

Posateria Argentinox • Posateria Acciaio Inox 18/10 • Coltelli Filetto e Pizza
Argentinox Cutlery • Stainless Steel Cutlery • Steak and Pizza Knives

posateria
cutlery



Jorallberg

Jorallberg
FORNITURE ALBERGHIERE



L'assortimento che Vi presentiamo è stato **selezionato** in anni di **ricerca** e con l'esperienza acquisita, in **oltre 50** anni di attività nel settore della ristorazione e della collettività, a contatto con una **clientela attenta ed esigente**.

Le alternative che Vi **offriamo** Vi daranno l'opportunità di **scegliere** l'attrezzatura più adatta alle **Vostre esigenze**.

Ci siamo impegnati per consentirvi di **trovare sempre** disponibili gli articoli di **Vostro interesse**.

Abbiamo attuato tale **programma** nella convinzione di partecipare alla **migliore riuscita** del Vostro lavoro dove è richiesta sempre maggiore **qualità** e **professionalità**.

The choice we submit you has been **selected** all over **50 years** of our activity, with the **experience** achieved in hotel and restaurant sector, always in touch with a **selected** and **demanding clientele**.

Our optional choices will allow you to **choose** the items that much fit **your requirements**.

We engaged ourselves **to offer** our customers **the availability** of items in which they are **interested in**.

We carried on this **program**, as we are firmly convinced to participate **to development** of your work, for which **quality** and **professional** knowledge are essentials.



INDICE / INDEX

Posateria

POSATERIA ARGENTATA: pag 003

POSATERIA IN ACCIAIO INOX 18/10: pag 021

COLTELLI FILETTO / PIZZA: pag 053

ARTICOLI PER CUCINA E SALA: pag 055

Cutlery

SILVER CUTLERY: pag 003

18/10 STAINLESS STEEL CUTLERY: pag 021

STEAK AND PIZZA KNIVES: pag 053

ITEMS FOR KITCHEN AND DINING ROOM: pag 055



A richiesta, ma raramente, possiamo proporre anche la versione **alpacca argentata** garantendo un'ottima aderenza dell'argentatura galvanica eseguita a freddo.

La composizione delle lastre di alpacca che successivamente viene stampata e argentata è la seguente:

64% rame (CU)

24% zinco (ZN)

12% nichel (NI)

Naturalmente i costi sono sensibilmente più elevati.

POSATERIA ARGENTATA (25 micron) - uso e manutenzione

Viene eseguita da personale specializzato che consente di migliorare la presenza di un posto a tavola.

L'argentatura resiste a quasi tutti i tipi di corrosione, è igienica, è facile da pulire; occorre però cura ed esperienza per evitare inconvenienti.

Necessita quindi un accorto trattamento seguendo questi consigli:

- 1) Le posate dopo l'uso devono rimanere il meno possibile con residui di cibo.
- 2) Non potendo procedere subito al lavaggio approntare un recipiente in plastica (che non sia alluminio) con acqua calda e sapone neutro o in scaglie avendo cura di mettere sul fondo uno strato di spugna.
- 3) Le posate vanno immerse subito dopo l'uso e vanno messe in lavastoviglie solo quando si decide di procedere al lavaggio.
- 4) Utilizzando la lavastoviglie è indispensabile un programma a bassa temperatura (40-45°) usando detersivi non alcalini e poco aggressivi.
- 5) Qualora si decidesse il lavaggio a mano con acqua calda e sapone è necessario un accurato risciacquo passando il tutto all'asciugatura con un panno delicato che si trova in commercio.
- 6) I coltelli hanno bisogno di un trattamento diverso in quanto la lama non è argentata, ma in acciaio al carbonio per renderla tagliente. Occorre quindi lavarli subito dopo l'uso perchè i residui di cibo in presenza degli alogeni dell'acqua (bromo-cloro-sodio) provocano con certezza corrosioni visibili inizialmente come punti neri che man mano finiscono per danneggiare irrimediabilmente la lama.
- 7) Quando necessita una pulitura a fondo (5 volte all'anno) la lama del coltello non deve mai venire a contatto di prodotti antiossidanti liquidi o in pasta che si trovano in commercio e che sono idonei solo per la parte argentata.

Accertarsi sempre che i bagni antiossidanti vengano usati il meno possibile.

- 8) Ogni confezione porta in sintesi le istruzioni per l'uso ed il trattamento. In caso di bisogno chiederle all'addetto alle vendite.

Le nuove tecniche dell'argentatura galvanica consentono di ottenere un prodotto con tutte le garanzie per l'uso prolungato che avviene nei ristoranti ed alberghi e l'esperienza in oltre 15 anni di vendite di questi articoli ce lo conferma.

Il nostro catalogo comprende tutti i modelli in acciaio inox che vengono proposti nella versione argentinox.

Only **on demand** we can submit to our customers cutlery in nickel silver, which is silvered through a manufacturing of cold galvanic silvering process, which guarantees the best issue on product.

Nickel silver, also known as German Silver, is a copper alloy with nickel and zinc. The formulation is:

64% copper,

24% nickel,

20% zinc.

obviously the costs are higher than the stainless steel silvered.

STAINLESS STEEL SILVERED CUTLERY (25 micron) - Use and Maintenance

This kind of silver plating resists almost all types of corrosion. The silver is hygienic and easy to clean, but to reach the best brilliance of product, we suggest to follow the simple information detailed here below:

- 1) After using avoid to leave any food residues on cutlery
- 2) Should not be possible to have the cutlery washed as soon after use, we suggest to plunge it in a plastic basin (not aluminium container) containing hot water and mild soap or soap flakes, taking care to lay a sponge on the bottom of the basin.
- 3) On the contrary, should you decide to have them washed as soon after use put them in the dishwasher.
- 4) Set a temperature of 40°-45° maximum, choose alkaline free detergent and little aggressive.
- 5) Should you decide for handwash, use hot water and soap. Rinse well and dry with a soft cloth.
- 6) As the blade is in carbon steel (unsilvered), to cut well, the knives need to be treated differently. They need to be washed immediately after use. Any food residues on blades, mixed to water halogens (bromine, chlorine, sodium) cause corrosion, at first sight as black dots, which irremediable will damage the blade.
- 7) A through cleaning must be made 5 times during the year. The blade must not be in contact with antioxidants products (liquid or crème), as these products are suitable for silvered parts only.
Do not use antioxidants products frequently and take care to use them for silvered parts only.
- 8) Instructions for maintenance are included on package. Should you need more information, please contact our staff.

Nowadays technique of production of galvanic silvering allows to obtain a product which lasts in time, and is suitable to professional use. Our 25 years experience represents a warranty.

All stainless steel patterns included in our Catalogue, can be silvered.



Mod. 499

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51702511 21

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51702521 19

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51702531 14

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

51702540 19,4

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

51702542 27,6

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51702512 21,3

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51702522 19

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51702533 11,4

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51702541 21,4

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

51702543 27,7

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51702515 24,5

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51702525 22,1

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51702533 11,4

▼ Spalmaburro <i>Butter knife</i>	
	cm.

51702539 17

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

51702550 30

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51702514 24,5

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

51702524 22,1

▼ Coltello filetto <i>Steak knife</i>	
	cm.

51702518 22,1



Mod. DAVIDE

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51700711 21,1

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51700712 21

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51700715 23,7

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

51700714 23,7

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51700721 18,6

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51700722 18,3

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51700725 21,4

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

51700724 21,4

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700731 14,2

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51700733 12

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51700740 19,2

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700741 22,8

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51700742 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51700743 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51700750 31



Mod. LUIGI/61

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola Table spoon	cm.
------------------------------------	-----

51701311 21,4

▼ Forchetta tavola Table fork	cm.
----------------------------------	-----

51701312 21,2

▼ Coltello tav. man. vuoto Table knife hollow handle	cm.
---	-----

51701315 24,4

▼ Coltello tav. man. pieno Table knife	cm.
---	-----

51701314 24,4

▼ Coltello filetto Steak knife	cm.
-----------------------------------	-----

51701318 21,9

▼ Cucchiaino dessert Dessert spoon	cm.
---------------------------------------	-----

51701321 18,9

▼ Forchetta dessert Dessert fork	cm.
-------------------------------------	-----

51701322 19

▼ Coltello dessert man. vuoto Dessert knife hollow handle	cm.
--	-----

51701325 21,9

▼ Coltello dessert man. pieno Dessert knife	cm.
--	-----

51701324 21,8

▼ Cucchiaino thé Tea spoon	cm.
-------------------------------	-----

51701331 14,3

▼ Cucchiaino moka Moka spoon	cm.
---------------------------------	-----

51701333 11,1

▼ Forchetta pesce Fish fork	cm.
--------------------------------	-----

51701340 18,7

▼ Paletta pesce Fish knife	cm.
-------------------------------	-----

51701341 21

▼ Cucchiaino servizio Serving spoon	cm.
--	-----

51701342 27

▼ Forchettone servizio Serving fork	cm.
--	-----

51701343 27

▼ Mestolo Ladle	cm.
--------------------	-----

51701350 30,4



Mod. AURORA

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51700511 19,4

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51700512 19,2

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51700515 21,8

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

51700514 21,8

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51700521 16,9

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51700522 16,9

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51700525 19,4

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

51700524 19,4

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700531 12,9

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51700533 10,9

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51700540 19,7

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700541 21,8

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51700542 27,7

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51700543 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51700550 30



Mod. LONDON

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51701111 20,2

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51701112 20,2

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51701115 24

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51701114 24

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51701121 17,3

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51701122 17,3

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51701125 22

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

51701124 22

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51701131 13,7

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51701133 12

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

51701140 19

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51701141 20,8

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

51701142 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

51701143 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

51701150 30



Mod. TROPICAL

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51702111 20,2

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51702112 20,5

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51702115 24,4

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51702121 17,4

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51702122 17,4

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51702125 19,5

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51702131 14

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51702133 12

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51702140 19

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51702141 20,8

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51702142 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51702143 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51702150 30



Mod. GIUDECCA

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51700911 20,4

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51700912 20,4

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51700914 23,5

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51700921 18,1

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51700922 18,5

▼ Coltello dessert m/pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

51700924 21

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51700931 13,6

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51700933 11,6

▼ Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	
	cm.

51700935 18,7

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

51700940 17,6

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51700941 20

▼ Spalmaburro <i>Butter knife</i>	
	cm.

51700939 17

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

51700942 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

51700943 28

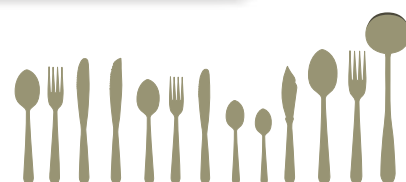
▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

51700950 30



Mod. OLGA

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51701511 20

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51701512 20

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51701515 22

▼ Coltello filetto <i>Steak knife</i>	
	cm.

51701518 22

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51701521 17,8

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51701522 17,8

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51701525 21

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51701531 12,7

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51701533 11

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51701541 20,4

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

51701542 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

51701543 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

51701550 30



Mod. ALFREDO

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino Maxi <i>Table spoon</i>	
	cm.

51700101 21,3

▼ Forchetta Maxi <i>Table fork</i>	
	cm.

51700102 21

▼ Coltello Maxi man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51700104 23,3

▼ Coltello Maxi man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51700105 23,3

▼ Cucchiaino menù <i>Table spoon</i>	
	cm.

51700111 20

▼ Forchetta menù <i>Table fork</i>	
	cm.

51700112 19,8

▼ Coltello menù m/pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51700114 21,3

▼ Coltello menù man./vuoto <i>Table knife hollow/handle</i>	
	cm.

51700115 21,3

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51700121 18,6

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51700122 18,6

▼ Coltello dessert m/pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

51700124 19,8

▼ Coltello dessert man./vuoto <i>Dessert knife hollow/handle</i>	
	cm.

51700125 19,8

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51700131 13,3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51700133 11

▼ Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	
	cm.

51700135 21,5

▼ Spalmaburro <i>Butter knife</i>	
	cm.

51700139 17,4

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

51700140 18,3

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51700141 20

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

51700142 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

51700143 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

51700150 31



Mod. VENEZIA

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51702311 20

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51702312 19,8

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51702315 21

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51702314 21

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51702321 18,5

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51702322 17,7

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51702325 19,5

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

51702324 19,5

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51702331 13,8

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51702333 10,8

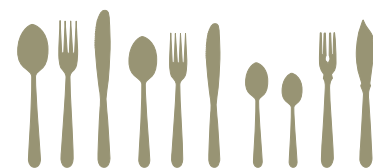
▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51702341 20



Mod. SMERALDA

Argentinox mm. 3



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51701911 20,3

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51701912 20,6

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51701915 23

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51701921 18

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51701922 18

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51701925 20,8

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51701931 14

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51701933 11,9

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

51701940 19

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51701941 21



Mod. VENTURA

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola
Table spoon

86200111 20,8



▼ Forchetta tavola
Table fork

86200112 20,5



▼ Coltello tavola man. pieno
Table knife

86200114 22,5



▼ Coltello filetto man. pieno
Steak knife

86200118 22,2



▼ Cucchiaino dessert
Dessert spoon

86200121 18,3



▼ Forchetta dessert
Dessert fork

86200122 18,1



▼ Coltello dessert man. pieno
Dessert knife

86200124 20,8



▼ Cucchiaino thé
Tea spoon

86200131 14,3



▼ Cucchiaino moka
Moka spoon

86200133 11,6



▼ Paletta gelato
Ice-cream spoon

86200137 14



▼ Cucchiaino bibita
Long drink spoon

86200135 20



▼ Coltellino burro
Butter knife

86200139 17,2



▼ Forchettina antipasti
Cold Meat fork

86200170 16,2



▼ Forchetta pesce
Fish fork

86200140 18,2



▼ Paletta pesce
Fish knife

86200141 20



▼ Cucchiaino gourmet
Gourmet spoon

86200162 19,1



▼ Cucchiaino riso
Rice spoon

86200163 21



▼ Cucchiaino servizio
Salad serving spoon

86200142 23,8



▼ Forchettone servizio
Salad serving fork

86200143 23,8



▼ Pala torta
Cake server

86200171 21



▼ Coltello torta
Cake knife

86200173 26



▼ Coltello trinciante
Carving knife

86200175 25,3



▼ Forchettone trinciante
Carving fork

86200177 24,5



▼ Mestolino salsa
Sauce ladle

86200179 18,2



▼ Ramaiole
Soup ladle

86200150 27



Mod. GARDENIA

Argentinox mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

71900111 21,3

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

71900121 18,8

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

71900131 14,6

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

71900140 18,5

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

71900142 25

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

71900112 21,3

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

71900122 19

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

71900133 10,8

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

71900141 21

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

71900143 25

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

71900114 24

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

71900124 21

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

71900150 27



Mod. LEOPARDI

Argentinox mm. 3



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

73500311 21

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

73500312 20,7

▼ Coltello tavola man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

73500314 23,7

▼ Coltello filetto man. pieno <i>Steak knife</i>	cm.
---	------------

73500318 21,7

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

73500321 18,8

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

73500322 18,8

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

73500324 21,6

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

73500331 13,8

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

73500333 11,7

▼ Forchettina dolce <i>Cake fork</i>	cm.
---	------------

73500369 15,2

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

73500340 18,5

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

73500341 21,2





POSATERIA IN ACCIAIO INOX 18/10

L'acciaio inox 18/10 è il più resistente per la produzione di posateria.

Praticamente inattaccabile alle corrosioni, a parte le lame dei coltelli, (vedere uso e manutenzione) è adatto all'uso prolungato e, con buoni spessori e finiture, diventa praticamente di durata illimitata.

Una nota particolare la dobbiamo ai coltelli a manico vuoto che, grazie alla loro lavorazione più costosa, possono essere prodotti con l'acciaio di qualità superiore e sono quindi il meglio che si possa richiedere.

Nell'acciaio inossidabile speciale e idoneo alla produzione di posateria c'è il 16/18% di cromo e l'8/10% di nichel da cui nasce la sigla 18/10 o 18/8.

USO MANUTENZIONE DELLA POSATERIA INOX

Tutte le precauzioni e raccomandazioni descritte per la posateria argentata sono valide anche per l'acciaio inossidabile.

Particolare attenzione va alle lame dei coltelli in quanto l'acciaio al carbonio che viene utilizzato è più sensibile alle corrosioni dell'acciaio 18/10.

Questa attenzione va estesa anche al manico del coltello quando questo è a "manico pieno".

Doratura

Tutti i modelli di posateria inox possono essere dorati con procedimento galvanico come per argentatura.

Per ulteriori informazioni contattare i nostri uffici.



STAINLESS STEEL 18/10 CUTLERY

Due to its strength, Stainless steel 18/10 is much more suitable for cutlery production.

With the exception of blades (see maintenance informations), stainless steel 18/10 is a corrosion-proof metal, with good thickness and finishing, suitable to long use, being a long lasting material.

We would draw attention on hollow handle knives, which can be manufactured with Stainless Steel of higher quality, and represent the best product one can find.

The formulation of stainless steel can be :

18/10: with a 16/18% chrome, and

18/8 : with 8/10% nickel.

STAINLESS STEEL CUTLERY - USE AND MAINTENANCE

The same informations given with regard to Stainless steel silvered cutlery, are valid for stainless steel too.

A special care must be given to blades, as stainless steel, containing carbon, is easily subjected to corrosion than the s/s 18/10

The same care is to be extended to handle, if this is full handle.

Gilding

Each item in stainless steel can be gilt by using a galvanic processing as usually employed for silver coating.

For more informations please contact our staff.



Mod. 499

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola Table spoon	cm.
------------------------------------	-----

51702411 21

▼ Forchetta tavola Table fork	cm.
----------------------------------	-----

51702412 21,3

▼ Coltello tav. man. vuoto Table knife hollow handle	cm.
---	-----

51702415 24,5

▼ Coltello tav. man. pieno Table knife	cm.
---	-----

51702414 24,5

▼ Coltello filetto Steak knife	cm.
-----------------------------------	-----

51702418 22,1

▼ Cucchiaino dessert Dessert spoon	cm.
---------------------------------------	-----

51702421 19

▼ Forchetta dessert Dessert fork	cm.
-------------------------------------	-----

51702422 19

▼ Coltello dessert man. vuoto Dessert knife hollow handle	cm.
--	-----

51702425 22,1

▼ Coltello dessert man. pieno Dessert knife	cm.
--	-----

51702424 22,1

▼ Cucchiaino thé Tea spoon	cm.
-------------------------------	-----

51702431 14

▼ Cucchiaino moka Moka spoon	cm.
---------------------------------	-----

51702433 11,4

▼ Forchetta pesce Fish fork	cm.
--------------------------------	-----

51702440 19,4

▼ Paletta pesce Fish knife	cm.
-------------------------------	-----

51702441 21,4

▼ Spalmaburro Butter knife	cm.
-------------------------------	-----

51702439 17

▼ Cucchiaino servizio Serving spoon	cm.
--	-----

51702442 27,6

▼ Forchettone servizio Serving fork	cm.
--	-----

51702443 27,7

▼ Mestolo Ladle	cm.
--------------------	-----

51702450 30



Mod. DAVIDE

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51700611 21,1

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51700621 18,6

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700631 14,2

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51700640 19,2

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51700642 28

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51700612 21

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51700622 18,3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51700633 12

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700641 22,8

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51700643 28

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51700615 23,7

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51700625 21,4

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51700650 31

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

51700614 23,7

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

51700624 21,4



Mod. LUIGI/61

INOX 18/10 mm 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51701211 21,4

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51701212 21,2

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51701215 24,4

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

51701214 24,4

▼ Coltello filetto <i>Steak knife</i>	cm.
--	------------

51701218 21,9

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51701221 18,9

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51701222 19

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51701225 21,9

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

51701224 21,8

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51701231 14,3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51701233 11,1

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51701240 18,7

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51701241 21

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51701242 27

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51701243 27

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51701250 30,4



Mod. AURORA

INOX 18/10 mm 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51700411 19,4

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51700412 19,2

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51700415 21,8

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

51700414 21,8

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51700421 16,9

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51700422 16,9

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51700425 19,4

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

51700424 19,4

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700431 12,9

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51700433 10,9

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51700440 19,7

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51700441 21,8

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51700442 27,7

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51700443 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51700450 30



Mod. LONDON

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51701011 20,2

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51701012 20,2

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51701015 24

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

51701014 24

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51701021 17,3

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51701022 17,3

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51701025 22

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

51701024 22

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51701031 13,7

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51701033 12

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51701040 19

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51701041 20,8

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

51701042 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

51701043 28

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

51701050 30



Mod. TROPICAL

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51702011 20,2

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51702021 17,4

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51702031 14

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

51702040 19

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

51702042 28

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51702012 20,5

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51702022 17,4

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51702033 12

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51702041 20,8

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

51702043 28

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51702015 24,4

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51702025 19,5

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

51702050 30



Mod. GIUDECCA

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>
cm.	cm.	cm.	cm.	cm.
51700811 20,4	51700821 18,1	51700831 13,6	51700840 17,6	51700842 28
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>
cm.	cm.	cm.	cm.	cm.
51700812 20,4	51700822 18,5	51700833 11,6	51700841 20	51700843 28
▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	▼ Coltello dessert m/pieno <i>Dessert knife</i>	▼ Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	▼ Spalmaburro <i>Butter knife</i>	▼ Mestolo <i>Ladle</i>
cm.	cm.	cm.	cm.	cm.
51700814 23,5	51700824 21	51700835 18,7	51700839 17	51700850 30



Mod. OLGA

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	-----

51701411 20

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	-----

51701412 20

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	-----

51701415 22

▼ Coltello filetto <i>Steak knife</i>	cm.
--	-----

51701418 21

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	-----

51701421 17,8

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	-----

51701422 17,8

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	-----

51701425 21

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	-----

51701431 12,7

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	-----

51701433 11

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	-----

51701440 18,5

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	-----

51701441 20,4

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	-----

51701442 28

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	-----

51701443 28

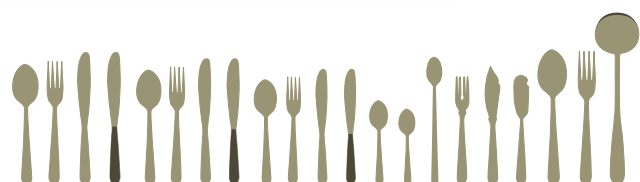
▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	-----

51701450 30



Mod. ALFREDO

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino Maxi Table spoon	cm.
----------------------------------	-----

51700001 21,3

▼ Forchetta Maxi Table fork	cm.
--------------------------------	-----

51700002 21

▼ Coltello Maxi man. vuoto Table knife hollow handle	cm.
---	-----

51700005 23,3

▼ Coltello Maxi man. pieno Table knife	cm.
---	-----

51700004 23,3

▼ Cucchiaino menù Table spoon	cm.
----------------------------------	-----

51700011 20

▼ Forchetta menù Table fork	cm.
--------------------------------	-----

51700012 19,8

▼ Coltello menù man./vuoto Table knife hollow/handle	cm.
---	-----

51700015 21,3

▼ Coltello menù man./pieno Table knife	cm.
---	-----

51700014 21,3

▼ Cucchiaino dessert Dessert spoon	cm.
---------------------------------------	-----

51700021 18,6

▼ Forchetta dessert Dessert fork	cm.
-------------------------------------	-----

51700022 18,6

▼ Coltello dessert man./vuoto Dessert knife hollow/handle	cm.
--	-----

51700025 19,8

▼ Coltello dessert man./pieno Dessert knife	cm.
--	-----

51700024 19,8

▼ Cucchiaino thé Tea spoon	cm.
-------------------------------	-----

51700031 13,3

▼ Cucchiaino moka Moka spoon	cm.
---------------------------------	-----

51700033 11

▼ Cucchiaino bibita Long drink spoon	cm.
---	-----

51700035 21,5

▼ Spalmaburro Butter knife	cm.
-------------------------------	-----

51700039 17,4

▼ Forchetta pesce Fish fork	cm.
--------------------------------	-----

51700040 18,3

▼ Paletta pesce Fish knife	cm.
-------------------------------	-----

51700041 20

▼ Cucchiaino servizio Serving spoon	cm.
--	-----

51700042 28

▼ Forchettone servizio Serving fork	cm.
--	-----

51700043 28

▼ Mestolo Ladle	cm.
--------------------	-----

51700050 31



Mod. VENEZIA

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

51702211 20

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

51702212 19,8

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

51702215 21

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

51702214 21

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

51702221 18,5

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

51702222 17,7

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

51702225 19,5

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

51702224 19,5

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

51702231 13,8

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

51702233 10,8

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

51702241 20



Mod. SMERALDA

INOX 18/10 mm. 3



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

51701811 20,3

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

51701812 20,6

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
--	------------

51701815 23

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
--	------------

51701821 18

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

51701822 18

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
---	------------

51701825 20,8

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51701831 14

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

51701833 11,9

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
---------------------------------------	------------

51701840 19

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

51701841 21



Mod. VENTURA

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiato tavola
Table spoon

86200011 20,8



▼ Forchetta tavola
Table fork

86200012 20,5



▼ Coltello tavola man. pieno
Table knife

86200014 22,5



▼ Coltello filetto man. pieno
Steak knife

86200018 22,2



▼ Cucchiato dessert
Dessert spoon

86200021 18,3



▼ Forchetta dessert
Dessert fork

86200022 18,1



▼ Coltello dessert man. pieno
Dessert knife

86200024 20,8



▼ Cucchiato thé
Tea spoon

86200031 14,3



▼ Cucchiato moka
Moka spoon

86200033 11,6



▼ Paletta gelato
Ice-cream spoon

86200037 14



▼ Cucchiato bibita
Long drink spoon

86200035 20



▼ Coltellino burro
Butter knife

86200039 17,2



▼ Forchettina antipasti
Cold Meat fork

86200070 16,2



▼ Forchetta pesce
Fish fork

86200040 18,2



▼ Paletta pesce
Fish knife

86200041 20



▼ Cucchiato gourmet
Gourmet spoon

86200062 19,1



▼ Cucchiato riso
Rice spoon

86200063 21



▼ Cucchiato servizio
Salad serving spoon

86200042 23,8



▼ Forchettone servizio
Salad serving fork

86200043 23,8



▼ Pala torta
Cake server

86200071 21



▼ Coltello torta
Cake knife

86200073 26



▼ Coltello trinciante
Carving knife

86200075 25,3



▼ Forchettone trinciante
Carving fork

86200077 24,5



▼ Mestolino salsa
Sauce ladle

86200079 18,2



▼ Ramaiolo
Soup ladle

86200050 27



Mod. XY

INOX 18/10 mm.3,5



▼ Cucchiaino tavola
Table spoon

75801011 20,4



▼ Spalmaburro
Butter knife

75801039 16



▼ Forchetta tavola
Table fork

75801012 21,2



▼ Forchetta pesce
Fish fork

75801040 20



▼ Coltello tavola man. pieno
Table knife

75801014 23,2



▼ Cucchiaino servizio
Serving spoon

75801042 26



▼ Cucchiaino dessert
Dessert spoon

75801021 18,6



▼ Forchettone servizio
Serving fork

75801043 26



▼ Forchetta dessert
Dessert fork

75801022 18,6



▼ Spatola gourmet
Gourmet spatula

75801062 20,2



▼ Coltello dessert man. pieno
Dessert knife

75801024 20,6



▼ Forchetta gourmet
Gourmet fork

75801066 20



▼ Cucchiaino thé
Tea spoon

75801031 14,3



▼ Spatola servizio
Serving spatula

75801071 25



▼ Cucchiaino moka
Moka spoon

75801033 11



▼ Forchetta cocktail
Cocktail fork

75801088 15,5



Mod. VENICE

INOX 18/10 mm. 4



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
---	------------

83600011 20

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
---	------------

83600012 20

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
--	------------

86200018 22,2

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
--	------------

83600022 17,5

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
---	------------

86200024 20,8

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
--------------------------------------	------------

83600031 14,3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
--	------------

83600033 11,1

▼ Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	cm.
--	------------

83600035 21

▼ Paletta gelato <i>Ice cream scoop</i>	cm.
--	------------

83600038 14,3

▼ Forchettina dolce <i>Cake fork</i>	cm.
---	------------

83600069 15

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
--------------------------------------	------------

83600041 20,9

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
---	------------

83600042 24,6

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
---	------------

83600043 24,6

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
---------------------------	------------

83600050 27,5



Mod. ALMERIA

INOX 18/10 mm. 3,8



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

75800111 21

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

75800121 19,1

▼ Cucchiaino moka / thé <i>Moka / tea spoon</i>	
	cm.

75800131 14,6

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

75800140 19

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

75800112 20,6

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

75800122 18,8

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

75800141 20,6

▼ Coltello tavola man. pieno <i>Steak knife</i>	
	cm.

75800114 23

▼ Coltello dessert man./pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

75800124 20,5



Mod. VICENZA

INOX 18/10 mm.4,0



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

75800411 20,6

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

75800421 18

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

75800431 14,1

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

75800441 20,5

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

75800442 26,1

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

75800412 21

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

75800422 17,5

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

75800433 11,9

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

75800443 26,1

▼ Coltello tavola man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

75800414 22,5

▼ Coltello dessert man./pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

75800424 20

▼ Mestolo <i>Ladle</i>	
	cm.

75800450 28



Mod. BALI

INOX 18/10 mm. 3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

75700011 20,8

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

75700021 19

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

75700031 14,7

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

75700040 19

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

75700012 20,8

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

75700022 19

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

75700033 11,3

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

75700041 20,5

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

75700014 22,5

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

75700024 20,5



Mod. GINEPRO

INOX 18/10 mm. 4



▼ Cucchiaino tavola
Table spoon
cm.
73500411 20,2



▼ Cucchiaino tè
Tea spoon
cm.
73500431 14



▼ Forchetta tavola
Table fork
cm.
73500412 20



▼ Cucchiaino moka
Moka spoon
cm.
73500433 12,2



▼ Coltello tavola man. pieno
Table knife
cm.
73500414 22,6



▼ Cucchiaino bibita
Long drink spoon
cm.
73500435 19,5



▼ Coltello filetto man. pieno
Steak knife
cm.
73500418 22,3



▼ Paletta pesce
Fish knife
cm.
73500441 19,9



▼ Cucchiaino dessert
Dessert spoon
cm.
73500421 18,5



▼ Forchetta pesce
Fish fork
cm.
73500440 18,6



▼ Forchetta dessert
Dessert fork
cm.
73500422 18,5



▼ Coltello dessert man. pieno
Dessert knife
cm.
73500424 20,2



▼ Cucchiaino servizio
Serving spoon
cm.
73500442 26,4



▼ Cucchiaino zuppa
Soup spoon
cm.
73500461 17,5



▼ Forchettone servizio
Serving fork
cm.
73500443 26,4



▼ Mestolo
Ladle
cm.
73500450 37



Mod. LUCA

INOX 18/10 mm. 4



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

68500011 19,5

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

68500012 19,2

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

68500016 22,4

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

68500021 17,4

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

68500022 17,3

▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	
	cm.

68500026 19,2

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

68500031 13

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

68500033 11,5



Mod. GARDENIA

INOX 18/10 mm. 3,5



<p>▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i></p> <p>cm.</p> <p>71900011 21,3</p>	<p>▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i></p> <p>cm.</p> <p>71900021 18,8</p>	<p>▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i></p> <p>cm.</p> <p>71900031 14,6</p>	<p>▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i></p> <p>cm.</p> <p>71900040 18,5</p>	<p>▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i></p> <p>cm.</p> <p>71900042 25</p>
<p>▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i></p> <p>cm.</p> <p>71900012 21,3</p>	<p>▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i></p> <p>cm.</p> <p>71900022 19</p>	<p>▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i></p> <p>cm.</p> <p>71900033 10,8</p>	<p>▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i></p> <p>cm.</p> <p>71900041 21</p>	<p>▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i></p> <p>cm.</p> <p>71900043 25</p>
<p>▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i></p> <p>cm.</p> <p>71900014 24</p>	<p>▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i></p> <p>cm.</p> <p>71900024 21</p>			<p>▼ Mestolo <i>Ladle</i></p> <p>cm.</p> <p>71900050 27</p>



Mod. LEOPARDI

INOX 18/10 mm. 3



▼ Cucchiaino tavola
Table spoon

cm.

73500211 21

▼ Forchetta tavola
Table fork

cm.

73500212 20,7

▼ Coltello tavola man. pieno
Table knife

cm.

73500214 23,7

▼ Coltello filetto man. pieno
Steak knife

cm.

73500218 21,7

▼ Cucchiaino dessert
Dessert spoon

cm.

73500221 18,8

▼ Forchetta dessert
Dessert fork

cm.

73500222 18,8

▼ Coltello dessert man. pieno
Dessert knife

cm.

73500224 21,6

▼ Cucchiaino thé
Tea spoon

cm.

73500231 13,8

▼ Cucchiaino moka
Moka spoon

cm.

73500233 11,7

▼ Forchettina dolce
Cake fork

cm.

73500269 15,2

▼ Paletta pesce
Fish knife

cm.

73500241 21,2

▼ Forchetta pesce
Fish fork

cm.

73500240 18,5



Mod. ALDA

INOX 18/10 mm.3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

73500011 20,3

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

73500012 20,6

▼ Coltello tavola man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

73500014 23,4

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

73500015 24,2

▼ Coltello filetto <i>Steak knife</i>	
	cm.

73500018 22,3

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

73500021 17,7

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

73500022 18

▼ Coltello dessert man./vuoto <i>Dessert knife hollow/handle</i>	
	cm.

73500025 19,6

▼ Coltello dessert man./pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

73500024 20,3

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

73500031 14,2

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

73500033 11

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

73500041 20,9

▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	
	cm.

73500040 20,4



Mod. CROISIÈRE

INOX 18/10 mm.3,5



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

75800611 20,9

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

75800621 17,9

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

75800631 14

▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	
	cm.

75800641 19,9

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

75800612 20,8

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

75800622 17,8

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

75800633 11

▼ Coltello tav. man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	
	cm.

75800615 24,7

▼ Coltello dessert man./vuoto <i>Dessert knife hollow/handle</i>	
	cm.

75800625 20,5

▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
58500011	20,2
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
58500012	21
▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
58500013	22,9
▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
58500021	17,2
▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
58500022	17,8
▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
58500023	20,4
▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
58500031	13



Mod. ANDREA

INOX 18/10 mm. 3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
58500033	11,4
▼ Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>	cm.
58500038	13
▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
58500040	17,8
▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
58500041	19,3
▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
58500042	22,8
▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
58500043	23,4
▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
58500050	30,5

▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
58500211	20,2
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
58500212	20,9
▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
58500213	20,2
▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
58500221	17,2
▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
58500222	17,8
▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
58500223	20,3
▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
58500231	13



Mod. BARBARA

INOX 18/10 mm. 3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
58500233	11
▼ Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>	cm.
58500238	13
▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
58500240	20
▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
58500241	20,6
▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
58500242	22,8
▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
58500243	23,4
▼ Mestolo <i>Ladle</i>	cm.
58500250	30,5

▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
83600511	19,7
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
83600512	19,7
▼ Coltello tavola man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
83600514	20,8
▼ Coltello tavola man. vuoto <i>Table knife hollow handle</i>	cm.
83600515	20,3
▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
83600521	17,9
▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
83600522	18,1
▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
83600524	19,3
▼ Coltello dessert man. vuoto <i>Dessert knife hollow handle</i>	cm.
83600525	19,1



Mod. EUROMECC

INOX 18/10 mm. 3

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
83600531	12,8
▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
83600533	10,8
▼ Cucchiaino bibita <i>Long drink spoon</i>	cm.
83600535	19
▼ Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>	cm.
83600538	13
▼ Forchettina dolce <i>Cake fork</i>	cm.
83600569	15,3
▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
83600540	19,8
▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
83600541	20,4

▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
83600311	19,8
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
83600312	19,5
▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
83600314	21,5
▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
83600321	18,2
▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
83600322	17,7
▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	cm.
83600324	18,9



Mod. LEONARDO

INOX 18/10 mm. 2,5

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
83600331	12,9
▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
83600333	10,8
▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
83600340	17,9
▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
83600341	20,7
▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	cm.
83600342	22
▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	cm.
83600343	22

▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
58500411	19,6
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
58500412	19,8
▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
58500413	21,5
▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	cm.
58500421	17,6
▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	cm.
58500422	17,7
▼ Coltello dessert <i>Dessert knife</i>	cm.
58500423	18,9



Mod. LAURA

INOX 18/10 mm. 2,5

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
58500431	12,9
▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	cm.
58500433	11
▼ Forchetta pesce <i>Fish fork</i>	cm.
58500440	20
▼ Paletta pesce <i>Fish knife</i>	cm.
58500441	21,4
▼ Forchettina dolce <i>Cake fork</i>	cm.
58500469	15
▼ Paletta gelato <i>Ice cream spoon</i>	cm.
58500438	13

▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	cm.
75100011	19,4
▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	cm.
75100012	19,9



Mod. CASABLANCA

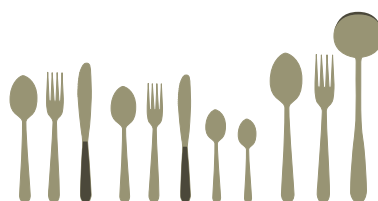
INOX 18/10 mm. 2

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	cm.
75100014	21
▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	cm.
75100031	21,9



Mod. AVANT GARDE

INOX 18/10 mm. 6
Manicatura Satinata



▼ Cucchiaino tavola <i>Table spoon</i>	
	cm.

75800211 20,3

▼ Cucchiaino dessert <i>Dessert spoon</i>	
	cm.

75800221 17

▼ Cucchiaino thé <i>Tea spoon</i>	
	cm.

75800231 13,5

▼ Cucchiaino servizio <i>Serving spoon</i>	
	cm.

75700242 23,5

▼ Forchetta tavola <i>Table fork</i>	
	cm.

75800212 20,3

▼ Forchetta dessert <i>Dessert fork</i>	
	cm.

75800222 17,3

▼ Cucchiaino moka <i>Moka spoon</i>	
	cm.

75800233 11,5

▼ Forchettone servizio <i>Serving fork</i>	
	cm.

75800243 23,5

▼ Coltello tav. man. pieno <i>Table knife</i>	
	cm.

75800214 23

▼ Coltello dessert man. pieno <i>Dessert knife</i>	
	cm.

75800224 18,8

▼ Mestolo <i>Serving spoon</i>	
	cm.

75800250 30

▼ Costante coltello filetto inox <i>Steak knife</i>	cm.
68500219	23

▼ Paolo coltello filetto forg. inox <i>Steak knife forged handle</i>	cm.
51701619	21



COLTELLI

COLTELLI FILETTO / PIZZA - STEAK AND PIZZA KNIVES

▼ Coltello filetto man. nero <i>Steak knife</i>	cm.
34800055	22,3

▼ Coltello filetto segh. forg. <i>Steak knife forged</i>	cm.
34800015	22

▼ Coltello filetto inox Luigi <i>Steak knife</i>	cm.
51701218	21,3

▼ Coltello filetto inox Mod. 499 <i>Steak knife</i>	cm.
51702418	21,3



COLTELLI

COLTELLI FILETTO / PIZZA - STEAK AND PIZZA KNIVES

▼ Coltello filetto inox Olga <i>Steak knife</i>	cm.
51701418	21

▼ Coltello filetto inox Ginepro <i>Steak knife</i>	cm.
73500418	18,5



COLTELLI

COLTELLI FILETTO / PIZZA - STEAK AND PIZZA KNIVES

▼ Coltello filetto Churrasco <i>Steak knife</i>	▼ Col. filet. senza seghetto <i>Elegance - Steak knife</i>	▼ Coltello filetto Sideral <i>Steak knife</i>	▼ Coltello filet. Amazone <i>Steak knife</i>	▼ Coltello filetto Roby <i>Steak knife</i>
cm.	cm.	cm.	cm.	cm.
34800010 23	34800060 22	34800005 23	75801218 22,3	83600118 22,7

▼ Articoli per Cucina e Sala / Items for Kitchen and Dining Room



▼ Coltello cuoco
Cook's knife
cm.
04000440 23



▼ Acciaino
Diamond knife sharpener
cm.
04000415 23



▼ Coltello pane
Bread knife
cm.
04000405 20



▼ Coltello arrosti
Carving knife
cm.
04000425 23



▼ Forchettone
Straight meat fork
cm.
04000410 16

Mod. CULINAR

Coltelli forgiati con manici inox





Le misure riportate in questo **catalogo** sono indicative e **non impegnative** da parte nostra.

Modifiche **tecnico-estetiche** possono essere apportate senza preavviso.

Tutti i marchi citati sono di proprietà dei **rispettivi titolari**.

The measurements we report on this **catalogue** are to be considered **merely indications**, which do not bind us from further technical and aesthetical modifications, which would be inserted without any notice.

All trademarks are the property of their **respective owners**.



Foralberg
FORNITURE ALBERGHIERE

Via Cile, 2
35127 Padova - Italy

tel. 049 76 09 55 - fax 049 87 00 297

www.foralberg.it

foralberg@foralberg.it