

CATALOGO GENERALE

**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 .....	04
Certificazioni - Certifications .....	06
Meccanismi - Mechanism .....	07
Pomoli - Knobs .....	09

## Macine / Mills

Bird .....	10
Panarea .....	11
Positano .....	12
Napoli .....	13
Pavia .....	14
Pisa .....	15
Antique .....	16
Pantelleria .....	17
Vintage .....	18
Portofino .....	19
Cortina .....	20
Trento .....	21
Messina .....	22
Rame .....	23
La Spezia .....	24-25
Dual Big - Asti .....	26
Verona .....	27
Rimini .....	28-29
Firenze .....	30-31
Imperia .....	32-33
Roma .....	34-35
Genova .....	36
Aosta .....	37
Milano .....	38-39
Perugia .....	40
Verona .....	41
Torino .....	42
Como .....	43
Pesaro Urbino .....	44
Brescia .....	45
Capri .....	46-47
Taormina .....	48
Sorrento .....	49
Spice & Co. .....	50-51
Noce moscata .....	52
Cannella .....	53
Packaging e visual .....	54-55

## Grattugie / Graters

Grattugia conica .....	58
Taglia tartufi .....	59
Grattugine corte .....	60
Grattugine lunghe .....	61

## Legno / Wood

HPL .....	62-67
Never the same .....	70-71
Positano .....	72
Butcher .....	73
Entertaining .....	74
Tigullio .....	75
Aperitivo sushi .....	76-77
Tradizione italiana .....	78-79
Acacia .....	80
Sapori italiani .....	81
Antique .....	82
Vintage .....	83
Palletts .....	84
Boxes .....	85
Ulivo .....	86-87
Pane .....	88
Pizza .....	89
Cow .....	90
Garden .....	91
Classica .....	92-94
Bread box .....	95
Design .....	96
Cucina .....	97
Accessori cucina .....	98-101
Set pasta .....	102-103
Visual .....	104-105

## Pietre ollari / Cooking stones

Vintage .....	108-109
Design .....	110-111
Tradition .....	112-113
Accessori .....	114
Packaging .....	115

## Piastre di sale rosa / Pink salt plates

Piastre di sale / Salt plate .....	116-119
Accessori .....	120
Packaging .....	121

## Taglieri in polietilene / Polyethylene

Taglieri professionali / Professional cutting boards .....	122-128
--	---------

# 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 2024 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 2024 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 certificati provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

The **FSC®** certification guarantees that the certified 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 reliably 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 - Mechanism

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.

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.



## 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 UE e FDA per il contatto con gli alimenti.

### 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 EU and FDA food-industry regulations.



## 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 UE e FDA per il contatto con gli alimenti.

### 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 EU and FDA food-industry regulations.



## 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. Il tutto garantito a norma UE e FDA per il contatto con gli alimenti.

### 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. All our mechanisms are guaranteed according to the EU and FDA food-industry regulations.



## Il meccanismo delle macina Icons

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 UE, ha un'eccezionale resistenza all'usura, la durata del meccanismo di macinazione in ceramica è pari a 276 volte quella dell'acciaio inossidabile, inoltre la regolazione dal basso permette un controllo perfetto della macinatura.

### The mechanism for Icon mills

The grinder of Bisetti Collection ICONS is made of 96% of Alumina (a sort of hard ceramic), which is totally approved by FDA and EU and eco friendly. It is wear resistant and the durability of the ceramic grinding is 276 times longer than stainless steel one, also the bottom adjustment of the grinder allows a perfect control of the grinding.

# 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



MAI MACINARE A VUOTO - NEVER GRIND WITH EMPTY MILL



## 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 matrioske, dei birilli, si trasformano in macina pepe e macina sale aggiungendo colore e allegria ai pasti.

## 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.

# Bird



**BIS01.00320S.321** ⚙️

h 110 mm  
Beech wood salt mill  
"Bird"/ black lacquered

Faggio laccato nero

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

**BIS01.00320P.321**

h 110 mm  
Beech wood pepper mill  
"Bird"/ white lacquered

**BIS01.00320P.320** ⚙️

h 110 mm  
Beech wood pepper mill  
"Bird"/ white lacquered

Faggio laccato bianco

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

**BIS01.00320S.320**

h 110 mm  
Beech wood salt mill  
"Bird"/ red lacquered



**BIS01.00320S.326** ⚙️

h 110 mm  
Beech wood salt mill  
"Bird"/ Red lacquered

Faggio laccato rosso

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

**BIS01.00320P.326**

h 110 mm  
Beech wood pepper mill  
"Bird"/ natural finishing



**BIS01.00320P.001** ⚙️

h 110 mm  
Beech wood pepper mill  
"Bird"/ natural finishing

Faggio naturale

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

**BIS01.00320S.001**

h 110 mm  
Beech wood salt mill  
"Bird"/ walnut stain finishing



**BIS01.00320P.002** ⚙️

h 110 mm  
Beech wood pepper mill  
"Bird"/ walnut stain finishing

Faggio tinto noce

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

**BIS01.00320S.002**

h 110 mm  
Beech wood salt mill  
"Bird"/ black lacquered

# Panarea



**BIS02.06140S.096** ⚙️

h 170 mm  
salt mill "Panarea" with  
brushed steel finishing  
macina sale "Panarea"  
in acciaio spazzolato  
chiaro

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



**BIS02.06140P.084** ⚙️

h 170 mm  
pepper mill "Panarea"  
with gun metal PVD  
finishing  
macina pepe "Panarea"  
canna di fucile scuro

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

# Positano



# Napoli



**BIS01.06410P.088** ⚙️

h 130 mm  
Acacia-wood spice mill  
with blue resin  
Macina in acacia con resina blu

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

**BIS01.06410S.088**

h 130 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06420P.088** ⚙️

h 160 mm  
Acacia-wood spice mill  
with blue resin  
Macina in acacia con resina blu

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

**BIS01.06420S.088**

h 160 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.00420X.002** ⚙️

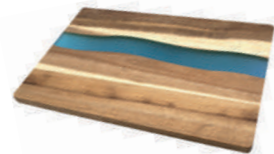
Set macina pepe + spargi sale  
in faggio tinto noce h.145 mm  
con cassetta in betulla  
naturale con decoro laser

Beech-wood walnut stain  
pepper mill and salt shaker set  
height: 145 mm  
birch wood with laser  
etching included

**Set macine in cassetta**  
**Mills set in a box**

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 72



**BIS08.064061.088**

35 x 23 x 1,5 cm  
Acacia-wood cutting board with blue resin  
Tagliere in acacia con resina blu



**BIS08.064062.088**

45 x 30 x 1,5 cm  
Acacia-wood cutting board with blue resin  
Tagliere in acacia con resina blu




**BIS08.064066.088**

38 x 18 x 1,5 cm  
Acacia-wood serving tray with blue resin  
Vassoio in acacia con resina blu



# Pavia



**BIS02.06970P.000**   
 h 180 mm  
 Glass bottle pepper mill  
 Macina pepe in vetro  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
 6970




**BIS02.06970S.000**   
 h 180 mm  
 Glass bottle salt mill  
 Macina sale in vetro  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
 6970S

# Pisa

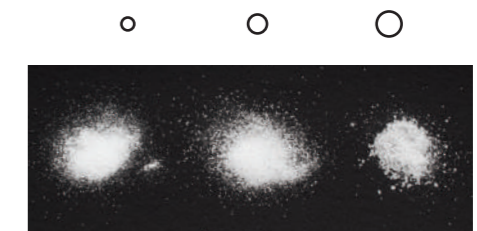
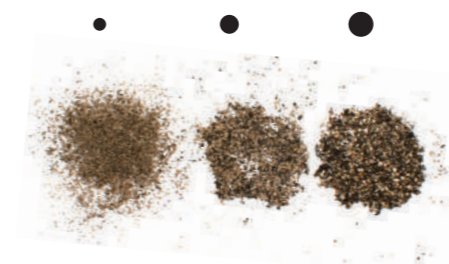
Meccanismo di selezione del grado di macinatura  
 With grinding selection



**BIS02.08910P.001**   
 h 180 mm  
 Beech-wood + acrylic  
 pepper mill  
 Macina pepe in faggio  
 e acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
 8910



**BIS02.08910S.001**   
 h 180 mm  
 Beech-wood + acrylic  
 pepper mill  
 Macina pepe in faggio  
 e acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
 8910S



# Antique



## BIS01.04450P.012

h 200 mm  
Fir-wood pepper / salt mill antique finishing  
Macina sale / pepe abete effetto anticato vintage

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
4450BR

## BIS01.04450S.012

h 200 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
4450MSBR



## BIS01.04451P.012

h 275 mm  
Fir-wood pepper / salt mill antique finishing  
Macina sale / pepe abete effetto anticato vintage

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
4451BR

## BIS01.04451S.012

h 275 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
4451MSBR

In abbinamento a:  
Combined with:



BIS08.026030.012 - 26930

Tagliere in legno di abete  
Fir-wood cutting board



BIS08.359303.012 - 359/303

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



BIS08.000134.012 - C134

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

Pag. 82-83

# Pantelleria



## BIS02.06040P.000

h 165 mm  
Macina pepe / sale  
bottiglia vetro  
Glass bottle  
pepper / salt mill  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
6040

## BIS02.06040S.000

h 165 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
6040S



## BIS02.06050P.000

h 220 mm  
Macina sale / pepe  
bottiglia vetro  
Glass bottle  
salt / pepper mill  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
6050

## BIS02.06050S.000

h 220 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
6050S

# Vintage



# Portofino



**BIS02.07121P.012** ⚙️

h 190 mm  
Vintage fir-wood pepper mill "shabby"  
Macina pepe "shabby" in abete - finitura vintage

**Pepper mill  
Macina pepe  
7121T**

**BIS02.07121S.012** ⚙️

h 190 mm  
Vintage  
**Salt mill  
Macina sale  
7121MST**



**BIS02.07121P.025** ⚙️

h 190 mm  
Light blue fir-wood pepper mill "shabby"  
Macina pepe "shabby" azzurro in abete - finitura vintage

**Pepper mill  
Macina pepe  
7121A**

**BIS02.07121S.025** ⚙️

h 190 mm  
Light blue - Azzurro  
**Salt mill  
Macina sale  
7121MSA**



**BIS02.07121P.020** ⚙️

h 190 mm  
Avory fir-wood pepper mill "shabby"  
Macina pepe "shabby" bianco avorio in abete finitura vintage

**Pepper mill  
Macina pepe  
7121B**

**BIS02.07121S.020** ⚙️

h 190 mm  
Avorio - Avorio  
**Salt mill  
Macina sale  
7121MSB**



**BIS01.00053P.001** ⚙️

h 115 mm  
Natural beech-wood pepper / salt mill  
Macina pepe in faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe  
53N**

**BIS01.00053S.001** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
53MSN**



**BIS01.00053P.002** ⚙️

h 115 mm  
Macina pepe / sale in faggio tinto noce  
Walnut stained beech-wood pepper mill

**Pepper mill  
Macina pepe  
53T**

**BIS01.00053S.002** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
53MST**



Set: walnut stained beech-wood salt mill & natural beech-wood salt mill

Set: macina pepe in faggio tinto noce + macina sale in faggio naturale

**BIS01.00053X.002** ⚙️ ⚙️

h 115 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**

**+**

Beech wood / Faggio

**Salt mill  
Macina sale  
53T/53MSN**

In abbinamento a:  
Combined with:



**BIS08.000360.025 - 360/1A**  
Tagliere in legno di abete  
Fir-wood cutting board



**BIS08.000360.020  
360/1B**



**BIS08.000360.012  
360/1T**



**BIS08.035930.012  
360/30T**



**BIS08.035930.020  
359/30B**



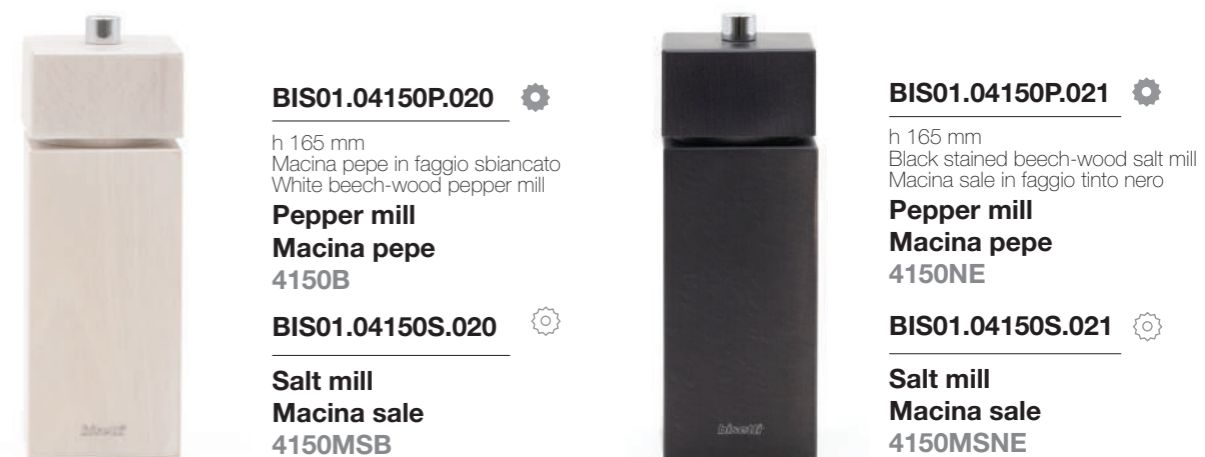
**BIS08.035930.025  
359/30A**

Tagliere in legno di abete  
Fir-wood cutting board

# Cortina



# Trento



In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 111/ 119



Pietra ollare  
Cooking stone  
250 x 400 mm

BIS13.099114.089



Piastra di sale  
Salt Plate  
Ø 200 mm

BIS14.099311.089

# Messina



**BIS01.00005P.702** ⚙️

h 100 mm  
Beech-wood Walnut  
stain Noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
5TP

**BIS01.00005S.702** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
5MSTP



**BIS01.05150P.702** ⚙️

h 165 mm  
Walnut / Noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
5150TP

**BIS01.05150S.702** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
5150MSTP



**BIS01.00005P.800** ⚙️

h 100 mm  
Pewter / Peltro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
5P

**BIS01.00005S.800** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
5MSP

# Rame



**BIS01.05150S.900** ⚙️

h 165 mm  
Glossy - Lucido

**Salt mill**  
**Macina sale**  
5150MSRAL



**BIS01.05150P.900** ⚙️

h 165 mm  
Glossy - Lucido

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
5150RAL

# La Spezia



**BIS02.06940P.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
6940



**BIS02.06940S.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
6940S



**BIS02.06940L.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Flax Seeds mill**  
**Macina semi di lino**  
6941



**BIS02.06942C.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Chili Pepper mill**  
**Macina peperoncino**  
6942SPP



**BIS02.06942E.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Herbs mill**  
**Macina erbe**  
6942



**BIS02.06940W.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Chia seeds mill**  
**Macina semi di chia**  
6943



**BIS02.06940J.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Sesame seeds mill**  
**Macina semi di sesamo**  
6944



**BIS02.06942G.000** ⚙️  
h 145 mm  
Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio  
**Sunflower seeds mill**  
**Macina semi di girasole**  
6945

# Dual big



# Asti



# Verona



**BIS02.08310P.000** ⚙️

h 190 mm  
Acrylic & Stainless steel  
Acrilico & Acciaio inox  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
8310



**BIS01.00020P.321** ⚙️

h 300 mm  
Pepper mill black lacquered  
beech-wood with label  
Macina pepe laccato nero  
con etichetta

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
20

**BIS01.00020S.321** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
20MS

**BIS01.08770P.420** ⚙️

h 130 mm  
White lacquered beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio laccato  
bianco lucido

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
87702

**BIS01.08770S.420** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
87732

**BIS01.08770P.422** ⚙️

h 130 mm  
Light green lacquered  
beech-wood pepper mill  
Macina pepe in faggio laccato  
verde chiaro lucido

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
87705

**BIS01.08770S.422** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
87735

**BIS01.08770P.425** ⚙️

h 130 mm  
Light blue lacquered  
beech-wood pepper mill  
Macina pepe in faggio laccato  
azzurro lucido

**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
87706

**BIS01.08770S.425** ⚙️

**Salt mill**  
**Macina sale**  
87736

# Rimini



**BIS01.04250P.221** ⚙️

h 180 mm  
Black stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - nero

**Pepper mill  
Macina pepe  
42501**

**BIS01.04250S.221** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
42531**



**BIS01.04250P.220** ⚙️

h 180 mm  
White stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - bianco

**Pepper mill  
Macina pepe  
42502**

**BIS01.04250S.220** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
42532**



**BIS01.04250P.218** ⚙️

h 180 mm  
Red stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - rosso

**Pepper mill  
Macina pepe  
42503**

**BIS01.04250S.218** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
42533**



**BIS01.04250P.222** ⚙️

h 180 mm  
Light green stained  
beech-wood pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - verde chiaro

**Pepper mill  
Macina pepe  
42505**

**BIS01.04250S.222** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
42535**



**BIS01.04250P.213** ⚙️

h 180 mm  
Gray stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - grigio

**Pepper mill  
Macina pepe  
42504**

**BIS01.04250S.213** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
42534**



**BIS01.04250P.225** ⚙️

h 180 mm  
Light blue stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - azzurro

**Pepper mill  
Macina pepe  
42506**

**BIS01.04250S.225** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
42536**



# Firenze



**BIS01.06250P.321** ⚙️

h 220 mm  
Black lacquered beech-wood  
Faggio laccato nero

**Pepper mill  
Macina pepe  
6250LNL**



**BIS01.06250S.321** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6250MSLNL**

**BIS01.06250P.320** ⚙️

h 220 mm  
White lacquered beech-wood  
Faggio laccato bianco

**Pepper mill  
Macina pepe  
6250LBL**



**BIS01.06250S.320** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6250MSLBL**

**BIS01.06250P.326** ⚙️

Red lacquered beech-wood  
Faggio laccato rosso

**Pepper mill  
Macina pepe  
6250LRL**



**BIS01.06250S.326** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6250MSLRL**

**BIS01.06251P.321** ⚙️

h 320 mm  
Black lacquered beech-wood  
Faggio laccato nero

**Pepper mill  
Macina pepe  
6251LNL**



**BIS01.06251S.321** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6251MSLNL**

**BIS01.06251P.320** ⚙️

h 320 mm  
White lacquered beech-wood  
Faggio laccato bianco

**Pepper mill  
Macina pepe  
6251LBL**



**BIS01.06251S.320** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6251MSLBL**

**BIS01.06251P.326** ⚙️

h 320 mm  
Red lacquered beech-wood  
Faggio laccato rosso

**Pepper mill  
Macina pepe  
6251LRL**



**BIS01.06251S.326** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6251MSLRL**

**BIS01.06252P.321** ⚙️

h 420 mm  
Black lacquered beech-wood  
Faggio laccato nero

**Pepper mill  
Macina pepe  
6252LNL**



**BIS01.06252S.321** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6252MSLNL**

**BIS01.06252P.320** ⚙️

h 420 mm  
White lacquered beech-wood  
Faggio laccato bianco

**Pepper mill  
Macina pepe  
6252LBL**



**BIS01.06252S.320** ⚙️

**Salt mill  
Macina sale  
6252MSLBL**

**BIS01.06252P.326** ⚙️

h 420 mm  
Red lacquered beech-wood  
Faggio laccato rosso


**Pepper mill  
Macina pepe  
6252LRL**



**BIS01.06252S.326** ⚙️


**Salt mill  
Macina sale  
6252MSLRL**




**BIS01.00005P.004**   
 h 100 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill  
 Macina pepe  
 5U**

**BIS01.00005S.004**   
**Salt mill  
 Macina sale  
 5UMS**




**BIS01.05150P.004**   
 h 165 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill  
 Macina pepe  
 5150U**


**BIS01.05150S.004**   
**Salt mill  
 Macina sale  
 5150UMS**




**BIS01.05151P.004**   
 h 225 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill  
 Macina pepe  
 5151U**


**BIS01.05151S.004**   
**Salt mill  
 Macina sale  
 5151UMS**




**BIS01.06150P.004**   
 h 130 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill  
 Macina pepe  
 6150U**


**BIS01.06150S.004**   
**Salt mill  
 Macina sale  
 6150UMS**




**BIS01.06151P.004**   
 h 180 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill  
 Macina pepe  
 6151U**

**BIS01.06151S.004**   
**Salt mill  
 Macina sale  
 6151UMS**



**BIS01.06152P.004**   
 h 250 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill  
 Macina pepe  
 6152U**

**BIS01.06152S.004**   
**Salt mill  
 Macina sale  
 6152UMS**

In abbinamento a:  
 Combined with:

Pag. 87



**BIS08.063008.004**  
 Tagliere in legno di ulivo  
 Olive-wood cutting board



**BIS08.063002.004**  
 Tagliere in legno di ulivo  
 Olive-wood cutting board



**BIS08.063012.004**  
 Tagliere in legno di ulivo  
 Olive-wood cutting board

# Roma



**BIS01.06158P.002**

h 1000 mm  
Walnut colour / Tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**



**BIS01.06150P.001**

h 130 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6150N

**BIS01.06150S.001**

**Salt mill  
Macina sale**  
6150MSN

**BIS01.06151P.001**

h 180 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6151N

**BIS01.06151S.001**

**Salt mill  
Macina sale**  
6151MSN

**BIS01.06152P.001**

h 250 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6152N

**BIS01.06152S.001**

**Salt mill  
Macina sale**  
6152MSN

**BIS01.06153P.001**

h 330 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6153N

**BIS01.06153S.001**

**Salt mill  
Macina sale**  
6153MSN

**BIS01.06154P.001**

h 420 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6154N

**BIS01.06154S.001**

**Salt mill  
Macina sale**  
6154MSN

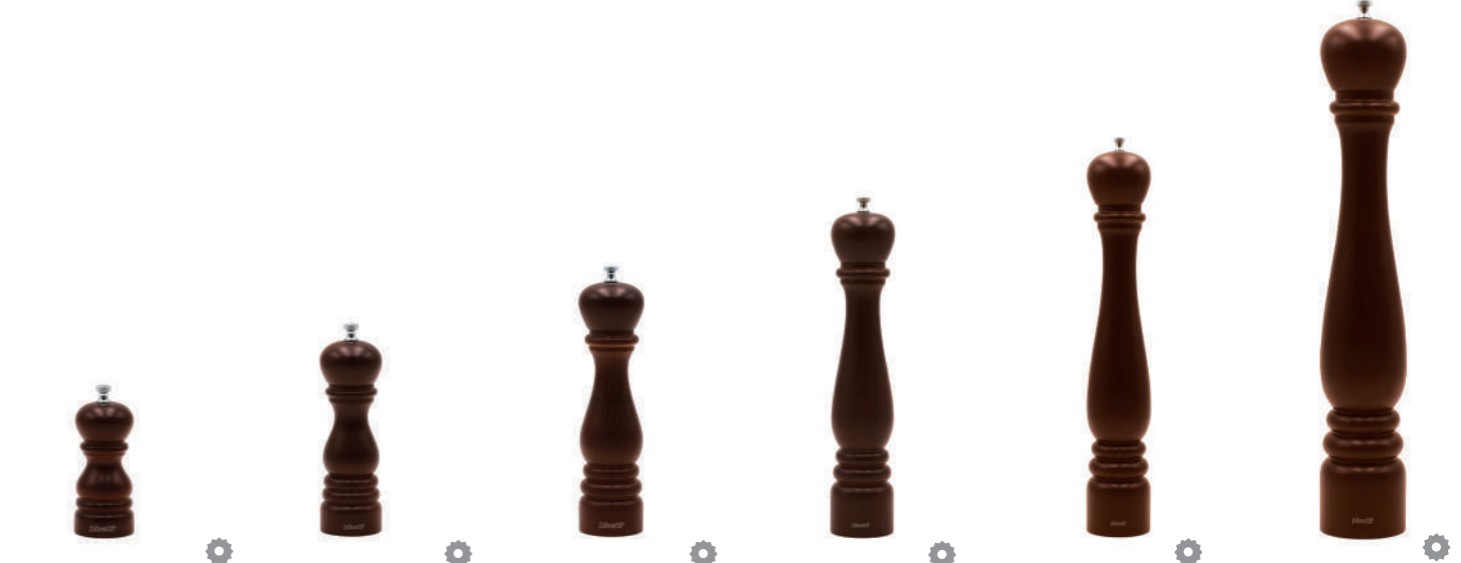
**BIS01.06155P.001**

h 530 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6155N

**BIS01.06155S.001**

**Salt mill  
Macina sale**  
6155MSN



**BIS01.06150P.002**

h 130 mm  
Walnut stained  
beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6150T

**BIS01.06150S.002**

**Salt mill  
Macina sale**  
6150MST

**BIS01.06151P.002**

h 180 mm  
Walnut stained  
beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6151T

**BIS01.06151S.002**

**Salt mill  
Macina sale**  
6151MST

**BIS01.06152P.002**

h 250 mm  
Walnut stained  
beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6152T

**BIS01.06152S.002**

**Salt mill  
Macina sale**  
6152MST

**BIS01.06153P.002**

h 330 mm  
Walnut stained  
beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6153T

**BIS01.06153S.002**

**Salt mill  
Macina sale**  
6153MST

**BIS01.06154P.002**

h 420 mm  
Walnut stained  
beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6154T

**BIS01.06154S.002**

**Salt mill  
Macina sale**  
6154MST

**BIS01.06155P.002**

h 530 mm  
Walnut stained  
beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe**  
6155T

**BIS01.06155S.002**

**Salt mill  
Macina sale**  
6155MST

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 78/79



**BIS08.026361.092**  
Tagliere in legno di noce Tradizione Italiana  
Walnut-wood cutting board Tradizione Italiana



**BIS08.026321.001**  
Tagliere in legno di faggio Tradizione Italiana  
Beech-wood cutting board Tradizione Italiana

# Genova



# Aosta



					
<b>BIS01.05150P.001</b>	<b>BIS01.05151P.001</b>	<b>BIS01.05152P.002</b>	<b>BIS01.05152P.002</b>	<b>BIS01.05151P.002</b>	<b>BIS01.05150P.002</b>
h 165 mm Natural beech-wood Faggio naturale	h 225 mm Natural beech-wood Faggio naturale	h 285 mm Natural beech-wood Faggio naturale	h 285 mm Walnut stained beech-wood Faggio tinto noce	h 225 mm Walnut stained beech-wood Faggio tinto noce	h 165 mm Walnut stained beech-wood Faggio tinto noce
<b>Pepper mill Macina pepe 5150N</b>	<b>Pepper mill Macina pepe 5151N</b>	<b>Pepper mill Macina pepe 5152N</b>	<b>Pepper mill Macina pepe 5152T</b>	<b>Pepper mill Macina pepe 5151T</b>	<b>Pepper mill Macina pepe 5150T</b>
<b>BIS01.05150S.001</b>	<b>BIS01.05151S.001</b>	<b>BIS01.05152S.001</b>	<b>BIS01.05152S.002</b>	<b>BIS01.05151S.002</b>	<b>BIS01.05150S.002</b>
<b>Salt mill Macina sale 5150MSN</b>	<b>Salt mill Macina sale 5151MSN</b>	<b>Salt mill Macina sale 5152MSN</b>	<b>Salt mill Macina sale 5152MST</b>	<b>Salt mill Macina sale 5151MST</b>	<b>Salt mill Macina sale 5150MST</b>

## BIS01.00005P.002

h 100 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe  
5T**

## BIS01.00005S.002

**Salt mill  
Macina sale  
5MST**



## BIS01.00005P.001

h 100 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe  
5N**

## BIS01.00005S.001

**Salt mill  
Macina sale  
5MSN**



## BIS01.00038P.002

h 180 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill  
Macina pepe  
38T**

## BIS01.00038S.002

**Salt mill  
Macina sale  
38MST**



## BIS01.00038P.001

h 180 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill  
Macina pepe  
38N**

## BIS01.00038S.001

**Salt mill  
Macina sale  
38MSN**



# Milano



**BIS02.08440P.000** ⚙️  
h 320 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
8440



**BIS02.08430P.000** ⚙️  
h 220 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
8430



**BIS02.08420P.000** ⚙️  
h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
8420



**BIS02.08410P.000** ⚙️  
h 120 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
8410



**BIS02.08440S.000** ⚙️  
h 320 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
8440S



**BIS02.08430S.000** ⚙️  
h 220 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
8430S



**BIS02.08420S.000** ⚙️  
h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
8420S



**BIS02.08410S.000** ⚙️  
h 120 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
8410S

# Perugia



# Verona



- |   |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
| <b>BIS02.00822P.000</b><br>h 100 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Pepper mill</b><br>Macina pepe<br>822 | <b>BIS02.00851P.000</b><br>h 175 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Pepper mill</b><br>Macina pepe<br>851 | <b>BIS02.00931P.000</b><br>h 250 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Pepper mill</b><br>Macina pepe<br>931 | <b>BIS02.00931S.000</b><br>h 250 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Salt mill</b><br>Macina sale<br>931S | <b>BIS02.00851S.000</b><br>h 175 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Salt mill</b><br>Macina sale<br>851S | <b>BIS02.00822S.000</b><br>h 100 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Salt mill</b><br>Macina sale<br>822S |
|---|---|---|--|--|--|



- |  |  |  |   |   |   |
|--|--|--|---|---|---|
| <b>BIS02.08710P.000</b><br>h 130 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Pepper mill</b><br>Macina pepe<br>8710 | <b>BIS02.08720P.000</b><br>h 175 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Pepper mill</b><br>Macina pepe<br>8720 | <b>BIS02.08730P.000</b><br>h 245 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Pepper mill</b><br>Macina pepe<br>8730 | <b>BIS02.08730S.000</b><br>h 245 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Salt mill</b><br>Macina sale<br>8730S | <b>BIS02.08720S.000</b><br>h 175 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Salt mill</b><br>Macina sale<br>8720S | <b>BIS02.08710S.000</b><br>h 130 mm<br>Acrylic / Acrilico<br><b>Salt mill</b><br>Macina sale<br>8710S |
|--|--|--|---|---|---|

# Torino



# Como



**BIS02.09810S.000** ⚙️

h 85 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
9810S

**BIS02.09820S.000** ⚙️

h 150 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
9820S

**BIS02.09820P.000** ⚙️

h 150 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
9820

**BIS02.09810P.000** ⚙️

h 85 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
9810



**BIS02.00839S.000** ⚙️

h 90 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
839S

**BIS02.00826S.000** ⚙️

h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
826S

**BIS02.00826P.000** ⚙️

h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
826

**BIS02.00839P.000** ⚙️

h 90 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
839

# Pesaro Urbino



**BIS02.00911S.000** ⚙️  
h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
911S



**BIS02.00911P.000** ⚙️  
h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
911



**BIS02.06918S.000** ⚙️  
h 90 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
6918S



**BIS02.06918P.000** ⚙️  
h 90 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
6918

# Brescia



**BIS02.00930S.000** ⚙️  
h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
930S



**BIS02.00930P.000** ⚙️  
h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
930



**BIS02.00828P.000** ⚙️  
h 160 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill & Salt shaker**  
**Macina pepe e spargi sale**  
828



# Capri



- |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <b>BIS02.09320P.000</b>                  | <b>BIS02.09320S.000</b>                | <b>BIS02.09320P.098</b>                  | <b>BIS02.09320S.098</b>                | <b>BIS02.09320P.097</b>                  | <b>BIS02.09320S.097</b>                |
| h 165 mm<br>Acrylic - Acrilico           | h 165 mm<br>Acrylic - Acrilico         | h 165 mm<br>Silver - Argento             | h 165 mm<br>Silver - Argento           | h 165 mm<br>Copper - Rame                | h 165 mm<br>Copper - Rame              |
| <b>Pepper mill</b><br><b>Macina pepe</b> | <b>Salt mill</b><br><b>Macina sale</b> | <b>Pepper mill</b><br><b>Macina pepe</b> | <b>Salt mill</b><br><b>Macina sale</b> | <b>Pepper mill</b><br><b>Macina pepe</b> | <b>Salt mill</b><br><b>Macina sale</b> |
| 9320P                                    | 9320S                                  | 9420P                                    | 9420S                                  | 9620P                                    | 9620S                                  |



- BIS02.09320X.000**
- h 165 mm  
Acrylic - Acrilico
- Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**
- 9320SETPS



- BIS02.09320X.098**
- h 165 mm  
Silver - Argento
- Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**
- 9420SETPS



- BIS02.09320X.097**
- h 165 mm  
Copper - Rame
- Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**
- 9620SETPS

# Taormina



# 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.



**BIS02.09252P.098** ⚙️  
h 215 mm  
Acrylic pepper mill  
Chrome plated base & top  
Macina pepe acrilico  
base e testa cromate  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
9252



**BIS02.09252S.098** ⚙️  
h 215 mm  
Acrylic salt mill  
Chrome plated base & top  
Macina sale acrilico  
base e testa cromate  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
9252S



**BIS02.09252P.097** ⚙️  
h 215 mm  
Acrylic pepper mill  
Copper plated base & top  
Macina pepe acrilico  
base e testa placcate rame  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
9262



**BIS02.09252S.097** ⚙️  
h 215 mm  
Acrylic salt mill  
Copper plated base & top  
Macina sale acrilico  
base e testa placcate rame  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
9262S



**BIS01.07150S.320** ⚙️  
h 130 mm  
White laquered beech-wood  
Faggio laccato bianco  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
7150S



**BIS01.07150P.326** ⚙️  
h 130 mm  
Red laquered beech-wood  
Faggio laccato rosso  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
7150



**BIS01.07151S.001** ⚙️  
h 190 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
7151S



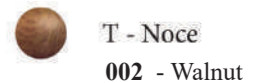
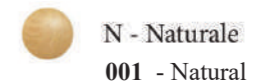
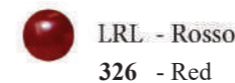
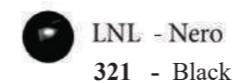
**BIS01.07151P.002** ⚙️  
h 190 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
7151



**BIS01.07152S.320** ⚙️  
h 250 mm  
White laquered beech-wood  
Faggio laccato bianco  
**Salt mill**  
**Macina sale**  
7152S



**BIS01.07152P.321** ⚙️  
h 250 mm  
Black laquered beech-wood  
Faggio laccato nero  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**  
7152



# Spice & Co.



**BIS01.05006S.002**   
 h 465 mm  
 Walnut coloured beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 5006T



**BIS01.05005S.002**   
 h 365 mm  
 Walnut coloured beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 5005T



**BIS01.05004S.002**   
 h 265 mm  
 Walnut coloured beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 5004T



**BIS02.09210S.000**   
 h 115 mm  
 Acrylic / Acrilico  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 9210



**BIS02.09220S.000**   
 h 165 mm  
 Acrylic / Acrilico  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 9220



**BIS02.09230S.000**   
 h 215 mm  
 Acrylic / Acrilico  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 9230



**BIS02.09240S.000**   
 h 270 mm  
 Acrylic / Acrilico  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 9240



**BIS01.05003S.002**   
 h 215 mm  
 Walnut coloured beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 5003T



**BIS01.05002S.002**   
 h 170 mm  
 Walnut coloured beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 5002T



**BIS01.05001S.002**   
 h 135 mm  
 Walnut coloured beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Salt & Pepper mill**  
**Macina sale e pepe**  
 5001T

# 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...

# Cannella



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.



Scopri di più sulla macina noce moscata  
Guarda il video

Discover more about the our Nutmeg Mill  
Watch the video



BIS02.000833.000

h 110 mm  
Acrylic - Acrilico

**Nutmeg mill**  
**Macina noce moscata**  
833



BIS02.000840.096

h 180 mm  
Stainless steel - Acrylic  
Acciaio - Acrilico

**Cinnamon mill**  
**Macina cannella**  
840



Scopri di più sulla macina cannella  
Guarda il video

Discover more about the our Cinnamon Mill  
Watch the video



# Packaging e visual



**BIS99.101003.001**  
Display totem macine e taglieri  
in multistrato di betulla



**BIS99.101002.001**  
Display totem macine  
in multistrato di betulla

# Packaging e visual



**BIS99.101001.026**  
Crown logo vetrina



**BIS99.101004.026**  
Display banco macine





## 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



## Taglia tartufi



**BIS19.000701.004**

h 240 mm  
Stainless steel / Olive-wood handle  
Acciaio / Manico legno d'ulivo

**Grattugia  
Grater  
701U**



**BIS19.000702.004**

h 300 mm  
Stainless steel / Olive-wood handle  
Acciaio / Manico legno d'ulivo

**Grattugia  
Grater  
702U**



**BIS19.000738.004**

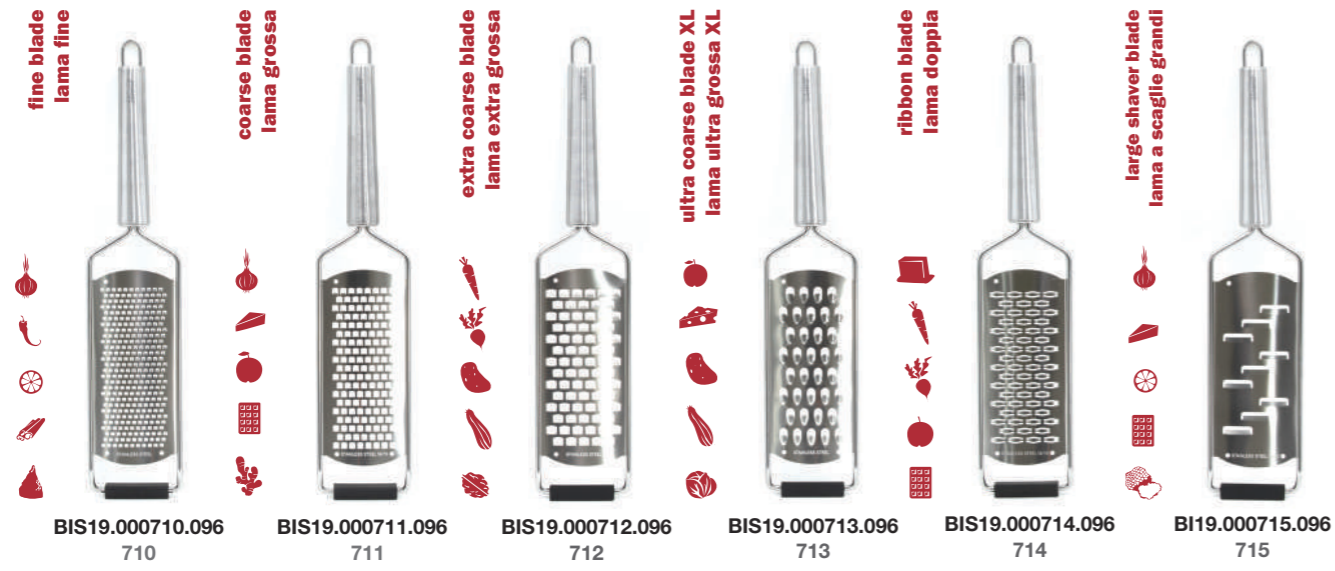
235 mm  
Stainless steel / Olive-wood handle  
Acciaio / Manico legno d'ulivo

**Taglia tartufi  
Truffle shaver  
738U**

# Grattugine corte

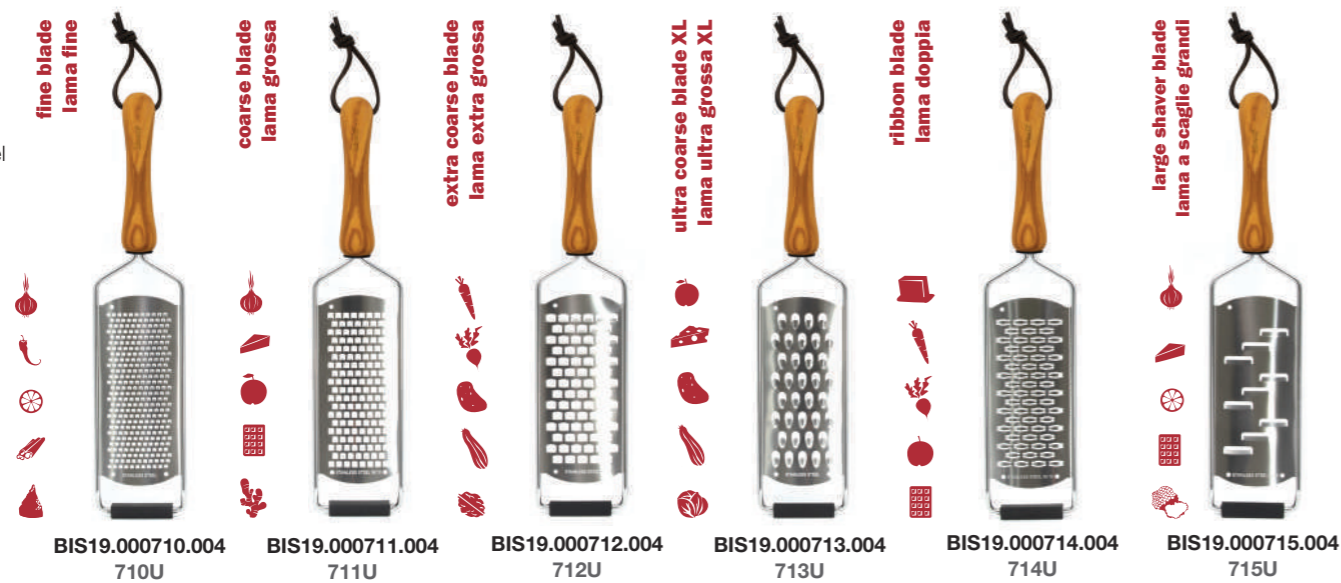


Grattugina acciaio inox  
Small grater  
stainless steel  
h 240 mm



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

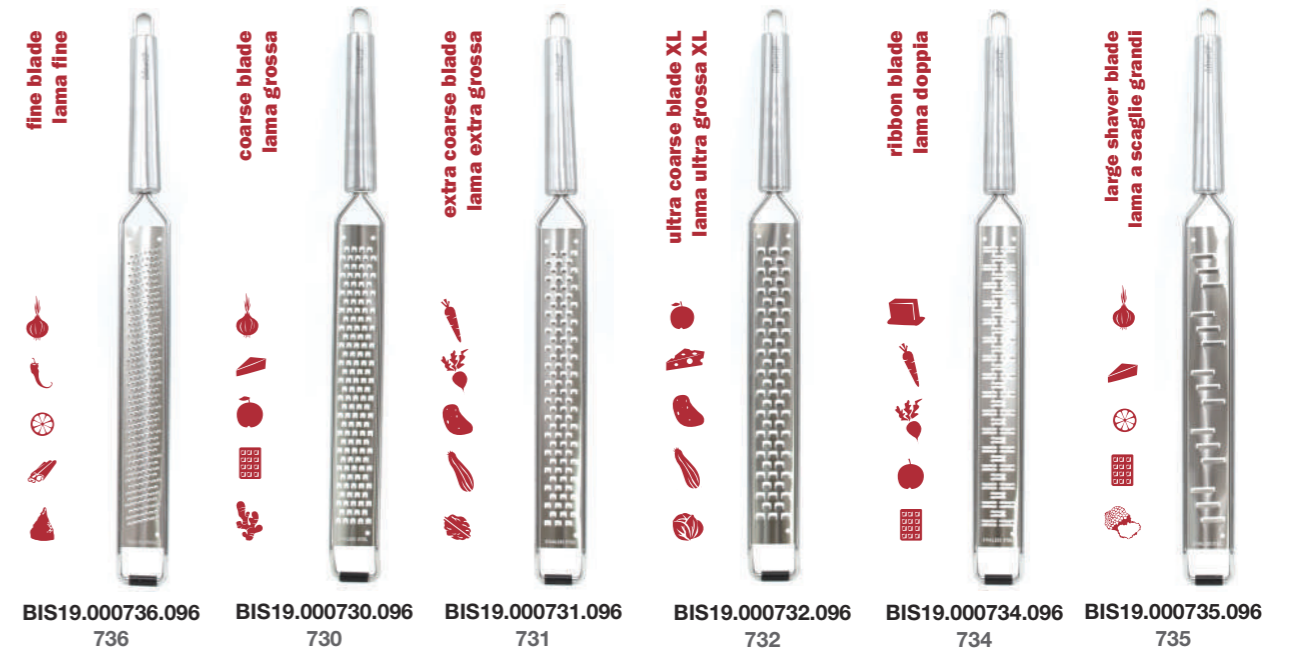
h 240 mm



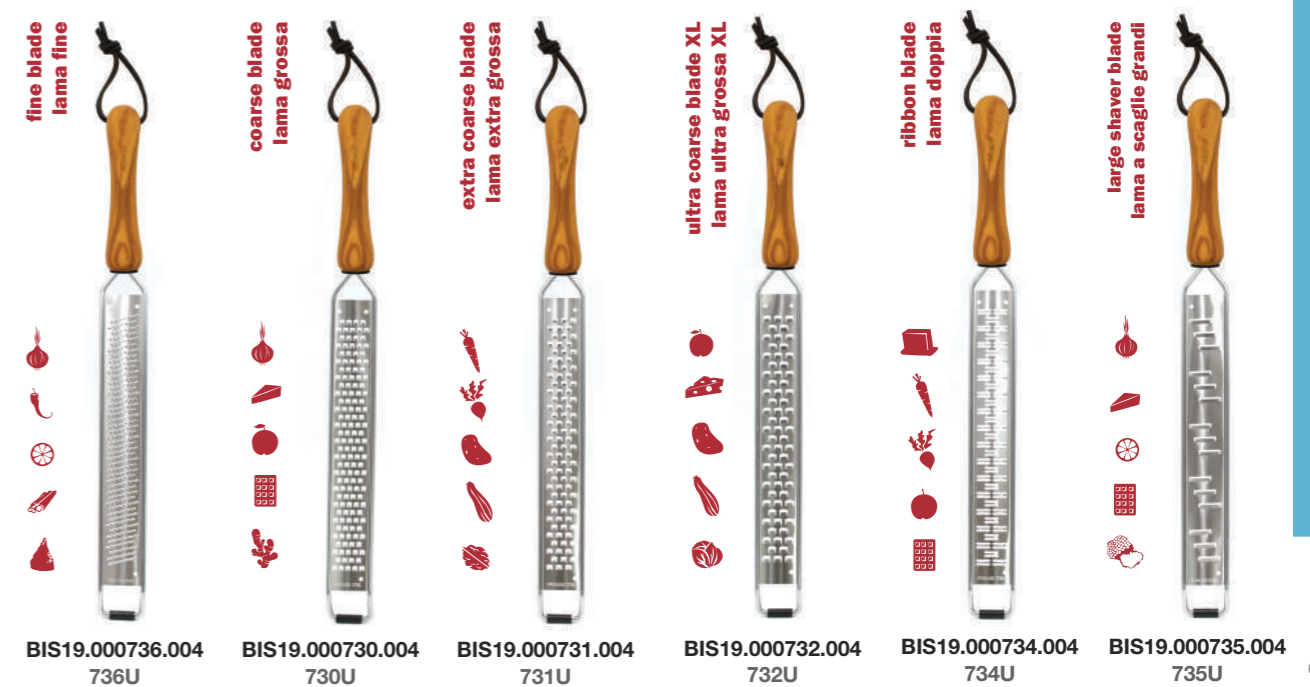
# Grattugine lunghe



Grattugina acciaio inox  
Small grater  
stainless steel  
h 395 mm



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







# HPL

(HIGH PRESSURE LAMINATE)

L'HPL è un materiale estremamente duttile e robusto. Coniuga eccellenti qualità estetiche con proprietà molto apprezzate. L'HPL appartiene alla generazione di materiali ingegnerizzati, creati con processi industriali altamente tecnologici per ottenere qualità e caratteristiche fisico-chimiche e performance a livelli difficilmente immaginabili anche solo qualche decennio fa. Il risultato è un materiale molto robusto, quasi indistruttibile, che resiste all'impatto con oggetti contundenti e agli urti in genere. È estremamente compatto, la particolare densità lo rende resistente ai graffi e all'usura. È termoresistente, riesce a resistere a temperature elevatissime, fino a 180°C, ed è stabile alla luce, non scolorisce e non subisce danni dall'esposizione ai raggi UV. È un materiale con eccellenti proprietà igieniche perché possiede qualità antistatiche, quindi non attira la polvere, è liscio e perfettamente impermeabile grazie alla superficie non porosa. È un materiale certificato per entrare a contatto con i cibi e può essere pulito con estrema facilità.

Resistente all'impatto - *Impact-resistant*

Adatto al contatto con gli alimenti  
*Suitable for food contact*

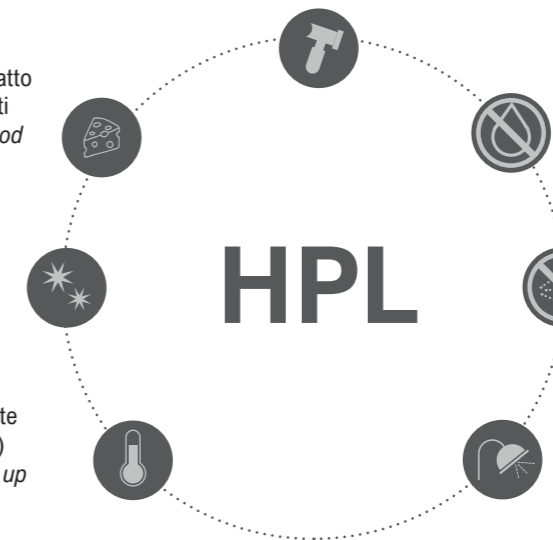
Impermeabile agli olii e agli acidi degli alimenti  
*Impervious to food oils and acids*

Igienico  
*Hygienic*

Idrorepellente all'acqua e al vapore  
*Water and steam repellent*

Termoresistente (fino a 180° C)  
*Heat resistant up to 180°C.*

Facile da pulire  
*Easy to clean*



HPL is an extremely hardy and ductile material. It combines excellent aesthetic qualities and outstanding properties. Realized with high-performance technological processes to obtain the maximum quality, HPL is a result we couldn't even imagine until a few decades ago. These products are amazingly strong, light and scratch-resistant thanks to their compactness. Heat resistant up to 180° and stable to light, there's no chance to discolour the surface. Not even to mention the hygienic and antistatic properties, which guarantee smoothness and total safeness when in contact with food. It can be cleaned very easily due to the non-porous quality of the surface that also greatly reduces the potential for bacterial growth.



# Arya



**Tagliere HPL big Horeca con maniglia/  
HPL Horeca big Cutting board with handle**

<b>BIS22.010040.090.MS</b> finitura ardesia / Slate finishing	1000 x 400 x h 5 mm
<b>BIS22.010040.091.MS</b> finitura frassino / Ash finishing	1000 x 400 x h 5 mm
<b>BIS22.010040.092.MS</b> finitura noce / Walnut finishing	1000 x 400 x h 5 mm



**Tagliere HPL big Horeca con maniglia/  
HPL Horeca big Cutting board with handle**

<b>BIS22.006040.090.MS</b> finitura ardesia / Slate finishing	600 x 400 x h 5 mm
<b>BIS22.006040.091.MS</b> finitura frassino / Ash finishing	600 x 400 x h 5 mm
<b>BIS22.006040.092.MS</b> finitura noce / Walnut finishing	600 x 400 x h 5 mm



**Tagliere HPL rettangolare con manico/  
HPL rectangular cutting board with handle**

<b>BIS22.003620.090</b> finitura ardesia / Slate finishing	360 x 200 x h 5 mm
<b>BIS22.003620.091</b> finitura frassino / Ash finishing	360 x 200 x h 5 mm
<b>BIS22.003620.092</b> finitura noce / Walnut finishing	360 x 200 x h 5 mm



**Tagliere HPL rettangolare con manico/  
HPL rectangular cutting board with handle**

<b>BIS22.002420.090</b> finitura ardesia / Slate finishing	240 x 200 x h 5 mm
<b>BIS22.002420.091</b> finitura frassino / Ash finishing	240 x 200 x h 5 mm
<b>BIS22.002420.092</b> finitura noce / Walnut finishing	240 x 200 x h 5 mm



**Tovaglietta HPL/  
HPL place mat**

<b>BIS22.004231.090</b> finitura ardesia / Slate finishing	425 x 315 x h 5 mm
<b>BIS22.004231.091</b> finitura frassino / Ash finishing	425 x 315 x h 5 mm
<b>BIS22.004231.092</b> finitura noce / Walnut finishing	425 x 315 x h 5 mm



**Tagliere HPL rotondo/  
HPL round cutting board**

<b>BIS22.000030.090</b> finitura ardesia / Slate finishing	300 x 300 x h 5 mm
<b>BIS22.000030.091</b> finitura frassino / Ash finishing	300 x 300 x h 5 mm
<b>BIS22.000030.092</b> finitura noce / Walnut finishing	300 x 300 x h 5 mm



**Tagliere HPL foglia con foro/  
HPL leaf-shaped cutting board with hole**

<b>BIS22.003624.090</b> finitura ardesia / Slate finishing	360 x 240 x h 5 mm
<b>BIS22.003624.091</b> finitura frassino / Ash finishing	360 x 240 x h 5 mm
<b>BIS22.003624.092</b> finitura noce / Walnut finishing	360 x 240 x h 5 mm



**Tagliere HPL foglia con foro/  
HPL leaf-shaped cutting board with hole**

<b>BIS22.002013.090</b> finitura ardesia / Slate finishing	200 x 133 x h 5 mm
<b>BIS22.002013.091</b> finitura frassino / Ash finishing	200 x 133 x h 5 mm
<b>BIS22.002013.092</b> finitura noce / Walnut finishing	200 x 133 x h 5 mm



## 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.

Una linea di **taglieri artigianali**, fatti a mano e unici nel loro genere in quanto nessun tagliere sarà mai uguale ad un altro! I nostri artigiani con le loro mani esperte, abili e pazienti, con l'istinto innato scaturito dall'esperienza e dalla passione, lavorano e levigano ogni tavola di legno seguendone la linea naturale regalataci dalla natura.

Il tagliere è già lì... il legno ha venature, nodi e colori che ci parlano... noi semplicemente lo vediamo, lo ascoltiamo e lo tiriamo fuori. In rovere massello naturale oliato.

**Come prendersi cura del tagliere:**

- pulire con un panno non abrasivo e un sapone neutro
- risciacquare con acqua tiepida
- asciugare con un panno
- asciugare in posizione verticale all'aria prima di riporlo
- per eliminare gli odori, si consiglia di pulire con succo di limone e bicarbonato
- strofinarlo periodicamente con olio minerale per uso alimentare.

**Evitare:**

- immergere in acqua
- lavare in lavastoviglie
- utilizzare spazzole metalliche
- utilizzare prodotti aggressivi detergenti abrasivi o alcool

A collection made of hand-made **artisanal and unique boards** as each piece has a different style and shape. Our craftsmen can work and sand each wooden board respecting the natural shape with their skilled and patient hands following their innate instinct, which comes from their professional experience and passion. The wished board already exists with its grains and knots; it talks to us; we do see imagine it, we do listen to it and we extract it from the raw wood. Solid oiled natural oak wood.

**Care instructions**

- Clean with a soft and non-abrasive cloth and a neutral detergent
- Rinse with warm water
- Dry with a soft cloth
- Dry in a vertical position before storing.
- Clean with lemon and bicarbonate
- Rub it in with vegetable oil suited for alimentary use periodically.

**Avoid:**

- Soak in water
- Do not wash in the dishwasher.
- Do not use metal brushes.
- Do not use abrasive detergents or alcohol.

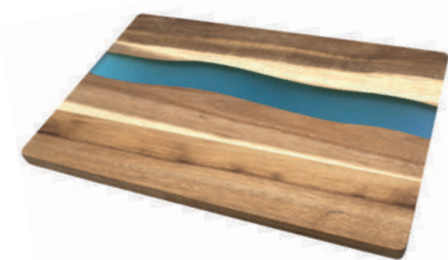


**BIS08.010000.087**  
38 x 17 x 2 cm  
Tagliere sagomato  
in rovere "Never the same"  
"Never the same" oak wood  
cutting board with handle  
**Tagliere**  
**Cutting board**



**BIS08.010001.087**  
46 x 28 x 2 cm  
Tagliere sagomato  
in rovere "Never the same"  
"Never the same" oak wood  
cutting board with handle  
**Tagliere**  
**Cutting board**

# Positano



**BIS08.064061.088**

35 x 23 x 1,5 cm  
Acacia-wood cutting board with blue resin  
Tagliere in acacia con resina blu

**Tagliere**  
**Cutting board**



**BIS08.064062.088**

45 x 30 x 1,5 cm  
Acacia-wood cutting board with blue resin  
Tagliere in acacia con resina blu

**Tagliere**  
**Cutting board**



**BIS08.064066.088**

38 x 18 x 1,5 cm  
Acacia-wood cutting board with blue resin  
Tagliere in acacia con resina blu

**Vassoio**  
**Serving tray**

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 12



**BIS01.06410P.088** ⚙️

h 130 mm  
Acacia-wood spice mill  
with blue resin  
Macina in acacia  
con resina blu  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06410S.088**

h 130 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06420P.088** ⚙️

h 160 mm  
Acacia-wood spice mill  
with blue resin  
Macina in acacia  
con resina blu  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06420S.088**

h 160 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Butcher



**BIS08.009000.091**

40 x 30 x 5 cm  
Ceppaia in frassino con maniglie  
Ash-wood butcher with handle

**Tagliere**  
**Cutting board**



# Entertaining



**BIS08.004800.001**

51 x 18 x 1,5 cm  
Tagliere rettangolare in faggio  
con manico - M  
Beech-wood rectangular  
cutting board - M

**Tagliere**  
**Cutting board**

**BIS08.004801.001**

61 x 23 x 1,5 cm  
Tagliere rettangolare in faggio  
con manico - L  
Beech-wood rectangular  
cutting board - L

**Tagliere**  
**Cutting board**

**BIS08.004802.001**

71 x 28 x 1,5 cm  
Tagliere rettangolare in faggio  
con manico - XL  
Beech-wood rectangular  
cutting board - XL

**Tagliere**  
**Cutting board**

**BIS08.004810.001**

Ø 32 x 1,5 cm  
Tagliere tondo in faggio  
con manico - M  
Beech-wood round cutting board  
M

**Tagliere**  
**Cutting board**

**BIS08.004811.001**

Ø 38 x 1,5 cm  
Tagliere tondo in faggio  
con manico - L  
Beech-wood round cutting board  
L

**Tagliere**  
**Cutting board**

**BIS08.004812.001**

Ø 46 x 1,5 cm  
Tagliere tondo in faggio  
con manico - XL  
Beech-wood round cutting board  
XL

**Tagliere**  
**Cutting board**



# Tigullio



**BIS07.000600.020**

Ø 14 cm  
Mortajo in marmo bianco  
con pestello in ulivo  
White marble mortar with  
olive wood pestle

**Mortajo**  
**Mortar pestle**



**BIS07.000601.020**

Ø 18 cm  
Mortajo in marmo bianco  
con pestello in ulivo  
White marble mortar with  
olive wood pestle

**Mortajo**  
**Mortar pestle**

# Aperitivo e sushi



Vassoio girevole in legno di faggio tinto noce  
Round walnut stained beech-wood lazy susan  
**BIS08.064015.002 - 64005LS** Ø 40 cm  
**BIS08.064016.002 - 64006LS** Ø 50 cm  
**BIS08.064017.002 - 64007LS** Ø 60 cm



Tagliere in legno di faggio tondo con raccogli-sugo tinto noce  
Round walnut stained beech-wood cutting board with sauce groove  
**BIS08.064005.002 - 64005** Ø 40 x 1,5 cm  
**BIS08.064006.002 - 64006** Ø 50 x 1,5 cm  
**BIS08.064007.002 - 64007** Ø 60 x 1,5 cm



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

**BIS08.080201.001 - 80201S** 32,5 x 16,5 x 1,5 cm  
**BIS08.080211.001 - 80211S** 42 x 23 x 1,5 cm



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

**BIS08.080202.001 - 80202S** 30 x 20 x 1,5 cm  
**BIS08.080212.001 - 80212S** 41,5 x 29,5 x 1,5 cm



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

**BIS08.026703.001 - 26703 senza ciotole** 30 x 30 x 4 cm  
**BIS08.026704.001 - 26704 con ciotole** 30 x 30 x 4 cm



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

**BIS08.026701.001 - 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

**BIS08.26702.001 - 26702** 50 x 12 x 6 cm



# Tradizione italiana



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

- BIS08.026340.092 - 26340** 35 x 23 x 2 cm
- BIS08.026341.092 - 26341** 40 x 25 x 2 cm
- BIS08.026342.092 - 26342** 45 x 30 x 2 cm
- BIS08.026343.092 - 26343** 50 x 35 x 2 cm

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

- BIS08.026361.092 - 26361** 40 x 25 x 4 cm
- BIS08.026362.092 - 26362** 45 x 30 x 4 cm
- BIS08.026366.092 - 26366** 50 x 35 x 4 cm
- BIS08.026364.092 - 26364** 50 x 50 x 4 cm
- BIS08.026365.092 - 26365** 70 x 50 x 4 cm



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

- BIS08.026300.001 - 26300** 35 x 23 x 2 cm
- BIS08.026301.001 - 26301** 40 x 25 x 2 cm
- BIS08.026302.001 - 26302** 45 x 30 x 2 cm
- BIS08.026303.001 - 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

- BIS08.026321.001 - 26320** 40 x 25 x 4 cm
- BIS08.026322.001 - 26322** 45 x 30 x 4 cm
- BIS08.026326.001 - 26326** 50 x 35 x 4 cm
- BIS08.026324.001 - 26324** 50 x 50 x 4 cm
- BIS08.026325.001 - 26325** 70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 35



- BIS01.06151P.002 - 6151T** h 190 mm
- BIS01.06152P.002 - 6152T** h 250 mm
- BIS01.06153P.002 - 6153T** h 330 mm
- Pepper mill Roma
- Macina pepe Roma
- BIS01.06151S.002 - 6151MST** h 190 mm
- BIS01.06152S.002 - 6152MST** h 250 mm
- BIS01.06153S.002 - 6153MST** h 330 mm
- Salt mill Roma
- Macina sale Roma

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 35



- BIS01.06151P.001 - 6151N** h 190 mm
- BIS01.06152P.001 - 6152N** h 250 mm
- BIS01.06153P.001 - 6153N** h 330 mm
- Pepper mill Roma
- Macina pepe Roma
- BIS01.06151S.001 - 6151MSN** h 190 mm
- BIS01.06152S.001 - 6152MSN** h 250 mm
- BIS01.06153S.001 - 6153MSN** h 330 mm
- Salt mill Roma
- Macina sale Roma

# Acacia



Tagliere in legno di acacia  
Acacia-wood cutting board

**BIS08.064010.088 - 64010** 28 x 12,5 x 1,8 cm  
**BIS08.064011.088 - 64011** 37,5 x 18 x 1,8 cm



Tagliere in legno di acacia  
Acacia-wood cutting board

**BIS08.064001.088 - 64001** Ø 25 x 1,5 cm  
**BIS08.064002.088 - 64002** Ø 30 x 1,5 cm  
**BIS08.064003.088 - 64003** Ø 35 x 1,5 cm

# Sapori italiani



Tagliere in legno di faggio serigrafato  
Silkscreened beech-wood cutting board

Ø 30 x 1,9 cm



**BIS08.26800D.001 - 26800 Cheese**



**BIS08.26800F.001 - 26801 Salami**



**BIS08.26800H.001 - 26802 Cake**



**BIS08.26800M.001 - 26803 Pizza**



**BIS08.026800N.001 - 26804 Bread**



**BIS08.026800Q.001 - 26805 Greens**

# Antique



Tagliere in legno di abete rettangolare con maniglia e finitura anticata  
Fir-wood cutting board with metal handle and antique finishing

**BIS08.000132.012 - C132** 23 x 35 x 3 cm  
**BIS08.000133.012 - C133** 25 x 40 x 3 cm

Tagliere in legno di abete rettangolare con due maniglie e finitura anticata  
Fir-wood cutting board with metal handles and antique finishing

**BIS08.000134.012 - C134** 30 x 60 x 3 cm  
**BIS08.000135.012 - C135** 30 x 80 x 3 cm  
**BIS08.000136.012 - C136** 30 x 100 x 3 cm



Tagliere in legno di abete con finitura anticata, manico e raccogli-sugo  
Fir-wood cutting board with sauce groove and antiqued finishing

**BIS08.026930.012 - 26930** 40 x 23 x 2 cm  
**BIS08.026931.012 - 26931** 51 x 29 x 2,5 cm



Tagliere in legno di abete tondo con maniglie e finitura anticata  
Fir-wood round cutting board with handles and antique finishing

**BIS08.359303.012 - 359/303** Ø 30 x 3 cm

# Vintage



Tagliere tondo in abete con supporto in vetro e finitura vintage  
Round fir-wood cutting board with glass and vintage finishing

**BIS08.035930.001** 359 / 30 naturale / natural Ø 30 cm  
**BIS08.035930.025** 359 / 30A azzurro / light blue Ø 30 cm  
**BIS08.035930.012** 359 / 30T tinto noce / walnut finishing Ø 30 cm  
**BIS08.035930.020** 359 / 30B bianco / white Ø 30 cm  
**BIS08.035935.001** 359 / 35 naturale / natural Ø 35 cm  
**BIS08.035935.025** 359 / 35A azzurro / light blue Ø 35 cm  
**BIS08.035935.012** 359 / 35T tinto noce / walnut finishing Ø 35 cm  
**BIS08.035935.020** 359 / 35B bianco / white Ø 35 cm



Tagliere tondo in abete con supporto in vetro e finitura vintage  
Round fir-wood cutting board with glass and vintage finishing

**BIS08.000360.001** 360 / 1A azzurro / light blue 24 x 36 cm  
**BIS08.000360.025** 360 / 1A azzurro / light blue 24 x 36 cm  
**BIS08.000360.012** 360 / 1T tinto noce / walnut finishing 24 x 36 cm  
**BIS08.000360.020** 360 / 1B bianco / white 24 x 36 cm

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 16



**BIS01.04450P.012**  
4450BR  
h 200 mm  
Pepper mill  
Macina pepe

**BIS01.04450S.012**  
4450MSBR  
h 200 mm  
Salt mill  
Macina sale



**BIS01.04451P.012**  
4451BR  
h 275 mm  
Pepper mill  
macina pepe

**BIS01.04451S.012**  
4451MSBR  
h 275 mm  
Salt mill  
macina sale

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 18



**BIS02.07121P.012**  
7121T  
h 190 mm  
Pepper mill  
Macina pepe

**BIS02.07121S.012**  
7121MST  
h 190 mm  
Salt mill  
Macina sale



**BIS02.07121P.025**  
7121A  
h 190 mm  
Pepper mill  
Macina pepe

**BIS02.07121S.025**  
7121MSA  
h 190 mm  
Salt mill  
Macina sale



**BIS02.07121P.020**  
7121B  
h 190 mm  
Pepper mill  
Macina pepe

**BIS02.07121S.020**  
7121MSB  
h 190 mm  
Salt mill  
Macina sale

# Pallets



# Cassettine colorate Vintage



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

- BIS08.026121.000 - 26121** 20 x 12 x 3 cm
- BIS08.026122.000 - 26122** 30 x 20 x 3 cm
- BIS08.026123.000 - 26123** 40 x 15 x 3 cm
- BIS08.026124.000 - 26124** 35 x 20 x 3 cm

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

- BIS08.026121.012 - 26121T** 20 x 12 x 3 cm
- BIS08.026122.012 - 26122T** 30 x 20 x 3 cm
- BIS08.026123.012 - 26123T** 40 x 15 x 3 cm
- BIS08.026124.012 - 26124T** 35 x 20 x 3 cm

Cassetta in betulla  
Birch-wood box

- BIS11.027102.000 - 27102** 20 x 14 x 10 cm

Cassetta in betulla tinta cioccolato  
Birch-wood box chocolate finishing

- BIS11.027102.012 - 27102C** 20 x 14 x 10 cm

# Ulivo



Ciotola in legno di ulivo  
Olive-wood bowl

**BIS11.063110.004 - 63110** Ø 23 x h 8 cm



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

**BIS07.020144.004 - 201 / 44U** Ø 4,5 x 44 cm



Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

**BIS08.063009.004 - 63009** 34,5 x 14 x 1,5 cm  
**BIS08.063010.004 - 63010** 39 x 16 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

**BIS08.063011.004 - 63011** 26,5 x 14,5 x 1,5 cm  
**BIS08.063012.004 - 63012** 41,5 x 15,5 x 1,5 cm



Tagliere in legno di ulivo  
Olive-wood cutting board

**BIS08.063006.004 - 63006** 21 x 11 x 1,5 cm  
**BIS08.063007.004 - 63007** 26 x 12 x 1,5 cm  
**BIS08.063008.004 - 63008** 29 x 14 x 1,5 cm



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

**BIS08.063001.004 - 63001** 31 x 14 x 1,5 cm  
**BIS08.063002.004 - 63002** 34 x 19 x 1,5 cm  
**BIS08.063003.004 - 63003** 41 x 25 x 1,5 cm

In abbinamento a:  
Combined with:

Pag. 33



**BIS01.06150P.004**  
**6150U**  
h 130 mm  
Pepper mill Imperia  
Macina pepe Imperia

**BIS01.06151S.004**  
**6151UMS**  
h 190 mm  
Salt mill Imperia  
Macina sale Imperia



**BIS01.05150P.004**  
**5150U**  
h 165 mm  
Pepper mill Imperia  
macina pepe Imperia

**BIS01.05151S.004**  
**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

**BIS08.010031.001 - 10031** 38 x 22 x 2 cm



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

**BIS08.010033.001 - 10033** 35 x 21 x 2 cm



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

**BIS08.026091.001 - 26091** 50 x 18 cm  
**BIS08.026092.001 - 26092** 72 x 18 cm  
**BIS08.026093.001 - 26093** 75 x 30 cm  
**BIS08.026094.001 - 26094** 100 x 30 cm

Pala pizza in legno di betulla  
Birch-wood pizza peel  
**BIS08.026192.001 - 26192**  
37 x 50 cm



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

Ø 35 x 2 cm

**BIS08.26045A.001 - 26045**  
con tagliapizza / with cutter

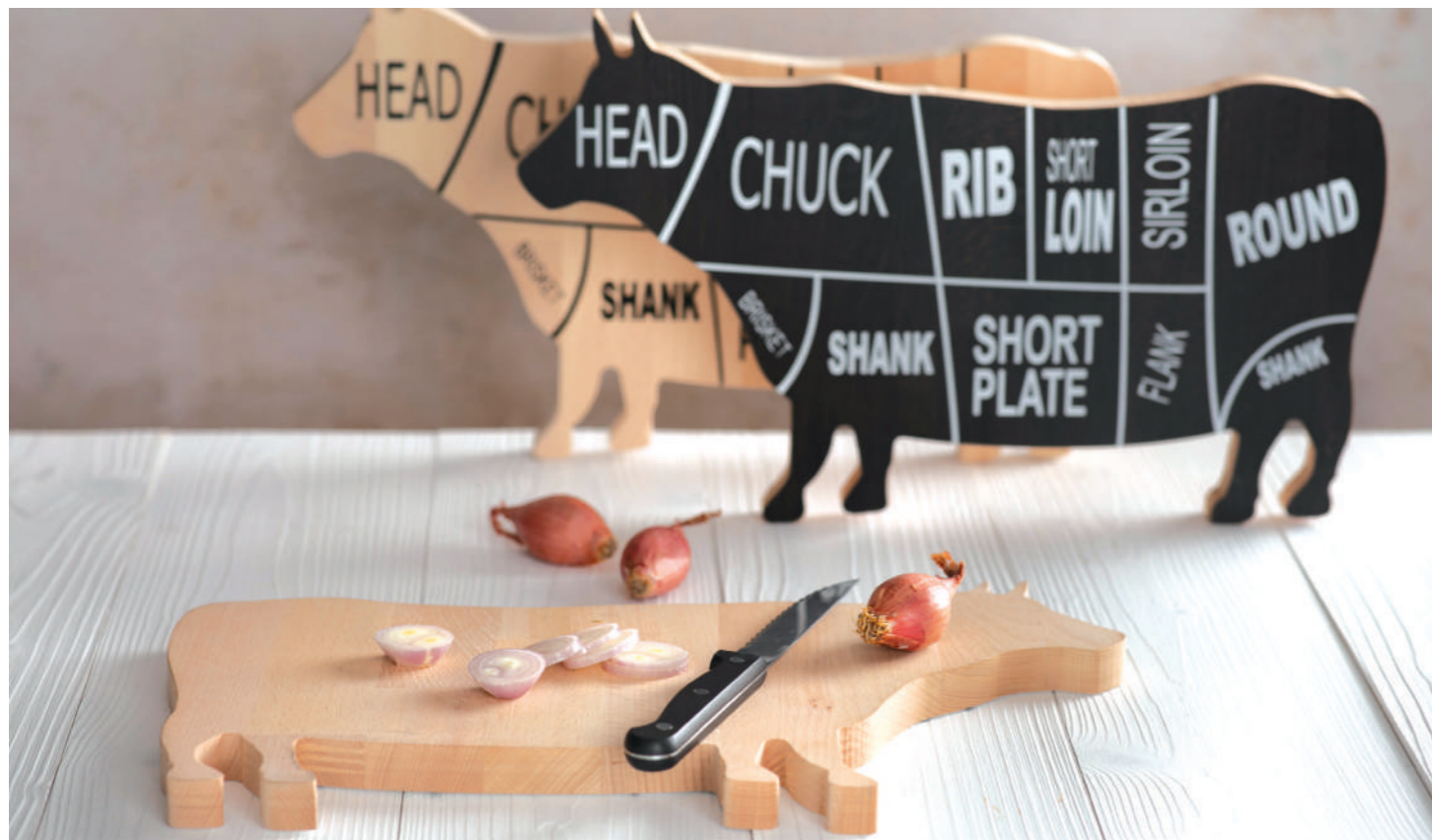
**BIS08.26045B.001 - 26046**  
senza tagliapizza / without cutter

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

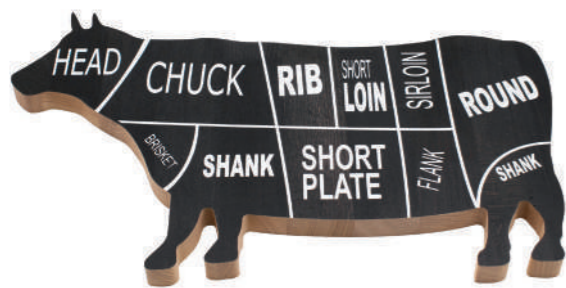
**BIS07.000108.001 - 108**  
Ø 6 x 18,5 cm



# Cow



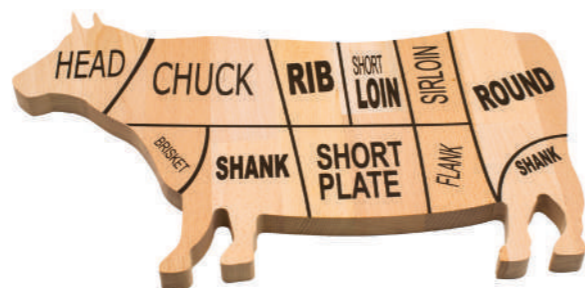
# Garden



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

**BIS08.02870.021 - 26870** 38 x 23 x 2 cm

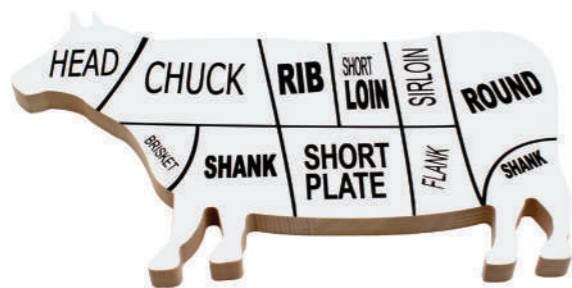
nero - black



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

**BIS08.026870.001 - 26871** 38 x 23 x 2 cm

naturale - natural



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

**BIS08.02870.020 - 26872** 38 x 23 x 2 cm

bianco - white



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

**BIS08.026620.014 - 26620** 23 x 32 x 2 cm



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

**BIS08.026621.019 - 26621** 21 x 34 x 2 cm



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

**BIS08.026622.024 - 26622** 23,5 x 33 x 2 cm



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

**BIS08.026623.024 - 26623** 20,5 x 35 x 2 cm



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

**BIS08.026624.017 - 26624** 20 x 36 x 2 cm



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

**BIS08.026625.015 - 26625** 31,5 x 27,5 x 2 cm

# Classica



13250



61301



13240



61302

Portaformaggio rettangolare in legno di faggio con campana in plastica  
Rectangular beech-wood cheese holder with plastic bell

Portaformaggio tondo in legno di faggio con campana in plastica  
Round beech-wood cheese holder with plastic bell

**BIS11.013240.001 - 13240** 26,5 x 16 x h 8 cm  
**BIS11.013250.001 - 13250** 31 x 19,5 x h 12 cm

**BIS11.061301.001 - 61301** 43 x 34,5 x h 13 cm  
**BIS11.061302.001 - 61302** Ø 32,5 x h 13 cm



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

**BIS08.14103.001 - 14103** 34 x 42 x 2 cm



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

**BIS08.026438.001 - 26438** 40 x 36 x 2 cm



10023

10024

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

**BIS08.010023.001 - 10023** 35 x 13 x 2 cm  
**BIS08.010024.001 - 10024** 35 x 10 x 2 cm



26050

26051

26052

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

**BIS08.026050.001 - 26050 con coltelli / with knives** 36 x 26 x 3,8 cm  
**BIS08.026051.001 - 26051** 36 x 26 x 2,5 cm  
**BIS08.026052.001 - 26052 con coltello / with knife** 36 x 26 x 3,0 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**BIS08.026110.001 - 26110** 25 x 15 x 1,5 cm  
**BIS08.026115.001 - 26115** 35 x 23 x 2 cm



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

**BIS08.026120.001 - 26120** 30 x 20 x 2 cm  
**BIS08.026130.001 - 26130** 38 x 25 x 2 cm



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

**BIS08.035630.001 - 356/30** Ø 30 x 2 cm



# Classica



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**BIS08.000230.001 - 230** 35 x 21,5 x 2 cm  
**BIS08.000231.001 - 231** 40 x 20 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**BIS08.026040.001 - 26040** 34 x 26 x 2 cm  
**BIS08.026041.001 - 26041** 45 x 30 x 2 cm



Taglieri in legno di multistrato di betulla  
Birch Plywood cutting boards

**BIS08.010021.001.MB - 10021MB** 38 x 5,5 x 0,9 cm  
**BIS08.010022.001.MB - 10022MB** 30 x 5,5 x 0,9 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**BIS08.000002.001 - 2 / C** 36 x 20 x 2 cm  
**BIS08.000004.001 - 4 / C** 46 x 20 x 2 cm  
**BIS08.000241.001 - 241** 34 x 17 x 1 cm  
**BIS08.000297.001 - 297** 20 x 12 x 1,5 cm  
**BIS08.000298.001 - 298** 22 x 9 x 1,5 cm  
**BIS08.00297X.001 - 299** Set 297 + 298

# Bread box



**BIS11.000BBT.012 - BBT**

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

35,5 x 20 x 15 cm

# Design



# Cucina



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

**BIS08.026080.001 - 26080** 25 x 15 x 2 cm  
**BIS08.026081.001 - 26081** 35 x 23,5 x 2 cm



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

**BIS08.014104.001 - 14104** 20,5 x 18 x 2 cm  
**BIS08.014114.001 - 14114** 28 x 23 x 2 cm



14115

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

**BIS08.014105.001 - 14105** 30 x 20 x 2 cm  
**BIS08.014115.001 - 14115** 40 x 20 x 2 cm



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

**BIS08.035825.001 - 358 / 25** Ø 25 x 2 cm  
**BIS08.035830.001 - 358 / 30** Ø 30 x 2 cm  
**BIS08.035835.001 - 358 / 35** Ø 35 x 2 cm  
**BIS08.035840.001 - 358 / 40** Ø 40 x 2 cm  
**BIS08.035845.001 - 358 / 45** Ø 45 x 2 cm  
**BIS08.035850.001 - 358 / 50** Ø 50 x 2 cm  
**BIS08.035860.001 - 358 / 60** Ø 60 x 2 cm



Tagliere in legno di faggio  
Beech-wood cutting board

**BIS08.000100.001 - C100** 17 x 28 x 2 cm  
**BIS08.000101.001 - C101** 20 x 30 x 2 cm  
**BIS08.000102.001 - C102** 23 x 35 x 2 cm  
**BIS08.000103.001 - C103** 25 x 40 x 2 cm  
**BIS08.000104.001 - C104** 29 x 45 x 2 cm



Spianatoia in multistrato di betulla  
Birch plywood pasta board

**BIS08.000400.001 - C400** 50 x 40 x 1 cm  
**BIS08.000401.001 - C401** 60 x 50 x 1 cm  
**BIS08.000402.001 - C402** 76 x 60 x 1 cm  
**BIS08.000403.001 - C403** 100 x 60 x 1 cm  
**BIS08.000405.001 - C405** 120 x 76 x 1 cm



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

**BIS08.000900.001 - C900** 50 x 40 x 1 cm



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

**BIS08.035528.001 - 355 / 28** Ø 28 x 1,2 cm  
**BIS08.035532.001 - 355 / 32** Ø 32 x 1,2 cm  
**BIS08.035536.001 - 355 / 36** Ø 36 x 1,2 cm

# Accessori cucina



99520 99521 99523 99524 99525 99526 99034

**BIS07.099520.011 - 99520**

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

**BIS07.099521.011 - 99521**

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

**BIS07.099523.011 - 99523**

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

**BIS07.099524.011 - 99524**

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

**BIS07.099525.011 - 99525**

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

**BIS07.099526.011 - 99526**

Spatola Maryse in legno di faggio oliato e silicone  
Spatula silicon beech-wood 34,5 x 8 cm

**BIS07.099034.011 - 99034**

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

**BIS07.020045.011 - 200/45M**

Mattarello manici in legno di faggio verniciato e silicone  
Rolling pin silicon and beech-wood L. 45 / Ø 5,2 cm



200/45M



Spatola in legno di acacia / Spatula Acacia-wood

**BIS07.062521.088 - 64521** 30 cm

Cucchiaio in legno di acacia / Spoon Acacia-wood

**BIS07.064520.088 - 64520** 30 cm

Spatola forata in legno di acacia / Spatula Acacia-wood

**BIS07.064523.088 - 64523** 30 cm



Spatola in faggio / Beech-wood spatula

**BIS07.081521.001 - 81521** 30 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood Fork

**BIS07.081522.001 - 81522** 30 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon

**BIS07.081520.001 - 81520** 30 cm

Set 3 mestoli in faggio Spatola + Cucchiaio + Forchetta

Beech-wood 3 kitchen/tools Spatula + Spoon + Fork

**BIS07.081530.001 - 81530** 30 cm



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

**BIS07.020040.001 - 200 / 40** 40 cm  
**BIS07.020050.001 - 200 / 50** 50 cm  
**BIS07.020060.001 - 200 / 60** 60 cm



Scolapiatti in faggio  
Beech-wood dish rack

**BIS11.000670.001 - 670/0** 39,5 x 10 x 14 cm

Spatola in faggio / Beech-wood turner  
**BIS07.091521.001 - 91521** 34 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon  
**BIS07.091523.001 - 91523** 34 cm

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon  
**BIS07.091520.001 - 91521** 34 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork  
**BIS07.091522.001 - 91522** 34 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti  
**BIS07.091034.001 - 91034** 34 cm

Pinze in faggio / Beech-wood Tongs  
**BIS07.091392.001 - 91392** 34 cm



Asciuga pasta in faggio  
Beech-wood Pasta drying rack

**BIS11.000671.001 - 671** 18 x 35 x 30 cm



Batticarne in faggio / Beech-wood meat hammer  
**BIS07.000194.001 - 194** 31 cm

Pinze in faggio / Beech-wood tongs  
**BIS07.000392.001 - 392** 30 cm

Forbici in faggio / Beech-wood Scissors  
**BIS07.000395.001 - 395** 28 cm

Frusta in faggio / Beech-wood Whisk  
**BIS07.000525.001 - 525** 20,5 cm

Sessola in faggio / Beech-wood doser

**BIS07.000141.001 - 14 / 1** 7 cm  
**BIS07.000142.001 - 14 / 2** 10 cm  
**BIS07.000143.001 - 14 / 3** 14 cm  
**BIS07.000144.001 - 14 / 4** 17 cm  
**BIS07.000145.001 - 14 / 5** 20 cm

Spremi limone in faggio / Beech-wood lemon squeezer  
**BIS07.000217.00 - 217** 15 cm

Rullo per pasta e pizza in faggio / Beech-wood pizza and pasta roll  
**BIS07.000109.001 - 109** 17 cm

Riga gnocchi in faggio / Beech-wood gnocchi tool  
**BIS07.000214.001 - 214** 20 cm

Coltello per polenta in faggio / Beech-wood polenta knife  
**BIS07.000266.001 - 266** 30 cm

Dosa miele in faggio / Beech-wood honey doser  
**BIS07.000361.001 - 361** 14 cm



Dosatore spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti doser  
**BIS07.010010.001 - 10010** 29,5 cm

Set 3 spatole in faggio / Beech-wood set of 3 turners  
**BIS07.00394X.001 - 394/3**

Cucchiaio in faggio / Beech-wood spoon  
**BIS07.000520.001 - 520** 35 cm

Spatola curva in faggio / Beech-wood curved turner  
**BIS07.000399.001 - 399** 33 cm

Cucchiaio per sughi in faggio / Beech-wood sauce spoon  
**BIS07.000524.001 - 524** 35 cm

Cucchiaio per risotto in faggio / Beech-wood risotto spoon  
**BIS07.000523.001 - 523** 35 cm

Forchetta in faggio / Beech-wood fork  
**BIS07.000522.001 - 522** 35 cm

Mestolo spaghetti in faggio / Beech-wood spaghetti spoon  
**BIS07.000034.001 - 34** 35 cm

Spatola in faggio / Beech-wood turner  
**BIS07.000521.001 - 521** 35 cm

Dosatore spaghetti con forchetta in faggio / Beech-wood spaghetti doser with fork  
**BIS07.010011.001 - 10011** 28,5 cm  
**BIS07.010010.001 - 10010** 29,5 cm

Set spatola, mestolo e forchetta in faggio / Beech-wood spatula spoon and fork set  
**BIS07.00530X.001 - 530/C** 30 cm

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

**BIS07.030240.001 - 302 / 40** 40 cm  
**BIS07.030250.001 - 302 / 50** 50 cm  
**BIS07.030260.001 - 302 / 60** 60 cm

# Set pasta



Crea il tuo set a piacere  
Customized set on demand



**BIS07.009002.001 - 9002**

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

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



**BIS07.009001.001 - 9001**

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

Beech-wood stuffed pasta set: sieve, 24 pieces ravioli mould with rolling pin, curved pasta cutting wheel, round satin finishing dough cutter, heart-shaped satin finishing dough cutter, square satin finishing dough cutter



**BIS07.009003.001 - 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



# Visual



Crowner nero forex magnetico per testata  
Forex panel with logo  
**BIS99.101005.021 - CCR0009T00** misura personalizzata



Rotolo segna prezzo nero  
Price-roll marks  
**BIS99.101006.021 - RCL0001T00** 1 mt



Espositore 160 pezzi mestolame assortiti  
Display 160 piece-ladles  
**BIS07.000533.001 - 533**



Espositore 30 pezzi mestolame  
Display 30 piece-ladles  
**BIS07.091530.001 - 91531**



Display banco taglieri  
Cutting boards display  
**BIS11.000670.001**



## 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:

- 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 un 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.

### 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.

### Trattamento iniziale

1. Lavare la pietra con acqua salata ed asciugarla accuratamente.
2. Ungere la pietra da ambo i lati. Raccomandiamo l'uso di un olio di semi raffinato (girasole, soia, arachidi, mais) che abbia perciò un punto di fumo oltre i 200°C. Sconsigliamo vivamente l'olio extravergine di oliva che ha un basso punto di fumo.
3. Lasciarla "riposare" per almeno 24 ore, ripulendola dall'eventuale olio in eccesso.
4. Introdurla nel forno spento, portare la temperatura a 150°C e lasciarla scaldare per almeno 40 minuti.

### 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 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 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.

Sconsigliamo di scaldare la pietra ollare oltre i 250°C e raccomandiamo di non introdurla in forni a legna.

## Cooking stones

The cooking stone takes you back to the dawn 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, favoring 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 prevents 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 a cooking surface, by making use of a little cooker to keep the obtained the 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 color 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.

### Initial treatment

1. Wash the stone with salt water and dry thoroughly.
2. Grease the stone on both sides. We recommend to use a refined vegetable oil (sunflower, soybean, peanut, corn), that has a smoking point of more than 200°C. We do not recommend extra virgin olive oil that has a low smoking point.
3. Let it "rest" for at least 24 hours, cleaning it from any oil excess.
4. Insert it in the switched off oven, bring the temperature to 150°C and let it warm up for at least 40 minutes.

### Important precautions

In order to avoid cracks or chinks, the cooking 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 cold or wet surface.

Never expose the cooking 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 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.

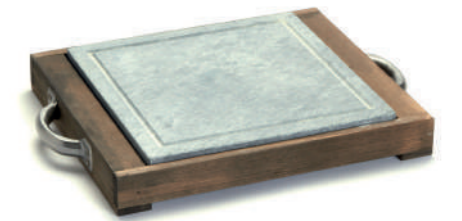
We don't recommend to heat the cooking stone over to 250°C and we strongly recommend not to introduce it in wood-burning ovens.

# Vintage

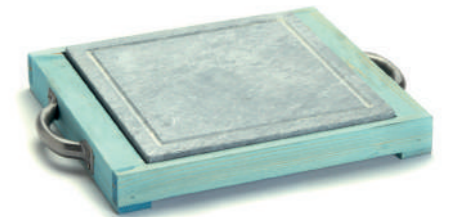


Pietra ollare quadrata, supporto in abete, maniglie ferro grezzo  
Square cooking stone, pine frame, metal handle

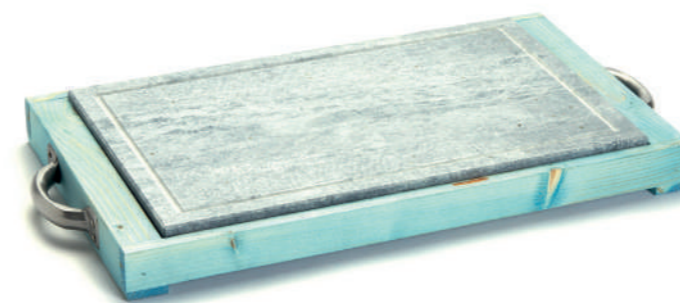
**BIS13.099272.020 - 99272B** 250 x 250 mm



**BIS13.099272.012 - 99272T**



**BIS13.099272.025 - 99272A**



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

**BIS13.099274.025 - 99274A** 250 x 400 mm



**BIS13.099274.012 - 99274T**



**BIS13.099274.020 - 99274B**



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

**BIS13.099271.025 - 99271A** Ø 300 mm



**BIS13.099271.012 - 99271T**



**BIS13.091271.020 - 99271B**



# Design



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

**BIS13.099111.089 - 99111**    Ø 300 mm



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

**BIS13.099112.094 - 99112.089**    250 x 250 mm



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

**BIS13.099121.089 - 99121**    Ø 300 mm



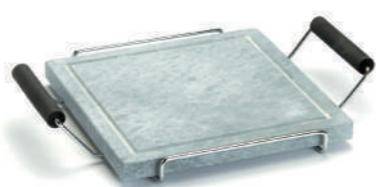
Pietra ollare rettangolare grande, con base in legno wengé  
Large rectangular cooking stone with wengé color wooden base

**BIS13.099114.089 - 99114**    250 x 400 mm



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

**BIS13.099101.095 - 99101**    Ø 300 mm



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

**BIS13.099102.095 - 99102**    250 x 250 mm



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

**BIS13.099104.095 - 99104**    250 x 400 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

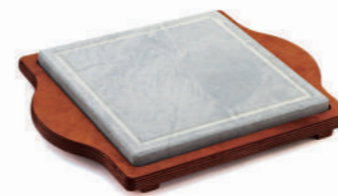
**BIS13.099122.089 - 99122**    250 x 250 mm



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

**BIS13.099124.089 - 99124**    250 x 400 mm

# Tradition



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

**BIS13.099012.002 - 99012** 250 x 250 mm



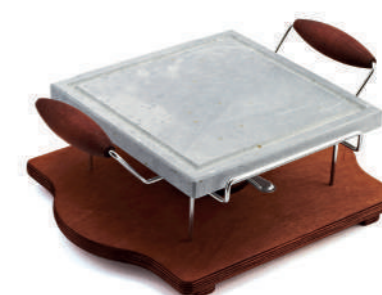
Pietra ollare rettangolare grande con base in legno  
Large rectangular cooking stone with wooden base

**BIS13.099014.002 - 99014** 250 x 400 mm



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

**BIS13.099021.002 - 99021** Ø 300 mm



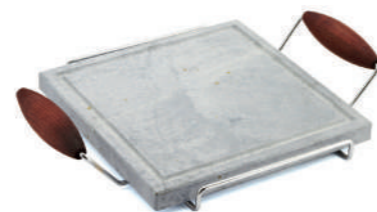
Pietra ollare quadrata, con telaio cromato, base in legno e fornello  
Square cooking stone with chromed frame, wooden base and burner

**BIS13.099022.002 - 99022** 250 x 250 mm



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

**BIS13.099001.095 - 99001** Ø 300 mm



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

**BIS13.099002.095 - 99002** 250 x 250 mm



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

**BIS13.099051.002 - 99051** 250 x 250 mm



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

**BIS13.099024.002 - 99024** 250 x 400 mm



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

**BIS13.099011.002 - 99011** Ø 300 mm



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

**BIS13.099004.095 - 99004** 250 x 400 mm

# Accessori



Pietra ollare rotonda  
Round cooking stone

**BIS13.099041.094 - 99041**

Ø 300 mm



Pietra ollare quadrata  
Square cooking stone

**BIS13.099042.094 - 99042**

250 x 250 mm



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

**BIS13.099063.094 - 99063**



Pietra ollare rettangolare grande  
Large rectangular cooking stone

**BIS13.099044.094 - 99044**

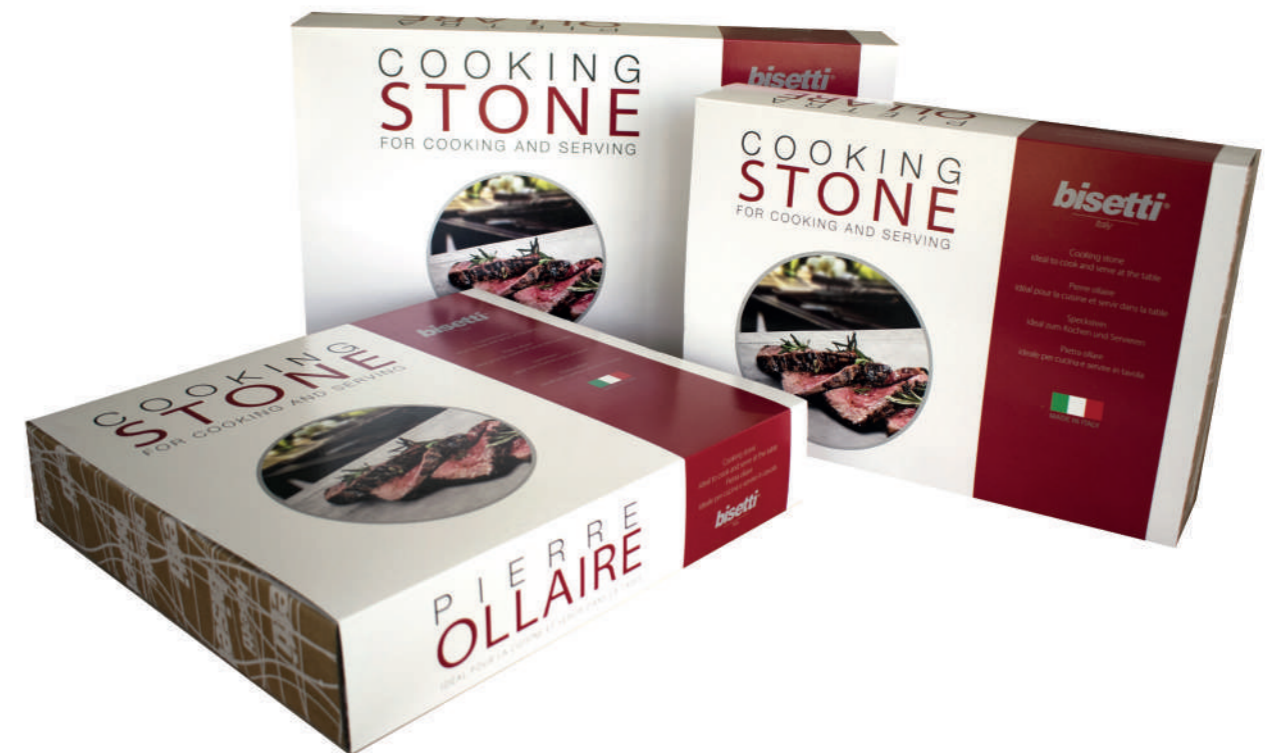
250 x 400 mm



Pinza con manichatura in legno tinto noce  
Pliers with wooden handle

**BIS13.099062.002 - 99062**

# Packaging





## 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 insaporirle 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 Perola del Cavalieri Hilton - Roma) e Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) hanno inserito i prodotti di sale rosa nei solo prestigiosi menù

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

Elenchiamo alcuni modi:

- Piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi
- Piatto da portata per pietanze fredde: metter 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: lasciare 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, adagiate i filetti sulla piastra di sale inseritela 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.

### Precauzioni d'uso:

- Scaldare sempre lentamente la piastra di sale e non mettere mai la piastra di sale nel forno a forno già caldo, per evitare shock termici e rottura della piastra;
- Evitare di mettere alimenti congelati sulla piastra calda;
- Non mettere la 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 la piastra di sale con bicarbonato di sodio ad uso alimentare, lasciare agire per almeno 20 minuti, pulire con una spugna abrasiva umida ma ben strizzata. Eliminare eventuali residui di cibo rimuovendoli con la punta di un coltello;
- Non lavare mai con acqua o liquidi;
- Lasciare sempre asciugare la piastra prima di riporla, avvolta in un canovaccio pulito e asciutto.

### Precauzioni:

- Non mettere la piastra di sale in lavastoviglie;
- Non bagnare mai la piastra;
- Non usare la piastra nel forno a microonde;
- Non usare detergenti chimici in generale.

### È importante sapere che:

- La piastra di sale può essere usata fino al suo esaurimento o alla sua rottura;
- La piastra di sale ha una durata variabile a seconda dell'uso;
- La piastra di sale è tagliata a secco, ed eventuali sbecature agli angoli o sui lati non sono da intendersi come difetti di produzione ma bensì come elemento distintivo dell'artigianalità e naturalità del prodotto;
- Per un corretto utilizzo è consigliabile utilizzare una piastra per il pesce ed una piastra per la carne;
- La piastra con il tempo può presentare delle crepe, che non ne compromettono l'utilizzo;
- La piastra con il tempo varia il suo colore originale, diventando più chiara o più scura anche in ragione dell'uso che ne viene fatto, senza che questo alteri le sue proprietà.

## 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 Himalayan, which originated from 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.

The salt plate can be used in many different way.

We list you below some examples:

- As a serving dish for starters, vegetables, meats, cheese and other foods;
- As a serving dish for cold courses: put the pink salt into the freezer for about ten 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 the 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 every food, at the table any course previously cooked, keeping the temperature unchanged;
- To cook at the table: when the oven is still cold, 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: the fish is most suitable food to be cooked in the oven. When it is still off, put the fish filets 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.

### Precaution for use:

- Heat up the plate slowly before using it to avoid thermal shocks that could break it;
- Don 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 wet abrasive sponge;
- Don't wash with water or any liquid;
- 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:

- Not dishwasher safe;
- Do not dunk in the water;
- Not suited for microwave ovens;
- 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 so possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defect, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- For a correct utilization it is advisable to use one plate for fish and one plate for meat;
- As time goes by, the plate might be present some cracks that in any case do not compromise its use;
- Over the time the plate might change its original color and become lighter or darker, depending the way it is used, but this does not modify its properties.

# Piastre di sale rosa



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

**BIS14.099304.095 - 99304** 200 x 300 x 25 mm



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

**BIS14.099311.089 - 99311** Ø 200 x 25 mm

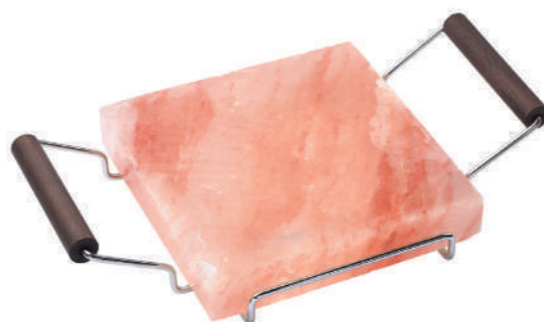


Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé  
Square salt plate with wengé color wooden base

**BIS14.099312.089 - 99312** 200 x 200 x 25 mm



**BIS14.099301.095 - 99301** Ø 200 x 25 mm



**BIS14.099302.095 - 99302** 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

**BIS14.099314.089 - 99314** 200 x 300 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

**BIS14.099355.089 - 99355** 200 x 200 x 25 mm

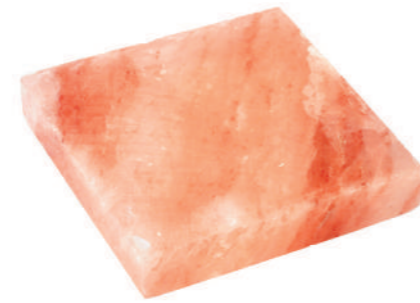
# Accessori



Piastra di sale rotonda  
Round salt plate

**BIS14.099341.094 - 99341**

Ø 200 x 25 mm



Piastra di sale quadrata  
Square salt plate

**BIS14.099342.094 - 99342**

200 x 200 x 25 mm



Piastra di sale rettangolare grande  
Large rectangular salt plate

**BIS14.099344.094 - 99344**

200 x 300 x 25 mm

# Packaging





# Ristorazione professionale

Taglieri professionali in polietilene ad alta densità, con elevata resistenza al taglio, indeformabili e ricondizionabili per una lunga durata nel tempo. Polietilene di altissima qualità, certificato per uso a contatto alimentare in tutti i colori previsti dal sistema H.A.C.C.P. al fine di prevenire la contaminazione incrociata tra alimenti. Utilizzo da -40°C a + 90°C per una facile pulizia e manutenzione.

## Ho.Re.Ca. Line

Polyethylene cutting boards: high resistant to any deformation and any type of cuts. Colour-coded cutting boards indicates the correct use for different food and prevent any crossed contamination. The hygienic surface texture of the boards prevents deep cuts and is extremely easy to clean. All boards are approved for food contact.

### TAGLIERE PROFESSIONALE IN POLIETILENE HD, ANTISCIVOLO, BIFACCIALE, LIBERO POSIZIONAMENTO.

Grazie ai piedini antiscivolo, questo tagliere può essere posizionato liberamente su qualsiasi punto del piano di lavoro (senza doverlo mettere necessariamente a bordo tavolo) garantendo così anche una adeguata postura degli operatori.

I piedini antiscivolo su entrambi i lati fanno sì che, con un semplice gesto di capovolgimento, il tagliere sia immediatamente pronto per l'uso su entrambi i lati (senza la necessità di dover prima smontare e riposizionare i fermi come per i taglieri di vecchia generazione).

Il polietilene in HD con il quale viene realizzato questo tagliere è rimodellabile e ricondizionabile, per una lunga durata, grazie agli appositi pialletti, oltre che certificato per uso e contatto con tutti gli alimenti.

Piedini removibili, fissati con viti inox.

### PROFESSIONAL HD-POLYETHYLENE, NO-SLIP, DOUBLESIDE CUTTING BOARD FREE POSITIONING.

Thanks to the no-slip feet this cutting board can be easily positioned onto any point of the working table and not necessarily at the edge of the table. This unique technical feature also guarantees the correct posture of the professionals.

The no-slip feet at both long-sides allow with a quick movement to turn the board and use it on immediately on the clean side (no dismantling and re-positioning of the feet as in traditional board is needed).

The HD polyethylene used for the production of this cutting board can be re-shaped and cleaned with the specific scrapers. This guarantees a long-life to the cutting board. The products are certificated for food-contact conformity. Removable feet are fixed with stainless steel screws.



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe



Fermi antiscivolo  
No-slip feet



Codifica colori  
Color coding



Reversibile  
Doubleside reversible



Idoneo a contatto alimentare  
Food-safe contact



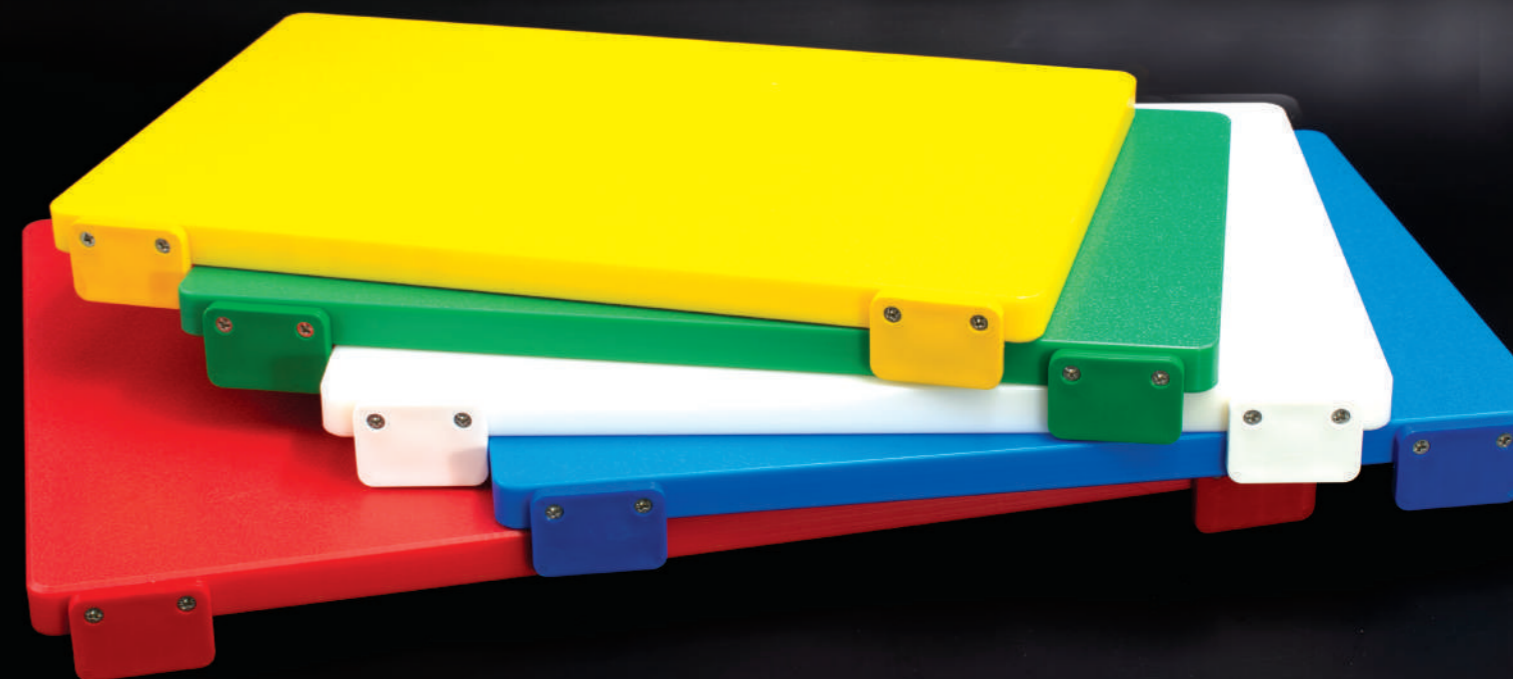
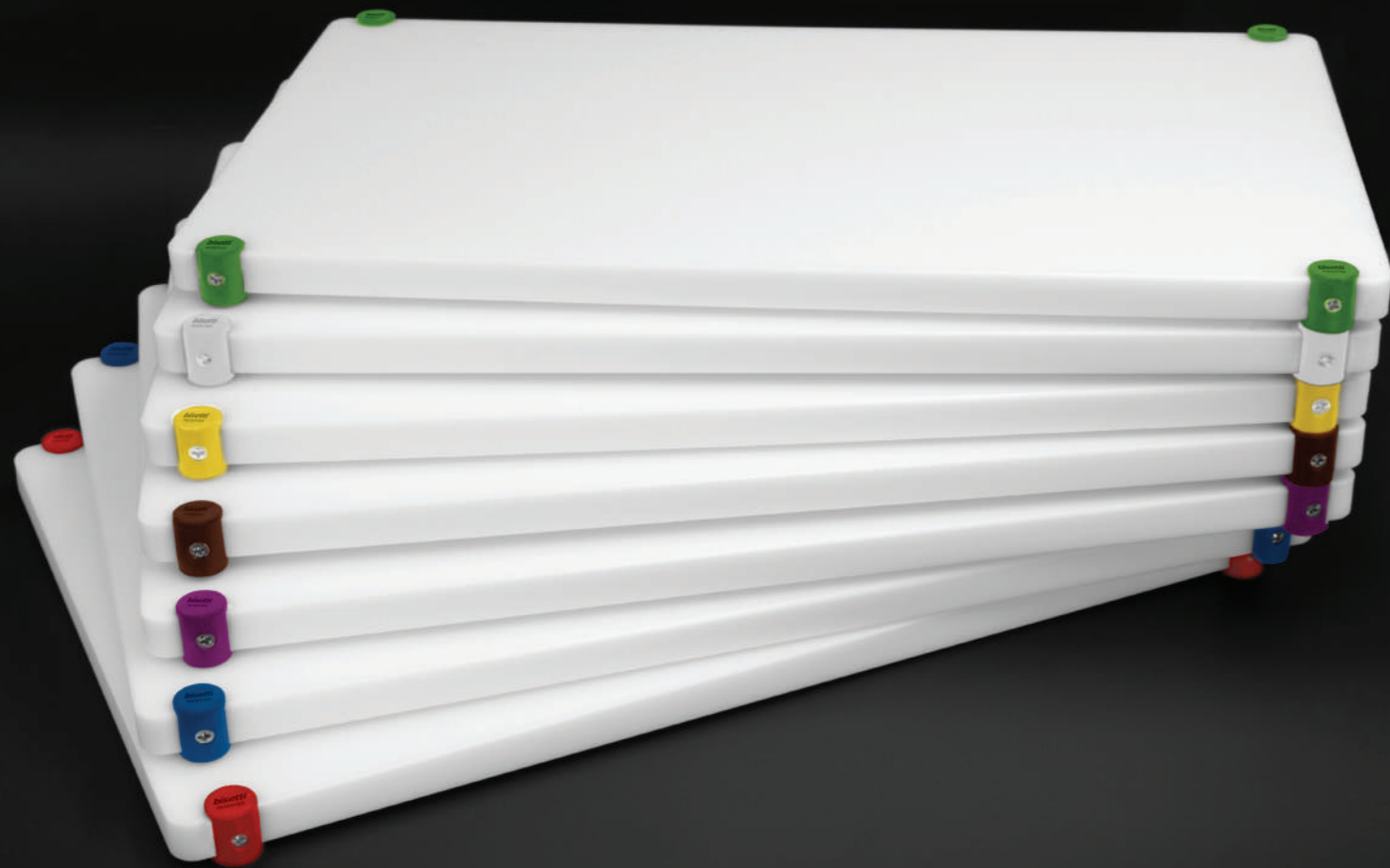
Modellabile lunga durata  
Long-term modelling



Temperatura consentita  
Max and min temperatures



Temperatura massima per 15 minuti  
Max temperature over 15 minutes



**Tagliere polietilene HD con piedini antiscivolo /  
HD-Polyethylene cutting board with no-slip feet**

BIS20.P04025 - TGP4025	400 x 250 x 20 mm
BIS20.P04030 - TGP4030	400 x 300 x 20 mm
BIS20.P05030 - TGP5030	500 x 300 x 20 mm
BIS20.P05035 - TGP5035	500 x 350 x 20 mm
BIS20.P05040 - TGP5040	500 x 400 x 20 mm
BIS20.P06040 - TGP6040	600 x 400 x 20 mm
BIS20.P07035 - TGP7035	700 x 350 x 20 mm
BIS20.P07040 - TGP7040	700 x 400 x 20 mm
BIS20.P08040 - TGP8040	800 x 400 x 20 mm

Colori disponibili / available colours		Cod. colore
R	Carni crude - Raw meat	.026
M	Verdure cotte - Cooked vegetables	.011
Y	Carni bianche e cotte - Cooked meat and white meat	.019
V	Insalata e frutta - Salad and fruit	.024
/	Latticini e pane - Dairy products and bread	.020
B	Pesce - Fish	.023
I	Allergeni - Allergens	.027
N	Bar / tutti gli usi	.021



**Scopri di più sul tagliere brevettato  
Guarda il video**

Discover more about the our  
HD-Polyethylene Cutting Board  
Watch the video



**Bianco e colorato con fermi smontati /  
White and coloured with not-applied stoppers**

BIS20.004025 - TG4025	400 x 250 x 20 mm
BIS20.004030 - TG4030	400 x 300 x 20 mm
BIS20.005030 - TG5030	500 x 300 x 20 mm
BIS20.005035 - TG5035	500 x 350 x 20 mm
BIS20.005040 - TG5040	500 x 400 x 20 mm
BIS20.006040 - TG6040	600 x 400 x 20 mm
BIS20.007035 - TG7035	700 x 350 x 20 mm
BIS20.007040 - TG7040	700 x 400 x 20 mm
BIS20.008040 - TG8040	800 x 400 x 20 mm

**Solo in bianco con fermi smontati/  
White only with not-applied stoppers**

BIS20.403025 - TG403025	400 x 300 x 25 mm
BIS20.503025 - TG503025	500 x 300 x 25 mm
BIS20.504025 - TG504025	500 x 400 x 25 mm
BIS20.604025 - TG604025	600 x 400 x 25 mm
BIS20.704025 - TG704025	700 x 400 x 25 mm
BIS20.804025 - TG804025	800 x 400 x 25 mm
BIS20.403030 - TG403030	400 x 300 x 30 mm
BIS20.503030 - TG503030	500 x 300 x 30 mm
BIS20.504030 - TG504030	500 x 400 x 30 mm
BIS20.604030 - TG604030	600 x 400 x 30 mm
BIS20.704030 - TG704030	700 x 400 x 30 mm
BIS20.804030 - TG804030	800 x 400 x 30 mm

Colori disponibili / available colours

Cod. colore

R	Carni crude - Raw meat	.026
M	Verdure cotte - Cooked vegetables	.011
Y	Carni bianche e cotte - Cooked meat and white meat	.019
V	Insalata e frutta - Salad and fruit	.024
/	Latticini e pane - Dairy products and bread	.020
B	Pesce - Fish	.023
N	Bar / tutti gli usi	.021

Misure personalizzate su richiesta  
Customized size on demand





Tagliere bar polietilene HD con piedini antiscivolo /  
HD-Polyethylene cutting board with no-slip feet

BIS20.P03020.021.N - TGP302015NN nero / black  
BIS20.P03020.021 - TGP302015N bianco / white  
300 x 200 x 15 mm



Tagliere bar con scanalatura /  
Cutting board with groove

BIS20.003020.021.S - TBNCS3020 nero / black 300 x 200 x 15 mm  
BIS20.003525.021.S - TBNCS3525 nero / black 350 x 250 x 15 mm  
BIS20.004030.021.S - TBNCS4030 nero / black 400 x 300 x 15 mm  
BIS20.005030.021.S - TBNCS5030 nero / black 500 x 300 x 15 mm  
BIS20.003020.020.S - TBCS3020 bianco / white 300 x 200 x 15 mm  
BIS20.003525.020.S - TBCS3525 bianco / white 350 x 250 x 15 mm  
BIS20.004030.020.S - TBCS4030 bianco / white 400 x 300 x 15 mm  
BIS20.005030.020.S - TBCS5030 bianco / white 500 x 300 x 15 mm



Tagliere bar senza scanalatura e senza foro /  
Cutting board without groove and hole

BIS20.002515.021 - TBN2515 nero / black 250 x 150 x 15 mm  
BIS20.003020.021 - TBN3020 nero / black 300 x 200 x 15 mm



Tagliere bar con foro senza scanalatura /  
Cutting board with hole without groove

BIS20.003020.021.F - TG30201N 300 x 200 x 10 mm



Tagliere bar con scanalatura /  
Cutting board with groove

BIS20.064001.021 - TG64001N nero / black Ø 250 x 10 mm  
BIS20.064002.021 - TG64002N nero / black Ø 300 x 10 mm  
BIS20.064003.021 - TG64003N nero / black Ø 350 x 10 mm

BIS20.064001.020 - TG64001 bianco / white Ø 250 x 10 mm  
BIS20.064002.020 - TG64002 bianco / white Ø 300 x 10 mm  
BIS20.064003.020 - TG64003 bianco / white Ø 350 x 10 mm



Tagliere per sushi con foro per ciotole e bacchette /  
Sushi serving board with holes for bowl and chopsticks

BIS20.003030.021 - TG3030NS  
senza ciotole / without bowl 300 x 300 x h 40 mm



Tagliere per sushi con foro per ciotole e bacchette /  
Sushi serving board with holes for bowl and chopsticks

BIS20.003030.021.C - TG3030NSC  
con ciotole / with bowl 300 x 300 x h 40 mm



Tagliere con maniglia e piedini /  
Cutting board with handle and feet

BIS20.003918.021 - TG3918CMP 390 x 180 x h 57 mm



Tagliere con maniglia e piedini /  
Cutting board with handle and feet

BIS20.005012.021 - TG5012CMP 500 x 120 x h 57 mm



Taglieri per tutti gli usi con maniglia e scanalatura  
Cutting board with handle and sauce groove

<b>BIS20.302010.020.MS - TG30201CMS</b>	300 x 200 x 10 mm
<b>BIS20.352510.020.MS - TG35251CMS</b>	350 x 250 x 10 mm



Taglieri per tutti gli usi con maniglia /  
Cutting board with handle

<b>BIS20.251510.020.M - TG25151CM bianco / white</b>	250 x 150 x 10 mm
<b>BIS20.302010.020.M - TG30201CM bianco / white</b>	300 x 200 x 10 mm
<b>BIS20.403010.020.M - TG40301CM bianco / white</b>	400 x 300 x 10 mm
<b>BIS20.251510.021.M - TG25151NCM nero / black</b>	250 x 150 x 10 mm
<b>BIS20.302010.021.M - TG30201NCM nero / black</b>	300 x 200 x 10 mm
<b>BIS20.403010.021.M - TG40301NCM nero / black</b>	400 x 300 x 10 mm
<b>BIS20.302015.020.M - TG302015CM bianco / white</b>	300 x 200 x 15 mm
<b>BIS20.403015.020.M - TG403015CM bianco / white</b>	400 x 300 x 15 mm

Pialletto /  
Cleaning scrape

PIAL  
RICPIAL lama singola / One blade



Pale spessore 2,5 cm /  
Shovels Thickness 2,5 cm

<b>BIS20.000040.020 - PA40</b>	400 x 100 mm
<b>BIS20.000050.020 - PA50</b>	500 x 100 mm
<b>BIS20.000060.020 - PA60</b>	600 x 100 mm
<b>BIS20.000080.020 - PA80</b>	800 x 100 mm
<b>BIS20.000100.020 - PA100</b>	1000 x 100 mm
<b>BIS20.000120.020 - PA120</b>	1200 x 100 mm



Mattarelli rullo fisso / Fixed rolling pins

<b>BIS20.MT0050.020 - MT50</b>	500 x Ø 70 mm
--------------------------------	---------------

Mattarelli rullo girevole / Rolling Pin with turning grips

<b>BIS20.MTG050.020 - MTG50</b>	500 x Ø 70 mm
<b>BIS20.MTG060.020 - MTG60</b>	600 x Ø 70 mm



Vassoio Euronorm / Euronorm tray  
Gastronorm / Gastronorm tray

<b>BIS20.EURONP.020 - EURONORM P</b>	530 x 370 mm
<b>BIS20.GASTRP.020 - GASTRONORM P</b>	530 x 325 mm

**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](mailto:pepper@bisetti.com)

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

