

cutlery

posateria
besteck
couverts
cuberteria

technical specifications

hssp

hard sambonet silverplating

MAIN CHARACTERISTICS

Silver is a noble material, with a good resistance to the most acidic and alkaline substances found in foodstuffs.
Aesthetically pleasing.
Good resistance to corrosion.
Can improve the flavour of certain food.

RAW MATERIALS

Purity of silver 999.5%.
Silver layer hardness up to 2 times more than traditional silver plating.
Sulphuration resistance up to 4 times more than traditional silver plating.
Alpacca flatware: copper 66%, nickel 13% and zinc 21%.
Stainless steel flatware: AISI 304.

The Sambonet silver plating process requires very strict controls over:
the thickness and the bond of the silver layer;
the evenness and the brightness of the finished product.

Each piece is submitted to strict and accurate tests and inspection before final packaging.

MANUFACTURE

1. Blank cutting
2. Rolling operation
3. Cutting to outline
4. Pressing operation
5. Blank cutting
6. Handle pressing
7. Soldering of shells
8. Assembling and soldering of blades

PRODUZIONE

1. Tranciatura
2. Laminazione
3. Rifilatura
4. Coniatura
5. Tranciatura
6. Coniatura manico
7. Saldatura cocce
8. Assemblaggio e saldatura lama

HAUPTMERKMALE

Silber ist ein edles Material, das gegen die meisten Säuren und Alkale, die in der Nahrung zu finden sind, resistent ist.
Ansprechend geschmackvoll.
Resistent gegen Korrosion.
Kann den Geschmack mancher Speise verfeinern.

ROHMATERIAL

Silber (Reinheit 999.5%).
Silberbeschichtung zweimal härter als bei herkömmlicher Versilberung.
Widerstand gegen Schwefel bis zu 4 mal höher als bei herkömmlicher Versilberung.
Alpaka Besteck: Kupfer 66%, Nickel 13% und Zink 21%.
Besteck aus rostfreiem Edelstahl: AISI 304.

Der Versilberungsprozess von Sambonet unterliegt strikten Kontrollen. Es werden geprüft:
Dicke und Bindung der Silberbeschichtung;
Gleichmässigkeit und Glanz des fertigen Produkts.

Vor dem Verpackungsprozess unterliegt jedes Produkt strengen und akuraten Kontrollen.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

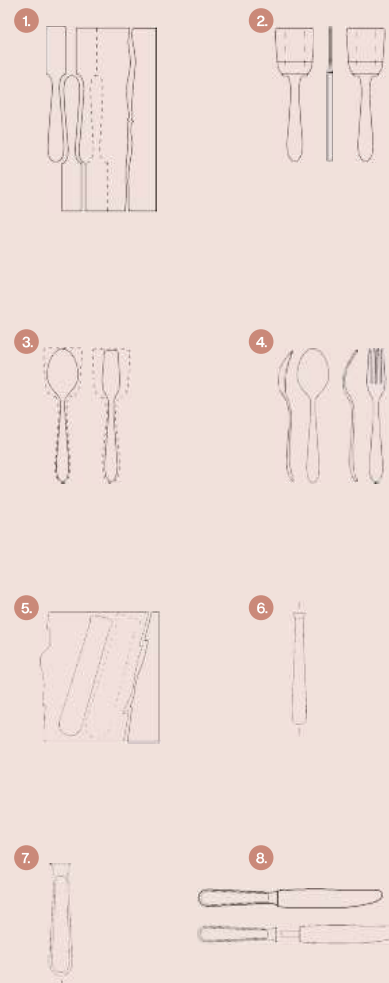
L'argento è un materiale nobile con una buona resistenza alle sostanze più acide e alcaline presenti negli alimenti.
Piacevole a livello estetico.
Buona resistenza alla corrosione.
Può esaltare il gusto di alcuni alimenti.

MATERIALI

Purezza dell'argento 999,5%.
Durezza del rivestimento d'argento fino a 2 volte superiore rispetto all'argentatura tradizionale.
Resistenza alla solforazione fino a 4 volte superiore rispetto all'argentatura tradizionale.
Posateria Alpacca: rame 66%, nickel 13% e zinco 21%.
Posateria acciaio inox: AISI 304.

Il processo di argentatura Sambonet richiede controlli severissimi riguardanti:
lo spessore e l'aderenza del rivestimento d'argento;
l'uniformità e la lucentezza del prodotto finito.

Ogni pezzo è sottoposto a test severi e accurati e a un'ispezione attenta prima del confezionamento finale.



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

L'argent est un matériau noble ayant une bonne résistance aux substances les plus acides et alcalines contenues dans les produits alimentaires.
Agréable esthétiquement.
Bonne résistance à la corrosion.
Il peut améliorer le goût de certains aliments.

MATIÈRES PREMIÈRES

Pureté de l'argent 999,5%.
Dureté du revêtement jusqu'à 2 fois supérieure à l'argenture traditionnelle.
Résistance à la sulfuration jusqu'à 4 fois supérieure à l'argenture traditionnelle.
Couverts en maillechort : cuivre 66%, nickel 13% et zinc 21%.
Couverts en acier inox : AISI 304.

Le procédé d'argenture Sambonet prévoit des contrôles très rigoureux concernant:
l'épaisseur et l'adhérence du revêtement;
l'uniformité et la brillance du produit fini.

Chaque pièce est soumise à des tests minutieux et rigoureux et à une inspection avant d'être emballée.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

La plata es un material noble con buena resistencia a la mayoría de las sustancias ácidas y alcalinas presentes en los alimentos.
Agradable en apariencia.
Buena resistencia a la corrosión.
Se puede mejorar el sabor de ciertos alimentos.

MATERIA PRIMA

Purezza de la plata 999,5%.
La dureza de la plata que recubre hasta 2 veces más que las tradicionales.
Resistencia a la sulfuración hasta 4 veces más que las tradicionales.
Nickel cubiertos de plata: 66% de cobre, 13% de níquel y 21% de zinc.
Mangos de acero inoxidable: AISI 304.

El proceso de plateado Sambonet requiere controles estrictos en cuanto a:
el espesor y la adherencia del revestimiento de plata;
la uniformidad y brillo del producto acabado.

Cada pieza es sometida a prueba y la inspección precisa y cuidadosa antes del envasado final.



cutlery

NEW 100

	stainless steel	silverplated	epms Nickel Silver	PVD Gold	PVD Copper	PVD Champagne	PVD Black	Antique	Antique PVD Copper	Antique PVD Champagne	Vintage	Vintage PVD Gold	Vintage PVD Copper	Diamond PVD white gold
baguette	•	•	•								•		•	
baroque			•											
contour	•	•												
cortina	•		•	•										
decò	•	•										•		
dream	•	•	•					•			•			
filet toiras	•	•	•	•							•			•
flat	•	•	•	•	•	•				•	•		•	
gio ponti	•	•	•	•	•			•			•			
gio ponti conca	•	•												
hannah	•	•	•	•	•	•		•			•		•	•
h-art	•	•	•	•										
imagine	•	•	•					•						
jungle	•		•	•										
laurier			•											
linea q	•	•			•	•	•	•		•	•	•	•	•
linear	•	•	•	•	•	•	•	•		•				
perles	•	•	•	•	•									
petit baroque	•	•												
portofino	•		•	•										
queen anne	•	•												
rome	•	•								•				
ruban croisé	•	•												
saint bonnet			•											
siena	•		•	•										
sintesi	•	•			•			•						
symbol	•	•												
taormina	•		•	•	•									
triennale	•	•			•									
twist	•	•												
venezia	•		•	•										



En	It	De	Fr	Es
-01 Table spoon	Cucchiaio tavola	Tafelöffel	-01 Cuiller de table	Cuchara mesa
-02 Bouillon spoon	Cucchiaio brodo	Suppentassenlöffel	-02 Cuiller à bouillon	Cuchara sopa
-03 Table spoon, UNI	Cucchiaio tavola, UNI	Tafelöffel, UNI	-03 Cuiller de table, UNI	Cuchara mesa, UNI
-08 Table fork	Forchetta tavola	Tafelgabel	-08 Fourchette de table	Tenedor mesa
-09 Table fork, UNI	Forchetta tavola, UNI	Tafelgabel, UNI	-09 Fourchette de table, UNI	Tenedor mesa, UNI
-11 Table knife, s.h.	Coltello tavola, monoblocco	Colteller, V.h.	-11 Couteau table, monobloc	Cuchillo mesa, monobloc
-12 Table knife, s.h. UNI	Coltello tavola, monoblocco UNI	Tafelmesser, V.h. UNI	-12 Couteau table, monobloc UNI	Cuchillo mesa, monobloc UNI
-14 Table knife, h.h. orfèvre	Coltello tavola, manico cavo orfèvre	Tafelmesser, H.h. Orfèvre	-14 Couteau table, manche orfèvre	Cuchillo mesa, orfèvre
-15 Table knife, h.h.	Coltello tavola, manico cavo	Tafelmesser, H.h.	-15 Couteau table, manche vide	Cuchillo mesa, mango hueco
-16 Butter knife, small, h.h.	Coltello burro / bimbo, manico cavo	Buttermesser, H.h., klein	-16 Couteau à beurre, petit, manche vide	Cuchillo lunch, mango hueco
-19 Steak knife, s.h.	Coltello bistecca, monoblocco	Steakmesser, V.h.	-19 Couteau steak, monobloc	Cuchillo steak, monobloc
-20 Steak knife, h.h. orfèvre	Coltello bistecca, m. cavo orfèvre	Steakmesser, H.h. Orfèvre	-20 Couteau steak, manche orfèvre	Cuchillo steak, orfèvre
-21 Steak knife, h.h.	Coltello bistecca, manico cavo	Steakmesser, H.h.	-21 Couteau steak, manche vide	Cuchillo steak, mango hueco
-25 Dessert spoon	Cucchiaio frutta	Dessertlöffel	-25 Cuiller à dessert	Cuchara postre
-26 Dessert fork	Forchetta frutta	Dessertgabel	-26 Fourchette à dessert	Tenedor postre
-27 Dessert knife, s.h.	Coltello frutta, monoblocco	Dessertmesser, V.h.	-27 Couteau à dessert, monobloc	Cuchillo postre, monobloc
-30 Dessert knife, h.h. orfèvre	Coltello frutta, m. cavo orfèvre	Dessertmesser, H.h. Orfèvre	-30 Couteau à dessert, manche orfèvre	Cuchillo postre, orfèvre
-31 Dessert knife, h.h.	Coltello frutta, manico cavo	Dessertmesser, H.h.	-31 Couteau à dessert, manche vide	Cuchillo postre, mango hueco
-36 Tea/coffee spoon	Cucchiaino thè	Kaffeelöffel	-36 Cuiller à café	Cucharita café
-37 Moka spoon	Cucchiaino moka	Moccalöffel	-37 Cuiller à moka	Cucharita moka
-38 Rice spoon	Cucchiaio risotto	Reislöffel	-38 Cuiller à riz	Cuchara arroz
-40 Soup ladle	Mestolo	Suppenvorleger	-40 Louche	Cazo sopa
-41 Soup ladle, small	Mestolo piccolo	Suppenvorleger, klein	-41 Louche, petite	Cazo porciones
-44 Serving spoon	Cucchiaio legumi	Gemüselöffel	-44 Cuiller à servir	Cucharón legumbres
-45 Serving fork	Forchetta legumi	Gemüsegabel	-45 Fourchette à servir	Tenedor legumbres
-46 Salad serving spoon	Cucchiaio insalata	Salatlöffel	-46 Cuiller à servir salade	Cucharón ensalada
-47 Salad serving fork	Forchetta insalata	Salatgabel	-47 Fourchette à servir salade	Tenedor ensalada
-49 Fish fork	Forchetta pesce	Fischgabel	-49 Fourchette à poisson	Tenedor pescado
-50 Fish knife	Coltello pesce	Fischmesser	-50 Couteau à poisson	Cuchillo pescado
-51 Fish serving fork	Forchetta servire pesce	Fischvorlegegabel	-51 Fourchette à servir poisson	Tenedor / servir pescado
-52 Fish serving knife	Coltello servire pesce	Fischvorlegemesser	-52 Couteau à servir poisson	Cuchillo / servir pescado
-53 Sauce ladle	Coppino salsa	Saucenlöffel	-53 Louche à sauce	Cazo salsa
-55 Cake fork	Forchetta dolce	Kuchengabel	-55 Fourchette à tarte	Tenedor lunch
-56 Oyster / cake fork	Forchetta dolce / ostriche	Kuchen- / Austerngabel	-56 Fourchette à huîtres / gâteau	Tenedor ostras / lunch
-57 Ice cream spoon	Paletta gelato	Eislöffel	-57 Cuiller à glace	Palita helado
-58 Cake server	Pala torta	Tortenheber	-58 Pelle à gâteau	Pala tarta
-59 Cake knife, h.h. orfèvre	Coltello panettone, m. cavo orfèvre	Panettone, H.h. Orfèvre	-59 Couteau panettone, manche orfèvre	Cuchillo panettone, orfèvre
-61 Spaghetti tong	Molla Spaghetti	Spaghettizange	-61 Spaghetti pince	Pinza espagueti
-62 Carving fork	Forchetta trinciante	Tranchiergabel	-62 Fourchette de service, à découper	Tenedor trinchar
-63 Carving knife	Coltello trinciante	Tranchiermesser	-63 Couteau de service, à découper	Cuchillo trinchar
-66 Escargots fork	Forchetta lumache	Cocktail- / Schnecken-gabel	-66 Fourchette escargots	Tenedor caracoles
-67 Ice tea spoon	Cucchiaio bibita	Limonadenlöffel	-67 Cuiller à soda	Cuchara refresco
-68 Yogurt spoon	Cucchiaio yogurt	Joghurtlöffel	-68 Cuiller à yogurt	Cuchara yogurt
-69 French sauce spoon	Cucchiaio Nouvelle Cuisine	Gourmetlöffel	-69 Cuiller à sauce individuelle	Cuchara salsa Gourmet
-70 Butter spreader	Spatola burro	Butterstreicher	-70 Tartineur	Palita mantequilla
-71 Butter knife, h.h. orfèvre	Coltello burro, manico cavo orfèvre	Buttermesser, H.h. Orfèvre	-71 Couteau à beurre, manche orfèvre	Cuchillo mantequilla, orfèvre
-72 Butter knife, h.h.	Coltello burro, manico cavo	Buttermesser, H.h.	-72 Couteau à beurre, manche vide	Cuchillo mantequilla, m. hueco
-73 Butter knife, s.h.	Coltello burro, monoblocco	Buttermesser, V.h.	-73 Couteau à beurre, monobloc	Cuchillo mantequilla, monobloc
-74 Cheese knife, h.h. orfèvre	Coltello formaggio, m. cavo orfèvre	Käsemesser, H.h. Orfèvre	-74 Couteau fromage, manche orfèvre	Cuchillo queso, orfèvre

We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice. Considering that different operations are processed manually, some slight differences between same products of different lots may be noticed. The shapes of flatware illustrated are representatives and are not to be considered as real shape.

Le misure espresse sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso. In considerazione del fatto che la produzione è artigianale, potrebbero rilevarsi lievi differenze tra partite diverse dello stesso prodotto. Le sagome delle posate illustrate sono puramente indicative e non si riferiscono a quelle reali.

Wir behalten uns das Recht vor, die angegebenen Spezifikationen aus technischen Gründen jederzeit zu ändern. Da verschiedene Bearbeitungsschritte handwerksmäßig ausgeführt werden, könnten leichte Abweichungen bei unterschiedlichen Warenpartien des selben Produktes auftreten. Das Profil der Besteck ist nur als Informationsskizze zu verstehen. Es stellt nicht die wirklichen Profile dar.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les spécifications techniques. Car différents cycles de production sont effectués artisanalement, on pourrait remarquer de légères différences entre différents lots du même produit. Les silhouettes des couverts sont uniquement indicatives et elles ne se réfèrent pas à la silhouette réelle des couverts.

Nos reservamos el derecho de modificar las medidas indicadas sin aviso previo. Puesto que las diferentes fases del mecanizado se efectúan con un cuidado artesanal, podrían manifestarse pequeñas diferencias entre distintos lotes del mismo artículo. Los perfiles de los cubiertos ilustrados son meramente simbólicos y no corresponden a los perfiles reales.

Contour
cutlery range example

flatware range



- Serving fork — 45
- Table fork — 08
- Dessert fork — 26
- Oyster / Cake fork — 56
- Fish fork — 49
- Carving fork — 62
- Table knife - s. h. — 11
- Table knife - h. h. — 15
- Table knife - h. h. orfèvre — 14
- Steak knife - h. h. orfèvre — 20
- Steak knife h. h. — 19
- Dessert knife - h. h. orfèvre — 30
- Dessert knife - h. h. — 31
- Dessert knife - s. h. — 27
- Butter knife - h. h. orfèvre — 71
- Butter knife - s. h. — 73
- Fish knife - s. h. — 50
- Cheese knife - h. h. orfèvre — 74

flatware range



- Carving knife - h. h. orfèvre — 63
- Cake knife - h. h. orfèvre — 59
- Salad serving fork — 47
- Salad serving spoon — 44
- Table spoon — 01
- Bouillon spoon — 02
- Dessert spoon — 25
- Tea / Coffee spoon — 36
- Ice tea spoon — 67
- Espresso spoon — 37
- Cake server — 58
- Sauce ladle — 53
- Soup ladle — 40
- Soup ladle, small — 41

NEW

100

- 52570  S. STEEL
- 52770G  PVD GOLD





GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2025

Hotel & Restaurant Service

sambonet

Baguette

- 52586  S. STEEL
- 52786  SILVERPLATED
- 52386L  EPNS
NICKEL-SILVER
- 52486  VINTAGE
- 52486C  VINTAGE PVD
COPPER



EPNS
electroplated
nickel-silver



Baroque

52322L

EPNS
NICKEL-SILVER

EPNS
electroplated
nickel-silver



sambonet

Contour

52501

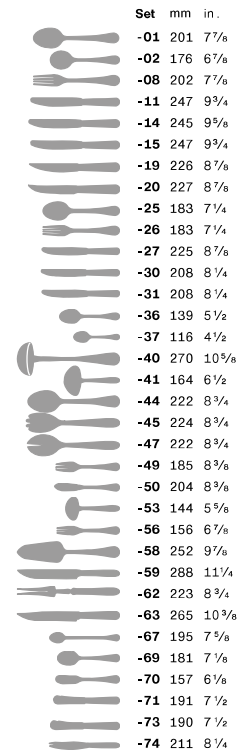
52701



S. STEEL



SILVERPLATED



Set mm in.

-01 201 7 7/8

-02 176 6 7/8

-08 202 7 7/8

-11 247 9 3/4

-14 245 9 5/8

-15 247 9 3/4

-19 226 8 7/8

-20 227 8 7/8

-25 183 7 1/4

-26 183 7 1/4

-27 225 8 7/8

-30 208 8 1/4

-31 208 8 1/4

-36 139 5 1/2

-37 116 4 1/2

-40 270 10 5/8

-41 164 6 1/2

-44 222 8 3/4

-45 224 8 3/4

-47 222 8 3/4

-49 185 8 3/8

-50 204 8 3/8

-53 144 5 5/8

-56 166 6 7/8

-58 252 9 7/8

-59 288 11 1/4

-62 223 8 3/4

-63 265 10 3/8

-67 195 7 5/8

-69 181 7 1/8

-70 157 6 1/8




-71 191 7 1/2

-73 190 7 1/2

-74 211 8 1/4



Cortina




- 52522

S. STEEL
- 52722C

PVD COPPER
- 52722G

PVD GOLD

flatware



Set	mm	in.
-01	204	8
-08	204	8
-11	236	9 3/8
-25	180	7 1/8
-26	180	7 1/8
-27	208	8 1/4
-36	139	5 1/2
-37	110	4 3/8
-55	149	5 7/8

Decò






- 52503

S. STEEL
- 52703

SILVERPLATED
- 52403G

VINTAGE PVD GOLD

flatware



Set	mm	in.
-01	205	8 1/8
-02	176	6 7/8
-08	206	8 1/8
-11	234	9 1/4
-14	239	9 3/8
-19	232	9 1/8
-20	231	9 1/8
-25	180	7 1/8
-26	179	7 1/4
-27	203	8 1/4
-30	209	8 1/4
-36	137	5 3/8
-37	115	4 1/2
-40	270	10 5/8
-41	166	6 1/2
-44	228	9 3/4
-45	228	9 3/4
-47	227	8 7/8
-49	181	7 1/8
-50	203	8 1/4
-53	140	5 1/2
-56	155	6 1/8
-58	249	9 3/4
-62	237	9 3/8
-63	275	10 3/4
-69	181	7 1/8
-70	158	6 1/4
-71	186	7 1/4

Dream

- 52515

S. STEEL
- 52715

SILVERPLATED
- 52715G

PVD GOLD
- 52615

ANTIQUE
- 52415

VINTAGE

Filet Toiras

- 52556

S. STEEL
- 52756

SILVERPLATED
- 52356L

EPNS
NICKEL-SILVER
- 52456

VINTAGE
- 52756G

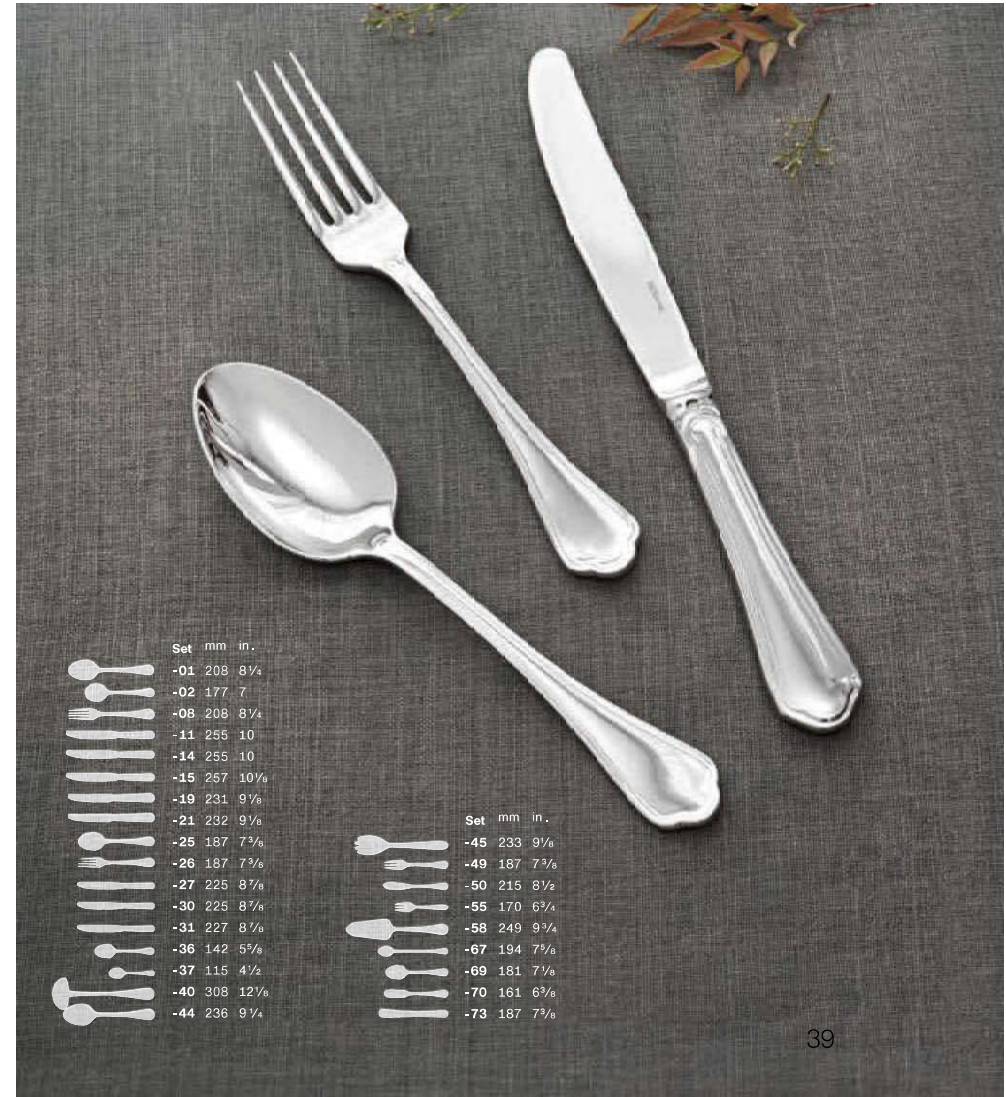
PVD GOLD
- 52956P

DIAMOND
WHITE GOLD



flatware

flatware



Flat

62512	62712	62712G	62712C	62712P	62712B	62612P	62412	62412C
								
S. STEEL	SILVERPLATED	PVD GOLD	PVD COPPER	PVD CHAMPAGNE	PVD BLACK	ANTIQUÉ PVD CHAMPAGNE	VINTAGE	VINTAGE PVD COPPER



Set	mm	in.
-01	204	8
-02	180	7 ¹ / ₈
-08	204	8
-11	236	9 ³ / ₁₆
-19	219	8 ⁵ / ₁₆
-25	180	7 ¹ / ₈
-26	180	7 ¹ / ₈
-27	208	8 ³ / ₁₆
-36	139	5 ⁷ / ₁₆
-37	110	4 ⁵ / ₁₆
-40	278	10 ¹⁵ / ₁₆
-44	245	9 ⁵ / ₁₆
-45	245	9 ⁵ / ₁₆
-49	188	7 ³ / ₈
-50	216	8 ¹ / ₂
-55	149	5 ⁷ / ₁₆
-58	250	9 ¹³ / ₁₆
-69	180	7 ¹ / ₈
-73	200	7 ⁷ / ₈

Gio Ponti



52560	52760	52760G	52760C	52660	52460
					
S. STEEL	SILVERPLATED	PVD GOLD	PVD COPPER	ANTIQUÉ	VINTAGE



design by Gio Ponti

Gio Ponti Conca

52538



S. STEEL

52738



SILVERPLATED



Hotel & Restaurant Service

sambonet

design by Anna Castelli Ferrieri

Hannah



52520



S. STEEL

52720



SILVERPLATED

52720G



PVD GOLD

52720C



PVD COPPER

52720P



PVD CHAMPAGNE

52720B



PVD BLACK

52620



ANTIQUE

52620P



ANTIQUE PVD CHAMPAGNE

52420G

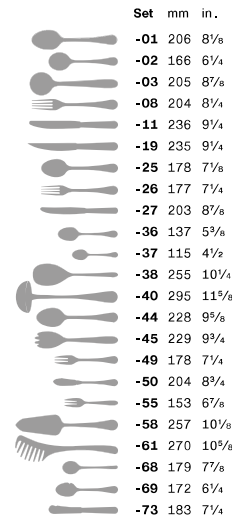


VINTAGE PVD GOLD






52420C



VINTAGE PVD COPPER



H-Art

- 52527

S. STEEL
- 52727

SILVERPLATED
- 52727G

PVD GOLD
- 52727C

PVD COPPER
- 52727B

PVD BLACK



Imagine

- 52518

S. STEEL
- 52718

SILVERPLATED
- 52718G

PVD GOLD
- 52618

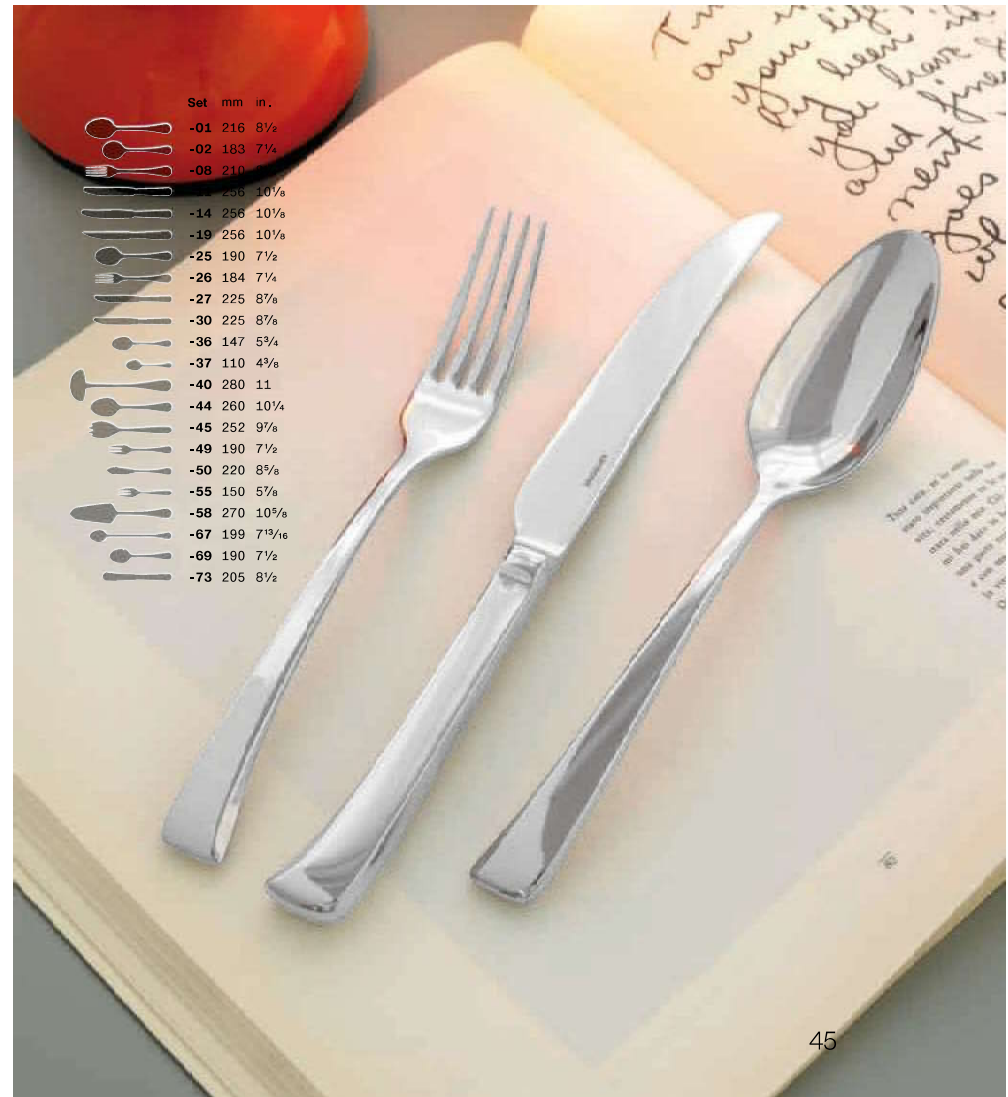
ANTIQUE
- 52618C

ANTIQUE PVD COPPER
- 52418

VINTAGE



Set	mm	in.
-01	209	8 1/4
-02	179	7
-08	211	8 1/4
-11	238	9 3/8
-19	238	9 3/8
-25	188	7 3/8
-26	190	7 1/2
-27	205	8 1/8
-36	146	5 3/4
-37	111	4 3/8
-40	248	9 3/4
-44	245	9 5/8
-45	247	9 3/4
-49	190	7 1/2
-50	217	8 1/4
-55	147	5 3/4
-58	259	10 1/8
-67	215	8 1/4
-69	188	7 3/8
-70	163	6 1/16



Set	mm	in.
-01	216	8 1/2
-02	183	7 1/4
-08	210	8 1/4
-11	236	9 3/8
-14	256	10 1/8
-19	256	10 1/8
-25	190	7 1/2
-26	184	7 1/4
-27	225	8 7/8
-30	225	8 7/8
-36	147	5 3/4
-37	110	4 3/8
-40	280	11
-44	260	10 1/4
-45	252	9 7/8
-49	190	7 1/2
-50	220	8 5/8
-55	150	5 7/8
-58	270	10 5/8
-67	199	7 7/8
-69	190	7 1/2
-73	205	8 1/2

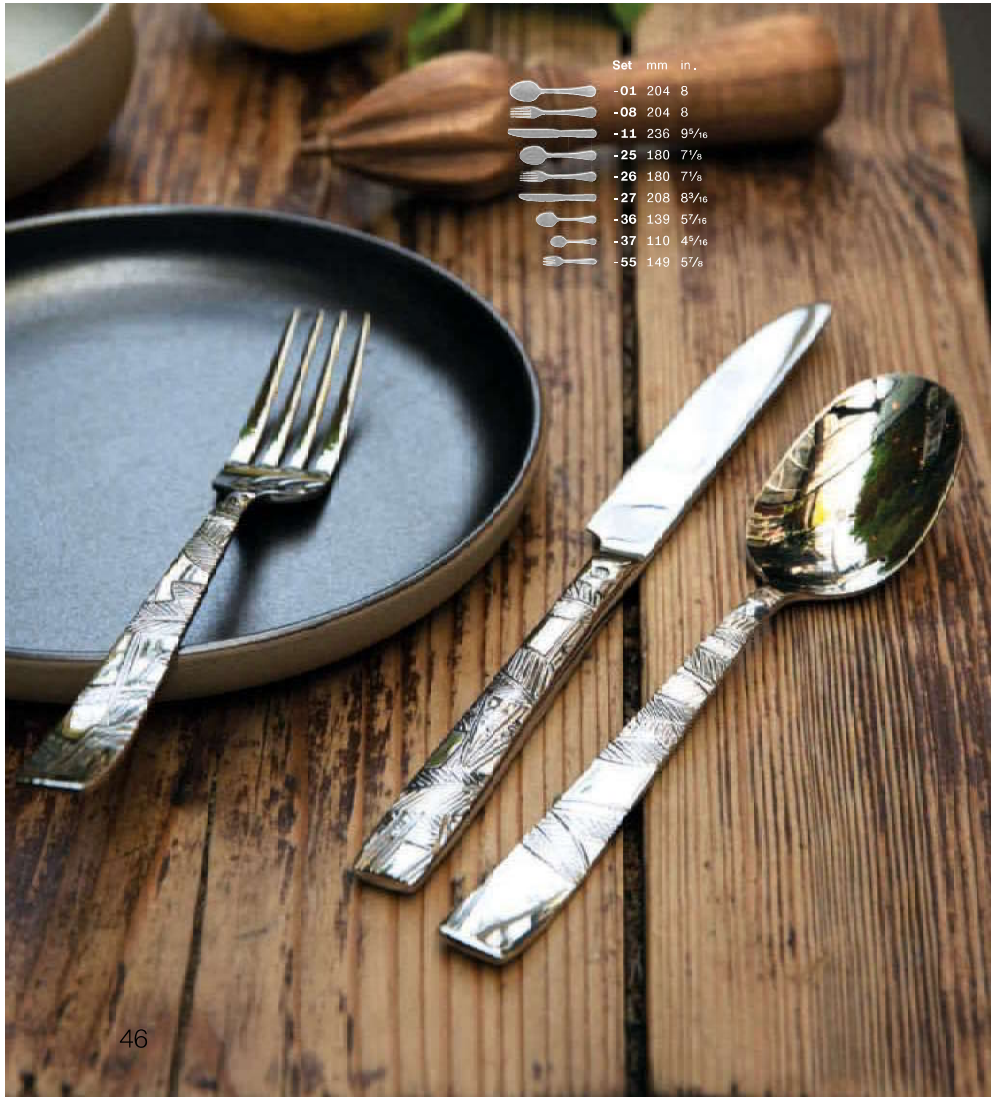
design by Gianni Cinti

Jungle

52567 52767C 52767G



S. STEEL PVD COPPER PVD GOLD



Set	mm	in.
-01	204	8
-08	204	8
-11	236	9 ⁵ / ₁₆
-25	180	7 ¹ / ₈
-26	180	7 ¹ / ₈
-27	208	8 ³ / ₁₆
-36	139	5 ⁷ / ₁₆
-37	110	4 ³ / ₁₆
-55	149	5 ⁷ / ₈

Hotel & Restaurant Service

sambonet

Laurier

52380L

EPNS
NICKEL-SILVER

EPNS
electroplated
nickel-silver

Set	mm	in.
-01	210	8 ¹ / ₄
-02	176	6 ⁷ / ₈
-08	211	8 ¹ / ₄
-14	253	10 ¹ / ₈
-20	226	8 ⁷ / ₈
-25	183	7 ¹ / ₄
-26	183	7 ¹ / ₄
-30	221	8 ³ / ₄
-36	140	5 ¹ / ₂
-37	114	4 ¹ / ₂
-40	277	10 ⁷ / ₈
-44	231	9 ³ / ₄
-45	233	8 ⁷ / ₈
-47	231	9 ¹ / ₈
-49	184	7 ¹ / ₄
-50	206	8 ¹ / ₈
-51	218	8 ⁵ / ₈
-52	272	10 ³ / ₄
-53	150	5 ⁷ / ₈
-55	151	6 ¹ / ₈
-57	134	5 ¹ / ₄
-58	256	10 ¹ / ₈
-62	228	9 ³ / ₄
-63	272	10 ³ / ₄
-69	182	7 ¹ / ₈
-71	183	7 ¹ / ₄



Linea Q

- | | | | | | | | | | |
|----------|--------------|------------|---------------|-----------|---------|-----------------------|---------|------------------|--------------------|
| 52530 | 52730 | 52730C | 52730P | 52730B | 52630 | 52630P | 52430 | 52430G | 52430C |
| | | | | | | | | | |
| S. STEEL | SILVERPLATED | PVD COPPER | PVD CHAMPAGNE | PVD BLACK | ANTIQUE | ANTIQUE PVD CHAMPAGNE | VINTAGE | VINTAGE PVD GOLD | VINTAGE PVD COPPER |

Linear





- | | | | | | | | |
|----------|--------------|----------|------------|---------------|-----------|---------|-----------------------|
| 52613 | 52713 | 52713G | 52713C | 52713P | 52713B | 52613 | 52613P |
| | | | | | | | |
| S. STEEL | SILVERPLATED | PVD GOLD | PVD COPPER | PVD CHAMPAGNE | PVD BLACK | ANTIQUE | ANTIQUE PVD CHAMPAGNE |

flatware

flatware



Perles

- 52502

S. STEEL
- 52702

SILVERPLATED
- 52702G

PVD GOLD
- 52702P

PVD CHAMPAGNE

flatware

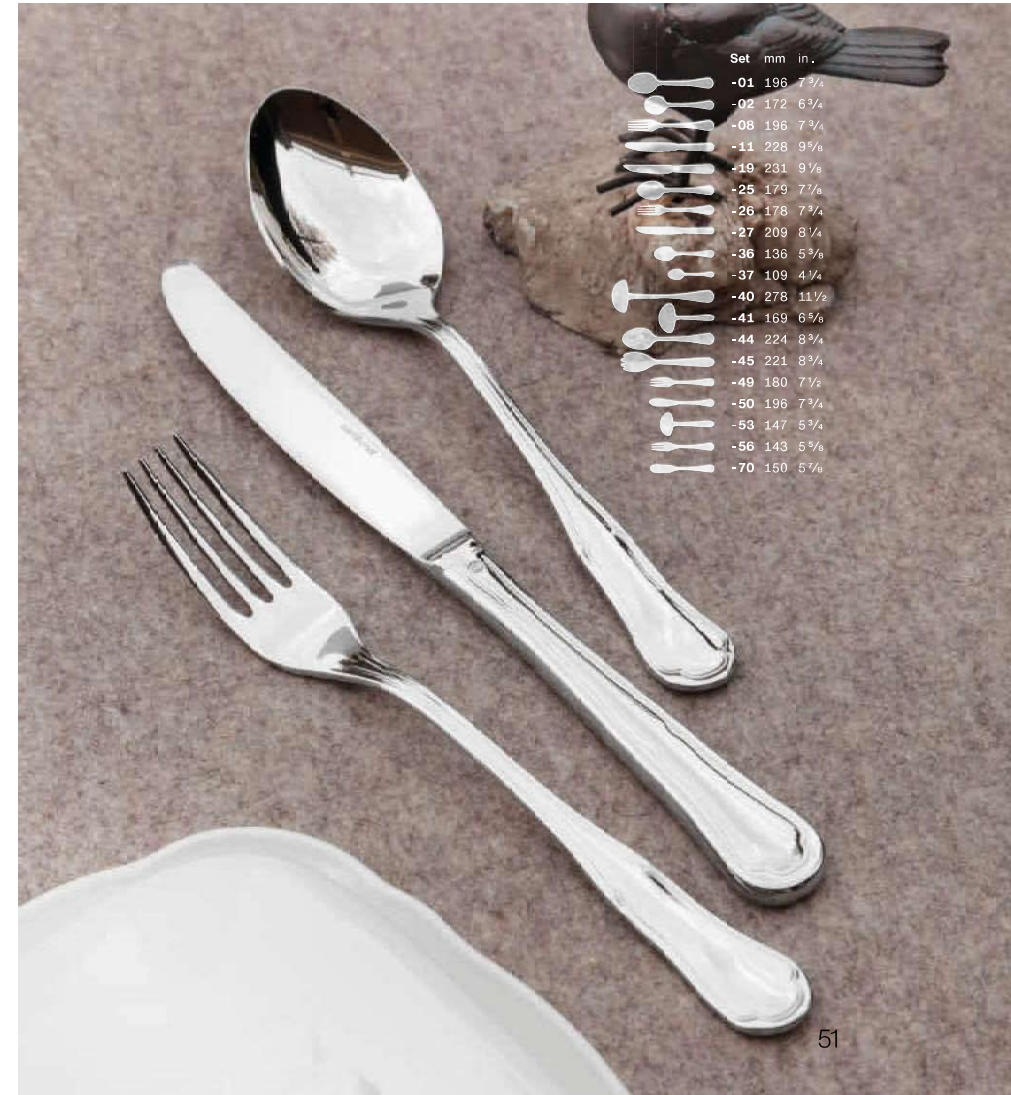
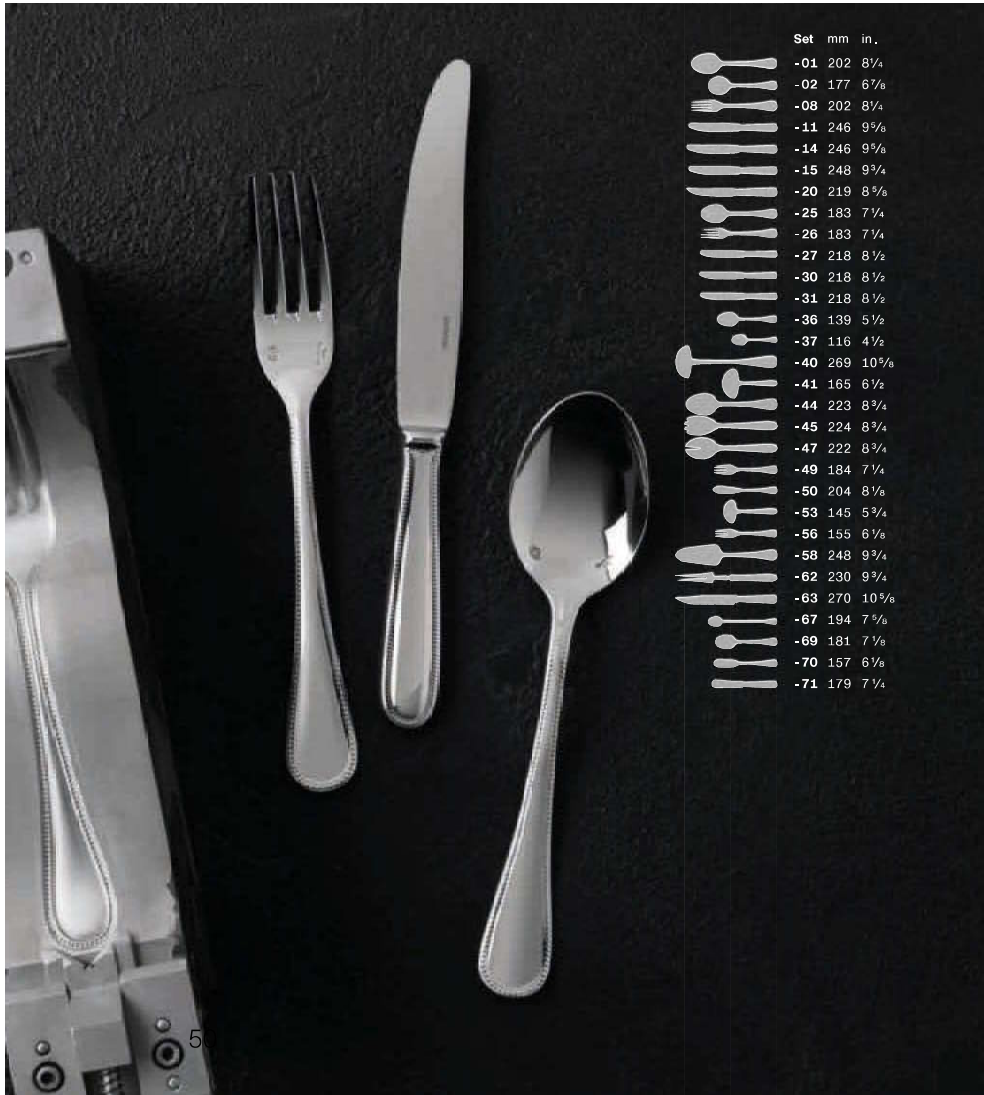
flatware

Petit Baroque

- 52597

S. STEEL
- 52797

SILVERPLATED



Portofino

52504 52704C 52704G



S. STEEL PVD COPPER PVD GOLD



Set	mm	in.
-01	204	8
-08	204	8
-11	236	9 ⁵ / ₁₆
-25	180	7 ¹ / ₈
-26	180	7 ¹ / ₈
-27	208	8 ³ / ₁₆
-36	139	5 ⁷ / ₁₆
-37	110	4 ⁵ / ₁₆
-49	188	7 ³ / ₈
-50	216	8 ⁵ / ₁₆
-55	149	5 ⁷ / ₁₆
-18	181	7 ¹ / ₈

Queen Anne

52507 52707



S. STEEL SILVERPLATED

Set	mm	in.
-01	196	7 ³ / ₄
-02	176	7 ¹ / ₈
-08	202	8 ¹ / ₄
-11	238	9 ³ / ₈
-14	240	9 ¹ / ₂
-15	240	9 ¹ / ₂
-20	237	9 ³ / ₈
-25	176	7 ¹ / ₈
-26	176	7 ¹ / ₈
-27	209	8 ¹ / ₄
-30	209	8 ¹ / ₄
-31	209	8 ¹ / ₄
-36	134	5 ¹ / ₄
-37	113	4 ¹ / ₂
-40	268	10 ¹ / ₂
-41	162	6 ³ / ₈
-44	224	8 ³ / ₄
-45	224	8 ³ / ₄
-47	223	8 ³ / ₄
-49	176	7 ¹ / ₈
-50	200	7 ⁷ / ₈
-53	140	5 ¹ / ₂
-56	153	6 ¹ / ₈
-58	249	9 ³ / ₄
-62	238	9 ³ / ₈
-63	279	10 ⁷ / ₈
-70	159	6 ¹ / ₄
-71	191	7 ¹ / ₂
-73	191	7 ¹ / ₂



Rome

52546

52746

52646P



S. STEEL



SILVERPLATED



ANTIQUE PVD
CHAMPAGNE



Set	mm	in.
-01	208	8 1/4
-02	177	6 7/8
-08	209	8 1/4
-11	253	10 1/4
-14	256	10 1/8
-15	257	10 1/8
-19	231	9 1/4
-20	229	9 1/8
-25	186	7 1/4
-26	187	7 1/4
-27	227	8 7/8
-30	224	8 3/4
-31	229	9 1/4
-36	143	5 5/8
-37	116	4 5/8
-40	300	11 3/4
-41	169	6 5/8
-44	238	9 3/8
-45	239	9 3/8
-47	237	9 3/8
-49	188	7 3/8
-50	211	8 1/4
-53	145	5 3/4
-55	153	6 1/4
-58	249	9 3/4
-59	298	11 7/8
-62	232	9 1/8
-63	274	10 3/4
-67	195	7 5/8
-69	182	7 1/8
-70	162	6 3/8
-71	186	7 1/4
-74	221	8 3/4

Ruban Croisé

52523

52723



S. STEEL



SILVERPLATED



Set	mm	in.
-01	209	8 1/4
-02	167	6 5/8
-08	210	8 1/4
-11	253	10 1/4
-15	253	10 1/8
-19	235	9 1/4
-21	235	9 1/4
-25	180	7 1/8
-26	181	7 1/8
-27	220	8 5/8
-31	220	8 3/4
-36	140	5 1/2
-37	115	4 1/2
-40	270	10 5/8
-44	225	8 7/8
-45	225	8 7/8
-49	181	7 1/8
-50	209	8 1/4
-55	140	5 1/2
-58	250	9 7/8
-69	180	7 1/8
-73	183	7 1/4

Saint Bonnet

52317L



EPNS
NICKEL-SILVER



Set	mm	in.
-01	202	7 ⁷ / ₈
-02	176	6 ⁷ / ₈
-08	204	8 ¹ / ₄
-14	252	9 ⁷ / ₈
-20	226	8 ⁹ / ₇
-25	182	7 ¹ / ₈
-26	183	7 ¹ / ₄
-30	228	9 ¹ / ₄
-36	140	5 ¹ / ₂
-37	114	4 ¹ / ₂
-40	280	11 ¹ / ₄
-44	246	9 ⁵ / ₈
-45	247	9 ³ / ₄
-49	183	7 ¹ / ₄
-50	204	8 ⁵ / ₈
-51	212	8 ³ / ₈
-52	268	10 ¹ / ₄
-53	149	5 ⁷ / ₈
-56	150	5 ⁷ / ₈
-58	254	10 ¹ / ₄
-62	230	9 ¹ / ₄
-63	269	10 ¹ / ₂
-71	184	7 ¹ / ₄

Siena

52517



S. STEEL

52717C



PVD COPPER

52717G



PVD GOLD



Set	mm	in.
-01	204	8
-02	180	7 ¹ / ₈
-08	204	8
-11	236	9 ⁵ / ₁₆
-25	180	7 ¹ / ₈
-26	180	7 ¹ / ₈
-27	208	8 ³ / ₁₆
-36	139	5 ⁷ / ₁₆
-37	110	4 ⁵ / ₁₆
-55	149	5 ⁷ / ₈
-73	200	7 ⁷ / ₈

Sintesi

52536

52736

52736C

52636



S. STEEL



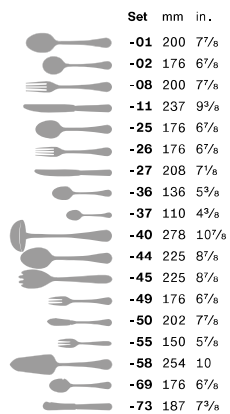
SILVERPLATED



PVD COPPER



ANTIQUE



Symbol

52576

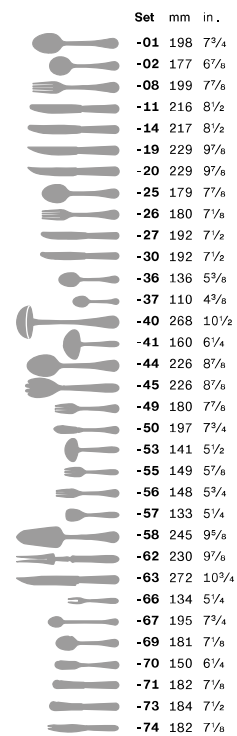
52776



S. STEEL



SILVERPLATED



Taormina

- 52566

S. STEEL
- 52766C

PVD COPPER
- 52766G

PVD GOLD
- 52766P



PVD CHAMPAGNE



- | Set | mm | in. |
|-----|-----|-------------------------------|
| -01 | 202 | 7 ⁷ / ₈ |
| -02 | 179 | 7 ¹ / ₈ |
| -08 | 202 | 7 ⁷ / ₈ |
| -11 | 221 | 8 ³ / ₄ |
| -25 | 184 | 7 ¹ / ₄ |
| -26 | 184 | 7 ¹ / ₄ |
| -27 | 200 | 7 ⁷ / ₈ |
| -36 | 135 | 5 ¹ / ₄ |
| -37 | 119 | 4 ⁷ / ₈ |
| -55 | 148 | 5 ⁷ / ₈ |
| -73 | 185 | 8 ³ / ₈ |

Triennale

- 52505

S. STEEL
- 52705

SILVERPLATED
- 52705P

PVD CHAMPAGNE

- | Set | mm | in. |
|-----|-----|--------------------------------|
| -01 | 200 | 7 ⁷ / ₈ |
| -02 | 175 | 6 ⁷ / ₈ |
| -08 | 205 | 8 ¹ / ₈ |
| -11 | 234 | 9 ¹ / ₄ |
| -14 | 235 | 9 ¹ / ₄ |
| -19 | 231 | 9 ¹ / ₈ |
| -20 | 230 | 9 ¹ / ₈ |
| -25 | 180 | 7 ¹ / ₈ |
| -26 | 178 | 7 ¹ / ₄ |
| -27 | 202 | 8 ¹ / ₈ |
| -30 | 206 | 8 ¹ / ₈ |
| -36 | 138 | 5 ³ / ₈ |
| -37 | 115 | 4 ¹ / ₂ |
| -40 | 272 | 10 ³ / ₄ |
| -41 | 173 | 6 ³ / ₄ |
| -44 | 229 | 9 ¹ / ₈ |
| -45 | 228 | 9 ³ / ₄ |
| -47 | 228 | 9 ³ / ₄ |
| -49 | 179 | 7 ¹ / ₄ |
| -50 | 202 | 8 ³ / ₄ |
| -53 | 140 | 5 ¹ / ₂ |
| -56 | 155 | 6 ¹ / ₈ |
| -58 | 249 | 9 ³ / ₄ |
| -62 | 235 | 9 ¹ / ₄ |
| -63 | 275 | 10 ³ / ₄ |
| -67 | 192 | 7 ⁵ / ₈ |
| -69 | 178 | 7 |
| -70 | 158 | 6 ¹ / ₄ |
| -71 | 187 | 7 ³ / ₈ |
| -73 | 186 | 7 ¹ / ₄ |



Twist

52526 52726



S. STEEL SILVERPLATED



reddot design award



	Set	mm	in.
	-01	212	8 ³ / ₈
	-02	180	7 ¹ / ₈
	-08	212	8 ³ / ₈
	-11	245	9 ⁵ / ₈
	-14	246	9 ³ / ₄
	-25	186	7 ³ / ₈
	-26	185	7 ¹ / ₄
	-27	216	8 ¹ / ₂
	-30	216	8 ¹ / ₂
	-36	149	5 ⁷ / ₈
	-37	110	4 ³ / ₈
	-40	272	10 ³ / ₄
	-44	255	10 ¹ / ₈
	-45	254	10 ¹ / ₄
	-49	191	7 ¹ / ₂
	-50	216	8 ¹ / ₈
	-55	155	6 ¹ / ₈
	-58	272	10 ³ / ₄
	-69	184	7 ¹ / ₄
	-73	207	8 ¹ / ₈

Venezia

52565 52765C 52765G



S. STEEL PVD COPPER PVD GOLD



	Set	mm	in.
	-01	203	8 ¹ / ₈
	-02	180	7 ¹ / ₈
	-08	204	8 ¹ / ₈
	-11	235	9 ³ / ₄
	-25	180	7 ¹ / ₈
	-26	180	7 ¹ / ₈
	-27	210	8 ³ / ₄
	-36	135	5 ³ / ₈
	-37	117	4 ⁵ / ₈
	-55	144	5 ⁵ / ₈
	-18	180	7 ¹ / ₈

Kids



Children's cutlery set, 4 pcs
 Set 4 posate bambino
 Set 4-tlg. Kinderbesteck
 Set 4 couverts enfants
 Set 4 cubiertos niños

- 52538-08** 18-10 S/S
- 52738-08** Silverplated S/S
- 52738C98** PVD Copper
- 52738G98** PVD Gold
- 52738P98** PVD Champagne

Consisting of // Composto da // Bestehend aus // Composé de // Compuesto de:
 Table spoon, table fork, table knife, tea/coffee spoon // Cucchiaino, forchetta, coltello, cucchiaino
 te // Kindertafel, Kindergabel, Kindermesser, Kaffeelöffel // Couteur de table, fourchette de table,
 couteau table, cuiller à café // Cuchara mesa, tenedor mesa, cuchillo mesa, cucharita café



Kids

Hotel & Restaurant Service

sambonet



Table spoon, kids
 Cucchiaino bimbo
 Kinderlöffel
 Couteur de table, enfant
 Cuchara mesa, niño

- 52557-04** 18-10 S/S
- 52757-04** Silverplated S/S
- 16 cm - 6 1/4 in.



Table fork, kids
 Forchetta bimbo
 Kindergabel
 Fourchette de table, enfant
 Tenedor mesa, niño

- 52557-10** 18-10 S/S
- 52757-10** Silverplated S/S
- 16 cm - 6 1/4 in.



Table knife, kids
 Coltello bimbo
 Kindermesser
 Couteau table, enfant
 Cuchillo mesa, niño

- 52557-17** 18-10 S/S
- 52757-17** Silverplated S/S
- 17,6 cm - 6 7/8 in.



Teaspoon
 Cucchiaino tè
 Teelöffel
 Cuillier à thé
 Cucharita para té

- 52557-36** 18-10 S/S
- 52757-36** Silverplated S/S
- 13,2 cm - 5 1/4 in.

Cutlery Holder

Cutlery Holder



100
Cutlery holder
 Poggia posate
 Besteckbänkchen
 Repose-couverts
 Reposa cubiertos

new 56570-10 18-10 S/S
 10x2 cm h 0,3 cm
 3 7/8 x 3/4 in. h 1/8 in.



LIVING
Cutlery holder
 Poggia posate
 Besteckbänkchen
 Repose-couverts
 Reposa cubiertos

52950-10 Diamond 18-10 S/S
52950G10 Diamond PVD Gold
52950P10 Diamond PVD Champagne
52450-10 Vintage 18-10 S/S
52450G10 Vintage PVD Gold
52450P10 Vintage PVD Champagne
 11x3 cm h 0,2 cm
 4 1/8 x 1 1/8 in. h 3/16 in.



Chopsticks

Hotel & Restaurant Service

sambonet



100
Chinese chopsticks, 30 pairs
 Bacchette cinesi, 30 paia
 Esstäbchen, 30 Paar
 Baguettes, 30 paires
 Palillos, 30 pares

new 56570-02 18-10 S/S
 25 cm - 9 7/8 in.



MARCO POLO
Chinese chopsticks, 10 pairs
 Bacchette cinesi, 10 paia
 Esstäbchen, 10 Paar
 Baguettes, 10 paires
 Palillos, 10 pares

56541-05
 25,7 cm - 10 1/8 in.
 High quality synthetic material //
 Materiale sintetico di alta qualità //
 Hochwertiges synthetisches Material //
 Matériau synthétique de haute qualité //
 Material sintético de alta calidad



100
Chopsticks rest
 Poggiabacchette
 Esstäbchen Rest
 Repose-baguettes
 Soporte palillos

new 56570-00 18-10 S/S
 3x1,3 cm h 1,1 cm
 1 1/8 x 1/2 in. h 7/16 in.



MARCO POLO
Spoon/chopsticks rest
 Portacucchiolo/poggiabacchette
 Löffel-/Ees-Stäbchen Ablage
 Pose baguettes/cuiller
 Soporte cuchara/palillos

56541-00 18-10 S/S
 9x2,5 cm h 2 cm
 3 1/8 x 1 in. h 3/4 in.



Party

cutlery

Party



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

new 52550-82 18-10 S/S
 Flower



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52550C82 18-10 S/S
 Oriental



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52649R03 Antique PVD Copper
 Oriental



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52649C03 Antique 18-10 S/S
 Oriental



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52649G03 Antique PVD Gold
 Oriental

Party

Hotel & Restaurant Service

sambonet

cutlery

Party



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52550C97 18-10 S/S
 Portaforluna



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52649R23 Antique PVD Copper
 Portaforluna



Set 12 party forks
 Set 12 forchettine
 Set 12-tlg. Partygabeln
 Set 12 fourchettes
 Set 12 tenedores

52550-27 18-10 S/S



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52649C23 Antique 18-10 S/S
 Portaforluna



Set 12 party spoons
 Set 12 cucchiaini
 Set 12-tlg. Teelöffeln
 Set 12 cuillères à café
 Set 12 cucharaditas

52649G23 Antique PVD Gold
 Portaforluna



Set 12 party spatulas
 Set 12 spatoline
 Set 12-tlg. Butterstreicher
 Set 12 tartineur
 Set 12 palitas

52550-29 18-10 S/S

Knives



PORTERHOUSE

Steak knife, smooth blade
 Coltello bistecca, lama liscia
 Steakmesser, glatte Klinge
 Couteau steak, lame lisse
 Cuchillo steak, hoja lisa

52577J01 18-10 S/S
 25,3 cm - 10 in.

Ivory-effect resin // Resina effetto avorio // Harz,
 Elfenbein-Effekt // Résine effet ivoire // Resina
 efecto marfil



SIRLOIN

Steak knife, smooth blade
 Coltello bistecca, lama liscia
 Steakmesser, glatte Klinge
 Couteau steak, lame lisse
 Cuchillo steak, hoja lisa

52578I01 18-10 S/S
 24,2 cm - 9 1/2 in.

Ivory-effect resin // Resina effetto avorio // Harz,
 Elfenbein-Effekt // Résine effet ivoire // Resina
 efecto marfil



T-BONE

Steak knife, smooth blade
 Coltello bistecca, lama liscia
 Steakmesser, glatte Klinge
 Couteau steak, lame lisse
 Cuchillo steak, hoja lisa

52552-01 18-10 S/S
 25,6 cm - 10 1/4 in.



PORTERHOUSE

Steak knife, smooth blade
 Coltello bistecca, lama liscia
 Steakmesser, glatte Klinge
 Couteau steak, lame lisse
 Cuchillo steak, hoja lisa

52577W01 18-10 S/S
 25,3 cm - 10 in.

Maplewood // Legno d'acero // Ahornholz //
 Bois d'ébène // Madera de arce



SIRLOIN

Steak knife, smooth blade
 Coltello bistecca, lama liscia
 Steakmesser, glatte Klinge
 Couteau steak, lame lisse
 Cuchillo steak, hoja lisa

52578W01 18-10 S/S
 24,2 cm - 9 1/2 in.

Maplewood // Legno d'acero // Ahornholz //
 Bois d'ébène // Madera de arce



T-BONE

Steak knife, serrated blade
 Coltello bistecca, lama seghettata
 Steakmesser, Wellenschliff
 Couteau steak, lame dentée
 Cuchillo steak, hoja dentada

52552-02 18-10 S/S
 25,6 cm - 10 1/4 in.



Cheese Knives



Parmesan cheese knife
 Coltello parmigiano
 Parmesanmesser
 Couteau à parmesan
 Cuchillo parmesano

52550C92 18-10 S/S
 14 cm - 5 1/2 in.



Soft cheese knife
 Coltello formaggi teneri
 Weichkäsemesser
 Couteau fromage à servir
 Cuchillo queso suave

52550C93 18-10 S/S
 23,5 cm - 9 1/4 in.



Hard cheese knife
 Coltello formaggi duri
 Hartkäsemesser
 Couteau fromage à pâte dure
 Cuchillo de queso dur

52550C94 18-10 S/S
 22 cm - 8 3/4 in.



Cottage cheese knife
 Coltello formaggi molli
 Frischkäsemesser
 Couteau fromage à pâte molle
 Cuchillo queso blandos

52550C95 18-10 S/S
 24 cm - 9 1/2 in.



Living Pliers & Tongs Serving items



Pliers 'the extra cutlery'
Pinza "la posata in più"
Zange "das zusätzliche Besteck"
Pincas "les couverts en plus"
Alicates "la cubertería extra"

52550-72 18-10 S/S
52750-72 Silverplated S/S
52750G72 PVD Gold
22 cm - 8 5/8 in.



Double canapé spoon
Cucchiaio canapé doppio
Doppelter Kanapee-Löffel
Cuillère à canapé double
Cuchara doble para canapés

52550-76 18-10 S/S
52750-76 Silverplated S/S
52750G76 PVD Gold
h 5,8 cm - h 2 1/4 in.



Serving pliers
Pinza a servire
Servierzange
Pince à servir
Pinza servir

52550-83 18-10 S/S
52750-83 Silverplated S/S
21 cm - 8 1/4 in.

52550-85 18-10 S/S
52750-85 Silverplated S/S
24 cm - 9 1/2 in.

52550-84 18-10 S/S
52750-84 Silverplated S/S
26,5 cm - 10 3/8 in.



Hors d'oeuvres/pastry pliers
Pinza per antipasti/dolci
Vorspeisen-/Pâtisseriezange
Pince à hors-d'oeuvres et pâtisserie
Pinza entremeses y pasteles

52550-87 18-10 S/S
52750-87 Silverplated S/S
15 cm - 5 7/8 in.

52550-89 18-10 S/S
52750-89 Silverplated S/S
20 cm - 7 7/8 in.



Pie pliers
Pinza per torta
Kuchenzange
Pince à tarte
Pinza pasteles

52550-80 18-10 S/S
52750-80 Silverplated S/S
28 cm - 11 in.



Pastry pliers
Pinza per dolci
Gebäckzange
Pince à pâtisserie
Pinza pasteles

52550-88 18-10 S/S
52750-88 Silverplated S/S
18 cm - 7 1/8 in.



Vegetables pliers
Pinza per verdure
Salat-/Gemüsezange
Pince à légumes
Pinza verduras

52550-81 18-10 S/S
52750-81 Silverplated S/S
24 cm - 9 1/2 in.



Toast/pastry tongs
Molla toast/dolci
Toast-/Gebäckzange
Pince à toast et tarte
Pinza pasteles y tostadas

52550-77 18-10 S/S
52750-77 Silverplated S/S
21 cm - 8 1/4 in.

52550-78 18-10 S/S
52750-78 Silverplated S/S
24 cm - 9 1/2 in.

52550-79 18-10 S/S
52750-79 Silverplated S/S
30 cm - 11 3/4 in.



Spaghetti tongs
Molla spaghetti
Spaghettizange
Pince à spaghetti
Pinza espagueti

52550-73 18-10 S/S
52750-73 Silverplated S/S
52750K73 PVD Copper
52750O73 PVD Gold

21 cm - 8 1/4 in.

52550-74 18-10 S/S
52750-74 Silverplated S/S
30 cm - 11 3/4 in.



Bread/pastry tongs
Molla pane/pasticceria
Brot-/Gebäckzange
Pince à pain et pâtisserie
Pinza pan y pasteles

52550-62 18-10 S/S
52750-62 Silverplated S/S
18 cm - 7 1/8 in.

52550-63 18-10 S/S
52750-63 Silverplated S/S
23 cm - 9 in.

52550-64 18-10 S/S
52750-64 Silverplated S/S
26 cm - 10 1/4 in.



Asparagus tongs
Molla asparagi
Spargelzange
Pince à asperges
Pinza espárragos
52550-66 18-10 S/S
52750-66 Silverplated S/S
23 cm - 9 in.



Ice tong
Molla ghiaccio
Eiszange
Pince à glace
Pinza hielo
52550-55 18-10 S/S
52750-55 Silverplated S/S
18,5 cm - 7 1/4 in.



Serving tongs
Molla à servir
Servierzange
Pince à servir
Pinza servir
52550-68 18-10 S/S
52750-68 Silverplated S/S
21 cm - 8 1/4 in.
52550-69 18-10 S/S
52750-69 Silverplated S/S
52750K69 PVD Copper
52750069 PVD Gold
26 cm - 10 1/4 in.
52550-70 18-10 S/S
52750-70 Silverplated S/S
30 cm - 11 3/4 in.



Escargot tongs
Molla lumache
Schneckenzange
Pince à escargots
Pinza caracoles
52550-60 18-10 S/S
52750-60 Silverplated S/S
17 cm - 6 3/4 in.



Ice tong
Molla ghiaccio
Eiszange
Pince à glace
Pinza hielo
52550-56 18-10 S/S
52750-56 Silverplated S/S
52750R56 PVD Copper
52750G56 PVD Gold
17,5 cm - 6 7/8 in.



Fruits tongs
Molla frutta
Obstzange
Pince à fruits
Pinza frutas
52550-50 18-10 S/S
52750-50 Silverplated S/S
23,5 cm - 9 1/4 in.



Multipurpose tongs
Molla universale
Universalzange
Pince universelle
Pinza universal
52550-58 18-10 S/S
52750-58 Silverplated S/S
30 cm - 11 3/4 in.



Sugar tongs
Molla zucchero
Zuckerzange
Pince à sucre
Pinza azucar
52550-54 18-10 S/S
52750-54 Silverplated S/S
12,5 cm - 4 7/8 in.



Sugar tongs
Molla zucchero
Zuckerzange
Pince à sucre
Pinza azucar
52550-53 18-10 S/S
52750-53 Silverplated S/S
12 cm - 4 3/4 in.



Panettone knife
Coltello panettone
Panettonmesser
Couteau à panettone
Cuchillo de pan
52550-34 18-10 S/S
52750K34 PVD Copper
52750034 PVD Gold
32 cm - 12 5/8 in.



Carving fork
Forchettone
Küchengabel
Fourchette à béquille
Tenedor diápasón

52550-30 18-10 S/S
32 cm - 12 5/8 in.



Cake server
Pala torta
Tortenheber
Pelle à tarte
Pastel de servidor

52550-02 18-10 S/S
52750-02 Silverplated S/S
30 cm - 11 3/4 in.



Ice spoon
Cucchiaio ghiaccio
Eislöffel
Cuillère à glace
Cuchara para hielo

52550-04 18-10 S/S
52750-04 Silverplated S/S
23 cm - 9 in.



Sauce spoon
Cucchiaio salsa
Saucenlöffel
Cuillère à sauce
Cuchara para salsa

52550-06 18-10 S/S
52750-06 Silverplated S/S
23 cm - 9 in.



Roaste knife
Coltello arrosto
Tranchiermesser
Couteau à rôtis
Cuchillo roast beef

52550-33 18-10 S/S
32 cm - 12 5/8 in.



Ice tea spoon
Cucchiaio bibita
Limonadenlöffel
Cuiller à soda
Cuchara refresco

52550-36 18-10 S/S
52750-36 Silverplated S/S
19,5 cm - 7 3/8 in.



Escargot fork
Forchetta lumache
Schneckenabel
Fourchette à escargots
Tenedor caracoles

52550-19 18-10 S/S
52750-19 Silverplated S/S
14 cm - 5 1/2 in.



Monoportion spoon
Cucchiaio monoporzione
Monoportionlöffel
Cuillère monoportion
Cuchara monoporción

52550-03 18-10 S/S
52750-03 Silverplated S/S
9,5 cm - 3 3/4 in.
52550-07 18-10 S/S
52750-07 Silverplated S/S
12 cm - 4 3/4 in.



Butter spreader
Spatolina burro
Butterstreicher
Tarnineur
Palita mantequilla

52550-37 18-10 S/S
52750-37 Silverplated S/S
16,5 cm - 6 1/2 in.



Oyster/cake cutting fork
Forchetta dolce/ostriche
Kuchen-/Austernabel
Fourchette à huîtres/gâteau
Tenedor ostras/lunch

52550-43 18-10 S/S
52750-43 Silverplated S/S
14 cm - 5 1/2 in.



Monoportion fork
Forchetta monoporzione
Monoportiongabel
Fourchette monoportion
Tenedor monoporción

52550-05 18-10 S/S
52750-05 Silverplated S/S
9,5 cm - 3 3/4 in.



Monoportion fork
Forchetta monoporzione
Monoportiongabel
Fourchette monoportion
Tenedor monoporción

52550-09 18-10 S/S
52750-09 Silverplated S/S
12 cm - 4 3/4 in.



Salt spoon
Cucchiaino sale
Salzlöffel
Cuillère à sel
Cucharita para sal

52550-17 18-10 S/S
52750-17 Silverplated S/S
6,5 cm - 2 1/2 in.



Parmesan spoon
Cucchiolo parmigiano
Parmesanlöffel
Cuillère à parmesan
Cuchara parmesán

52550-18 18-10 S/S
52750-18 Silverplated S/S
12,5 cm - 4 7/8 in.



Ladle
Mestolo
Schöpflöffel
Louche
Cazo

52550-01 18-10 S/S
52750-01 Silverplated S/S
25,5 cm - 10 in.



Serving spoon, perforated
Cucchiolo servire forato
Servierlöffel, gelocht
Cuillère à servir percée
Cuchara servir perforada

52550-25 18-10 S/S
52750-25 Silverplated S/S
25,5 cm - 10 in.
52550-26 18-10 S/S
52750-26 Silverplated S/S
30 cm - 11 3/4 in.
52550-24 18-10 S/S
52750-24 Silverplated S/S
39 cm - 15 3/8 in.



Sauce ladle
Coppino salsa
Dressingschöpfer
Louche à sauce
Cuchara para salsa

52550-20 18-10 S/S
52750-20 Silverplated S/S
16 cm - 6 1/4 in.



Perforated ladle
Coppino salsa forato
Schöpfer gelocht
Louche percée
Cazo perforado

52550-21 18-10 S/S
52750-21 Silverplated S/S
16,5 cm - 6 1/2 in.



Spaghetti fork
Forchettone spaghetti
Spaghettivorlegabel
Fourchette à servir spaghetti
Tenedor servir espagueti

52550-15 18-10 S/S
52750-15 Silverplated S/S
52750K15 PVD Copper
52750O15 PVD Gold
28,5 cm - 11 1/4 in.



Rice spoon
Cucchiolo riso
Reislöffel
Cuillère à riz
Cuchara arroz

52550-16 18-10 S/S
52750-16 Silverplated S/S
52750K16 PVD Copper
52750O16 PVD Gold
28 cm - 11 in.



Serving fork
Forchetta servire
Serviergabel
Fourchette à servir
Tenedor servir

52550-12 18-10 S/S
52750-12 Silverplated S/S
26 cm - 10 1/4 in.
52550-11 18-10 S/S
52750-11 Silverplated S/S
52750K11 PVD Copper
52750O11 PVD Gold
29,5 cm - 11 3/4 in.
52550-23 18-10 S/S
52750-23 Silverplated S/S
39 cm - 15 3/8 in.



Serving spoon
Cucchiolo servire
Servierlöffel
Cuillère à servir
Cuchara servir

52550-14 18-10 S/S
52750-14 Silverplated S/S
25,5 cm - 10 in.
52550-13 18-10 S/S
52750-13 Silverplated S/S
52750K13 PVD Copper
52750O13 PVD Gold
30 cm - 11 3/4 in.
52550-22 18-10 S/S
52750-22 Silverplated S/S
39 cm - 15 3/8 in.



Grape scissor
Forbice uva
Traubenschere
Ciseaux raisin
Tijeras uva

52550-01 18-10 S/S
52750-01 Silverplated S/S
14,5 cm - 5 3/4 in.