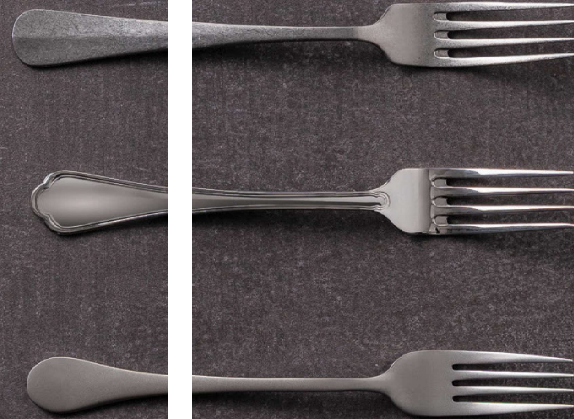


Cutlery

Posateria



Finishing

Mirror

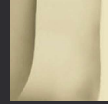


STAINLESS
STEEL

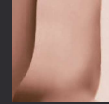
Mirror PVD



GOLD



CHAMPAGNE



COPPER

Silverplated



SILVERPLATED

Vintage / Antique

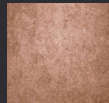


STAINLESS
STEEL

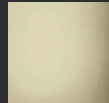


STAINLESS
STEEL

Vintage / Antique PVD



COPPER



CHAMPAGNE

Physical Vapour Deposition

PVD is a technique which gives objects valuable colors and shades by evaporating metal particles in a vacuum chamber. This special treatment is welded at an atomic level to the surface of the stainless steel cutlery, hardening the steel and optimizing its resistance to both rubbing and corrosion, as well as preventing rust and oxides from forming.

Il PVD è un processo che conferisce agli oggetti pregiate colorazioni e sfumature, ed è ottenuto dalla deposizione di particelle metalliche mediante vaporizzazione in una camera sottovuoto. Questo particolare rivestimento si salda a livello atomico al substrato in acciaio inox delle posate, dotando il materiale di maggiore durezza e di resistenza sia all'usura per sfregamento che alla corrosione, inibendo la formazione di ruggini o ossidi.

Silverplating

Purity of silver 999.5%. Silver layer hardness up to 2 times more than traditional silver plating and sulphuration resistance up to 4 times more. Our silver plating process is subject to very strict controls: thickness, bond of the silver layer; evenness and brightness of the finished product. Each piece is submitted to accurate tests and inspection before packaging.

Purezza dell'argento 999.5%. Durezza del rivestimento d'argento fino a 2 volte superiore rispetto all'argentatura tradizionale e resistenza alla solforazione fino a 4 volte superiore. Il nostro processo di argentatura è sottoposto a severissimi controlli: spessore, aderenza del rivestimento d'argento; uniformità e lucentezza del prodotto finito. Ogni pezzo è sottoposto ad accurati test e attenta ispezione prima del confezionamento.

Vintage

A special craftsman finishing technique on the surface of the stainless steel cutlery. Through a series of industrial scraping processes, surfaces assume an original and intentionally "worn out" effect, introducing a new and fascinating ambience at the table and a new trend for contemporary interior design.

Una particolare lavorazione meccanica di finitura di massa del substrato delle posate in acciaio inox. Mediante una serie di processi industriali di natura abrasiva le superfici assumono una inedita resa, un effetto volutamente "usurato", che introduce un nuovo ed affascinante gusto in tavola e di tendenza per l'interior design contemporaneo.

Antique

The particular "Antique" finishing is characterized by the pleasant to touch texture and the original matt appearance of the stainless steel. This finishing is the result of a high pressure ceramics sandblasting treatment, made up of micro ceramic particles, which defines the final effect of the surfaces.

Il particolarissimo effetto "Antique" si caratterizza per una sottile texture piacevole al tatto e, nel contempo, per l'inedita resa opaca che assume l'acciaio. La finitura è il risultato di un trattamento di sabbiatura ad alta pressione mediante microparticelle in ceramica, che definisce l'effetto finale delle superfici.

Vintage / Antique PVD

Texture and color can be combined with each other, in order to establish a personal style on the tabletop. In this case, the processes take place in consecutive phases, from the different abrasive techniques to the coloring ones. Combining these two treatments, cutlery assumes original effects.

Texture e colore possono essere combinate tra loro, per ricercare anche in tavola il proprio stile. In questi casi i processi si articolano in più fasi produttive che si susseguono partendo dalla lavorazione con le differenti tecniche abrasive dello strato superficiale per poi passare alla sua colorazione. Il mix tra queste due lavorazioni dona così inediti effetti alle collezioni.

Key Legend

The cutlery shapes are only representatives. All knives have serrated blade.

Le sagome delle posate sono puramente indicative. Tutti i coltelli hanno la lama seghettata.

art.		
-01	TABLE SPOON	CUCCHIAIO TAVOLA
-02	BOUILLON/GOURMET SPOON	CUCCHIAIO BRODO/GOURMET
-08	TABLE FORK	FORCHETTA TAVOLA
-11	TABLE KNIFE, S.H.	COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO
-15	TABLE KNIFE, H.H.	COLTELLO TAVOLA, MANICO CAVO
-16	BUTTER KNIFE, SMALL, H.H.	COLTELLO BURRO / BIMBO, MANICO CAVO
-18	BUTTER / FRUIT KNIFE, S.H.	COLTELLO BURRO / FRUTTA, MONOBLOCCO
-19	STEAK KNIFE, S.H.	COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO
-21	STEAK KNIFE, H.H.	COLTELLO BISTECCA, MANICO CAVO
-25	DESSERT SPOON	CUCCHIAIO FRUTTA
-26	DESSERT FORK	FORCHETTA FRUTTA
-27	DESSERT KNIFE, S.H.	COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO
-31	DESSERT KNIFE, H.H.	COLTELLO FRUTTA, MANICO CAVO
-36	TEA/COFFEE SPOON	CUCCHIAIO TÈ/CAFFÈ
-37	ESPRESSO SPOON	CUCCHIAIO ESPRESSO
-40	SOUP LADLE	MESTOLO
-44	SERVING SPOON	CUCCHIAIO SERVIRE
-45	SERVING FORK	FORCHETTA SERVIRE
-49	FISH FORK	FORCHETTA PESCE
-50	FISH KNIFE	COLTELLO PESCE
-55	CAKE FORK	FORCHETTA DOLCE
-57	ICE CREAM SPOON	PALETTA GELATO
-58	CAKE SERVER	PALA TORTA
-67	ICE TEA SPOON	CUCCHIAIO BIBITA
-69	FRENCH SAUCE SPOON	CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE
-70	BUTTER SPREADER	SPATOLA BURRO
-72	BUTTER KNIFE, H.H.	COLTELLO BURRO, MANICO CAVO
-73	BUTTER KNIFE, S.H.	COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO

SS	AG	VG	AQ	PVD	PVD	PVD	VG PVD	AQ PVD
STAINLESS STEEL	SILVERPLATED	VINTAGE STAINLESS STEEL	ANTIQUÉ STAINLESS STEEL	MIRROR GOLD - PVD	MIRROR COPPER - PVD	MIRROR CHAMPAGNE - PVD	GOLD VINTAGE - PVD	CHAMPAGNE ANTIQUÉ - PVD

Arthur Krupp®

flora

62624

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10



FLORA

	SS	AQ
	62624	62224
	€	€
-01	2,75	3,45
-02	3,05	
-08	2,75	3,45
-11	3,75	4,65
-18	3,35	4,15
-19	4,35	5,45
-25	2,40	2,95
-26	2,40	2,95
-27	3,35	4,15
-36	1,90	2,25
-37	1,90	2,25
-49	3,05	3,65
-50	3,05	3,65
-55	2,40	3,00



Arthur Krupp®

idea

62620

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



IDEA

	SS	AQ	PVD
	62620	62220	62820G
	€	€	€
-01	2,75	3,45	5,75
-08	2,75	3,45	5,75
-11	3,75	4,65	7,85
-18	3,35	4,15	7,35
-19	4,35	5,45	8,35
-25	2,40	2,95	5,45
-26	2,40	2,95	5,45
-27	3,35	4,15	7,35
-36	1,90	2,25	3,85
-37	1,90	2,25	3,85
-49	3,05	3,65	5,95
-50	3,05	3,65	5,95
-55	2,40	3,00	4,55



Arthur Krupp®

feel

62621

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



FEEL

	SS	PVD	PVD
	62621	62821C	62821P
	€	€	€
-01	2,75	5,75	5,75
-08	2,75	5,75	5,75
-11	3,75	7,85	7,85
-18	3,35	7,35	7,35
-25	2,40	5,45	5,45
-26	2,40	5,45	5,45
-27	3,35	7,35	7,35
-36	1,90	3,85	3,85
-37	1,90	3,85	3,85
-49	3,05	5,95	5,95
-50	3,05	5,95	5,95
-55	2,40	4,55	4,55



contour

62611

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



CONTOUR

	SS	AG
	62611	62811
	€	€
-01	3,35	13,2
-02	3,75	12,3
-08	3,35	13,2
-11	4,65	15,7
-15	11,40	20,75
-16	10,55	20,5
-19	5,35	16,6
-21	11,90	22,35
-25	2,95	11,7
-26	2,95	11,7
-27	4,25	14,95
-31	10,95	20,5
-36	2,30	7,55
-37	2,30	7,05
-40	24,65	57,6
-44	8,05	21,85
-45	8,05	21,85
-49	3,75	10,55
-50	3,75	10,55
-55	3,05	10,95
-57	3,15	8,7
-58	11,40	38,95
-67	3,25	11,7
-69	3,75	12,3
-70	3,55	10,2
-72	10,35	22,35
-73	4,35	14,6



baguette

62612

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



BAGUETTE

	SS	AG	VG	PVD
	62612	62812	62312	62812G
	€	€	€	€
-01	3,35	13,2	4,15	7,05
-02	3,75	12,3	4,65	7,55
-08	3,35	13,2	4,15	7,05
-11	4,65	15,7	5,70	9,55
-15	11,40	20,75		
-16	10,55	20,5		
-18	4,25	14,6	5,05	9,05
-19	5,35	16,6	6,55	10,25
-21	11,90	22,35		
-25	2,95	11,7	3,50	6,65
-26	2,95	11,7	3,50	6,65
-27	4,25	14,95	5,05	9,05
-31	10,95	20,5		
-36	2,30	7,55	2,75	4,75
-37	2,30	7,05	2,75	4,65
-40	24,65	57,6		44,45
-44	8,05	21,85	9,85	17,90
-45	8,05	21,85	9,85	17,90
-49	3,75	10,55	4,65	7,55
-50	3,75	10,55	4,65	7,55
-55	3,05	10,95	3,60	5,45
-57	3,15	8,7	3,70	6,85
-58	11,30	37,4	13,90	21,15
-67	3,25	11,7	3,90	6,95
-69	3,75	12,3	4,65	7,55
-70	3,35	10,2	4,15	7,05
-72	10,35	22,35		
-73	4,35	14,6	5,40	9,25



Arthur Krupp®

monika

62613

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



MONIKA

	SS	VG	VG PVD
	62613	62313	62313C
	€	€	€
-01	3,35	4,15	7,75
-02	3,75	4,65	8,25
-08	3,35	4,15	7,75
-11	4,65	5,70	10,45
-19	5,35	6,55	11,30
-25	2,95	3,50	7,25
-26	2,95	3,50	7,25
-27	4,25	5,05	10,05
-36	2,30	2,75	5,25
-37	2,30	2,75	5,25
-40	24,65		
-44	8,05	9,85	19,70
-45	8,05	9,85	19,70
-49	3,75	4,65	8,25
-50	3,75	4,65	8,25
-55	3,05	3,60	5,95
-57	3,15	3,70	7,55
-58	11,30	13,90	23,25
-67	3,25	3,90	7,65
-69	3,75	4,65	8,25
-70	3,35	4,15	7,75
-73	4,35	5,40	10,15



arcadia

62614

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



SS

62614

€

	-01	3,35
	-02	3,75
	-08	3,35
	-11	4,65
	-15	11,40
	-19	5,35
	-21	11,90
	-25	2,95
	-26	2,95
	-27	4,25
	-31	10,95
	-36	2,30
	-37	2,30
	-40	24,65
	-44	8,05
	-45	8,05
	-49	3,75
	-50	3,75
	-55	3,05
	-57	3,15
	-58	11,40
	-67	3,25
	-69	3,75
	-70	3,55
	-72	10,35
	-73	4,35



versailles

62618

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



SS AG

62618 62818
 € €

	-01	3,35	13,2
	-02	3,75	12,3
	-08	3,35	13,2
	-11	4,65	15,7
	-15	11,40	20,75
	-19	5,35	16,6
	-25	2,95	11,7
	-26	2,95	11,7
	-27	4,25	14,95
	-31	10,95	20,5
	-36	2,30	7,55
	-37	2,30	7,05
	-44	8,05	21,85
	-45	8,05	21,85
	-49	3,75	10,55
	-50	3,75	10,55
	-55	3,05	10,95
	-69	3,75	12,3
	-73	4,35	14,6



Arthur Krupp®

queen

62622

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10



QUEEN

SS

62622

	€
-01	4,25
-08	4,25
-11	5,65
-18	5,25
-25	3,75
-26	3,75
-27	5,25
-36	2,75
-37	2,50
-49	4,15
-50	4,15
-55	4,25



cream

62511

18-10 STAINLESS STEEL
 ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
 EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
 ACIER INOXYDABLE 18-10
 ACERO INOXIDABLE 18-10



CREAM



	62511	62111	62111P
	€	€	€
-01	4,25	5,05	8,75
-02	4,45	5,55	8,95
-08	4,25	5,05	8,75
-11	5,65	6,95	11,60
-19	6,25	7,75	12,40
-25	3,75	4,65	8,25
-26	3,75	4,65	8,25
-27	5,25	6,45	11,20
-36	2,75	3,40	5,75
-37	2,50	3,10	5,45
-40	26,05		
-44	7,95	9,75	19,40
-45	7,95	9,75	19,40
-49	4,15	4,95	8,65
-50	4,15	4,95	8,65
-55	4,25	5,05	7,35
-58	15,35	16,70	25,75
-69	4,45	5,55	8,95
-73	4,25	5,05	10,05





Cutlery rest
 Poggia posate
 Besteckbänkchen
 Repose-couverts
 Reposa cubiertos

art.	dim. cm.	h. cm.	U. Pack	€
66950-09	9x4,5	0,5	6	7,00

SS



Cutlery rest
 Poggia posate
 Besteckbänkchen
 Repose-couverts
 Reposa cubiertos

art.	dim. cm.	h. cm.	U. Pack	€
66950-10	11x3	0,2	6	6,60

Diamond finishing. – Finitura Diamond.

SS





Cutlery rest
 Poggia posate
 Besteckbänkchen
 Repose-couverts
 Reposa cubiertos

art.	dim. cm.	U. Pack	€
66950-12	12x8,4x1,7	6	9,00

55



Cutlery rest
 Poggia posate
 Besteckbänkchen
 Repose-couverts
 Reposa cubiertos

art.	dim. cm.	U. Pack	€
66950-13	10x3,4	6	2,60

55





Steak knife
 Coltello bistecca
 Steakmesser
 Couteau à steak
 Cuchillo para steak

art.	blade/lama	l. cm.	€
62002-19	12	23	11,50

Black Pakka wood handle. Smooth blade. – Lama liscia.



Tomahawk steak knife
 Coltello bistecca Tomahawk
 Tomahawk-Steakmesser
 Couteau à steak Tomahawk
 Cuchillo para steak Tomahawk

art.	blade/lama	l. cm.	€
62005-19	8	20,5	12,30

Black Pakka wood handle.



Arthur Krupp®



Set of 6 steak knives

Set 6 coltelli bistecca

Steakmesser Set 6-teilig

Set de couteaux à steak, 6 pièces

Set Cuchillos Steak 6 piezas

art.	blade/lama	l. cm.	€
62003-19	10,5	23	54,70

Pakka wood handle. Serrated blade. – Lama seghettata.



Cheese knife

Coltello formaggio

Käsemesser

Couteau à fromage

Cuchillo para queso

art.	blade/lama	l. cm.	€
62008-00	10	22	11,20

Black Pakka wood handle.



Arthur Krupp®



Steak/pizza knife
Cottello bistecca/pizza
Steak-/Pizzamesser
Couteau à steak/pizza
Cuchillo para steak/pizza

art.	blade/lama	U. Pack	€
62001-19	11,5	6	2,00

Serrated blade, POM handle. – Lama seghettata. Manico POM.



Steak knife
Cottello bistecca
Steakmesser
Couteau à steak
Cuchillo para steak

art.	blade/lama	U. Pack	€
62620-19	12,5	6	4,35

Serrated blade. – Lama seghettata.



Steak knife
Cottello bistecca
Steakmesser
Couteau à steak
Cuchillo para steak

art.	blade/lama	U. Pack	€
62613-19	10	6	5,35

Serrated blade. – Lama seghettata.



Steak knife
Cottello bistecca
Steakmesser
Couteau à steak
Cuchillo para steak

art.	blade/lama	U. Pack	€
62511-19	12	6	6,25

Serrated blade. – Lama seghettata.



SS

Gourmet spoon
Cucchiaio gourmet
Gourmet-Löffel
Cuillère gourmet
Cuchara gourmet

art.	dim. cm.	U. Pack	col.	€
42988-99	13,5x4,5x4,5	6	●	3,60



PVD
SS

Gourmet spoon
Cucchiaio gourmet
Gourmet-Löffel
Cuillère gourmet
Cuchara gourmet

art.	dim. cm.	U. Pack	col.	€
42988C99	13,5x4,5x4,5	6	●	4,50



PVD
SS

Gourmet spoon
Cucchiaio gourmet
Gourmet-Löffel
Cuillère gourmet
Cuchara gourmet

art.	dim. cm.	U. Pack	col.	€
42988G99	13,5x4,5x4,5	6	●	4,50

