Le collezioni di posate
Cutlery collections

zanovello®
ARGENTERIA 1960

MADE IN ITALY

50

1960

2010

ANNIVERSARY

Le collezioni di posate

Cutlery collections

zanovello®

ARGENTERIA 1960

zanovello®
ARGENTERIA 1960

Le collezioni di posate
Cutlery collections

Pensate per essere subito protagoniste, fedeli alla tradizione, testimoni del vivere contemporaneo. Realizzate per dare ogni volta quel tocco in più di prezioso ed irripetibile.
Il processo produttivo è costituito da molte fasi di lavorazione; ognuna di queste viene svolta con scrupolose e costanti verifiche qualitative.
Le posate vanno usate quotidianamente e non richiedono particolare manutenzione, se non piccoli accorgimenti. Tutte le posate possono essere lavate in lavastoviglie, tranne quelle per servire l'insalata che hanno l'estremità in corno. Si deve fare particolare attenzione a limone, sale, zafferano, maionese, uovo, formaggio grana, aceto ed a tutti gli alimenti che contengono tali sostanze: non lasciateli a contatto per troppo tempo.
Se adoperate abitualmente, come sarebbe consigliabile, le posate d'argento basterà riporle in un normale cassetto, senza preoccuparci che qualche graffio ne possa compromettere il fascino. Anzi, le posate, perdendo con l'uso la fredda superficie speculare, accrescono la loro bellezza.
Le posate sono prodotte in argento a titolo 800/00 e/o 925/000.

Designed to stand apart and remain loyal to tradition while still being modern with a touch of preciousness and uniqueness.
The production process is made up of various working phases, one of them carried out with painstaking and constant quality checks.
The cultlery can be used daily and does not need any special maintenance - only a little attention.
The cultlery can be washed in the dish-washer with the exception of the salad server, which has a horn handle. Pay special attention to lemon, salt, saffron, mayonnaise, egg, parmesan cheese, vinegar and all food that contains these substances: do not leave cultlery in contact with this kind of food for a long amount of time.
If used daily, which we recommend, silver cultlery can be kept in a drawer without being concerned of a few scratches possibly compromising its charm because, when curtlery loses its cold mirrored syrface, its beauty is actually increased.
The cutlery is made from silver of 800/000 and/or 925/000.

Questi marchi sono impressi su ogni posata.
These markings are pressed on each piece.

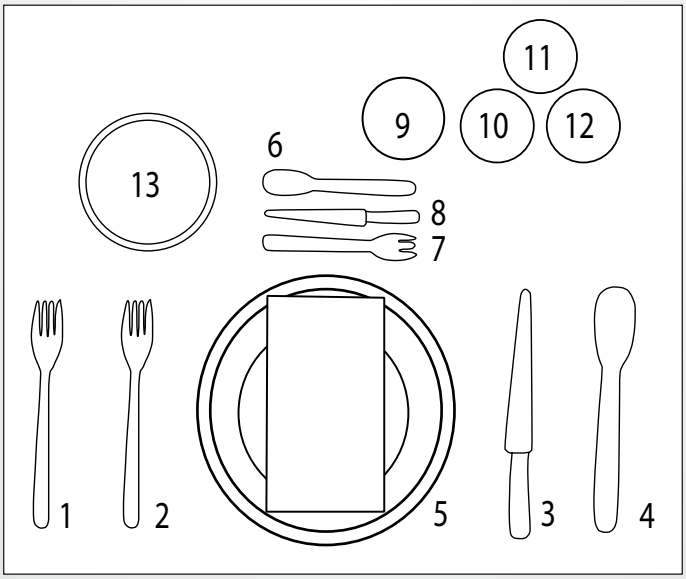
800 ★58 PD Z B
925 ★58 PD Z B

In Tavola tutti i giorni

Le posate devono essere messe ai lati del piatto, secondo l'ordine in cui si usano, ricordando che si inizia dalla più lontana.
A sinistra: le forchette grandi e quelle del pesce, nel caso che questo sia servito.
A destra: il coltello con il lato tagliente verso il piatto, il coltello del pesce, il cucchiaio con la coppa verso l'alto.
Davanti al piatto: le posate da dessert in posizione orizzontale: cucchiaio e forchetta o forchetta e coltello (a seconda del dessert servito).
Per rendere la tavola più elegante si potranno usare anche altri pezzi in argento come: sottopiatti, segnaposto, piattini da pane che possono essere usati anche come sottobicchieri o piattini da burro, sottobottiglie, formaggiera, oliera e saliera, candelabri, centritavola.

Every day at the table

The cultlery must be positioned beside the plate according to the order each piece is used; remember that the furthest one from the plate is the first to be used.
On the left: the large forks and the fish fork in the event that fish is served.
On the right: the knife with the cutting edge to the plate, the fish knife and the spoon with the bowl upwards.
In front of the plate: the dessert cultlery is positioned horizontally. A spoon and fork or a fork and a knife according to the dessert to be served.
To make the table even more elegant, other silver pieces can be used, such as an under plate, a place card, bread saucers that can also be used as a coaster or a butter saucer, bottle coasters, cheese bowl, cruet, candelabra and centrepieces.



1 - Forchetta di prima portata
2 - Forchetta di seconda portata
3 - Coltello da carne e/o da pesce
4 - Cucchiaio da minestra
5 - Sottopiatto segnaposto
6 - Cucchiaio da dessert
7 - Forchetta da frutta
8 - Coltello da frutta
9 - Bicchiere grande da acqua
10 - Bicchiere medio da vino rosso
11 - Bicchiere medio da vino bianco
12 - Bicchiere da spumante
13 - Piattino per il pane

1 - first course fork
2 - main course fork
3 - meat and/or fish knife
4 - soup spoon
5 - under plate, place card
6 - dessert spoon
7 - fruit fork
8 - fruit knife
9 - large water glass
10 - medium red water glass
11 - white wine glass
12 - sparkling wine glass
13 - bread saucer

INGLESE CLASSICO mod. 1000

CLASSIC ENGLISH STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1000-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1000-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1000-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1000-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	51
1000-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	51
1000-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1000-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1000-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1000-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1000-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1000-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1000-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1000-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1000-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	25
1000-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	30
1000-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	30
1000-019	Coltello bimbo	*baby knife*	16
1000-021	Forchetta pesce	*fish fork*	58
1000-022	Coltello pesce	*fish knife*	62
1000-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	95
1000-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	125
1000-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	25
1000-027	Pala torta	*cake blade*	130
1000-028	Coltello torta	*pie server*	115
1000-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	25
1000-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
1000-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	30
1000-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	30
1000-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	130
1000-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1000-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1000-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	190
1000-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	135
1000-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1000-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1000-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1000-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1000-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1000-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
1000-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
1000-051	Molla pane	*bread tongs*	205
1000-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1000-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	230
1000-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	230
1000-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1000-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1000-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1000-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1000-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1000-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1000-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1000-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1000-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1000-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1000-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1000-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1000-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1000-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1000-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1000-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1000-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1000-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1000-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1000-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1000-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1000-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1000-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1000-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1000-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1000-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1000-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1000-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1000-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1000-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1000-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1000-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1000-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1000-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

INGLESE CLASSICO mod. 1000D

CLASSIC ENGLISH STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1000/D-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1000/D-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1000/D-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1000/D-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	51
1000/D-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	51
1000/D-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1000/D-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1000/D-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1000/D-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1000/D-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1000/D-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1000/D-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1000/D-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1000/D-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	25
1000/D-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	30
1000/D-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	30
1000/D-019	Coltello bimbo	*baby knife*	16
1000/D-021	Forchetta pesce	*fish fork*	58
1000/D-022	Coltello pesce	*fish knife*	62
1000/D-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	95
1000/D-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	125
1000/D-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	25
1000/D-027	Pala torta	*cake blade*	130
1000/D-028	Coltello torta	*pie server*	115
1000/D-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	25
1000/D-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
1000/D-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	30
1000/D-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	30
1000/D-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	130
1000/D-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1000/D-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1000/D-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	190
1000/D-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	135
1000/D-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1000/D-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1000/D-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1000/D-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1000/D-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1000/D-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
1000/D-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
1000/D-051	Molla pane	*bread tongs*	205
1000/D-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1000/D-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	230
1000/D-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	230
1000/D-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1000/D-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1000/D-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1000/D-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1000/D-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1000/D-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1000/D-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1000/D-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1000/D-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1000/D-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1000/D-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1000/D-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1000/D-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1000/D-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1000/D-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1000/D-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1000/D-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1000/D-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1000/D-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1000/D-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1000/D-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1000/D-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1000/D-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1000/D-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1000/D-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1000/D-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1000/D-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1000/D-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1000/D-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1000/D-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1000/D-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1000/D-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1000/D-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1000/D-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

LUIGI XV

mod. 1002

LOUIS XV STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1002-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1002-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1002-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1002-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1002-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1002-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1002-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1002-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1002-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1002-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1002-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1002-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1002-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1002-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1002-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1002-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1002-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1002-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1002-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1002-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1002-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
1002-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1002-027	Pala torta	*cake blade*	125
1002-028	Coltello torta	*pie server*	110
1002-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1002-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
1002-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	30
1002-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
1002-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	150
1002-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1002-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1002-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1002-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
1002-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1002-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1002-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1002-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1002-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1002-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	145
1002-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
1002-051	Molla pane	*bread tongs*	210
1002-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1002-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	235
1002-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	220
1002-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1002-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1002-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1002-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1002-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1002-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1002-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1002-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1002-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1002-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1002-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1002-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1002-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1002-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1002-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1002-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1002-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1002-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1002-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1002-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1002-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1002-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1002-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1002-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1002-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1002-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1002-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1002-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1002-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1002-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1002-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1002-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1002-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1002-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

IMPERO mod. 1004

EMPIRE STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1004-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1004-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1004-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1004-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1004-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1004-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1004-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1004-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1004-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1004-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1004-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1004-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1004-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1004-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1004-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1004-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1004-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1004-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1004-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1004-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1004-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	125
1004-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1004-027	Pala torta	*cake blade*	125
1004-028	Coltello torta	*pie server*	110
1004-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1004-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
1004-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	30
1004-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
1004-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	140
1004-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1004-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1004-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1004-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	135
1004-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1004-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1004-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1004-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1004-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1004-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
1004-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
1004-051	Molla pane	*bread tongs*	205
1004-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1004-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	230
1004-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	225
1004-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1004-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1004-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1004-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1004-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1004-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1004-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1004-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1004-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1004-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1004-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1004-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1004-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1004-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1004-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1004-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1004-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1004-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1004-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1004-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1004-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1004-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1004-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1004-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1004-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1004-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1004-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1004-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1004-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1004-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1004-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1004-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1004-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1004-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

DÉCO mod. 1006

DÉCO STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1006-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1006-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1006-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1006-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1006-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1006-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1006-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1006-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1006-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1006-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1006-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1006-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1006-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1006-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1006-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1006-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1006-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1006-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1006-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1006-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1006-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
1006-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1006-027	Pala torta	*cake blade*	125
1006-028	Coltello torta	*pie server*	110
1006-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1006-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	
1006-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	
1006-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
1006-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	140
1006-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1006-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1006-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1006-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
1006-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1006-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	22
1006-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	22
1006-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	22
1006-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	22
1006-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
1006-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	200
1006-051	Molla pane	*bread tongs*	200
1006-052	Molla paste	*cake tongs*	210
1006-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	225
1006-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	215
1006-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1006-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1006-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1006-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1006-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1006-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1006-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1006-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1006-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1006-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1006-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1006-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1006-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1006-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1006-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1006-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1006-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1006-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1006-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1006-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1006-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1006-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1006-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1006-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1006-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1006-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1006-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1006-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1006-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1006-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1006-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1006-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1006-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1006-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

PERLES

mod. 1008

PERLES STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1008-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1008-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1008-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1008-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1008-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1008-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1008-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1008-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1008-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1008-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1008-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1008-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1008-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1008-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1008-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1008-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1008-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1008-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1008-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1008-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1008-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
1008-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1008-027	Pala torta	*cake blade*	125
1008-028	Coltello torta	*pie server*	110
1008-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1008-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
1008-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	30
1008-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	30
1008-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	140
1008-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1008-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1008-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1008-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
1008-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1008-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1008-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1008-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1008-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1008-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	145
1008-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	200
1008-051	Molla pane	*bread tongs*	210
1008-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1008-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	235
1008-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	220
1008-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1008-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1008-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1008-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1008-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1008-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1008-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1008-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1008-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1008-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1008-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1008-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1008-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1008-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1008-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1008-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1008-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1008-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1008-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1008-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1008-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1008-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1008-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1008-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1008-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1008-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1008-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1008-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1008-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1008-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1008-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1008-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1008-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1008-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

BAROCCO

mod. 1009

BAROQUE STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1009-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1009-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1009-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1009-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1009-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1009-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1009-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1009-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1009-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1009-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1009-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1009-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1009-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1009-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1009-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1009-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1009-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1009-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1009-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1009-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	95
1009-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	125
1009-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1009-027	Pala torta	*cake blade*	125
1009-028	Coltello torta	*pie server*	105
1009-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1009-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
1009-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	30
1009-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	30
1009-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	150
1009-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1009-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1009-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1009-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	135
1009-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1009-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1009-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1009-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1009-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1009-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	145
1009-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
1009-051	Molla pane	*bread tongs*	200
1009-052	Molla paste	*cake tongs*	210
1009-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	225
1009-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	220
1009-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1009-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1009-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1009-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1009-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1009-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1009-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1009-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1009-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1009-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1009-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1009-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1009-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1009-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1009-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1009-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1009-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1009-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1009-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1009-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1009-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1009-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1009-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1009-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1009-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1009-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1009-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1009-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1009-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1009-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1009-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1009-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1009-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1009-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

IMPERO MODERNO mod. 1011

MODERN EMPIRE STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1011-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1011-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1011-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1011-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1011-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1011-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1011-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1011-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1011-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1011-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1011-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1011-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1011-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1011-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1011-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1011-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1011-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1011-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1011-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1011-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1011-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
1011-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1011-027	Pala torta	*cake blade*	125
1011-028	Coltello torta	*pie server*	110
1011-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1011-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	
1011-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	
1011-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
1011-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	150
1011-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1011-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1011-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1011-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
1011-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1011-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
1011-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
1011-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
1011-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
1011-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	145
1011-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
1011-051	Molla pane	*bread tongs*	190
1011-052	Molla paste	*cake tongs*	205
1011-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	215
1011-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	210
1011-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1011-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1011-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1011-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
1011-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
1011-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
1011-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
1011-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1011-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1011-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1011-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1011-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1011-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1011-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1011-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1011-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1011-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1011-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1011-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1011-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1011-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1011-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1011-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1011-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1011-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1011-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1011-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1011-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1011-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1011-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1011-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1011-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1011-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1011-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

VITTORIA mod. 1015

VICTORIAN STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1015-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1015-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1015-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1015-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1015-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1015-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1015-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1015-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1015-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1015-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1015-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1015-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1015-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1015-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1015-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1015-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1015-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1015-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1015-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1015-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1015-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
1015-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1015-027	Pala torta	*cake blade*	125
1015-028	Coltello torta	*pie server*	110
1015-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1015-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	
1015-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	
1015-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
1015-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	150
1015-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1015-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1015-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1015-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
1015-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1015-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	22
1015-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors - d'oeuvre ladle*	22
1015-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	22
1015-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	22
1015-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
1015-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	200
1015-051	Molla pane	*bread tongs*	210
1015-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1015-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	235
1015-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	220
1015-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1015-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1015-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1015-061	Coltello salumi	*salami knife*	
1015-062	Coltello salmone	*salmon knife*	
1015-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	
1015-064	Coltello trinciare	*carving knife*	
1015-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1015-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1015-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1015-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1015-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1015-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1015-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1015-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1015-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1015-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1015-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1015-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1015-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1015-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1015-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1015-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1015-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1015-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1015-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1015-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1015-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1015-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1015-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1015-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1015-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1015-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1015-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

ELISABETTA mod. 1016

TUDOR STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
1016-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
1016-002	Forchetta tavola	*table fork*	70
1016-003	Coltello tavola	*table knife*	30
1016-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	52
1016-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	52
1016-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
1016-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
1016-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
1016-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
1016-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
1016-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
1016-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
1016-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
1016-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
1016-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
1016-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
1016-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
1016-021	Forchetta pesce	*fish fork*	55
1016-022	Coltello pesce	*fish knife*	60
1016-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	100
1016-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
1016-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
1016-027	Pala torta	*cake blade*	125
1016-028	Coltello torta	*pie server*	110
1016-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
1016-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	
1016-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	
1016-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
1016-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	150
1016-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
1016-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
1016-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
1016-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
1016-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
1016-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	22
1016-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	22
1016-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	22
1016-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	22
1016-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
1016-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	200
1016-051	Molla pane	*bread tongs*	210
1016-052	Molla paste	*cake tongs*	220
1016-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	235
1016-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	220
1016-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
1016-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
1016-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
1016-061	Coltello salumi	*salami knife*	
1016-062	Coltello salmone	*salmon knife*	
1016-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	
1016-064	Coltello trinciare	*carving knife*	
1016-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
1016-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
1016-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
1016-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
1016-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
1016-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
1016-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
1016-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
1016-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
1016-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
1016-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
1016-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
1016-079	Coltello barman	*barman knife*	25
1016-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
1016-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
1016-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
1016-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
1016-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
1016-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
1016-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
1016-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
1016-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
1016-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
1016-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
1016-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
1016-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
1016-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

INGLESE MODERNO mod. 2000

MODERN ENGLISH STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
2000-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	62
2000-002	Forchetta tavola	*table fork*	62
2000-003	Coltello tavola	*table knife*	30
2000-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	44
2000-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	44
2000-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
2000-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	250
2000-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	125
2000-009	Forchetta legumi	*serving fork*	125
2000-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
2000-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
2000-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	10
2000-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
2000-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
2000-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	30
2000-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	30
2000-019	Coltello bimbo	*baby knife*	16
2000-021	Forchetta pesce	*fish fork*	50
2000-022	Coltello pesce	*fish knife*	55
2000-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	85
2000-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	115
2000-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	21
2000-027	Pala torta	*cake blade*	120
2000-028	Coltello torta	*pie server*	105
2000-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	21
2000-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	
2000-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	
2000-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
2000-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	140
2000-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
2000-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	165
2000-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
2000-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	125
2000-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
2000-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	24
2000-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	24
2000-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	24
2000-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	24
2000-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	145
2000-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	195
2000-051	Molla pane	*bread tongs*	175
2000-052	Molla paste	*cake tongs*	185
2000-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	195
2000-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	195
2000-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	70
2000-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	50
2000-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
2000-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
2000-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
2000-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
2000-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
2000-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
2000-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
2000-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
2000-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
2000-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
2000-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
2000-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
2000-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
2000-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
2000-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
2000-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
2000-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
2000-079	Coltello barman	*barman knife*	25
2000-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
2000-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
2000-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
2000-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
2000-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
2000-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
2000-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
2000-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
2000-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
2000-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
2000-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
2000-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
2000-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
2000-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

SVEDESE mod. 2007

SWEDEN STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
2007-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	70
2007-002	Forchetta tavola 3 o 4 punte	*table 3 or 4 prong fork*	70
2007-003	Coltello tavola	*table knife*	30
2007-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	51
2007-005	Forchetta frutta 3 o 4 punte	*fruit 3 or 4 prong fork*	45
2007-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
2007-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	20
2007-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	130
2007-009	Forchetta legumi 3 o 4 punte	*serving 3 or 4 prong fork*	120
2007-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
2007-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
2007-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	11
2007-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	13
2007-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	25
2007-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
2007-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
2007-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
2007-021	Forchetta pesce	*fish fork*	53
2007-022	Coltello pesce	*fish knife*	63
2007-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	95
2007-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	125
2007-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	25
2007-027	Pala torta	*cake blade*	125
2007-028	Coltello torta	*pie server*	110
2007-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	25
2007-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
2007-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	28
2007-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
2007-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	140
2007-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
2007-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
2007-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
2007-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	130
2007-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	60
2007-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	21
2007-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	21
2007-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	21
2007-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	21
2007-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
2007-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	200
2007-051	Molla pane	*bread tongs*	200
2007-052	Molla paste	*cake tongs*	210
2007-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	220
2007-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	210
2007-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
2007-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
2007-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
2007-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
2007-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
2007-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
2007-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
2007-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
2007-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
2007-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
2007-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
2007-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
2007-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
2007-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
2007-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
2007-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
2007-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
2007-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
2007-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
2007-079	Coltello barman	*barman knife*	25
2007-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
2007-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
2007-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
2007-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
2007-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
2007-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
2007-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
2007-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
2007-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
2007-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
2007-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
2007-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
2007-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
2007-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

SAN MARCO mod. 2009

SAN MARCO STYLE

CODICE *CODE*	DESCRIZIONE ARTICOLO	*DESCRIPTION*	PESO *WEIGHT IN GRAMS*
2009-001	Cucchiaio tavola	*table spoon*	62
2009-002	Forchetta tavola	*table fork*	62
2009-003	Coltello tavola	*table knife*	30
2009-004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*	38
2009-005	Forchetta frutta	*fruit fork*	38
2009-006	Coltello frutta	*fruit knife*	25
2009-007	Mestolo grande	*large ladle/soup*	260
2009-008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*	130
2009-009	Forchetta legumi	*serving fork*	130
2009-011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*	30
2009-012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*	30
2009-014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*	11
2009-015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*	14
2009-016	Cucchiaino the	*tea spoon*	21
2009-017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*	
2009-018	Forchetta bimbo	*baby fork*	
2009-019	Coltello bimbo	*baby knife*	
2009-021	Forchetta pesce	*fish fork*	45
2009-022	Coltello pesce	*fish knife*	48
2009-023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*	115
2009-024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*	120
2009-026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*	25
2009-027	Pala torta	*cake blade*	135
2009-028	Coltello torta	*pie server*	125
2009-030	Paletta gelato	*ice cream spoon*	23
2009-031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*	6
2009-032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*	26
2009-033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*	
2009-034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*	150
2009-040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*	140
2009-041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*	170
2009-042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*	180
2009-043	Pala lasagna	*lasagna blade*	145
2009-044	Coppino salsa	*sauce ladle*	65
2009-045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*	22
2009-046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*	22
2009-047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*	22
2009-048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*	22
2009-049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*	150
2009-050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*	200
2009-051	Molla pane	*bread tongs*	210
2009-052	Molla paste	*cake tongs*	220
2009-053	Molla asparagi	*asparagus tongs*	235
2009-054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*	220
2009-055	Molla ghiaccio	*ice tongs*	75
2009-056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*	55
2009-060	Coltello bistecca	*steak knife*	25
2009-061	Coltello salumi	*salami knife*	40
2009-062	Coltello salmone	*salmon knife*	40
2009-063	Forchetta trinciare	*carving fork*	40
2009-064	Coltello trinciare	*carving knife*	40
2009-066	Trinciapollo	*chicken carver*	60
2009-067	Tagliapasta	*pasta knife*	25
2009-068	Tagliapizza	*pizza knife*	25
2009-069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*	30
2009-070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*	30
2009-071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*	25
2009-073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*	25
2009-074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*	25
2009-075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*	25
2009-076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*	25
2009-077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*	25
2009-078	Pelino formaggio	*cheese peeler*	25
2009-079	Coltello barman	*barman knife*	25
2009-080	Apricapsule	*bottle opener*	25
2009-081	Schiaccianoci	*nutcracker*	50
2009-082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*	50
2009-083	Pinza spumante	*champagne opener*	50
2009-084	Pinza aragosta	*lobster pliers*	50
2009-085	Tagliatartufi	*truffle slicer*	30
2009-086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*	25
2009-087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*	30
2009-088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*	30
2009-089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*	30
2009-091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*	25
2009-092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*	25
2009-094	Minigrattugia	*mini grater*	33
2009-095	Calzascarpe	*shoehorn*	30

SCA/201
SCA/201
SCA/000
SCA/206
SCA/207
SCA/201
SCA/208

SCA/203
SCA/202
SCA/202
SCA/203
SCA/203
SCA/209
SCA/203

Particolare del rovescio della forchetta.

Detail of the fork back.

INGLESE CLASSICO mod. 1000
CLASSIC ENGLISH STYLE

LUIGI XV mod. 1002
LOUIS XV STYLE

IMPERO mod. 1004
EMPIRE STYLE

DÉCO mod. 1006
DÉCO STYLE

PERLES mod. 1008
PERLES STYLE

BAROCCO mod. 1009
BAROQUE STYLE

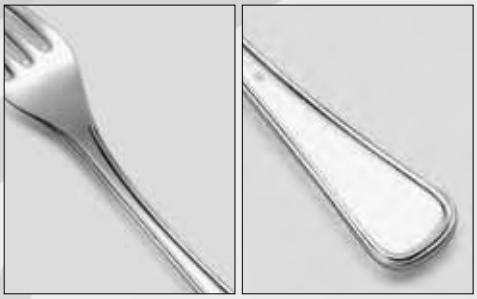
Particolare del rovescio della forchetta.

Detail of the fork back.

IMPERO MODERNO mod. 1011
MODERN EMPIRE STYLE

VITTORIA mod. 1015
VICTORIAN STYLE

ELISABETTA mod. 1016
TUDOR STYLE



INGLESE MODERNO mod. 2000
MODERN ENGLISH STYLE

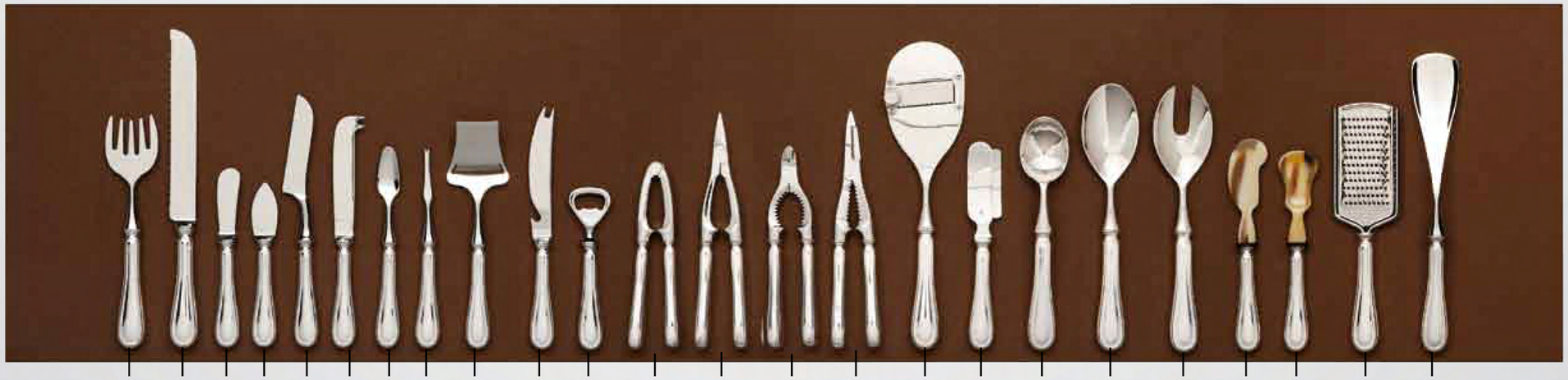
SVEDESE mod. 2007
SVEDEN STYLE

SAN MARCO mod. 2009
SAN MARCO STYLE

	LEGENDA	*LEGEND*
001	Cucchiaio tavola	*table spoon*
002	Forchetta tavola	*table fork*
003	Coltello tavola	*table knife*
004	Cucchiaio frutta	*fruit spoon*
005	Forchetta frutta	*fruit fork*
006	Coltello frutta	*fruit knife*
007	Mestolo grande	*large ladle/soup*
008	Cucchiaio legumi	*serving spoon*
009	Forchetta legumi	*serving fork*
011	Cucchiaio insalata estremità in corno	*salad spoon with horn end*
012	Forchetta insalata estremità in corno	*salad fork with horn end*
014	Cucchiaino moka	*small coffee spoon*
015	Cucchiaino medio	*medium coffee spoon*
016	Cucchiaino the	*tea spoon*
017	Cucchiaio bimbo	*baby spoon*
018	Forchetta bimbo	*baby fork*
019	Coltello bimbo	*baby knife*
021	Forchetta pesce	*fish fork*
022	Coltello pesce	*fish knife*
023	Forchetta servire pesce	*fish serving fork*
024	Coltello servire pesce	*fish serving knife*
026	Forchettina dolce L.T.	*small dessert fork*
027	Pala torta	*cake blade*
028	Coltello torta	*pie server*
030	Paletta gelato	*ice cream spoon*
031	Cucchiaino pepe-sale	*salt small spoon*
032	Cucchiaio conchiglia formaggio	*grated cheese spoon*
033	Cucchiaio storto	*shaped spoon*
034	Cucchiaio fragola	*strawberry spoon*
040	Mestolo piccolo/macedonia	*small ladle/fruit salad*
041	Mestolo medio/caffelatte	*medium ladle/milk and coffee*
042	Cucchiaio riso	*risotto serving spoon*
043	Pala lasagna	*lasagna blade*
044	Coppino salsa	*sauce ladle*
045	Coppino antipasto	*hors-d'oeuvre ladle*
046	Coppino antipasto forato	*perforated hors-d'oeuvre ladle*
047	Paletta antipasto	*hors-d'oeuvre scoop*
048	Forchetta antipasto	*hors-d'oeuvre fork*
049	Cucchiaio spaghetti m/corto	*short handle spaghetti spoon*
050	Cucchiaio spaghetti m/lungo	*long handle spaghetti spoon*
051	Molla pane	*bread tongs*
052	Molla paste	*cake tongs*
053	Molla asparagi	*asparagus tongs*
054	Molla spaghetti	*spaghetti tongs*
055	Molla ghiaccio	*ice tongs*
056	Molla zucchero	*sugar cubes tongs*
060	Coltello bistecca	*steak knife*
061	Coltello salumi	*salami knife*
062	Coltello salmone	*salmon knife*
063	Forchetta trinciare	*carving fork*
064	Coltello trinciare	*carving knife*
066	Trinciapollo	*chicken carver*
067	Tagliapasta	*pasta knife*
068	Tagliapizza	*pizza knife*
069	Forchetta servire panettone	*panettone serving fork*
070	Coltello panettone	*panettone/bread knife*
071	Coltello burro piccolo	*small butter knife*
073	Coltello grana	*parmesan cheese knife*
074	Coltello formaggio tenero	*soft cheese knife*
075	Coltello formaggio 2 punte	*two pointed cheese knife*
076	Coltellino mitili/ossobuco	*mussel/ossobuco knife*
077	Forchettina aragosta/lumache	*lobster/snail fork*
078	Pelino formaggio	*cheese peeler*
079	Coltello barman	*barman knife*
080	Apricapsule	*bottle opener*
081	Schiaccianoci	*nutcracker*
082	Schiaccianoci con tagliauva	*nutcracker with grape cutter*
083	Pinza spumante	*champagne opener*
084	Pinza aragosta	*lobster pliers*
085	Tagliatartufi	*truffle slicer*
086	Sbuccialimoni	*lemon peeler*
087	Cucchiaio servire gelato	*ice cream serving spoon*
088	Cucchiaio insalata estremità in acciaio	*salad spoon with steel end*
089	Forchetta insalata estremità in acciaio	*salad fork with steel end*
091	Coltello caviale estremità in corno	*caviar knife with horn end*
092	Cucchiaio caviale estremità in corno	*caviar spoon with horn end*
094	Minigrattugia	*mini grater*
095	Calzascarpe	*shoehorn*

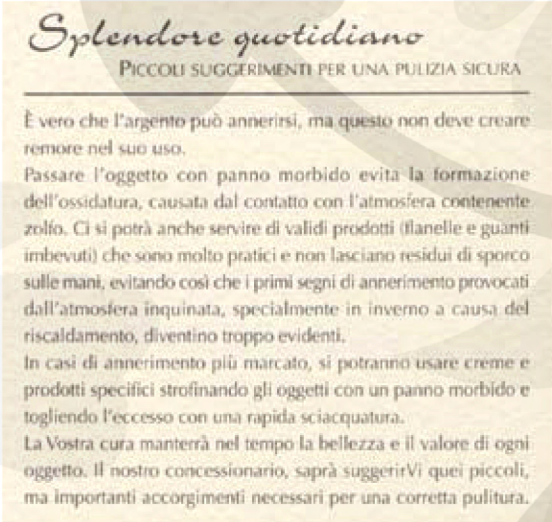
001 002 003 003D 004 005 006 006D 007 008 009 011 012 014 015 016 017 018 019 021 022 023 024 026 027 028 030 031 032

033 034 040 041 042 043 044 045 046 047 048 049 050 051 052 053 054 055 056 060 061 062 063 064 066 067 068



069 070 071 073 074 075 076 077 078 079 080 081 082 083 084 085 086 087 088 089 091 092 094 095

GUARANTEE CERTIFICATE



Splendore quotidiano

PICCOLI SUGGERIMENTI PER UNA PULIZIA SICURA

È vero che l'argento può annerirsi, ma questo non deve creare remore nel suo uso.
Passare l'oggetto con panno morbido evita la formazione dell'ossidatura, causata dal contatto con l'atmosfera contenente zolfo. Ci si potrà anche servire di validi prodotti (flanelle e guanti imbevuti) che sono molto pratici e non lasciano residui di sporco sulle mani, evitando così che i primi segni di annerimento provocati dall'atmosfera inquinata, specialmente in inverno a causa del riscaldamento, diventino troppo evidenti.
In casi di annerimento più marcato, si potranno usare creme e prodotti specifici strofinando gli oggetti con un panno morbido e togliendo l'eccesso con una rapida sciacquatura.
La Vostra cura manterrà nel tempo la bellezza e il valore di ogni oggetto. Il nostro concessionario, saprà suggerirVi quei piccoli, ma importanti accorgimenti necessari per una corretta pulitura.

Daily splendor.
A few suggestions for safe cleaning.

It is true that silver can blacken, but that should not prevent us from using it. Rubbing the object with a soft cloth prevents oxidation caused by the contact with air containing sulphur. Also use suitable products (such as flannel and wet gloves) that do not get hands dirty and prevent objects from blackening, especially in the winter when heating systems can pollute the air. In case blackening is more evident, specific products can also be used by rubbing the objects with a soft cloth and then rinsing them off with water. Your care will preserve the beauty and the value of each object. Our dealer will provide you with simple, but useful, suggestions to clean your items properly.

Zanovello Argenteria 1960
makes 800/000 and 925/000 fineness solid silverware in Italy according to the Legislative Decree dated 22 May 1999 no. 251 and relevant regulations.

***Guarantees** the artisan quality of handmade objects.*

Guarantees
silver fineness.

Guarantees
the identification brand.

ZANOVELLO ARGENTERIA snc di ZANOVELLO BRUNO & C.
VIA EUGANEA, 31 - 35037 TREPONTI DI TEOLO (PADOVA) - ITALY
Tel. (+39) 049 9900075 - Fax (+39) 049 9902505
e-mail: info@zanovelloargenteria.it
e-mail: zanovelloargenteria@tiscali.it

NOMI A DOMINIO REGISTRATI - *REGISTERED NAMES*

zanovelloargenteria.it
zanovellosilverware.eu

Gli articoli del catalogo sono prodotti a titolo argento 800/000 e/o 925/000.
Pesi e misure riportati nel catalogo sono da considerarsi indicativi.
Si eseguono riparazioni

The catalogue items are made of 800/000 and/or 925/000 fineness silverware.
Weights and dimensions in the catalogue are just an indication.
The company also offers a repairs service.

info@salmasofotografia.it