difusión térmica (Acero inoxidable
18/10 / aluminio / acero para inducción)

Bordo antigoccia rinforzato

Reinforced non-drip edge.

Bord verseur renforcé.

Verkärkte, tropfsichere Kanten.

Borde antigoteo reforzado

Elettrosaldatura dei manici a proiezione

Spot welding handles

Poignées fixé par soudure par points.

Punktverschweißten Griffen.

Mangos soldados a proyección.

**Esterno lucido a specchio, interno opaco, con scala
graduata**

Mirror polish outside, matt polish inside, with graduated
measurements.

Extérieur poli, intérieur matt, avec échelle de gradation.

Außenschicht poliert, Innenschicht matt, mit Abgestufte
Maßnahme.

Capa externa brillio, interna mate, con medida graduada.

Manici vuoti, per una migliore resistenza al calore

Empty handles, for better heat resistance.

Manche vides, pour une meilleure résistance thermique.

Leere Handels, für bessere Hitzebeständigkeit.

Mangos vacíos, para una mejor resistencia al calor.

Interno graduato

Graduated measurement inside.

Intérieur gradué.

Innerhalb des Topfkörpers gibt es eine Massanzeige.

Interior graduado.

Triplo fondo incapsulato per cottura ad induzione

Sandwiched thermoradiant bottom for induction cooking

Fond thermodiffuseur pour l'Induction

Sandwichboden für Induktion

Fondo multicapa para la difusión térmica y para inducción





ART. 1401
Pentola alta
 Deep pot
 Marmite
 Gemüsetopf
 Olla alta

cm. - litre		in. - qt.	
28	13,0	11"	13 ² / ₃
24	9,0	9 ¹ / ₂ "	9 ¹ / ₂
22	7,0	8 ³ / ₄ "	7 ¹ / ₃
20	5,4	7 ⁷ / ₈ "	5 ¹ / ₄



ART. 1411
Casseruola fonda 1 manico
 Casserole 1 handle
 Faitout 1 manche
 Bratentopf 1 Griff
 Cacerola honda 1 mango

cm. - litre		in. - qt.	
16	1,5	6 ¹ / ₄ "	1
14	1,0	5 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₉



ART. 1421
Casseruola fonda 2 manici
 Casserole 2 handles
 Faitout 2 manches
 Bratentopf 2 Griffen
 Cacerola honda 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
28	8,7	11"	8 ³ / ₄
24	5,4	9 ¹ / ₂ "	5 ¹ / ₃
22	4,0	8 ³ / ₄ "	4 ¹ / ₄
20	3,0	7 ⁷ / ₈ "	3 ¹ / ₆
18	2,2	7"	2 ¹ / ₉



ART. 1431
Tegame 2 manici
 Frying pan 2 handles
 Sauteuse 2 manches
 Bratpfanne 2 Griffen
 Rustidera 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
28	2,8	11"	2 ¹ / ₈₀₀
24	1,8	9 ¹ / ₂ "	1





ART. 1481
Bollilatte
 Milk boiler
 Bouilloire à lait
 Milchkocher
 Pote leche

cm. - litre		in. - qt.	
12	1,4	4 $\frac{3}{4}$ "	1



ART. 1461
Colapasta
 Colander
 Passoire
 Gemüsesieher
 Escurridera

cm. - litre		in. - qt.	
22		8 $\frac{2}{3}$ "	
18		7"	



ART. 1476
Cuociverdura ad incasso
 Insert for vegetable steamer
 Cuit vapeur à intégrer
 Aufsatztopf für Gemüse
 Cucee verdura encajable

cm. - litre		in. - qt.	
22	3,5	8 $\frac{2}{3}$ "	3 $\frac{1}{6}$



ART. 1451
Coperchio
 Lid
 Couvercle
 Deckel
 Tapa

cm. - litre		in. - qt.	
28		11"	
24		9 $\frac{1}{2}$ "	
22		8 $\frac{2}{3}$ "	
20		7 $\frac{1}{8}$ "	
18		7"	
16		6 $\frac{1}{4}$ "	
14		5 $\frac{1}{2}$ "	





ART. 790

Pentola a pressione

Pressure cooker
Cocotte minute
Schnellkochtopf
Olla à presión

cm. - litre	in. - qt.
22 7,0	8 3/4" 7 1/3



ART. 876

Bollipappa

Small sauce pan
Petit pot avec poignée
Saucherpännchen mit Stiel
Cazo

cm. - litre	in. - oz.
14 0,60	5 1/2" 20 2/3
12 0,45	4 2/3" 15 1/4
10 0,25	4" 8



ART. 1479

Padella antiaderente

Frying pan teflon
Poêle à frir teflon
Bratpfanne Teflon
Sartén teflon

cm. - litre	in. - qt.
28	11"
24	9 1/2"



ART. 1478

Wok saltapasta

Wok
Wok sauteuse
Italianische Wok-Pfanne
Wok salteapasta

cm. - litre	in. - qt.
28 8,7	11" 8 3/4





ART. 1471

Spaghetтира

Pasta pot
Cuit pâtes
Spaghettitopf
Olla para pastas

cm. - litre	in. - qt.
22 5,0	8 ² / ₃ " 5 ¹ / ₂

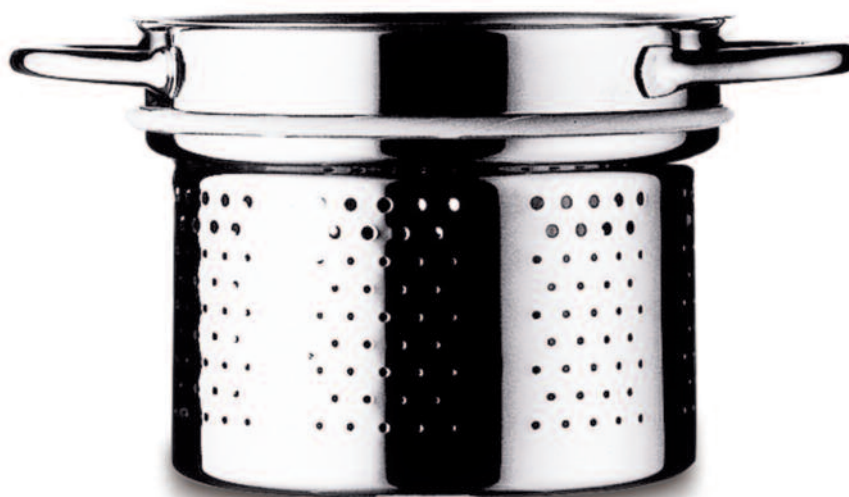


ART. 1472

Inserto per spaghetтира

Pasta pot insert
Elément pour cuit pâtes
Innenteil für Spaghettitopf
Colador olla para pastas

cm. - litre	in. - qt.
22	8 ² / ₃ "



ART. 1451

Coperchio in Pyrex® con termostato

Lid in Pyrex® with thermostat
Couvercle en Pyrex® avec thermostat
Deckel in Pyrex® mit Thermostat
Tapa en Pyrex® con termostato

cm. - litre	in. - qt.
28	11"
24	9 ¹ / ₂ "
22	8 ² / ₃ "
20	7 ¹ / ₈ "
18	7"
16	6 ¹ / ₄ "
14	5 ¹ / ₂ "





ART. 1473

Pentola "TUTTOFARE" con coperchio in acciaio inossidabile 18/10

"TUTTOFARE" pot with 18/10 stainless steel lid

Marmite "TUTTOFARE" avec couvercle en acier inoxydable 18/10

"TUTTOFARE" Topf, mit 18/10 Rostfreie Stahl Deckel

Olla "TUTTOFARE" con tapa en acero inoxidable 18/10

cm.

in.

22

8 ²/₃"



ART. 1673

Pentola "TUTTOFARE" con coperchio in vetro mostracottura

"TUTTOFARE" pot with glass lid, showing cooking

Marmite "TUTTOFARE" avec couvercle en verre, montre cuisson

"TUTTOFARE" Topf, mit glasdeckel, zeigt Kochen

Olla "TUTTOFARE" con tapa en vidrio, muestra cocción

cm.

in.

22

8 $\frac{2}{3}$ "

DOLCE VITA

Il Neobarocco reinterpretato dallo Studio Tecnico Mepra per dar vita ad una collezione elegante e raffinata ma al contempo moderna ed equilibrata nelle forme.

Studio Tecnico Mepra re-interpreted the Neo-Baroque style to create a collection of elegant and refined, yet modern and balanced shapes.

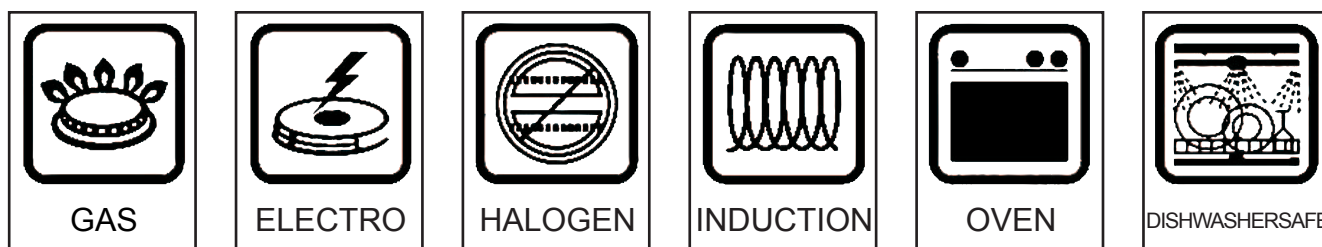
Les studios Technique MEPRA, ont revisites et reinterpretes le style Neo-Baroque en creant une collection qui se veut a la fois Elegante, Raffine, apportant une touche de modernite a ces nouvelles formes.

Studio Tecnico Mepra re-interpretierte den Neo-Baroque Stil dahingehend, um eine Kollektion von eleganten und raffinierten, modernen und ausgewogenen Formen zu erhalten.

Studio Tecnico Mepra reinterpreta el estilo neobarroco, para crear una colección de formas elegantes y refinadas, modernas y equilibradas.



TECNOLOGIA



Acciaio Inossidabile 18/10
Fondo termodiffusore incapsulato (Acciaio Inossidabile 18/10 - Alluminio - Acciaio per induzione)

18/10 Stainless Steel
 Sandwiched thermoradiant bottom (18/10 Stainless Steel - Aluminum - Steel for Induction).

Acier inoxydable 18/10
 Fond thermodiffuseur (Acier inoxydable 18/10 - Aluminium - Acier pour l'Induction).

18/10 Rostfreie Edelstahl
 Sandwichboden (18/10 Rostfreie Edelstahl / Aluminium / Stahl für Induktion).

Acero inoxidable 18/10
 Fondo multicapa para la difusión térmica (Acero inoxidable 18/10 / aluminio / acero para inducción)

Bordo antigoccia rinforzato

Reinforced non-drip edge.

Bord verseur renforcé.

Verstärkte, tropfsichere Kanten.

Borde antigoteo reforzado

Elettrosaldatura dei manici a proiezione

Spot welding handles

Poignées fixées par points de soudure

Punktverschweißten Griffen.

Mangos soldados a proyección

Esterno lucido a specchio, interno opaco, con scala graduata

Mirror polish outside, matt polish inside, with graduated measurements.

Extérieur poli, intérieur mat, avec échelle de graduation

Außenschicht poliert, Innenschicht matt, mit Inhaltsmarkierungen

Capa externa brillante, interna mate, con medida graduada.

Il design elegante e raffinato aggiunge un tocco estetico in più al piacere di cucinare.

The sleek design adds an extra touch of beauty to the pleasure of cooking.

Le design élégant ajoute une touche de beauté pour le plaisir de cuisiner.

Das elegante Design ergänzt mit einem Hauch von Schönheit das Vergnügen des Kochens.

El elegante diseño añade un toque de belleza al placer de cocinar.





ART. 1101

Pentola alta

Deep pot
Marmite 2 anses
Gemüsetopf
Olla alta

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



ART. 1111

Casseruola fonda 1 manico

Deep casserole 1 handle
Casserole avec manche
Bratentopf 1 Griff
Cacerola honda 1 mango

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



ART. 1121

Casseruola fonda 2 manici

Deep casserole 2 handles
Faitout 2 anses
Bratentopf 2 Griffen
Cacerola honda 2 mangos

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



ART. 1131

Tegame 2 manici

Frying pan
Sauteuse 2 anses
Bratpfanne mit 2 Griffen
Rustidera

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





ART. 1151
Coperchio

Lid
Couvercle
Deckel
Tapa

cm. - litre	in. - qt.
28	11"
24	9 1/2"
22	8 2/3"
20	7 7/8"
18	7"
16	6 1/4"
14	5 1/2"



ART. 1181
Bollilatte
Milk boiler
Pot à lait/Eau
Milchkocher
Pote leche

cm. - litre	in. - qt.
12 1,4	4 3/4" 1



ART. 1176
Colapasta
Colander
Passoire
Gemüsesieher
Ecurridera

Cuociverdura ad incasso
Vegetable insert
Insert à vapeur
Aufsatztopf für Gemüse
Cuece verdura encajable

cm. - litre	in. - qt.
22	8 2/3"



ART. 1172
Inserto per cuocipasta
Paste pot insert
Élément pour cuit pâtes
Innenteil für Spaghettitopf
Colador olla para pastas

cm. - litre	in. - qt.
24	9 1/2"



GRAN CHEF

Cucina

Per esprimere al meglio i sapori e i profumi delle proprie ricette
Tutti i grandi cuochi hanno bisogno dei giusti strumenti di cottura.
Casseroles Ovali e Pescere, ideali per arrostiti, bollire o cucinare
al vapore, sia sul fornello sia in forno.

Every great chef needs the right cooking tools to best express the
flavours and the aromas of his or her recipes.

Oval casseroles and fish kettles ideal to roast, boil, or steam both
on the stove and in the oven.

Pour mieux exprimer les saveurs et les senteurs de leurs recettes
Tous les grands cuisiniers ont besoin de bons outils de cuisine.
Cocottes ovales et de poisson, idéal pour rôti, bouillir ou à la vapeur,
à la fois sur la cuisinière ou au four.

Jeder große Koch braucht die richtigen Kochwerkzeuge, die
am besten den Geschmack und die Aromen seiner Rezepte
ausdrücken.

Ovale Kasserollen und Fischkocher sind ideal zum Braten, Kochen
oder Dampfgaren, sowohl auf dem Herd als auch im Backofen.

Cada gran chef necesita las herramientas de cocina
para expresar mejor los sabores y los aromas de sus recetas.
Cacerolas y hervidores de pescado ovales ideales para asar,
hervir o cocinar al vapor, tanto en la cocina como en el horno.





ART. 1262

Casseruola ovale con maniglie e coperchio

Oval deep casserole with lid
Cocotte ovale avec couvercle
Kasserolle, oval mit Deckel
Cazuela oval con tapa

cm.	in.
45 x 28 x 12	17 ³ / ₄ " x 11" x 4 ³ / ₄ "
40 x 24 x 12	15 ³ / ₄ " x 9 ³ / ₄ " x 4 ³ / ₄ "
35 x 22 x 11	13 ³ / ₄ " x 8 ² / ₃ " x 4 ¹ / ₃ "

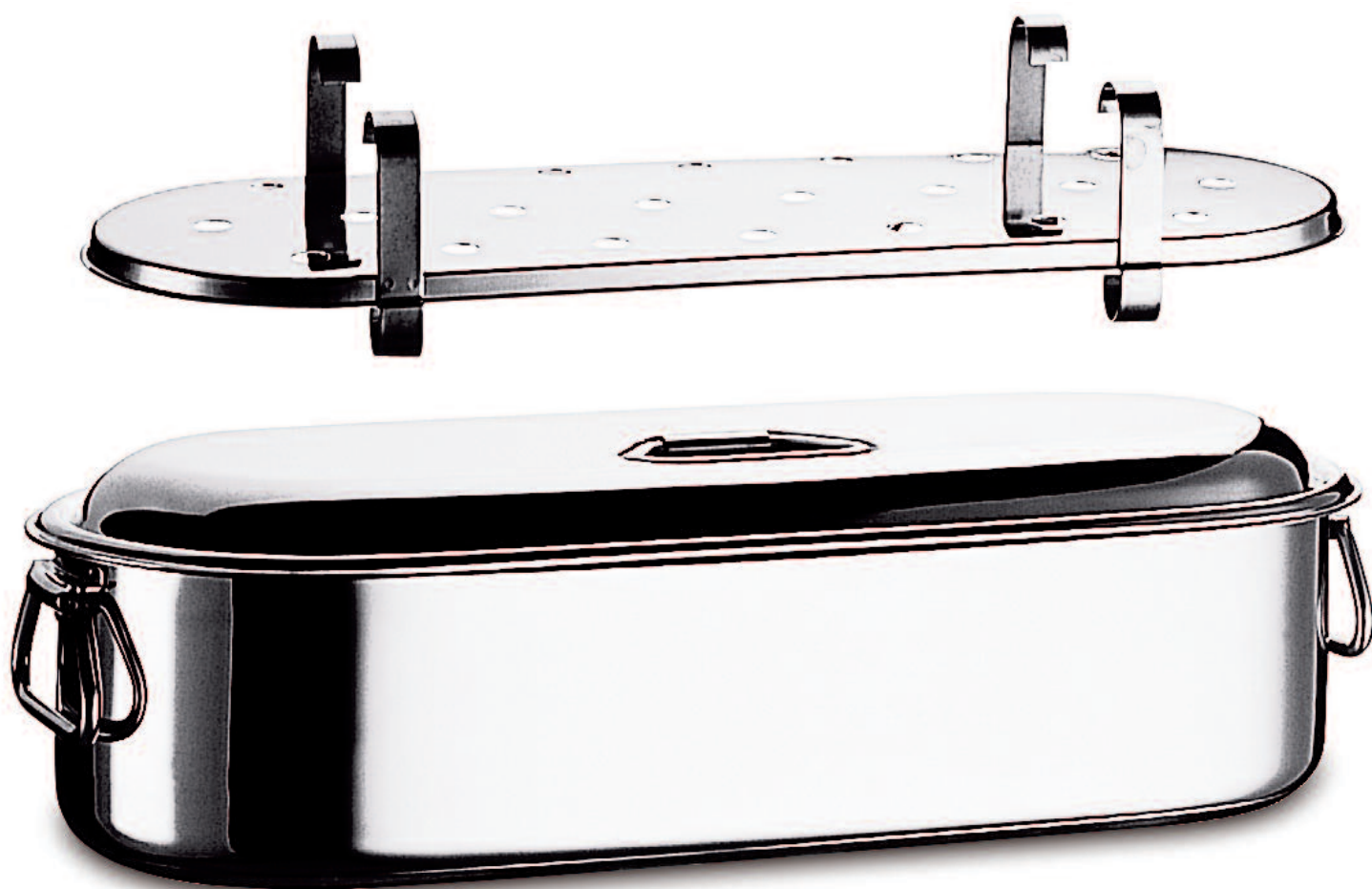


ART. 1263

Casseruola ovale con maniglie, coperchio e griglia

Oval deep casserole with lid and grill
Cocotte ovale avec couvercle et grille
Kasserolle, oval mit Deckel und Seiherr
Cazuela oval con tapa y rejilla

cm.	in.
45 x 28 x 12	17 ³ / ₄ " x 11" x 4 ³ / ₄ "
40 x 24 x 12	15 ³ / ₄ " x 9 ³ / ₄ " x 4 ³ / ₄ "
35 x 22 x 11	13 ³ / ₄ " x 8 ² / ₃ " x 4 ¹ / ₃ "



ART. 1271

Pescera completa di coperchio e griglia

Fish kettle with lid and grill

Poissonnière avec couvercle et grille

Fischtopf mit Deckel und Seiherr

Recipiente para pescado con tapa y rejilla

cm.

in.

50 x 17 x 10 19 ³/₄" x 6 ²/₃" x 4"45 x 17 x 10 17 ³/₄" x 6 ²/₃" x 4"

PRODOTTI DA FORNO

Cucina

Il valore altamente simbolico del focolare domestico è tramandato, nelle case di oggi, dal forno, cuore e anima della cucina.

Sfornare e servire in tavola è un gesto carico di significato, vissuto come momento centrale del rituale collettivo del pasto.

The highly symbolic value of the home is handed down until today by the oven, the kitchen's heart and soul. Taking something out of the oven and serve it on the table is a gesture full of meaning, the central moment of the collective ritual that is a meal.

La valeur hautement symbolique de le foyer est passé, dans les maisons d'aujourd'hui, du four, le cœur et l'âme de la cuisine. Retirer du four et servir est un geste plein de signification, vécue comme un moment dans le rituel collectif du repas.

Der größte symbolische Wert des Hauses ist, bis heute dem Ofen vorbehalten, das Herz und Symbol der Küche.

Etwas aus dem Ofen nehmend und es auf dem Tisch servieren ist eine Geste, voller Bedeutung, das zentrale Augenblick eines kollektiven Rituals, einer gemeinsamen Mahlzeit.

El valor altamente simbólico de la casa ha sido dado hasta hoy por el horno, alma y corazón de la cocina .

Sacar algo del horno y servirlo en la mesa es un gesto lleno de significado, el momento central del ritual colectivo que es una comida.



Caldo Freddo
Oven to table

CALDO FREDDO

Servizi per antipasti, primi, secondi, insalate, o dessert, che hanno come comune denominatore uno speciale inserto che permette di mantenere a lungo la temperatura della pietanza, per poterla gustare al meglio.

Sets for starters, first courses, mains, salads or desserts. These pieces all have in common a special insert that allows keeping the temperature of the food for a long time, so it can be tasted at its best.

Services pour les apéritifs, plats, salades, ou des desserts, qui ont en commun un encart spécial qui maintient la température du plat pendant une longue période être en mesure de meilleur goût.

Sets für Vorspeisen, Nudelgerichte, Hauptgerichte und Salate oder Desserts. Diese Produkte haben alle einen speziellen Einsatz, der es erlaubt, die individuelle Temperatur der Speisen für eine lange Zeit zu halten, so dass sie am besten schmecken.

Servicio para primer plato, segundo plato, ensaladas o postres, que tienen como denominador común una inserción especial, que permite mantener la temperatura de los alimentos durante mucho tiempo, por lo que puede ser probado en su mejor momento.



TECNOLOGIA



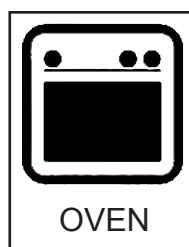
GAS



ELECTRO



HALOGEN



OVEN

La ciambella termica è usata per mantenere a lungo le temperature calde o fredde. Nel primo caso va riscaldata in forno ad una temperatura variabile tra i 160° C ed i 250° C, nel secondo caso va conservata in freezer a -14° C. In queste condizioni è in grado di mantenere la temperatura desiderata (da -5° C a +50° C) per un periodo che varia dai 20 ai 30 minuti,

The thermal disc is used to maintain heat or cold. In the first case, it must be heated in an oven at 160° C (+320° F) -250° C (+482° F). In the second case in a Freezer at -14° C (-57° F). In these conditions it is able to maintain the food either hot or cold for a period between 20 and 30 minutes at the desired temperature (from -5° C (-41° F) to +50° C (+122° F).

Le disque thermique est utilisé pour maintenir la chaleur ou le froid. Dans un cas, le disque est préchauffé dans le four à une température variant de 160° C a 250° C. Dans un second cas, le disque peut être refroidi jusqu'à -14° C. Dans ces conditions, le disque est en mesure de maintenir la chaleur ou la fraîcheur pendant un temps variable de 20 a 30 minutes, a la température voulue (de -5° C a +50° C).

Der Warmhalteteller mit Thermikelement dient zum Servieren von warm- oder kalzuhaltenden Speisen, also sowohl zur Speicherung von Wärme als auch von Kälte. Zum Warmhalten erhitzt man das runde Thermikelement im Ofen auf 160 bis 250° C. Zum Kalthalten kühlt man im Gefrierfach das runde Thermikelement auf -14° C ab. Derart eingefügt in die Vertiefung des Warmhaltetellers kann man Speisen bis zu 30 min bei einer gewünschten Temperatur zwischen -5° C und +50° C kalt bzw. warm halten.

La bobina térmica puede ser utilizada para mantener el calor o el frío. En el primer caso, se calienta en el horno a una temperatura variable entre 160° C y 250° C; en el segundo, se mete en un congelador a -14° C. En estas condiciones, es capaz de mantener los alimentos calientes o fríos durante un periodo que oscila entre 20 y 30 minutos a la temperatura deseada (de -5° C a +50° C).

ART. 581

Supporto

Multifunctional stand

Support multi-usages

Schalenhalter, hoch

Soporto multiuso



ART. 583

Ciambella termica per supporti

Thermal serving unit for stands

Disque thermique pour support

Thermikelement für Hälter

Bobina térmica para soporte



ART. 582

Supporto

Multifunctional stand

Support multi-usages

Schalenhalter, flach

Soporto multiuso





ART. 290579

Servizio per primi piatti

Square oven dish set

Service pour la pate

Set mit Auflauffom, eckig

Servicio para pasta/primer plato

cm.

in.

34,5 x 24,5

13 5/8" x 9 5/8"



ART. 290580

Servizio per primi piatti

Square oven dish set

Service pour la pate

Set mit Auflauffom, eckig

Servicio para pasta/primer plato

cm.

in.

37 x 24

14 5/8" x 9 1/2"



ART. 290573

Servizio per torte e pasticcini

Dessert tray

Service à gateaux et petits fours

Set "Kuchen und Petit Fours"

Servicio para tartas y pastas

cm.

in.

33

13"



ART. 290574

Servizio per dolci

Serving tray

Service à gateaux

Set "Süßigkeiten"

Servicio para dulces

cm.

in.

24,5 x 24,5

9 5/8" x 9 5/8"



ART. 290619

Servizio per risotti

Deep serving set

Service pour risotto

Set "Risotto"

Servicio para arroces

cm.

in.

36 x 36

14 1/4" x 14 1/4"



ART. 290618

Servizio per insalate

Oval oven dish set

Service à salade

Set mit Auflaufform oval

Servicio para ensaladas

cm.

in.

36 x 22

14 1/4" x 8 5/8"



ART. 290575

Servizio per antipasti

Antipasti set

Service à hors d'œuvre

Set "Vorspeisen"

Servicio para aperitivos

cm.

in.

24,5 x 24,5

9 5/8" x 9 5/8"



ART. 290576

Servizio per pinzimonio

Salad serving set

Service à crudités

Salatset mit Dipschale

Servicio para ensaladas

cm.

in.

28

11"

OVEN TO TABLE

Collezioni che permettono di cucinare, servire e conservare gli alimenti in modo pratico, igienico e funzionale e di servirli in tavola con eleganza e raffinatezza.

Collections that allow cooking and conserving foods in a practical, hygienic and functional way, serving them with elegance and sophistication.

Des collections qui permettent de cuisiner, servir et conserver les aliments dans une façon pratique, hygiénique et fonctionnel et de servant à la table avec élégance et raffinement.

Eine Kollektion, die das Kochen und die Aufbewahrung der Speisen in einer praktischen Art ermöglicht, hygienisch und funktionell, Servieren mit Eleganz und Raffinesse.

Colecciones que permiten cocinar y conservar los alimentos de una forma práctica, higiénica y funcional, sirviéndolos con elegancia y sofisticación.





ART. 324

Risottiera tonda

Set for risotti

Service pour risotto

Set mit Porzellanschale, rund

Servicio para arroces

cm.	in.
31	12 1/4"



ART. 325

Lasagnera rettangolare

Set for Lasagne

Service pour Lasagne

Set mit Porzellanschale, rechteckig

Servicio para Lasagne

cm.	in.
40,5 x 37,5	15 7/8" x 10 3/4"



ART. 326

Pirofila rettangolare 2 scomparti

Rectangular set, 2 comp.

Service rectangulaire en porcelan, 2 compt.

Auflaufform, rechteckig aus Porzellan

Fuente rectangular en porcelana, 2 comp.

cm.	in.
45 x 31	17 3/4" x 12 1/4"



ART. 327

Antipastiera tonda 4 scomparti in porcellana

China hors-d'oeuvre tray 4 compt.

Plat à hors-d'oeuvre en porcelaine

Vorspeisenplatte aus Porzellan 4 Einsätze

Entremesera en porcelana 4 comp.

cm.	in.
31	12 1/4"

ART. 238

Vassoio per gratin

Tray for "Gratin"

Plat à "Gratin"

Gratinplatte

Bandeja para gratinar

cm.	in.
25 x 18	9 ⁷ / ₈ " x 7 ¹ / ₈ "
30 x 22	11 ³ / ₄ " x 8 ⁵ / ₈ "
35 x 25	13 ³ / ₄ " x 9 ⁷ / ₈ "
40 x 29	15 ³ / ₄ " x 11 ³ / ₈ "
45 x 31	17 ³ / ₄ " x 12 ¹ / ₄ "



ART. 235

Vassoio per gratin

Tray for "Gratin"

Plat à "Gratin"

Gratinplatte

Bandeja para gratinar

cm.	in.
35 x 20	13 ³ / ₄ " x 7 ¹ / ₈ "
40 x 24	15 ³ / ₄ " x 9 ¹ / ₂ "



ART. 236

Coperchio per Art. 235

Lid for Art. 235

Couvercle pour Art. 235

Deckel für Art. 235

Tapa para Art. 235

cm.	in.
35 x 20	13 ³ / ₄ " x 7 ¹ / ₈ "
40 x 24	15 ³ / ₄ " x 9 ¹ / ₂ "





ART. 402

Conservatore quadro

Storage container

Récipient à frigoriféree carré

Gefrierbox, viereckig

Conservadoro para frigor cuadra

cm.	in.
16 x 16	6 1/3" x 6 1/3"
19 x 19	7 1/2" x 7 1/2"
23 x 23	9" x 9"



ART. 401

Conservatore tondo

Storage container

Récipient à frigoriféree rond

Gefrierbox, rund

Conservadoro para frigor redonda

cm.	in.
15	6"
18	7"
22	8 3/4"

ACCESSORI PER LA CUCINA

Il calore che sale dai fornelli...
I profumi e i colori delle spezie...
La cucina: cuore pulsante della casa
e luogo dove la creatività diventa emozione.

The warmth of the stove...
The aromas and colours of the spices...
The kitchen: the beating heart of a home and the place
where creativity turns into emotion.

La chaleur provenant du four ...
Les couleurs et les senteurs d'épices ...
La cuisine: le cœur battant de la maison
et le lieu où la créativité devient émotion.

Die Wärme des Ofens ...
Die Aromen und Farben der Gewürze ...
Die Küche: das pulsierende Herz eines Hauses und der Ort,
wo Kreativität sich in Emotionen verwandelt.

La calidez de la cocina...
Los aromas y colores de las especias...
La cocina: el corazón de un hogar y el lugar donde la creatividad se con-
vierte en emoción



1961
Original Design



ART. 992

Grattugia per formaggio

Cheese grater

Rape à fromage

Kasereibe

Rallador queso

cm.

in.

23 x 13,5

7 $\frac{7}{8}$ " x 4 $\frac{3}{4}$ "



ART. 557T

Servizio per formaggio con campana salvadori e coltello

Cheese dome with serving knife

Service à fromage avec cloche anti-poussière et couteau

Set "Käse" mit Käseglocke und Käsemesser

Quesera con campana y cuchillo

cm.

in.

46 x 31

8 $\frac{3}{4}$ " x 8 $\frac{3}{4}$ "



ART. 883
Colapasta
Colander
Passoire
Kuchensieb
Eскурridera

cm.	in.
33	9"



THE CHICAGO ATHENAEUM
MUSEUM OF ARCHITECTURE AND DESIGN





A
Azzurro
Light-blue
Bleu ciel
Hellblau
Celeste

B
Anice
Anis
Bleu
Blau
Azul

C
Cobalto
Cobalt
Cobalt
Kobalt
Cobalto

E
Verde acido
Acid green
Vert acide
Pistazie
Pistacho

G
Limone
Lemon
Jaune
Zitron
Amarillo

J
Vaniglia
Vanilla
Vanille
Vanille
Vainilla

M
Tabacco
Tobacco
Tabac
Tabak
Tabaco

O
Arancio
Orange
Orange
Orange
Naranja

Q
Acquamarina
Aquamarine
Aigue-marine
Aquamarin
Agua marina

S
Salvia
Sage
Sauge
Salbei
Salvia

T
Tortora
Turtle dove
Tourterelle
Turteltaube
Tortola

V
Verde
Green
Vert
Grün
Verde

W
Ghiaccio
Ice
Glace
Eis
Hielo

ART. 322

Barattolo

Storage container
Boite
Vorratsdose
Tarro



cl	oz.
50	16 ⁷ / ₈
75	25 ¹ / ₃
100	33 ⁷ / ₈
150	50 ³ / ₄
200	67 ⁵ / ₈



ART. 31802

Portaspezie

Aromatic condiments set
Service pour aromatiques condiments
Set für Aromatische Kond.
Servicio para Aromaticos y condimentos

cm. - cl.	in. - oz.
H 25,5 15 x 15	H 10" 88 5 ⁷ / ₈ " x 5 ⁷ / ₈ " 29 ¹ / ₃



ART. 318
Portaspezie
 Aromatic condiments set
 Service pour aromatiques condiments
 Set für Aromatische Kond.
 Servicio para Aromaticos y condimentos

cm. - cl.		in. - oz.	
H 15		H 5 $\frac{7}{8}$ "	
15 x 15	44	5 $\frac{7}{8}$ " x 5 $\frac{7}{8}$ "	14 $\frac{2}{3}$





ART. 2206

Sestiglia con gancio

Set of 6 pieces cutlery with hook

Penderie avec crochet

Küchenset 6-Tlg mit Haken

Juego cocina 6 pzas. con gancho



ART. 328

Appendino per quintiglia

Pool for kitchen set 5pcs.

Tringle 5 pcs.

Aufhänger 5 Stücke

Colgador 5 pzas.

cm.

in.

H 45

H 17 $\frac{3}{4}$ "



ART. 22006

Sestiglia

Set of 6 pieces cutlery

Penderie

Küchenset 6-Tlg.

Juego cocina 6 pzas.

ART. 328

Quintiglia con appendino

Kitchen set 5pcs. with pool

Penderie 5 pcs. avec tringle

Küchenset 5-Tlg. mit Aufhänger

Juego cocina 5 pzas. con colgador



cm.

in.

H 45

H 17 $\frac{3}{4}$ "

COLAZIONE

Il primo e più importante pasto della giornata, è un momento speciale che merita di essere vissuto appieno godendo il piacere del risveglio con le persone che amiamo e facendo il pieno di energie per affrontare al meglio la giornata.

The first and most important meal of the day, it is a special moment that deserves to be lived at its fullest, enjoying the pleasure of waking up with the people we love and filling up with energy in order to tackle the day at its best.

Le premier repas et le plus important de la journée, est un moment particulier qui mérite d'être vécu pleinement appréciant le plaisir de se réveiller avec les gens que nous aimons et en faisant le plein d'énergie pour votre journée.

Die erste und wichtigste Mahlzeit des Tages; es ist ein besonderer Moment, der es verdient, in vollen Zügen genossen zu werden. Das Vergnügen teilen, mit den Menschen aufzuwachen, die wir lieben, und morgens gemeinsam Energie tanken, um den kommenden Tag von seiner besten Seite zu bewältigen.

La primera y más importante comida del día, es un momento especial que merece ser vivido al máximo, disfrutando el placer de despertar con las personas que amamos y llenandonos de energía para afrontar el día lo mejor posible





Design Arch. Angelo Mangiarotti

ART. 300

Caffettiera espresso

Espresso coffee maker

Cafetière espresso

Espresso Maschine

Cafetera expés

Tazze	Cups
4	4
6	6



Design Arch. Angelo Mangiarotti

ART. 30003

Caffettiera espresso

Espresso coffee maker

Cafetière espresso

Espresso Maschine

Cafetera expés

Tazze	Cups
1	1
3	3

38 colori disponibili
 38 available colors
 38 couleurs disponibles
 38 verschiedenen Farben
 38 colores disponibles

ART. 1382
 Cappuccino Creamer®

lt	qt.
1,4	1



ART. 446
 8 ½
 Porta toast
 Toast rack
 Porte-toast
 Toaststander
 Portatostadas

cm.	in.
21 x 7,5	8 ¼" x 3"



ACCESSORI

Cucina

La massima espressione del cucinare si fa arte
e non può prescindere dal piacere di avere sempre
a disposizione i giusti strumenti tecnici
come i pennelli per l'artista così gli utensili per il cuoco

Cooking is like art – it cannot do without
always having available the correct technical tools.
What goes for an artist and his brushes
goes for a chef and his utensils too.

La plus haute expression de la cuisine devient un art
et ne peut pas être séparée de la joie d'avoir toujours à portée de main
les bons outils techniques
tels que des brosses pour l'artiste comme des outils pour le cuisinier

Kochen ist wie Kunst - es geht nicht ohne.
Immer die richtigen technischen Werkzeuge zur Verfügung haben.
Was für einen Künstler seine Pinsel sind,
sind für einen Koch seine Küchenutensilien.

La máxima expresión de la cocina se convierte en arte
y no se puede prescindir del placer de tener siempre disponible
las herramientas técnicas adecuadas.
Como los pinceles lo son para el artista , los utensilios son necesarios
para el chef.



TECNOLOGIA

MEPRATEC

Materiale resistente fino a 220° C e fino a - 50°C

Heat resistant to 428° F and to - 58° F

Resistant aux temperature élevées (220° C) et basses (-50° C)

Hoch- und Tief-Temperaturenbeständig (+220° C / -50°C)

Resistente à alta y baja temperatura (+220° C / -50°C)

Resistente in lavastoviglie

Dishwasher safe.

Resistant en lave-vaisselle.

Spülmaschinenfest.

Resistente en el lavavajillas.

Isolante elettrico

Insulating material.

Materiél isolant.

Isoliermaterial.

Material aislador.

Gamma completa di tutti gli attrezzi, per i cuochi più esigenti

A complete range of tools, for the most demanding chefs.

Une gamme complète, pour les chefs les plus exigeants.

Eine komplette Auswahl von Werkzeugen, für anspruchsvolle Benutzer.

Gama completa de todos los instrumentos, para los cocineros mas exigentes.

Acciaio Inossidabile 18/10 di elevato spessore

Substantially thicker stainless steel.

Acier inoxydable.

Massive Edelstahlasufertigung.

Acero inoxidable 18/10 de elevado espesor.

Manici a tenuta stagna, grazie all'iniezione di un'apposita

resina, che garantisce la massima durata ed igiene, evitando le infiltrazioni di acqua, anche dopo anni di utilizzo.

The special resin injected handles, make them watertight for a lifetime of hygienic use.

Les poignées sont imperméables à l'eau, grâce à l'injection d'une résine spéciale, qui garantit la durée et l'hygiène élevées, évitant également l'infiltration de l'eau, même après quelques années.

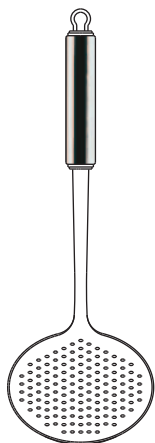
Die Griffe sind in einem Spezialverfahren gefertigt, und somit wasserdicht und hygienisch einwandfrei, lebenslang.

Asas impermeables, gracias a la inyección de una resina especial, que garantiza la máxima duración y higiene, evitando las filtraciones de agua, aún después de años de uso.



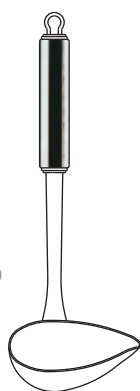


ART. 003
Schiumarola
Skimmer
Ecumoire
Schaumlöffel
Espumadera



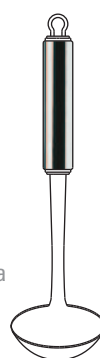
cm. in.
36 14 1/8"

ART. 004
Mestolino a becco
Ladle with spout
Louche à doseur
avec bec-verseur
Giesslöffel
Cacillo verter



cm. in.
26 10 1/4"

ART. 001
Mestolino per salsa
Ladle
Cuillère à sauce
Saucenlöffel
Cacillo salsa



cm. in.
25 9 7/8"

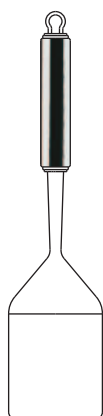
ART. 007
Forchettone short
Roasting fork
Fourchette à servir
Fleischgabel
Tenedor carne



cm. in.
36 14 1/8"

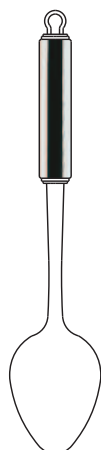


ART. 006
Paletta short
Spatula
Palette
Backschaufel
Paleta freir



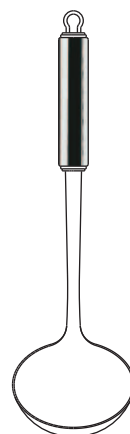
cm. in.
33 13"

ART. 005
Cucchiaione short
Basting spoon
Cuillère à servir
Gemüselöffel
Cacillo verter



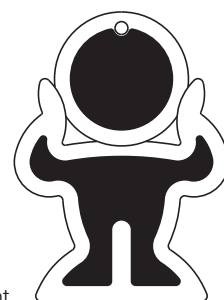
cm. in.
35 13 7/8"

ART. 002
Mestolo
Soup ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo sopa



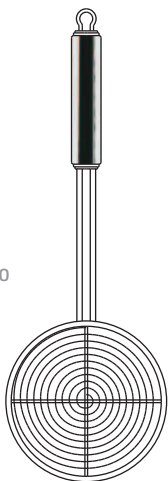
cm. in.
34 13 3/8"

ART. 093
Sottopentola
Rubber underpot
Dessous de plat
Pfannenuntersetzer
Salvamanteles



**ART. 044**

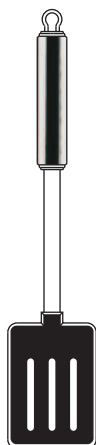
Schiumarola a filo
Skimmer
Ecumoire à fils
Schaum-Drahtkelle
Espumadera
a hilo



cm.	in.
35	13 7/8"
Ø 12	Ø 4 3/4"

ART. 046

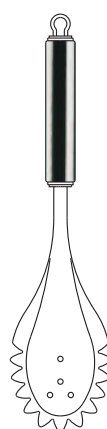
Paletta rettangolare
per friggere Teflon
Teflon spatula
Pelle à frire rect. Teflon
Rech. Backschaufel
für Teflon
Paleta freir rect.
de Teflon



cm.	in.
33	13"

ART. 030

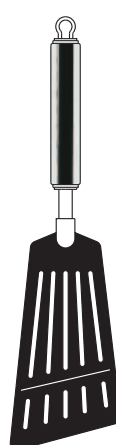
Servispaghetti
Noodle spoon
Cuillère à spaghettis
Nudellöffel
Sirve spaguetti



cm.	in.
29,7	11 3/4"

ART. 039

Paletta per friggere
Teflon
Teflon spatula
Pelle à frire Teflon
Backschaufel für
Teflon
Paleta freir de Teflon



cm.	in.
30,5	12"

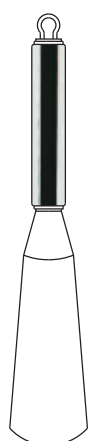


ART. 021
Pala per fritto
Spatula
Pelle à frire
Bratkartoffelnwender
Paleta fritos



cm.	in.
26	10 1/4"

ART. 020
Paletta
Spatula
Spatule
Spachtel
Paleta

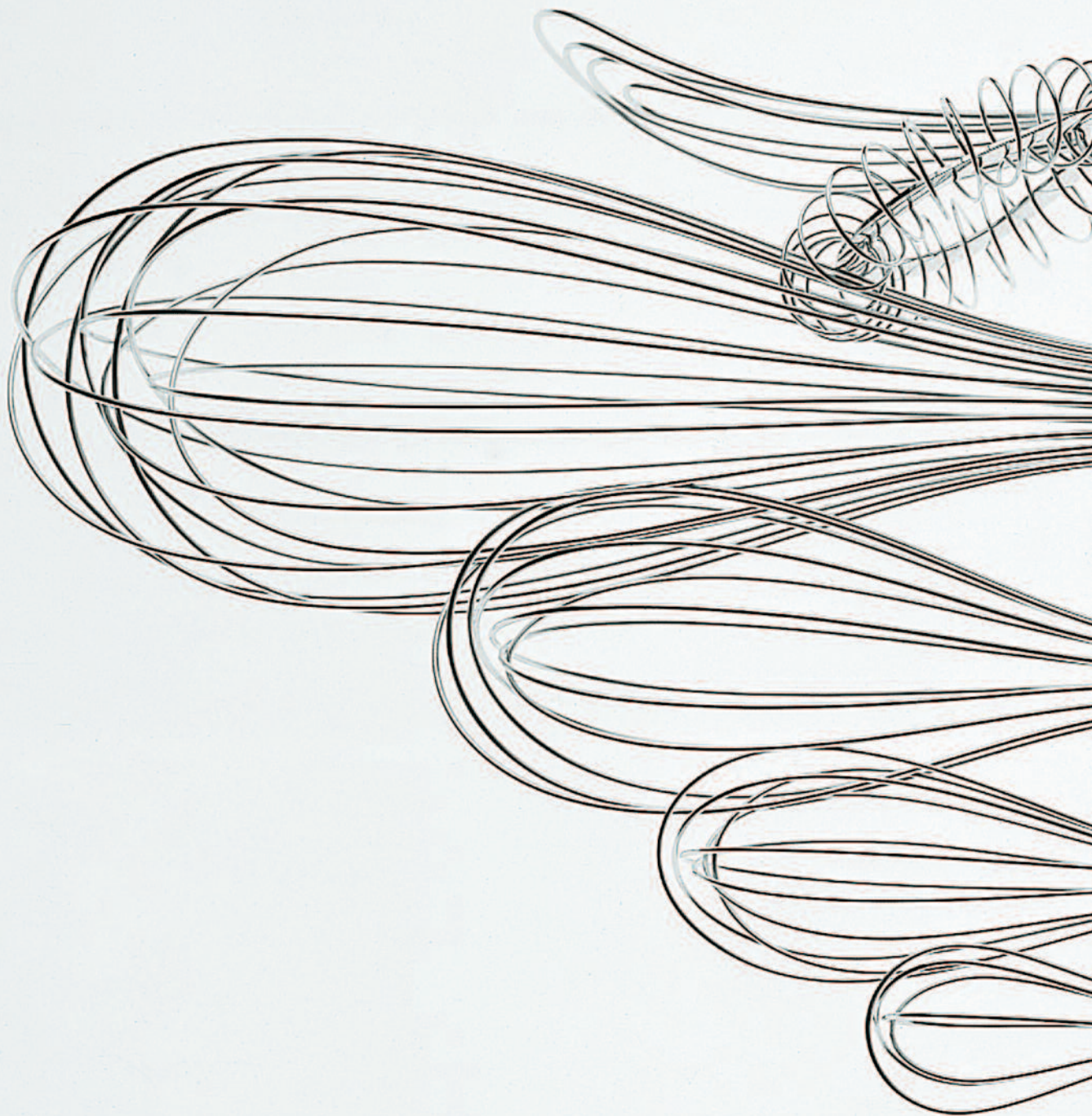


cm.	in.
26,5	10 1/2"

ART. 038
Appendino 5 ganci
Hanging rack 5 hooks
Tringle 5 fixations
Aufhänger 5 stücke
Colgador 5 ganchos



cm.	in.
35,5	14"

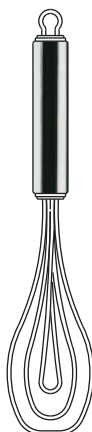


ART. 03335
Frusta pesante
Heavy whisk
Fouet professional
Schwerer
Schneebesen
Batidor profesional



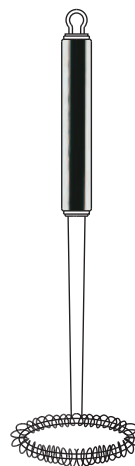
cm.	in.
36	14 1/8"
Ø 35	Ø 13 3/4"

ART. 03525
Frusta piatta
Whisk
Fouet plat
Tellerbesen
Batidor plano

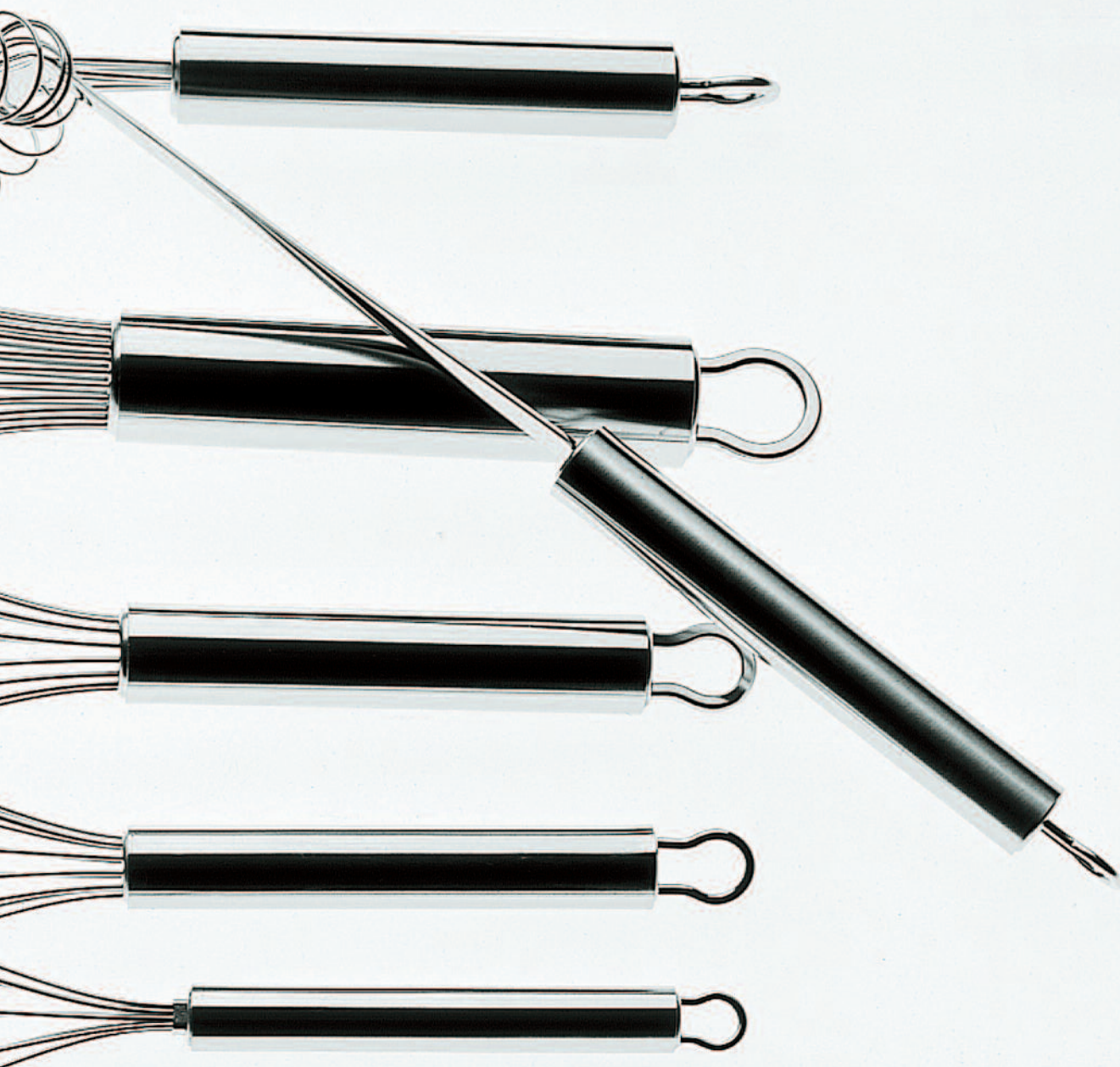


cm.	in.
25	9 7/8"
Ø 25	Ø 9 7/8"

ART. 022
Frusta per uova
Cocktail whisk
Fouet à oeuf
Eierschneebesen
Batidor huevos

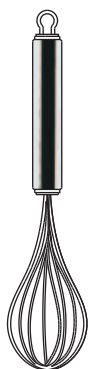


cm.	in.
28	11 1/8"



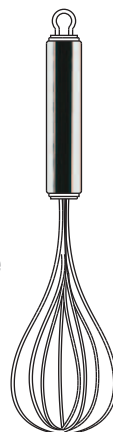
ART. 03120
 Frusta per montare
 a neve
 Whisk
 Fouet classique
 Schneebesen
 Batidor p.montar
 a nieve

cm.	in.
20,5	8 1/8"
Ø 20	Ø 7 7/8"



ART. 03125
 Frusta per montare
 a neve
 Whisk
 Fouet classique
 Schneebesen
 Batidor p.montar
 a nieve

cm.	in.
25	9 7/8"
Ø 25	Ø 9 7/8"



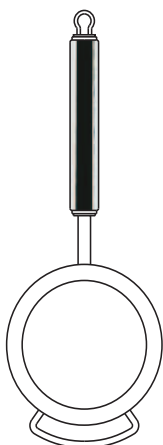
ART. 009
 Minifrusta
 Mini whisk
 Petit fouet
 Minischneebesen
 Mini batidor

cm.	in.
16	6 3/8"



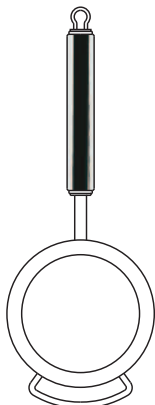


ART. 04220
Colino
Colander
Passoire
Passiersieb
Colador
diamante



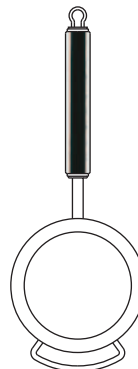
cm.	in.
44	17 1/4"
Ø 20	Ø 7 4/5"

ART. 04214
Colino
Colander
Passoire
Passiersieb
Colador
diamante



cm.	in.
32,5	12 3/4"
Ø 14	Ø 5 1/2"

ART. 04210
Colino
Colander
Passoire
Passiersieb
Colador
diamante



cm.	in.
26	10 1/4"
Ø 10	Ø 4"

ART. 010
Colino per tè
Tea strainer
Passoire à thé
Teesieb
Colador té



cm.	in.
19	7 1/2"



ART. 013
Dosa caffè
Coffee measuring
medium
Dose café
Kaffeemasslöffel
Dosificador café



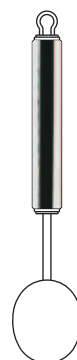
cm. in.
16 6 ³/₈"

ART. 018
Foralattine
Tin punch
Perce boîte
Dosenlocher
Abrelatas pincho



cm. in.
11 4 ³/₈"

ART. 036
Dosagelato
Ice cream scoop
Cuillère à boule
de glace
Eisportionierer
Dosificador helado



cm. in.
20,5 8 ¹/₈"

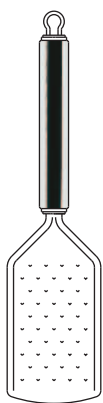
ART. 019
Levacapsule
Bottle opener
Decapsuleur
Kapselheber
Abrebotellas



cm. in.
15,5 6 ¹/₄"

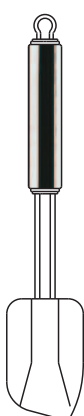


ART. 025
Grattugia per
formaggio
Cheese grater
Rape à fromage
Käseibe
Rallador queso



cm. in.
23 9 1/8"

ART. 040
Spatola leccapiatti
Rubber spatula
medium
Spatule lèche plat
Teigspachtel
Espatula



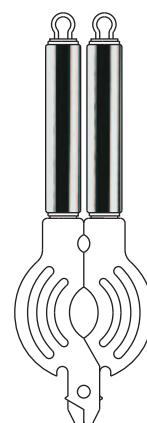
cm. in.
27,5 10 7/8"

ART. 024
Rotella per pasta
Pastry cutter
Roulette de pâtissiere
Teigrad
Cortador pasta

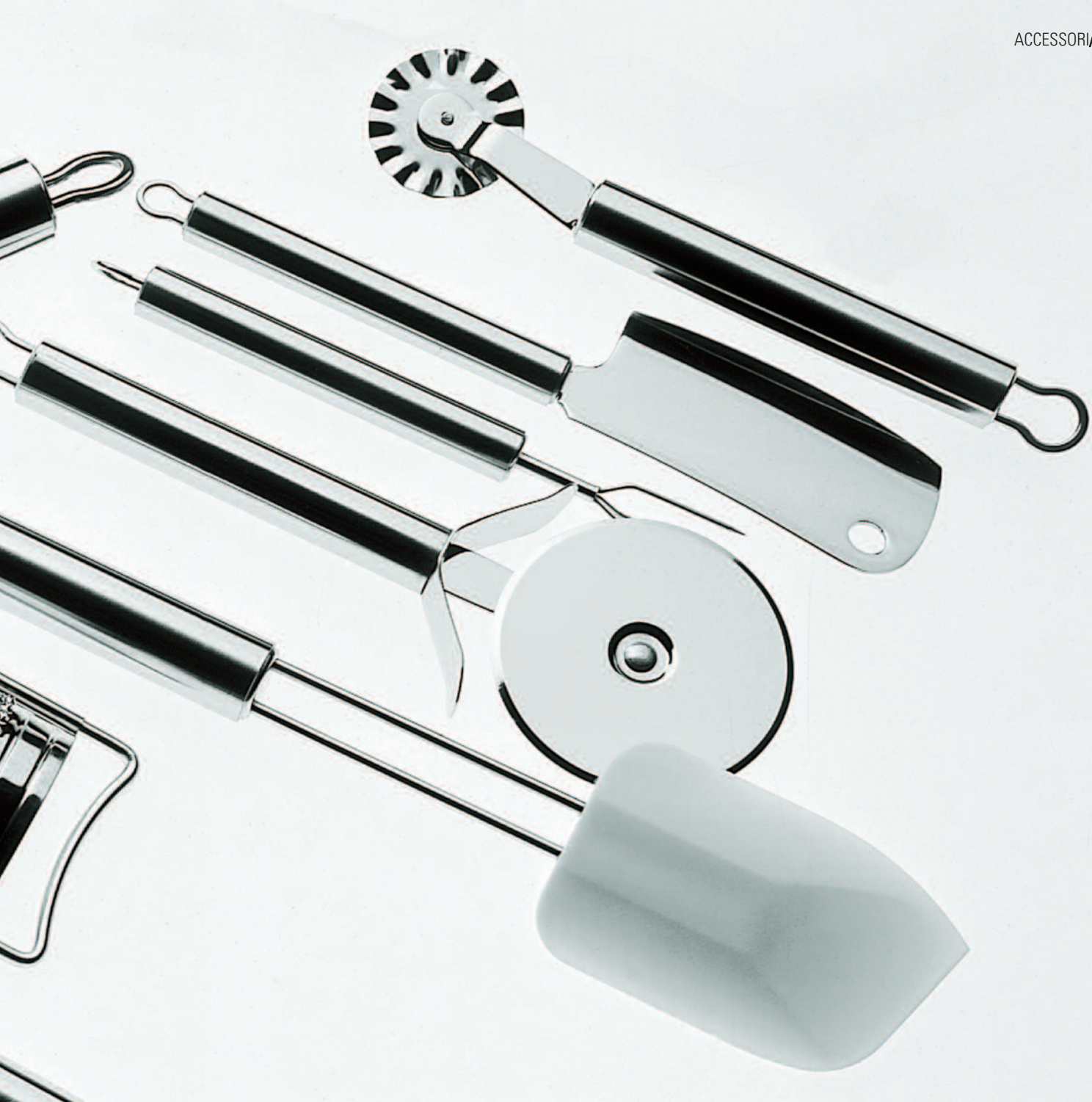


cm. in.
15,5 6 1/4"

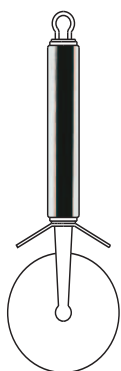
ART. 029
Apribarattoli
Jar opener
Ouvre bocal
Schraubdeckelzange
Abrebotes



cm. in.
24,5 9 3/4"



ART. 023
Rotella per pizza
Pizza cutter
Roulette à pizza
Pizzaschneider
Cortador pizza



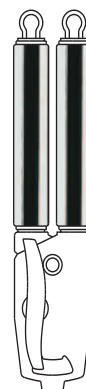
cm.	in.
18	7 1/8"

ART. 008
Forchetta patate
Potato fork
Fourchette à pomme
de terre
Kartoffelgabel
Tenedor patatas



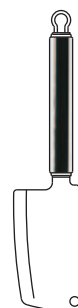
cm.	in.
14	5 1/2"

ART. 032
Apriscatole
Can opener
Ouvre boites
Dosenöffner
Abrelatas

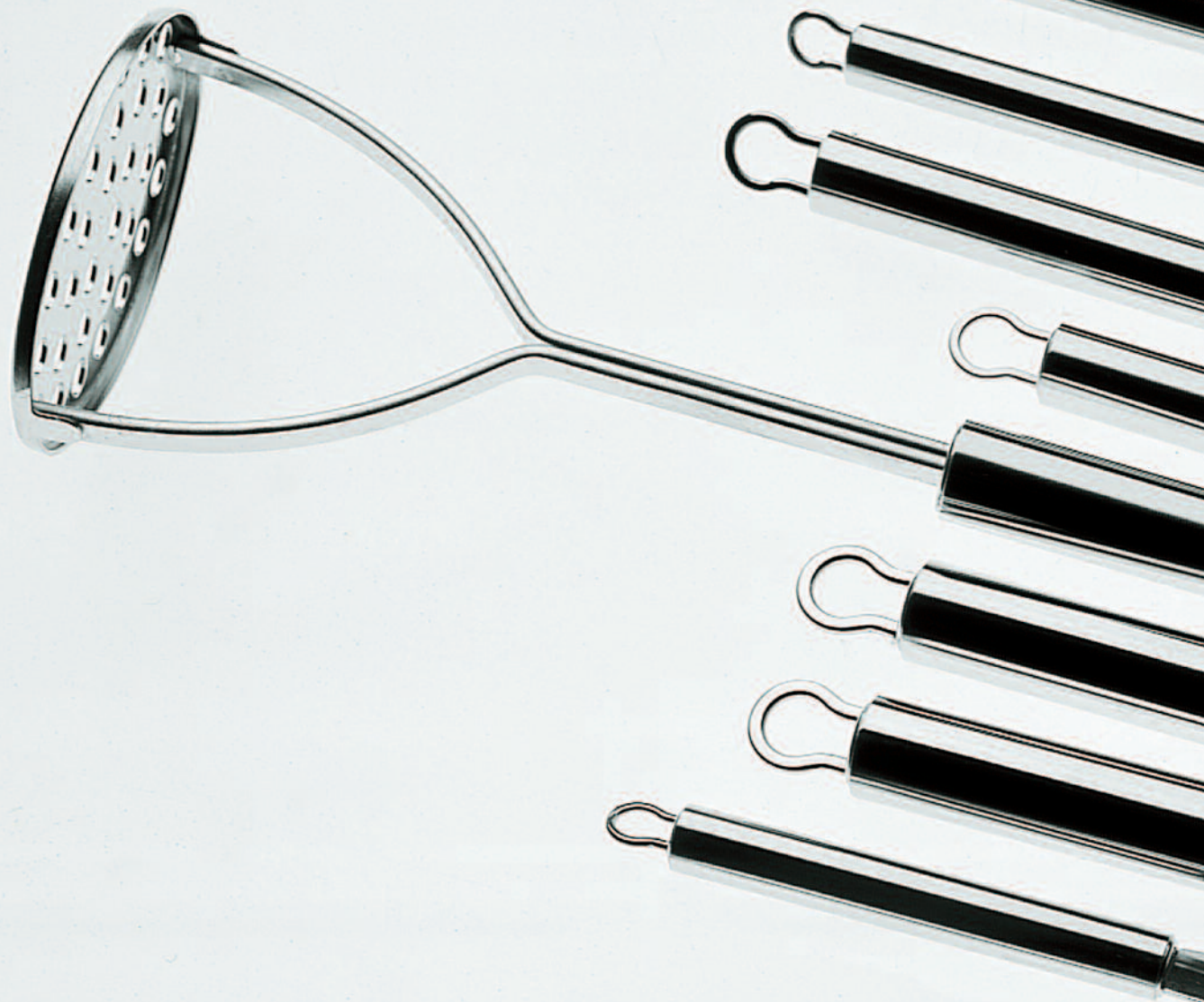


cm.	in.
20,7	8 1/4"

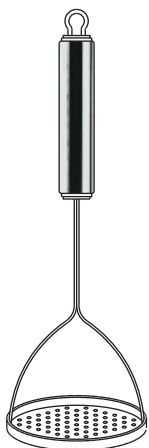
ART. 016
Mannaia per
formaggio
Cheese knife
Couperet à fromage
Käsebeil
Hachita queso



cm.	in.
17,5	7"

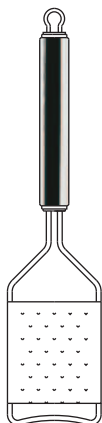


ART. 012
Schiacciaverdure
Potato masher
Presse purée
Kartoffelstampfer
Prensa patatas



cm.	in.
26	10 1/4"

ART. 015
Grattugia per
limone
Lemon grater
Rape pour agrumes
Zitronenreibe
Rallador limon



cm.	in.
25	9 7/8"

ART. 028
Scavino lama dritta
Fruit carver
Couteau à décorer
les fruits
Fruchtdekorierer
Cortador decorador
hoja recta



cm.	in.
19,7	8"

ART. 026
Pela patate
Potato peeler
Couteau éplucheur
Kartoffelschäler
Pela patatas



cm.	in.
17,2	6 7/8"



ART. 014
 Raschia agrumi
 Lemon scraper
 Epluche agrumes
 Zitronenschäler
 Rallador limon



cm. in.
 13,2 5 1/4"

ART. 017
 Levatorsoli
 Apple corer
 Evidoir
 Apfelausstecher
 Descorazonador
 manzanas



cm. in.
 19,5 7 7/8"

ART. 043
 Spremiaglio
 Garlic press
 Presse-ail
 Knoblauchpresse
 Exprime-ajos



cm. in.
 19,5 7 7/8"

ART. 027
 Coltello verdura
 Vegetable knife
 Couteau à légumes
 Rustmesser
 Pela verdura



cm. in.
 17,2 6 7/8"



ART. 01125
Scavino
Melon scoop
Pomme parisienne
melon
Universalformer
Moldeador universal



cm.	in.
13,8	5 1/2"
Ø 2,5	Ø 1"

ART. 041
Pennellino
Basting brush
Pinceau
Backpinsel
Pincel reposteria



cm.	in.
19	7 1/2"

ART. 050
Coltello per parmigiano
Parmesan knife
Couteau à parmesan
Messer für Parmesan-
käse
Cuchillo para queso
grana

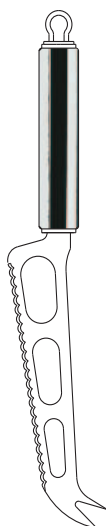


cm.	in.
17,5	7"



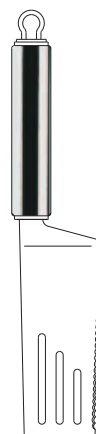
ART. 051
Coltello per
formaggio tenero
Cheese knife
Couteau à fromage
Messer für Käse
Cuchillo para queso
tierno

cm. in.
27 10 ⁵/₈"



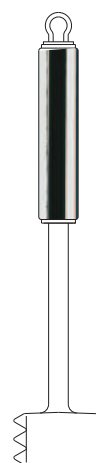
ART. 052
Pala torta seghettata
Spatula w/serrated
edge
Pêlle à tarte dentelé
Tortenheber gezahnt
Pala torta hoja sierra

cm. in.
24 9 ¹/₂"



ART. 053
Batticarne
Meat tenderizer
Marteau à viande
Fleischhammer
Pisa carne

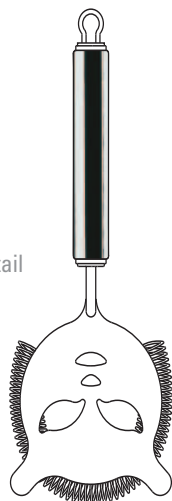
cm. in.
25 9 ⁷/₈"





ART. 047

Passino da cocktail
Cocktail strainer
Passoire à cocktail
Cocktailsieb
Colador para
coctelera



cm. in.
22 8 3/4"

ART. 049

Cavatappi
Cork screw
Bottle opener
Décapsuleur
Korkenheber
Abrebotellas



cm. in.
19 7 1/2"

ART. 048

Schiaccianoci
Nutcracker
Casse noix
Nussknacker
Rompenueces



cm. in.
20 7 1/8"



SHOP IN SHOP

Cucina

Il nostro Staff è a vostra disposizione
per aiutarvi a trovare la migliore soluzione progettuale
per creare il vostro "Angolo MEPRA"

Our staff is available
to help you find the best design solution
to create your own "MEPRA Corner"

Nous sommes disponibles à tous moments pour vous aider
à trouver les meilleures solutions pour créer votre
« propre espace MEPRA »

Unsere Fachleute stehen
zu Ihrer Verfügung, die beste Design-Lösung für
Ihre individuelle "MEPRA Präsentation" zu schaffen.

Nuestro personal está dispuesto a ayudarle a encontrar la
mejor solución para crear su propio "Espacio MEPRA "



MEPRA
S.p.A.
IDEE PER LA CASA

Libreria con tavolo
Shelf and table
Étagère avec table
Regal mit Tisch
Estante con mesa

102

260
90 154
cm.

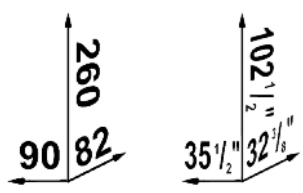
102 $\frac{1}{2}$ "
35 $\frac{1}{2}$ " 60 $\frac{1}{4}$ "
in.

MEPRA
S.p.A.
IDEE PER LA CASA

Libreria
Shelf
Étagère
Regal
Estante

Tavolo
Table
Table
Tisch
Mesa

101

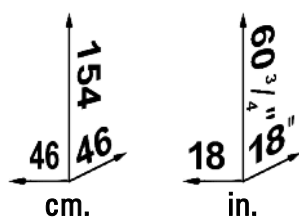


103





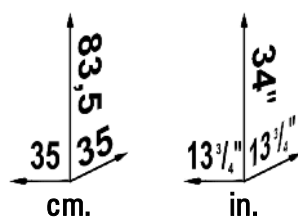
MAXI
050G



Espositore Maxi
Kitchen tools Display Maxi.
Expositeur Maxi pour Ustensiles
de cuisine.
Küchenhelferdisplay Maxi.
Exhibidor Maxi por utensilios de cocina.



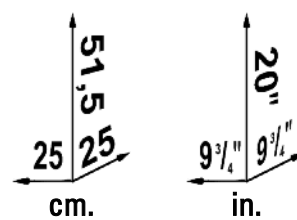
MIDI
025G



Espositore Midi
Kitchen tools Display Midi.
Expositeur Midi pour Ustensiles
de cuisine.
Küchenhelferdisplay Midi.
Exhibidor Midi por utensilios de cocina.



MINI
024G



Espositore Mini
Kitchen tools Display Mini.
Expositeur Mini pour Ustensiles
de cuisine.
Küchenhelferdisplay Mini.
Exhibidor Mini por utensilios de cocina.



25067 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM