BUGATTI

EMOZIONE ITALIANA

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

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

manifesto | manifest

BUGATTI

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

INDEX
BY CATEGORY

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

LEGENDA | LEGEND

Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe

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

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

LIFE TIME
Garanzia a vita*
Life time warranty*

INOX 18/10
Acciaio inossidabile 18/10
18/10 stainless steel

mm
Spessore delle posate
Thickness of the cutlery

mm
Lunghezza delle posate
Lenght of the cutlery

*** La garanzia si applica solo a difetti di fabbricazione, per un uso delle posate secondo le istruzioni di uso e manutenzione standard. Sono esclusi i danni derivanti da un uso improprio o non conforme alle istruzioni di usi e manutenzione. Posate con finitura PVD, argentate, con ghiera dorata sono escluse dalla garanzia.**
* The warranty applies only to manufacturing defects, use of cutlery according to the standard use and maintenance instructions. Damage resulting from improper use or use that does not comply with the instructions for use and maintenance is excluded. Cutlery with PVD finish, gold-plated ring cutlery, and silver-plated cutlery are excluded from the warranty.

INDEX
BY NAME

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

STAINLESS STEEL
CUTLERY

INDEX BY NAME

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

RIVIERA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 2,5 mm | B Lab

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

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

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

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

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±28 cm | ⁝ 3 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±26 cm | ⁝ 3 mm

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

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

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

RIVIERA
model **051**

composizione codice | code composition

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

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN	-	000	26

FINISHING

INOX

IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle

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

RIVIERA
model **051**

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns	I_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

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

SINTESI

Design: Virgilio Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15 cm | ⇹ 3 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±21,5 cm | ⇹ 3,5 mm

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

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 3,5 mm | B Lab

SINTESI
model **079**

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±19,5 cm | ⇹ 3,5 mm

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

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

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±28 cm | ⇹ 4 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±25 cm | ⇹ 4 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±25 cm | ⇹ 4 mm

SINTESI
model **079**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	079	01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN	-	000	26

FINISHING

INOX

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

SINTESI
model **079**

SIENA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

LIFE TIME | INOX 18/10 | 3 mm | B Lab

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±18,5 cm | ⟷ 2,5 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±18,5 cm | ⟷ 2,5 mm

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

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±12 cm | ⟷ 2 mm

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±27 cm | ⟷ 3 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±23,5 cm | ⟷ 3 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±23,5 cm | ⟷ 3 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16,5 cm | ⟷ 2 mm

20
Pala torta
Cake server
↕ ±24 cm | ⟷ 3 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±19 cm | ⟷ 2,5 mm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±20,5 cm | ⟷ 2,5 mm

30
Cucchiaione riso
Rice serving spoon
↕ ±25 cm | ⟷ 3 mm

56 MB
Spalmatore
Spreader
↕ ±19 cm | ⟷ 7,5 mm

78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↕ ±19,5 cm | ⟷ 2,5 mm

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

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±20 cm | ⟷ 3 mm

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

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±20 cm | ⟷ 3 mm

SIENA
model **069**

SIENA
model 069

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	069	01
codice ordine art. 26 | art. 26 order code			
IN	-	000	26

FINISHING

INOX

IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns	I_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	INOX € IN shining	INOX € IS sandblasted	INOX € IT satin	INOX € IV vintage	INOX € INS shining head part & sandblasted handle	SILVERPLATED € SL silverplated 10 microns	PVD € I_ PVD shining	PVD € IS_ PVD sandblasted	PVD € IT_ PVD satin	PVD € IV_ PVD vintage	PVD € IX_ inox shining head part & PVD shining handle	PVD € IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon													±20	3	63
02	**Forchetta da tavola** | Table fork													±20	3	55
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife													±24,5	9	104
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon													±18,5	2,5	46
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork													±18,5	2,5	37
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife													±22	8	69
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon													±15	2	25
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon													±12	2	16
10	**Mestolo** | Soup ladle													±27	3	136
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon													±23,5	3	90
12	**Forchettone servire** | Serving fork													±23,5	3	74
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs													±16,5	2	25
20	**Pala torta** | Cake server													±24	3	159,5
26	**Coppia bacchette riso** | Chopsticks			-		-	-	-	-	-	-	-		±23,5	5,5	30
28	**Forchetta pesce** | Fish fork													±19	2,5	36
29	**Coltello pesce** | Fish knife													±20,5	2,5	41
30	**Cucchiaione riso** | Rice serving spoon													±25	3	182
56MB	**Spalmatore** | Spreader													±19	7,5	68
78	**Cucchiaio gourmet** | Gourmet spoon													±19,5	2,5	49

AMALFI

Design: Virgilio Bugatti

LIFE TIME | INOX 18/10 | 3,5 mm | B Lab

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±24 cm | ⇕ 3,5 mm

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

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

AMALFI
model **073**

AMALFI
model 073

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	073	01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN	-	000	26

FINISHING

INOX

Art. Cod.	Description	**IN** shining €	**IS** sandblasted €	**IT** satin €	**IV** vintage €	**INS** shining head part & sandblasted handle €
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon					
02	**Forchetta da tavola** | Table fork					
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife					
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon					
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork					
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife					
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon					
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon					
10	**Mestolo** | Soup ladle					
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon					
12	**Forchettone servire** | Serving fork					
25	**Cucchiaio riso-kebab** | Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request	on request	on request
26	**Coppia bacchette riso** | Chopsticks			-	-	-

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

Art. Cod.	Description	**SL** silverplated 10 microns €	**I_** PVD shining €	**IS_** PVD sandblasted €	**IT_** PVD satin €	**IV_** PVD vintage €	**IX_** inox shining head part & PVD shining handle €	**IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle €	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon								±20,5	3,5	69
02	**Forchetta da tavola** | Table fork								±20,5	3,5	55
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife								±24	8,5	96
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon								±18,1	3	47
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork								±18,5	3	38
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife								±21,5	8	72
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon								±14,5	3	29
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon								±12	3	20
10	**Mestolo** | Soup ladle								±28	3,5	140
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon								±24	3,5	90
12	**Forchettone servire** | Serving fork								±24	3,5	77
25	**Cucchiaio riso-kebab** | Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request	on request	on request	on request	on request	±28	3,5	142
26	**Coppia bacchette riso** | Chopsticks	-	-	-	-	-	-	-	±23,5	5,5	30

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

DUETTO

Design: Nick Munro

scala 1:1 | 1:1 scale

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

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±21 cm | ⁝ 5,5 mm

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

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

casabugatti.it

LIFE TIME | INOX 18/10 | 4 mm

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

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

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

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

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±28 cm | ⁝ 5,5 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±25 cm | ⁝ 5,5 mm

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

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±19 cm | ⁝ 5 mm

BUGATTI

DUETTO
model **089**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	089	01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN	-	000	26

FINISHING

INOX

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

DUETTO
model **089**

NATURA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

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

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm | ⁝ 5 mm

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

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±18,5 cm | ⁝ 5 mm

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

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

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

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±28 cm | ⁝ 5 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±25 cm | ⁝ 5 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±25 cm | ⁝ 5 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±15,5 cm | ⁝ 2,5 mm

19
Cucchiaio bibita
Long Drink spoon
↕ ±21 cm | ⁝ 2,5 mm

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

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±19 cm | ⁝ 5 mm

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

NATURA
model **009**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 009 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

Art. Cod.	Description	**IN** shining €	**IS** sandblasted €	**IT** satin €	**IV** vintage €	**INS** shining head part & sandblasted handle €
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon					
02	**Forchetta da tavola** | Table fork					
03 MB	**Coltello da tavola** | Table knife					
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon					
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork					
06 MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife					
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon					
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon					
10	**Mestolo** | Soup ladle					
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon					
12	**Forchettone servire** | Serving fork					
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs					
19	**Cucchiaio bibita** | Long Drink spoon					
26	**Coppia bacchette riso** | Chopsticks					
27	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon					
32 MB	**Spalmatore burro** | Butter spreader					

NATURA
model **009**

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

SL silverplated 10 microns €	**I_** PVD shining €	**IS_** PVD sandblasted €	**IT_** PVD satin €	**IV_** PVD vintage €	**IX_** inox shining head part & PVD shining handle €	**IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle €	L. cm	T mm	W gr
							±21,5	5	56
							±22	5	43
							±23,5	5	42
							±18,5	5	45
							±18,5	5	34
							±20,5	5	39
							±15	2,5	29
							±12	2,5	17
							±28	5	198
							±25	5	80
							±25	5	64
							±15,5	2,5	29
							±21	2,5	25
							±24	2,5	26
							±19	5	50
							±16	5	29

PORTOFINO

Design: Bugatti Design Team

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm | B Lab

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±23 cm | ⇳ 9 mm

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

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±19 cm | ⇳ 4 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±19 cm | ⇳ 4 mm

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

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

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±28 cm | ⇳ 5 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±24 cm | ⇳ 5 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±24 cm | ⇳ 5 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±18,5 cm | ⇳ 4 mm

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

56 MB
Spalmatore
Spreader
↕ ±19 cm | ⇳ 9 mm

78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↕ ±19,5 cm | ⇳ 4 mm

PORTOFINO
model **067**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 067 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

IN shining	**IS** sandblasted	**IT** satin	**IV** vintage	**INS** shining head part & sandblasted handle

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

PORTOFINO
model **067**

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns	**I_** PVD shining	**IS_** PVD sandblasted	**IT_** PVD satin	**IV_** PVD vintage	**IX_** inox shining head part & PVD shining handle	**IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

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

SETTIMOCIELO

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±21 cm | ⁝ 4 mm

LIFE TIME | INOX 18/10 | 4 mm | B Lab

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

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

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

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

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±18 cm | ⁝ 4 mm

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

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

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

56 MB
Spalmatore
Spreader
↕ ±19 cm | ⁝ 9 mm

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

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

78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↕ ±20 cm | ⁝ 4 mm

SETTIMOCIELO
model **056**

SETTIMOCIELO
model 056

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 056 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin | **IV** vintage | **INS** shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns | **I_** PVD shining | **IS_** PVD sandblasted | **IT_** PVD satin | **IV_** PVD vintage | **IX_** inox shining head part & PVD shining handle | **IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	INOX €	INOX €	INOX €	SILVERPLATED €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon									±21	4	83,5
02	**Forchetta da tavola** | Table fork									±21	4	63,5
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife									±24	11	105
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon									±19,5	4	70
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork									±19,5	4	50
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife									±21	9	70
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon									±15	2,5	28
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon									±12,5	2,5	25
09	**Forchetta pizza-bistecca** | Steak-pizza fork									±20,5	3,5	58
10	**Mestolo** | Soup ladle									±28	4	150
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon									±25	4	120
12	**Forchettone servire** | Serving fork									±25	4	100
13	**Mestolo salsa** | Sauce ladle									±18	4	79
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs									±17	2,5	30
20	**Pala torta** | Cake server									±25	4	108
25	**Cucchiaio riso-kebab** | Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request	on request	on request	on request	on request	on request	±28	4	187
26	**Coppia bacchette riso** | Chopsticks		-	-	-	-	-	-	-	±23,5	5,5	30
27	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon									±18	4	70
28	**Forchetta pesce** | Fish fork									±19	3,5	70
29	**Coltello pesce** | Fish knife									±21	3,5	70

SETTIMOCIELO
model **056**

SETTIMOCIELO
model 056

composizione codice | code composition

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

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN	-	000	26

FINISHING

INOX

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin | **IV** vintage | **INS** shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns | **I_** PVD shining | **IS_** PVD sandblasted | **IT_** PVD satin | **IV_** PVD vintage | **IX_** inox shining head part & PVD shining handle | **IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	INOX € IN shining	INOX € IS sandblasted, IT satin, IV vintage	INOX € INS shining head part & sandblasted handle	SILVERPLATED € SL silverplated 10 microns	PVD € I_ PVD shining	PVD € IS_ PVD sandblasted, IT_ PVD satin, IV_ PVD vintage	PVD € IX_ inox shining head part & PVD shining handle	PVD € IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle	L. cm	T mm	W gr
34	**Paletta formaggio tenero** | Soft cheese server									±17	21	105
42MB	**Coltello formaggio cervo** | Cheese knife									±23	10	125
43	**Coltello grana** | Parmesan cheese knife									±17	21	84
46MB	**Coltello formaggio tenero** | Soft cheese knife									±21,5	10	104
52MB	**Coltello bistecca** | Steak knife									±23	10	115
54MB	**Coltello pizza** | Pizza knife									±20	10	105
56MB	**Spalmatore** | Spreader									±19	9	73
75	**Scavino aragosta** | Lobster pick									±19	2,5	56
76	**Pinza aragosta** | Lobster-seafood cracker				-	-	-	-	-	±19,5	8,5	192,5
77	**Forchetta ostriche** | Oyster fork									±15,5	2,5	20
78	**Cucchiaio gourmet** | Gourmet spoon									±20	4	150

VIDAL

Design: Elisabeth Vidal

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm | B Lab

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

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

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

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

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

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

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±28 cm | ↔ 5 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±26 cm | ↔ 5 mm

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

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

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

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

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

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

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

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

VIDAL
model **075**

VIDAL
model 075

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 075 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin | **IV** vintage | **INS** shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns | **I_** PVD shining | **IS_** PVD sandblasted | **IT_** PVD satin | **IV_** PVD vintage | **IX_** inox shining head part & PVD shining handle | **IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

	Art. Cod.	Description	IN shining €	IS sandblasted €	IT satin €	IV vintage €	INS shining head part & sandblasted handle €	SL silverplated 10 microns €	I_ PVD shining €	IS_ PVD sandblasted €	IT_ PVD satin €	IV_ PVD vintage €	IX_ inox shining head part & PVD shining handle €	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle €	L. cm	T mm	W gr
	01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon													±20,5	5	77
	02	**Forchetta da tavola** | Table fork													±20,5	5	64
	03MB	**Coltello da tavola** | Table knife													±24	5	77
	04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon													±19	5	46
	05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork													±18,5	5	55
	06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife													±21,5	5	66
	07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon													±15	3,5	34
	08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon													±12	3	21
	10	**Mestolo** | Soup ladle													±28	5	175
	11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon													±26	5	116
	12	**Forchettone servire** | Serving fork													±26	5	115
	20	**Pala torta** | Cake server													±25,7	5	104
	25	**Cucchiaio riso-kebab** | Rice-Kebab spoon	on request		on request		on request	on request	on request	on request		on request	on request	on request	±28,5	5	160
	26	**Coppia bacchette riso** | Chopsticks			-		-	-	-	-		-	-	-	±23,5	5,5	30
	31	**Mestolo spaghetti** | Spaghetti scoop													±30	5	135
	32MB	**Spalmatore burro** | Butter spreader													±16	4	30
	50MB	**Coltello arrosto** | Roast carving knife													±29,5	8	143
	51	**Forchettone arrosto** | Roast carving fork													±28	5	106
	53MB	**Coltello nuziale** | Cake knife													±34	8	156

LATONDA NEW

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm | B Lab

LATONDA NEW
model **0C5**

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

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

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

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

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

LATONDA **NEW**

model **0C5**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	0C5	01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN	-	000	26

FINISHING

INOX

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin

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

LATONDA **NEW**

model **0C5**

LOVALE NEW

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

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

casabugatti.it

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm | B Lab

LOVALE NEW
model **0C7**

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

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

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

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

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

18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↕ ±15,5 cm | ⁜ 3 mm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±19 cm | ⁜ 5 mm

28
Forchetta pesce
Fish forks
↕ ±19 cm | ⁜ 5 mm

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

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

78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↕ ±20 cm | ⁜ 5 mm

BUGATTI

LOVALE NEW
model **0C7**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 0C7 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin

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

LOVALE NEW
model 0C7

LOVALE bolle **NEW**

model **0C7**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 0C7 01B

FINISHING

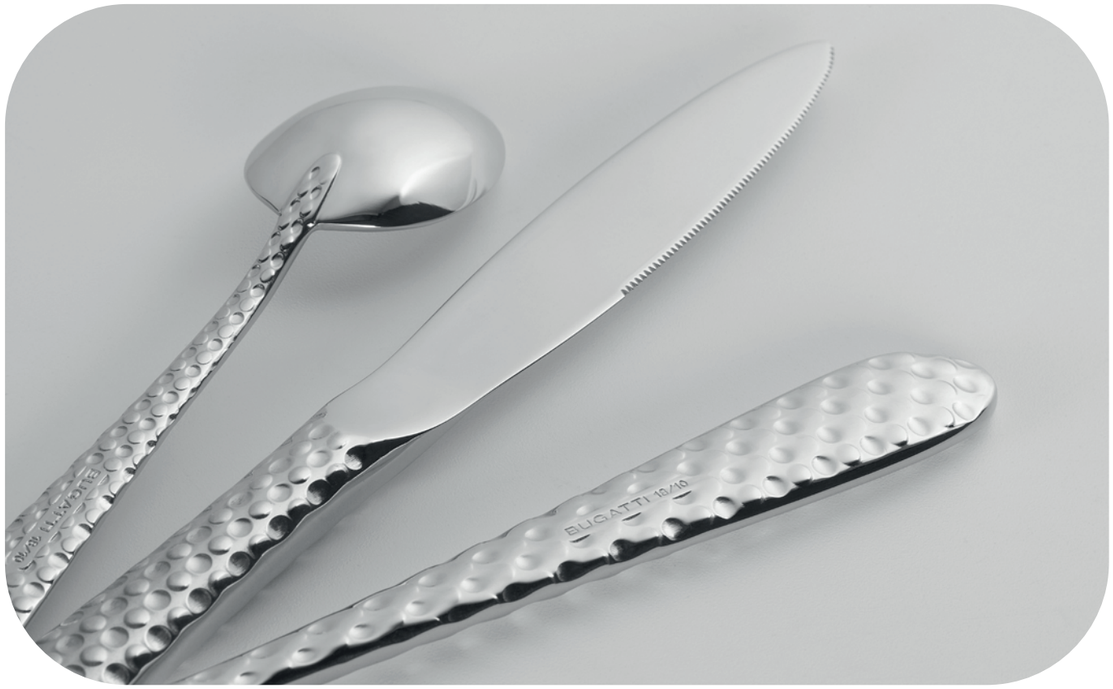
INOX

IN shining

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

LOVALE bolle **NEW**

model **0C7**



LAQUADRA NEW

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

03MB
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±23,5 cm | ⇕ 7 mm

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm | B Lab

LAQUADRA NEW
model **0C6**

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

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

06MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm | ⇕ 6,6 mm

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

32MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±16,5 cm | ⇕ 4,9 mm

LAQUADRA **NEW**

model **0C6**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 0C6 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin

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

LAQUADRA **NEW**

model **0C6**

FUTURA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15 cm | ⁝ 6 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±21 cm | ⁝ 9 mm

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

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±21 cm | ⁝ 9 mm

LIFE TIME | INOX 18/10 | 9 mm | B Lab

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±18,5 cm | ⁝ 7 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±18,5 cm | ⁝ 7 mm

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

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±13 cm | ⁝ 5,5 mm

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±29 cm | ⁝ 10 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±24,5 cm | ⁝ 9 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±24,5 cm | ⁝ 9 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±14,5 cm | ⁝ 6,5 mm

20
Pala torta
Cake server
↕ ±26 cm | ⁝ 9 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±18,5 cm | ⁝ 6,5 mm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±20 cm | ⁝ 6,5 mm

FUTURA
model **068**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 068 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

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

FUTURA
model **068**

VENEZIA

Design: Nick Munro

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15 cm | ⁝ 6,5 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±21 cm | ⁝ 9 mm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±23,5 cm | ⁝ 20 mm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±21 cm | ⁝ 9 mm

LIFE TIME | INOX 18/10 | 12 mm

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±19 cm | ⁝ 8 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±19 cm | ⁝ 8 mm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±21 cm | ⁝ 18 mm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±12,5 cm | ⁝ 6,5 mm

10
Mestolo
Soup ladle
↕ ±29 cm | ⁝ 11 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±24 cm | ⁝ 13 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±24 cm | ⁝ 10 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±17 cm | ⁝ 8 mm

20
Pala torta
Cake server
↕ ±24,5 cm | ⁝ 10 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±19 cm | ⁝ 8 mm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±21,5 cm | ⁝ 8 mm

VENEZIA
model **065**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 065 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX

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

VENEZIA
model **065**

TASTING SPOON TWEEZER NEW

Design: Bugatti Design Team

LIFE TIME | INOX 18/10 | B Lab

scala 1:2 | 1:2 scale

99

Pinza cucchiaio da degustazione
Tasting spoon tweezer
↕ 18 cm | ⁝ 2 mm

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	000	99

FINISHING

INOX

IN shining

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

COLOUR CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-76 ALADDIN
PL-72 ALLEGRA
PL-108 ALPI
PL-122 ARES
PL-102 ATHENA
PL-106 ATHENA pearl
PL-96 COUNTRY
PL-90 FALABELLA
PL-126 GEOM
PL-112 MEDITERRANEO **NEW**
PL-84 MELODIA
PL-116 RINASCIMENTO

ALLEGRA

Design: Bugatti Design Team

LIFE TIME

INOX 18/10

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15,4 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±21,3 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±23,4 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±21,4 cm

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

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

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

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

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↕ ±23,9 cm

26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
↕ ±9 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±16,5 cm

ALLEGRA
model **AG_ - 006**

composizione codice | code composition

model	colour	-	root	art. cod.
esempio | example				
AG	NU	-	006	01

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

ALLEGRA
model **AG_ - 006**

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS

8U Brown | NU Black | GU Grey | 1U White | AU Ivory | YD Yellow Dragon | 6U Yellow | OU Orange | 3U Red | RU Pink | RK Lotus Pink | LU Lilac | BN Blueberry | 2U Blue | 7U Light Blue | AM Aruba Sea | 5U Foliage Green

ALADDIN

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

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME | INOX 18/10 | B Lab

ALADDIN
model **AL__ - 042**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±14,5 cm

09
Cucchiaio riso
Rice spoon
↕ ±21 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
↕ ±19 cm

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↕ ±24 cm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±22 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±14,5 cm

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

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

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±24 cm

56
Spalmatore
Spreader
↕ ±22 cm

Patent Nr. 002022426-0001 (01) | 002022426-0008 (02) | 002022426-0015 (03) | 004755387-0011 (09) | 004755387-0014 (40) | 004755387-0015 (40S) | 002928846-0002 (70) | 002928846-0001 (71) | 004755387-0012 (76) | 004755387-0013 (95)

ALADDIN
model **AL__ - 042**

composizione codice | code composition

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

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

ALADDIN
model **AL__ - 042**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK | TRANSPARENT

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

ALADDIN
model **AL__ - 042**

composizione codice | code composition

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

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

ALADDIN
model **AL__ - 042**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK | TRANSPARENT

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

ALADDIN
model **AL__ - 042**

composizione codice | code composition

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

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK | TRANSPARENT

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

MELODIA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME | INOX 18/10 | B Lab

MELODIA

model **ML__ - 060**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±14,5 cm

09
Cucchiaio riso
Rice spoon
↕ ±21 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
↕ ±19 cm

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↕ ±24 cm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±22 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±14,5 cm

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

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

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±24 cm

56
Spalmatore
Spreader
↕ ±22 cm

MELODIA
model **ML__ - 060**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
ML	C	GM	-	060	01

RING FINISHING

INOX | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

MELODIA
model **ML__ - 060**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK | TRANSPARENT

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

MELODIA
model **ML__ - 060**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
ML	C	GM	-	060	01

RING FINISHING

INOX | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

MELODIA
model **ML__ - 060**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
ML	C	GM	-	060	01

RING FINISHING

INOX | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

Art. Cod.	Description	C ring shining metal part shining inox 18/10 €	D ring gold plated metal part shining inox 18/10 €	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10 €	L. cm	W gr
68	**Forchettina aperitivo** | Party fork Available colours AM				± 13	12
76	**Schiumarola** | Skimmer			-	± 31	138
95	**Pala fritto** | Turner			-	± 27,5	90

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK | TRANSPARENT

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

FALABELLA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME | INOX 18/10 | B Lab

FALABELLA
model **FL__ - 040**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±14,5 cm

09
Cucchiaio riso
Rice spoon
↕ ±21 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
↕ ±19 cm

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↕ ±24 cm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±22 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±14,5 cm

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

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

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±24 cm

56
Spalmatore
Spreader
↕ ±22 cm

FALABELLA
model **FL__ - 040**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
FL	B	GM	-	040	01

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

FALABELLA
model **FL__ - 040**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK

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

FALABELLA

model **FL__ - 040**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
FL	B	GM	-	040	01

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

FALABELLA

model **FL__ - 040**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
FL	B	GM	-	040	01

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

Art. Cod.	Description	C €	B €	D €	X €	L. cm	W gr
68	**Forchettina aperitivo** | Party fork Available colours AM					±13	12
76	**Schiumarola** | Skimmer				-	±31	138
95	**Pala fritto** | Turner				-	±27,5	90

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL | SILK

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

COUNTRY

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME

INOX 18/10

COUNTRY

model **CO__ - 041**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±14,5 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↕ ±16 cm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±22 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±14,5 cm

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

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

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±24 cm

56
Spalmatore
Spreader
↕ ±22 cm

COUNTRY
model **CO__ - 041**

COUNTRY
model **CO__ - 041**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
CO	C	AM	-	041	01

RING FINISHING

INOX

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

AM ivory **1M** white **NM** black

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

COUNTRY
model **CO__ - 041**

COUNTRY
model **CO__ - 041**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
CO	C	AM	-	041	01

RING FINISHING

INOX

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

AM ivory **1M** white **NM** black

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

ATHENA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME

INOX 18/10

ATHENA

model **AT__ - 003**

04 NEW
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

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

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

08 NEW
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±13 cm

11 NEW
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±23 cm

12 NEW
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±23 cm

14 NEW
Cucchiaio insalata
Salad spoon
↕ ±23 cm

15 NEW
Forchetta insalata
Salad fork
↕ ±23 cm

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

27 NEW
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

32 NEW
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±16 cm

ATHENA
model **AT__ - 003**

ATHENA
model **AT__ - 003**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
AT	B	N	-	003	01

FINISHING

INOX | PVD COLOURS

B brushed steel | **BD** PVD Black Diamond | **CH** PVD Champagne | **GD** PVD Gold

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS

N black | **G** grey | **A** ivory | **1** white

	Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
	01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon			±22	55
	02	**Forchetta da tavola** | Table fork			±22	44
	03	**Coltello da tavola** | Table knife			±24	31
	04*	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon			±20	46
	05*	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork			±20	34
	06*	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife			±20	26
	07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon			±16	23
	08*	**Cucchiaino moka** | Moka spoon			±13	13
	11*	**Cucchiaione servire** | Serving spoon			±23	84
	12*	**Forchettone servire** | Serving fork			±23	60
	14*	**Cucchiaio insalata** | Salad spoon			±23	84
	15*	**Forchetta insalata** | Salad fork			±23	80
	17*	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs			±16,5	20
	27 *	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon			±20	54
	32 *	**Spalmatore burro** | Butter spreader			±16	10

*** In progettazione** | Under development

ATHENA pearl
model **AT__ - 003**

ATHENA pearl
model **AT__ - 003**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
AT	B	AL	-	003	01

FINISHING

INOX | PVD COLOURS

B brushed steel | **BD** PVD Black Diamond | **CH** PVD Champagne | **GD** PVD Gold

HANDLE EFFECT

PEARL

AL ivory

	Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
	01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon			±22	55
	02	**Forchetta da tavola** | Table fork			±22	44
	03	**Coltello da tavola** | Table knife			±24	31
	04*	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon			±20	46
	05*	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork			±20	34
	06*	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife			±20	26
	07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon			±16	23
	08*	**Cucchiaino moka** | Moka spoon			±13	13
	11*	**Cucchiaione servire** | Serving spoon			±23	84
	12*	**Forchettone servire** | Serving fork			±23	60
	14*	**Cucchiaio insalata** | Salad spoon			±23	84
	15*	**Forchetta insalata** | Salad fork			±23	80
	17*	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs			±16,5	20
	27 *	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon			±20	54
	32 *	**Spalmatore burro** | Butter spreader			±16	10

*** In progettazione** | Under development

ALPI

Design: Bugatti Design Team

LIFE TIME

INOX 18/10

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±20 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±22,5 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±20 cm

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±18,5 cm

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

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±21 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

24
Forchetta bistecca
Steak fork
↕ ±20 cm

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↕ ±22,5 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±16 cm

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±23 cm

52S
Coltello bistecca seghettato
Serrated steak knife
↕ ±23 cm

ALPI
model **AP_ - 022**

composizione codice | code composition

model	colour	-	root	art. cod.
esempio | example				
AP	NU	-	022	01

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

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS

NU Black

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

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

MEDITERRANEO NEW

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±23,5 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME

INOX 18/10

MEDITERRANEO NEW

model **MT__ - 010**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±12,5 cm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±25,5 cm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ ±25,5 cm

14
Cucchiaio insalata
Salad spoon
↕ ±25,5 cm

15
Forchetta insalata
Salad fork
↕ ±25,5 cm

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

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±16 cm

MEDITERRANEO NEW

model **MT__ - 010**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
MT	B	NM	-	010	01

FINISHING

INOX | PVD COLOURS

B brushed steel | **BD** PVD Black Diamond | **CH** PVD Champagne | **GD** PVD Gold

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

MEDITERRANEO NEW

model **MT__ - 010**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

NM black | **8M** chocolate NEW | **1M** white | **AM** ivory | **3M** bordeaux | **4M** green | **TM** ottanio | **2M** blue

RINASCIMENTO

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME

INOX 18/10

RINASCIMENTO

model **RI__ - 024**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±14,5 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↕ ±16 cm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±22 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±14,5 cm

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

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

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±24 cm

56
Spalmatore
Spreader
↕ ±22 cm

RINASCIMENTO
model **RI__ - 024**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
RI	B	AM	-	024	01

RING FINISHING

SILVERPLATED | GOLD PLATED

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

RINASCIMENTO
model **RI__ - 024**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

AM ivory | **2M** blue | **3M** bordeaux | **4M** green | **NM** black

RINASCIMENTO

model **RI__ - 024**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
RI	B	AM	-	024	01

RING FINISHING

SILVERPLATED | GOLD PLATED

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

RINASCIMENTO

model **RI__ - 024**

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

AM ivory | **2M** blue | **3M** bordeaux | **4M** green | **NM** black

ARES

Design: Alessandro Parascandolo

LIFE TIME

INOX 18/10

ARES
model **AS__ - 004**

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±15,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±21,5 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±23,5 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±21,5 cm

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±22 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±12,5 cm

09
Cucchiaio riso
Rice spoon
↕ ±21 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±16 cm

19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
↕ ±19 cm

26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↕ ±24 cm

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

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±20 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±21 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±16 cm

52
Coltello bistecca
Steak knife
↕ ±24 cm

75
Scavino aragosta
Lobster pick
↕ ±19 cm

78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↕ ±21,5 cm

Patent Nr. 007437322-0001 (01) | 007439625-0005 (02) | 007437280-0005 (03)

ARES
model **AS__ - 004**

ARES
model **AS__ - 004**

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
AS	B	N	-	004	01

FINISHING

INOX | PVD COLOURS

B brushed steel | **BD** PVD Black Diamond | **CH** PVD Champagne | **GD** PVD Gold

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS

N black | **G** grey | **A** ivory | **1** white | **8** brown

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon			±21,5	63
02	**Forchetta da tavola** | Table fork			±21,5	52
03	**Coltello da tavola** | Table knife			±23,5	32
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon			±20	48
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork			±20	38
06	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife			±22	29
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon			±15,5	25
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon			±12,5	14
09	**Cucchiaio riso** | Rice spoon			±21	46
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon			±25	75
12	**Forchettone servire** | Serving fork			±25	66
14	**Cucchiaio insalata** | Salad spoon			±25	75
15	**Forchetta insalata** | Salad fork Available colours N | G | A | 1			±25	72
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs			±16	21
18	**Cucchiaino gelato** | Ice-cream spoon Available colours N | G | A | 1			±15,5	24
19	**Cucchiaino bibita** | Long drink spoon Available colours N | G | A | 1			±19	32
20	**Pala torta** | Cake server Available colours N | G | A | 1			±26,5	82
26	**Coppia bacchette riso** | Chopstick Available colours N | G | A | 1			±24	36
26/S	**Appoggio per bacchette riso** | Support Available colours all PVD finishings			±5,5×2	52
27	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon			±20	53
28	**Forchetta pesce** | Fish fork Available colours N | G | A | 1			±20	43
29	**Coltello pesce** | Fish knife Available colours N | G | A | 1			±21	42
32	**Spalmatore burro** | Butter spreader			±16	10
36	**Forchetta lumache** | Escargot fork Available colours N | G | A | 1			±13,5	18
37	**Forchetta ostriche** | Oyster fork Available colours N | G | A | 1			±15,5	25
52	**Coltello bistecca** | Steak knife Available colours N | G | A | 1			±24	33
75	**Scavino aragosta** | Lobster pick Available colours N | G | A | 1			±19	34
78	**Cucchiaio Gourmet** | Gourmet spoon Available colours N | G | A | 1			±21,5	53

GEOM NEW

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±16,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↕ ±24 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±22 cm

LIFE TIME

INOX 18/10

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±20 cm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ ±20 cm

06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↕ ±23 cm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ ±15 cm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ ±17 cm

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

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±19,5 cm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±20 cm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ ±21,5 cm

32
Spalmatore burro
Butter spreader
↕ ±15 cm

GEOM NEW

model **GE__ - 026**

FINISHING

INOX

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
GE	C	NM	-	026	01

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

GEOM NEW

model **GE__ - 026**

FINISHING

INOX

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio | example					
GE	C	NM	-	026	01

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

NM black

8M chocolate **NEW**

GM grey

AM ivory

HOTEL CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-136 AVENUE
PL-140 ELLE
PL-132 MILANO

MILANO

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±14 cm | ⇳ 3 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↕ ±20 cm | ⇳ 3,2 mm

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

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↕ ±20 cm | ⇳ 3,2 mm

LIFE TIME | INOX 18/10 | 3,2 mm | B Lab

MILANO
model **0H2**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±18,5 cm | ⇳ 3 mm

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

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

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

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ ±20 cm | ⇳ 3 mm

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

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

23
Forchettina frutta
Fruit fork
↕ ±14,5 cm | ⇳ 3 mm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ ±17,5 cm | ⇳ 3 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ ±18 cm | ⇳ 3 mm

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

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

56 MB
Spalmatore
Spreader
↕ ±17 cm | ⇳ 7 mm

MILANO
model **0H2**

MILANO
model **0H2**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	0H2	01

FINISHING

INOX

IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns	I_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handl

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	IN shining €	IS sandblasted €	IT satin €	IV vintage €	INS shining head part & sandblasted handle €	SL silverplated 10 microns €	I_ PVD shining €	IS_ PVD sandblasted €	IT_ PVD satin €	IV_ PVD vintage €	IX_ inox shining head part & PVD shining handle €	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handl €	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon													±20	3,2	66
02	**Forchetta da tavola** | Table fork													±20	3,2	52
03 MB	**Coltello da tavola** | Table knife													±23,5	9	130
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon													±18,5	3	52
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork													±18,5	3	43
06 MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife													±21	8	92
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon													±14	3	27
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon													±11	2,5	16
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon													±20	3	66
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs													±15,5	3	30
18	**Cucchiaino gelato** | Ice-cream spoon													±19	3	39
23	**Forchettina frutta** | Fruit fork													±14,5	3	22
27	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon													±17,5	3	43
28	**Forchetta pesce** | Fish fork													±18	3	42
29	**Coltello pesce** | Fish knife													±20,5	3	50
52 MB	**Coltello bistecca** | Steak knife													±23,5	9	130
56 MB	**Spalmatore** | Spreader													±17	7	84

AVENUE

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↕ ±13,5 cm | ⁝ 4 mm

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

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

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5 mm | B Lab

AVENUE
model **0HA**

04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↕ ±18,5 cm | ⁝ 4,5 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↕ 18,5 cm | ⁝ 4,5 mm

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

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↕ 12 cm | ⁝ 3 mm

11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↕ 23 cm | ⁝ 4,5 mm

12
Forchettone servire
Serving fork
↕ 23,5 cm | ⁝ 4,5 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↕ 14,5 cm | ⁝ 4 mm

19
Cucchiaio bibita
Long Drink spoon
↕ 20 cm | ⁝ 3,5 mm

20
Pala torta
Cake server
↕ 23,5 cm | ⁝ 5 mm

23
Forchettina frutta
Fruit fork
↕ 14,5 cm | ⁝ 4 mm

27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↕ 18 cm | ⁝ 4,5 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↕ 20,5 cm | ⁝ 5 mm

29
Coltello pesce
Fish knife
↕ 22 cm | ⁝ 5 mm

52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↕ 23,5 cm | ⁝ 8 mm

56 MB
Spalmatore
Spreader
↕ 16 cm | ⁝ 6 mm

AVENUE
model **0HA**

AVENUE
model **0HA**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	0HA	01

FINISHING

INOX

IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns	I_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handl

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	INOX €	INOX €	INOX €	SILVERPLATED €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	PVD FINISHING €	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon										±20,5	5	70
02	**Forchetta da tavola** | Table fork										±20,5	5	56
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife										±23,5	8	82
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon										±18,5	4,5	54
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork										±18,5	4,5	43
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife										±21,5	8	66
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon										±13,5	4	27
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon										±12	3	13
10	**Mestolo** | Soup ladle										±29,5	5	190
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon										±23	4,5	72
12	**Forchettone servire** | Serving fork										±23,5	4,5	100
13	**Mestolo salsa** | Sauce ladle										±18,5	5	84
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs										±14,5	4	23
19	**Cucchiaio bibita** | Long Drink spoon										±20	3,5	30
20	**Pala torta** | Cake server										±23,5	5	89
23	**Forchettina frutta** | Fruit fork										±14,5	4	23
27	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon										±18	4,5	62
28	**Forchetta pesce** | Fish fork										±20,5	5	57
29	**Coltello pesce** | Fish knife										±22	5	67
52MB	**Coltello bistecca** | Steak knife										±23,5	8	80
56MB	**Spalmatore** | Spreader										±16	6	47

ELLE

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale

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

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

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

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

LIFE TIME | INOX 18/10 | 5,5 mm | B Lab

ELLE
model **0HL**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ELLE
model **0HL**

ELLE
model **0HL**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	0HL	01

FINISHING

INOX

IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle

FINISHING

SILVERPLATED | PVD FINISHING

SL silverplated 10 microns	I_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handl

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	IN shining €	IS sandblasted €	IT satin €	IV vintage €	INS shining head part & sandblasted handle €	SL silverplated 10 microns €	I_ PVD shining €	IS_ PVD sandblasted €	IT_ PVD satin €	IV_ PVD vintage €	IX_ inox shining head part & PVD shining handle €	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handl €	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon													±22	5,5	87
02	**Forchetta da tavola** | Table fork													±22	5,5	73
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife													±24,5	9	99
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon													±19	4,5	59
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork													±19	4,5	50
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife													±22	8	74
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon													±14,5	3,5	29
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon													±11,5	2,5	13
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs													±15	3,5	24
19	**Cucchiaio bibita** | Long Drink spoon													±21	3,8	42
27	**Cucchiaio brodo** | Soup spoon													±18	4,5	58
52MB	**Coltello bistecca** | Steak knife													±24,5	9	97
56MB	**Spalmatore** | Spreader													±17,5	9	41

INDEX BY NAME

PL-146 DECORATIONS colour cutlery
PL-146 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **PANTHER**
PL-146 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ZEBRA**
PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **JUNGLE**
PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **BUTTERFLY**
PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **LA VILLE**
PL-162 DECORATIONS steel cutlery
PL-152 RIVIERA decor handle
PL-152 LE JARDIN BOTANIQUE **LADY**
PL-152 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ANIMALIER**
PL-156 RIVIERA dévoré
PL-156 LE JARDIN BOTANIQUE **DÉVORÉ**
PL-160 SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

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

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

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **PANTHER**

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

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

AM ivory
1M white
7M light blue
RM pink

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ZEBRA**

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

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

AM ivory
1M white
7M light blue
RM pink

DECORATIONS colour cutlery

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **JUNGLE**

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

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

AM ivory
1M white
7M light blue
RM pink

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **BUTTERFLY**

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

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

AM ivory
1M white
7M light blue
RM pink

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **LA VILLE**

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

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

0V4 venezia
AM ivory
1M white

0V3 parigi
AM ivory
1M white

0V1 londra
AM ivory
1M white

0V2 new york
AM ivory
1M white

IT Il design della ghiera rappresentata è solo per facilitare la letture della tabella. Le decorazioni sono disponibili su: Aladdin, Falabella e Melodia

EN The ring design is intended to facilitate the reading of the prices. Decorations are available on: Aladdin, Falabella and Melodia

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

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	decoration	art. cod.
esempio | example					
AL	B	AM	-	0PA	01

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

DECORATIONS colour cutlery

HANDLE EFFECT

DECORATION

0PA panther | **0ZE** zebra | **0JG** jungle | **0BF** butterfly

HANDLE COLOURS

AM ivory
1M white
7M light blue
RM pink

HANDLE EFFECT

DECORATION

0V4 venezia | **0V3** parigi | **0V1** londra | **0V2** new york

HANDLE COLOURS

AM ivory
1M white

IT **Il design della ghiera rappresentata è solo per facilitare la letture della tabella. Le decorazioni sono disponibili su: Aladdin, Falabella e Melodia**

EN The ring design is intended to facilitate the reading of the prices. Decorations are available on: Aladdin, Falabella and Melodia

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

composizione codice | code composition

model	finishing	colour	-	decoration	art. cod.
esempio | example					
AL	B	AM	-	0PA	01

RING FINISHING

INOX | SILVER PLATED | GOLD PLATED

C **ring** shining **metal part** shining inox 18/10

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

D **ring** gold plated **metal part** shining inox 18/10

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

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

DECORATIONS colour cutlery

HANDLE EFFECT

DECORATION | HANDLE COLOURS

0PA panther | **0ZE** zebra | **0JG** jungle | **0BF** butterfly

AM ivory
1M white
7M light blue
RM pink

HANDLE EFFECT

DECORATION | HANDLE COLOURS

0V4 venezia | **0V3** parigi | **0V1** londra | **0V2** new york

AM ivory
1M white

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

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

LE JARDIN BOTANIQUE
LADY

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

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

IN shining

IBD black diamond PVD

ICH champagne PVD

IGD gold PVD

IS sandblasted

ISBD black diamond PVD sandblasted

ISCH champagne PVD sandblasted

ISGD gold PVD sandblasted

LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE
ANIMALIER

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

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

IN shining

IBD black diamond PVD

ICH champagne PVD

IGD gold PVD

IS sandblasted

ISBD black diamond PVD sandblasted

ISCH champagne PVD sandblasted

ISGD gold PVD sandblasted

RIVIERA decor handle

RIVIERA decor handle

composizione codice | code composition

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

FINISHING

INOX | SILVERPLATED

IN shining | **IS** sandblasted | **IT** satin | **IV** vintage | **INS** shining head part & sandblasted handle | **SL** silverplated 10 microns

FINISHING

PVD FINISHING

I_ PVD shining | **IS_** PVD sandblasted | **IT_** PVD satin | **IV_** PVD vintage | **IX_** inox shining head part & PVD shining handle | **IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

HANDLE EFFECT

DECORATION

LD lady | **AN** animalier

Art. Cod.	Description	IN shining €	IS sandblasted €	IT satin €	IV vintage €	INS shining head part & sandblasted handle €	SL silverplated 10 microns €	I_ PVD shining €	IS_ PVD sandblasted €	IT_ PVD satin €	IV_ PVD vintage €	IX_ inox shining head part & PVD shining handle €	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle €	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon													±21,5	2,5	58
02	**Forchetta da tavola** | Table fork													±22	2,5	48
03 MB	**Coltello da tavola** | Table knife													±23,5	10	96
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon													±19	2,5	40
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork													±19	2,5	35
06 MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife													±20,5	10	66
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon													±15	2	27
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon													±10	2	18
10	**Mestolo** | Soup ladle													±28	3	228
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon													±26	3	121
12	**Forchettone servire** | Serving fork													±26	3	75
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs													±15,4	2	20
20	**Pala torta** | Cake server													±26,8	3	110

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

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

LE JARDIN BOTANIQUE **DÉVORÉ**

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

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

IN shining

ICH champagne PVD

IBD black diamond PVD

IGD gold PVD

IS sandblasted

ISCH champagne PVD sandblasted

ISBD black diamond PVD sandblasted

ISGD gold PVD sandblasted

RIVIERA dévoré

RIVIERA dévoré

composizione codice | code composition

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

FINISHING

INOX | SILVERPLATED

IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle	SL silverplated 10 microns

FINISHING

PVD FINISHING

I_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

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

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

EFFECT

DECORATION

DV dévoré

Art. Cod.	Description	€	€	€	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon									±21,5	2,5	58
02	**Forchetta da tavola** | Table fork									±22	2,5	48
03 MB	**Coltello da tavola** | Table knife									±23,5	10	96
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon									±19	2,5	40
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork									±19	2,5	35
06 MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife									±20,5	10	66
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon									±15	2	27
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon									±10	2	18
10	**Mestolo** | Soup ladle									±28	3	228
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon									±26	3	121
12	**Forchettone servire** | Serving fork									±26	3	75
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs									±15,4	2	20
20	**Pala torta** | Cake server									±26,8	3	110

SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

IT PVD (Physical Vapour Deposition): processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corosione. Per minimi quantitativi di 150 pezzi possiamo realizzare queste finitue su ogni modello in acciaio presente in questo catalogo. I costi delle finitue sono da aggiungere al prezzo listino delle posate in acciaio.

EN PVD (Physical Vapour Deposition): process of depositing titaniumparticles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. For minimum quantities of 150 pieces, we can make these finishes on each steel model in this catalogue. The costs of the finishes have to be added to the price list of the steel cutlery.

SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

FINISHING

INOX

FINISHING

PVD FINISHING

PVD COLOURS

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IS	-	___	01

esempio | example

IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

	Art. Cod.	Description	**IS** sandblasted	**IT** satin	**IV** vintage	**INS** shining head part & sandblasted handle	**I_** PVD shining	**IS_** PVD sandblasted	**IT_** PVD satin	**IV_** PVD vintage	**IX_** inox shining head part & PVD shining handle	**IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handl
					€	€	€			€	€	€
	01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon										
	02	**Forchetta da tavola** | Table fork										
	03MB	**Coltello da tavola** | Table knife										
	04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon										
	05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork										
	06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife										
	07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon										
	08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon										
	10	**Mestolo** | Soup ladle										
	11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon										
	12	**Forchettone servire** | Serving fork										
	17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs										
	20	**Pala torta** | Cake server										

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

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

Disponibile su
Available on

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

composizione codice | code composition

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

		HANDLE ONLY	TOTAL
		LD lady	**AN** animalier	**DV** dévoré
Art. Cod.	Description	€	€
01	**Cucchiaio da tavola** | Table spoon		
02	**Forchetta da tavola** | Table fork		
03MB	**Coltello da tavola** | Table knife		
04	**Cucchiaio frutta-dolce** | Dessert spoon		
05	**Forchetta frutta-dolce** | Dessert fork		
06MB	**Coltello frutta-dolce** | Dessert knife		
07	**Cucchiaino caffè** | Coffee spoon		
08	**Cucchiaino moka** | Moka spoon		
10	**Mestolo** | Soup ladle		
11	**Cucchiaione servire** | Serving spoon		
12	**Forchettone servire** | Serving fork		
17	**Forchettina dolce** | Cake fork 3 prongs		
20	**Pala torta** | Cake server		

DECORATIONS steel cutlery

INDEX BY NAME

PL-172 ALADDIN coltello bistecca
PL-170 AUBERGE
PL-170 BRASSERIE
PL-170 DIANA **NEW**
PL-171 EN CRUZ PAKKA
PL-172 ERGO
PL-172 GLAMOUR coltello bistecca
PL-171 MATAHAMBRE
PL-171 OSTERIA
PL-172 SETTIMOCIELO coltello bistecca
PL-166 SETTIMOCIELO pizza

SETTIMOCIELO

Design: Bugatti Design Team

09
Forchetta pizza-bistecca
Steak-pizza fork
↕ ±20,5 cm | ⁝ 3,5 mm

54MB
Coltello pizza
Pizza knife
↕ ±20 cm | ⁝ 10 mm

LIFE TIME

SETTIMOCIELO pizza

model **056**

SETTIMOCIELO pizza

model **056**

composizione codice | code composition

finishing	-	model	art. cod.
esempio | example			
IN	-	056	09

FINISHING

INOX

	IN shining	**IS** sandblasted	**IT** satin	**IV** vintage	**INS** shining head part & sandblasted handle

Art. Cod.	Description	€	€	€
09	**Forchetta pizza-bistecca** | Steak-pizza fork			
54MB	**Coltello pizza** | Pizza knife			

SETTIMOCIELO pizza

model **056**

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

	SL silverplated 10 microns	**I_** PVD shining	**IS_** PVD sandblasted	**IT_** PVD satin	**IV_** PVD vintage	**IX_** inox shining head part & PVD shining handle	**IY_** inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

esempio | example

IBD
PVD shining
Black Diamond

ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

Art. Cod.	Description	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
09	**Forchetta pizza-bistecca** | Steak-pizza fork						±20,5	3,5	58
54MB	**Coltello pizza** | Pizza knife						±20	10	105

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

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

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

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

AUBERGE

ZC-06052L

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

Lama | Blade 11,5 cm

Proposta
Proposal

ZC-06052LD DAMASCUS

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

Lama | Blade 11,5 cm

on request

ZC-06052

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

Lama | Blade 11,5 cm

Proposta
Proposal

ZC-06052D DAMASCUS

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

Lama | Blade 11,5 cm

on request

BRASSERIE

ZC-05752L

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

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-05752

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

Lama | Blade 11,5 cm

DIANA NEW

ZC-09952L

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

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-09952

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

Lama | Blade 11,5 cm

EN CRUZ PAKKA

ZC-06352WL

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

Lama | Blade 12 cm

ZC-06352W

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

Lama | Blade 12 cm

MATAHAMBRE

ZC-05952L

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

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-05952

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

Lama | Blade 11,5 cm

OSTERIA

ZC-05852L

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

Lama | Blade 11,5 cm

ZC-05852

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

Lama | Blade 11,5 cm

ASTL92/4 NEW

Auberge, Brasserie, Diana, En Cruz Pakka, Osteria, Aladdin, Falabella, Melodia steak knives

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

27 × 26 × h 3 cm

ASTL92/6 NEW

Auberge, Brasserie, Diana, En Cruz Pakka, Osteria, Aladdin, Falabella, Melodia steak knives

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

27 × 26 × h 3 cm

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

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

ALADDIN

ALCAM-04252

Coltello bistecca | Steak knife

24 cm

ARES

ASBN-00452

Coltello bistecca | Steak knife

24 cm

GLAMOUR

GL-02135

Coltello bistecca | Steak knife

23,5 cm

ERGO

ZC - 089 52

Coltello bistecca | Steak knife

Lama | Blade 12 cm

SETTIMOCIELO

IN-05652MB

Coltello bistecca | Steak knife

Lama | Blade 12 cm

IT INCISIONE CUSTOM SU COLTELLI

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

EN CUSTOM ENGRAVING ON KNIVES

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

MOKA & HAPPY HOUR

INDEX BY NAME

PL-176 ALADDIN moka & happy hour
PL-178 AMALFI moka
PL-177 ARES moka
PL-177 COUNTRY moka
PL-179 DUETTO moka
PL-176 FALABELLA moka & happy hour
PL-179 FUTURA moka
PL-180 KISS moka & happy hour
PL-177 MEDITERRANEO moka **NEW**
PL-177 MELODIA moka & happy hour
PL-179 NATURA moka
PL-178 NON SOLO CAFFÈ
PL-181 PORTAFORTUNA
PL-178 PORTOFINO moka
PL-177 RINASCIMENTO moka
PL-178 RIVIERA moka
PL-178 SETTIMOCIELO moka
PL-178 SIENA moka
PL-178 SINTESI moka
PL-179 VENEZIA moka
PL-178 VIDAL moka

COLOUR CUTLERY

ALADDIN

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm

65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M

13 cm

66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M

13 cm

68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M

13 cm

MELODIA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm

65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M

13 cm

66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M

13 cm

68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M

13 cm

FALABELLA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm

65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M

13 cm

66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M

13 cm

68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M

13 cm

COUNTRY

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

15 cm

RINASCIMENTO

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm

ARES

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

MEDITERRANEO
NEW

08

Cucchiaino moka | Moka spoon*

Available colours AM | NM | TM | 8M

12,5 cm

STAINLESS STEEL CUTLERY

NON SOLO CAFFÈ

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

10 cm

RIVIERA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

10 cm

VIDAL

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

SINTESI

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

11,5 cm

DUETTO

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

NATURA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

SETTIMOCIELO

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

AMALFI

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

SIENA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12 cm

PORTOFINO

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

FUTURA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

13 cm

VENEZIA

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

STAINLESS STEEL CUTLERY

KISS

43-7008

shining

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

43-7008IGD

gold PVD

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

43-7066

shining

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

12,5 cm

43-7066IGD

gold PVD

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

12,5 cm

43-7067

shining

"Sassolina" cucchiaino moka | "Sassolina" moka spoon

12,5 cm

43-7067IGD

gold PVD

"Sassolina" cucchiaino moka | "Sassolina" moka spoon

12,5 cm

43-7068

shining

Forchettina aperitivo | Party fork

12,5 cm

43-7068IGD

gold PVD

Forchettina aperitivo | Party fork

12,5 cm

PORTAFORTUNA

IN-05008/S

shining

Cucchiaino moka "sole" | "Sun" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/S

gold PVD

Cucchiaino moka "sole" | "Sun" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/F

shining

Cucchiaino moka "fiore" | "Flower" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/F

gold PVD

Cucchiaino moka "fiore" | "Flower" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/Q

shining

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

12,5 cm

IGD-05008/Q

gold PVD

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

12,5 cm

IN-05008/C

shining

Cucchiaino moka "cuore" | "Heart" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/C

gold PVD

Cucchiaino moka "cuore" | "Heart" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/P

shining

Cucchiaino moka "pavone" | "Peacock" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/P

gold PVD

Cucchiaino moka "pavone" | "Peacock" moka spoon

12,5 cm

IN-05008/G

shining

Cucchiaino moka "gufo" | "Owl" moka spoon

12,5 cm

IGD-05008/G

gold PVD

Cucchiaino moka "gufo" | "Owl" moka spoon

12,5 cm

CUTLERY SUPPORTS

INDEX BY NAME

PL-190 ALADDIN cutlery support
PL-190 ARES cutlery support
PL-189 BILOBA
PL-184 CANONE **NEW**
PL-189 EQUIS
PL-187 GEMINI **NEW**
PL-189 GINKGO
PL-189 GINKGO II
PL-189 MARIPOSA
PL-189 MOUSTACHE

CANONE NEW

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

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

Proposta
Proposal

71-70PO1M/S

marble

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal

71-70POAM/S

marble

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal

71-70PONM/S

marble

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal

71-70POGM/S

marble

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

CANONE NEW

68-70PO1U/S

solid colour

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70PONU/S

solid colour

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70PO1M/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70PONM/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70POAM/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70PO4M/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70POTM/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70PO3M/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70PO2M/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

68-70POMM/S

mother of pearl effect

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

9,5 × 1,5 × 1 cm

GEMINI NEW

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

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

Proposta
Proposal

69-70PO1MA/S

marble

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

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal

69-70POAMA/S

marble

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

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal

69-70PONMA/S

marble

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

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal

69-70POGMA/S

marble

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

11,5 × 2 × 1,7 cm

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

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

Finitura | Finishing

IN shining

IS sandblasted

IT satin

Colori PVD | PVD colours

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

MOUSTACHE

Proposta
Proposal

48-IN70PO/S

shining

48-IS70PO/S

sandblasted

48-IT70PO/S

satin

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

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

EQUIS

Proposta
Proposal

49-IN70PO/S

shining

49-IS70PO/S

sandblasted

49-IT70PO/S

satin

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

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

MARIPOSA

Proposta
Proposal

50-IN70PO/S

shining

50-IS70PO/S

sandblasted

50-IT70PO/S

satin

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

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

BILOBA

Proposta
Proposal

53-IN70PO/S

shining

53-IS70PO/S

sandblasted

53-IT70PO/S

satin

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

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

GINKGO

Proposta
Proposal

51-IN70PO/S

shining

51-IS70PO/S

sandblasted

51-IT70PO/S

satin

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

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

GINKGO II

Proposta
Proposal

54-IN70PO/S

shining

54-IS70PO/S

sandblasted

54-IT70PO/S

satin

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

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

ALADDIN

ALB-04226/S

old silver plated

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

ALC-04226/S

shining

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

ALD-04226/S

gold plated

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

AL_-04226/S

acrylic

Appoggio per bacchette riso in acrilico | Acrylic support

Available colours AM | 2M | 3M

5,5 × 2 cm

ARES

ASB-00426/S

brushed steel

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

5,5 × 2 cm

ASGD-00426/S

gold PVD

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

5,5 × 2 cm

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

INFORMATION

CURA E MANUTENZIONE

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

Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.
Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.
Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detergenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.
Le posate in acciaio inox 18/10 sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.
Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.
Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

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

Le posate con copertura in PVD (Physical Vapour Deposition) vengono sottoposte ad un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione. Due piccoli segni sulla costa delle posate in PVD sono dovuti al processo di produzione e non sono da ritenersi un difetto.
Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.
Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detergenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.
Le posate in acciaio inox 18/10 con copertura PVD sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il detergente utilizzato contenga fosfati in concentrazione inferiore al 5%. Inoltre, verificare che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.
Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.
Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATERIA ARGENTATA

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

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

Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.
Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.
Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detergenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.
Le posate in acciaio inox 18/10 con manico in acrilico/ABS/POM e ghiera lucida sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.
Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.
Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

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

Le posate con copertura in PVD (Physical Vapour Deposition) vengono sottoposte ad un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici resistenti a graffi e corrosione.
Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.
Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detergenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.
Le posate in acciaio inox 18/10 con copertura PVD con manico in acrilico e ghiera lucida/ABS/POM sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il detergente utilizzato contenga fosfati in concentrazione inferiore al 5%. Inoltre, verificare che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.
Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.
Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.
Qualsiasi tipo di DECORO fatto sulle posate è lavabile in lavastoviglie.

CARE & MAINTENANCE

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alcaline detergents that contain alcohol or profume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.
After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.
18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished.
Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.
Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

PVD CUTLERY WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING

Cutlery with PVD (Physical Vapour Deposition) coating undergo a special process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. Two small marks on the edge of PVD cutlery are due to the manufacturing process and are not to be considered a defect.
Before the fit use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alcaline detergents that contain alcohol or profume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.
After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.
PVD 18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: always ensure that the detergents used contain phosphates in a concentration of less than 5%. Check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand.
Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finishedAvoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.
Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficit and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

SILVER CUTLERY

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

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alcaline detergents that contain alcohol or profume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.
After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.
18/10 stainless steel cutlery with acrylic/ABS/POM handles with shining ring is dishwasher safe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.
Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

PVD CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE

Cutlery with PVD (Physical Vapour Deposition) coating undergo a special process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.
Before the fist use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alcaline detergents that contain alcohol or profume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.
After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.
PVD 18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: always ensure that the detergents used contain phosphates in a concentration of less than 5%. Check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand.
Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished
Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.
Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficiet and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.
Any type of decoration made on cutlery is completely dishwasher safe.

BUGATTI®

photography: Alessia Montanari | Beppe Brancato | Claudio Tajoli | Davide Lovatti | Habits | Leo Torri | Mauro Zanardelli | Moonwalk | Ralph Geiling
concept & design: ASB\COMUNICAZIONE (asborsoni.com)

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

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

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

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

EMOZIONE ITALIANA

8 020178 249669

96-LISTHORECA

BUGATTI

CASABUGATTI.IT