



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die
jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Klinge
stehend", abzustellen.
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
All the pieces of this model are realized in forge
Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet
Todas las piezas de este modelo son hechas en forgia

AVANGUARDIA



52

mm 4,0



- ICE
- ORO ICE
- ORO NERO
- BRONZO

ENERGIA



36

mm 4,0



I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich,
die jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Klinge
stehend", abzustellen.
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
All the pieces of this model are realized in forge
Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet
Todas las piezas de este modelo son hechas en forgia

GINEVRA



12

mm 3,0

KATJA



Arch. Katja Bremkamp

The asymmetrical and rather unfamiliar shape of this cutlery range was influenced by the way we handle certain situations relating to the table routine. I was looking at the movements of the hands when dishing food out of bowls, when serving onto a plate and how this movement alters when food is conveyed into the mouth. Each piece reflects these movements individually, referring to their purposes and their "actions", as some pieces are more asymmetrical than others. The overall asymmetrical shape of this range therefore supports the comfortable handling of cutlery and also acts as guide to the person who is using it.

La forma asimmetrica e non convenzionale di questo modello è stata influenzata dall'osservazione dei comportamenti e delle routine legate al consumo del cibo a tavola. Ho guardato i movimenti delle mani durante la disposizione del cibo sul piatto, la raccolta del boccone e l'accompagnamento alla bocca. Ogni pezzo riflette individualmente questi movimenti, riferendosi al loro scopo e alle loro azioni; questo spiega il motivo per cui alcuni pezzi sono più asimmetrici di altri. Oltretutto, l'asimmetria di questa linea avvantaggia la maneggevolezza della posata in modo da guidare la persona che la usa.



LEONARDO



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

18

mm 3,0

LEVANTINA



Maurizio Duranti

ICE

30

mm 3,5

LINEA



48

mm 4,0

MEDITERRANEA



Maurizio Duranti

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



ICE

MOVIDA



I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux peuvent être posés debout sur leurs lames
Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die
jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Klinge
stehend", abzustellen.
Los cuchillos pueden apoyarse sobre la hoja

37

mm 4,0



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



ICE

OPERA



05

mm 4,0

RAFFAELLO



Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati con manico vuoto
All the pieces of this model are realized with hollow handle
Toutes les pièces de ce modèle sont réalisées avec les manches vides
Alle Teile dieses Modells sind in Hohlheft-Ausführung verarbeitet
Todas las piezas de este modelo son hechas a mango hueco

Coltelli disponibili anche con manico pieno
Solid handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche plein.
Auch Monoblock- Messer erhältlich
Cuchillo disponible también en mango lleno



Coltelli disponibili solo con manico vuoto
Hollow handle knives only
Couteaux disponibles seulement avec un manche creux
Messer ausschliesslich in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillos disponibles solo con mango hueco

28

mm 3,5





DUE ICE ORO



80

mm 4,0

DUE ORO NERO



86

mm 4,0

LINEA ICE ORO



81

mm 4,0

LINEA ORO NERO



87

mm 4,0

DUE BRONZO



90

mm 4,0

LINEA BRONZO



91

mm 4,0

DESIGN PLUS 2008

La speciale finitura non è ottenuta con metodi tradizionali come verniciatura o bagno galvanico, ma con un processo di impiantazione molecolare a base di titanio, frutto della ricerca aerospaziale.

Il prodotto è garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, non si ossida e resiste alla corrosione.

Unlike products that are coated or made with a galvanic process, our's is obtained using a titanium based molecular embedding process originally developed through aerospace research.

The product is dishwasher-safe, will not stain or oxidize and is highly resistant to corrosion.

Le produit n'est pas enduit ou fait avec un processus galvanique, Il est obtenu avec un processus à base de titane de d'implantation Moléculaire qui est le résultat de la recherche aérospatiale.

Le produit passe au lave-vaisselle, ne rouille pas ou ne s'oxyde pas et ne marque pas.

Die hier und vorher abgebildeten Bestecke, die mit einer Oberfläche aus Titan versehen sind, haben exakt die Farbe von Gold(ORO ICE), tiefem Schwarz (ORO NERO) und Bronze (BRONZO), was der Gestaltung von Tischen und Wohnräumen völlig neue Akzente verleiht. Das angewendete Veredelungsverfahren (P.V.D.) kommt aus der Raumfahrttechnik und war bisher bei der Gestaltung von Tabletop-Artikeln noch nie nicht angewendet worden bzw. völlig unbekannt.

Diese Produkte haben Dank des Titans eine 4 mal so harte Oberfläche wie Edelstahl, sehen nicht nur schön aus, sondern sind absolut robust und für den täglichen Gebrauch bestens geeignet.

Anfang des Jahres 2008 bekamen die Besteckmodell den begehrten Designpreis "Design Plus 2008" verliehen

El acabado especial no se obtiene de métodos tradicionales como barnizados o baño galvánico, se obtiene mediante un proceso de implantación molecular a base de titanio, fruto de la búsqueda aeroespacial.

El producto esta garantizado para el lavado en lava-vaajillas, no se mancha, no se oxida y es resistente a la corrosión.

pag. 141

pag. 141

