



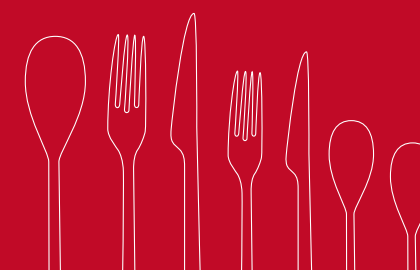
casabugatti.it



96-CATHORECA

8 020178 541635

BUGATTI®



CATALOGO HO.RE.CA

HO.RE.CA. CATALOGUE

Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale, 69
25065 Lumezzane S. S. Brescia - Italy
T +39 030 8928280
F +39 030 8928250
info@casabugatti.it
www.casabugatti.it



BUGATTI®
UNEXPECTED EVERYDAY SINCE 1923

UNEXPECTED EVERYDAY SINCE 1923

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

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

manifesto | manifest

BUGATTI®

INDEX

BY CATEGORY

19	STAINLESS STEEL CUTLERY	143	HOTEL	199	CUTLERY SUPPORT
95	COLOUR CUTLERY	185	STEAK KNIVES	203	INFORMATION
137	BUGATTI LAB	191	MOKA & HAPPY HOUR		

LEGENDA | LEGEND

 Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe

 Personalizzabile, senza limite di quantità e immaginazione
Customizable, with no limits of quantity and imagination

 Indicazione spessore posata
Cutlery thickness indication

INDEX

BY NAME

102	ALADDIN	188	EN CRUZ PAKKA NEW	195	NATURA NEW
201	ALADDIN		Steak Knife		Moka
	Cutlery Support	144	ELENA	116	OPTICAL
192	ALADDIN	168	ELISA	193	OPTICAL
	Moka & Happy Hour	176	ELLE		Moka & Happy Hour
186	ALADDIN	50	ENGLAND	188	OSTERIA NEW
	Steak Knife	186	ERGO		Steak Knife
46	AMALFI		Steak Knife	110	OXFORD
195	AMALFI	200	EQUIS	193	OXFORD
	Moka		Cutlery Support		Moka & Happy Hour
130	ARES	114	FALABELLA	64	PORTOFINO
186	ARES	192	FALABELLA	195	PORTOFINO
	Steak Knife		Moka & Happy Hour		Moka
118	ARIANNA	197	FORCHETTINA PARTY KISS	20	PRELUDIO
194	ARIANNA	148	FLORIDA	128	RINASCIMENTO
	Moka	76	FRESCO	194	RINASCIMENTO
188	AUBERGE NEW	195	FRESCO		Moka
	Steak Knife		Moka	24	RIVIERA
189	AUBERGE DAMASCUS NEW	86	FUTURA	196	SET CUCCHIAINI
	Steak Knife	195	FUTURA		PORTAFORTUNA
160	AVENUE		Moka	197	SASSOLINA KISS
200	BILOBA	201	GINKGO	195	SET MOKA NON SOLO CAFFÈ
	Cutlery Support		Cutlery Support	70	SETTIMOCIELO
120	BOHEMIA	201	GINKGO II	195	SETTIMOCIELO
194	BOHEMIA		Cutlery Support		Moka
	Moka	96	GLAMOUR	186	SETTIMOCIELO
188	BRASSERIE NEW	192	GLAMOUR		Steak Knife
	Steak Knife		Moka	36	SIENA
180	BUTTERFLY	186	GLAMOUR	28	SINTESI
32	CAPRERA		Steak Knife	194	SINTESI
195	CAPRERA	164	KING		Moka
	Moka	200	MARIPOSA	156	TERRA
122	COUNTRY		Cutlery Support	42	TOSCANA
194	COUNTRY	172	MARTINI	195	TOSCANA
	Moka	189	MATAHAMBRE NEW		Moka
124	CRISTALLO		Steak Knife	90	VENEZIA
194	CRISTALLO	112	MELODIA	195	VENEZIA
	Moka	193	MELODIA		Moka
197	CUCCHIAINI KISS		Moka & Happy Hour	80	VIDAL
126	DORICO	152	MILANO	194	VIDAL
194	DORICO	197	MOKA CUORE KISS		Moka
	Moka	200	MOUSTACHE		
54	DUETTO		Cutlery Support		
194	DUETTO	58	NATURA NEW		
	Moka				

UNEXPECTED EVERYDAY DAL 1923

UNEXPECTED EVERYDAY SINCE 1923

IT Dal 1923 Bugatti realizza **proposte uniche nel settore della posateria di alta qualità, oggettistica per la tavola e la cucina, bottiglie termiche, piccoli elettrodomestici di design**, rivolte agli appassionati dell'arte della tavola, a chi ama stupirsi, stupire, circondarsi di oggetti che portino meraviglia e calore nei rituali fondamentali della vita di tutti i giorni.

Celebrando il centesimo anniversario, Bugatti amplia la sua proposta anche all'Ho.Re.Ca. e si propone come marchio di portata globale in oltre 100 paesi nei più esclusivi negozi, hotel e ristoranti del mondo.

L'obiettivo di Bugatti è quello di **creare prodotti che durino nel tempo** e che diventino automaticamente amici dell'ambiente che ci circonda. La **sostenibilità** e la **sicurezza** delle persone sono al centro della nostra filosofia. Sin dalle fasi di progettazione e produzione del prodotto viene data massima attenzione all'utilizzo delle materie prime: **l'83% dei metalli usati per la realizzazione dei prodotti proviene da fonti circolari** e viene ottimizzato l'utilizzo dei materiali impiegati e dei processi di lavorazione in modo da minimizzare lo sfruttamento delle materie prime. I processi impiegati per la produzione sono sistematicamente ricercati per il più basso impatto ambientale.

EN Since 1923 Bugatti produces **unique proposals in the field of high-quality cutlery, objects for table & kitchen, thermal bottles, small design appliances**, dedicated to lovers of the art of the table and to those who love to be amazed, amaze, surrounding themselves with objects that bring wonder and warmth to the fundamental rituals of everyday life.

Celebrating its 100th anniversary, Bugatti enriches its proposal to the Ho.Re.Ca and is proposing as an international brand present in more than 100 countries, in the best department stores in the world, in exclusive hotels and restaurants.

The aim of Bugatti is **to manufacture products that last over time** and that automatically become friends of the environment around us. **Sustainability** and the **safety** of people are at the hearth of our philosophy. From the design and production phases of the product, maximum attention is given to the use of raw materials: **83% of the metals used for the realization of the products comes from circular sources** and the use of the materials and the manufacturing processes are optimized in order to minimize the exploitation of raw materials. Production processes production are systematically studied for the lowest environmental impact.



BUGATTI HO.RE.CA.



HOTEL & HOSPITALITY

IT Bugatti è la scelta perfetta per chi vuole distinguersi: affianchiamo e supportiamo i migliori professionisti in ambito Ho.Re.Ca. che vogliano **caratterizzare, valorizzare e differenziare** la mise en place con oggetti dalla forte **carica innovativa** e dal **design originale e distintivo**.

ASCOLTO, FLESSIBILITÀ E SOLUZIONI

Siamo pronti ad **ascoltare e raccogliere le richieste del cliente e affiancarlo nella ricerca delle soluzioni**, fino a creare proposte uniche, studiate appositamente per le sue esigenze. Restiamo al suo fianco per qualsiasi bisogno, anche negli anni a venire.

EN Bugatti is the perfect choice for those who want to distinguish: we share our skills to support the best Ho.Re.Ca. professionals that want to **differentiate, enhance** and make their mise-en-place **stand out** through objects characterized by **strong innovative essence** and **original and distinctive design**.

LISTENING, FLEXIBILITY & SOLUTIONS

We are always ready **to listen and collect customer's needs, supporting in the research of a solution** with the aim of creating unique proposals, designed and custom-made basing on specific requests. We assist the customer for any need during each year of cooperation.

DESIGN E PASSIONE DAL 1923

Il design delle posate nasce dalla collaborazione dell'Ufficio Tecnico Bugatti con designer interni ed esterni. Ogni posata è frutto della **competenza di oltre 100 anni di storia, passione e approfondito studio della gestualità della mano**.

QUALITÀ E CURA DEI DETTAGLI

Ogni posata viene concepita per poter offrire un'**esperienza di utilizzo piacevole e precisa a tavola**.

Ogni fase, dalla progettazione alla produzione, dalla lucidatura al controllo qualità, è eseguita con la massima cura ed attenzione.

PERSONALIZZAZIONE SENZA LIMITI

Offriamo **estrema flessibilità di personalizzazione**, anche di **piccole quantità**, sia attraverso incisioni laser che con l'apposizione di disegni colorati o loghi su misura, **studiati appositamente con e per il cliente**.

DESIGN & PASSION SINCE 1923

The designs of Bugatti cutlery collections are projected by the Bugatti Technical Office in cooperation with internal and external designers. Each piece of cutlery is the result of **skills accumulated in over than 100 years of story, passion and detailed study of the gesture of the hand**.

QUALITY & CARE OF DETAILS

Each piece of cutlery is conceived to offer a **pleasant and precise user experience**. We take care of each phase: from design to production, from polishing to quality control.

NO LIMITS ON CUSTOMIZATION

We offer **extreme flexibility of customization**, even of **small quantities**, both through laser engraving or the apposition of colored designs or custom-made logos, **designed specifically with and for the customer**.

BAR & RESTAURANT



BANQUETING & CATERING



DESIGN E QUALITÀ

DESIGN & QUALITY

IT La gamma di posate di Bugatti è caratterizzata da una **ampia proposta in termini di referenze, stili, colori e finiture**: più di 30 colori disponibili, fino a 56 pezzature, 24 finiture PVD, più di 20 decori, più di 38.527 referenze. Per l'Ho.Re.Ca., i colori PVD sono Bronzo, Black Diamond, Dark Chocolate e Gold, disponibili con finitura lucida, sabbiata, vintage e satin o con solo manico PVD lucido o sabbiato. Disponibile per ogni modello è anche l'elegante copertura in argento che arricchisce ulteriormente l'offerta.

EN Bugatti cutlery range is characterized by a **wide proposal, in terms of references, style, colors and finishings**: 30+ colours, up to 56 references, 24 PVD finishings, 20+ decorations, more than 38,527 pieces. For Ho.Re.Ca., PVD colours are Bronze, Black Diamond, Dark Chocolate and Gold, available with mirror, sandblasted, vintage and satin finishing or with PVD handle mirror or sandblasted. In addition to these precious finishings, we offer the elegant silver cover.

IT Il design delle posate Bugatti è frutto di uno studio accurato sulla **gestualità naturale della mano**, al fine di garantire un'esperienza d'uso sia piacevole che precisa a tavola. Grazie al **perfetto bilanciamento** e ai manici ergonomici, le posate offrono una presa sicura e un comfort ineguagliabile.

EQUILIBRIO Le posate sono disegnate perché siano la precisa e naturale estensione della mano.

TAGLIO La lama è affilata con precisione, permettendo tagli senza sforzo.

PRESA Il manico è progettato per una perfetta presa e per la migliore ergonomia.

REBBI Ogni dettaglio è pensato per inforcare le vivande con la massima efficacia.

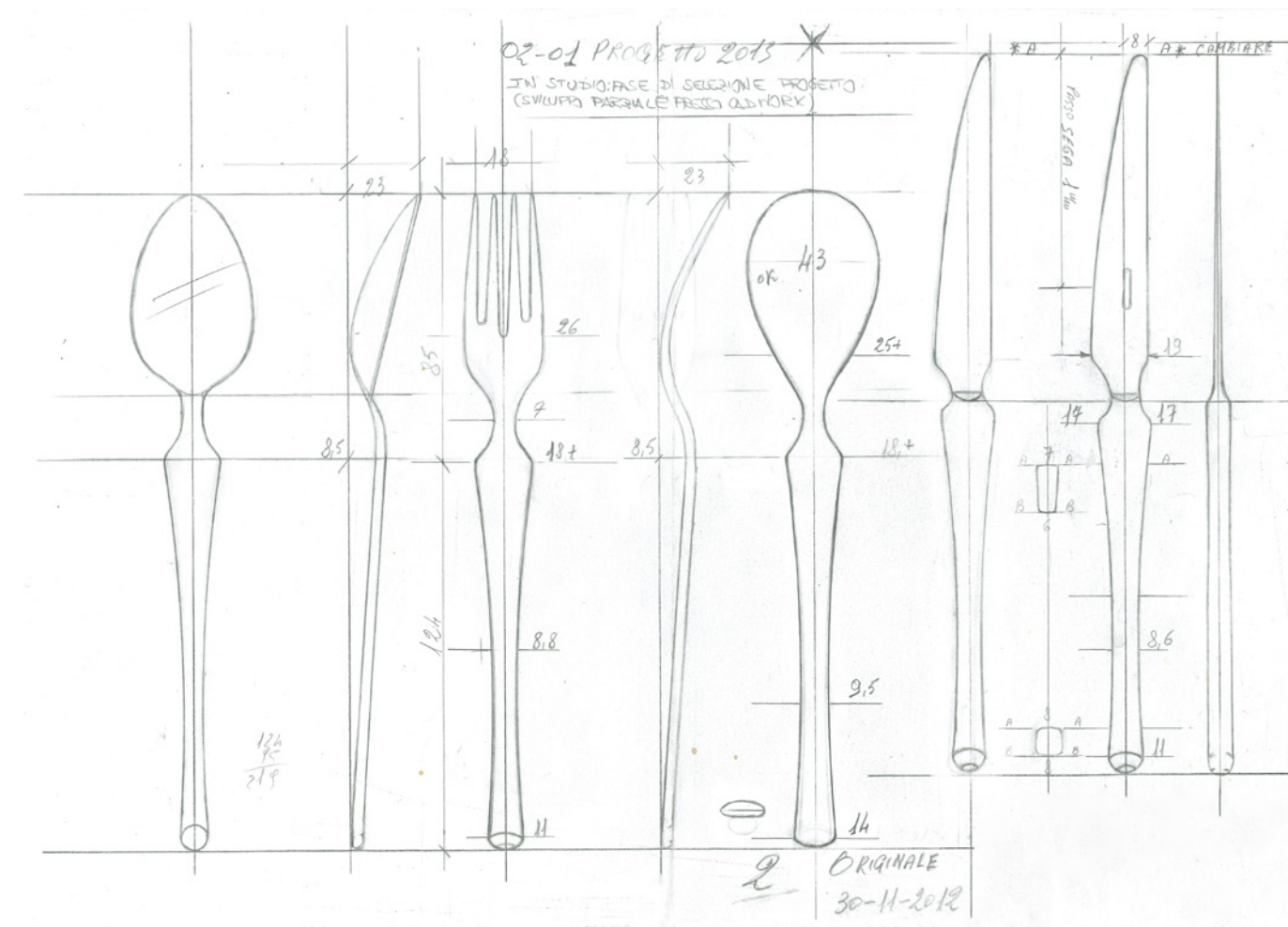
EN The design of the cutlery is conceived basing on a careful study of the natural gestures of the hand, in order to offer a pleasant and precise user experience at the table. Thanks to the perfect balancing and the ergonomic handles, the cutlery is characterized by optimal grip and comfort.

BALANCE Each piece of cutlery is designed as the precise and natural extension of the hand.

CUT Blade perfectly sharpened for accurate, effortless cutting.

GRIP Ergonomic handle designed for optimal ergonomics and firm grip.

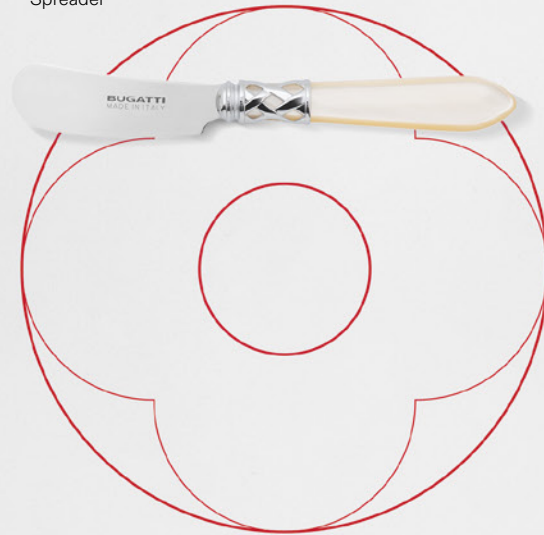
PRONGS Each detail is created to efficiently pick up food.



VERSATILITÀ ED ECCELLENZA

VERSATILITY AND EXCELLENCE

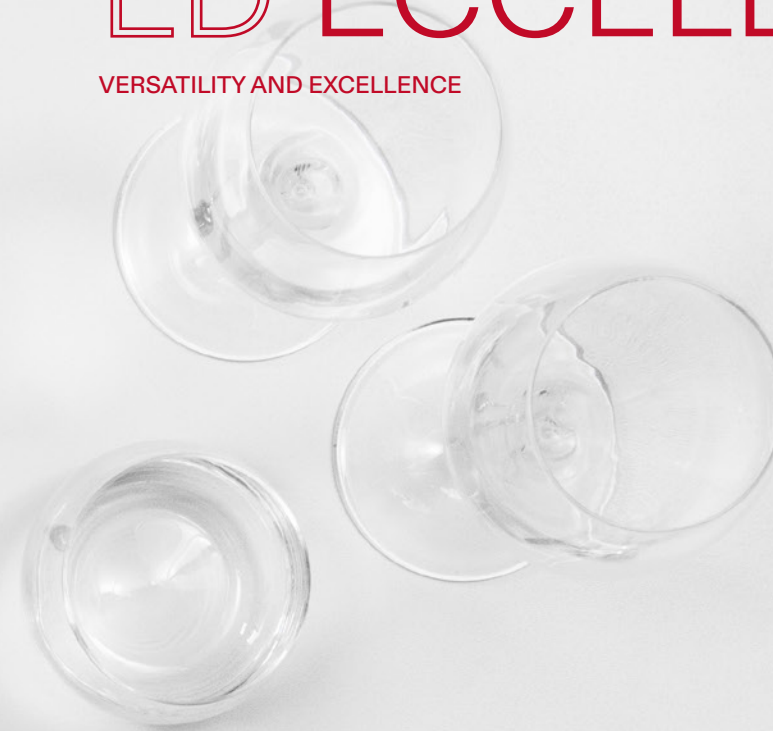
32
Spalmatore
Spreader



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon



05
Forchetta frutta
Dessert fork



29
Coltello pesce
Fish knife



03
Coltello da tavola
Table knife

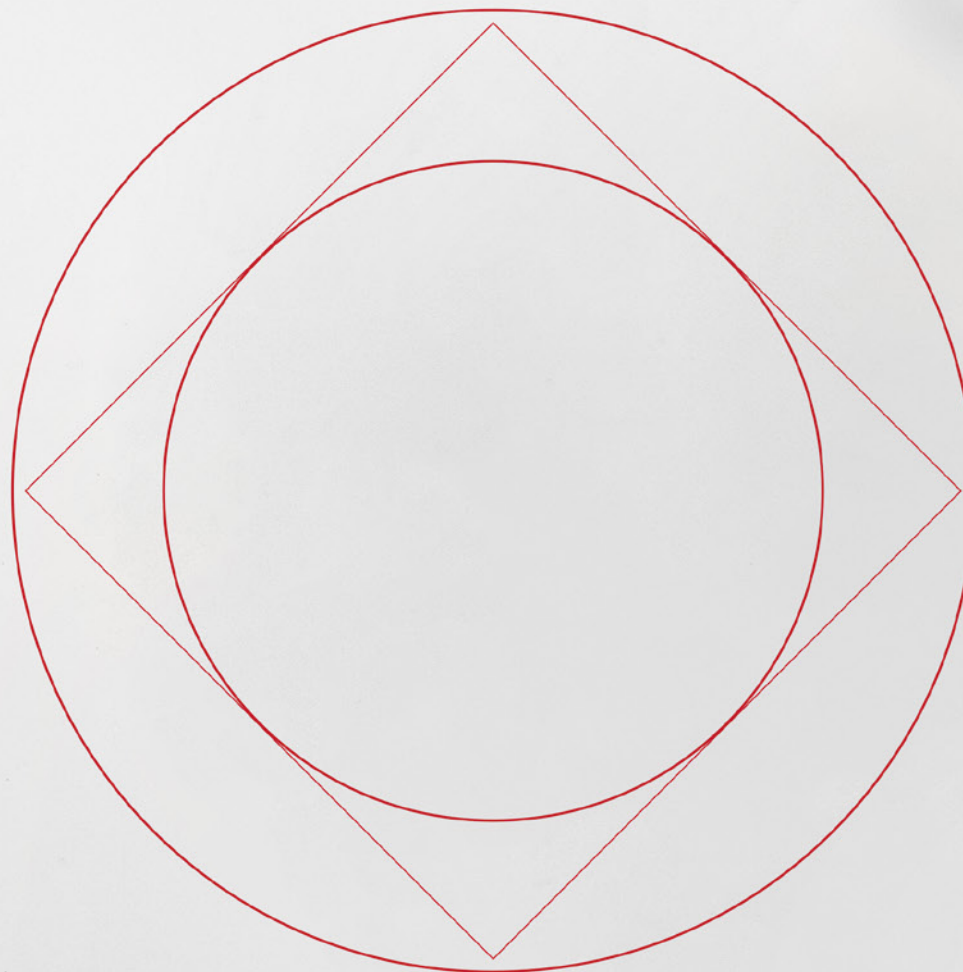
01
Cucchiaino da tavola
Table spoon

IT Nel mondo Bugatti, la fusione tra innovazione, maestria e competenza tecnica avviene in modo impeccabile, grazie al contributo di esperti in design ed ergonomia. Questa combinazione eleva ogni singolo articolo ad un **equilibrio di funzionalità e stile** e dà vita ad una **gamma di prodotti virtualmente infinita**. Per qualsiasi necessità, esiste una soluzione Bugatti possibile: un modello ineguagliabile di **eccellenza**.

EN In the Bugatti world, thanks to the contribution of experts of design and ergonomics, the fusion among innovation, skills and technical competences is perfect. This combination raises each piece of cutlery to **functionality and style balance** and gives life to a **virtually endless product range**. For each need, there is a Bugatti solution: an incomparable model of **excellence**.

28
Forchetta pesce
Fish fork

02
Forchetta da tavola
Table fork



LASCIATI ISPIRARE

GET INSPIRED

IT Che si preferisca uno stile classico o si sia amanti del contemporaneo, **Bugatti ha un prodotto adatto a ogni tipologia di tavola e ambiente.** Dalla raffinatezza delle bacchette asiatiche per il riso, all'eleganza delle finiture color dell'oro, la vasta gamma di opzioni garantisce che ogni gusto e stile possano trovare la loro perfetta rappresentazione.

Con Bugatti, ogni tavola è un'opera d'arte pronta ad accogliere i propri ospiti.

EN If preferring a classical style or loving contemporary settings, **Bugatti has the perfect product for each table and atmosphere.** From the refinement of Asian rice chopsticks, to the elegance of the gold-colored finishes, the wide range of options ensures that every taste and style can find their perfect representation.

With Bugatti, each table is a work of art ready to welcome its guests.



YOUR COLOR & YOUR FINISHING

IT Effetti finali lucidi, sabbiati, satinati, vintage o una combinazione di manici sabbiati e aderenze lucide.

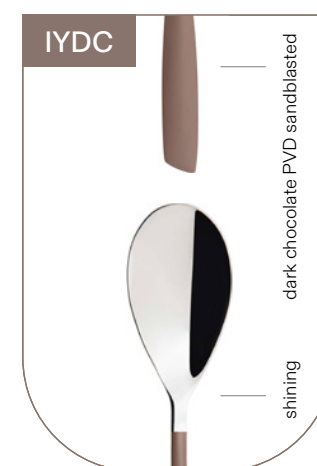
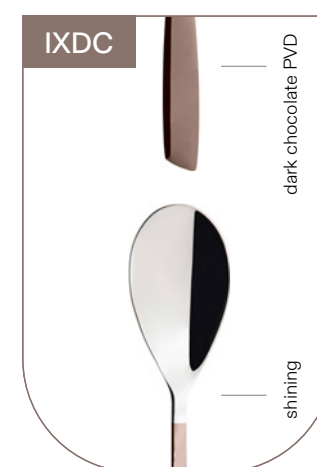
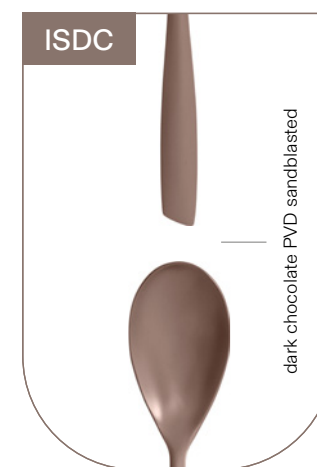
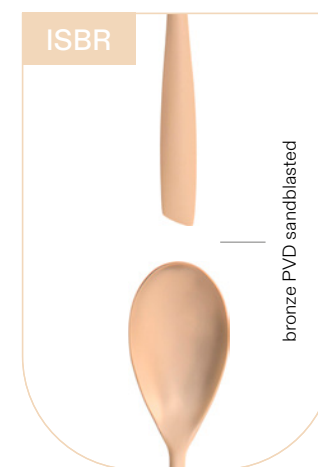
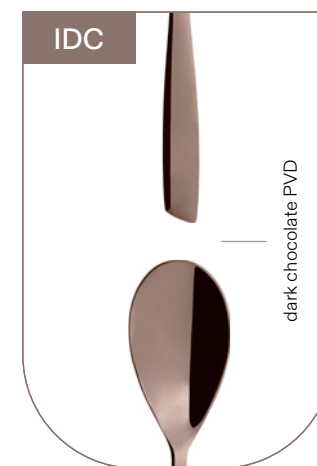
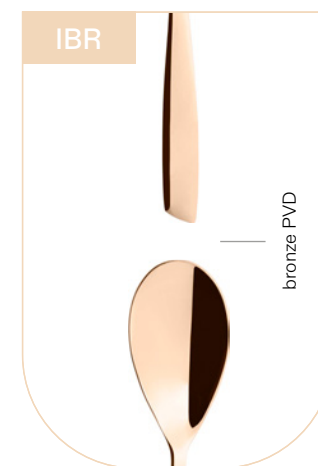
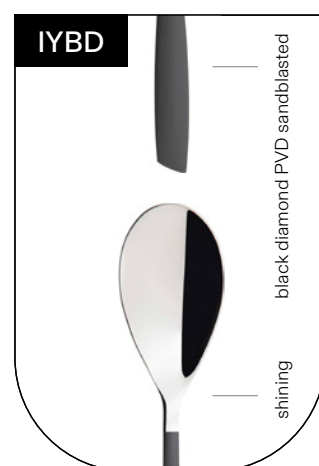
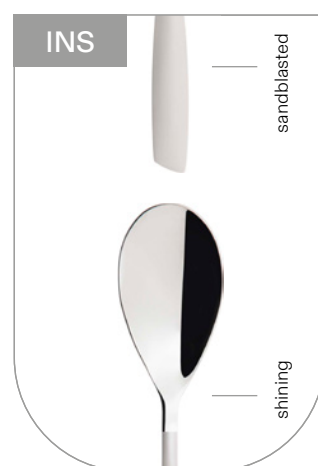
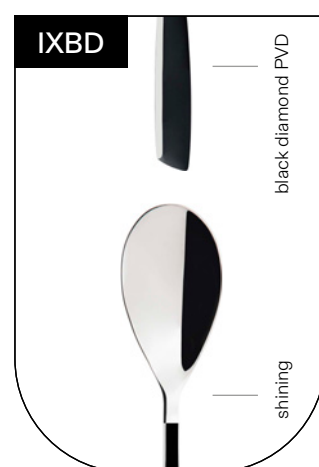
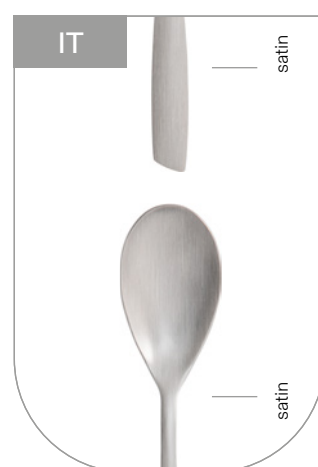
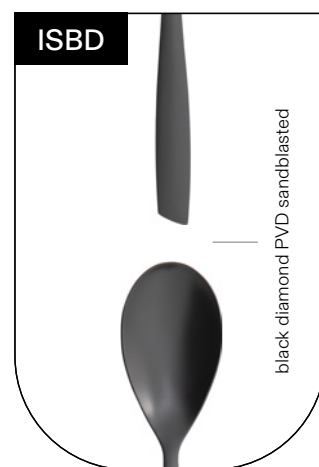
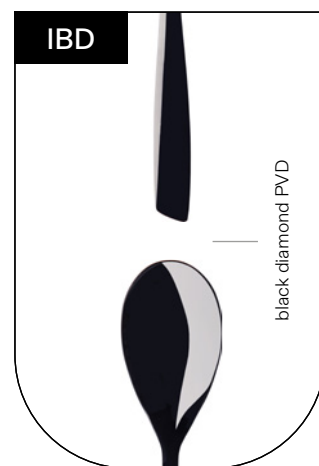
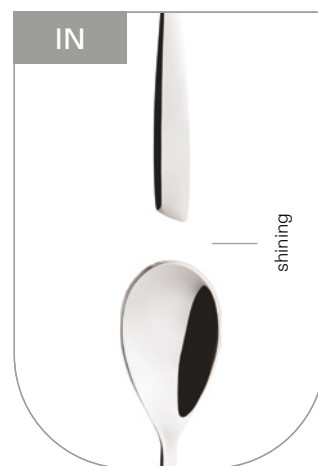
Bugatti esprime la propria essenza creativa attraverso la proposta di finiture PVD per ogni gusto ed esigenza.

Dal Black Diamond allo Champagne, dal Dark Chocolate al Gold, passando per il Bronze, la gamma colori delle posate acciaio Bugatti è composta da un ventaglio cromatico e di finiture inaspettati.

EN Shining, sandblasted, satin, vintage finishes or a combination of sandblasted handles and shining functional parts.

Bugatti expresses its creative essence through the proposal of PVD finishes for every taste and need.

From Black Diamond to Champagne, from Dark Chocolate to Gold through Bronze, the solutions dedicated to Bugatti stainless steel cutlery are made of an unexpected range of colors and finishings.



LE NOSTRE POSATE, IL TUO STILE

OUR CUTLERY, YOUR STYLE

INCISIONE **BASIC** su posate acciaio e colore

IT Utilizzando laser di precisione si possono effettuare incisioni quali loghi, nomi, lettere o date su componenti quali il manico o la lama del coltello. Piccoli tocchi, grande impatto.

EN Through precision laser we can engrave handles or knives' blades with logos, names, letteres or dates. Small style, great impact.



IT Bugatti si impegna a rendere ogni dettaglio un riflesso delle vostre esigenze. Comprendiamo l'importanza di avere prodotti che siano un'estensione della vostra identità o del vostro brand. Grazie alla nostra flessibilità nel gestire richieste personalizzate, possiamo offrire soluzioni da **finiture specifiche** a **posate completamente su misura**. In questo modo, ogni ambiente diventa un esclusivo palcoscenico del vostro stile.

EN Bugatti is engaged in making each detail a reflection of your needs. We understand the importance of having products that are the extension of your identity or your brand. Thanks to our flexibility in handling customized requests, we can offer solutions with **special finishings** or **completely custom-made cutlery**. This allows you to turn your space into your stage.

INCISIONE **CUSTOM** su posate acciaio e colore

IT Ampia gamma di personalizzazioni dalle più semplici alle più articolate, sempre tramite laser, su manici e lame, senza limitazioni creative. Un'opzione che conferisce un distintivo livello di originalità.

EN Wide range of personalizations, from the simplest to the most articulate, made through laser on handles and blades, with no limits to creativity. This options allow a distinctive opportunity to distinguish.



GRAFICA **CUSTOM** su posate acciaio e colore

IT Possibilità di applicare decori colorati sul manico estendendo ulteriormente l'ambito della personalizzazione, al fine di allineare il prodotto a specifiche esigenze estetiche e stilistiche.

EN Availability to apply colorful decoration on the handle, increasing the customization, giving life to the product that perfectly reflects customer's needs.



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe

STAINLESS STEEL CUTLERY

INDEX

46	AMALFI	58	NATURA NEW	28	SINTESI
32	CAPRERA	64	PORTOFINO	42	TOSCANA
54	DUETTO	20	PRELUDIO	90	VENEZIA
50	ENGLAND	24	RIVIERA	80	VIDAL
76	FRESCO	70	SETTIMOCIELO		
86	FUTURA	36	SIENA		

PRELUDIO

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

PRELUDIO

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3,5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	049	01



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



05
Forchetta frutta
Fourchette dessert
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

PRELUDIO

RIVIERA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

RIVIERA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 2,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 2,5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	051	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IDC	dark chocolate PVD	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

RIVIERA



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm

SINTESI

Design Virgilio Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

SINTESI

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3,5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	079	01



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
25 cm



12
Cucchiaino moka
Moka spoon
25 cm

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140



CAPRERA

Design Virgilio Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

CAPRERA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	077	01



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



56 MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

SIENA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

SIENA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	069	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IDC	dark chocolate PVD	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 140



SIENA



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server Pelle à tarte
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



30
Cucchiaione servirisotto
Rice serving spoon
26 cm



56MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm



TOSCANA

Design Virgilio Bugatti



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

TOSCANA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	078	01



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26cm

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

TOSCANA

AMALFI

Design Virgilio Bugatti



casabugatti.it

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

BUGATTI

AMALFI

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm. Coltello forgiato monoblocco in appoggio sulla lama. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3,5 mm. Forged monobloc standing knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	073	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IDC	dark chocolate PVD	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140



01 Cucchiaino da tavola Table spoon 21 cm	02 Forchetta da tavola Fourchette de table 21 cm	03MB Coltello da tavola Table knife 23 cm	04 Cucchiaino frutta Dessert spoon 19,5 cm
05 Forchetta frutta Dessert fork 19,5 cm	06MB Coltello frutta Dessert knife 21 cm	07 Cucchiaino caffè Coffee spoon 15 cm	08 Cucchiaino moka Moka spoon 12,5 cm
10 Mestolo servire Soup ladle 28 cm	11 Cucchiaino servire Serving spoon 25 cm	12 Forchettone servire Serving fork 25 cm	25 Pala servirisotto-kebab Rice-Kebab serving spoon 26 cm

ENGLAND

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

ENGLAND

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	053	01



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

DUETTO

Design Nick Munro



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

DUETTO

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	089	01



Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140



DUETTO



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18 cm

NATURA NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
23,5 cm

NATURA NEW

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 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.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	009	01



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28,5 cm



11
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
24 cm

NATURA



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
21 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
19 cm



32MB
Spalmatore
Spreader
16 cm

NATURA



PORTOFINO

Design Ufficio Tecnico Bugatti



casabugatti.it

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

BUGATTI

PORTOFINO

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	067	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IDC	dark chocolate PVD	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

PORTOFINO



PORTOFINO



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



56MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

SETTIMOCIELO

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

SETTIMOCIELO

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	056	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IDC	dark chocolate PVD	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations



> pag. 140

SETTIMOCIELO



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



09
Forchetta carne-pizza
Steak-pizza fork
20,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm

SETTIMOCIELO



13
Mestolo salsa
Sauce ladle
18 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



34
Paletta formaggio tenero
Cheese spread knife
17 cm



42MB
Coltello formag. cervo
Cheese Deer Knife
23 cm



43MB
Coltello grana
Knife for parmesan
17 cm



46MB
Coltello formaggio tenero
Soft Cheese knife
21,5 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23 cm



54MB
Coltello pizza
Pizza knife
20 cm



56MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



75
Scavino aragosta
Lobster pick
19 cm



76
Pinza aragosta
Lobster-seafood cracker
19,5 cm



77
Forchetta ostriche
Oyster fork
15,5 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

SETTIMOCIELO



FRESCO

Design Ufficio Tecnico Bugatti



- 07**
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm
- 02**
Forketta da tavola
Table fork
21 cm
- 03MB**
Coltello da tavola
Table knife
23 cm
- 01**
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

IT Posata manico vuoto e aderenza forgiata in acciaio inossidabile 18/10, spessore 13 mm (manico tavola).
EN Hollow handle cutlery with forged function part. 18/10 stainless steel. Thickness 13mm (table handle).



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	066	01



FRESCO



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



56
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

FRESCO

VIDAL

Design Elisabeth Vidal



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

VIDAL

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco in appoggio sulla lama. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc standing knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	075	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IDC	dark chocolate PVD	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	

VIDAL



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



20
Pala torta
Cake server Pelle à tarte
25,5 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
28,5 cm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti scoop
30 cm



32MB
Spalmatore
Spreader
16 cm



50MB
Coltello arrosto
Roast carving knife
29,5 cm



51
Forchettone arrosto
Roast carving fork
28 cm



53MB
Coltello nuziale
Cake knife
33,5 cm



FUTURA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

FUTURA

IT Acciaio inossidabile 18/10 forgiato, spessore 9 mm. Coltello monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esitenti a graffi e corrosione.

EN Forged 18/10 stainless steel, thickness 9 mm. Monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	068	01



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06 MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaine servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm

VENEZIA

Design Nick Munro

scala 1:1 1: scale

IT Posata forgiata in acciaio inossidabile 18/10, spessore 12 mm. Coltello manico vuoto con lama forgiata.
EN Forged 18/10 stainless steel cutlery, thickness 12 mm. Hollow handle knife with forged blade.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	065	01

- 07**
 Cucchiaino caffè
 Coffee spoon
 15 cm
- 02**
 Forchetta da tavola
 Table fork
 21 cm
- 03MB**
 Coltello da tavola
 Table knife
 23 cm
- 01**
 Cucchiaino da tavola
 Table spoon
 21 cm

Patent Nr. 002022426-0007 (01) | 002022426-0014 (02) | 002022426-0021 (03)

VENEZIA



01
 Cucchiaino da tavola
 Table spoon
 21 cm



02
 Forchetta da tavola
 Table fork
 21 cm



03
 Coltello da tavola
 Table knife
 23 cm



04
 Cucchiaino frutta
 Dessert spoon
 19,5 cm



05
 Forchetta frutta
 Dessert fork
 19,5 cm



06
 Coltello frutta
 Dessert knife
 21 cm



07
 Cucchiaino caffè
 Coffee spoon
 15 cm



08
 Cucchiaino moka
 Moka spoon
 12,5 cm



10
 Mestolo servire
 Soup ladle
 28 cm



11
 Cucchiaino servire
 Serving spoon
 25 cm



12
 Forchettone servire
 Serving fork
 25 cm



17
 Forchetta dolce 3p
 Cake fork 3 prongs
 15 cm



20
 Pala torta
 Cake server
 25 cm



28
 Forchetta pesce
 Fish fork
 19 cm



29
 Coltello pesce
 Fish knife
 21 cm

COLOUR CUTLERY

INDEX

102	ALADDIN	124	CRISTALLO	116	OPTICAL
130	ARES	126	DORICO	110	OXFORD
118	ARIANNA	114	FALABELLA	128	RINASCIMENTO
120	BOHEMIA	96	GLAMOUR		
122	COUNTRY	112	MELODIA		

GLAMOUR

Design Virgilio Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm



GLAMOUR

IT Posata in acciaio inox 18/10, spessore 2,5 mm e manico in SAN trasparente con sfumature di colore. Lavabili in lavastoviglie.La linea comprende anche accessori per la cucina.

EN 18/10 stainless steel cutlery, thickness 2,5 mm and SAN transparent shadow colour handle. Dishwasher safe. The line also includes kitchenware.



composizione codice code composition				
model	colour	-	root	art. cod.
esempio example	esempio esempio			
GL	BU	-	021	01



Colori tinta unita | Solid colours | Couleurs teinte pleine | Farben matt

BU	blueberry	
JU	avio blue	
7U	pool	
MU	apple green	
5U	foliage green	
CV	celadon green	
MA	marsala red	
RG	garnet red	
3U	red	
PP	pink paradise	
IU	iris	
RL	lotus pink	
LU	lilac	
OU	orange	
ME	melon	
6U	yellow	
DR	gold	
TA	tobacco	
GU	ash	
AU	ivory	
SL	silver	
NU	smoky black	
BK	black piano	



IT Sistema brevettato di doppio stampaggio per preservare brillantezza e trasparenza dei colori.

EN Double-layer patented system to preserve colors' brightness and transparency.

GLAMOUR



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
AVAILABLE ON MOQ REQUEST
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
AU | BU | GU | IU | LU | MU
NU | OU | 3U | 6U | 7U
19,5 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
AU | BU | GU | IU | LU | MU
NU | OU | 3U | 6U | 7U
21,5 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
13 cm



11 & 12
Cucchiaino & Forchettone servire
Serving spoon & fork
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU | LU
MA | MU | NU | OU | RG | SL | TA | 3U
6U | 7U
25 cm



14/15
Set 2 pz insalata
2 pcs Serving set
DR | LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 6U
26 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU | LU
MA | MU | NU | OU | RG | SL | TA | 3U
6U | 7U
17 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
AU | BU | GU | IU | LU | MU | NU
OU | 3U | 6U | 7U
22 cm



20
Pala torta
Cake server
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
MA | MU | NU | OU | RG | SL | TA
3U | 6U | 7U
28 cm



30
Cucchiaione servirisotto
Rice serving spoon
AU | BU | GU | IU | MU | NU | OU
3U | 6U | 7U
26 cm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti scoop
AU | MU | NU | OU | 3U | 6U
31 cm



32
Spalmatore
Spreader
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
15 cm



35
Coltello bistecca
Steak knife
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
23,5 cm



36
Coltello formaggio cervo
Cheese knife mod. "Deer"
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
23 cm



37
Spalmatore per formaggi teneri
Soft cheese and spreader knife
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
20,5 cm



38
Coltello grana
Knife for parmesan cheese
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
15,5 cm



39
Forchetta servire per formaggio
Cheese serving fork
AU | BU | GU | IU | LU | MU | NU
OU | 3U | 6U | 7U
15,5 cm



ALADDIN

Design A. Dolcetti, Virgilio Bugatti & Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
16 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
22 cm

ALADDIN

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico. Lavabili in lavastoviglie nella versione con ghiera cromata.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle. The version with chromed ring is dishwasher safe.

* **IT** Manico con pagliuzze in ottone dorate. I manici sono realizzati tramite la lavorazione manuale di lastre in acrilico, questo fa sì che ogni manico sia unico per numero e densità di pagliuzze. Eventuali differenze tra un manico e l'altro sono segno della sua esclusività e non sono da considerarsi un difetto di fabbricazione. Disponibile accoppiato alle finiture C, D e X.

* **EN** Handle with gold plated brass flakes. The handles are made through the manual manufacturing of acrylic sheets. This makes every handle unique thanks to its number and concentration of particles. Any difference among handles is the symbol of their uniqueness and must not be considered a manufacturing defect. Available with C, D and X finishing.

composizione codice code composition code composition code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio					
AL	B	GM	-	042	01



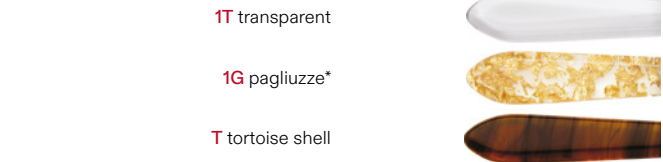
Madreperla | Mother-of-pearl colours | Couleurs nacrés | Perlmutt Farben



Seta | Silk | Soie | Seide



Trasparente | Transparent colours | Couleurs transparent | Transparenten Farben



Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140



ALADDIN



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
22 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
20 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
20 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
16 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
14,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
AM | GM | LM | NM | PM | RM | VM
1M | 2M | 3M | 4M
21 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
24 cm

ALADDIN



13
Mestolo salsa
Sauce ladle
20 cm



14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
24 cm



15
Forchetta insalata
Salad fork
24 cm



17
Forchetta dolce 3 punte
Cake fork 3 prongs
16 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
18 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
19 cm



20
Pala torta
Cake server
27 cm



21
Coltello torta
Cake Knife
26 cm



22
Coltellino dolce-frutta
Cake-fruit knife
17,5 cm



23
Coppia bacchette riso
Chopstick
AM | LM | NM | 2M | 3M | 4M | 1T
24 cm



25
Pala servisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
27,5 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
AM | GM | LM | NM | PM | RM | VM |
2M | 3M | 4M
24 cm



26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
AM | 2M | 3M
9 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
22 cm



30
Cucchiaino servisotto
Rice serving spoon
26 cm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti scoop
32 cm



32
Spalmatore
Spreader
14,5 cm



33
Tagliatartufo
Truffle cutter
23 cm



40 | Advanced Performance
Coltello tavola lama a filo
Table knife straight edge
24 cm



40S | Advanced Performance
Coltello tavola lama con sega
Table knife serrated edge
24 cm



41
Coltello Salumi
Ham and slice knife
40 cm

ALADDIN



42
Coltello formag. cervo
Cheese Deer Knife
23 cm



43
Coltello grana
Knife for parmesan
20 cm



44
Coltello gorgonzola
Cheeseknife
24 cm



47
Coltello salmone
Salmon knife
40 cm



49
Coltello pane
Bread knife
32 cm



50
Coltello arrosto
Roast carving knife
31 cm



51
Forchettone arrosto
Roast carving fork
29 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
24 cm



53
Coltello nuziale
Cake knife
32 cm



55
Paletta affetta formaggio
Cheese shovel
24 cm



56
Spalmatore con seghettatura
Saw-edged spreader
22 cm



61
Pala pizza
Pizza shovel
29,5 cm



62
Pala lasagne
Lasagne shovel
28,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM | 3M
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM | 3M
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM | 3M
13 cm



70
Pinza insalata
Salad tongs
AM | GM | LM | NM | PM | VM | 2M
3M | 4M
30 cm



71
Pinza multiuso
Multipurpose tongs
AM | GM | LM | NM | PM | VM | 2M
3M | 4M
28 cm



76
Schiumarola
Skimmer
31 cm



77
Forbici multiuso
Multi-purpose scissors
AM | GM | NM | RM | VM | 2M | 3M | 4M
25 cm



95
Pala fritto
Turner
ALL COLOURS
27,5 cm

ALADDIN



OXFORD

Design Ufficio Tecnico Bugatti

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle.

* **IT** Manico con pagliuzze in ottone dorate. I manici sono realizzati tramite la lavorazione manuale di lastre in acrilico, questo fa sì che ogni manico sia unico per numero e densità di pagliuzze. Eventuali differenze tra un manico e l'altro sono segno della sua esclusività e non sono da considerarsi un difetto di fabbricazione. Disponibile accoppiato alle finiture D, X.

* **EN** Handle with gold plated brass flakes. The handles are made through the manual manufacturing of acrylic sheets. This makes every handle unique thanks to its number and concentration of particles. Any difference among handles is the symbol of their uniqueness and must not be considered a manufacturing defect. Available with D and X finishing.

composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio esempio			
OX	B	GM-	01
OX	D	1G-	01

B old silver plated ring



D gold plated ring



X gold plated ring and gold PVD metal part



Madreperla | mother-of-pearl colours

4M green



VM aqua green



7M light blue



2M blue



NM black



GM grey



LM lilac



RM pink



PM raspberry



3M bordeaux



KM rust



MM tangerine



OM onyx



AM ivory



1M white



Seta

silk | soie | Seide

CS green chartreuse



Trasparente | transparent colours

1T transparent



1G pagliuzze*



T tortoise shell



Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140

MELODIA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico. Lavabili in lavastoviglie nella versione con ghiera cromata.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle. The version with chromed ring is dishwasher safe.

* **IT** Manico con pagliuzze in ottone dorate. I manici sono realizzati tramite la lavorazione manuale di lastre in acrilico, questo fa sì che ogni manico sia unico per numero e densità di pagliuzze. Eventuali differenze tra un manico e l'altro sono segno della sua esclusività e non sono da considerarsi un difetto di fabbricazione. Disponibile accoppiato alle finiture C, D, X.

* **EN** Handle with gold plated brass flakes. The handles are made through the manual manufacturing of acrylic sheets. This makes every handle unique thanks to its number and concentration of particles. Any difference among handles is the symbol of their uniqueness and must not be considered a manufacturing defect. Available with C, D and X finishing.

composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio esempio			
ML	C	GM-	01
ML	C	1G-	01

BLab
Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140

C shining ring



D gold plated ring



X gold plated ring and gold PVD metal part



Madreperla | mother-of-pearl colour

4M green



VM aqua green



7M light blue



2M blue



NM black



GM grey



LM lilac



RM pink



PM raspberry



3M bordeaux



KM rust



MM tangerine



OM onyx



AM ivory



1M white



Seta | silk

CS green chartreuse



Trasparente | transparent colours

1T transparent



1G pagliuzze*



T tortoise shell



FALABELLA

Design A. Parascandolo

casabugatti.it

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico. Lavabili in lavastoviglie nella versione con ghiera cromata.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle. The version with chromed ring is dishwasher safe.

B old silver plated ring



C shining ring



D gold plated ring



X gold plated ring and gold PVD metal part



composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio exemplo			
FL	B	GM-	01

Madreperla | mother-of-pearl colours

4M green



VM aqua green



7M light blue



2M blue



NM black



GM grey



LM lilac



RM pink



PM raspberry



3M bordeaux



KM rust



MM tangerine



OM onyx



AM ivory



1M white



Seta | silk

CS green chartreuse



OPTICAL

Design Ufficio Tecnico Bugatti



IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle.

composizione codice | code composition

model finishing colour- art. cod. & price

esempio | example | esempio | esempio

OT **B** **GM-** **01**

B old silver plated ring



D gold plated ring



X gold plated ring and gold PVD metal part



Madreperla | mother-of-pearl colours

4M green



VM aqua green



7M light blue



2M blue



NM black



GM grey



LM lilac



RM pink



PM raspberry



3M bordeaux



KM rust



MM tangerine



OM onyx



AM ivory

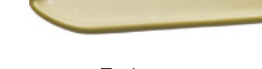


1M white



Seta | silk

CS green chartreuse



Trasparente

transparent colours | couleurs transparent | transparenten Farben

1T transparent



T tortoise shell



Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations

> pag. 140

BUGATTI

ARIANNA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



IT Lavabili in lavastoviglie nella versione con ghiera cromata.
EN The version with chromed ring is dishwasher safe.

B old silver plated ring



C shining ring



D gold plated ring



X gold plated ring and gold PVD metal part



composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio esempio			
AR	C	T-	01

Madreperla | mother-of-pearl colours

2M blue



3M bordeaux



AM ivory



Seta
silk | soie | Seide

CS green chartreuse



T tortoise shell



BOHEMIA

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale | échelle 1:1 | Skala 1:1



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller café | Teelöffel
ALL COLOURS



02
Forchetta da tavola
Table fork
Fourchette de table | Tafelgabel
ALL COLOURS



03
Coltello da tavola
Table knife
Couteau de table | Tafelmesser
ALL COLOURS



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
Cuiller de table | Tafellöffel
ALL COLOURS

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in PMMA. Lavabili in lavastoviglie.

EN 18/10 stainless steel cutlery with PMMA handle. Dishwasher safe.



composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio esempio			
BH	C	3T-	01

C shining ring



Trasparente | transparent colours

- 1T transparent
- 2T blue
- 3T red
- 4T green
- 8T tobacco



COUNTRY

Design Ufficio Tecnico Bugatti

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico. Lavabili in lavastoviglie.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle. Dishwasher safe.



C shining ring



composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio exemplo			
COC	-	AM-	01

Madreperla | mother-of-pearl colours

AM ivory

1M white

NM black



CRISTALLO

Design Virgilio Bugatti



IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in PMMA. Lavabili in lavastoviglie nella versione con ghiera cromata.

EN 18/10 stainless steel cutlery with PMMA handle. The version with chromed ring is dishwasher safe.

composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio esempio			
CS	C	1T-	01

- C shining ring
- B old silver plated ring
- D gold plated ring
- X gold plated ring and gold PVD metal part

Trasparente | transparent colours

- 1T transparent
- 2T blue
- 3T red
- 4T green
- 8T tobacco



DORICO

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale | échelle 1:1 | Skala 1:1



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller café | Teelöffel
ALL COLOURS



02
Forchetta da tavola
Table fork
Fourchette de table | Tafelgabel
ALL COLOURS



03
Coltello da tavola
Table knife
Couteau de table | Tafelmesser
ALL COLOURS



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
Cuiller de table | Tafellöffel
ALL COLOURS

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle.

B old silver plated ring



composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio esempio			
DO	B	A-	01

Venato | veined colours

4 green

2 blue

N black

3 bordeaux

A ivory

1 white



RINASCIMENTO

Design Ufficio Tecnico Bugatti



IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico ovale in ABS.

EN 18/10 stainless steel cutlery, ABS handle.

composizione codice code composition			
model	finishing	colour-	art. cod. & price
esempio example esempio exemplo			
RI	B	A-	01
RI	B	AM-	01

B old silver plated ring



D gold plated ring



X gold plated ring and gold PVD metal part



Madreperla | mother-of-pearl colours

AM ivory



2M blue



3M bordeaux



4M green



NM black



Venato | veined colours

A ivory



1 white



2 bleu



3 bordeaux



4 green



N black



ARES

Design Alessandro Parascandolo



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21,5 cm

ARES

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 forgiato a caldo, spessore 6 mm e manico in resina (POM). Lavabili in lavastoviglie.

EN Hot forged 18/10 stainless steel, thickness 6mm and resin (POM) handle. Dishwasher safe.



B brushed steel

GD gold PVD

BD black diamond PVD

CH champagne PVD

N black

G grey

A ivory

1 white

NEW 8 brown



composizione codice code composition code composition code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio					
AS	B	N	-	004	01

Pezzi NEW | NEW items

GD, BD, CH disponibile dal 15/09/2023 | available from 15/09/2023



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
20 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
20 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
21 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
25 cm

ARES



15
Forchetta insalata
Salad fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
16 cm



18 NEW
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
15,5 cm



19 NEW
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
19 cm



20
Pala torta
Cake server
26,5 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
24 cm



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



27 NEW
Cucchiaino brodo
Soup spoon
20 cm



28 NEW
Forchetta pesce
Fish fork
20 cm



29 NEW
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



32 NEW
Spalmatore
Spreader
16 cm



36 NEW
Forchetta lumache
Escargot fork
13,5 cm



37 NEW
Forchetta ostriche
Oyster fork
15,5 cm



52 NEW
Coltello bistecca
Steak knife
24 cm



75 NEW
Scavino aragosta
Lobster pick
19 cm



78 NEW
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
21,5 cm



INCISIONI DISPONIBILI
su posate acciaio



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Disegni dedicati su richiesta
Custom graphics on request

la collezione delle terre

allegoria



armonia



vento del nord



legame



le jardin des animaux dans la ville

animalier



la ville



le jardin d'air



le jardin botanique

lady



dévoré



GRAFICHE DISPONIBILI
su posate colore



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Disegni dedicati su richiesta
Custom graphics on request

la collezione delle terre

allegoria



armonia



vento del nord



legame



le jardin des animaux dans la ville

panther



zebra



jungle



butterfly



la ville venezia



la ville parigi



la ville new york



la ville londra



le jardin botanique

ramage



galleria

galleria



HOTEL CUTLERY

INDEX

160	AVENUE	176	ELLE	152	MILANO
180	BUTTERFLY	148	FLORIDA	156	TERRA
144	ELENA	164	KING		
168	ELISA	172	MARTINI		

ELENA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHE	01



- 07**
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm
- 02**
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm
- 03MB**
Coltello da tavola
Table knife
23 cm
- 01**
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

ELENA

- IN** shining
- IS** sandblasted
- IT** satin
- INS** shining/sandblasted
- IBD** black diamond PVD
- ISBD** black diamond PVD sandblasted
- IXBD** shining/black diamond PVD
- IYBD** shining/black diamond PVD sandblasted
- IBR** bronze PVD
- ISBR** bronze PVD sandblasted
- IXBR** shining/bronze PVD
- IYBR** shining/bronze PVD sandblasted
- ICH** champagne PVD
- ISCH** champagne PVD sandblasted
- IXCH** shining/champagne PVD
- IYCH** shining/champagne PVD sandblasted
- IGD** gold PVD
- ISGD** gold PVD sandblasted
- IXGD** shining/gold PVD
- IYGD** shining/gold PVD sandblasted





01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,9 cm



02
Forketta da tavola
Fourchette de table
20,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
22,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forketta frutta
Dessert fork
18,4 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
20,9 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,2 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24,3 cm



13
Mestolo salsa
Sauce ladle
17,3 cm



14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
28,6 cm



15
Forketta insalata
Salad fork
28,6 cm



17
Forketta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,7 cm



20
Pala torta
Cake server
23,4 cm



22
Coltellino dolce-frutta
Fruit knife
16 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,2 cm



28
Forketta pesce
Fish fork
17,8 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,3 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
22,4 cm

FLORIDA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm

02

Forchetta da tavola
Table fork
21 cm

03MB

Coltello da tavola
Table knife
23 cm

01

Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHF	01



FLORIDA

IN shining	
IS sandblasted	
IT satin	
INS shining/sandblasted	
IBD black diamond PVD	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR bronze PVD	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBR shining/bronze PVD	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
ICH champagne PVD	
ISCH champagne PVD sandblasted	
IXCH shining/champagne PVD	
IYCH shining/champagne PVD sandblasted	
IGD gold PVD	
ISGD gold PVD sandblasted	
IXGD shining/gold PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	

FLORIDA



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,9 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
22,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,4 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
20,9 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,2 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,7 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
19,5 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,8 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,2 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
17,8 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,3 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
22,4 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17,6 cm

MILANO

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,1 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
20,3 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,7 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20 cm

scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,2 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3,2 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	0H2	01



MILANO

- IN shining
- IS sandblasted
- IT satin
- INS shining/sandblasted
- IBD black diamond PVD
- ISBD black diamond PVD sandblasted
- IXBD shining/black diamond PVD
- IYBD shining/black diamond PVD sandblasted
- IBR bronze PVD
- ISBR bronze PVD sandblasted
- IXBR shining/bronze PVD
- IYBR shining/bronze PVD sandblasted
- ICH champagne PVD
- ISCH champagne PVD sandblasted
- IXCH shining/champagne PVD
- IYCH shining/champagne PVD sandblasted
- IGD gold PVD
- ISGD gold PVD sandblasted
- IXGD shining/gold PVD
- IYGD shining/gold PVD sandblasted





01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,3 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,7 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,4 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,1 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,1 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,1 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
19,9 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15,5 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
19 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,5 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,7 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
17,9 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,7 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23,6 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17 cm

TERRA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



casabugatti.it

scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,8 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,4 cm

BUGATTI

TERRA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHT	01



IN	shining	
IS	sandblasted	
IT	satin	
INS	shining/sandblasted	
IBD	black diamond PVD	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR	bronze PVD	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
IXBR	shining/bronze PVD	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
ICH	champagne PVD	
ISCH	champagne PVD sandblasted	
IXCH	shining/champagne PVD	
IYCH	shining/champagne PVD sandblasted	
IGD	gold PVD	
ISGD	gold PVD sandblasted	
IXGD	shining/gold PVD	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,4 cm



02
Forketta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,4 cm



05
Forketta frutta
Dessert fork
18,1 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
19,2 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,8 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,5 cm



17
Forketta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15,6 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
19,8 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
24 cm



56MB
Spalmatore
Spreader
18 cm

TERRA

AVENUE

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale

IT IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHA	01



- 07**
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm
- 02**
Forkchetta da tavola
Table fork
20,4 cm
- 03MB**
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm
- 01**
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20,3 cm

AVENUE

IN shining	
IS sandblasted	
IT satin	
INS shining/sandblasted	
IBD black diamond PVD	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR bronze PVD	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBR shining/bronze PVD	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
ICH champagne PVD	
ISCH champagne PVD sandblasted	
IXCH shining/champagne PVD	
IYCH shining/champagne PVD sandblasted	
IGD gold PVD	
ISGD gold PVD sandblasted	
IXGD shining/gold PVD	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,3 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
23,1 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
23,3 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,4 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
20 cm



20
Pala torta
Cake server
24 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,4 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,8 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
20,4 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
22,1 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23,5 cm



56MB
Spalmatore
Spreader
16 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,4 cm

KING

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaiino caffè
Coffee spoon
13,7 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
20,3 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24,3 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20,3 cm

scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello manico vuoto. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Hollow handle knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	0HK	01



KING

IN shining	
IS sandblasted	
IT satin	
IBD black diamond PVD	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
IBR bronze PVD	
ISBR bronze PVD sandblasted	
ICH champagne PVD	
ISCH champagne PVD sandblasted	
IGD gold PVD	
ISGD gold PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24,3 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,9 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
21,9 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,7 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
10,5 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15,7 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18,2 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19,2 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,9 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
24,3 cm

ELISA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHS	01



ELISA

IN shining



IS sandblasted



IT satin



IBD black diamond PVD



ISBD black diamond PVD sandblasted



IBR bronze PVD



ISBR bronze PVD sandblasted



ICH champagne PVD



ISCH champagne PVD sandblasted



IGD gold PVD



ISGD gold PVD sandblasted



ELISA



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forketta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,8 cm



05
Forketta frutta
Dessert fork
18,8 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,4 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24 cm



12
Forkettone servire
Serving fork
24 cm



17
Forketta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,5 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
24 cm



56MB
Spalmatore
Spreader
16 cm

MARTINI

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaiino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	0HM	01



MARTINI

IN shining



IS sandblasted



IT satin



IBD black diamond PVD



ISBD black diamond PVD sandblasted



IBR bronze PVD



ISBR bronze PVD sandblasted



ICH champagne PVD



ISCH champagne PVD sandblasted



IGD gold PVD



ISGD gold PVD sandblasted





01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,8 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,8 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,4 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
24 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,6 cm



20
Pala torta
Cake server
24,5 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,8 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23,8 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
16 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5,5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHL	01



IN shining	
IS sandblasted	
IT satin	
INS shining/sandblasted	
IBD black diamond PVD	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR bronze PVD	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBR shining/bronze PVD	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
ICH champagne PVD	
ISCH champagne PVD sandblasted	
IXCH shining/champagne PVD	
IYCH shining/champagne PVD sandblasted	
IGD gold PVD	
ISGD gold PVD sandblasted	
IXGD shining/gold PVD	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,8 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24,4 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,2 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,5 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,9 cm



19
Cucchiaino cocktail/latte
Long drink/latte spoon
21 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18,3 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
24,4 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17,4 cm

BUTTERFLY

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1: scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm

02
Forketta da tavola
Table fork
20,4 cm

03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm

01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20,3 cm

BUTTERFLY

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), 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.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	0HB	01



IN shining	
IS sandblasted	
IT satin	
INS shining/sandblasted	
IBD black diamond PVD	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IBR bronze PVD	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBR shining/bronze PVD	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
ICH champagne PVD	
ISCH champagne PVD sandblasted	
IXCH shining/champagne PVD	
IYCH shining/champagne PVD sandblasted	
IGD gold PVD	
ISGD gold PVD sandblasted	
IXGD shining/gold PVD	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	

BUTTERFLY



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,3 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
23 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
23 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,4 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,4 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,8 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
20,4 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
22,1 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17,2 cm

BUTTERFLY

STEAK KNIVES

INDEX

186	ALADDIN Steak Knife	188	BRASSERIE NEW Steak Knife	188	OSTERIA NEW Steak Knife
186	ARES Steak Knife	188	EN CRUZ PAKKA NEW Steak Knife	189	MATAHAMBRE NEW Steak Knife
188	AUBERGE NEW Steak Knife	186	ERGO Steak Knife	186	SETTIMOCIELO Steak Knife
189	AUBERGE DAMASCUS NEW Steak Knife	186	GLAMOUR Steak Knife		



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Su richiesta, lama personalizzabile con logo
On request, customized logo on blade



SETTIMOCIELO

> pag. 70

IN-05652MB
23 cm



GLAMOUR

> pag. 96

GL3U-02135
23,5 cm



ALADDIN

> pag. 102

ALCAM-04252
24 cm



ARES

> pag. 130

ASBN-00452
24 cm



ERGO

ZC-08952
blade 12 cm





Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Su richiesta, lama personalizzabile con logo
On request, customized logo on blade

*Disponibile da 05/2024 |
available from 05/2024



AUBERGE* NEW

ZC-06052L
blade 11,5 cm



AUBERGE* NEW
SERRATED

ZC-06052
blade 11,5 cm



OSTERIA* NEW

ZC-05852L
blade 11,5 cm



OSTERIA* NEW
SERRATED

ZC-05852
blade 11,5 cm



MATAHAMBRE* NEW

ZC-05952L
blade 11,5 cm



MATAHAMBRE* NEW
SERRATED

ZC-05952
blade 11,5 cm



BRASSERIE* NEW

ZC-05752L
blade 11,5 cm



BRASSERIE* NEW
SERRATED

ZC-05752
blade 11,5 cm



EN CRUZ PAKKA* NEW

ZC-06352WL
blade 12 cm



EN CRUZ PAKKA* NEW
SERRATED

ZC-06352W
blade 12 cm

Proposte
Proposal



AUBERGE* NEW
DAMASCUS

ZC-06052LD
blade 11,5 cm

Proposte
Proposal



AUBERGE* NEW
DAMASCUS - SERRATED

ZC-06052D
blade 11,5 cm

MOKA & HAPPY HOUR

INDEX

192	ALADDIN Moka & Happy Hour	192	FALABELLA Moka & Happy Hour	195	PORTOFINO Moka
195	AMALFI Moka	197	FORCHETTINA PARTY KISS	194	RINASCIMENTO Moka
194	ARIANNA Moka	195	FRESCO Moka	197	SASSOLINA KISS
194	BOHEMIA Moka	195	FUTURA Moka	196	SET CUCCHIAINI PORTAFORTUNA
195	CAPRERA Moka	192	GLAMOUR Moka	195	SET MOKA NON SOLO CAFFÈ
194	COUNTRY Moka	193	MELODIA Moka & Happy Hour	195	SETTIMOCIELO Moka
194	CRISTALLO Moka	197	MOKA CUORE KISS	194	SINTESI Moka
197	CUCCHIAINI KISS	195	NATURA NEW Moka	195	TOSCANA Moka
194	DORICO Moka	193	OPTICAL Moka & Happy Hour	195	VENEZIA Moka
194	DUETTO Moka	193	OXFORD Moka & Happy Hour	194	VIDAL Moka

COLOUR CUTLERY

GLAMOUR > pag. 96



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU | LU | MA |
MU | NU | OU | RG | SL | TA | 3U | 6U | 7U
13 cm

ALADDIN > pag. 102



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
14,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM | 3M
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM | 3M
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM | 3M
13 cm

FALABELLA > pag. 114



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
14,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM | 3M
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM | 3M
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM | 3M
13 cm

COLOUR CUTLERY

MELODIA > pag. 112



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
14,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM | 3M
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM | 3M
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM | 3M
13 cm

OPTICAL > pag. 116



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
14,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM | 3M
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM | 3M
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM | 3M
13 cm

OXFORD > pag. 110



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
14,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM | 3M
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM | 3M
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM | 3M
13 cm

COLOUR CUTLERY

ARIANNA
> pag. 118



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
15 cm

BOHEMIA
> pag. 120



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
14,5 cm

COUNTRY
> pag. 122



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
15 cm

CRISTALLO
> pag. 124



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
14,5 cm

DORICO
> pag. 126



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
14 cm

RINASCIMENTO
> pag. 128



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
14,5 cm

ARES
> pag. 130



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

SINTESI
> pag. 28



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

DUETTO
> pag. 54



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

VIDAL
> pag. 80



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,5 cm

CAPRERA
> pag. 32



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

NATURA NEW
> pag. 58



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12 cm

FUTURA
> pag. 86



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

SIENA
> pag. 36



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

PORTOFINO
> pag. 64



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

VENEZIA
> pag. 90



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

TOSCANA
> pag. 42



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

SETTIMOCIELO
> pag. 70



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

SET MOKA NON SOLO CAFFÈ
Design Uff. Tecnico Bugatti



IN-09908
Cucchiaino moka
Moka spoon
10 cm

STAINLESS STEEL

AMALFI
> pag. 46



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

FRESCO
> pag. 76



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

SET CUCCHIAINI PORTAFORTUNA

Design Teseo Berghella



IN-05008/S
12,5 cm
Sole Simbolo di energia positiva.
Sun Symbol of positive energy.



IN-05008/F
12,5 cm
Fiore Dillo con un fiore!
Flower Say it with a flower!



IN-05008/Q
12,5 cm
Quadrifoglio Trovare un quadrifoglio è una Fortuna!
Four-Leaf clover Find a four-leaf clover is Luck!



IN-05008/C
12,5 cm
Cuore Il cuore è sinonimo di amore.
Heart Heart is synonymous with love.



IN-05008/P
12,5 cm
Pavone Animale vanitoso ed eccentrico.
Peacock Vain and odd animal.



IN-05008/G
12,5 cm
Gufo Tra Magia e Mistero.
Howl Between Magic and Mystery.

SASSOLINA | MOKA CUORE | FORCHETTINA PARTY | CUCCHIAINI KISS

Design Teseo Berghella



43-7067
Sassolina, cucchiaino moka
Sassolina, moka spoon
12,5 cm



43-7067IGD
Sassolina, cucchiaino moka
Sassolina, moka spoon
12,5 cm



43-7066
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
12,5 cm



43-7066IGD
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
12,5 cm



43-7068
Forchettine party
Party small forks
12,5 cm



43-7068IGD
Forchettine party
Party small forks
12,5 cm



43-7008
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



43-7008IGD
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm

CUTLERY SUPPORT

INDEX

201	ALADDIN Cutlery Support	201	GINKGO Cutlery Support	200	MOUSTACHE Cutlery Support
200	BILOBA Cutlery Support	201	GINKGO II Cutlery Support		
200	EQUIS Cutlery Support	200	MARIPOSA Cutlery Support		

IT Tutti i nostri poggia-posate sono lavabili in lavastoviglie.
Su richiesta, Possiamo studiare e creare il poggia-posate della forma che preferesci!
EN All our cutlery supports are dishwasher safe.
On request, We can study and give life to the cutlery support you need!



MOUSTACHE

Proposte
Proposal



48-70PO/S
Poggia-posate in acciaio inox 18/10,
spessore 1 mm | 18/10 stainless steel,
cutlery support, thickness 1 mm
10 × 2 cm

BILOBA

Proposte
Proposal



53-70PO/S
Poggia-posate in acciaio inox 18/10,
spessore 1 mm | 18/10 stainless steel,
cutlery support, thickness 1 mm
10 × 2 cm

GINKGO

Proposte
Proposal



51-70PO/S
Poggia-posate in acciaio inox 18/10,
spessore 1 mm | 18/10 stainless steel,
cutlery support, thickness 1 mm
10 × 2 cm

GINKGO II

Proposte
Proposal



54-70PO/S
Poggia-posate in acciaio inox 18/10,
spessore 1 mm | 18/10 stainless steel,
cutlery support, thickness 1 mm
10 × 2 cm

ARES



AS.-00426/S
Appoggio per bacchette riso disponibile
in vari colori PVD
Support available in various PVD colours
5,5 × 2 cm

EQUIS

Proposte
Proposal



49-70PO/S
Poggia-posate in acciaio inox 18/10,
spessore 1 mm | 18/10 stainless steel,
cutlery support, thickness 1 mm
10 × 2 cm

MARIPOSA

Proposte
Proposal



50-70PO/S
Poggia-posate in acciaio inox 18/10,
spessore 1 mm | 18/10 stainless steel,
cutlery support, thickness 1 mm
10 × 2 cm

ALADDIN



ALB-04226/S
Poggia-posate in zama |
Zamak cutlery support

old silver plated
7,5 × 2 × 1,3 cm



ALC-04226/S
Poggia-posate in zama |
Zamak cutlery support

shining
7,5 × 2 × 1,3 cm



ALD-04226/S
Poggia-posate in zama |
Zamak cutlery support

gold plated
7,5 × 2 × 1,3 cm



AL.-04226/S
Appoggio per bacchette riso
Acrylic support

AM | 2M | 3M
5,5 × 2 cm

INFORMATION

CURA E MANUTENZIONE

POSATE IN ACCIAIO INOX CON FINITURA LUCIDA, SABBIAIATA, VINTAGE, SATIN
Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.

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

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

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

di prodotti specifici per la pulitura dell'argento, le posate torneranno a splendere.
Consigliamo di non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argentate.

POSATE CON MANICO IN ACRILICO/ABS/POM E ADERENZA IN ACCIAIO INOX
Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.
Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.
Le posate in acciaio inox 18/10 con manico in acrilico e ghiera lucida/ABS/POM 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 esistenti a graffi e corrosione.
Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

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

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

CARE & MAINTENANCE

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING
Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.
18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because 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 fist use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.
Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.
PVD 18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: 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 because 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.

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

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE
Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

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

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

BUGATTI®

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

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

photography: Leo Torri | Alessia Montanari | Davide Lovatti | ASB\COMUNICAZIONE

concept & design: ASB\COMUNICAZIONE (asborsoni.com)

thanks to: Areadocks