

LEGENDA - KEY

Le sagome delle posate sono puramente indicative.
The flatware shapes are only representatives.

Tutti i coltelli hanno la lama seghettata.
All knives with serrated blade.

Art.		
-01	Cucchiaino tavola	Table spoon
-08	Forchetta tavola	Table fork
-11	Coltello tavola, monoblocco	Table knife, s.h.
-15	Coltello tavola, manico cavo	Table knife, h.h.
-25	Cucchiaino frutta	Dessert spoon
-26	Forchetta frutta	Dessert fork
-27	Coltello frutta, monoblocco.	Dessert knife, s.h.
-31	Coltello frutta, manico cavo	Dessert knife, h.h.
-36	Cucchiaino thè	Tea/coffee spoon
-37	Cucchiaino moka	Moka spoon
-40	Mestolo	Soup ladle
-44	Cucchiaino legumi	Serving spoon
-45	Forchetta legumi	Serving fork
-49	Forchetta pesce	Fish fork
-50	Coltello pesce	Fish knife
-55	Forchetta dolce	Cake cutting fork
-57	Paletta gelato	Ice cream spoon
-58	Pala torta	Cake server
-67	Cucchiaino bibita	Iced tea spoon
-69	Cucchiaino salsa	French sauce spoon
-02	Cucchiaino brodo	Bouillon spoon
-70	Spatola burro	Butter spreader
-73	Coltello burro, monoblocco	Butter knife, s.h.
-72	Coltello burro, m. cavo	Butter knife, h.h.
-18	Coltello burro bimbo, monoblocco	Butter knife, small, s.h.
-16	Coltello burro bimbo, m.cavo	Butter knife, small, h.h.
-19	Coltello bistecca, monoblocco	Steak knife, s.h.
-21	Coltello bistecca, m. cavo	Steak knife, h.h.



CREAM

Acciaio inossidabile 18-10
 18-10 Stainless steel
 62511

Acciaio inossidabile 18-10 argentato
 Electrosilverplated 18-10 stainless steel
 62711

