

BUGATTI

EMOZIONE ITALIANA

Innovativo. Moderno. Sorprendente.
Affascinante. Esclusivo. Raffinato.
Sofisticato. Curioso.

Innovative. Modern. Amazing.
Charming. Exclusive. Refined.
Sophisticated. Curious.

manifesto | manifest
BUGATTI

E M O Z I O N E I T A L I A N A

INDEX BY CATEGORY

- PL-7** STAINLESS STEEL CUTLERY
- PL-71** COLOUR CUTLERY
- PL-131** HOTEL CUTLERY
- PL-145** BUGATTI LAB
- PL-165** PIZZA & STEAK
- PL-175** MOKA & HAPPY HOUR
- PL-183** CUTLERY SUPPORTS
- PL-193** INFORMATION

LEGENDA | LEGEND



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Possibilità di personalizzazione dei manici, senza limite di quantità e immaginazione
Customizable handles, with no limits to quantity or imagination



Possibilità di personalizzazione di colore, design, o tramite apposizione di loghi o disegni speciali
Customizable color, design and engraving of logos or special drawings



Garanzia a vita*
Life time warranty*



Acciaio inossidabile 18/10
18/10 stainless steel



Spessore delle posate
Thickness of the cutlery



Lunghezza delle posate
Length of the cutlery

* La garanzia si applica solo a difetti di fabbricazione, per un uso delle posate secondo le istruzioni di uso e manutenzione standard. Sono esclusi i danni derivanti da un uso improprio o non conforme alle istruzioni di uso e manutenzione. Posate con finitura PVD, argentate, con ghiera dorata sono escluse dalla garanzia.

* The warranty applies only to manufacturing defects, use of cutlery according to the standard use and maintenance instructions. Damage resulting from improper use or use that does not comply with the instructions for use and maintenance is excluded. Cutlery with PVD finish, gold-plated ring cutlery, and silver-plated cutlery are excluded from the warranty.

INDEX BY NAME

- | | | |
|--|--|--|
| PL-76 ALADDIN | PL-171 EN CRUZ PAKKA | PL-178 NON SOLO CAFFÈ |
| PL-172 ALADDIN coltello bistecca | PL-189 EQUIS | PL-171 OSTERIA |
| PL-190 ALADDIN cutlery support | PL-172 ERGO | PL-181 PORTAFORTUNA |
| PL-176 ALADDIN moka & happy hour | PL-90 FALABELLA | PL-32 PORTOFINO |
| PL-72 ALLEGRA | PL-176 FALABELLA moka & happy hour | PL-178 PORTOFINO moka |
| PL-108 ALPI | PL-60 FUTURA | PL-116 RINASCIMENTO |
| PL-20 AMALFI | PL-179 FUTURA moka | PL-177 RINASCIMENTO moka |
| PL-178 AMALFI moka | PL-187 GEMINI NEW | PL-8 RIVIERA |
| PL-122 ARES | PL-126 GEOM NEW | PL-152 RIVIERA decor handle |
| PL-172 ARES coltello bistecca | PL-189 GINKGO | PL-156 RIVIERA décoré |
| PL-190 ARES cutlery support | PL-189 GINKGO II | PL-178 RIVIERA moka |
| PL-177 ARES moka | PL-172 GLAMOUR coltello bistecca | PL-36 SETTIMOCIELO |
| PL-102 ATHENA | PL-180 KISS moka & happy hour | PL-172 SETTIMOCIELO coltello bistecca |
| PL-106 ATHENA pearl | PL-56 LAQUADRA NEW | PL-178 SETTIMOCIELO moka |
| PL-170 AUBERGE | PL-46 LATONDA NEW | PL-166 SETTIMOCIELO pizza |
| PL-136 AVENUE | PL-50 LOVALE NEW | PL-16 SIENA |
| PL-189 BILOBA | PL-54 LOVALE bolle NEW | PL-178 SIENA moka |
| PL-170 BRASSERIE | PL-189 MARIPOSA | PL-12 SINTESI |
| PL-184 CANONE NEW | PL-171 MATAHAMBRE | PL-178 SINTESI moka |
| PL-96 COUNTRY | PL-112 MEDITERRANEO NEW | PL-160 SPECIAL FINISHINGS steel cutlery |
| PL-177 COUNTRY moka | PL-177 MEDITERRANEO moka NEW | PL-68 TASTING SPOON TWEEZER NEW |
| PL-146 DECORATIONS colour cutlery | PL-84 MELODIA | PL-64 VENEZIA |
| PL-162 DECORATIONS steel cutlery | PL-177 MELODIA moka & happy hour | PL-179 VENEZIA moka |
| PL-170 DIANA NEW | PL-132 MILANO | PL-42 VIDAL |
| PL-24 DUETTO | PL-189 MOUSTACHE | PL-178 VIDAL moka |
| PL-179 DUETTO moka | PL-28 NATURA | |
| PL-140 ELLE | PL-179 NATURA moka | |

STAINLESS STEEL CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-20	AMALFI	PL-54	LOVALE bolle NEW	PL-12	SINTESI
PL-24	DUETTO	PL-28	NATURA	PL-68	TASTING SPOON TWEEZER NEW
PL-60	FUTURA	PL-32	PORTOFINO	PL-64	VENEZIA
PL-56	LAQUADRA NEW	PL-8	RIVIERA	PL-42	VIDAL
PL-46	LATONDA NEW	PL-36	SETTIMOCIELO		
PL-50	LOVALE NEW	PL-16	SIENA		

RIVIERA

Design: Bugatti Design Team

RIVIERA
model 051



LIFE
TIME

INOX
18/10

2,5 mm



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15 cm | ± 2 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm | ± 2,5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±23,5 cm | ± 10 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±21,5 cm | ± 2,5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±19 cm | ± 2,5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±19 cm | ± 2,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±20,5 cm | ± 10 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±10 cm | ± 2 mm



10
Mestolo
Soup ladle
±28 cm | ± 3 mm



11
Cucchiandone servire
Serving spoon
±26 cm | ± 3 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
±26 cm | ± 3 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±15,4 cm | ± 2 mm



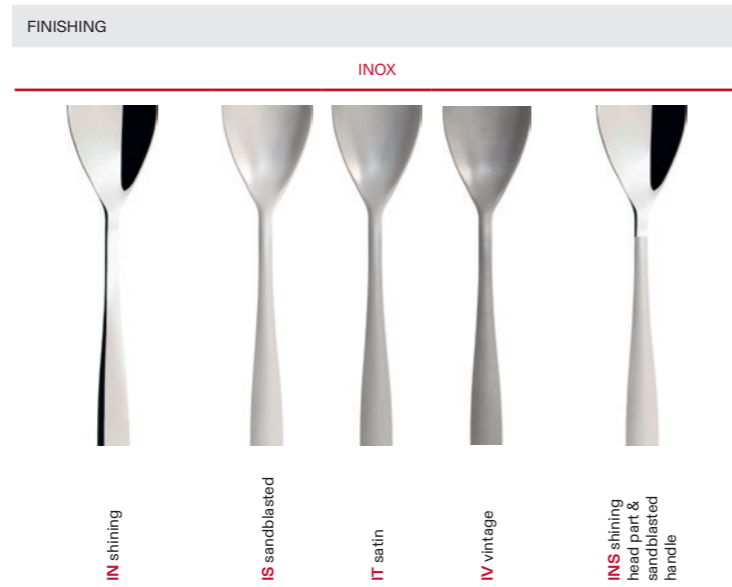
20
Pala torta
Cake server
±26,8 cm | ± 3 mm



composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.
 esempio | example
IN - 051 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code
IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03 MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
20	Pala torta Cake server			
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±21,5	2,5	58
					±22	2,5	48
					±23,5	10	96
					±19	2,5	40
					±19	2,5	35
					±20,5	10	66
					±15	2	27
					±10	2	18
					±28	3	228
					±26	3	121
					±26	3	75
					±15,4	2	20
					±26,8	3	110
-	-	-	-	-	±23,5	5,5	30

SINTESI

Design: Virgilio Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ± 3 mm



02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±21,5 cm | ± 3,5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm | ± 8 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21,5 cm | ± 3,5 mm



LIFE TIME

INOX 18/10

3,5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19,5 cm | ± 3,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ± 7 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±11,5 cm | ± 3 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ± 4 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±25 cm | ± 4 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ ±25 cm | ± 4 mm

SINTESI
model 079

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 079 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle

Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21,5	3,5	60
02	Forchetta da tavola Table fork				±21,5	3,5	49
03 MB	Coltello da tavola Table knife				±24	8	83
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±19,5	3,5	36
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±21	7	55
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	3	23
08	Cucchiaino moka Moka spoon				±11,5	3	15
10	Mestolo Soup ladle				±28	4	138
11	Cucchiaino servire Serving spoon				±25	4	84
12	Forchettone servire Serving fork				±25	4	73
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-	±23,5	5,5	30



SIENA

Design: Bugatti Design Team

SIENA
model 069



LIFE
TIME

INOX
18/10

3 mm

B Lab



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ↗ 2 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±20 cm | ↗ 3 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24,5 cm | ↗ 9 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±20 cm | ↗ 3 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ↗ 2,5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ↗ 2,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ↗ 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ↗ 2 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±27 cm | ↗ 3 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±23,5 cm | ↗ 3 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±23,5 cm | ↗ 3 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16,5 cm | ↗ 2 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ ±24 cm | ↗ 3 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ↗ 2,5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±20,5 cm | ↗ 2,5 mm



30
Cucchiaione riso
Rice serving spoon
↓ ±25 cm | ↗ 3 mm



56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±19 cm | ↗ 7,5 mm



78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±19,5 cm | ↗ 2,5 mm

composizione codice | code composition

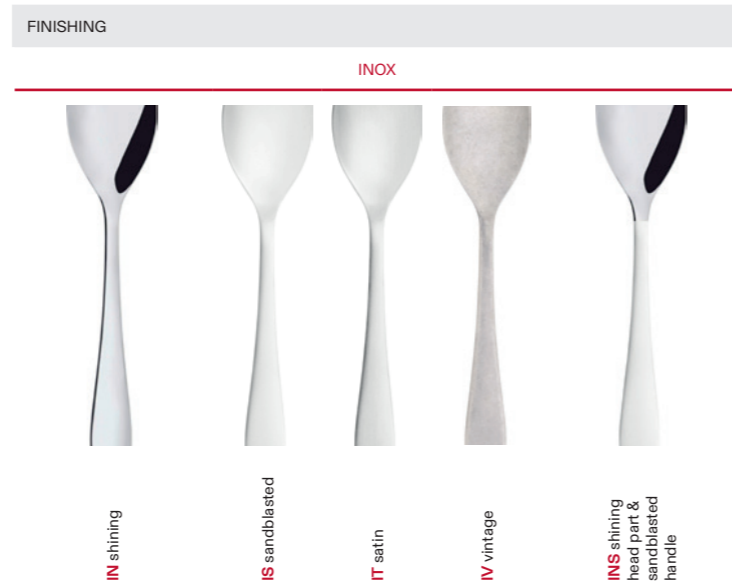
finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 069 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
20	Pala torta Cake server			
26	Coppia bacchette riso Chopsticks			
28	Forchetta pesce Fish fork			
29	Coltello pesce Fish knife			
30	Cucchiaino riso Rice serving spoon			
56MB	Spalmatore Spreader			
78	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20	3	63
					±20	3	55
					±24,5	9	104
					±18,5	2,5	46
					±18,5	2,5	37
					±22	8	69
					±15	2	25
					±12	2	16
					±27	3	136
					±23,5	3	90
					±23,5	3	74
					±16,5	2	25
					±24	3	159,5
					±23,5	5,5	30
					±19	2,5	36
					±20,5	2,5	41
					±25	3	182
					±19	7,5	68
					±19,5	2,5	49

AMALFI

Design: Virgilio Bugatti

AMALFI

model 073



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±14,5 cm | ± 3 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±20,5 cm | ± 3,5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm | ± 8,5 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±20,5 cm | ± 3,5 mm



LIFE TIME

INOX 18/10

3,5 mm

B Lab



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±18,1 cm | ± 3 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±18,5 cm | ± 3 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21,5 cm | ± 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12 cm | ± 3 mm



10
Mestolo
Soup ladle
±28 cm | ± 3,5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
±24 cm | ± 3,5 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
±24 cm | ± 3,5 mm



25
Cucchiaio riso-kebab
Rice-Kebab spoon
±28 cm | ± 3,5 mm



composizione codice | code composition

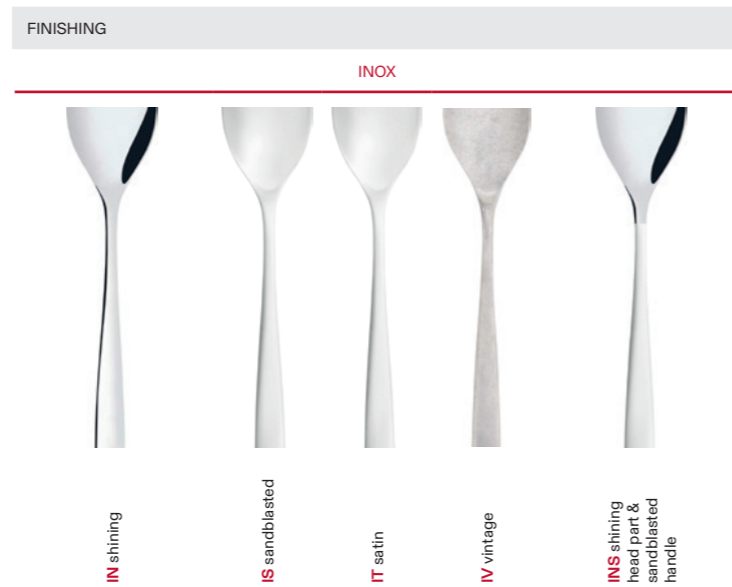
finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 073 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20,5	3,5	69
					±20,5	3,5	55
					±24	8,5	96
					±18,1	3	47
					±18,5	3	38
					±21,5	8	72
					±14,5	3	29
					±12	3	20
					±28	3,5	140
					±24	3,5	90
					±24	3,5	77
on request	on request		on request	on request	±28	3,5	142
-	-		-	-	±23,5	5,5	30

DUETTO

Design: Nick Munro

DUETTO
model 089



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ± 5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ± 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ± 7 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ± 3,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ± 5,5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±25 cm | ± 5,5 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±25 cm | ± 5,5 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±19 cm | ± 5 mm

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ± 3,5 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ± 5,5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ± 8 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ± 5,5 mm



composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 089 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle

Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21	5,5	75
02	Forchetta da tavola Table fork				±21	5,5	56
03 MB	Coltello da tavola Table knife				±23,5	8	108
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±19	5	59
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±19	5	48
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±21	7	68
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	3,5	29
08	Cucchiaino moka Moka spoon				±12,5	3,5	18
10	Mestolo Soup ladle				±28	5,5	205
11	Cucchiaino servire Serving spoon				±25	5,5	109
12	Forchettone servire Serving fork				±25	5,5	81
26	Coppia bacchette riso Chopsticks			-	±23,5	5,5	30
27	Cucchiaino brodo Soup spoon				±19	5	29



NATURA

Design: Bugatti Design Team

NATURA
model 009



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ± 2,5 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm | ± 5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ± 5 mm

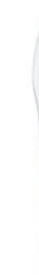
01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21,5 cm | ± 5 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ± 5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ± 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±20,5 cm | ± 5 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ± 2,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ± 5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±25 cm | ± 5 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ ±25 cm | ± 5 mm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±15,5 cm | ± 2,5 mm



19
Cucchiaino bibita
Long Drink spoon
↓ ±21 cm | ± 2,5 mm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↓ ±24 cm | ± 2,5 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±19 cm | ± 5 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16 cm | ± 5 mm



composizione codice | code composition

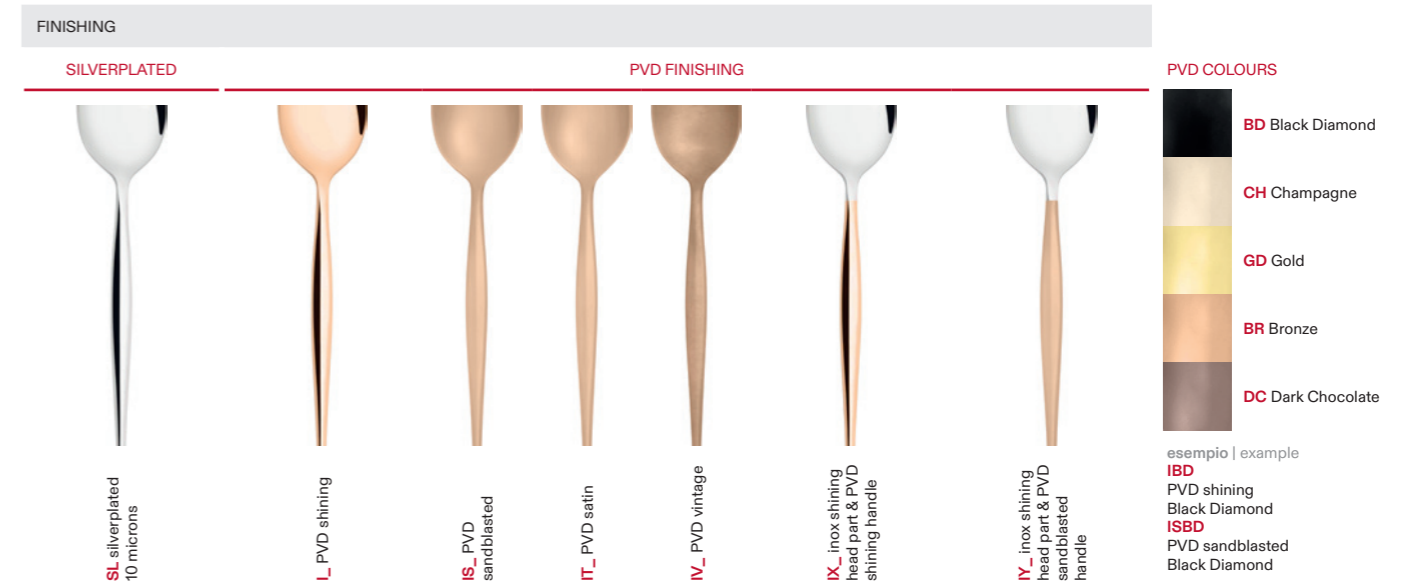
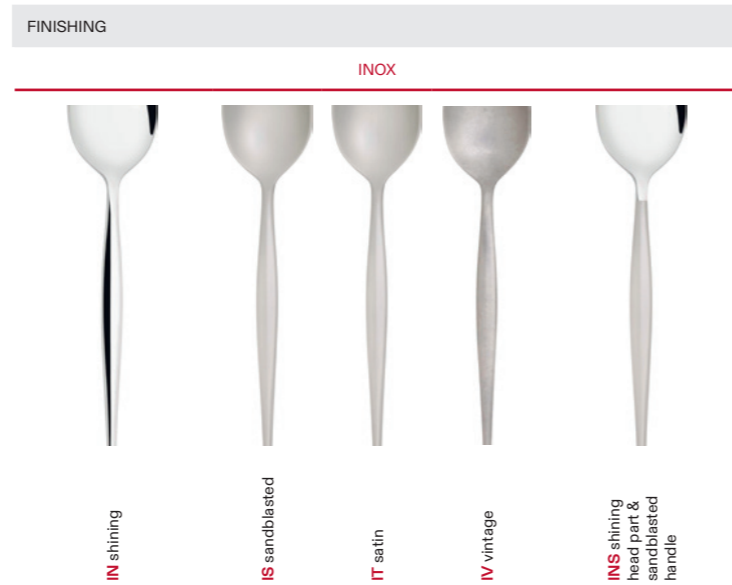
finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 009 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03 MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
19	Cucchiaino bibita Long Drink spoon			
26	Coppia bacchette riso Chopsticks			
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
32 MB	Spalmatore burro Butter spreader			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±21,5	5	56
					±22	5	43
					±23,5	5	42
					±18,5	5	45
					±18,5	5	34
					±20,5	5	39
					±15	2,5	29
					±12	2,5	17
					±28	5	198
					±25	5	80
					±25	5	64
					±15,5	2,5	29
					±21	2,5	25
					±24	2,5	26
					±19	5	50
					±16	5	29

PORTOFINO

Design: Bugatti Design Team

PORTOFINO

model 067



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm

B Lab



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ↗ 3,5 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ↗ 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23 cm | ↗ 9 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ↗ 5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ↗ 4 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ↗ 5 mm



25
Cucchiaio riso-kebab
Rice-Kebab spoon
↓ ±28,5 cm | ↗ 5 mm



78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±19,5 cm | ↗ 4 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ↗ 4 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ↗ 5 mm



56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±19 cm | ↗ 9 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ↗ 8 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±24 cm | ↗ 5 mm



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ↗ 3 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±18,5 cm | ↗ 4 mm

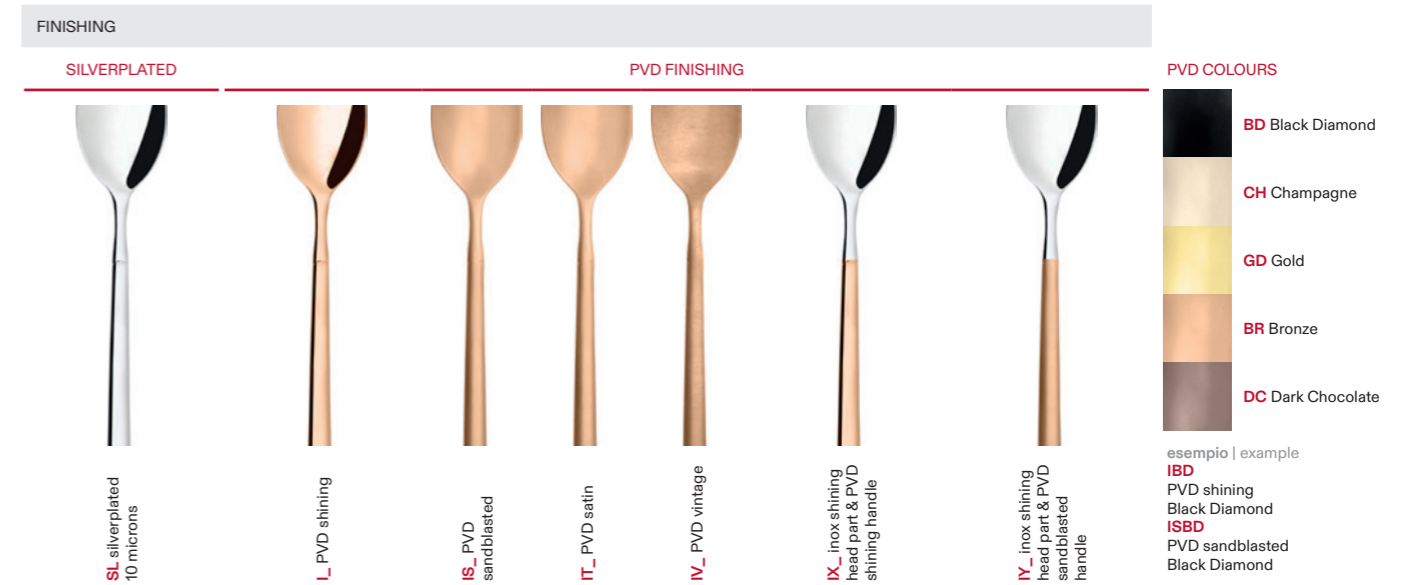
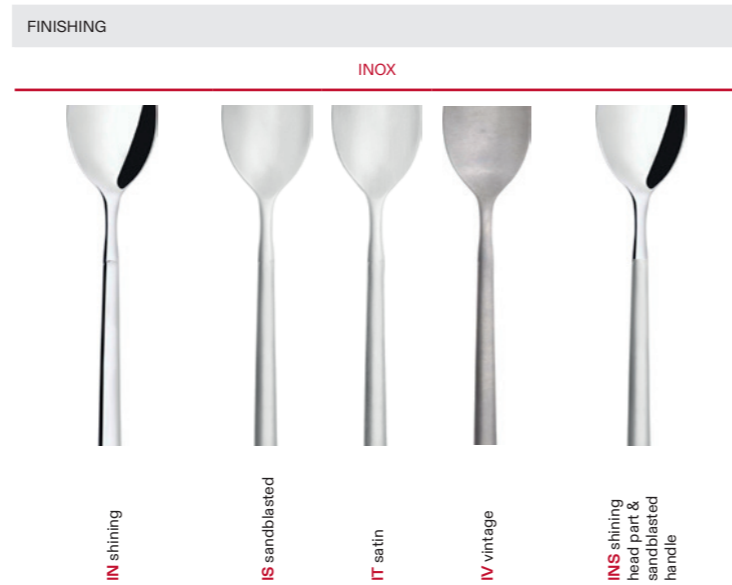


scala 1:1 | 1:1 scale

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.
 esempio | example
IN - 067 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code
IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03 MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
56 MB	Spalmatore Spreader			
78	Cucchiaino Gourmet Gourmet spoon			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±21	5	76
					±21	5	61
					±23	9	96
					±19	4	53
					±19	4	49
					±21	8	66
					±15,5	3,5	33
					±12,5	3	16
					±28	5	147,5
					±24	5	93,5
					±24	5	78,5
					±18,5	4	31
on request	on request		on request	on request	±28,5	5	144
-	-		-	-	±23,5	5,5	30
					±19	9	69
					±19,5	4	57,5

SETTIMOCIELO

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ± 2,5 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ± 4 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm | ± 11 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ± 4 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19,5 cm | ± 4 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19,5 cm | ± 4 mm

06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ± 9 mm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ± 2,5 mm

27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±18 cm | ± 4 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ± 3,5 mm

29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21 cm | ± 3,5 mm

52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±23 cm | ± 10 mm

56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±19 cm | ± 9 mm

75
Scavino aragosta
Lobster pick
↓ ±19 cm | ± 2,5 mm

76
Pinza aragosta
Lobster-seafood cracker
↓ ±19,5 cm | ± 8,5 mm

78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±20 cm | ± 4 mm

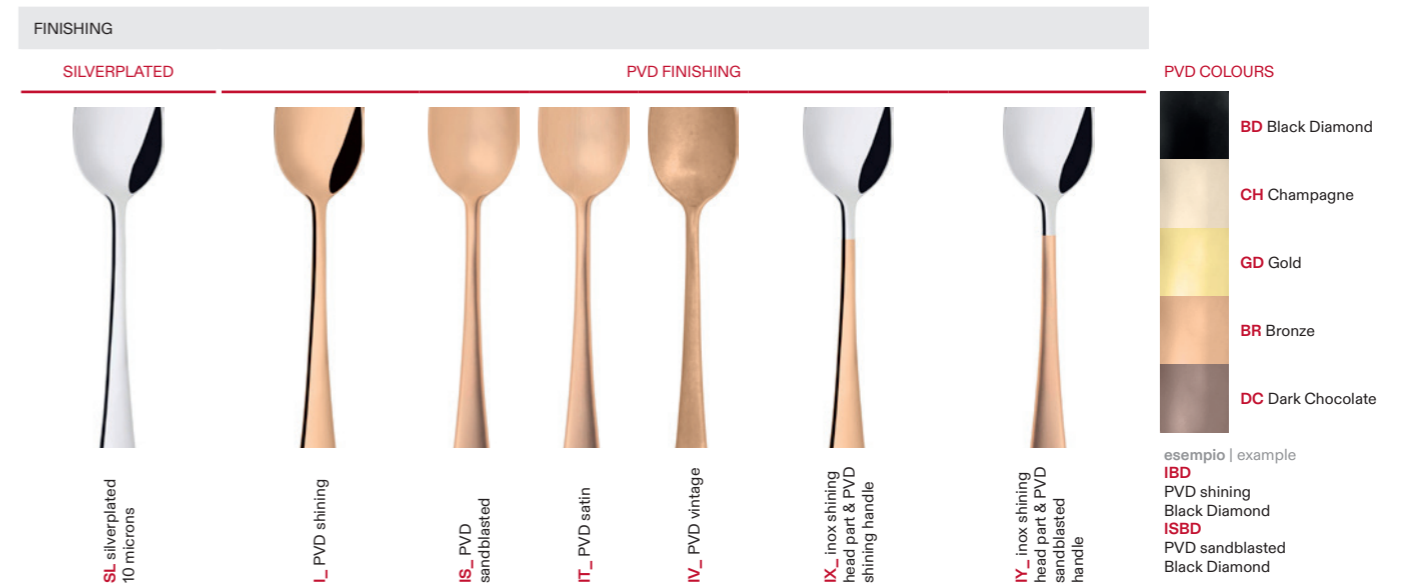
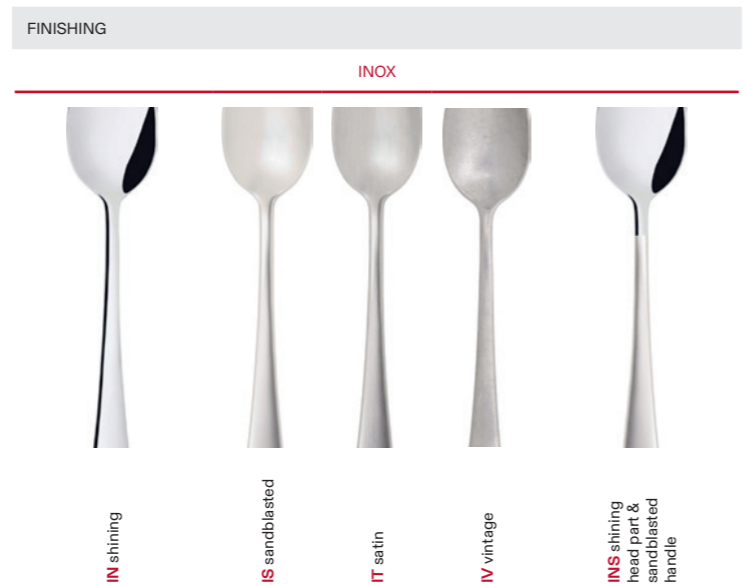
SETTIMOCIELO
model 056



composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.
 esempio | example
IN - 056 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code
IN - 000 26



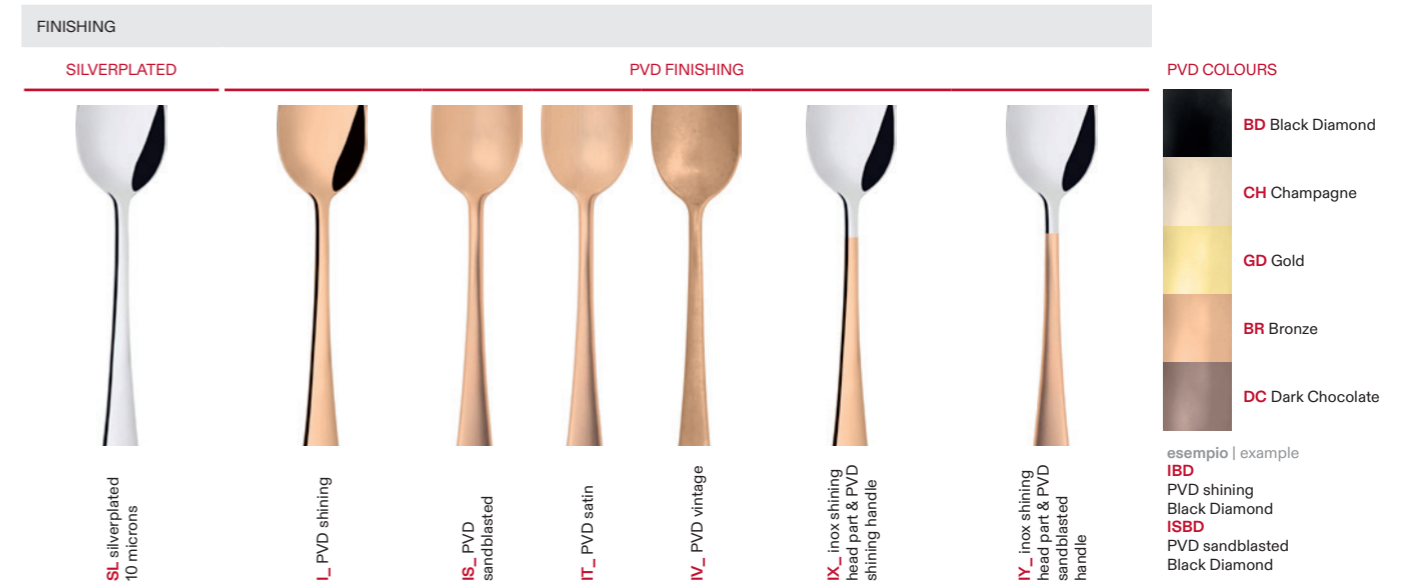
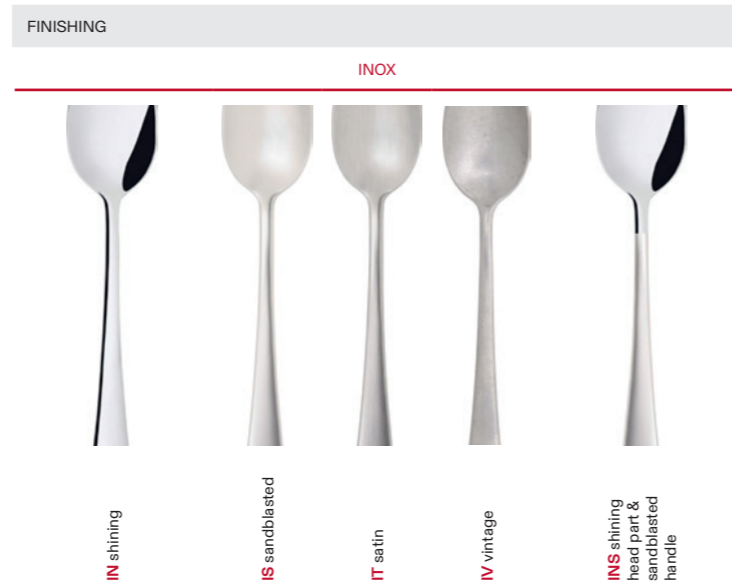
Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaio da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaio frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
09	Forchetta pizza-bistecca Steak-pizza fork			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaine servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
13	Mestolo salsa Sauce ladle			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
20	Pala torta Cake server			
25	Cucchiaio riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
27	Cucchiaio brodo Soup spoon			
28	Forchetta pesce Fish fork			
29	Coltello pesce Fish knife			

€	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
						±21	4	83,5
						±21	4	63,5
						±24	11	105
						±19,5	4	70
						±19,5	4	50
						±21	9	70
						±15	2,5	28
						±12,5	2,5	25
						±20,5	3,5	58
						±28	4	150
						±25	4	120
						±25	4	100
						±18	4	79
						±17	2,5	30
						±25	4	108
on request	on request		on request	on request	on request	±28	4	187
-	-		-	-	-	±23,5	5,5	30
						±18	4	70
						±19	3,5	70
						±21	3,5	70

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.
 esempio | example
IN - 056 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code
IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
34	Paletta formaggio tenero Soft cheese server			
42MB	Coltello formaggio cervo Cheese knife			
43	Coltello grana Parmesan cheese knife			
46MB	Coltello formaggio tenero Soft cheese knife			
52MB	Coltello bistecca Steak knife			
54MB	Coltello pizza Pizza knife			
56MB	Spalmatore Spreader			
75	Scavino aragosta Lobster pick			
76	Pinza aragosta Lobster-seafood cracker			
77	Forchetta ostriche Oyster fork			
78	Cucchiaio gourmet Gourmet spoon			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±17	21	105
					±23	10	125
					±17	21	84
					±21,5	10	104
					±23	10	115
					±20	10	105
					±19	9	73
					±19	2,5	56
-	-	-	-	-	±19,5	8,5	192,5
					±15,5	2,5	20
					±20	4	150

VIDAL

Design: Elisabeth Vidal



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15 cm | ±3,5 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±20,5 cm | ±5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm | ±5 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±20,5 cm | ±5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±19 cm | ±5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±18,5 cm | ±5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21,5 cm | ±5 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12 cm | ±3 mm



10
Mestolo
Soup ladle
±28 cm | ±5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
±26 cm | ±5 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
±26 cm | ±5 mm



20
Pala torta
Cake server
±25,7 cm | ±5 mm



25
Cucchiaio riso-kebab
Rice-Kebab spoon
±28,5 cm | ±5 mm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti server
±30 cm | ±5 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm | ±4 mm



50 MB
Coltello arrosto
Roast carving knife
±29,5 cm | ±8 mm



51
Forchettone arrosto
Roast carving fork
±28 cm | ±5 mm

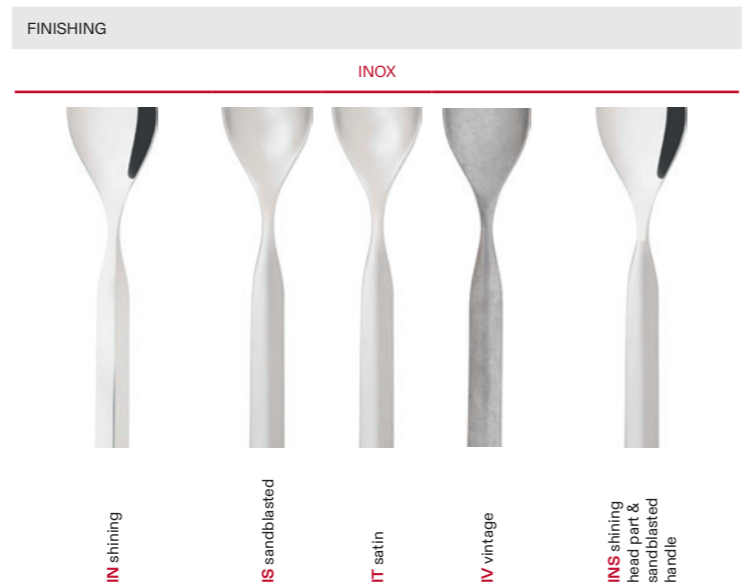


53 MB
Coltello nuziale
Cake knife
±34 cm | ±8 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.
 esempio | example
IN - 075 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code
IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaio da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaio frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiandone servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
20	Pala torta Cake server			
25	Cucchiaio riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop			
32MB	Spalmatore burro Butter spreader			
50MB	Coltello arrosto Roast carving knife			
51	Forchettone arrosto Roast carving fork			
53MB	Coltello nuziale Cake knife			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20,5	5	77
					±20,5	5	64
					±24	5	77
					±19	5	46
					±18,5	5	55
					±21,5	5	66
					±15	3,5	34
					±12	3	21
					±28	5	175
					±26	5	116
					±26	5	115
					±25,7	5	104
on request	on request		on request	on request	±28,5	5	160
-	-		-	-	±23,5	5,5	30
					±30	5	135
					±16	4	30
					±29,5	8	143
					±28	5	106
					±34	8	156

LATONDA

NEW

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ± 3 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ± 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ± 9,4 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ± 5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ± 5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ± 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ± 8,8 mm



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ± 3 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16,5 cm | ± 6,5 mm



LATONDA NEW
model OC5

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - **OC5** **01**

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - **000** **26**

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21	5	76
02	Forchetta da tavola Table fork			±21	5	61
03MB	Coltello da tavola Table knife			±23,5	9,4	107
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±19	5	61
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±19	5	48
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	8,8	88
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	3	27
08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12	3	17
26	Coppia bacchette riso Chopsticks			±23,5	5,5	30
32MB	Spalmatore burro Butter spreader			±16,5	6,5	40



LOVALE

NEW

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ± 3 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ± 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm | ± 9 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ± 5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm

B Lab



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ± 5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ± 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ± 9 mm



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ± 3 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm | ± 3 mm



18
Cucchiaio gelato
Ice-cream spoon
↓ ±15,5 cm | ± 3 mm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↓ ±19 cm | ± 5 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ± 5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21,5 cm | ± 5 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16,5 cm | ± 6,5 mm



78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±20 cm | ± 5 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - **OC7** **01**

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - **000** **26**

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21	5	83
02	Forchetta da tavola Table fork			±21	5	66
03MB	Coltello da tavola Table knife			±24	9	115
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±19	5	68
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±19	5	54
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	9	95
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	3	29
08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12	3	18
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16	3	26
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			±15,5	3	28
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	±23,5	5,5	30
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			±19	5	72
28	Forchetta pesce Fish fork			±19	5	55
29	Coltello pesce Fish knife			±21,5	5	61
32MB	Spalmatore burro Butter spreader			±16,5	6,5	45
78	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon			±20	5	69



FINISHING

INOX



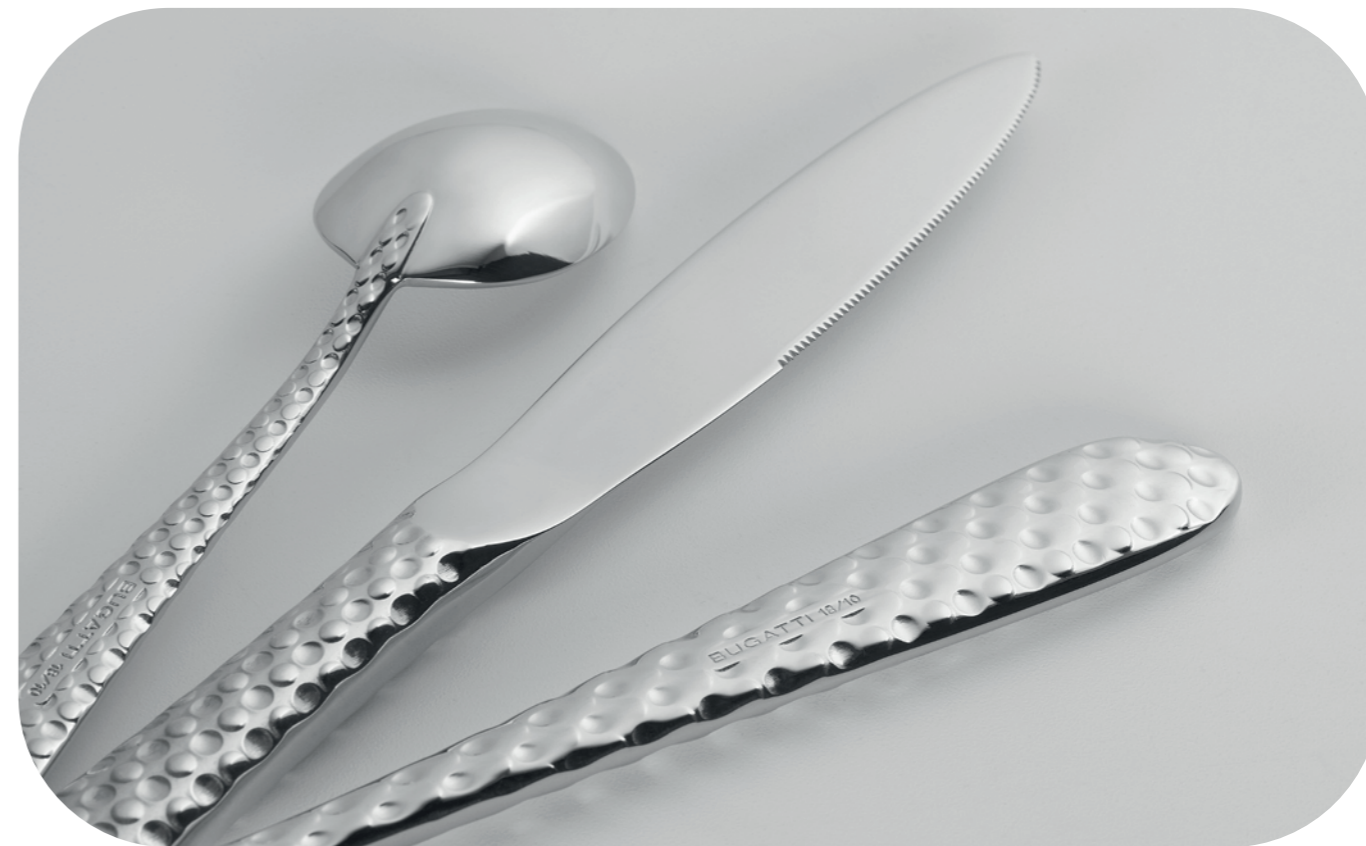
IN shining

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 0C7 01B



Art. Cod.	Description	€	L. cm	T mm	W gr
01B	Cucchiaino da tavola Table spoon		±21	5	83
02B	Forchetta da tavola Table fork		±21	5	66
03MBB	Coltello da tavola Table knife		±24	9	115
04B	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±19	5	68
05B	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±19	5	54
06MBB	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±22	9	95
07B	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±15,5	3	29
08B	Cucchiaino moka Moka spoon		±12	3	18
17B	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16	3	26
18B	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon		±15,5	3	28
27B	Cucchiaino brodo Soup spoon		±19	5	72
28B	Forchetta pesce Fish fork		±19	5	55
29B	Coltello pesce Fish knife		±21,5	5	61
32MBB	Spalmatore burro Butter spreader		±16,5	6,5	45
78B	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon		±20	5	69



LAQUADRA

NEW

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ↗ 3 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ↗ 5 mm

03MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 7 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ↗ 5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



LAQUADRA NEW

model **OC6**



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ↗ 5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ↗ 5 mm



06MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ↗ 6,6 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ↗ 3 mm



32MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16,5 cm | ↗ 4,9 mm



composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - **OC6** **01**

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - **000** **26**

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21	5	120
02	Forchetta da tavola Table fork			±21	5	97
03MB	Coltello da tavola Table knife			±23,5	7	134
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±19	5	98
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±19	5	77
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	6,6	112
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	3	42
08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12	3	26
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	±23,5	5,5	30
32MB	Spalmatore burro Butter spreader			±16,5	4,9	51



FUTURA

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ↗ 6 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ↗ 9 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 10 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ↗ 9 mm



LIFE TIME

INOX 18/10

9 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ↗ 7 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ↗ 7 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ↗ 9 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±13 cm | ↗ 5,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±29 cm | ↗ 10 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±24,5 cm | ↗ 9 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±24,5 cm | ↗ 9 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±14,5 cm | ↗ 6,5 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ ±26 cm | ↗ 9 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±18,5 cm | ↗ 6,5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±20 cm | ↗ 6,5 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 068 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle

Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21	9	88
02	Forchetta da tavola Table fork				±21	9	80
03 MB	Coltello da tavola Table knife				±23,5	10	112
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±18,5	7	35
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±18,5	7	56
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±22	9	103
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	6	35
08	Cucchiaino moka Moka spoon				±13	5,5	40
10	Mestolo Soup ladle				±29	10	150
11	Cucchiaino servire Serving spoon				±24,5	9	120
12	Forchettone servire Serving fork				±24,5	9	107
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				±14,5	6,5	40
20	Pala torta Cake server				±26	9	89,6
26	Coppia bacchette riso Chopsticks				±23,5	5,5	30
28	Forchetta pesce Fish fork				±18,5	6,5	60
29	Coltello pesce Fish knife				±20	6,5	60



VENEZIA

Design: Nick Munro

VENEZIA
model 065



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ↗ 6,5 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ↗ 9 mm

03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 20 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ↗ 9 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ↗ 8 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ↗ 8 mm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ↗ 18 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ↗ 6,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±29 cm | ↗ 11 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ↗ 13 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±24 cm | ↗ 10 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±17 cm | ↗ 8 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ ±24,5 cm | ↗ 10 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ↗ 8 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21,5 cm | ↗ 8 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 065 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle

Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21	9	114
02	Forchetta da tavola Table fork				±21	9	79
03	Coltello da tavola Table knife				±23,5	20	98
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±19	8	84
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±19	8	60
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±21	18	75
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	6,5	44,5
08	Cucchiaino moka Moka spoon				±12,5	6,5	27,5
10	Mestolo Soup ladle				±29	11	200
11	Cucchiaino servire Serving spoon				±24	13	161
12	Forchettone servire Serving fork				±24	10	133,5
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				±17	8	58
20	Pala torta Cake server				±24,5	10	214
26	Coppia bacchette riso Chopsticks				±23,5	5,5	30
28	Forchetta pesce Fish fork				±19	8	66,5
29	Coltello pesce Fish knife				±21,5	8	77,5

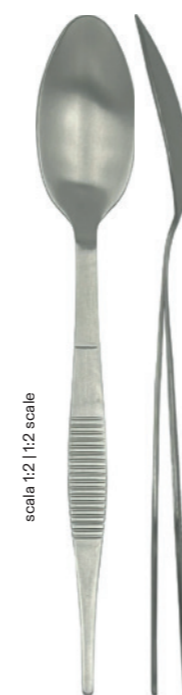


TASTING SPOON TWEEZER NEW

Design: Bugatti Design Team



TASTING SPOON TWEEZER NEW



99
Pinza cucchiaio da degustazione
Tasting spoon tweezers
↑ 18 cm | ↗ 2 mm

composizione codice code composition		
finishing -	model	art. cod.
esempio example		
IN	- 000	99

FINISHING
INOX



IN shining

Art. Cod.	Description	€	L cm	T mm	W gr
99	Pinza cucchiaio da degustazione Tasting spoon tweezers		±18	2	40

COLOUR CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-76 ALADDIN

PL-72 ALLEGRA

PL-108 ALPI

PL-122 ARES

PL-102 ATHENA

PL-106 ATHENA pearl

PL-96 COUNTRY

PL-90 FALABELLA

PL-126 GEOM

PL-112 MEDITERRANEO **NEW**

PL-84 MELODIA

PL-116 RINASCIMENTO

ALLEGRA

Design: Bugatti Design Team

ALLEGRA
model AG_ - 006



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15,4 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±21,3 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±23,4 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±21,4 cm

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±19,8 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±19,6 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22,2 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16,2 cm

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±23,9 cm

26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
±9 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
±16,5 cm



composizione codice | code composition

model colour - root art. cod.

esempio | example

AG NU - 006 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
01	Cucchiaio da tavola Table spoon		±21,4	57
02	Forchetta da tavola Table fork		±21,3	43
03	Coltello da tavola Table knife		±23,4	34
04	Cucchiaio frutta-dolce Dessert spoon		±19,8	50
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±19,6	38
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±22,2	33
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±15,4	24
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16,2	19
26	Coppia bacchette riso Chopstick		±23,9	32
26/S	Appoggio per bacchette riso Support		±9	27
32	Spalmatore burro Butter spreader		±16,5	20
77	Forbici multiuso Multi-purpose scissors		±25	140

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS



ALADDIN

Design: A. Dolcetti, Virgilio Bugatti & Bugatti Design Team



LIFE TIME

INOX 18/10



ALADDIN
model AL__ - 042



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±22 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±14,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
±21 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
±19 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±24 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
±20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm






40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
±24 cm






56
Spalmatore
Spreader
±22 cm

composizione codice code composition		RING FINISHING				L cm	W gr
model	finishing colour - root	art. cod.	INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED		
esempio example							
AL	B	GM - 042	01				
Art. Cod.	Description	€	€	€			
01	Cucchiaio da tavola Table spoon				±22	58	
02	Forchetta da tavola Table fork				±22	57	
03	Coltello da tavola Table knife				±24	49	
04	Cucchiaio frutta-dolce Dessert spoon				±20	53	
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±20	50	
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±22	46	
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±16	30,5	
08	Cucchiaino moka moka spoon				±14,5	25	
09	Cucchiaio riso Rice spoon Available colours AM GM LM NM PM RM VM 1M 2M 3M 4M				±21	51	
10	Mestolo Soup ladle				±28	252	
11	Cucchiaione servire Serving spoon				±24	80	
12	Forchettone servire Serving fork				±24	67	
13	Mestolo salsa Sauce ladle				±20	70	
14	Cucchiaio insalata Salad spoon				±24	80	
15	Forchetta insalata Salad fork				±24	74	
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				±16	27,5	
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon				±16	40	
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon				±19	34	
20	Pala torta Cake server				±27	87	
21	Coltello torta Cake Knife				±26	50	
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife				±17,5	35	
23	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours AM LM NM 2M 3M 4M				±24	22	
25	Cucchiaio riso-kebab Rice-Kebab spoon				±27,5	200	
26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips Available colours AM GM LM NM PM RM VM 2M 3M 4M				±24	29	

HANDLE EFFECT																	
MOTHER OF PEARL													SILK	TRANSPARENT			
																	
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	TT transparent



composizione codice code composition		RING FINISHING				L cm	W gr
model	finishing colour - root	art. cod.	INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED		
esempio example							
AL	B GM - 042	01	C ring shining metal part shining inox 18/10	B ring old silver plated metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10		
			X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10				
Art. Cod.	Description	€	€	€			
26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours AM 2M 3M				±9	17	
27	Cucchiaino brodo Soup spoon				±20	60	
28	Forchetta pesce Fish fork				±20	65	
29	Coltello pesce Fish knife				±22	70	
30	Cucchiaino servisotto Rice serving spoon				±26	130	
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop				±32	150	
32	Spalmatore burro Butter spreader				±14,5	21	
33	Tagliatartufo Truffle cutter				±23	140	
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife				±24	50	
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife				±24	48	
41	Coltello Salumi Ham and slice knife				±40	105	
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife				±23	60	
43	Coltello grana Knife for parmesan				±20	65	
47	Coltello salmone Salmon knife				±40	90	
49	Coltello pane Bread knife				±32	65	
50	Coltello arrosto Roast carving knife				±31	60	
51	Forchettone arrosto Roast carving fork				±29	55	
52	Coltello bistecca Steak knife				±24	60	
53	Coltello nuziale Cake knife				±32	105	
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel				±24	115	
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader				±22	105	
61	Pala pizza Pizza shovel				±29,5	145	
65	"Mokino" "Mokino" moka spoon Available colours AM 3M				±13	15	
66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon Available colours AM 3M				±13	15	

HANDLE EFFECT																	
MOTHER OF PEARL													SILK	TRANSPARENT			
																	
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	TT transparent



RING FINISHING

INOX SILVER PLATED GOLD PLATED



C ring shining metal part shining inox 18/10
B ring old silver plated metal part shining inox 18/10
D ring gold plated metal part shining inox 18/10
X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
AL	B	GM	-	042	01

esempio | example

Art. Cod.	Description	€	€	€	L cm	W gr
68	Forchettina aperitivo Party fork Available colours AM 3M				±13	12
70	Pinza insalata Salad tongs Available colours AM GM LM NM PM VM 2M 3M 4M				±30	132
71	Pinza multiuso Multipurpose tongs Available colours AM GM LM NM PM VM 2M 3M 4M				±28	107
76	Schiumarola Skimmer				±31	138
77	Forbici multiuso Multi-purpose scissors Available colours AM GM NM RM VM 2M 3M 4M				±25	121
81	Tagliacarte - Aprilettere Letter opener Available colours AM GM NM RM VM 2M 3M 4M				±23	42
95	Pala fritto Turner				±27,5	90

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL SILK TRANSPARENT



4M green
 VM aqua green
 7M light blue
 2M blue
 NM black
 8M chocolate NEW
 GM grey
 LM lilac
 RM pink
 PM raspberry
 3M bordeaux
 KM rust
 MM tangerine
 OM onyx
 AM ivory
 1M white
 CS green chartreuse
 TT transparent



MELODIA

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±16 cm

02

Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm

03

Coltello da tavola
Table knife
±24 cm

01

Cucchiaino da tavola
Table spoon
±22 cm



MELODIA
model ML__ - 060



04

Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05

Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06

Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08

Cucchiaino moka
Moka spoon
±14,5 cm



09

Cucchiaino riso
Rice spoon
±21 cm



17

Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



19

Cucchiaino bibita
Long drink spoon
±19 cm



26

Coppia bacchette riso
Chopstick
±24 cm



27

Cucchiaino brodo
Soup spoon
±20 cm



28

Forchetta pesce
Fish fork
±20 cm



29

Coltello pesce
Fish knife
±22 cm



32

Spalmatore burro
Butter spreader
±14,5 cm



40

Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm



40S

Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm



52

Coltello bistecca
Steak knife
±24 cm









56

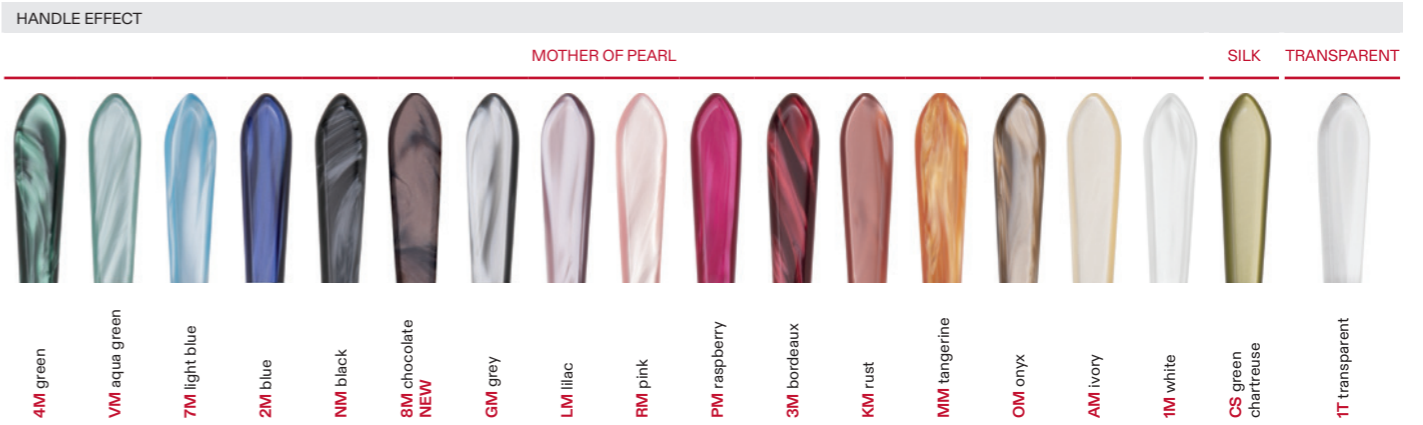
Spalmatore
Spreader
±22 cm

composizione codice code composition		RING FINISHING			L	W
model	finishing	colour	-	root	art. cod.	
esempio example						
ML	C	GM	-	060	01	
Art. Cod.	Description	€	€	€	cm	gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon				± 22	58
02	Forchetta da tavola Table fork				± 22	57
03	Coltello da tavola Table knife				± 24	49
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				± 20	53
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				± 20	50
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife				± 22	46
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				± 16	30,5
08	Cucchiaino moka moka spoon				± 14,5	25
09	Cucchiaino riso Rice spoon Available colours AM GM LM NM PM RM VM 1M 2M 3M 4M				± 21	51
10	Mestolo Soup ladle				± 28	252
11	Cucchiaino servire Serving spoon				± 24	80
12	Forchettone servire Serving fork				± 24	67
13	Mestolo salsa Sauce ladle				± 20	70
14	Cucchiaino insalata Salad spoon				± 24	80
15	Forchetta insalata Salad fork				± 24	74
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				± 16	27,5
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon				± 16	40
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon				± 19	34
20	Pala torta Cake server				± 27	87
21	Coltello torta Cake Knife				± 26	50
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife				± 17,5	35
23	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours AM LM NM 2M 3M 4M				± 24	22
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon				± 27,5	200
26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips Available colours AM GM LM NM PM RM VM 2M 3M 4M				± 24	29



composizione codice code composition					RING FINISHING			L.	W	
model	finishing	colour	-	root	art. cod.			cm	gr	
esempio example										
ML	C	GM	-	060	01					
						C ring shining metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€	€						
26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours AM 2M 3M								± 9	17
27	Cucchiaino brodo Soup spoon								± 20	60
28	Forchetta pesce Fish fork								± 20	65
29	Coltello pesce Fish knife								± 22	70
30	Cucchiaino servirisotto Rice serving spoon								± 26	130
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop								± 32	150
32	Spalmatore burro Butter spreader								± 14,5	21
33	Tagliatartufo Truffle cutter								± 23	140
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife			-					± 24	50
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife			-					± 24	48
41	Coltello Salumi Ham and slice knife								± 40	105
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife								± 23	60
43	Coltello grana Knife for parmesan								± 20	65
47	Coltello salmone Salmon knife								± 40	90
49	Coltello pane Bread knife								± 32	65
50	Coltello arrosto Roast carving knife								± 31	60
51	Forchettone arrosto Roast carving fork								± 29	55
52	Coltello bistecca Steak knife								± 24	60
53	Coltello nuziale Cake knife								± 32	105
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel								± 24	115
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader								± 22	105
61	Pala pizza Pizza shovel								± 29,5	145
65	"Mokino" "Mokino" moka spoon Available colours AM								± 13	15
66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon Available colours AM								± 13	15

composizione codice code composition					RING FINISHING			L.	W	
model	finishing	colour	-	root	art. cod.			cm	gr	
esempio example										
ML	C	GM	-	060	01					
						C ring shining metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€	€						
68	Forchettina aperitivo Party fork Available colours AM								± 13	12
76	Schiumarola Skimmer			-					± 31	138
95	Pala fritto Turner			-					± 27,5	90



FALABELLA

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±22 cm



FALABELLA
model FL__ - 040



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±14,5 cm



09
Cucchiaio riso
Rice spoon
±21 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
±19 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±24 cm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
±20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm






40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm






52
Coltello bistecca
Steak knife
±24 cm



56
Spalmatore
Spreader
±22 cm

composizione codice code composition		RING FINISHING				L. cm	W gr
model	finishing colour - root	art. cod.	INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED		
esempio example							
FL	B GM - 040	01	C ring shining metal part shining inox 18/10	B ring old silver plated metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10		
					X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€				
26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours AM 2M 3M					±9	17
27	Cucchiaino brodo Soup spoon					±20	60
28	Forchetta pesce Fish fork					±20	65
29	Coltello pesce Fish knife					±22	70
30	Cucchiaina servisotto Rice serving spoon					±26	130
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop					±32	150
32	Spalmatore burro Butter spreader					±14,5	21
33	Tagliatartufo Truffle cutter					±23	140
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife					- ±24	50
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife					- ±24	48
41	Coltello Salumi Ham and slice knife					±40	105
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife					±23	60
43	Coltello grana Knife for parmesan					±20	65
47	Coltello salmone Salmon knife					±40	90
49	Coltello pane Bread knife					±32	65
50	Coltello arrosto Roast carving knife					±31	60
51	Forchettone arrosto Roast carving fork					±29	55
52	Coltello bistecca Steak knife					±24	60
53	Coltello nuziale Cake knife					±32	105
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel					±24	115
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader					±22	105
61	Pala pizza Pizza shovel					±29,5	145
65	"Mokino" "Mokino" moka spoon Available colours AM					±13	15
66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon Available colours AM					±13	15

composizione codice code composition		RING FINISHING				L. cm	W gr
model	finishing colour - root	art. cod.	INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED		
esempio example							
FL	B GM - 040	01	C ring shining metal part shining inox 18/10	B ring old silver plated metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10		
					X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€				
68	Forchettina aperitivo Party fork Available colours AM					±13	12
76	Schiumarola Skimmer					- ±31	138
95	Pala fritto Turner					- ±27,5	90

HANDLE EFFECT																
MOTHER OF PEARL																SILK
																
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse

COUNTRY

Design: Bugatti Design Team

COUNTRY
model CO__ - 041



LIFE
TIME

INOX
18/10



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±16 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±14,5 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±16 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24 cm



56
Spalmatore
Spreader
↓ ±22 cm

COUNTRY

model **CO__ - 041**

COUNTRY

model **CO__ - 041**

RING FINISHING

INOX



C ring shining metal part shining inox 18/10

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art. cod.

esempio | example

CO C AM - 041 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon		±22	58
02	Forchetta da tavola Table fork		±22	57
03	Coltello da tavola Table knife		±24	49
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±20	53
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±20	50
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±22	46
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±16	30,5
08	Cucchiaino moka moka spoon		±14,5	25
09	Cucchiaino riso Rice spoon		±21	51
10	Mestolo Soup ladle		±28	252
11	Cucchiaino servire Serving spoon		±24	80
12	Forchettone servire Serving fork		±24	67
13	Mestolo salsa Sauce ladle		±20	70
14	Cucchiaino insalata Salad spoon		±24	80
15	Forchetta insalata Salad fork		±24	74
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16	27,5
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon		±16	40
20	Pala torta Cake server		±19	87
21	Coltello torta Cake Knife		±27	50
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife		±26	35
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon		±17,5	200
27	Cucchiaino brodo Soup spoon		±27,5	60
28	Forchetta pesce Fish fork		±20	65
29	Coltello pesce Fish knife		±20	70
30	Cucchiaino servirsotto Rice serving spoon		±22	130
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop		±26	150
32	Spalmatore burro Butter spreader		±14,5	21

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL



AM ivory

1M white

NM black



COUNTRY

model **CO__ - 041**

COUNTRY

model **CO__ - 041**

RING FINISHING

INOX



C ring shining metal part shining inox 18/10

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art. cod.

esempio | example

CO C AM - 041 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
33	Tagliatartufo Truffle cutter		±23	140
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife		±24	50
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife		±24	48
41	Coltello Salumi Ham and slice knife		±40	105
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife		±23	60
43	Coltello grana Knife for parmesan		±20	65
47	Coltello salmone Salmon knife		±40	90
49	Coltello pane Bread knife		±32	65
50	Coltello arrosto Roast carving knife		±31	60
51	Forchettone arrosto Roast carving fork		±29	55
52	Coltello bistecca Steak knife		±24	60
53	Coltello nuziale Cake knife		±32	105
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel		±24	115
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader		±22	105
61	Pala pizza Pizza shovel		±29,5	145
76	Schiumarola Skimmer		±31	138
95	Pala fritto Turner		±27,5	90

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL



AM ivory

1M white

NM black



ATHENA

Design: Bugatti Design Team

ATHENA
model AT__ - 003



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↑ ±16 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↑ ±22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
↑ ±24 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↑ ±22 cm



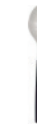
04 NEW
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↑ ±20 cm



05 NEW
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↑ ±20 cm



06 NEW
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↑ ±20 cm



08 NEW
Cucchiaino moka
Moka spoon
↑ ±13 cm



11 NEW
Cucchiaione servire
Serving spoon
↑ ±23 cm



12 NEW
Forchettone servire
Serving fork
↑ ±23 cm



14 NEW
Cucchiaio insalata
Salad spoon
↑ ±23 cm



15 NEW
Forchetta insalata
Salad fork
↑ ±23 cm







17 NEW
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↑ ±16,5 cm



27 NEW
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↑ ±20 cm



32 NEW
Spalmatore burro
Butter spreader
↑ ±16 cm

composizione codice code composition		FINISHING					
model	finishing colour	-	root	art. cod.			
esempio example		INOX		PVD COLOURS			
AT	B	N	-	003	01		
							
							
						B brushed steel	BD PVD Black Diamond
						CH PVD Champagne	GD PVD Gold
Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr		
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	55		
02	Forchetta da tavola Table fork			±22	44		
03	Coltello da tavola Table knife			±24	31		
04*	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	46		
05*	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	34		
06*	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±20	26		
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±16	23		
08*	Cucchiaino moka Moka spoon			±13	13		
11*	Cucchiaino servire Serving spoon			±23	84		
12*	Forchettone servire Serving fork			±23	60		
14*	Cucchiaino insalata Salad spoon			±23	84		
15*	Forchetta insalata Salad fork			±23	80		
17*	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16,5	20		
27*	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	54		
32*	Spalmatore burro Butter spreader			±16	10		







* In progettazione | Under development

ATHENA pearl

model AT__ - 003

ATHENA pearl

model AT__ - 003

composizione codice code composition		FINISHING					
model	finishing colour	-	root	art. cod.			
esempio example		INOX		PVD COLOURS			
AT	B	AL	-	003	01		
							
		B brushed steel	BD PVD Black Diamond	CH PVD Champagne	GD PVD Gold		
Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr		
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	55		
02	Forchetta da tavola Table fork			±22	44		
03	Coltello da tavola Table knife			±24	31		
04*	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	46		
05*	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	34		
06*	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±20	26		
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±16	23		
08*	Cucchiaino moka Moka spoon			±13	13		
11*	Cucchiaino servire Serving spoon			±23	84		
12*	Forchettone servire Serving fork			±23	60		
14*	Cucchiaino insalata Salad spoon			±23	84		
15*	Forchetta insalata Salad fork			±23	80		
17*	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16,5	20		
27*	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	54		
32*	Spalmatore burro Butter spreader			±16	10		



* In progettazione | Under development

ALPI

Design: Bugatti Design Team



LIFE
TIME

INOX
18/10

ALPI
model AP_ - 022



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±20 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±22,5 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±20 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±18,5 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±18,5 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



24
Forchetta bistecca
Steak fork
±20 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±22,5 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
±23 cm



52S
Coltello bistecca seghettato
Serrated steak knife
±23 cm

composizione codice | code composition

model colour - root art. cod.

esempio | example

AP NU - 022 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon		±20	66
02	Forchetta da tavola Table fork		±20	53
03	Coltello da tavola Table knife		±22,5	52
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±18,5	56
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±18,5	45
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±21	44
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±15	34
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16	30
24	Forchetta bistecca Steak fork		±20	55
26	Coppia bacchette riso Chopstick		±22,5	34
32	Spalmatore burro Butter spreader		±16	30
52	Coltello bistecca Steak knife		±23	55
52S	Coltello bistecca seghettato Serrated steak knife		±23	55

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS



NU Black



Personalizzazione del colore del manico: possiamo produrre il manico del colore preferito o che meglio si abbina alle vostre necessità. 90 giorni lavorativi dall'approvazione del colore, MOQ 12000 pezzi suddivisi tra le varie pezzature.

Customization of the handle color: we can produce the handle in your favorite color or the one that best matches your needs. 90 working days from color approval, MOQ 12000 pieces among the various references.



MEDITERRANEO NEW

Design: Bugatti Design Team



MEDITERRANEO NEW
model MT__ - 010



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±23,5 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±22 cm

04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12,5 cm

11
Cucchiaino servire
Serving spoon
±25,5 cm

12
Forchettone servire
Serving fork
±25,5 cm

14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
±25,5 cm

15
Forchetta insalata
Salad fork
±25,5 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16,5 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm



MEDITERRANEO NEW

model **MT__ - 010**

MEDITERRANEO NEW

model **MT__ - 010**

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art. cod.

esempio | example

MT B NM - 010 01

FINISHING

INOX

PVD COLOURS



B brushed steel



BD PVD
Black Diamond



CH PVD
Champagne



GD PVD Gold

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL



NM black



8M chocolate
NEW



1M white



AM ivory



3M bordeaux



4M green



TM ottanio



2M blue

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	54
02	Forchetta da tavola Table fork			±22	46
03	Coltello da tavola Table knife			±23,5	35
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	46
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	36
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	32
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	25
08	Cucchiaino moka moka spoon Available colours AM NM TM 8M			±12,5	15
11	Cucchiaino servire Serving spoon			±25,5	84
12	Forchettone servire Serving fork			±25,5	59
15	Forchetta insalata Salad fork			±25,5	82
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16,5	24
32	Spalmatore burro Butter spreader			±16	18



RINASCIMENTO

Design: Bugatti Design Team



LIFE
TIME

INOX
18/10

RINASCIMENTO

model RI__ - 024



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±16 cm



02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±14,5 cm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±16 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24 cm



56
Spalmatore
Spreader
↓ ±22 cm

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art.cod.

esempio | example

RI B AM - 024 01

RING FINISHING

SILVERPLATED



B ring old silver plated metal part shining inox 18/10

GOLD PLATED



D ring gold plated metal part shining inox 18/10



X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL



AM ivory

2M blue

3M bordeaux

4M green

NM black

Art.Cod.	Description	€	€	€	L cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±22	85
02	Forchetta da tavola Table fork				±22	75
03	Coltello da tavola Table knife				±24	70
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±20	70
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±20	75
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±22	60
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±16	40
08	Cucchiaino moka moka spoon				±14,5	35
09	Cucchiaino riso Rice spoon				±21	47
10	Mestolo Soup ladle				±28	233
11	Cucchiaino servire Serving spoon				±24	140
12	Forchettone servire Serving fork				±24	120
13	Mestolo salsa Sauce ladle				±20	120
14	Cucchiaino insalata Salad spoon				±24	120
15	Forchetta insalata Salad fork				±24	120
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				±16	40
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon				±16	40
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon				±19	70
20	Pala torta Cake server				±27	195
21	Coltello torta Cake Knife				±26	105
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife				±17,5	75
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon				±27,5	200
27	Cucchiaino brodo Soup spoon				±20	80
28	Forchetta pesce Fish fork				±20	80
29	Coltello pesce Fish knife				±22	85
30	Cucchiaino servirsotto Rice serving spoon				±26	200
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop				±32	165



composizione codice code composition		RING FINISHING			L	W
model	finishing colour	-	root	art. cod.	cm	gr
esempio example						
RI	B	AM	-	024	01	
Art. Cod.	Description	€	€	€		
32	Spalmatore burro Butter spreader				±14,5	35
33	Tagliatartufo Truffle cutter				±23	140
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife				±24	50
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife				±24	48
41	Coltello Salumi Ham and slice knife				±40	105
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife				±23	75
43	Coltello grana Knife for parmesan				±20	80
47	Coltello salmone Salmon knife				±40	90
49	Coltello pane Bread knife				±32	65
50	Coltello arrosto Roast carving knife				±31	125
51	Forchettone arrosto Roast carving fork				±29	115
52	Coltello bistecca Steak knife				±24	75
53	Coltello nuziale Cake knife				±32	120
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel				±24	115
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader				±22	110
61	Pala pizza Pizza shovel				±29,5	160
62	Pala lasagne Lasagne shovel				±28,5	165



ARES

Design: Alessandro Parascandolo



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±21,5 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±23,5 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±21,5 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10

ARES
model AS__ - 004



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
±21 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
±19 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±24 cm



26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
±5,5 x 2 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
±20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
±21 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
±24 cm



75
Scavino aragosta
Lobster pick
±19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
±21,5 cm

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art.cod.

esempio | example

AS B N - 004 01

FINISHING

INOX



B brushed steel

PVD COLOURS



BD PVD Black Diamond



CH PVD Champagne



GD PVD Gold

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS



N black

G grey

A ivory

1 white

8 brown

Art.Cod.	Description	€	€	L cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21,5	63
02	Forchetta da tavola Table fork			±21,5	52
03	Coltello da tavola Table knife			±23,5	32
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	48
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	38
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	29
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	25
08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12,5	14
09	Cucchiaino riso Rice spoon			±21	46
11	Cucchiaino servire Serving spoon			±25	75
12	Forchettone servire Serving fork			±25	66
14	Cucchiaino insalata Salad spoon			±25	75
15	Forchetta insalata Salad fork Available colours N G A 1			±25	72
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16	21
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon Available colours N G A 1			±15,5	24
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon Available colours N G A 1			±19	32
20	Pala torta Cake server Available colours N G A 1			±26,5	82
26	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours N G A 1			±24	36
26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours all PVD finishings			±5,5x2	52
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	53
28	Forchetta pesce Fish fork Available colours N G A 1			±20	43
29	Coltello pesce Fish knife Available colours N G A 1			±21	42
32	Spalmatore burro Butter spreader			±16	10
36	Forchetta lumache Escargot fork Available colours N G A 1			±13,5	18
37	Forchetta ostriche Oyster fork Available colours N G A 1			±15,5	25
52	Coltello bistecca Steak knife Available colours N G A 1			±24	33
75	Scavino aragosta Lobster pick Available colours N G A 1			±19	34
78	Cucchiaino Gourmet Gourmet spoon Available colours N G A 1			±21,5	53



GEOM NEW

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±16,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±23 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±15 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±17 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±15,5 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±19,5 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21,5 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±15 cm

FINISHING

INOX



C ring shinning metal part shinning inox 18/10

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art. cod.

esempio | example

GE C NM - 026 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon		±22	70
02	Forchetta da tavola Table fork		±22	60
03	Coltello da tavola Table knife		±24	54
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±20	59
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±20	55
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±23	51
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±16,5	29
08	Cucchiaino moka moka spoon		±15	25
10	Mestolo Soup ladle		±29	113
11	Cucchiaino servire Serving spoon		±24	84
12	Forchettone servire Serving fork		±24	71
13	Mestolo salsa Sauce ladle		±20,5	72
14	Cucchiaino insalata Salad spoon		±24	84
15	Forchetta insalata Salad fork		±24	78
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±17	27
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon		±15,5	30
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon		±22,5	33
20	Pala torta Cake server		±27	88
21	Coltello torta Cake Knife		±26	55
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife		±17,5	24
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon		±27,5	124
27	Cucchiaino brodo Soup spoon		±19,5	61
28	Forchetta pesce Fish fork		±20	53
29	Coltello pesce Fish knife		±21,5	58
30	Cucchiaino servirisotto Rice serving spoon		±27	118
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop		±31,5	109
32	Spalmatore burro Butter spreader		±15	20

FINISHING

INOX



C ring shinning metal part shinning inox 18/10

composizione codice | code composition

model finishing colour - root art. cod.

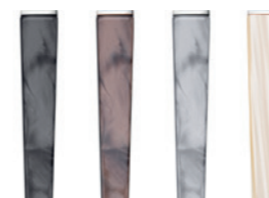
esempio | example

GE C NM - 026 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
33	Tagliatartufo Truffle cutter		±22,5	108
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife		±23,5	45
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife		±23,5	47
41	Coltello Salumi Ham and slice knife		±39,5	72
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife		±21,5	46
43	Coltello grana Knife for parmesan		±19	54
47	Coltello salmone Salmon knife		±39,5	70
49	Coltello pane Bread knife		±30,5	68
50	Coltello arrosto Roast carving knife		±30,5	68
51	Forchettone arrosto Roast carving fork		±28,5	58
52	Coltello bistecca Steak knife		±22,5	45
53	Coltello nuziale Cake knife		±31	68
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel		±24	79
56	Spalmatore con seghettata Saw-edged spreader		±19,5	43
61	Pala pizza Pizza shovel		±29,5	95
62	Pala lasagne Lasagne shovel		±28	103

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL



NM black

SM chocolate
NEW

GM grey

AM ivory

HOTEL CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-136 AVENUE

PL-140 ELLE

PL-132 MILANO

MILANO

Design Ufficio Tecnico Bugatti

MILANO

model 0H2



LIFE
TIME

INOX
18/10

3,2 mm



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±14 cm | ± 3 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±20 cm | ± 3,2 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ± 9 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±20 cm | ± 3,2 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ± 3 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ± 3 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ± 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±11 cm | ± 2,5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±20 cm | ± 3 mm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±15,5 cm | ± 3 mm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±19 cm | ± 3 mm



23
Forkettina frutta
Fruit fork
↓ ±14,5 cm | ± 3 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±17,5 cm | ± 3 mm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ ±18 cm | ± 3 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±20,5 cm | ± 3 mm



52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±23,5 cm | ± 9 mm



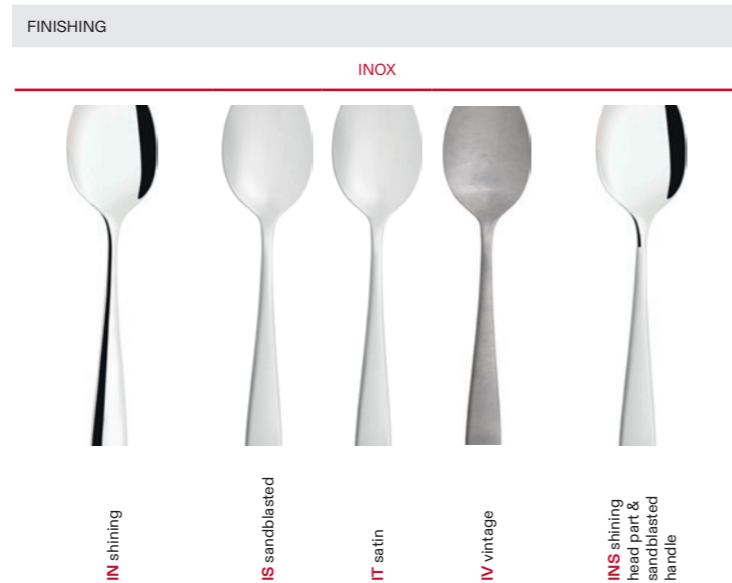
56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±17 cm | ± 7 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - **OH2** **01**



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03 MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			
23	Forchettina frutta Fruit fork			
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
28	Forchetta pesce Fish fork			
29	Coltello pesce Fish knife			
52 MB	Coltello bistecca Steak knife			
56 MB	Spalmatore Spreader			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20	3,2	66
					±20	3,2	52
					±23,5	9	130
					±18,5	3	52
					±18,5	3	43
					±21	8	92
					±14	3	27
					±11	2,5	16
					±20	3	66
					±15,5	3	30
					±19	3	39
					±14,5	3	22
					±17,5	3	43
					±18	3	42
					±20,5	3	50
					±23,5	9	130
					±17	7	84

AVENUE

Design Ufficio Tecnico Bugatti

AVENUE
model OHA



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±13,5 cm | ↗ 4 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±20,5 cm | ↗ 5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 8 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±20,5 cm | ↗ 5 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ↗ 4,5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ 18,5 cm | ↗ 4,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ 21,5 cm | ↗ 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ 12 cm | ↗ 3 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ 23 cm | ↗ 4,5 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ 23,5 cm | ↗ 4,5 mm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ 14,5 cm | ↗ 4 mm



19
Cucchiaino bibita
Long Drink spoon
↓ 20 cm | ↗ 3,5 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ 23,5 cm | ↗ 5 mm



23
Forkettina frutta
Fruit fork
↓ 14,5 cm | ↗ 4 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ 18 cm | ↗ 4,5 mm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ 20,5 cm | ↗ 5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ 22 cm | ↗ 5 mm



52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ 23,5 cm | ↗ 8 mm



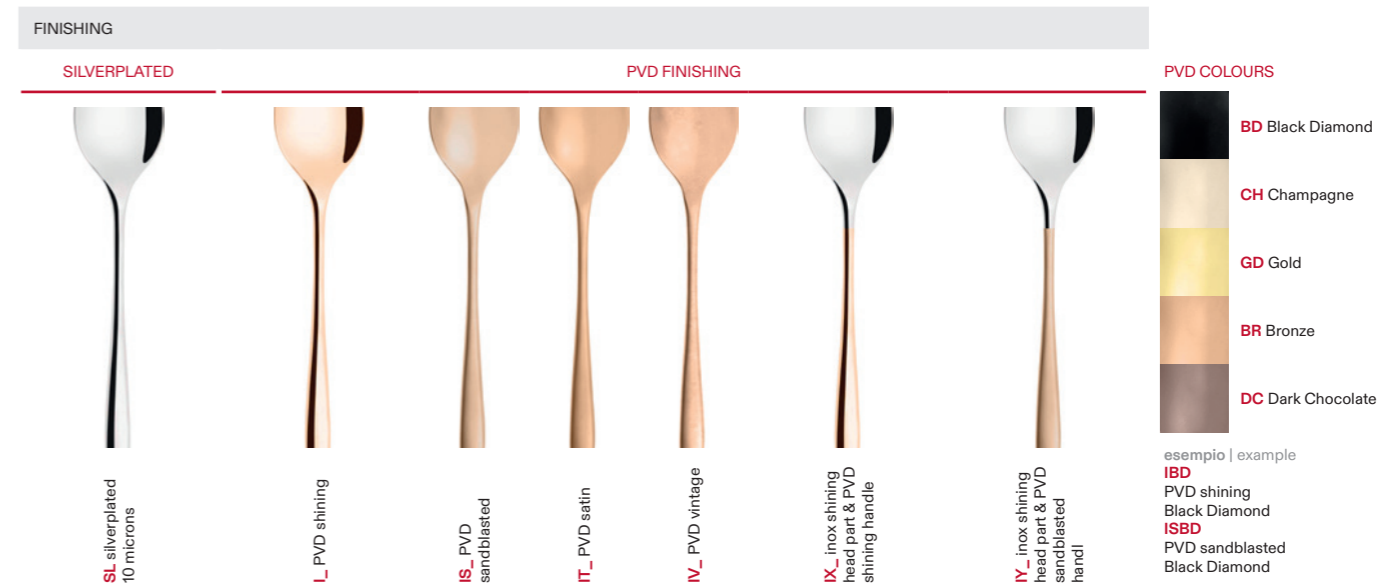
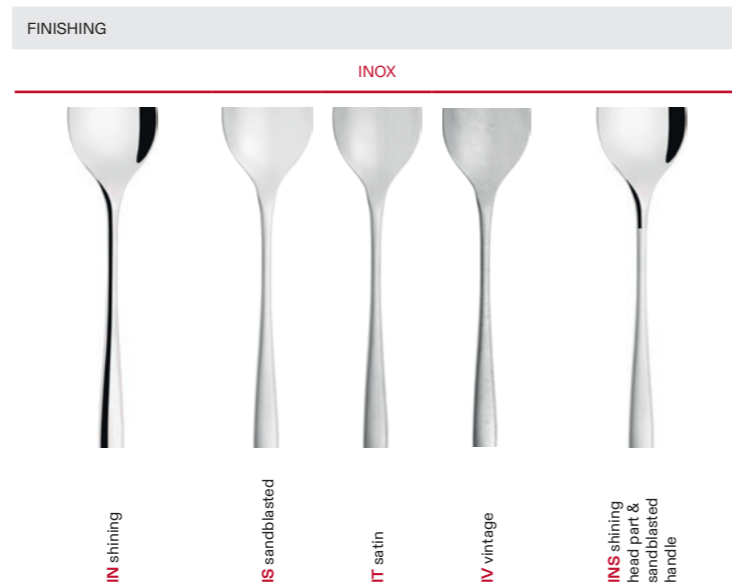
56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ 16 cm | ↗ 6 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - **OHA** **01**



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
13	Mestolo salsa Sauce ladle			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
19	Cucchiaino bibita Long Drink spoon			
20	Pala torta Cake server			
23	Forchettina frutta Fruit fork			
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
28	Forchetta pesce Fish fork			
29	Coltello pesce Fish knife			
52MB	Coltello bistecca Steak knife			
56MB	Spalmatore Spreader			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20,5	5	70
					±20,5	5	56
					±23,5	8	82
					±18,5	4,5	54
					±18,5	4,5	43
					±21,5	8	66
					±13,5	4	27
					±12	3	13
					±29,5	5	190
					±23	4,5	72
					±23,5	4,5	100
					±18,5	5	84
					±14,5	4	23
					±20	3,5	30
					±23,5	5	89
					±14,5	4	23
					±18	4,5	62
					±20,5	5	57
					±22	5	67
					±23,5	8	80
					±16	6	47

ELLE

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±14,5 cm | ± 3,5 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm | ± 5,5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24,5 cm | ± 9 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm | ± 5,5 mm



LIFE TIME

INOX 18/10

5,5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ± 4,5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ± 4,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ± 8 mm



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
↓ ±11,5 cm | ± 2,5 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±15 cm | ± 3,5 mm



19
Cucchiaio bibita
Long Drink spoon
↓ ±21 cm | ± 3,8 mm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↓ ±18 cm | ± 4,5 mm



52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24,5 cm | ± 9 mm

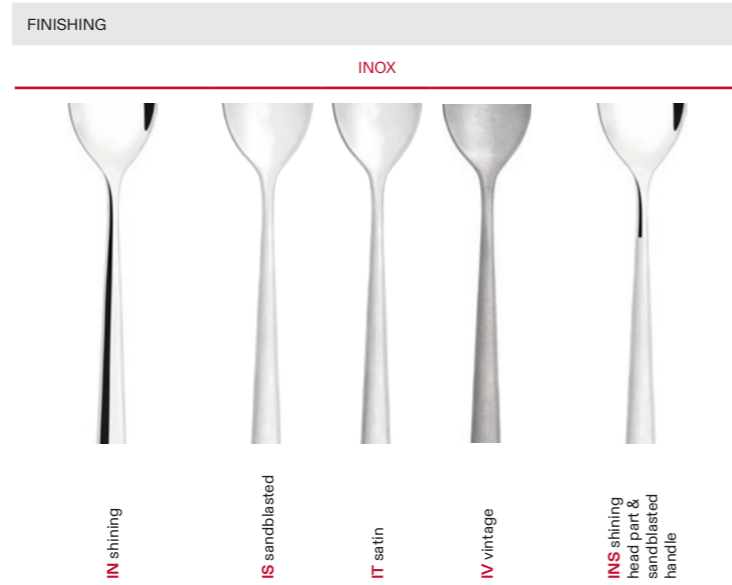


56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±17,5 cm | ± 9 mm

ELLE
model OHL

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.
 esempio | example
IN - OHL 01



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03MB	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka Moka spoon			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
19	Cucchiaino bibita Long Drink spoon			
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
52MB	Coltello bistecca Steak knife			
56MB	Spalmatore Spreader			

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±22	5,5	87
					±22	5,5	73
					±24,5	9	99
					±19	4,5	59
					±19	4,5	50
					±22	8	74
					±14,5	3,5	29
					±11,5	2,5	13
					±15	3,5	24
					±21	3,8	42
					±18	4,5	58
					±24,5	9	97
					±17,5	9	41

INDEX BY NAME

PL-146 DECORATIONS colour cutlery

PL-146 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **PANTHER**

PL-146 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ZEBRA**

PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **JUNGLE**

PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **BUTTERFLY**

PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **LA VILLE**

PL-162 DECORATIONS steel cutlery

PL-152 RIVIERA decor handle

PL-152 LE JARDIN BOTANIQUE **LADY**

PL-152 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ANIMALIER**

PL-156 RIVIERA dévoré

PL-156 LE JARDIN BOTANIQUE **DÉVORÉ**

PL-160 SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

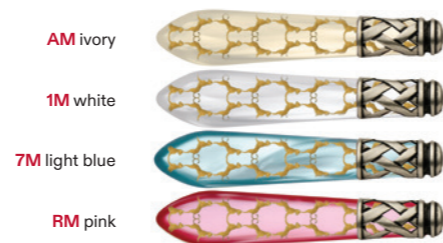
IT Un universo di animali, paesaggi esotici e urbani, terre lontane, danno vita a sorprendenti collezioni di posate colorate e acciaio con decori disegnati a mano dallo stilista e designer Alessandro Parascandolo e ripresi sulle posate grazie alla capacità tecnica e di personalizzazione di Bugatti. Le decorazioni qui proposte possono essere riportate sui seguenti modelli: Aladdin, Falabella, Melodia.

EN A universe of animals, exotic and urban landscapes, distant lands, give life to surprising collections of colored and steel cutlery with decorations hand-drawn by Alessandro Parascandolo stylist and designer and taken up on cutlery thanks to Bugatti's technical and personalization skills. These decorations can be reproduced on the following models: Aladdin, Falabella, Melodia.

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE PANTHER

IT Un universo fantastico di animali, paesaggi esotici e fantastici arricchiscono le posate della Collezione Le Jardin Des Animaux dans la Ville, qui finemente decorate da piccoli giaguari. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura argento antico.

EN A fantastic universe of animals, exotic and urban landscapes enrich the cutlery of the Le Jardin des Animaux dans la Ville; this decoration is characterized by small jaguars. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle, old silverplated metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE ZEBRA

IT Un universo fantastico di animali, paesaggi esotici e fantastici arricchiscono le posate della Collezione Le Jardin Des Animaux dans la Ville, qui caratterizzate da decori animalier. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura dorata.

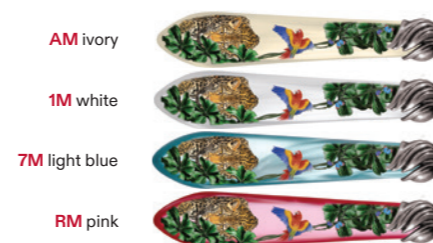
EN A fantastic universe of animals, exotic and urban landscapes enrich the cutlery of the Le Jardin des Animaux dans la Ville; this decoration is characterized by animalier design. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle, gold plated metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE JUNGLE

IT Lo scenario della giungla e texture animalier arricchiscono queste preziose posate Bugatti con scenari magici e esotici. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura argento antico.

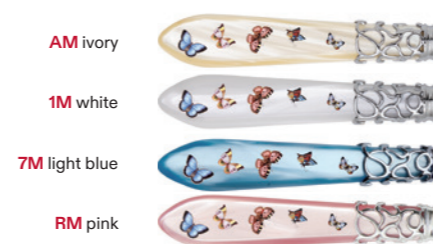
EN The jungle scenery and the animal texture enrich these precious Bugatti cutlery with magical and exotic scenarios. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle, old silverplated metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE BUTTERFLY

IT Una creazione avvolgente di farfalle, elegante e sofisticata, ricca di colori: un'ode alla passione e un inno alla gioia della tavola. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura lucida.

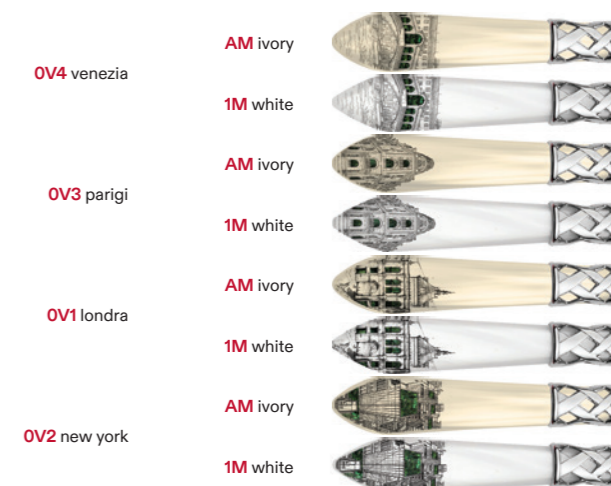
EN An enveloping, elegant, sophisticated and rich in colours creation of butterflies: an ode to passion and a hymn to the joy of the table. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle and shining metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE LA VILLE

IT Scorci iconici di quattro città del mondo; sketches bianco e nero, interrotti da freschi giardini fioriti incarnano l'assoluta dedizione di Bugatti all'eccellenza. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura lucida.

EN Iconic views of four cities in the world; black & white sketches interrupted by fresh flower gardens represent the absolute dedication of the Bugatti to excellence. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle and shining metal ring.

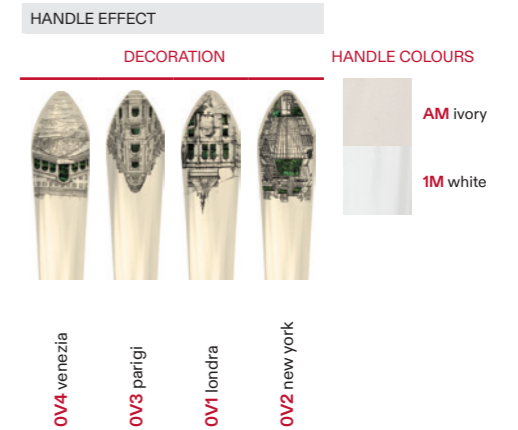
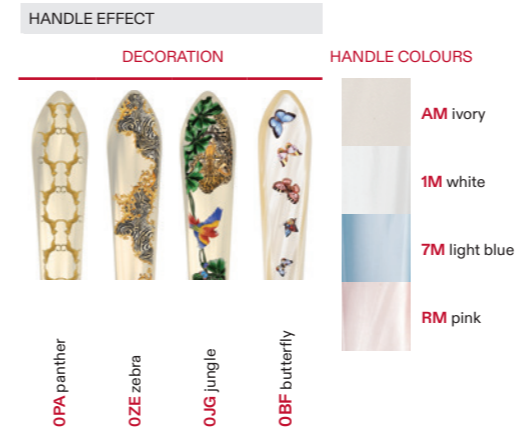


DECORATIONS colour cutlery

IT Il design della ghiera rappresentata è solo per facilitare la lettura della tabella. Le decorazioni sono disponibili su: Aladdin, Falabella e Melodia
EN The ring design is intended to facilitate the reading of the prices. Decorations are available on: Aladdin, Falabella and Melodia

ALADDIN > pag. PL-76
FALABELLA > pag. PL-90
MELODIA > pag. PL-84

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	decoration	art. cod.
esempio example					
AL	B	AM	-	OPA	01



Art. Cod.	Description	€	€	€
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
02	Forchetta da tavola Table fork			
03	Coltello da tavola Table knife			
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
08	Cucchiaino moka moka spoon			
09	Cucchiaino riso Rice spoon			
10	Mestolo Soup ladle			
11	Cucchiaino servire Serving spoon			
12	Forchettone servire Serving fork			
13	Mestolo salsa Sauce ladle			
14	Cucchiaino insalata Salad spoon			
15	Forchetta insalata Salad fork			
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon			
20	Pala torta Cake server			
21	Coltello torta Cake Knife			
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife			
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon			
26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips			
26/S	Appoggio per bacchette riso Support			
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
28	Forchetta pesce Fish fork			



DECORATIONS colour cutlery

IT Il design della ghiera rappresentata è solo per facilitare la lettura della tabella. Le decorazioni sono disponibili su: Aladdin, Falabella e Melodia
EN The ring design is intended to facilitate the reading of the prices. Decorations are available on: Aladdin, Falabella and Melodia

ALADDIN > pag. PL-76
FALABELLA > pag. PL-90
MELODIA > pag. PL-84

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	decoration	art. cod.
esempio example					
AL	B	AM	-	OPA	01

RING FINISHING			
INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED	
C ring shining metal part shining inox 18/10	B ring old silver plated metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

Art. Cod.	Description	€	€	€
29	Coltello pesce Fish knife			
30	Cucchiaione servirisotto Rice serving spoon			
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop			
32	Spalmatore burro Butter spreader			
33	Tagliatartufo Truffle cutter			
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife			-
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife			-
41	Coltello Salumi Ham and slice knife			
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife			
43	Coltello grana Knife for parmesan			
47	Coltello salmone Salmon knife			
49	Coltello pane Bread knife			
50	Coltello arrosto Roast carving knife			
51	Forchettone arrosto Roast carving fork			
52	Coltello bistecca Steak knife			
53	Coltello nuziale Cake knife			
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel			
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader			
61	Pala pizza Pizza shovel			
62	Pala lasagne Lasagne shovel			
65	"Mokino" "Mokino" moka spoon			
66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon			
68	Forchettina aperitivo Party fork			
76	Schiumarola Skimmer			-
95	Pala fritto Turner			-

DECORATIONS colour cutlery

HANDLE EFFECT			
DECORATION		HANDLE COLOURS	
			AM ivory
			1M white
			7M light blue
			RM pink

HANDLE EFFECT			
DECORATION		HANDLE COLOURS	
			AM ivory
			1M white



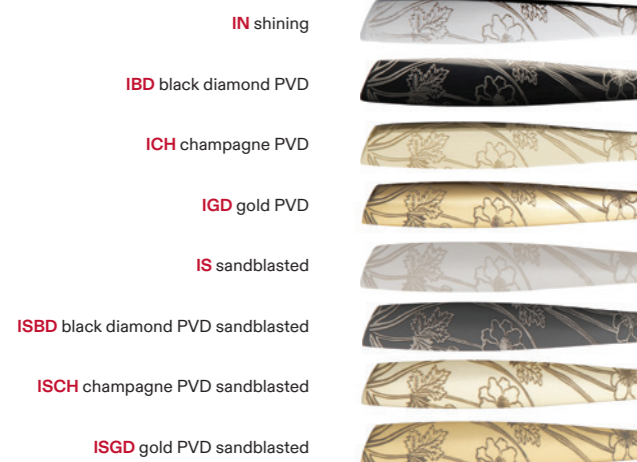
IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 2,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: IN Lucido, IS Sabbiato e PVD (Physical Vapour Deposition): processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici resistenti a graffi e corrosione. Le decorazioni qui presentate interessano il manico della posata. Se esiste una specifica esigenza BUGATTI è in grado di soddisfarla adattando la vostra idea grafica alle proprie posate. Sulla base delle vostre esigenze verrà eseguita la proposta grafica e l'offerta relativa.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 2,5 mm. Forged monobloc knife. Available: IN Shining, IS Sandblasted and PVD (Physical Vapour Deposition): process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. These decorations concern the handle of the cutlery. If there is a specific need, BUGATTI is able to encounter it by adapting your graphic idea to its cutlery. The graphic proposal and the relative offer will be executed basing on your needs.

LE JARDIN BOTANIQUE LADY

IT Un decoro floreale elegante e raffinato per una tavola di grande effetto. Le linee opache arricchiscono il design della posata e la rendono unica.

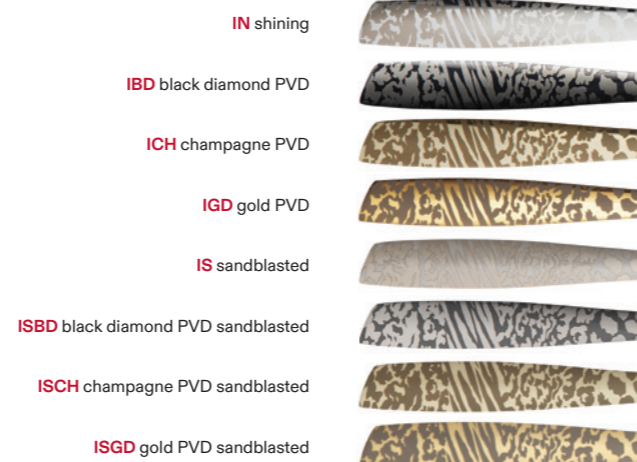
EN An elegant and refined floral decoration for a great table. Matt lines enrich the design of the cutlery making it unique.



LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE ANIMALIER

IT Un universo fantastico di animali, paesaggi esotici e fantastici arricchiscono le posate della Collezione Le Jardin Des Animaux dans la Ville, qui impreziosite da decori animalier.

EN A fantastic universe of animals, exotic and urban landscapes enrich the cutlery of the Le Jardin des Animaux dans la Ville; this decoration is characterized by animalier design



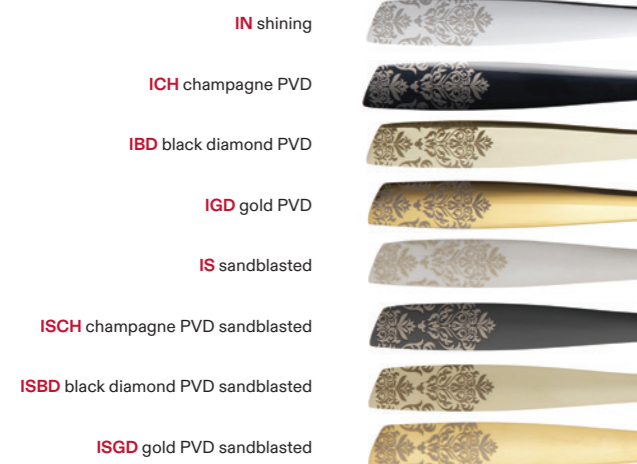
IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 2,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: IN Lucido, IS Sabbiato e PVD (Physical Vapour Deposition); processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici resistenti a graffi e corrosione. La decorazione interessa il manico e la parte funzionale della posata. Se esiste una specifica esigenza BUGATTI è in grado di soddisfarla adattando la vostra idea grafica alle proprie posate. Sulla base delle vostre esigenze verrà eseguita la proposta grafica e l'offerta relativa.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 2,5 mm. Forged monobloc knife. Available: IN Shining, IS Sandblasted and PVD (Physical Vapour Deposition): process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. The decoration is engraved on both the handle and the functional part of the cutlery. If there is a specific need, BUGATTI is able to encounter it by adapting your graphic idea to its cutlery. The graphic proposal and the relative offer will be executed basing on your needs.







LE JARDIN BOTANIQUE DÉVORÉ

IT Il design pulito della posata viene arricchito da un decoro realizzato tramite laser, profondo e comunicativo, che esalta la lucentezza del materiale.

EN The clean design of the cutlery is enriched by a decoration made by laser; a deep and communicative motif that enhances the brightness of the material.



FINISHING
INOX
SILVERPLATED

IN shining

IS sandblasted

IT satin














IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle







SL silverplated 10 microns

composizione codice | code composition

finishing	decoration -	model	art. cod.
esempio example			
IN	DV	051	01

Art. Cod.	Description	€	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon				
 02	Forchetta da tavola Table fork				
 03 MB	Coltello da tavola Table knife				
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				
 06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				
 08	Cucchiaino moka Moka spoon				
 10	Mestolo Soup ladle				
 11	Cucchiaino servire Serving spoon				
 12	Forchettone servire Serving fork				
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				
 20	Pala torta Cake server				

FINISHING
PVD FINISHING
EFFECT

L_ PVD shining

IS_ PVD sandblasted





IT_ PVD satin

IV_ PVD vintage

IX_ inox shining head part & PVD shining handle

IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

-  **BD** Black Diamond
-  **CH** Champagne
-  **GD** Gold
-  **BR** Bronze
-  **DC** Dark Chocolate

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

DECORATION



DV dévoré

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±21,5	2,5	58
					±22	2,5	48
					±23,5	10	96
					±19	2,5	40
					±19	2,5	35
					±20,5	10	66
					±15	2	27
					±10	2	18
					±28	3	228
					±26	3	121
					±26	3	75
					±15,4	2	20
					±26,8	3	110

DECORATIONS steel cutlery

IT Per quantitativi minimi di 150 pezzi le decorazioni qui proposte possono essere riportate sui seguenti modelli: Amalfi, Caprera, Portofino, Settimocielo, Siena, Toscana. Inoltre, se esiste una specifica esigenza BUGATTI è in grado di soddisfarla adattando la vostra idea grafica alle proprie posate. Sulla base delle vostre esigenze verrà eseguita la proposta grafica e l'offerta relativa. I costi qui indicati sono riferiti ai decori già disponibili e da noi realizzati e sono da aggiungere ai costi delle finiture e/o al prezzo listino delle posate in acciaio.














EN For minimum quantities of 150 pieces, these decorations can be engraved on the following cutlery models: Amalfi, Caprera, Portofino, Settimocielo, Siena, Toscana. If there is a specific need, BUGATTI is able to encounter it by adapting your graphic idea to its cutlery. The graphic proposal and the relative offer will be executed basing on your needs. The costs indicated here refer to the decorations already available and made by us and have to be added to the costs of the finishes and / or the price list of the steel cutlery.

Disponibile su
Available on

AMALFI > pag. PL-20
PORTOFINO > pag. PL-32
SETTIMOCIELO > pag. PL-36
SIENA > pag. PL-16

composizione codice | code composition

finishing	decoration	-	model	art. cod.
esempio example				
> pag. PL-160	LD	-	---	01

Art. Cod.	Description	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon		
 02	Forchetta da tavola Table fork		
 03MB	Coltello da tavola Table knife		
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife		
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		
 08	Cucchiaino moka Moka spoon		
 10	Mestolo Soup ladle		
 11	Cucchiaino servire Serving spoon		
 12	Forchettone servire Serving fork		
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		
 20	Pala torta Cake server		



DECORATIONS steel cutlery



PIZZA & STEAK

INDEX BY NAME

PL-172 ALADDIN coltello bistecca

PL-172 ARES coltello bistecca

PL-170 AUBERGE

PL-170 BRASSERIE

PL-170 DIANA NEW

PL-171 EN CRUZ PAKKA

PL-172 ERGO

PL-172 GLAMOUR coltello bistecca

PL-171 MATAHAMBRE

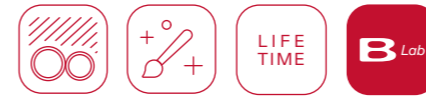
PL-171 OSTERIA

PL-172 SETTIMOCIELO coltello
bistecca

PL-166 SETTIMOCIELO pizza

SETTIMOCIELO

Design: Bugatti Design Team

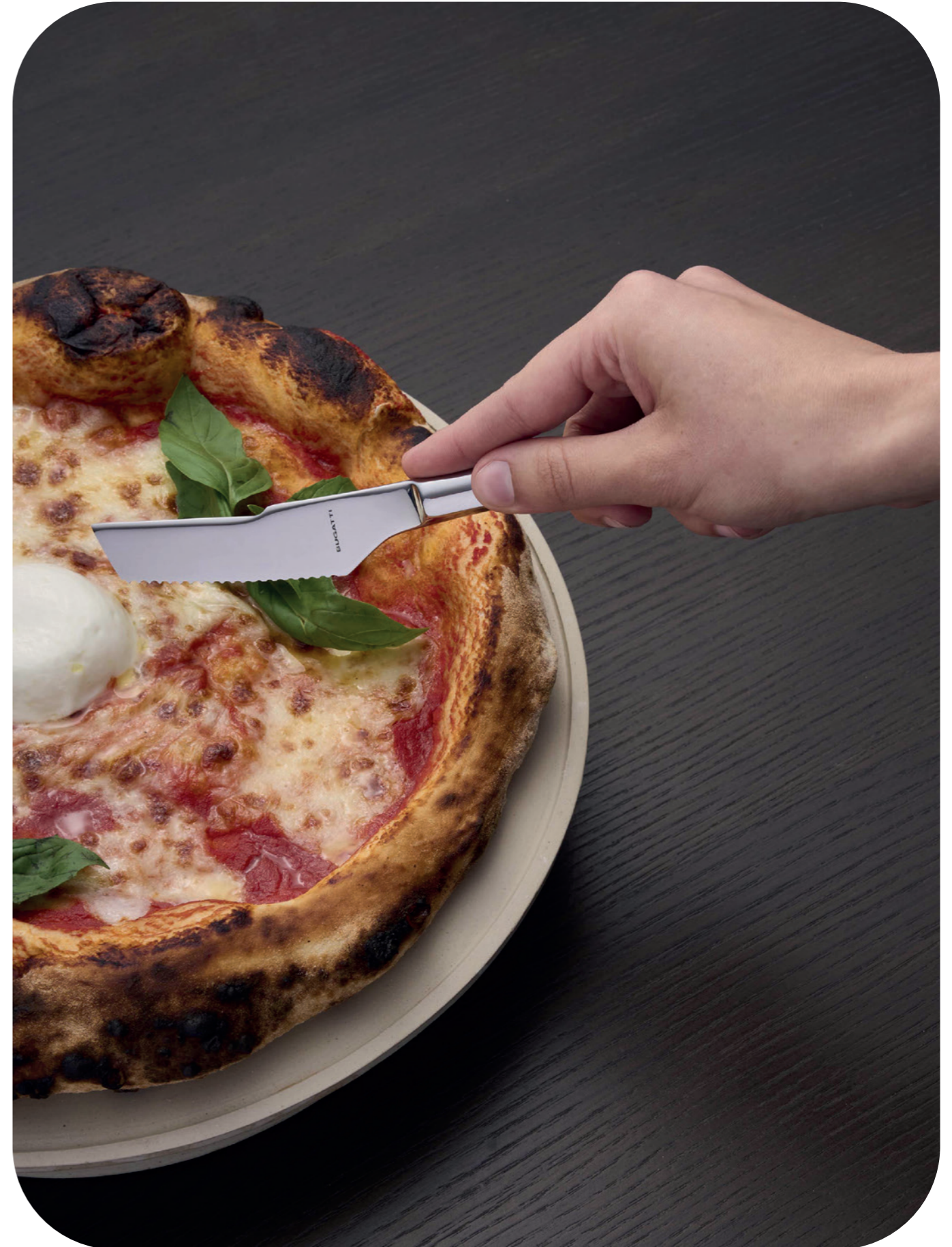


SETTIMOCIELO pizza
model 056



09
Forchetta pizza-bistecca
Steak-pizza fork
↑ ±20,5 cm | ↗ 3,5 mm

54MB
Coltello pizza
Pizza knife
↑ ±20 cm | ↗ 10 mm



IT I coltelli bistecca sono realizzati con acciai di qualità superiore, ad alto contenuto di carbonio. La lama è forgiata, lavorata a sezione differenziata e con un angolo del filo uniforme (35°), la capacità di taglio e l'affilatura garantiscono un prodotto dalle performance ottimali. I manici sono studiati per garantire la migliore ergonomia. Su richiesta, lama personalizzabile con logo.

EN Steak knives are made from superior quality steels, with a high carbon content. The blade is forged, machined with differentiated sections and with a uniform edge angle (35°). The cutting capacity and sharpness guarantee a product with optimal performance. The handles are designed to ensure the best ergonomics. On request, customized logo on blade.

IT I coltelli con lama DAMASCO hanno lama costituita da 67 strati di acciaio inox saldati e forgiati; questo permette alla lama di essere più duratura. Il nucleo della lama è in acciaio ad alto tenore di carbonio.

EN The blades of DAMASCUS knives are made of 67 layers of welded and forged stainless steel; this allows the blade to be more durable. Blade core is made of high carbon steel.



AUBERGE

Proposta
Proposal



ZC-06052L

Coltello bistecca con lama liscia e manico ABS | Steak knife with flat blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-06052LD DAMASCUS

Coltello bistecca con lama liscia damascata e manico ABS | Steak knife with flat damask blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm

on request

BRASSERIE



ZC-05752L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in acrilico | Steak knife with flat blade and acrylic handle

Lama | Blade 11,5 cm

DIANA NEW



ZC-09952L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm

EN CRUZ PAKKA



ZC-06352WL

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 12 cm

MATAHAMBRE



ZC-05952L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm

OSTERIA



ZC-05852L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm



ASTL92/4 NEW

[Auberge, Brasserie, Diana, En Cruz Pakka, Osteria, Aladdin, Falabella, Melodia steak knives](#)

Astuccio legno e cartone per 4 coltelli bistecca | Wood and cardboard case for 4 steak knives

27 × 26 × h 3 cm

Proposta
Proposal



ZC-06052

Coltello bistecca con lama seghettata e manico ABS | Steak knife with serrated blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-06052D DAMASCUS

Coltello bistecca con lama seghettata damascata e manico ABS | Steak knife with serrated damask blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm

on request

ZC-05752

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in acrilico | Steak knife with serrated blade and acrylic handle

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-09952

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-06352W

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 12 cm

ZC-05952

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-05852

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm



ASTL92/6 NEW

[Auberge, Brasserie, Diana, En Cruz Pakka, Osteria, Aladdin, Falabella, Melodia steak knives](#)

Astuccio legno e cartone per 6 coltelli bistecca | Wood and cardboard case for 6 steak knives

27 × 26 × h 3 cm

IT Tutti i nostri coltelli bistecca sono lavabili in lavastoviglie. Su richiesta, lama personalizzabile con logo.

EN All our steak knives are dishwasher safe. On request, customized logo on blade.



ALADDIN



ALCAM-04252

Coltello bistecca | Steak knife

24 cm

ARES



ASBN-00452

Coltello bistecca | Steak knife

24 cm

GLAMOUR



GL-02135

Coltello bistecca | Steak knife

23,5 cm

ERGO



ZC - 089 52

Coltello bistecca | Steak knife

Lama | Blade 12 cm

SETTIMOCIELO



IN-05652MB

Coltello bistecca | Steak knife

Lama | Blade 12 cm

IT INCISIONE CUSTOM SU COLTELLI

Possibilità di personalizzare le lame dei coltelli con il vostro logo, tramite laser. Ogni coltello è personalizzabile, dallo spalmatore, al bistecca.

EN CUSTOM ENGRAVING ON KNIVES

Availability to customize the blades of the knives with your logo, through laser engraving. Any knife can be customized, from spreaders to steak knives.



MOKA & HAPPY HOUR

INDEX BY NAME

PL-176 ALADDIN moka & happy hour

PL-178 AMALFI moka

PL-177 ARES moka

PL-177 COUNTRY moka

PL-179 DUETTO moka

PL-176 FALABELLA moka & happy hour

PL-179 FUTURA moka

PL-180 KISS moka & happy hour

PL-177 MEDITERRANEO moka **NEW**

PL-177 MELODIA moka & happy hour

PL-179 NATURA moka

PL-178 NON SOLO CAFFÈ

PL-181 PORTAFORTUNA

PL-178 PORTOFINO moka

PL-177 RINASCIMENTO moka

PL-178 RIVIERA moka

PL-178 SETTIMOCIELO moka

PL-178 SIENA moka

PL-178 SINTESI moka

PL-179 VENEZIA moka

PL-178 VIDAL moka

ALADDIN



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M
13 cm

MELODIA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M
13 cm

FALABELLA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M
13 cm

COUNTRY



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

15 cm



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm



08

Cucchiaino moka | Moka spoon*

Available colours AM | NM | TM | 8M
12,5 cm

RINASCIMENTO

ARES

MEDITERRANEO
NEW

STAINLESS STEEL CUTLERY

STAINLESS STEEL CUTLERY

NON SOLO CAFFÈ RIVIERA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

10 cm

VIDAL



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

10 cm

SINTESI



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

DUETTO



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

11,5 cm

NATURA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

SETTIMOCIELO



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

AMALFI



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

SIENA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

PORTOFINO



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

FUTURA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

13 cm

VENEZIA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

STAINLESS STEEL CUTLERY

PORTAFORTUNA



IN-05008/S

shining

Cucchiaino moka "sole" | "Sun" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/S

gold PVD

Cucchiaino moka "sole" | "Sun" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/F

shining

Cucchiaino moka "fiore" | "Flower" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/F

gold PVD

Cucchiaino moka "fiore" | "Flower" moka spoon

12,5 cm

KISS



43-7008

shining

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

43-7008IGD

gold PVD

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

43-7066

shining

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

12,5 cm

43-7066IGD

gold PVD

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

12,5 cm



IN-05008/Q

shining

Cucchiaino moka "quadrifoglio" | "Four-Leaf clover" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/Q

gold PVD

Cucchiaino moka "quadrifoglio" | "Four-Leaf clover" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/C

shining

Cucchiaino moka "cuore" | "Heart" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/C

gold PVD

Cucchiaino moka "cuore" | "Heart" moka spoon

12,5 cm



43-7067

shining

"Sassolina" cucchiaino moka | "Sassolina" moka spoon

12,5 cm

43-7067IGD

gold PVD

"Sassolina" cucchiaino moka | "Sassolina" moka spoon

12,5 cm

43-7068

shining

Forchettina aperitivo | Party fork

12,5 cm

43-7068IGD

gold PVD

Forchettina aperitivo | Party fork

12,5 cm



IN-05008/P

shining

Cucchiaino moka "pavone" | "Peacock" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/P

gold PVD

Cucchiaino moka "pavone" | "Peacock" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/G

shining

Cucchiaino moka "gufo" | "Owl" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/G

gold PVD

Cucchiaino moka "gufo" | "Owl" moka spoon

12,5 cm

CUTLERY SUPPORTS

INDEX BY NAME

PL-190 ALADDIN cutlery support

PL-190 ARES cutlery support

PL-189 BILOBA

PL-184 CANONE **NEW**

PL-189 EQUIS

PL-187 GEMINI **NEW**

PL-189 GINKGO

PL-189 GINKGO II

PL-189 MARIPOSA

PL-189 MOUSTACHE

CANONE NEW

IT Poggia posate a forma di parallelepipedo con spigoli smussati per renderli più piacevoli alla vista e al tatto. Adatti ad ogni stile e disponibili in 3 versioni: marmo, acrilico tinta unita e acrilico effetto madreperla. Ogni pezzo è unico per venature e intensità del colore. Ogni poggia posate è personalizzabile con nome, iniziali o piccole icone.

EN Cutlery rest with parallelepiped shape with rounded edges to make them more pleasing to the eye and to the touch. Suitable for any style, are available in 3 versions: marble, plain color acrylic and mother-of-pearl effect acrylic. Each piece is unique in terms of veins and color intensity. Each cutlery rest can be customized with name, initials or small drawings.



Proposta
Proposal



71-70PO1M/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo bianco, finitura satinata | White marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal



71-70POAM/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo avorio, finitura satinata | Ivory marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal



71-70PONM/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo nero, finitura satinata | Black marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal



71-70POGM/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo grigio, finitura satinata | Grey marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



CANONE NEW



68-70PO1U/S

solid colour

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico bianco, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in white acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PONU/S

solid colour

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico nero, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in black acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO1M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore bianco, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in white mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PONM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore nero, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in black mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70POAM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore avorio, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in ivory mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO4M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore verde, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in green mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70POTM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore ottanio, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in teal blue mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO3M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore bordeaux, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in bordeaux mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO2M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore blu, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in blue mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70POMM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla mandarino, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in tangerine mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

GEMINI NEW

IT Poggiaposate in marmo. Forma morbida, che permette l'alloggio comodo delle posate. Ricercato ed elegante, l'unicità di ogni venatura del marmo li rende perfetti per ogni stile! Ogni poggia posate è personalizzabile con nome, iniziali o piccole icone.

EN Marble cutlery rests. A soft, gentle shape that comfortably holds cutlery. Sophisticated and elegant, the uniqueness of each marble vein makes them perfect for any style! Each cutlery rest can be customized with name, initials or small drawings.



Proposta
Proposal



69-70PO1MA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo bianco, finitura satinata | White marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal



69-70POAMA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo avorio, finitura satinata | Ivory marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal



69-70PONMA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo nero, finitura satinata | Black marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal



69-70POGMA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo grigio, finitura satinata | Grey marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

IT Tutti i nostri poggia-posate sono lavabili in lavastoviglie. Su richiesta, possiamo studiare e creare il poggia-posate della forma che preferisci!

EN All our cutlery supports are dishwasher safe. On request, we can study and give life to the cutlery support you need!



Finitura | Finishing

IN shining

IS sandblasted

IT satin



Colori PVD | PVD colours

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate



MOUSTACHE

Proposta
Proposal



48-IN70PO/S

shining

48-IS70PO/S

sandblasted

48-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

EQUIS

Proposta
Proposal



49-IN70PO/S

shining

49-IS70PO/S

sandblasted

49-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

MARIPOSA

Proposta
Proposal



50-IN70PO/S

shining

50-IS70PO/S

sandblasted

50-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

BILOBA

Proposta
Proposal



53-IN70PO/S

shining

53-IS70PO/S

sandblasted

53-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

GINKGO

Proposta
Proposal



51-IN70PO/S

shining

51-IS70PO/S

sandblasted

51-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

GINKGO II

Proposta
Proposal



54-IN70PO/S

shining

54-IS70PO/S

sandblasted

54-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

ALADDIN

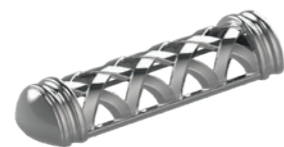


ALB-04226/S

old silver plated

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

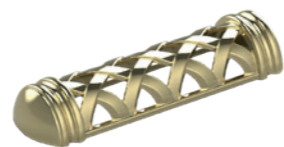


ALC-04226/S

shining

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm



ALD-04226/S

gold plated

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm



AL_-04226/S

acrylic

Appoggio per bacchette riso in acrilico | Acrylic support

Available colours AM | 2M | 3M

5,5 × 2 cm

ARES



ASB-00426/S

brushed steel

Appoggio per bacchette riso in acciaio inox 18/10 | 18/10 stainless steel cutlery support

5,5 × 2 cm



ASGD-00426/S

gold PVD

Appoggio per bacchette riso, acciaio inox 18/10 con finitura PVD | 18/10 stainless steel cutlery support with PVD finishing

5,5 × 2 cm

Disponibile anche nei colori PVD: BD Black Diamond, BR Bronze, CH Champagne, DC Dark Chocolate | Available with colored PVD finishing: BD Black Diamond, BR Bronze, CH Champagne, DC Dark Chocolate



INFORMATION

CURA E MANUTENZIONE

POSATE IN ACCIAIO INOX CON FINITURA LUCIDA, SABBBIATA, VINTAGE, SATIN

Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente.

Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATE IN ACCIAIO PVD CON FINITURA LUCIDA, SABBBIATA, VINTAGE, SATIN

Le posate con copertura in PVD (Physical Vapour Deposition) vengono sottoposte ad un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione. Due piccoli segni sulla costa delle posate in PVD sono dovuti al processo di produzione e non sono da ritenersi un difetto.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 con copertura PVD sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il detergente utilizzato contenga fosfati in concentrazione inferiore al 5%. Inoltre, verificare che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere

manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATERIA ARGENTATA

Per la posateria argentata utilizzare le stesse accortezze indicate per le posate acciaio inox. L'argento, a contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti o in presenza dell'aria, è portato a sulfurarsi e quindi assumere una colorazione scura. E' un fenomeno assolutamente naturale e non danneggia il rivestimento d'argento: ne altera solo l'aspetto tramite la presenza di colorazione scura non uniforme. Tramite l'utilizzo di prodotti specifici per la pulitura dell'argento, le posate torneranno a splendere.

Consigliamo di non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argentate.

POSATE CON MANICO IN ACRILICO/ABS/POM E ADERENZA IN ACCIAIO INOX

Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 con manico in acrilico/ABS/POM e ghiera lucida sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere

manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATE CON MANICO IN ACRILICO/ABS/POM E ADERENZA IN ACCIAIO INOX CON FINITURA PVD

Le posate con copertura in PVD (Physical Vapour Deposition) vengono sottoposte ad un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici resistenti a graffi e corrosione.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 con copertura PVD con manico in acrilico e ghiera lucida/ABS/POM sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il detergente utilizzato contenga fosfati in concentrazione inferiore al 5%. Inoltre, verificare che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere

manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

Qualsiasi tipo di DECORO fatto sulle posate è lavabile in lavastoviglie.

CARE & MAINTENANCE

STAINLESS STEEL CUTLERY

WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished.

Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

PVD CUTLERY

WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING

Cutlery with PVD (Physical Vapour Deposition) coating undergo a special process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. Two small marks on the edge of PVD cutlery are due to the manufacturing process and are not to be considered a defect.

Before the fit use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

PVD 18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: always ensure that the detergents used contain phosphates in a concentration of less than 5%. Check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand.

Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finishedAvoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficit and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

SILVER CUTLERY

Handle silverware as indicated for stainless steel cutlery. Silver, Silver, in contact with some food or exposed to air can sulphurate and becomes dark. This is a completely natural process and do not affect the silver coating: it only becomes dark in a more or less uniform way. Thanks to good silver polishing products, the cutlery will shine again. Don't mix silver plated and stainless steel items in the same cycle.

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

18/10 stainless steel cutlery with acrylic/ABS/POM handles with shining ring is dishwasher safe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

PVD CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE

Cutlery with PVD (Physical Vapour Deposition) coating undergo a special process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.

Before the fist use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

PVD 18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: always ensure that the detergents used contain phosphates in a concentration of less than 5%. Check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand.

Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

Any type of decoration made on cutlery is completely dishwasher safe.

BUGATTI®

IT La carta impiegata per la stampa di questo catalogo, nella sua composizione e nei processi di produzione rispetta l' ambiente, è riciclabile, ecologica, libera da acidi e sostanze pericolose, priva di cloro elementare, ricavata da foreste sostenibili.

EN The composition and the production processes of the paper used to print this catalogue follow the environmental respect. The paper is recycled, ecological, free of acid and dangerous substances, without chlorine and obtained by environmental sustainability forests.

IT I dati e le immagini sono riportati a solo titolo indicativo. Bugatti si riserva la facoltà di modificare quanto riterrà opportuno senza preavviso.

EN The texts and pictures shown are by way of example only. Bugatti reserves the right to change the specifications of the products without notice.

EMOZIONE ITALIANA



96-LISTHORECA

BUGATTI

CASABUGATTI.IT