

JAZZ



















52521

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

52721

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



| | | |
|---|-----|--|
|  | -01 | Table spoon - Cucchiaino tavola |
|  | -08 | Table fork - Forchetta tavola |
|  | -11 | Table knife, s.h. Coltello tavola, monoblocco |
|  | -25 | Dessert spoon - Cucchiaino frutta |
|  | -26 | Dessert fork - Forchetta frutta |
|  | -27 | Dessert knife, s.h. Coltello frutta, monoblocco |
|  | -36 | Tea/coffee spoon - Cucchiaino tè |
|  | -37 | Moka spoon - Cucchiaino moka |
|  | -40 | Soup ladle - Mestolo |
|  | -44 | Serving spoon - Cucchiaino legumi |
|  | -45 | Serving fork - Forchetta legumi |
|  | -49 | Fish fork - Forchetta pesce |
|  | -50 | Fish knife - Coltello pesce |
|  | -55 | Cake fork - Forchetta dolce |
|  | -58 | Cake server - Pala torta |
|  | -69 | French sauce spoon Cucchiaino Nouvelle Cuisine |
|  | -02 | Bouillon spoon - Cucchiaino brodo |
|  | -73 | Butter knife, s.h. Coltello burro, monoblocco |

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

FLAT



















62512

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62712

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



-  -01 *Table spoon* - Cucchiaino tavola
-  -08 *Table fork* - Forchetta tavola
-  -11 *Table knife, s.h.*
Coltello tavola, monoblocco
-  -25 *Dessert spoon* - Cucchiaino frutta
-  -26 *Dessert fork* - Forchetta frutta
-  -27 *Dessert knife, s.h.*
Coltello frutta, monoblocco
-  -36 *Tea/coffee spoon* - Cucchiaino tè
-  -37 *Moka spoon* - Cucchiaino moka
-  -40 *Soup ladle* - Mestolo
-  -44 *Serving spoon* - Cucchiaino legumi
-  -45 *Serving fork* - Forchetta legumi
-  -49 *Fish fork* - Forchetta pesce
-  -50 *Fish knife* - Coltello pesce
-  -55 *Cake fork* - Forchetta dolce
-  -58 *Cake server* - Pala torta
-  -69 *French sauce spoon*
Cucchiaino Nouvelle Cuisine
-  -02 *Bouillon spoon* - Cucchiaino brodo
-  -73 *Butter knife, s.h.*
Coltello burro, monoblocco

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

CREAM



















62511

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62711

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



-  -01 Table spoon - Cucchiaino tavola
-  -08 Table fork - Forchetta tavola
-  -11 Table knife, s.h.
Cottello tavola, monoblocco
-  -25 Dessert spoon - Cucchiaino frutta
-  -26 Dessert fork - Forchetta frutta
-  -27 Dessert knife, s.h.
Cottello frutta, monoblocco
-  -36 Tea/coffee spoon - Cucchiaino tè
-  -37 Moka spoon - Cucchiaino moka
-  -40 Soup ladle - Mestolo
-  -44 Serving spoon - Cucchiaino legumi
-  -45 Serving fork - Forchetta legumi
-  -49 Fish fork - Forchetta pesce
-  -50 Fish knife - Cottello pesce
-  -55 Cake fork - Forchetta dolce
-  -58 Cake server - Pala torta
-  -69 French sauce spoon
Cucchiaino Nouvelle Cuisine
-  -02 Bouillon spoon - Cucchiaino brodo
-  -73 Butter knife, s.h.
Cottello burro, monoblocco

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

BAGUETTE





























62612

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62812

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



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

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

CONTOUR





























62611

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62811

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



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

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

ARCADIA



























62614

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62814

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



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

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

MONIKA

62613

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62813

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado

























-  -01 *Table spoon* - Cucchiaino tavola
-  -08 *Table fork* - Forchetta tavola
-  -11 *Table knife, s.h.*
Coltello tavola, monoblocco
-  -25 *Dessert spoon* - Cucchiaino frutta
-  -26 *Dessert fork* - Forchetta frutta
-  -27 *Dessert knife, s.h.*
Coltello frutta, monoblocco
-  -36 *Tea/coffee spoon* - Cucchiaino tè
-  -37 *Moka spoon* - Cucchiaino moka
-  -40 *Soup ladle* - Mestolo
-  -44 *Serving spoon* - Cucchiaino legumi
-  -45 *Serving fork* - Forchetta legumi
-  -49 *Fish fork* - Forchetta pesce
-  -50 *Fish knife* - Coltello pesce
-  -55 *Cake fork* - Forchetta dolce
-  -57 *Ice cream spoon* - Paletta gelato
-  -58 *Cake server* - Pala torta
-  -67 *Ice tea spoon* - Cucchiaino bibita
-  -69 *French sauce spoon*
Cucchiaino Nouvelle Cuisine
-  -02 *Bouillon spoon* - Cucchiaino brodo
-  -70 *Butter spreader* - Spatola burro
-  -73 *Butter knife, s.h.*
Coltello burro, monoblocco
-  -19 *Steak knife, s.h.*
Coltello bistecca, monoblocco

Table top
Arthur Krupp

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

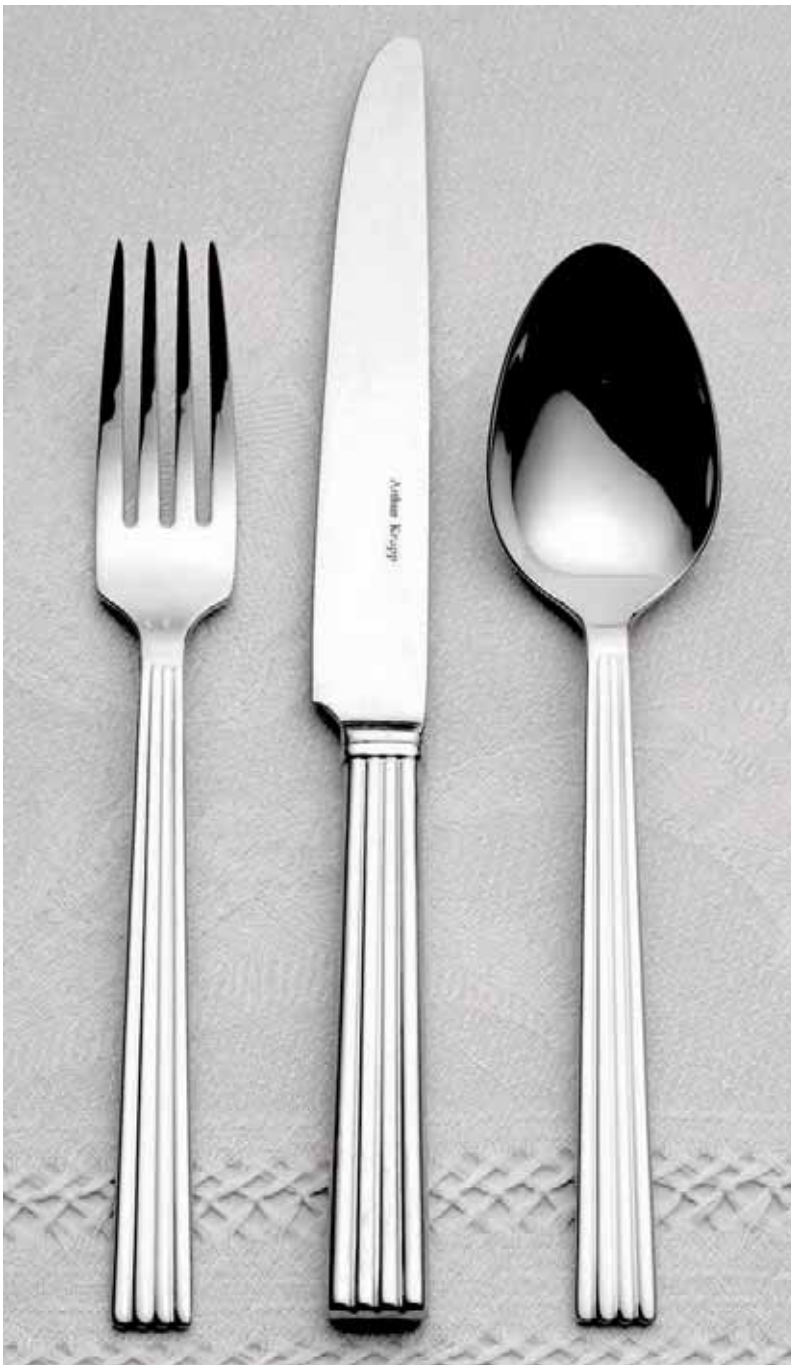
ATHENA



























62616

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62816

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



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

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

LONDON



























62615

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62815

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



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

serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

VERSAILLES





















62618

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10

62818

epss - electroplated 18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10 argentato
Edelstahl, rostfrei 18/10, versilbert
acier inoxydable 18/10 argenté
acero inoxidable 18/10 plateado



-  -01 *Table spoon* - Cucchiaino tavola
-  -08 *Table fork* - Forchetta tavola
-  -11 *Table knife, s.h.*
Cottello tavola, monoblocco
-  -15 *Table knife, h.h.*
Cottello tavola, manico cavo
-  -25 *Dessert spoon* - Cucchiaino frutta
-  -26 *Dessert fork* - Forchetta frutta
-  -27 *Dessert knife, s.h.*
Cottello frutta, monoblocco
-  -31 *Dessert knife, h.h.*
Cottello frutta, manico cavo
-  -36 *Tea/coffee spoon* - Cucchiaino tè
-  -37 *Moka spoon* - Cucchiaino moka
-  -44 *Serving spoon* - Cucchiaino legumi
-  -45 *Serving fork* - Forchetta legumi
-  -49 *Fish fork* - Forchetta pesce
-  -50 *Fish knife* - Cottello pesce
-  -55 *Cake fork* - Forchetta dolce
-  -69 *French sauce spoon*
Cucchiaino Nouvelle Cuisine
-  -02 *Bouillon spoon* - Cucchiaino brodo
-  -73 *Butter knife, s.h.*
Cottello burro, monoblocco
-  -19 *Steak knife, s.h.*
Cottello bistecca, monoblocco
-  -21 *Steak knife, h.h.*
Cottello bistecca, m. cavo

















serrated blade - lama seghettata
Wellenschliff - lame scie - hoja dentada

TECKNO

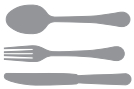
62680

18/10 stainless steel
acciaio inossidabile 18/10
Edelstahl, rostfrei 18/10
acier inoxydable 18/10
acero inoxidable 18/10



-  -01 *Table spoon* - Cucchiaino tavola
-  -08 *Table fork* - Forchetta tavola
-  -11 *Table knife, s.h.*
Coltello tavola, monoblocco
-  -25 *Dessert spoon* - Cucchiaino frutta
-  -26 *Dessert fork* - Forchetta frutta
-  -27 *Dessert knife, s.h.*
Coltello frutta, monoblocco
-  -36 *Tea/coffee spoon* - Cucchiaino tè
-  -37 *Moka spoon* - Cucchiaino moka
-  -45 *Serving fork* - Forchetta legumi
-  -49 *Fish fork* - Forchetta pesce
-  -50 *Fish knife* - Coltello pesce
-  -55 *Cake fork* - Forchetta dolce
-  -58 *Cake server* - Pala torta
-  -69 *French sauce spoon*
Cucchiaino Nouvelle Cuisine
-  -02 *Bouillon spoon* - Cucchiaino brodo
-  -73 *Butter knife, s.h.*
Coltello burro, monoblocco

serrated blade - **lama seghettata**
Wellenschliff - **lame scie** - hoja dentada



We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice.
 Considering that different operations are processed manually, some slight differences between same products of different lots may be noticed.
 The shapes of flatware illustrated are representatives and are not to be considered as real shape.

Le misure espresse sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso.
 In considerazione del fatto che la produzione é artigianale, potrebbero rilevarsi lievi differenze tra partite diverse dello stesso prodotto.
 Le sagome delle posate illustrate sono puramente indicative e non si riferiscono alle sagome reali.

Wir behalten uns das Recht vor, die angegebenen Spezifikationen aus technischen Gründen jederzeit zu ändern.
 Da verschiedene Bearbeitungsschritte handwerksmäßig ausgeführt werden, könnten leichte Abweichungen bei unterschiedlichen Warenpartien des selben Produktes auftreten.
 Das Profil der Bestecke ist nur als Informationsskizze zu verstehen. Es stellt nicht die wirklichen Profile dar.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les spécifications techniques.
 Car différents cycles de production sont effectués artisanalement, on pourrait remarquer des légères différences entre différents lots du même produits. Les silhouettes des couverts sont uniquement indicatives et elles ne se réfèrent pas à la silhouette réelle des couverts.

Nos reservamos el derecho de modificar las medidas indicadas sin aviso previo.
 Puesto que las diferentes fases del mecanizado se efectúan con un cuidado artesanal, podrían manifestarse pequeñas diferencias entre distintos lotes del mismo artículo. Los perfiles de los cubiertos ilustrados son meramente simbólicos y no corresponden a los perfiles reales.