

**bisetti**<sup>®</sup>

Italy





Data la costante introduzione di nuovi articoli in assortimento,  
è possibile che questo catalogo cartaceo non sia aggiornato.  
Per ottenere l'ultima versione del catalogo digita il link seguente :  
**<http://cataloghi.bisetti.com>**  
o usa il qr code che ti indirizzerà automaticamente al catalogo.

The constant introduction of new collections causes a delay  
in the up-dating of the printed catalogue.  
The most recent versions are always available in the following link:  
**<http://cataloghi.bisetti.com>**  
or use the qr code, to be re-directed automatically to the catalogue.



# Indice / Index

## Chi siamo / About us

Azienda - Company .....	06
Certificazioni - Certifications .....	07
Meccanismi - Mechanism .....	08
Pomoli - Knobs .....	09

## Macine / Mills

Antique .....	12
Pantelleria .....	13
Pisa .....	14
Fantasia .....	15
Vintage .....	16
Portofino .....	17
Cortina .....	18
Trento .....	19
Messina .....	20
Rame .....	21
La Spezia .....	22-23
Terni .....	24
Orta Mini .....	25
Dual big - Asti .....	26
Verona .....	27
Rimini .....	28-29
Firenze .....	30-31
Imperia .....	32-33
Roma .....	34-35
Genova .....	36
Aosta - Cuneo .....	37
Milano .....	38-39
Perugia .....	40
Verona .....	41
Torino .....	42
Como .....	43
Pesaro Urbino .....	44
Brescia .....	45
Elba .....	46
Electric .....	47
Capri .....	48-49
Taormina .....	50
Sorrento .....	51
Spice & Co. ....	52-53
Noce moscata .....	54
Cannella .....	55
Novi .....	56
Packaging e visual .....	57
Bunny .....	60
Happy feet .....	61
Pinocchio .....	62
Xmas - Mushrooms .....	63
Scacchi .....	64
Vase .....	65
Bowling .....	66
Matryoshka .....	67
Calcetto .....	68
Milk bottle .....	69

## I sali dal mondo / Salt from the world

Sale viola / Violet salt .....	72
Sale integrale / Wholemeal salt .....	72
Sale allo zafferano / Saffron salt .....	72
Sale dolce / Sweet salt .....	72
Sale rosso / Red salt .....	73
Sale rosa / Pink salt .....	73
Sale marino / Sea salt .....	73
Sale alle alghe / Algae sea salt .....	73
Sale nero / Black salt .....	74
Sale blu / Blue salt .....	74
Sale vichingo / Viking salt .....	74
Sale affumicato / Smoked salt .....	74
Sale speziato / Spicy salt .....	75

## I sali dal mondo / Salt from the world

Pepe nero affumicato / Smoked black pepper .....	75
Pepe verde / Green pepper .....	75
Pepe bianco / White pepper .....	75
Mix Creola / Creola mix .....	76
Peperoncino / Red chili pepper .....	76
Mix toscano / Tuscany mix .....	76
Mix Carne / Meat mix .....	76

## Macina caffè / Coffee mills

Barista .....	79
Arpeggio .....	80
Vivalto .....	80
Volluto .....	81
Trieste .....	81

## Grattugie / Grater

Grattugia conica .....	84
Taglia tartufi .....	85
Grattugine corte .....	86
Grattugine lunghe .....	87

## Legno / Wood

Aperitivo .....	90-91
Tradizione italiana .....	92-93
Acacia .....	94
Sapori italiani .....	95
Fantasia .....	96-97
Garden .....	98
Vintage .....	99
Antique .....	100
Gastronorm .....	101
Palette .....	102
Boxes .....	103
Ulivo .....	104-105
Pane .....	106
Pizza .....	107
Cow .....	108
Fattoria .....	109
Classica .....	110-113
Design .....	114
Cucina .....	115
Accessori cucina .....	115-118
Bread box .....	119
Set pasta .....	120-121
Portacondimenti .....	122 - 123
Visual .....	124-125

## Cedro / Cedar

Cedro .....	126-129
-------------	---------

## Pietre ollari / Cooking stone

Vintage .....	132-133
Design .....	134-135
Tradition .....	136-138
Accessori .....	139

## Piastre di sale / Salt plate

Piastre di sale / Salt plate .....	140-143
------------------------------------	---------

# Azienda - Company



## Dal 1945, settant'anni di storia e tradizione

Una **tradizione secolare nell'artigianato del legno**, che affonda le proprie radici nelle valli e nei paesi che si affacciano sulle sponde settentrionali del Lago d'Orta. Legata alla sapienza artigianale delle origini, la nostra produzione coniuga la maestria dell'artigianato tradizionale con le attrezzature più moderne.

Prodotti **fabbricati interamente all'interno dell'azienda**, per garantire la qualità "**Made in Italy**" e l'accuratezza dei dettagli, finalizzati all'uso professionale ma anche domestico, costruiti per durare nel tempo.

**Forme tradizionali ma anche di design**, grazie alla collaborazione con designers internazionali.

### Grande attenzione al futuro e all'ambiente:

Legno proveniente da foreste correttamente gestite e certificate **FSC®** dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici;

Nuovo impianto di verniciatura all'acqua. Un chiaro segnale della crescente e concreta attenzione dell'Azienda rispetto alle tematiche di natura ambientale: **-95% di emissione di COV** (Composti Organici Volatili), rispetto all'utilizzo di vernici a solvente;

Nuovo impianto di aspirazione e recupero degli scarti di lavorazione e caldaie a biomassa di nuova generazione: l'intera struttura viene riscaldata **riducendo l'emissione di CO<sub>2</sub> e azzerando il consumo di metano**;

Nel 2020 è prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica. Un ulteriore passo verso la **trasformazione "green"** dell'azienda.

## Since 1945, seventy years of history and tradition

The craftsmanship of turned wood, typical of the Strona Valley and of the towns located on the northern sides of Orta Lake, **belongs to a centuries-old tradition, which remains faithful to the origins.**

Our production is a perfect **combination of the wise mastery of traditional craftsmanship using the most modern equipment.** Our range is totally produced in our facilities, in order to **guarantee the value of the Made in Italy** and our accurate quality standards.

**Our mills and wood items are both suited for the domestic and the professional**, thanks to the cooperation with well recognized designers and professionals.

### Pepper Style by Bisetti thinks about the future and the environment:

The wood comes from well-managed and **FSC®** certified forests where strict environmental, social and economic standards are met.

The new water painting system. A real signal of the growing and concrete attention of the Company to environmental issues. Using the water-based paint process we managed to reduce emissions of **VOC** (Volatile Organic Compounds) into the environment by **-95% compared to the use of solvent paints**

The new extraction and recovery system of production waste together with new generation biomass boilers allows to heat all production units, warehouses and offices. **Low CO<sub>2</sub> emissions and zero methane gas consumption.**

In 2020 is expected the installation of a new photovoltaic system for electricity self-supply. A further step towards the **green thinking of the company.**

# Certificazioni - Certifications



I nostri prodotti e servizi sono realizzati in accordo al sistema di gestione aziendale per la qualità certificato **ISO 9001:2015**

Our products are made in accordance with the **ISO 9001: 2015** quality management system certification.



La certificazione **FSC®** ci permette di garantire che i prodotti in legno provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

The **FSC®** certification guarantees that the wood used for our products comes from forests treated according to strict environmental, social and economic standards.



L'azienda opera con un sistema **HACCP** ovvero effettua l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo durante i propri processi operativi, definendo un insieme di procedure basate sulla prevenzione.

We operate according to the **HACCP** system carrying out the analysis of risks and critical control points of the production and defining procedures based on prevention.



La certificazione **AEO** (Authorized Economic Operator) riguarda gli operatori economici che, prendono parte ad attività disciplinate dalla regolamentazione doganale e si qualificano positivamente rispetto agli altri operatori, in quanto ritenuti affidabili e sicuri nella catena di approvvigionamento.

The **AEO** certification (Authorized Economic Operator) is aimed to economic operators who take part into activities regulated by Customs and are positively, safely and reliable considered qualified for the supply chain.



La certificazione **FDA** emessa dalla Food and Drug Administration, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha come scopo la protezione della salute dei cittadini.

The **FDA** certification is issued by the Food and Drug Administration, which is the US government agency, that deals with the regulation of food and pharmaceutical products.






**ISO 22000:2018** è lo standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. La norma **ISO 22000:2018** è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali sui sistemi di gestione.

**ISO 22000:2018** is the required standard for management systems concerning the safety in the agri-food sector. **ISO 22000:2018** regulation was devised to be compatible and harmonized with the other international rules concerning management systems.




# Meccanismi

Un meccanismo specifico per pepe e per sale per garantire prestazioni ottimali. Una garanzia di 10 anni sui meccanismi e relative componenti meccaniche per una durata sempre uguale nel tempo. La sicurezza di poter sempre contare su un'azienda con 70 anni di storia.

-  **Il meccanismo del pepe**  
Il meccanismo dei macina pepe Bisetti è in acciaio temprato. La doppia fila della dentatura disposta a elica trattiene e guida i grani di pepe per una perfetta macinatura. Il rivestimento zincato protegge la macina dall'ossidazione, garantendo l'affilatura e la resistenza all'usura. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.
-  **Il meccanismo del sale**  
Il meccanismo dei macina sale Bisetti è in ceramica ad altissima resistenza. Per resistere alla corrosione tutti i componenti metallici sono realizzati in acciaio inossidabile e alluminio. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.
-  **Il meccanismo delle spezie**  
Il meccanismo dei macina spezie Bisetti è in Polioossimetilene, adatto alla macinazione di erbe aromatiche/spezie, in quanto alcuni tipi di questi prodotti secernono olio durante la macinazione trattenendo alcuni residui sul meccanismo. Essendo quest'ultimo in POM, i residui non vengono assorbiti come può succedere con altri meccanismi e basta un semplice lavaggio a mano per eliminarli.

# Mechanism

A specific mechanism for pepper and salt to ensure an excellent performance. A 10-year warranty on mechanisms and related mechanical components for an equal long-lasting. The certainty to be supported by a 70-year history company.

-  **The mechanism for pepper**  
The mechanism of Bisetti's pepper mill is made of hardened steel. The double row of rotor arranged teeth, holds and guides the peppercorns for a perfect grind. The zinc coating protects the grinding system from oxidation, ensuring the sharpening and wear resistance. All our mechanisms are guaranteed according to the Ec and FDA food-industry regulations.
-  **The mechanism for salt**  
The mechanism of Bisetti's salt mill is made of high resistance ceramics. All the metal components are made of stainless steel and aluminium in order to resist to corrosion. All our mechanisms are guaranteed according to the Ec and FDA food-industry regulations.
-  **The right grinder for spices**  
The Bisetti grinder of the spice mills is made of polyoxymethylene (POM), which is suited for the grinding of aromatic herbs and spices, as some of those ingredients release some natural oil during the grinding and leave some corn residues on the mechanism. Thanks to this raw material (POM), a simple hand washing can be enough to remove all residues



Meccanismo per pepe  
Pepper grinder



Meccanismo per sale  
Salt grinder



Meccanismo per spezie  
Spice grinder

**MAI MACINARE A VUOTO - NEVER GRIND WITH EMPTY MILL**





# Pomoli

Il pomolo di regolazione permette di regolare con precisione la macinatura dei grani del pepe e del sale. I pomoli hanno incise le lettere P e S, l'incisione permette una lunga durata delle lettere che, anche dopo diversi anni, saranno sempre riconoscibili. Nonostante la dimensione ridotta, sono un elemento distintivo delle macine e vanno a completarne il design e la qualità.

## Knobs

The adjustment of the knob allows to set the desired grinding of the pepper and salt grains precisely. The knobs have engraved the letters P and S. The engraving allows a long duration of the letters, which will always be clearly recognizable, even after several years. Despite the small size our knobs are a very important element of our mills both for their distinctive features in shapes and model as well as for their nice design and top quality.



Nichel Satinato  
Matt nickel



Cromo  
Chrome



Canna di fucile  
Gun metal



Oro lucido  
Polished gold





## Le macine

La nostra selezione di macine per il pepe e per il sale presenta una **ampia varietà di collezioni che si adattano ad ogni contesto e ad ogni tavola**. Partendo dalla linea legno troviamo i modelli più classici e tradizionali affiancati da modelli nuovi più lineari che prendono il nome delle più belle città italiane. Segue la linea macinapepe e macinasale in acrilico, un materiale moderno che nella sua semplice trasparenza riesce a non appesantire la tavola ma allo stesso tempo a farsi notare. Un'altra delle linee innovative è la linea macinapepe e macina sale Icons: forme conosciute come quelle degli scacchi, delle matryoske, dei birilli, si trasformano in macina pepe e macina sale aggiungendo colore e allegria ai pasti.

## The mills

Our selection of salt and pepper mills offers **a wide variety of mills, which can fit to any style and any table**. Starting from the Wood collection we come across the more classical and traditional models to the more essential new ranges named after the most beautiful Italian towns. The acrylic line is made of modern materials whose transparency perfectly matches with all table-top styles. Furthermore, this material acts as a highlight that is bound to be noticed.

Very innovative is the Icons collection: peculiar shapes, like those of Chess pieces, Matryoshka, or Skittles, are given to pepper and salt mills to bring color and joy to your tables and kitchens.

# Antique



**4450BR** 

h 200 mm

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**4450MSBR** 

h 200 mm

**Salt mill**  
**Macina sale**



**4451BR** 

h 275 mm

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**4451MSBR** 

h 275 mm

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...



**26930**

Tagliere in legno di abete  
Fir-wood cutting board



**359/303**

Tagliere in legno di abete tondo con maniglie  
Fir-wood round cutting board with handles



**C134**

Tagliere in legno di abete con maniglie  
Fir-wood cutting board with handles

# Pantelleria



6040S 

h 165 mm

**Salt mill**  
**Macina sale**

6040 

h 165 mm

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



6050S 

h 220 mm

**Salt mill**  
**Macina sale**

6050 

h 220 mm

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Pisa

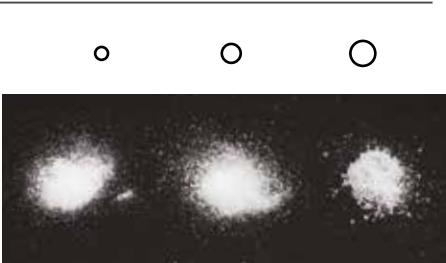
Meccanismo di selezione del grado di macinatura  
With grinding selection



**8910**   
h 180 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8910S**   
h 180 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**



# Fantasia



**8951R**   
h 200 mm  
Beech-Wood / Faggio

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**8951MSR**   
h 200 mm  
Beech-Wood / Faggio

**Salt mill**  
**Macina sale**



**8951B**   
h 200 mm  
Beech-Wood / Faggio

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**8951MSB**   
h 200 mm  
Beech-Wood / Faggio

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...



**82211F**  
**82201F**  
Tagliere in legno  
di faggio  
Beech-wood  
cutting board



**82211G**  
**82201G**  
Tagliere in legno  
di faggio  
Beech-wood  
cutting board

# Vintage



**7121T** 

h 165 mm  
Vintage

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**7121MST** 

h 165 mm  
Vintage

**Salt mill**  
**Macina sale**



**7121A** 

h 165 mm  
Light blue - Azzurro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**7121MSA** 

h 165 mm  
Light blue - Azzurro

**Salt mill**  
**Macina sale**



**7121B** 

h 165 mm  
Avory - Avorio

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**7121MSB** 

h 165 mm  
Avory - Avorio

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...



**360/1A** Tagliere in legno di abete  
Fir-wood cutting board



**360/1B**



**360/1T**



**359/30T** Tagliere in legno di abete  
Fir-wood cutting board



**359/30B**



**359/30A**



# Portofino



**53N**



h 115 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**53MSN**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**53T**



h 115 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**53MST**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**53T/53MSN**



h 115 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
Beech / Faggio

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Cortina



**4855MSLBL** 

h 135 mm  
White /  
Bianco laccato

**Salt mill**  
**Macina sale**



**4855LNL** 

h 135 mm  
Black /  
Nero laccato

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**4855N** 

h 135 mm  
Faggio /  
Beech-wood

**Salt mill**  
**Macina sale**



**4855** 

h 135 mm  
Taupe color  
Colore taupe

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Trento



## 4150B

h 165 mm  
White / Bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

## 4150MSB

**Salt mill**  
**Macina sale**



## 4150NE

h 165 mm  
Black / Nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

## 4150MSNE

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 155/ 163



Pietra ollare  
Cooking stone  
250 x 400 mm

99114



Piastra di sale  
Salt Plate  
Ø 200 mm

99311

# Messina



**5TP** 

h 100 mm  
Walnut / Noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5MSTP** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5150TP** 

h 165 mm  
Walnut / Noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5150MSTP** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5P** 

h 100 mm  
Pewter / Peltro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5MSP** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Rame



**5150MSRAL**



h 165 mm  
Glossy - Lucido

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5150RAL**



h 165 mm  
Glossy - Lucido

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# La Spezia





**6940**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**6940S**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6941**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Flax Seeds mill**  
**Macina semi di lino**



**6942SPP**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Chili Pepper mill**  
**Macina peperoncino**



**6942**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Herbs mill**  
**Macina erbe**



**6943**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Chia seeds mill**  
**Macina semi di chia**



**6944**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Sesame seeds mill**  
**Macina semi di sesamo**



**6945**



h 145 mm  
Steel top - Coperchio acciaio

**Sunflower seeds mill**  
**Macina semi di girasole**

# Terni



**9510S**



h 130 mm  
Matt finish - Satinato  
**Salt mill**  
**Macina sale**

**9520S**



h 160 mm  
Matt finish - Satinato  
**Salt mill**  
**Macina sale**

**9530S**



h 190 mm  
Matt finish - Satinato  
**Salt mill**  
**Macina sale**

**9530**



h 190 mm  
Matt finish - Satinato  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**9520**



h 160 mm  
Matt finish - Satinato  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**9510**



h 130 mm  
Matt finish - Satinato  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



# Orta Mini



**8630**   
h 65 mm  
Natural - Naturale  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8630S**   
h 65 mm  
Natural - Naturale  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**8640**   
h 65 mm  
Walnut - Noce  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8640S**   
h 65 mm  
Walnut - Noce  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**8650**   
h 65 mm  
Stainless steel -  
Acciaio  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8650S**   
h 65 mm  
Stainless steel -  
Acciaio  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Dual big



8310



h 190 mm  
Acrylic & Stainless steel  
Acrilico & Acciaio inox

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Asti



20



h 300 mm  
Black / Nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

20MS



**Salt mill**  
**Macina sale**

# Verona



**87702**

h 130 mm  
White / bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**87732**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**87705**

h 130 mm  
Light green / Verde

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**87735**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**87706**

h 130 mm  
Light blue / Azzurro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**87736**

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 114



**82201B**  
Tagliere in legno  
di faggio  
Beech-wood  
cutting board



**82201A**  
Tagliere in legno  
di faggio  
Beech-wood  
cutting board



**82201C**  
Tagliere in legno  
di faggio  
Beech-wood  
cutting board

# Rimini





42501



h 180 mm  
Black / Nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

42531



**Salt mill**  
**Macina sale**



42502



h 180 mm  
White / Bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

42532



**Salt mill**  
**Macina sale**



42503



h 180 mm  
Burgundy / Amaranto

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

42533



**Salt mill**  
**Macina sale**



42505



h 180 mm  
Light green / Verde

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

42535



**Salt mill**  
**Macina sale**



42504



h 180 mm  
Grey / Grigio

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

42534



**Salt mill**  
**Macina sale**



42506



h 180 mm  
Light blue / Azzurro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

42536



**Salt mill**  
**Macina sale**

# Firenze





**6250LNL** 

h 220 mm  
Black / Nero

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6250MSLNL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6250LBL** 

h 220 mm  
White / Bianco

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6250MSLBL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6250LRL** 

h 220 mm  
Red / Rosso

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6250MSLRL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6251LNL** 

h 320 mm  
Black / Nero

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6251MSLNL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6251LBL** 

h 320 mm  
White / Bianco

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6251MSLBL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6251LRL** 

h 320 mm  
Red / Rosso

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6251MSLRL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6252LNL** 

h 420 mm  
Black / Nero

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6252MSLNL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6252LBL** 

h 420 mm  
White / Bianco

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6252MSLBL** 

**Salt mill  
Macina sale**



**6252LRL** 

h 420 mm  
Red / Rosso

**Pepper mill  
Macina pepe**

**6252MSLRL** 

**Salt mill  
Macina sale**

# Imperia







**5U**



h 100 mm  
Olive wood / Ulivo

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5UMS**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**5150U**



h 165 mm  
Olive wood / Ulivo

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5150UMS**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**5151U**



h 225 mm  
Olive wood / Ulivo

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5151UMS**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**6150U**



h 130 mm  
Olive wood / Ulivo

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6150UMS**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**6151U**



h 180 mm  
Olive wood / Ulivo

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6151UMS**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**6152U**



h 250 mm  
Olive wood / Ulivo

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6152UMS**



**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 125



**63008**

Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board



**63002**

Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board



**63012**

Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

# Roma



**6158T**   
h 1000 mm  
Walnut colour / Tinto noce  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**6150N**

h 130 mm  
Natural - Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6150MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6151N**

h 180 mm  
Natural - Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6151MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6152N**

h 250 mm  
Natural - Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6152MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6153N**

h 330 mm  
Natural - Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6153MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6154N**

h 420 mm  
Natural - Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6154MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6155N**

h 530 mm  
Natural - Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6155MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6150T**

h 130 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6150MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6151T**

h 180 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6151MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6152T**

h 250 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6152MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6153T**

h 330 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6153MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6154T**

h 420 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6154MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6155T**

h 530 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**6155MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 110/111



26361

Tagliere in legno di noce Tradizione Italiana  
Walnut-wood cutting board Tradizione Italiana



26321

Tagliere in legno di faggio Tradizione Italiana  
Beech-wood cutting board Tradizione Italiana

# Genova



**5150N**

h 165 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5150MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5151N**

h 225 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5151MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5152N**

h 285 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5152MSN**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5152T**

h 285 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5152MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5151T**

h 225 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5151MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**5150T**

h 165 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5150MST**

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Aosta



**5T**



h 100 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5MST**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**5N**



h 100 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**5MSN**



**Salt mill**  
**Macina sale**

**38T**



h 180 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**38MST**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**38N**



h 180 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**38MSN**



**Salt mill**  
**Macina sale**

# Cuneo



**301N**



h macine/mills 100 mm  
h base 90 mm  
Natural / Naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**301T**



h macine/mills 100 mm  
h base 90 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
**Salt mill**  
**Macina sale**



# Milano





**8440**



h 320 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8430**



h 220 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8420**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8410**



h 120 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**8440S**



h 320 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**8430S**



h 220 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**8420S**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**8410S**



h 120 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Perugia



**822**



h 100 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**851**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**931**



h 250 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**931S**



h 250 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**851S**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**822S**



h 100 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



# Verona



**8710**



h 130 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**8720**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**8730**



h 245 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**8730S**



h 245 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**

**8720S**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**

**8710S**



h 130 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Torino



**9810S**



h 85 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**9820S**



h 150 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**9820**



h 150 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**9810**



h 85 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Como



**839S**



h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**826S**



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**826**



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**839**



h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Pesaro urbino



**911S**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**911**



h 175 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**6918S**



h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**6918**



h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Brescia



930S



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



930



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



828



h 160 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill  
& Salt shaker**  
**Macina pepe  
e spargi sale**

# Elba



**820CRS**



h 65 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**820CR**



h 65 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**820S**



h 65 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**820**



h 65 mm  
Acrylic / Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Electric



961



h 200 mm  
Green / Verde

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

961S



**Salt mill**  
**Macina sale**



962



h 200 mm  
Black / Nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

962S



**Salt mill**  
**Macina sale**



963



h 200 mm  
White / Bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

963S



**Salt mill**  
**Macina sale**

# Capri







**9320P**



h 165 mm  
Acrylic - Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**9320S**



h 165 mm  
Acrylic - Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**9420P**



h 165 mm  
Silver - Argento

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**9420S**



h 165 mm  
Silver - Argento

**Salt mill**  
**Macina sale**



**9620P**



h 165 mm  
Copper - Rame

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**9620S**



h 165 mm  
Copper - Rame

**Salt mill**  
**Macina sale**



**9320SETPS**



h 165 mm  
Acrylic - Acrilico

**Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**



**9420SETPS**



h 165 mm  
Silver - Argento

**Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**



**9620SETPS**



h 165 mm  
Copper - Rame

**Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**

# Taormina



9252



h 215 mm  
Silver - Argento

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



9252S



h 215 mm  
Silver - Argento

**Salt mill**  
**Macina sale**



9262



h 215 mm  
Copper - Rame

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



9262S



h 215 mm  
Copper - Rame

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Sorrento

La linea è composta da tre altezze in cinque varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa.

The line is composed of three heights in five color variations. Please refer to the price list for the complete series.



**7150S**   
h 130 mm  
Beech - Faggio  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**7150**   
h 130 mm  
Beech - Faggio  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**7151S**   
h 190 mm  
Beech - Faggio  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**7151**   
h 190 mm  
Beech - Faggio  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**7152S**   
h 250 mm  
Beech - Faggio  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**7152**   
h 250 mm  
Beech - Faggio  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



LNL - Nero



LRL - Rosso



LBL - Bianco



N - Naturale



T - Noce

# Spice & Co.



**9210**



h 115 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**9220**



h 165 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**9230**



h 215 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**9240**



h 270 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**5006T**



h 465 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**5005T**



h 365 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**5004T**



h 265 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**5003T**



h 215 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**5002T**



h 170 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**



**5001T**



h 135 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**

# Noce moscata



Una macina nata esclusivamente per la noce moscata che, oltre a contenere e conservare le noci, le grattugia a regola d'arte. È pratica, facile e veloce da usare.

Grazie al suo design funzionale protegge le vostre mani.

Questa spezia, originaria dell'Indonesia, ha molte proprietà terapeutiche: le sue vitamine e i suoi minerali possiedono qualità antidepressive e sono ideali per una corretta digestione.

**Uso:** utilizzatela per insaporire puré di patate, pasta fresca, carne macinata, verdure ma anche dolci e bevande alcoliche...

Discover a simple and quick way of grating the nutmeg with our special grinder. Its functional design guarantees a professional result protecting your fingers at the same time, and its roomy body allows you to stock the nuts inside it.

Nutmegs come from Indonesia and have a lot of therapeutic qualities: the vitamins and minerals contained in them provide your organism with antidepressant and digestive properties.

**How to used it:** Nutmeg is perfect to flavor mashed potatoes, fresh pasta, minced meat, vegetables and many other recipes. You can use it in your desserts and to prepare cocktails and drinks, too...



**Scopri di più sulla macina noce moscata**  
**Guarda il video**

Discover more about the our Nutmeg Mill  
Watch the video



834



h 130 mm

**Nutmeg mill**  
**Macina noce moscata**

833



h 110 mm  
Acrylic - Acrilico

**Nutmeg mill**  
**Macina noce moscata**

# Cannella



840



h 160 mm

**Cinnamon mill**  
**Macina cannella**



**Scopri di più sulla macina cannella**

**Guarda il video**

Discover more about the our Cinnamon Mill  
Watch the video



Una macina nata esclusivamente per le stecche di cannella. Oltre a conservarle e preservarne l'aroma, frantuma e macina contemporaneamente le stecche di cannella ... e lo fa a regola d'arte! Dal design ultrafunziona, è pratica, facile e veloce da usare. D'ora in avanti macinare le stecche di cannella, così fragili e delicate, sarà semplicissimo! Questa spezia originaria è un potente antiossidante naturale, stimola la circolazione sanguigna e contribuisce a combattere il colesterolo. Ha proprietà antibatteriche, antisettiche, stimolanti e digestive.

**Uso:** utilizzatela per profumare zuppe e creme di verdura, come aroma per dolci, budini e biscotti, in sostituzione al cacao sul cappuccino, per profumare tisane e infusi.

A unique mill exclusively thought for cinnamon sticks. Besides the storage function, it preserves the aroma, cracks and grinds perfectly the cinnamon sticks at the same time. It has a simple and very functional design and it is very easy to use. From now on the grinding of the very delicate and brittle cinnamon sticks will be very easy. This spice is a natural powerful antihoxidant, improves blood circulation and lower cholesterol. It has antibacterial, antiseptic properties and helps digestion.

**Use:** Use cinnamon to flavour soups, creamed vegetables, cakes, biscuits, puddings and flans. Cinnamon can replace cocoa powder on Cappuccino or as an exotic flavour in infusions and teas.

# Novi



I riccioli di cioccolato danno un un tocco di eleganza al dessert. Puoi aggiungerne un po' come guarnizione, o usarli per impasti e ripieni di ogni tua ricetta fatta in casa. Oltre che sui dolci, le scaglie possono essere usate per arricchire muesli, yogurt o frutta. Per un tocco di allegria, utilizza il cioccolato al latte, fondente e bianco insieme. Per un gusto più intenso usa cioccolato fondente e macinalo poco prima dell'uso. Un ultimo consiglio: metti il cioccolato in frigorifero prima di macinarlo e conserva i riccioli non utilizzati al fresco così che non si rompano o si sciolgano.

The chocolate flocks give a smart touch to your desserts. You can use them to garnish your recipes or add them to your homemade doughs. They are also perfect on muesli, yogurt and fruits. Mix white chocolate with dark chocolate flocks to give a colorful touch to your recipes. For a more intense flavour, we suggest you to choose high quality chocolate and to grind it before use. Store the unused flocks in a food case and keep them cool to prevent them from breaking or melting.

L'impiego della granella in pasticceria, gelateria e nella vita quotidiana è diventato ormai insostituibile. Avere la possibilità di macinare la frutta secca sul momento permette di mantenere intatti tutti gli aromi, i sapore rilasciati e gli oli essenziali. Le vostre pietanze verranno esaltate dal sapore della frutta secca. Sbizzarritevi con noci, nocciole, anacardi, mandorle e pistacchi, sia da soli che misti. Provate a insaporire e decorare con la granella le vostre insalate estive, le bruschette, le zuppe calde, formaggi e dessert di ogni tipo ...Un vero tocco di stile!

Grains are nowadays widely used in ice cream, pastry industry and every day life Grinding fresh dried fruits means keeping all the flavours released by the essential oils: the taste of your recipes will be intensified. Nuts, hazelnuts, almonds, pistachio nuts... give a nice touch to your summer salads, bruschettas, hot soups and desserts.



**187**



h 160 mm  
Acrylic - Acrilico

**Dried fruit mill**  
**Macina frutta secca**



**188**



h 160 mm  
Acrylic - Acrilico

**Chocolate mill**  
**Macina cioccolato**



# Packaging e visual



E3



E1



E1



E1



A1



# Icons

Con ICONS presentiamo una speciale **collezione di raffinati macina spezie creati dalla penna di designer internazionali**. I prodotti della nostra azienda, ricca di tradizione, sono conosciuti per la precisione e la qualità da oltre 70 anni. La nostra produzione non è solo raffinata tecnica, visto che sin dall'inizio **Bisetti è anche sinonimo di forme ricercate**. Con la collezione ICONS ci riallacciamo a questa tradizione. In aggiunta ai noti classici la Bisetti Design Collection presenta delle inconfondibili ed entusiasmanti creazioni, realizzate in stretta collaborazione con studi di successo. La collezione ICONS è un esempio. Raffinate citazioni formali suscitano associazioni con il mondo figurativo, che vanno oltre alle tradizionali forme. Gli scacchi oppure un vaso sono solo alcune delle fonti di ispirazione per i creatori di questa collezione. E così, grazie a colori freschi ed attraenti combinazioni di materiali, il nuovo mondo di Bisetti prende forma...

Il meccanismo di macinazione in ceramica delle Icons è realizzato al **96% di allumina** (una sorta di ceramica tecnica), che è eco-compatibile e **conforme a FDA e LFGB**, ha un'eccezionale resistenza all'usura, la **durata del meccanismo di macinazione in ceramica è pari a 276 volte quella dell'acciaio inossidabile**. Il meccanismo ha proprietà anti-corrosiva ed anti-ruggine è ideale per la macinazione di sale in grani, pepe in grani e spezie in modo uniforme e in una granulometria molto consistente. Facilmente regolabile dalle impostazioni fini a quelle grossolane tramite la rotella di regolazione inferiore. Le spezie mantengono l'aroma originale perché il meccanismo non genera calore durante la fase di macinatura.

# Icons

With ICONS we present **a special collection of sophisticated spice mills coming up from the pen of international designers**. The products of our concern, rich in traditions, have been known for precision and quality for over 70 years. Our production isn't refined technique only, because from the very beginning **Bisetti stands for sophisticated shapes** as well. With ICONS collection we refer back to this tradition. In addition to the renowned classics the Bisetti Design Collection presents some thrilling unmistakable creations, realized in close collaboration with successful studios. ICONS collection sets an example. Sophisticated formal quotations arouse associations with the figurative world, which go beyond traditional shapes. Chess or a vase are only some of the sources of inspiration for the creators of this collection. Thanks to fresh colours and attractive material combinations, the new world of Bisetti takes shape..

The grinder of Bisetti Collection ICONS is made of 96% of Alumina ( a sort of hard ceramic), which **is totally approved by FDA and LFGB** and eco friendly. It is wear resistant and **the durability of the ceramic grinding is 276 times longer than stainless steel one**. The grinder with its anti- rust and anti corrosion features is perfect for the uniform grinding of salt grains, pepper corns and spices, granting at the same time a good consistency of the grain-size.

The underneath wheel easily allows the regulation from a fine to a thick grinding.

The taste of the spices is not altered as the ceramic grinder won't get warm during the use

# Bunny



Designed by  
**Bruno Bisetti**



**33890**



h 185 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Happy feet



Designed by  
**Mencke & Vagnby**



**33770**



h 130 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**

**33771**



h 190 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Pinocchio



Designed by  
**Itamar Harari**



**33821**



h 245 mm  
Beech wood  
natural/red/black  
faggio naturale/rosso  
e nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33820**



h 245 mm  
Beech wood  
natural/red/white  
faggio naturale/rosso  
e bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Xmas tree



33870



h 155 mm  
beech wood  
faggio

**Spice mill**  
**Macina spezie**

Designed by  
**Whynot Design**

# Mushrooms



33741



h 135 mm  
beech wood  
natural/walnut  
faggio naturale/noce

**Spice mill**  
**Macina spezie**

33740



h 135 mm  
beech wood  
natural/red  
faggio naturale/rosso

**Spice mill**  
**Macina spezie**

Designed by  
**Itamar Harari**

# Scacchi



Designed by  
**Itamar Harari**



**33715**



h 165 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33716**



h 230 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33717**



h 230 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33712**



h 230 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33711**



h 230 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33710**



h 165 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**



# Vase



Designed by  
**Adam + Harborth**



**33731**



h 190 mm  
multicolor lacquered  
beech wood  
faggio laccato multicolor

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33730**



h 160 mm  
multicolor lacquered  
beech wood  
faggio laccato multicolor

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33736**



h 190 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33735**



h 160 mm  
red lacquered  
beech wood  
faggio laccato rosso

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Bowling



Designed by  
**Bruno Bisetti**



**33536**



h 230 mm  
natural beech-wood  
with black lines  
faggio naturale  
con righe nere

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33533**



h 230 mm  
walnut finishing  
beech-wood  
with white lines  
faggio tinto noce  
con righe bianche

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33532**



h 230 mm  
white lacquered  
beech-wood  
with red lines  
faggio laccato bianco  
con righe rosse

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Matryoshka



Designed by  
**Adam + Harborth**



**33726**



h 170 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33725**



h 150 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33721**



h 170 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33720**



h 150 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Calchetto



Designed by  
**Profilo design**



**33830**



h 230 mm  
white lacquered  
beech wood  
faggio laccato bianco

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33831**



h 230 mm  
red lacquered  
beech wood  
faggio laccato rosso

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33832**



h 230 mm  
blue lacquered  
beech wood  
faggio laccato blu

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33833**



h 230 mm  
black lacquered  
beech wood  
faggio laccato nero

**Spice mill**  
**Macina spezie**

# Milk bottle



Designed by  
**Bruno Bisetti**



**33751**



h 220 mm  
natural beech-wood with  
blue soft-touch coat  
faggio naturale con finitura  
azzurra soft touch

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33752**



h 220 mm  
natural beech-wood with  
white soft-touch coat  
faggio naturale con finitura  
bianca soft touch

**Spice mill**  
**Macina spezie**



**33753**



h 220 mm  
natural beech-wood with  
grey soft-touch coat  
faggio naturale con finitura  
grigia soft touch

**Spice mill**  
**Macina spezie**





## I Sali dal mondo

Le tipologie di sale da noi proposte traggono origine dall'acqua marina, mediante l'azione benefica del sole e del vento, oppure da millenarie miniere di salgemma, le quali sono ricche di oligoelementi, **micro-nutrienti e minerali preziosissimi ed indispensabili per il nostro organismo**. Alcuni di questi sali sono stati sapientemente miscelati con spezie esotiche, erbe ed alghe, **allo scopo di creare degli abbinamenti ideali per una cucina attenta e raffinata**. Abbiamo ricercato e dato nuova vita ad antiche tradizioni di lavoro manuale con l'obiettivo di recuperare sapori e gusti ormai scomparsi, come ad esempio il sale danese affumicato con legno di quercia oppure il sale rosso hawaiano affinato in ciotole di argilla. Al fine di garantire la disponibilità e qualità del prodotto, l'origine dei sali e delle spezie può essere soggetta a variazioni.









## Salt from the world

The salt types we offer come either from the sea water by means of the beneficial action made by sun and wind or from millenary salt mines rich in oligo elements, **micronutrients and very precious minerals**, which are essential for our body. Some of these salts have been expertly mixed with exotic spices, herbs and algae **to create ideal combinations for an exquisite and sophisticated cooking**. We have searched for and revived ancient traditions of manual work in order to recover tastes and almost vanished flavours, such as the Danish salt smoked with oak wood or the Hawaiian red salt refined in clay bowls. In order to grant availability and quality of our products, origin of salts and spices can be subject to variation.

## Sale Viola Kala Namak - India *Violet Kala Namak Salt - India*

						 
<b>931SKN</b>	<b>851SKN</b>	<b>822SKN</b>	<b>826SKN</b>	<b>839SKN</b>	<b>73418</b>	<b>17718</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	56g
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Integrale Guarande - Francia *Wholemeal Guerande Salt - France*

						 
<b>931SIG</b>	<b>851SIG</b>	<b>822SIG</b>	<b>826SIG</b>	<b>839SIG</b>	<b>73419</b>	<b>17719</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	24g
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale allo Zafferano - Cipro *Saffron Salt Flakes - Cyprus*

						 
<b>931SSZ</b>	<b>851SSZ</b>	<b>822SSZ</b>	<b>826SSZ</b>	<b>839SSZ</b>	<b>73421</b>	<b>17721</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	47g
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Dolce - America *Sweet Salt - America*

						 
<b>931SSD</b>	<b>851SSD</b>	<b>822SSD</b>	<b>826SSD</b>	<b>839SSD</b>	<b>73422</b>	<b>17722</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	46g
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>



## Sale Rosso - Hawaii *Red Salt - Hawaii*

						 
<b>931SHR</b> 	<b>851SHR</b> 	<b>822SHR</b> 	<b>826SHR</b> 	<b>839SHR</b> 	<b>73404</b>	<b>17704</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 100 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 145 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 90 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm <b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>17754</b> 44g <b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Rosa - Himalaya *Pink Salt - Himalaya*

						 
<b>931SRH</b> 	<b>851SRH</b> 	<b>822SRH</b> 	<b>826SRH</b> 	<b>839SRH</b> 	<b>73402</b>	<b>17702</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 100 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 145 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 90 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm <b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>17752</b> 48g <b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Marino - Cipro *Sea Salt Flakes - Cyprus*

						 
<b>931SSC</b> 	<b>851SSC</b> 	<b>822SSC</b> 	<b>826SSC</b> 	<b>839SSC</b> 	<b>73403</b>	<b>17700</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 100 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 145 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 90 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm <b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>17750</b> 56g <b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale alle Alghe - Bretagna *Algae Sea Salt - Brittany*

						 
<b>931SGA</b> 	<b>851SGA</b> 	<b>822SGA</b> 	<b>826SGA</b> 	<b>839SGA</b> 	<b>73400</b>	<b>17703</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 100 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 145 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 90 mm Acrylic / Acrilico <b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	h 180 mm <b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>17753</b> 48g <b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Nero - Hawaii *Black Sea Salt - Hawaii*

						 
<b>931SHN</b> 	<b>851SHN</b> 	<b>822SHN</b> 	<b>826SHN</b> 	<b>839SHN</b> 	<b>73405</b>	<b>17705</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Blu - Persia *Blue salt - Persia*

						 
<b>931SBP</b> 	<b>851SBP</b> 	<b>822SBP</b> 	<b>826SBP</b> 	<b>839SBP</b> 	<b>73408</b>	<b>17708</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Vikingo - Scandinavia *Viking Salt - Scandinavia*

						 
<b>931SVA</b> 	<b>851SVA</b> 	<b>822SVA</b> 	<b>826SVA</b> 	<b>839SVA</b> 	<b>73406</b>	<b>17706</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Affumicato - Danimarca *Smoked Salt - Denmark*

						 
<b>931SAD</b> 	<b>851SAD</b> 	<b>822SAD</b> 	<b>826SAD</b> 	<b>839SAD</b> 	<b>73407</b>	<b>17757</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Sale Marino Speziato - Cipro *Spicy Sea Salt - Cyprus*



**931SSF**

h 250 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**851SSF**

h 180 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**822SSF**

h 100 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**826SSF**

h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**839SSF**

h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**73401**

h 180 mm

**Glass vial**  
**Provetta**



**17701**  
500g



**17751**

39g

**Plastic bag**  
**Sacchetto**

## Pepe Nero Affumicato *Smoked Black Pepper*



**931PNA**

h 250 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**851PNA**

h 180 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**822PNA**

h 100 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**826PNA**

h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina**  
**sale**



**839PNA**

h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**73414**

h 180 mm

**Glass vial**  
**Provetta**



**17714**  
500g



**17764**

14g

**Plastic bag**  
**Sacchetto**

## Pepe verde *Green pepper*



**931PV**

h 250 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**851PV**

h 180 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**822PV**

h 100 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**826PV**

h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**839PV**

h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**73416**

h 180 mm

**Glass vial**  
**Provetta**



**17716**  
500g



**17766**

39g

**Plastic bag**  
**Sacchetto**

## Pepe bianco *White pepper*



**931PB**

h 250 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**851PB**

h 180 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**822PB**

h 100 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**826PB**

h 145 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**839PB**

h 90 mm  
Acrylic / Acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**



**73411**

h 180 mm

**Glass vial**  
**Provetta**



**17711**  
500g



**17761**

19g

**Plastic bag**  
**Sacchetto**

## Mix Creola *Creola mix*

						 
<b>931CM</b>	<b>851CM</b>	<b>822CM</b>	<b>826CM</b>	<b>839CM</b>	<b>73409</b>	<b>17709</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Peperoncino *Red Chili Pepper*

						 
<b>931SPP</b>	<b>851SPP</b>	<b>822SPP</b>	<b>826SPP</b>	<b>839SPP</b>	<b>73415</b>	<b>17709</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Mix Toscano *Tuscany mix*

						 
<b>931SMT</b>	<b>851SMT</b>	<b>822SMT</b>	<b>826SMT</b>	<b>839SMT</b>	<b>73412</b>	<b>17712</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

## Mix carne *Meat mix*

						 
<b>931SMC</b>	<b>851SMC</b>	<b>822SMC</b>	<b>826SMC</b>	<b>839SMC</b>	<b>73407</b>	<b>17757</b> 500g
h 250 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm Acrylic / Acrilico	h 100 mm Acrylic / Acrilico	h 145 mm Acrylic / Acrilico	h 90 mm Acrylic / Acrilico	h 180 mm	
<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Salt mill</b> <b>Macina sale</b>	<b>Glass vial</b> <b>Provetta</b>	<b>Plastic bag</b> <b>Sacchetto</b>

# Packaging

La linea è composta da diverse varianti. Si rimanda al listino per la serie completa.  
The line offers different variations. Please refer to the price list for the complete range.



**851S01**

2 fialette e una macina sale 851S  
2 vials and 851S salt mill

**Sale rosso, nero e rosa**  
**Red, black and pink salt**



**73430**

Set 6 fialette  
6 vials set

**Sali misti**  
**Mix of salts**



**7356**

Base faggio per 4 macine 851S  
Beech-wood holder 4 mills 851S

**Fornita vuota**  
**Sold without mills**



**7355**

Mensola di faggio per 6 fialette  
Beech-wood rack for 6 vials rack

**Fornita vuota**  
**Sold without vials**



**101011**

Espositore con 9 macine sali/pepe 822S assortiti  
9 mills 822S display with assorted salts/spices



**101003**

Espositore con 18 macine sali/pepe 822S assortiti  
18 mills 822S display with assorted salts/spices



**101005**

Espositore con 54 fialette sali/pepe assortiti  
54 glass vial display assorted salts/spices



**101009**

Espositore con 18 fialette sali/pepe assortiti  
18 glass vial display assorted salts/spices



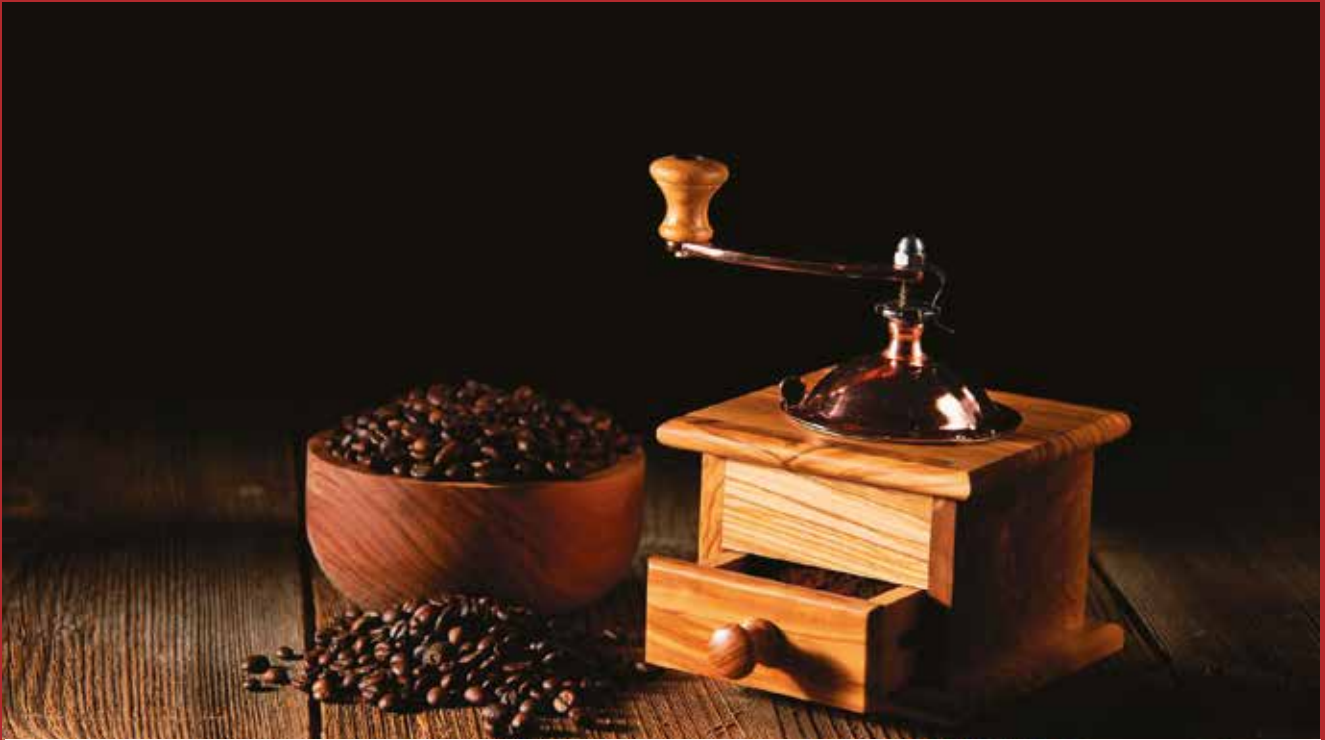
**101008**

Espositore con 9 macine sali/pepe 851S  
9 pcs mills 851S display with assorted salts/spices



**851A3**

Espositore con 20 macine sale/pepe 851S  
assortiti  
20 mills 851S display with assorted salts/spices



## Macina Caffè

### Per fare un buon caffè

Acquistare il caffè in grani è la scelta migliore per ottenere un ottimo caffè espresso come quello del bar. I grani, se macinati con un macina caffè manuale, mantengono più a lungo la freschezza e le caratteristiche organolettiche della miscela. Per una grana perfetta prendi un pizzico di macinato fra pollice e indice, separa le dita ed esamina la polvere. Se il caffè tende a cadere in pezzettini separati e non si raggruma, allora ha bisogno di essere ulteriormente lavorato. Se invece lascia delle linee sulle impronte digitali, significa che è troppo fine e non produrrà un buon espresso. Quando il macinato si raggruma sulla punta delle dita, significa che è macinato alla perfezione.

Uno dei tanti vantaggi che possiamo trovare in un macinacaffè manuale, o macinacaffè a mano, antico, o vintage è che il caffè macinato in questa maniera è sottoposto a minor stress ossidativo, infatti, i chicchi di caffè sono macinati con la forza delle braccia, delle mani, che com'è ovvio non hanno la stessa forza di un motore elettrico che certo, ci consente di accorciare i tempi di realizzazione, ma non consentono di eliminare del tutto quella forza di attrito che inevitabilmente è sottoposto ogni singolo chicco di caffè.

### To make a great coffee

Buy the best quality of coffee beans to get a great espresso coffee as in the best bar. Grind the coffee beans with a manual coffee grinder, to maintain their freshness and natural properties. Check the quality of the coffee powder as follows: with some powder between your thumb and forefinger check if the powder falls in small pieces. If it is so the coffee needs to be grinded longer. If the powder leaves traces between your fingers, the grinding is too thin and your espresso will not taste nice. When the powder remains in small pieces on your fingers, the perfect coffee-powder grinding has been reached.

One of the advantage of a manual coffee mill with its vintage look compared to an electric one is that the manual grinding preserves the full aroma of the coffee beans avoiding the oxidative stress caused by the electrical grinding. The electrical mill is faster but the manual grinding is really much better to respect the natural properties of the beans.



159U



h 185 mm  
Olive-wood and copper  
Legno ulivo e rame

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



159N



h 185 mm  
Beech-wood  
Legno faggio

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



159T



h 185 mm  
Beech-wood with  
walnut finishing  
Legno faggio tinto noce

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



159B



h 185 mm  
Fir-wood with white finishing  
Legno abete tinto bianco

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



159A



h 185 mm  
Fir-wood with blue finishing  
Legno abete tinto azzurro

**Coffee mill**  
**Macina caffè**

# Arpeggio

Disponibili solo su richiesta  
Available only on request



69041 

h 185 mm  
Ivory - Avorio

**Coffee mill**  
**Macina caffè**




61139 

h 185 mm  
Green - Verde

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



61940 

h 185 mm  
Blue - Blu

**Coffee mill**  
**Macina caffè**

# Vivalto

Disponibili solo su richiesta  
Available only on request



61531 

h 255 mm  
Ivory - Avorio

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



61130 

h 255 mm  
Green - Verde

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



61932 

h 255 mm  
Blue - Blu

**Coffee mill**  
**Macina caffè**



# Volluto

Disponibili solo su richiesta  
Available only on request



61524 

h 300 mm  
Ivory - Avorio

**Coffee mill**  
**Macina caffè**

61122 

h 300 mm  
Green - Verde

**Coffee mill**  
**Macina caffè**

62026 

h 300 mm  
Blue - Blu

**Coffee mill**  
**Macina caffè**

# Trieste



15701 

h 280 mm  
Stainless steel top -  
Top acciaio

**Coffee grinder**  
**Macina caffè**

15702 

h 280 mm  
White top -  
Top bianco

**Coffee grinder**  
**Macina caffè**

15703 

h 280 mm  
Green top -  
Top verde

**Coffee grinder**  
**Macina caffè**

15704 

h 280 mm  
Brown top -  
Top marrone

**Coffee grinder**  
**Macina caffè**



# Grattugie

Le nostre grattugie, realizzate in ACCIAIO INOX, con lame ultra affilate, altamente performanti, sono un ottimo alleato sia nella cucine professionale che casalinga. Perfette per grattugiare frutta, verdura, uova sode, agrumi, cocco, formaggi duri e morbidi, spezie come cannella e noce moscata, zenzero, cioccolato, ma anche pane e biscotti secchi. L'ampia superficie della lama consente di grattugiare facilmente anche alimenti di grandi dimensioni. Il design delle nostre grattugie, tutte dotate di base antiscivolo e tutte perfettamente ergonomiche, consentono di ottenere perfetti grattugiti senza alcuno sforzo.

# Graters

Our high-quality graters made of Stainless steel with their very sharp blades are an excellent ally both in home and professional kitchens. They are perfect to grate fruit, vegetables, hard-boiled eggs, citrus, coconut, dried and soft cheese, spices as cinnamon and nutmeg, ginger, chocolate, dried bread and biscuits. The large blade-surface is also suited to grate large pieces of food. Their design with a no-slip base make them also very ergonomic and allow a perfect grating without any effort.

# Grattugia conica



**701U**

h 240 mm  
Olive-wood handle  
Manico legno d'ulivo

**Grattugia  
Grater**



**702U**

h 300 mm  
Olive-wood handle  
Manico legno d'ulivo

**Grattugia  
Grater**



**701M**

h 255 mm  
Stainless steel  
Acciaio inox

**Grattugia  
Grater**



**702M**

h 315 mm  
Stainless steel  
Acciaio inox

**Grattugia  
Grater**

# Taglia tartufi



**738**

h 240 mm  
Stainless steel  
Acciaio inox

**Taglia tartufi**  
**Truffle shaver**



**738U**

235 mm  
Handle olive wood  
Manico legno d'ulivo

**Taglia tartufi**  
**Truffle shaver**

# Grattugine corte



Grattugina  
acciaio inox  
Small grater  
stainless steel  
h 240 mm

**fine blade**  
lama fine



710

**coarse blade**  
lama grossa



711

**extra coarse blade**  
lama extra grossa



712

**ultra coarse blade XL**  
lama ultra grossa XL



713

**ribbon blade**  
lama doppia



714

**large shaver blade**  
lama a scaglie grandi



715

Grattugina  
acciaio inox  
e manico in  
legno d'ulivo  
Small grater  
stainless steel  
olive-wood  
handle

**fine blade**  
lama fine



710U

**coarse blade**  
lama grossa



711U

**extra coarse blade**  
lama extra grossa



712U

**ultra coarse blade XL**  
lama ultra grossa XL



713U

**ribbon blade**  
lama doppia



714U

**large shaver blade**  
lama a scaglie grandi



715U

h 240 mm

# Grattugine lunghe



Grattugina acciaio inox  
Small grater  
stainless steel  
h 395 mm

**fine blade**  
lama fine



736



**coarse blade**  
lama grossa



730



**extra coarse blade**  
lama extra grossa



731



**ultra coarse blade XL**  
lama ultra grossa XL



732



**ribbon blade**  
lama doppia



734



**large shaver blade**  
lama a scaglie grandi



735



Grattugina acciaio inox  
e manico in legno d'ulivo  
Small grater  
stainless steel  
olive-wood handle  
h 395 mm

**fine blade**  
lama fine



736U



**coarse blade**  
lama grossa



730U



**extra coarse blade**  
lama extra grossa



731U



**ultra coarse blade XL**  
lama ultra grossa XL



732U



**ribbon blade**  
lama doppia



734U



**large shaver blade**  
lama a scaglie grandi



735U







# Legno

Il legno è senza dubbio uno dei materiali più antichi in uso in casa e in cucina.

Oltre che un materiale estremamente versatile, è altamente resistente all'usura, ed è da sempre considerato il migliore per realizzare utensili e taglieri da cucina.

È naturalmente idoneo al contatto alimentare. Il legno è sinonimo di semplicità, calore e naturalità, e riesce a rendere l'atmosfera accogliente e conviviale.

Il legno utilizzato nei nostri prodotti è di provenienza europea e italiana.

# Wood

Wood is without doubt one of the most common material in the kitchen. Besides cabinets, doors, shelves, wood has always been used directly in contact with food, being the main material for chopping boards, trays, ladles, etc. The reason behind this popularity can be found in its big abundance in Italy and its high resistance.

The wood used by our products is from European and Italian.

# Aperitivo e sushi



Tagliere pagoda in faggio con piedini svasati, con 2 inserti per ciotole, con 1 inserto per bacchette  
Beech-wood pagoda cutting board with flared feet, with 2 inserts for bowls, with 1 insert for stiks

**26703 senza ciotole (without bowls)** 30 x 30 x 4 cm  
**26704 con ciotole (with bowls)** 30 x 30 x 4 cm



Cheese finger in faggio con incisione laser formaggi italiani, con cordoncino (Toma, brie, fontina, parmigiano, emmental, gorgonzola)  
Cheese finger with Italian cheese engraving, with cord (Toma, brie, fontina, parmigiano, emmental, gorgonzola)

**26700** 10 x 1,8 x 0,6 cm  
(x 6 pcs)



Taglieri rettangolari in legno di faggio  
Rectangular beech-wood cutting board

**80211SET** Set 7 pcs  
**80211S** 42 x 23 cm  
**80201S** 32,5 x 16,5 cm



Taglieri tondi in legno di faggio  
Round beech-wood cutting board

**80212SET** Set 7 pcs  
**80212S** 41,5 x 29,5 cm  
**80202S** xxxxxx



Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti  
Beech-wood cutting board with handle and feet

**26701** 39 x 18 x 6 cm



Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti  
Beech-wood cutting board with handle and feet

**26702** 50 x 12 x 6 cm



Vassoio girevole in legno di faggio verniciato  
Beech-wood lazy susan

**64005LS** Ø 40 cm  
**64006LS** Ø 50 cm  
**64007LS** Ø 60 cm



Tagliere in legno di faggio tondo con raccoglisugo verniciato  
Round beech-wood cutting board with sauce groove

**64005** Ø 40 x 1,5 cm  
**64006** Ø 50 x 1,5 cm  
**64007** Ø 60 x 1,5 cm

# Tradizione italiana



Tagliere con raccoglisugo in legno di noce  
Walnut-wood cutting board with sauce groove

<b>26340</b>	35 x 23 x 2 cm
<b>26341</b>	40 x 25 x 2 cm
<b>26342</b>	45 x 30 x 2 cm
<b>26343</b>	50 x 35 x 2 cm



Tagliere in legno di noce con raccoglisugo e piedini  
Walnut-wood cutting board with sauce groove and feet

<b>26361</b>	40 x 25 x 4 cm
<b>26362</b>	45 x 30 x 4 cm
<b>26366</b>	50 x 35 x 4 cm
<b>26364</b>	50 x 50 x 4 cm
<b>26365</b>	70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 33



**6151T** h 190 mm  
**6152T** h 250 mm  
**6153T** h 330 mm  
Pepper mill Roma  
Macina pepe Roma  
**6151MST** h 190 mm  
**6152MST** h 250 mm  
**6153MST** h 330 mm  
Salt mill Roma  
Macina sale Roma



Tagliere con raccoglisugo in legno di faggio  
Beech-wood cutting board with sauce groove

- 26300** 35 x 23 x 2 cm
- 26301** 40 x 25 x 2 cm
- 26302** 45 x 30 x 2 cm
- 26303** 50 x 35 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con raccoglisugo e piedini  
Beech-wood cutting board with sauce groove and feet

- 26321** 40 x 25 x 4 cm
- 26322** 45 x 30 x 4 cm
- 26326** 50 x 35 x 4 cm
- 26324** 50 x 50 x 4 cm
- 26325** 70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 33



- 6151N** h 190 mm
- 6152N** h 250 mm
- 6153N** h 330 mm
- Pepper mill Roma
- Macina pepe Roma
- 6151MSN** h 190 mm
- 6152MSN** h 250 mm
- 6153MSN** h 330 mm
- Salt mill Roma
- Macina sale Roma

# Acacia



Tagliere in legno di acacia  
Acacia-wood cutting board

**64010** 28 x 12,5 x 1,8 cm  
**64011** 37,5 x 18 x 1,8 cm



Tagliere in legno di acacia  
Acacia-wood cutting board

**64001** Ø 25 x 1,5 cm  
**64002** Ø 30 x 1,5 cm  
**64003** Ø 35 x 1,5 cm

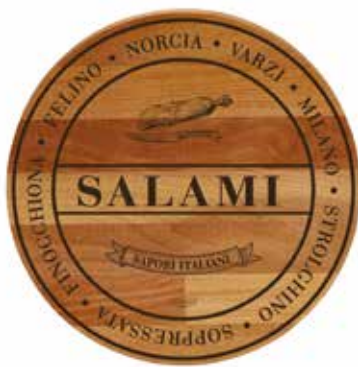
# Sapori italiani



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board  
Ø 30 x 1,9 cm



26800 Cheese



26801 Salami



26802 Cake



26803 Pizza



26804 Bread



26805 Greens

# Fantasia

Decorazioni personalizzate su richiesta  
Other patterns on request



Taglieri in legno di faggio con decorazione spezie  
Beech-wood cutting board with spice-decoration

**82201B** 32,5 x 16,5 cm

Taglieri in legno di faggio con decorazione erbe  
Beech-wood cutting board with herb-decoration

**82201C** 32,5 x 16,5 cm

Taglieri in legno di faggio con decorazione agrumi  
Beech-wood cutting board with citrus-decoration

**82201A** 32,5 x 16,5 cm





Taglieri in legno di faggio con decorazione Natale biscotto a stella  
Beech-wood cutting board with Christmas-decoration

**82201D** 32,5 x 16,5 cm



Taglieri in legno di faggio con decorazione Natale Panzenzero  
Beech-wood cutting board with Christmas-decoration

**82201E** 32,5 x 16,5 cm



Tagliere in legno di faggio con decorazione  
Beech-wood cutting board with decoration

**82201G** 32,5 x 16,5 cm  
**82211G** 42 x 23 cm



Tagliere in legno di faggio con decorazione  
Beech-wood cutting board with decoration

**82201F** 32,5 x 16,5 cm  
**82211F** 42 x 23 cm

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 15



**8951R**  
h 200 mm  
Pepper mill  
macina pepe  
**8951MSR**  
h 200 mm  
Salt mill  
macina sale



**8951B**  
h 200 mm  
Pepper mill  
macina pepe  
**8951MSB**  
h 200 mm  
Salt mill  
macina sale

# Garden



Tagliere / sottopentola in legno di faggio fragola  
Beech-wood cutting board & trivet Strawberry

**26620** 23 x 32 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio limone  
Beech-wood cutting board & trivet Lemon

**26621** 21 x 34 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio peperone  
Beech-wood cutting board & trivet Pepper

**26622** 23,5 x 33 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio foglia  
Beech-wood cutting board & trivet Leaf

**26623** 20,5 x 35 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio melanzana  
Beech-wood cutting board & trivet Eggplant

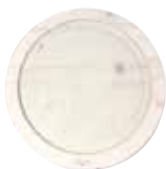
**26624** 20 x 36 x 2 cm



Tagliere / sottopentola in legno di faggio zucca  
Beech-wood cutting board & trivet Pumpkin

**26625** 31,5 x 27,5 x 2 cm

# Vintage



Tagliere tondo in abete con vetro  
Fir-wood round cutting board with glass

<b>359 / 30 naturale / natural</b>	Ø 30 cm
<b>359 / 30A azzurro / light blue</b>	Ø 30 cm
<b>359 / 30T tinto noce / walnut finishing</b>	Ø 30 cm
<b>359 / 30B bianco / white</b>	Ø 30 cm
<b>359 / 35 naturale / natural</b>	Ø 35 cm
<b>359 / 35A azzurro / light blue</b>	Ø 35 cm
<b>359 / 35T tinto noce / walnut finishing</b>	Ø 35 cm
<b>359 / 35B bianco / white</b>	Ø 35 cm

Tagliere rettangolare in abete con vetro  
Fir-wood rectangular cutting board with glass

<b>360 / 1 naturale / natural</b>	24 x 36 cm
<b>360 / 1A azzurro / light blue</b>	24 x 36 cm
<b>360 / 1T tinto noce / walnut finishing</b>	24 x 36 cm
<b>360 / 1B bianco / white</b>	24 x 36 cm

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 18



**7121T**  
h 165 mm  
Pepper mill  
Macina pepe  
**7121MST**  
h 165 mm  
Salt mill  
Macina sale



**7121A**  
h 165 mm  
Pepper mill  
Macina pepe  
**7121MSA**  
h 165 mm  
Salt mill  
Macina sale



**7121B**  
h 165 mm  
Pepper mill  
Macina pepe  
**7121MSB**  
h 165 mm  
Salt mill  
Macina sale

# Antique



Tagliere in legno di abete rettangolare con maniglia  
Fir-wood cutting board with metal handle

**C132** 23 x 35 x 3 cm  
**C133** 25 x 40 x 3 cm



Tagliere in legno di abete rettangolare con due maniglie  
Fir-wood cutting board with metal handles

**C134** 30 x 60 x 3 cm  
**C135** 30 x 80 x 3 cm  
**C136** 30 x 100 x 3 cm



Tagliere in legno di abete con manico e raccogli-sugo  
Fir-wood cutting board with sauce groove

**26930** 40 x 23 x 2 cm  
**26931** 51 x 29 x 2,5 cm



Tagliere in legno di abete tondo con maniglie  
Fir-wood round cutting board with handles

**359/303** Ø 30 x 3 cm

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 12



**4450BR**  
h 200 mm  
Pepper mill  
Macina pepe  
**4450MSBR**  
h 200 mm  
Salt mill  
Macina sale



**4451BR**  
h 275 mm  
Pepper mill  
macina pepe  
**4451MSBR**  
h 275 mm  
Salt mill  
macina sale

# Gastronorm



Cassette Gastronorm in legno di abete compatibili con GN in inox e policarbonato.  
Fir-wood GN boxes compatible with stainless steel and polycarbonate GN containers.

- 27114** 26 x 15,7 x 10,5 h cm GN 1/4
- 27115** 32 x 17 x 10,5 h cm GN 1/3
- 27116** 32 x 26 x 10,5 h cm GN 1/2
- 27117** 52,5 x 32 x 10,5 h cm GN 1/1



Cassette Gastronorm in legno di abete tinte vintage compatibili con GN in inox e policarbonato  
Fir-wood GN boxes vintage finishing compatible with stainless steel and polycarbonate GN containers.

- 27114T** 26 x 15,7 x 10,5 h cm GN 1/4
- 27115T** 32 x 17 x 10,5 h cm GN 1/3
- 27116T** 32 x 26 x 10,5 h cm GN 1/2
- 27117T** 52,5 x 32 x 10,5 h cm GN 1/1

# Pallets



Tagliere / vassoio / bancale in betulla  
Birch-wood cutting board / tray / pallet

<b>26121</b>	20 x 12 x 3 cm
<b>26122</b>	30 x 20 x 3 cm
<b>26123</b>	40 x 15 x 3 cm
<b>26124</b>	35 x 20 x 3 cm



Tagliere / vassoio / bancale in betulla tinto noce  
Birch-wood cutting board / tray / pallet walnut finishing

<b>26121T</b>	20 x 12 x 3 cm
<b>26122T</b>	30 x 20 x 3 cm
<b>26123T</b>	40 x 15 x 3 cm
<b>26124T</b>	35 x 20 x 3 cm

# Cassettine colorate Vintage



Cassetta in betulla  
Birch-wood box

**27102** 20 x 14 x 10 cm



Cassetta in betulla tinta cioccolato  
Birch-wood box chocolate finishing

**27102C** 20 x 14 x 10 cm

# Ulivo



Mattarello in legno di ulivo manici fissi  
Olive-wood rolling pin with fixed handles

201 / 44U    Ø 4,5 x 44 cm



Ciotola in legno di ulivo con coperchio  
Olive-wood salt bowl with lid

63103    Ø 9,7 x 6,8 cm





Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

**63009** 34,5 x 14 x 1,5 cm  
**63010** 39 x 16 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

**63011** 26,5 x 14,5 x 1,5 cm  
**63012** 41,5 x 15,5 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

**63006** 21 x 11 x 1,5 cm  
**63007** 26 x 12 x 1,5 cm  
**63008** 29 x 14 x 1,5 cm



Tagliere rustico in legno di ulivo  
Olive-wood rustic cutting board

**63001** 31 x 14 x 1,5 cm  
**63002** 54 x 19 x 1,5 cm  
**63003** 41 x 25 x 1,5 cm

In abbinamento a ....  
Combined with...

Pag. 30



**6150U**  
h 130 mm  
Pepper mill Imperia  
Macina pepe Imperia  
**6151UMS**  
h 190 mm  
Salt mill Imperia  
Macina sale Imperia



**5150U**  
h 165 mm  
Pepper mill Imperia  
macina pepe Imperia  
**5151UMS**  
h 225 mm  
Salt mill Imperia  
macina sale Imperia

# Pane e pizza



Tagliere in legno di faggio raccoglibriciole con griglia removibile  
Beech-wood cutting board for bread

**10031** 38 x 22 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio tagliapane  
Beech-wood cutting board for bread

**10033** 35 x 21 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio tagliapane e per pizza  
Beech-wood cutting board for bread and pizza

**26060** 32 x 44 x 2 cm



Tagliere in betulla porta pizza rettangolare  
Birch-wood rectangular cutting board for Pizza

- 26091** 50 x 18 cm
- 26092** 72 x 18 cm
- 26093** 75 x 30 cm
- 26094** 102 x 30 cm

Pala pizza in legno di betulla  
Birch-wood pizza peel

**26192** 37 x 50 cm



Tagliere in legno di faggio per pizza  
Beech-wood cutting board

Ø 35 x 2 cm

**26045** con tagliapizza / with cutter

**26046** senza tagliapizza / without cutter

Rotella tagliapizza in legno di faggio  
Pizza cutter with beech-wood handle

**108** Ø 6 x 18,5 cm



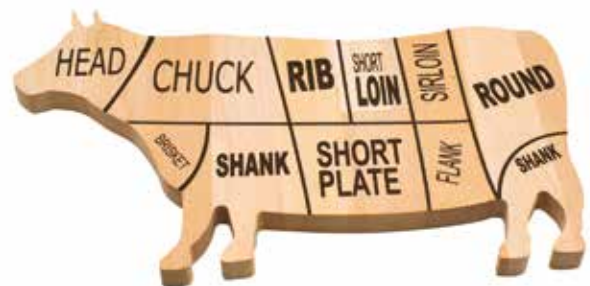
# Cow



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato  
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

26870  
nero - black

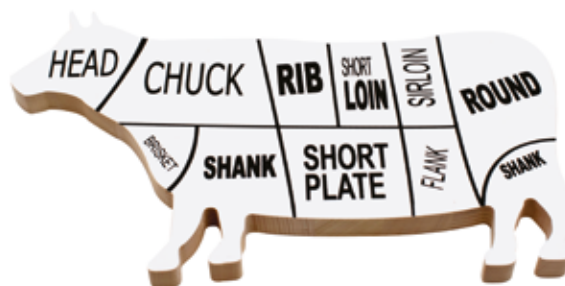
38 x 23 x 2 cm



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato  
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

26871  
naturale - natural

38 x 23 x 2 cm



Tagliere a forma di mucca in legno di faggio serigrafato  
Cow-shaped cutting board in printed beech-wood

26872  
bianco - white

38 x 23 x 2 cm

# Fattoria



651 / C



660 / C



652 / C



662 / C



661 / C

Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

<b>651 / C Coniglio - Rabbit</b>	36 x 26 x 2 cm
<b>652 / C Mucca - Cow</b>	36 x 28 x 2 cm
<b>660 / C Maialino - Pig</b>	36 x 25 x 2 cm
<b>661 / C Pecora - Sheep</b>	34 x 29 x 2 cm
<b>662 / C Gallina - Chicken</b>	34 x 24 x 2 cm

# Classica



Tagliere in legno di faggio per salame con coltello  
Beech-wood salami cutting board with knife

**10023** 35 x 13 x 2 cm  
**10024** 35 x 10 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con cordone in cuoio  
Beech-wood cutting board

**26050 con coltelli /with knives** 36 x 26 x 3,8 cm  
**26051** 36 x 26 x 2,5 cm  
**26052 con coltello / with knife** 36 x 26 x 3,0 cm



13240

13250

Portaformaggio rettangolare in legno di faggio  
Beech-wood rectangular cheese holder

**13240** 30,5 x 14,5 x 10 cm  
**13250** 28,5 x 20,5 x 10 cm



61301

61302

Portaformaggio rotondo in legno di faggio  
Beech-wood round cheese holder

**61301** Ø 31 x 40,5 x 14 cm  
**61302** Ø 31 x 14 cm



Tagliere coprivasca in legno di faggio  
Beech-wood cutting board / sink cover

**14103** 34 x 42 x 2 cm



Piano di lavoro in legno di faggio  
Beech-wood working board

**26438** 40 x 36 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**26110** 25 x 15 x 1,5 cm  
**26115** 35 x 23 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con raccogli-sugo  
Beech-wood cutting board with sauce groove

**26120** 30 x 20 x 2 cm  
**26130** 38 x 25 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio per paninoteca  
Beech-wood cutting board for bread

**356/30** Ø 30 x 2 cm

# Classica



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**26030** 40 x 23 x 2 cm  
**26031** 51 x 29 x 2,5 cm

Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**26035** 32 x 16 x 2 cm  
**26036** 43 x 24 x 3 cm





Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**230** 35 x 21,5 x 2 cm  
**231** 40 x 20 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**26040** 34 x 26 x 2 cm  
**26041** 45 x 30 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**2 / C** 36 x 20 x 2 cm  
**4 / C** 46 x 20 x 2 cm  
**241** 34 x 17 x 1 cm  
**10022** 38 x 5,5 x 1,8 cm  
**10021** 30 x 5,5 x 1,8 cm  
**297** 20 x 12 x 1,5 cm  
**298** 22 x 9 x 1,5 cm  
**299** Set 297 + 298

# Design



Tagliere in legno di faggio "Tavolozza"  
Beech-wood cutting board "Tavolozza"

**26080** 25 x 15 x 2 cm  
**26081** 35 x 23,5 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio "Cuore"  
Beech-wood cutting board "Cuore"

**14104** 20,5 x 18 x 2 cm  
**14114** 28 x 23 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio con maniglia  
Beech-wood cutting board with handle

**244 Oval / Ovale** 31 x 20 x 2 cm  
**245 Rectangular / Rettangolare** 31 x 20 x 2 cm  
**246 Round / Rotondo** Ø 35 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio "Puzzle"  
Beech-wood cutting board "Puzzle"

**14105** 30 x 20 x 2 cm  
**14115** 40 x 20 x 2 cm

# Cucina



Tagliere polenta / pizza in legno di abete  
Fir-wood polenta / pizza cutting board

<b>358 / 25</b>	Ø 25 x 2 cm
<b>358 / 30</b>	Ø 30 x 2 cm
<b>358 / 35</b>	Ø 35 x 2 cm
<b>358 / 40</b>	Ø 40 x 2 cm
<b>358 / 45</b>	Ø 45 x 2 cm
<b>358 / 50</b>	Ø 50 x 2 cm
<b>358 / 60</b>	Ø 60 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

<b>C100</b>	17 x 28 x 2 cm
<b>C101</b>	20 x 30 x 2 cm
<b>C102</b>	2 x 35 x 2 cm
<b>C103</b>	25 x 40 x 2 cm
<b>C104</b>	29 x 45 x 2 cm



Spianatoia in multistrato di betulla  
Birch plywood pasta board

<b>C400</b>	50 x 40 x 1 cm
<b>C401</b>	60 x 50 x 1 cm
<b>C402</b>	76 x 60 x 1 cm
<b>C403</b>	100 x 60 x 1 cm
<b>C405</b>	120 x 76 x 1 cm



Servizio pizza con mattarello in multistrato di betulla  
Birch plywood pizza set with rolling pin

<b>C900</b>	50 x 40 x 1 cm
-------------	----------------



Tagliere per pizza in multistrato di betulla  
Birch plywood pizza cutting board

<b>355 / 28</b>	Ø 28 x 1,2 cm
<b>355 / 32</b>	Ø 32 x 1,2 cm
<b>355 / 36</b>	Ø 36 x 1,2 cm

# Accessori cucina



64520



64521



64523

Cucchiaio in legno di acacia / Spoon Acacia-wood  
**64520** 30 cm

Forchetta in legno di acacia / Fork Acacia-wood  
**64521** 30 cm

Spatola forata in legno di acacia / Spatula Acacia-wood  
**64523** 30 cm



99520



99521



99523



99524



99525



99034

Cucchiaio in legno di faggio oliato  
Spoon silicon beech-wood  
**99520** 33,5 x 6,5 cm

Spatola in legno di faggio oliato  
Spatula silicon beech-wood  
**99521** 34,5 x 8 cm

Pennello in legno di faggio oliato  
Brush silicon beech-wood  
**99523** 34,5 x 8 cm

Schiumarola in legno di faggio oliato  
Skimmer silicon beech-wood  
**99524** 34,5 x 10,5 cm

Mestolo in legno di faggio oliato  
Ladle silicon beech-wood  
**99525** 29 x 8,5 cm

Prendi pasta in legno di faggio oliato  
Pasta fork silicon beech-wood  
**99034** 31,5 x 8 cm



200/45M

Mattarello manici in legno di faggio oliato  
Rolling pin silicon and beech-wood  
**200/45M** L. 45 / Ø 5,2 cm



Spatola in faggio / Beech-wood turner  
**91521** 34 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon  
**91523** 34 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon  
**91520** 34 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork  
**91522** 34 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti spoon  
**91034** 34 cm

Pinze in faggio / Beech-wood Tongs  
**91392** 34 cm



Mattarello in legno di faggio con manici girevoli  
 Beech-wood rolling pin with turning handles

**200 / 40** 40 cm  
**200 / 50** 50 cm  
**200 / 60** 60 cm



Mattarello in legno di faggio con manici fissi  
 Beech-wood rolling pin with fixed handles

**302 / 40** 40 cm  
**302 / 50** 50 cm  
**302 / 60** 60 cm



**81521**  
**81522**  
**81520**

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon  
**81520** 30 cm

Spatola in faggio / Beech-wood spatula  
**81521** 30 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood Fork  
**81522** 30 cm

Set 3 mestoli in faggio  
 Cucchiaino + Spatola + Forchetta  
 Beech-wood 3 kitchen/tools

Spoon + Spatula + Fork  
**81530** 30 cm



Asciuga pasta in faggio  
 Beech-wood Pasta drying rack

**671** 18 x 35 x 30 cm



Scolapiatti in faggio  
 Beech-wood dish rack

**670/0** 39,5 x 10 x 14 cm



Batticarne in faggio / Beech-wood meat hammer  
194 31 cm

Pinze in faggio / Beech-wood tongs  
392 30 cm

Forbici in faggio / Beech-wood Scissors  
395 28 cm

Frusta in faggio / Beech-wood Whisk  
525 20,5 cm

Sessola in faggio / Beech-wood doser  
14 / 1 7 cm  
14 / 2 10 cm  
14 / 3 14 cm  
14 / 4 17 cm  
14 / 5 20 cm

Spremi limone in faggio / Beech-wood lemon squeezer  
217 15 cm

Rullo per pasta e pizza in faggio / Beech-wood pizza and pasta roll  
109 17 cm

Riga gnocchi in faggio / Beech-wood gnocchi tool  
214 20 cm

Coltello per polenta in faggio / Beech-wood polenta knife  
266 30 cm

Dosa miele in faggio / Beech-wood honey doser  
361 14 cm



Dosatore spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti doser  
10010 29,5 cm

Set 3 spatole in faggio / Beech-wood set of 3 turners  
394/3

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon  
520 35 cm

Spatola curva in faggio / Beech-wood curved turner  
399 33 cm

Cucchiaio per sughi in faggio / Beech-wood sauce spoon  
524 35 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon  
523 35 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork  
522 35 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti spoon  
34 35 cm

Spatola in faggio / Beech-wood turner  
521 35 cm

Dosatore spaghetti con forchetta in faggio /  
Beech-wood spaghetti doser with fork  
10011 28,5 cm

Set spatola, mestolo e forchetta in faggio /  
Beech-wood spatola spoon and fork set  
530/C

# Bread box



**BBT**

Scatola pane in legno di faggio con tagliere reversibile  
Bread box with cutting board

35,5 x 20 x 15 cm

# Set pasta

Crea il tuo set a piacere  
Customized set on demand



9001

Set per pasta ripiena con: setaccio, raviolatore 24 pezzi con mattarello, rotella curva, tagliapasta quadrato sabbato, tagliapasta tondo sabbato, tagliapasta cuore sabbato

Stuffed pasta set: sieve, 24-piece-ravioli mould with rolling pin, curved pasta cutting wheel, round satin finishing dough cutter, heart-shape satin finishing dough cutter, square satin finishing dough cutter





9002

Set per diversi tipi di pasta: setaccio, rigagnocchi, asciuga pasta, sessola, mattarello, set palette, dosaspaghetti e cucchiaio spaghetti, rullo per pasta

Set for different pasta types: sieve, gnocchi tool, dough roller, pasta drying stand, doser, rolling pin, turner set, spaghetti portioner, spaghetti spoon



9003

Set per impasto pizza e crepes con: rullo stendi pizza, tagliere pizza con rotella taglia pizza, paletta curva, stendi crepes grande e piccolo, arrotola cialde

Set for pizza and crepes: pizza dough roller, pizza cutting board with cutter, curved turner, small and large crepes spreaders, waffle cone



# Portacondimenti





Porta bottiglie quadrato da 250 cc in legno di faggio finitura wengé.  
2-piece set: suited for square-shape 250 cc bottles  
beech-wood with wengé finishing.

**14271** 14,5 x 7,5 x h 28 cm



Porta bottiglie rotonde da 500 cc in legno di faggio finitura wengé.  
2-piece set: suited for round-shape 500 cc bottles  
beech-wood with wengé finishing.

**14261** 18 x 9,5 x h 32 cm



Set porta bottiglie quadrato da 250 cc con macina pepe, macina  
sale e porta stuzzicadenti in legno di faggio finitura wengé.  
5-piece set: suited for square-shape 250 cc bottles;  
pepper and salt mill, toothpicks holder beech-wood with wengé  
finishing.

**14231** 15 x 13 x h 28 cm



Set porta bottiglie rotonde da 500 cc con macina pepe, macina  
sale e porta stuzzicadenti in legno di faggio finitura wengé.  
5-piece set: suited for round-shape 500 cc bottles;  
pepper and salt mill, toothpicks holder beech-wood with wengé  
finishing.

**14281** 17,8 x 13,5 x h 32 cm

# Visual



Pannello Forex per testata  
Forex panel with logo  
**CCR0009T00** 99 x 30 cm



Rotolo segna prezzo  
Price-roll marks  
**RCL0001T00** 1 mt



Espositore taglieri sottopentola Garden  
Display Garden cutting board & trivet

002603



Espositore 30 pezzi mestolame  
Display 30 piece-ladles

91530



Espositore 160 pezzi mestolame assortiti  
Display 160 piece-ladles

533



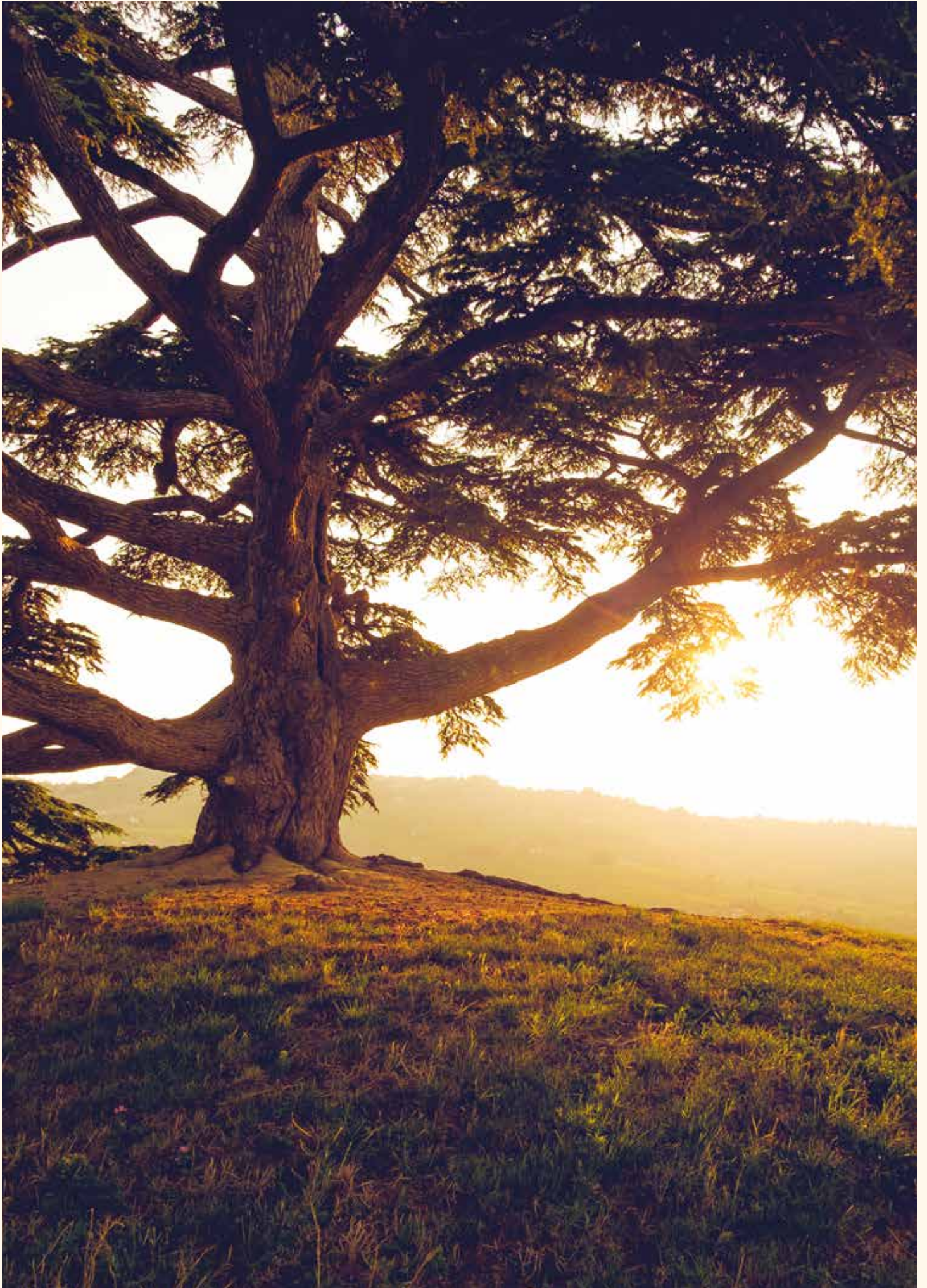
Espositore totem "tree" in multistrato di betulla  
Display totem tree in birch plywood

101102 80 x 80 x 200 h cm



Espositore banco "tree" in multistrato di betulla  
Display tree in birch plywood

101103 118 x 76 x 90 h cm



# Tavole e fogli di cedro per cottura

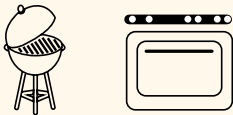
## Cedar-wood food plank and cedar-wood food wraps

**La tavola di cedro infonde agli alimenti un delicato sapore di cedro affumicato.**

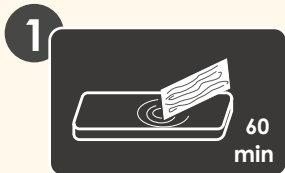
Ideale per crostacei, pesce, carne e verdure. Adatto all'uso con barbecue a gas e carbone / forni elettrici

**The cedar plank gives a delicate taste of smoked cedar.**

Ideal for shellfish, fish, meat and vegetables. Suitable for gas and coal BBQ / electric ovens use.

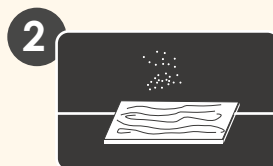


### Istruzioni tavole cedro / Instructions cedar-wood food plank



Lasciare immersa in acqua la tavola di cedro per 60 minuti (utilizzare un peso per mantenerla completamente in acqua).

Leave the cedar plank submerged in water for 60 minutes (use a weight to keep it completely underwater).



Condire o salare a piacere la tavola di cedro prima di poggiarvi gli alimenti e procedere con la preparazione.

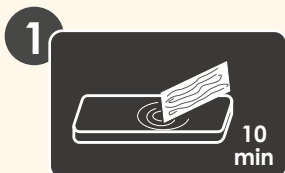
Season or salt the cedar plank before placing the food and proceed with the preparation.



Portare BBQ / Forno / Padella alla temperatura desiderata. Procedere con la cottura secondo i tempi previsti dalla ricetta.

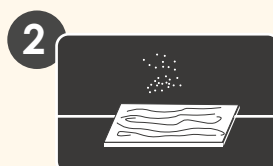
Bring BBQ / Oven / Pan to the desired temperature. Proceed with the cooking according to the prescribed time.

### Istruzioni fogli di cedro / Instructions cedar-wood food wraps



Lasciare immersa in acqua il foglio di cedro per 10 minuti (utilizzare un peso per mantenerla completamente in acqua).

Leave the cedar wrap submerged in water for 10 minutes (use a weight to keep it completely underwater).



Condire o salare a piacere il foglio di cedro prima di poggiarvi gli alimenti e procedere con la preparazione.

Season or salt the cedar wrap before placing the food and proceed with the preparation.



Portare BBQ / Forno / Padella alla temperatura desiderata. Procedere con la cottura secondo i tempi previsti dalla ricetta.

Bring BBQ / Oven / Pan to the desired temperature. Proceed with the cooking according to the prescribed time.

# Cedro







Tavola in legno di cedro per cottura (2 pz)  
Plank food cedar-wood for cooking (2 pcs)

**91001** 30 x 15 x 1 cm



Tavola in legno di cedro per cottura (2 pz)  
Plank food cedar-wood for cooking (2 pcs)

**91002** 38 x 15 x 1 cm



Fogli in legno di cedro (8 pz)  
Cedar wrap food (8 pcs)

**91022** 13 x 18 cm



# Le Pietre ollari

La pietra ollare ci riporta agli albori della storia della cucina, quando ancora i metalli non venivano utilizzati per le cotture.

Oggi come allora, grazie alle sue particolari proprietà termiche, la pietra ollare rimane uno strumento ideale di cottura:

- Li riscalda lentamente e in modo uniforme, cuocendo gli alimenti con tutta la superficie e non solo col fondo.
- Raggiunta la temperatura ottimale la mantiene con una fiamma lieve, apportando anche un risparmio energetico.
- Una volta tolta dal fuoco si raffredda altrettanto lentamente, conservando il cibo caldo per lungo tempo.
- Le proprietà antiaderenti naturali del talco impediscono agli alimenti di bruciarsi o attaccarsi alle superfici, facilitando al tempo stesso la pulizia della pietra ollare.
- La sua immunità all'azione degli acidi alcalini ne mantiene inalterata la composizione, rendendola inodore, insapore ed evitando di inquinare gli alimenti con qualsiasi residuo.

Il gusto delle vivande viene così esaltato in maniera naturale, preservandone allo stesso tempo tutte le qualità organolettiche.

## Uso e trattamento

Le nostre pietre ollari sono ideali per grigliare carni, vegetali, formaggi o altro usando appena un minimo di olio: una volta scaldate sul fornello vi si può cucinare direttamente in tavola, servendosi del fornello che ne manterrà costante il calore acquisito.

Prima di poterla usare in cucina però la pietra ollare va sottoposta ad un trattamento preventivo. Questo trattamento va dato solo all'inizio e non occorre ripeterlo: l'uso stesso del prodotto ne perpetuerà la manutenzione.

Una volta terminato il trattamento la pietra cambierà colore, passando dal grigio chiaro al nero.

Per pulirla è sufficiente servirsi di una spugna, risciacquando la pietra con acqua calda corrente. Eventuali residui secchi possono essere rimossi usando la spugna con del sale grosso, senza far uso di abrasivi

## Istruzioni

- Ungere di olio la pietra, da entrambi i lati.
- Metterla nel forno ancora freddo e farla scaldare per mezz'ora a 150°C.
- Lasciare raffreddare la pietra fino a temperatura ambiente.
- Ripetere l'oliatura e rimettere in forno per altri 30 minuti, questa volta a 200°C.
- Una volta tornata a temperatura ambiente e lavata, la piastra sarà pronta per l'uso sia sul fornello che in forno.

## Precauzioni importanti

Per impedire la formazione di incrinature o crepe è indispensabile evitare alla pietra ollare qualsiasi sbalzo termico, come ad esempio riscaldarla e versarvi del liquido freddo, o appoggiarla ancora calda su una superficie bagnata o fredda.

Non esporre mai la pietra al fuoco diretto, usare sempre uno spargifiamma.

Evitare anche il contatto diretto con la brace; queste semplici precauzioni eviteranno alla pietra eventuali fratture dovute ad un'improvvisa e irregolare dilatazione.

Anche in seguito bisognerà comunque aver cura di aumentare il calore gradualmente, cominciando a scaldare la pietra a fiamma bassa, e mantenendo anche dopo un fuoco non eccessivo.

Se ben trattata la pietra ollare è un oggetto durevole, che mantiene inalterate nel corso del tempo le proprie caratteristiche e funzionalità.

# The cooking stone

The cooking stone, known in Italian as Pietra Ollare, takes you back to the dawning of the cooking history, when metals were not used for cooking yet. At that time and also today this stone is still an ideal cooking tool thanks to its peculiar thermal properties:

- It gets hot slowly and uniformly, cooking food with the whole surface and not only with the bottom.
- Once reached the ideal temperature, it can keep it with a low flame, favouring also the energy saving
- When it is removed from the fire, it gets cold slowly the same, keeping the food warm for a long time.
- The natural non-stick properties the talc prevent the food from burning or sticking to the surfaces and this makes the cooking stone cleaning easier at the same time.
- Being not subject to the action caused by alkaline acids, its composition remains unchanged and makes it odourless and tasteless, avoiding possible food contamination by any residue. So the food taste is naturally enhanced, preserving at the same all organoleptic qualities.

## Use and treatment

Our cooking stones are ideal to grill meat, vegetables, cheese or other food, using just a drop of oil: once heated up on the cooker, they can be directly placed on the table as cooking surfaces, by making use of a little cooker to keep the obtained heat constant.

But, before using the stone for cooking, it must be subject to a preventive treatment. This latter is only required once before using it for the first time and has not to be repeated: the use itself of the product will serve as maintenance.

Once completed the treatment, the stone will change colour from light grey to black.

To clean, simply use a sponge, rinsing the stone under warm running water. Any dry residue can be removed using a sponge with salt, without using abrasives.

## Instructions

- Oil the stone on both sides.
- Put the stone into the oven still cold and heat it up for half an hour at a temperature of 150°C
- Let the stone get cold till room temperature, repeat the oiling and put it into the oven again for other 30 minutes, but this time at a temperature of 200°C.
- Once reached again the room temperature and washed, the slab will be ready for use both on the cooker and on the oven.

## Important precautions

In order to avoid cracks or chinks, the stone must not be subject to any sudden change in temperature, such as heating it up and pouring a cold liquid on it, or putting the slab still hot on a wet or cold surface.

Never expose the stone to direct heat, always use a fire spreader. Also avoid direct contact with the embers.

These simple precautions to avoid any stone fractures caused by sudden and irregular dilatation.

However it will be always necessary to increase gradually the heat and to start heating the stone with a low flame, trying not to heat it up too much also later on.

If properly treated, the cooking stone is a durable object, which keeps its features and practical aspects unchanged over the time.

# Vintage



99271T



99271B

Pietra ollare rotonda, supporto in abete, maniglie ferro grezzo  
Round cooking stone, pine frame, metal handle

99271A Ø 300 mm

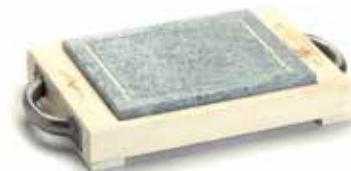


Pietra ollare rettangolare piccola, supporto in abete, maniglie ferro grezzo  
Small rectangular cooking stone, pine frame, metal handle

**99273T** 160 x 200 mm



**99273A**



**99273B**



Pietra ollare quadrata, supporto in abete, maniglie ferro grezzo  
Square cooking stone, pine frame, metal handle

**99272B** 250 x 250 mm



**99272T**



**99272A**



Pietra ollare rettangolare grande, supporto in abete, maniglie ferro grezzo  
Large rectangular cooking stone, pine frame, metal handle

**99274A** 250 x 400 mm



**99274B**



**99274T**

# Design



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato  
Round cooking stone with chromed frame

**99101**    Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato  
Square cooking stone with chromed frame

**99102**    250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato  
Small rectangular cooking stone with chromed frame

**99103**    160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato  
Large rectangular cooking stone with chromed frame

**99104**    250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda, con base in legno wengé  
Round cooking stone with wengé color wooden base

**99111** Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con base in legno wengé  
Square cooking stone with wengé color wooden base

**99112** 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con base in legno wengé  
Small rectangular cooking stone with wengé color wooden base

**99113** 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con base in legno wengé  
Large rectangular cooking stone with wengé color wooden base

**99114** 250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello  
Round cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

**99121** Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello  
Square cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

**99122** 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello  
Small rectangular cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

**99123** 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato e base in legno wengé con fornello  
Large rectangular cooking stone with chromed frame and wengé color wooden base with burner

**99124** 250 x 400 mm

# Tradition







Pietra ollare rotonda, con telaio cromato  
Round cooking stone with chromed frame

**99001** Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato  
Square cooking stone with chromed frame

**99002** 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato  
Small rectangular cooking stone with chromed frame

**99003** 160 x 200 mm



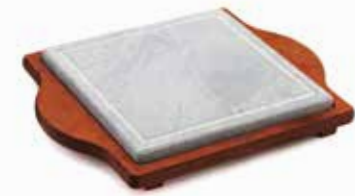
Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato  
Large rectangular cooking stone with chromed frame

**99004** 250 x 400 mm



Pietra ollare rotonda con base in legno  
Round cooking stone with wooden base

**99011** Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata con base in legno  
Square cooking stone with wooden base

**99012** 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola con base in legno  
Small rectangular cooking stone with wooden base

**99013** 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande con base in legno  
Large rectangular cooking stone with wooden base

**99014** 250 x 400 mm

# Tradition



Pietra ollare rotonda, con telaio cromato, base in legno e fornello  
Round cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

**99021** Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata, con telaio cromato, base in legno e fornello  
Square cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

**99022** 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola, con telaio cromato, base in legno e fornello  
Small rectangular cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

**99023** 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande, con telaio cromato, base in legno e fornello  
Large rectangular cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

**99024** 250 x 400 mm



Pietra ollare rettangolare con 3 ciotole in porcellana  
Rectangular cooking stone with 3 porcelain bowls

**99050** 160 x 200 mm



Pietra ollare quadrata con 3 ciotole in porcellana  
Square cooking stone with 3 porcelain bowls

**99051** 250 x 250 mm

# Accessori



Pietra ollare rotonda  
Round cooking stone

**99041** Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata  
Square cooking stone

**99042** 250 x 250 mm



Pietra ollare rettangolare piccola  
Small rectangular cooking stone

**99043** 160 x 200 mm



Pietra ollare rettangolare grande  
Large rectangular cooking stone

**99044** 250 x 400 mm



Guanto professionale anticalore (resistente fino a 300°C)  
Professional heat-insulated glove (up to 300°C)

**99063**



Pinza con manicatura in legno tinto noce  
Pliers with wooden handle

**99062**



# Il sale rosa dell' Himalaya

per una cucina sana e innovativa

Il sale rosa rivoluziona completamente il modo di vivere la cucina: non vuole essere solo uno strumento di cottura, ma bensì un vero e proprio modo di insaporire o "indurre il sapore" così come lo definisce lo Chef Davide Oldani.

I prodotti sono ricavati interamente da lastre di sale rosa provenienti dalle pendici dell'Himalaya la cui origine risale al mare preistorico seccatosi oltre 250 milioni di anni fa.

Totalmente puro, grazie ai suoi oligoelementi nobili ed ottanta minerali diversi, il sale rosa è un prezioso ingrediente in cucina.

Chef internazionali come Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton - Roma) e Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) hanno inserito i prodotti di sale rosa nei loro prestigiosi menù

## Uso e trattamento

I prodotti di sale rosa dell'Himalaya possono essere utilizzati in svariati modi.

Elenchiamo alcuni esempi:

- Piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi;
- Piatto da portata per pietanze fredde: mettere il prodotto nel congelatore per una decina di minuti. Estrarre, mettere su un piatto e poggiare su di esso sushi, carpacci di carne e pesce, tartine, torte, semifreddi e frutta fresca;
- Mantenere in caldo le pietanze: lasciate il prodotto in forno per circa 20/25 minuti a 60°C.
- Una volta estratto vi permetterà di servire in tavola qualsiasi pietanza cotta precedentemente, mantenendone la temperatura;
- Cottura al tavolo: a forno freddo, posizionare la piastra sulla griglia centrale. Impostare la temperatura a 150°C e, raggiunta la temperatura, lasciare la piastra per circa un'ora;
- Cottura in forno: il pesce è l'alimento più indicato per la cottura in forno. A forno freddo, adagiare i filetti sulla piastra di sale e inserirla nella griglia centrale del forno. Raggiunta la temperatura di 150°C, lasciate cuocere per il tempo necessario specifico relativo alla varietà di pesce utilizzata;
- Cottura sul fuoco: posizionare la piastra all'interno di una padella antiaderente o direttamente sul fuoco (fiamma bassa) apponendo uno spargi fiamma sul fornello. Procedete alla cottura dei vostri cibi senza aggiungere condimenti

**NB:** scaldare lentamente i prodotti prima del loro utilizzo per evitare shock termici tali da determinarne la rottura; evitare di mettere alimenti congelati sul sale caldo; non mettere le piastra direttamente a contatto con la fiamma del gas.

## Pulizia della piastra

Dopo l'utilizzo, aspettare che si raffreddi e procedere alla pulizia come di seguito descritto:

- Cospargere il prodotto con bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire usando una spugnetta abrasiva;
- Passare una spugna morbida leggermente umida per togliere i residui di bicarbonato;
- Asciugarla e riporla nella scatola con un panno asciutto.

**NB:** evitare che il prodotto venga direttamente a contatto con l'acqua; non mettere in lavastoviglie; non usare detersivi o prodotti di pulizia chimici per la sua pulizia.

# Himalayan pink salt

for a healthy and innovative cooking

The Himalayan pink salt plate will revolutionize your cooking: it is not just a kitchen gadget, but "a new way of seasoning and adding flavor to your dishes", as explains the renowned Chef Davide Oldani.

This product is totally made of pink salt coming from the slopes of Himalaya, which originated from the prehistoric sea that dried up over 250 million years ago. Thanks to the noble oligo-elements and to eighty different minerals, the Himalayan pink salt is a precious ingredient for your kitchen. International chefs like Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton - Roma) and chef Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) introduced the pink salt products in their prestigious menus.

## How to use it

The salt plate can be used in many different ways, we list you below some examples:

- As a serving dish for starters, vegetables, meat, cheese and other foods;
- As a serving dish for cold courses: put the pink salt plate into the freezer for about 10 minutes. Take the plate out of the freezer, place it on a dish and serve sushi, meat carpaccio, fish carpaccio, canapé but also cakes, semifreddo and fresh fruit;
- To keep food warm: leave your plate in the oven for about 20/25 minutes at a temperature of 60°C once you take the plate out of the oven, you can use it to serve at the table any course previously cooked, keeping its temperature unchanged;
- To cook at the table: when the oven is still off, place your plate on the central grill, then set the oven at 150°C and when you reach the right temperature, leave the plate in the oven for about one hour;
- To cook in the oven: fish is the most suitable food to be cooked in the oven. when it's still off, put the fish fillets on the plate and place it on the central grill when you reach a temperature of 150°C, let the fish in the oven for the time necessary to finish the cook
- To cook on the gas flame: put the plate into a non-stick pan or directly on the flame (low) using a cooking grid cook your food adding neither salt nor seasoning

## Precautions for use

- Heat up the plate slowly before using it to avoid thermal shocks that could break it;
- Do not put frozen food on the hot plate;
- Do not put the plate directly in contact with the gas flame.

## Plate Cleaning

After using the plate, wait until it cools down and then clean it as indicated below:

- Put some sodium bicarbonate for food on the plate and clean it using an abrasive sponge.
- Wipe the plate using a wet soft sponge to take away eventual bicarbonate residues and traces of food;
- Dry the plate and put it back in its box wrapped in a cloth.

## Precautions

- Avoid direct contact with water;
- Do not put in the dishwasher;
- Do not use detergents or chemical cleaning products

## It is important to know that:

- The plate can be used until it runs out or breaks;
- The plate is dry-engraved and possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defects, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- Over time the plate might present some cracks that won't compromise its use;
- Over time the plate might change its color and become lighter, but it will keep its properties unchanged.

# Piastre di sale rosa



Piastra di sale rettangolare piccola  
Small rectangular salt plate

**99343** 200 x 100 x 25 mm



Piastra di sale quadrata  
Square salt plate

**99342** 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rotonda  
Round salt plate

**99341** Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande  
Large rectangular salt plate

**99344** 200 x 300 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande con telaio cromato  
Large rectangular salt plate with chromed frame

**99304** 200 x 300 x 25 mm



**99301** Ø 200 x 25 mm



**99302** 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rotonda con base in legno colore wengé  
Round salt plate with wengé color wooden base

**99311** Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé  
Square salt plate with wengé color wooden base

**99312** 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande con base in legno colore wengé  
Large rectangular salt plate with wengé color wooden base

**99314** 200 x 300 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare piccola con base in legno colore wengé e due ciotole in porcellana  
Small rectangular salt plate with wengé color wooden base and 2 porcelain bowls

**99357** 200 x 100 x 25 mm



Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé e due ciotole in porcellana  
Square rectangular salt plate with wengé color wooden base and 2 porcelain bowls

**99355** 200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande con base in legno colore wengé e piatto in porcellana  
Large rectangular salt plate with wengé color wooden base and porcelain dish

**99356** 200 x 100 x 25 mm

Richiedi il catalogo Polietilene con il codice corrispondente indicato  
Polyethylene Catalogue can be required with the corresponding sku

Catalogo Polietilene  
Polyethylene Catalogue  
**CCA0021G00**







**Pepper Style by Bisetti s.r.l.**  
Piazza Siro Collini, 5/6 - Omegna (VB) 28887 - Italy  
tel. +39 0323 / 89116 | fax. +39 0323 / 89690  
pepper@bisetti.com

**[www.bisetti.com](http://www.bisetti.com)**

