

CATALOGO GENERALE

**bisetti**<sup>®</sup>  
Italy





Data la costante introduzione di nuovi articoli in assortimento,  
è possibile che questo catalogo cartaceo non sia aggiornato.  
Per ottenere l'ultima versione del catalogo digita il link seguente:  
**<http://cataloghi.bisetti.com>**  
o usa il QRcode che ti indirizzerà automaticamente al catalogo.

The constant introduction of new collections causes a delay  
in the up-dating of the printed catalogue.  
The most recent versions are always available in the following link:  
**<http://cataloghi.bisetti.com>**  
or use the QRcode, to be re-directed automatically to the catalogue.





## chi siamo / about us

Azienda - Company.....	4
Certificazioni - Certifications.....	5
Meccanismi - Mechanism .....	6
Pomoli - Knobs .....	7

## macine / mills

Venezia.....	10
Taranto .....	11
Agrigento.....	12
Posillipo .....	14
Matera .....	15
Copper & walnut.....	16
Rame .....	17
Brass .....	18
Messina .....	19
Diamond .....	20
Dual Big.....	21
Push.....	22
Panarea .....	23
Noce moscata .....	24
Cannella .....	25
Roma .....	26
Honey .....	28
Positano.....	29
Bird .....	30
Genova .....	32
Napoli .....	33
Aosta .....	34
Portofino .....	35
Vintage .....	36
Antique .....	37
Cortina.....	38
Trento .....	39
Imperia .....	40
Firenze.....	42
Rimini.....	44
Sorrento .....	46
Asti.....	47
Verona .....	48
Pisa.....	49
La Spezia.....	50
Pantelleria.....	52
Pavia.....	53
Giant.....	54
Verona .....	55
Milano .....	56
Perugia .....	58
Como .....	59
Torino.....	60
Brescia .....	61
Capri .....	62
Pesaro Urbino.....	64
Taormina.....	65
Spice & Co. ....	66
Packaging e visual .....	67

## grattugie / graters

Grattugia conica.....	70
Taglia tartufi.....	71

## HPL

Arya .....	74
------------	----

## legno / wood

Scacchi.....	78
Acacia 2.0 .....	80
Smart table .....	82
Easy storage.....	84
Acacia .....	86
Positano.....	87
Whiskey smoker .....	88
Butcher .....	89
Tradizione italiana .....	90
Entertaining .....	92
Sapori italiani .....	93
Antique .....	94
Tigullio .....	95
Ulivo.....	96
Aperitivo e sushi .....	98
Honey .....	100
Bread box.....	101
Pane e pizza.....	102
Classica.....	104
Design .....	108
Cucina .....	109
Accessori cucina.....	110
Set pasta .....	112
Visual .....	114

## pietre ollari / cooking stones

Vintage .....	120
Design .....	122
Tradition.....	124
Accessori.....	126
Packaging .....	127

## piastre di sale rosa / pink salt plates

Piastre di sale / Salt plate .....	130
Accessori.....	132
Packaging .....	133

## taglieri in polietilene polyethylene cutting boards

Taglieri professionali .....	136
------------------------------	-----



## Dal 1945, ottant'anni di storia e tradizione

Una **tradizione secolare nell'artigianato del legno**, che affonda le proprie radici nelle valli e nei paesi che si affacciano sulle sponde settentrionali del Lago d'Orta. Legata alla sapienza artigianale delle origini, la nostra produzione coniuga la maestria dell'artigianato tradizionale con le attrezzature più moderne.

Prodotti **fabbricati interamente all'interno dell'azienda**, per garantire la qualità **"Made in Italy"** e l'accuratezza dei dettagli, finalizzati all'uso professionale ma anche domestico, costruiti per durare nel tempo.

**Forme tradizionali ma anche di design**, grazie alla collaborazione con designers internazionali.

### Grande attenzione al futuro e all'ambiente

La certificazione **FSC®** ci permette di garantire che i prodotti in legno certificati provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

- Nuovo impianto di verniciatura all'acqua. Un chiaro segnale della crescente e concreta attenzione dell'Azienda rispetto alle tematiche di natura ambientale: **-95% di emissione di COV** (Composti Organici Volatili), rispetto all'utilizzo di vernici a solvente.
- Nuovo impianto di aspirazione e recupero degli scarti di lavorazione e caldaie a biomassa di nuova generazione: l'intera struttura viene riscaldata **riducendo l'emissione di CO<sub>2</sub> e azzerando il consumo di metano**.
- Nel 2025 è prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica. Un ulteriore passo verso la **trasformazione "green"** dell'azienda.

## Since 1945, eighty years of history and tradition

The craftsmanship of turned wood, typical of the Strona Valley and of the towns located on the northern sides of Orta Lake, **belongs to a centuries-old tradition, which remains faithful to the origins**. Our production is a perfect combination of the wise mastery of traditional craftsmanship using the most modern equipment.

Our range is totally produced in our facilities, in order to **guarantee the value of the Made in Italy** and our accurate quality standards.

**Our mills and wood items are both suited for the domestic and the professional**, thanks to the cooperation with well recognized designers and professionals.

### Pepper Style by Bisetti thinks about the future and the environment

The **FSC®** certification guarantees that the certified wood used for our products comes from forests treated according to strict environmental, social and economic standards.

- The new water painting system. A real signal of the growing and concrete attention of the Company to environmental issues. Using the water-based paint process we managed to reduce emissions of **VOC** (Volatile Organic Compounds) into the environment by **-95% compared to the use of solvent paints**.
- The new extraction and recovery system of production waste together with new generation biomass boilers allows to heat all production units, warehouses and offices. **Low CO<sub>2</sub> emissions and zero methane gas consumption**.
- In 2025 is expected the installation of a new photovoltaic system for electricity self-supply. A further step towards the **green thinking of the company**.

# certificazioni - certifications



L'azienda ha adottato un sistema di gestione per la qualità **ISO 9001:2015**.

The company has adopted an **ISO 9001:2015** quality management system.



L'azienda ha adottato un sistema per garantire la parità di genere nel contesto lavorativo certificato **UNI/PdR 125:2022**.

The company has adopted a system to guarantee gender equality in the work context certified **UNI/PdR 125:2022**.



La certificazione **FSC**® ci permette di garantire che i prodotti in legno certificati provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

The **FSC**® certification guarantees that the certified wood used for our products comes from forests treated according to strict environmental, social and economic standards.



L'azienda è in possesso del **Rating di Legalità**, certificazione rilasciata dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (**AGCM**) alle imprese italiane che rispettano elevati standard di legalità, trasparenza e responsabilità sociale.

The company has the Legality Rating, a certification issued by the Competition and Market Authority (**AGCM**) to Italian companies that respect high standards of legality, transparency and social responsibility.



L'azienda ha ottenuto il riconoscimento **AEO** (Authorized Economic Operator) da parte dell'Agenzia dei Monopoli e delle Dogane. Tale riconoscimento certifica una situazione di affidabilità specifica nei confronti delle autorità doganali.

The company has obtained the **AEO** (Authorized Economic Operator) recognition from the Agency of Monopolies and Customs. This recognition certifies a specific reliability situation with respect to customs authorities.



L'azienda ha adottato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare in conformità della norma **UNI EN ISO22000:2018**.

The company has adopted a food safety management system in compliance with the **UNI EN ISO22000:2018** standard.



Il Codice di condotta **amfori BSCI** è uno standard internazionale che promuove la responsabilità sociale nella catena di fornitura, basandosi sui principi dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e della Carta dei Diritti Umani delle Nazioni Unite (UDHR).

The **amfori BSCI** Code of Conduct is an international standard that promotes social responsibility in the supply chain, based on the principles of the International Labor Organization (ILO) and the Universal Declaration of Human Rights (UDHR).



L'azienda ha ottenuto la registrazione **FDA** rilasciata dalla Food and Drug Administration che permette l'esportazione dei prodotti negli USA.

The company has obtained **FDA** registration issued by the Food and Drug Administration which allows the export of products to the USA.

# meccanismi - mechanism

Un meccanismo specifico per pepe e per sale per garantire prestazioni ottimali. Meccanismi e relative componenti meccaniche garantiscono una durata sempre uguale nel tempo. La sicurezza di poter sempre contare su un'azienda con oltre 80 anni di storia.

A specific mechanism for pepper and salt to ensure an excellent performance. Mechanisms and related mechanical components guarantee consistent durability over time. The certainty to be supported by a 80-year history company.



## Il meccanismo del pepe

Il meccanismo dei macina pepe Bisetti è in acciaio temprato. La doppia fila della dentatura disposta a elica trattiene e guida i grani di pepe per una perfetta macinatura. Il rivestimento zincato protegge la macina dall'ossidazione, garantendo l'affilatura e la resistenza all'usura. Il tutto garantito a norma UE e FDA per il contatto con gli alimenti.

### The mechanism for pepper

The mechanism of Bisetti's pepper mill is made of hardened steel. The double row of rotor arranged teeth, holds and guides the peppercorns for a perfect grind. The zinc coating protects the grinding system from oxidation, ensuring the sharpening and wear resistance. All our mechanisms are guaranteed according to the EU and FDA food-industry regulations.



## Il meccanismo del sale

Il meccanismo dei macina sale Bisetti è in ceramica ad altissima resistenza. Per resistere alla corrosione tutti i componenti metallici sono realizzati in acciaio inossidabile e alluminio. Il tutto garantito a norma UE e FDA per il contatto con gli alimenti.

### The mechanism for salt

The mechanism of Bisetti's salt mill is made of high resistance ceramics. All the metal components are made of stainless steel and aluminium in order to resist to corrosion. All our mechanisms are guaranteed according to the EU and FDA food-industry regulations.



## Il meccanismo delle spezie

Il meccanismo dei macina spezie Bisetti è in Polioossimetilene, adatto alla macinazione di erbe aromatiche/spezie, in quanto alcuni tipi di questi prodotti secernono olio durante la macinazione trattenendo alcuni residui sul meccanismo. Essendo quest'ultimo in POM, i residui non vengono assorbiti come può succedere con altri meccanismi e basta un semplice lavaggio a mano per eliminarli. Il tutto garantito a norma UE e FDA per il contatto con gli alimenti.

### The right grinder for spices

The Bisetti grinder of the spice mills is made of polyoxymethylene (POM), which is suited for the grinding of aromatic herbs and spices, as some of those ingredients release some natural oil during the grinding and leave some corn residues on the mechanism. Thanks to this raw material (POM), a simple hand washing can be enough to remove all residues. All our mechanisms are guaranteed according to the EU and FDA food-industry regulations.

**MAI MACINARE A VUOTO - NEVER GRIND WITH EMPTY MILL**

# pomoli - knobs

Il pomolo di regolazione permette di regolare con precisione la macinatura dei grani del pepe e del sale. I pomoli hanno incise le lettere P e S, l'incisione permette una lunga durata delle lettere che, anche dopo diversi anni, saranno sempre riconoscibili. Nonostante la dimensione ridotta, sono un elemento distintivo delle macine e vanno a completarne il design e la qualità.

The adjustment of the knob allows to set the desired grinding of the pepper and salt grains precisely. The knobs have engraved the letters P and S. The engraving allows a long duration of the letters, which will always be clearly recognizable, even after several years. Despite the small size our knobs are a very important element of our mills both for their distinctive features in shapes and model as well as for their nice design and top quality.



Nichel Satinato  
Matt nickel



Cromo  
Chrome



Canna di fucile  
Gun metal



Oro lucido  
Polished gold





# macine

La nostra selezione di macine per il pepe e per il sale presenta una **ampia varietà di collezioni che si adattano ad ogni contesto e ad ogni tavola**. Partendo dalla linea legno troviamo i modelli più classici e tradizionali affiancati da modelli nuovi più lineari che prendono il nome delle più belle città italiane. Segue la linea macinapepe e macinasale in acrilico, un materiale moderno che nella sua semplice trasparenza riesce a non appesantire la tavola ma allo stesso tempo a farsi notare.

# mills


Our selection of salt and pepper mills offers **a wide variety of mills, which can fit to any style and any table**. Starting from the Wood collection we come across the more classical and traditional models to the more essential new ranges named after the most beautiful Italian towns. The acrylic line is made of modern materials whose transparency perfectly matches with all table-top styles. Furthermore, this material acts as a highlight that is bound to be noticed.

# Venezia




**BIS02.03010P.910** 

h 235 mm  
Brass plated steel  
Acciaio placcato ottone  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**


**BIS02.03010S.910** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.03010P.900** 

h 235 mm  
Copper plated steel  
Acciaio placcato rame  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS02.03010S.900** 

**Salt mill**  
**Macina sale**


# Taranto



**BIS02.00840S.096** 

H 18 cm  
Steel and transparent acrylic  
Acciaio spazzolato e acrilico trasparente  
**Salt mill**  
**Macina sale**




**BIS02.00840P.096** 

H 18 cm  
Steel and transparent acrylic  
Acciaio spazzolato e acrilico trasparente  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Agrigento






**BIS01.06141S.413** 


h 152 mm  
Aluminium/pink matt  
lacquered wood  
Alluminio satinato con testa  
in faggio laccato opaco -  
rosa cipria  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06141S.219** 


h 152 mm  
Aluminium/yellow curry matt  
lacquered wood  
Alluminio satinato con testa  
in faggio laccato opaco -  
giallo curry  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06141S.228** 


h 152 mm  
Aluminium/vanilla matt  
lacquered wood  
Alluminio satinato con testa  
in faggio laccato opaco -  
vaniglia  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06141P.211** 


h 152 mm  
Aluminium/moka matt  
lacquered wood  
Alluminio satinato con testa  
in faggio laccato opaco -  
moka  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.06141P.217** 

h 152 mm  
Aluminium/wisteria matt  
lacquered wood  
Alluminio satinato con testa  
in faggio laccato opaco -  
glicine  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.06141P.224** 

h 152 mm  
Aluminium/sage green matt  
lacquered wood  
Alluminio satinato con testa  
in faggio laccato opaco -  
verde salvia  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Posillipo



**BIS01.06141S.413**

h 190 mm  
Pink matt lacquered wood  
Faggio laccato opaco - rosa cipria  
**Salt mill**  
Macina sale



**BIS01.06141S.219**

h 190 mm  
Yellow curry matt lacquered wood  
Faggio laccato opaco - giallo curry  
**Salt mill**  
Macina sale



**BIS01.06141S.228**

h 190 mm  
Vanilla matt lacquered wood  
Faggio laccato opaco - vaniglia  
**Salt mill**  
Macina sale



**BIS01.06141P.211**

h 190 mm  
Moka matt lacquered wood  
Faggio laccato opaco - moka  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.06141P.217**

h 190 mm  
Wisteria matt lacquered wood  
Faggio laccato opaco - glicine  
**Pepper mill**  
Macina pepe




**BIS01.06141P.224**

h 190 mm  
Sage green matt lacquered wood  
Faggio laccato opaco - verde salvia  
**Pepper mill**  
Macina pepe

# Matera



**BIS01.08151S.900** 

h 180 mm  
Ash wood with grain  
Frassino venato  
**Salt mill**  
**Macina sale**




**BIS01.08151P.001** 

h 180 mm  
Ash wood with grain  
Frassino venato  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Copper & walnut




**BIS01.00005S.900**   
h 100 mm  
Beech-wood covered  
with shiny copper  
Faggio rivestito  
interamente in rame lucido  
**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00005P.900**   
**Pepper mill**  
**Macina pepe**




**BIS01.00005S.902**   
h 100 mm  
Walnut stained beech-wood  
with base and head covered  
by shiny copper  
Faggio tinto noce con base  
e testa rivestiti in rame lucido  
**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00005P.902**   
**Pepper mill**  
**Macina pepe**


# Rame



**BIS01.05150P.900** 

h 165 mm  
Beech-wood covered  
with shiny copper  
Faggio rivestito interamente  
in rame lucido  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.05150S.900** 

h 165 mm  
Beech-wood covered  
with shiny copper  
Faggio rivestito interamente  
in rame lucido  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Brass



**BIS01.05150P.360** 

h 165 mm  
Beech-wood covered  
with shiny brass  
Faggio rivestito interamente  
in ottone lucido  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.05150S.360** 

h 165 mm  
Beech-wood covered  
with shiny brass  
Faggio rivestito interamente  
in ottone lucido  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Messina



**BIS01.00005P.702**



h 100 mm  
Walnut stained beech-wood  
with base and head covered  
by pewter  
Faggio tinto noce con base  
e testa rivestiti in peltro  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.00005S.702**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.05150P.702**



h 165 mm  
Walnut stained beech-wood  
with base and head covered  
by pewter  
Faggio tinto noce con base  
e testa rivestiti in peltro  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.05150S.702**



**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.00005P.800**



h 100 mm  
Beech-wood covered  
with pewter  
Faggio rivestito  
interamente in peltro  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.00005S.800**



**Salt mill**  
**Macina sale**

# Diamond



# Dual big



**BIS01.00005P.361** 

h 100 mm  
Shiny varnished silver  
with resin knob  
Argento lucido verniciato  
con pomolo in resina  
trasparente

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00005S.361** 

h 100 mm  
Shiny varnished silver  
with resin knob  
Argento lucido verniciato  
con pomolo in resina  
trasparente

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.05150P.361** 

h 165 mm  
Shiny varnished silver  
with resin knob  
Argento lucido verniciato  
con pomolo in resina  
trasparente

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.05150S.361** 

h 165 mm  
Shiny varnished silver  
with resin knob  
Argento lucido verniciato  
con pomolo in resina  
trasparente

**Salt mill**  
**Macina sale**




**BIS02.08310P.000**


h 190 mm  
Acrylic & stainless steel  
Acrilico & acciaio inox  
**Salt and pepper mill**  
**Macina sale e pepe**

# Push



**BIS02.06920S.096**   
h 145 mm  
Brushed stainless steel  
Acciaio inox finitura spazzolata  
**Push salt mill**  
**Macina sale a pressione**



**BIS02.06920P.096**   
h 145 mm  
Brushed stainless steel  
Acciaio inox finitura spazzolata  
**Push pepper mill**  
**Macina pepe a pressione**

# Panarea



**BIS02.06140S.096**



h 170 mm  
Brushed steel finishing  
Acciaio spazzolato chiaro  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.06140P.084**



h 170 mm  
Gun metal PVD finishing  
Canna di fucile scuro  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Noce moscata



Una macina nata esclusivamente per la noce moscata che, oltre a contenere e conservare le noci, le grattugia a regola d'arte. È pratica, facile e veloce da usare.

Grazie al suo design funzionale protegge le vostre mani. Questa spezia, originaria dell'Indonesia, ha molte proprietà terapeutiche: le sue vitamine e i suoi minerali possiedono qualità antidepressive e sono ideali per una corretta digestione.

**Uso:** utilizzatela per insaporire puré di patate, pasta fresca, carne macinata, verdure ma anche dolci e bevande alcoliche...

Discover a simple and quick way of grating the nutmeg with our special grinder. Its functional design guarantees a professional result protecting your fingers at the same time, and its roomy body allows you to stock the nuts inside it.

Nutmegs come from Indonesia and have a lot of therapeutic qualities: the vitamins and minerals contained in them provide your organism with antidepressant and digestive properties.

**How to used it:** Nutmeg is perfect to flavor mashed potatoes, fresh pasta, minced meat, vegetables and many other recipes. You can use it in your desserts and to prepare cocktails and drinks, too...



**Scopri di più sulla macina noce moscata**

**Guarda il video**

Discover more about the our Nutmeg Mill - Watch the video



**BIS02.000834.096**



h 130 mm

Stainless steel - Acciaio

**Nutmeg mill**

**Macina noce moscata**

# Cannella



BIS02.000840.096



h 180 mm  
Stainless steel - acrylic  
Acciaio - acrilico  
**Cinnamon mill**  
**Macina cannella**



**Scopri di più sulla  
macina cannella  
Guarda il video**

Discover more about the  
our cinnamon mill - Watch the video



# Roma



**BIS01.06158P.002**



h 1000 mm

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

Natural beech-wood  
Faggio naturale



**BIS01.06150P.001**  
h 130 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06151P.001**  
h 180 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06152P.001**  
h 250 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06153P.001**  
h 330 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06154P.001**  
h 420 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06155P.001**  
h 530 mm  
Pepper mill  
Macina pepe

**BIS01.06150S.001**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06151S.001**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06152S.001**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06153S.001**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06154S.001**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06155S.001**  
Salt mill  
Macina sale

Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce



**BIS01.06150P.002**  
h 130 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06151P.002**  
h 180 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06152P.002**  
h 250 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06153P.002**  
h 330 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06154P.002**  
h 420 mm  
Pepper mill  
Macina pepe



**BIS01.06155P.002**  
h 530 mm  
Pepper mill  
Macina pepe

**BIS01.06150S.002**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06151S.002**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06152S.002**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06153S.002**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06154S.002**  
Salt mill  
Macina sale

**BIS01.06155S.002**  
Salt mill  
Macina sale

In abbinamento a / combined with:  
pag. 90/91




**BIS08.026361.092**



**BIS08.026321.001**


# Honey



**BIS01.04810P.001** 

h 165 mm  
Beech-wood with honeycomb  
engraved pattern.  
Faggio con motivo a nido  
d'ape inciso a laser.

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04810S.001** 


**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Positano



**BIS01.06410P.088**   
h 130 mm  
Acacia-wood with blue resin  
Acacia con resina blu  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.06420P.088**   
h 160 mm  
Acacia-wood with blue resin  
Acacia con resina blu  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06410S.088**   
**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.06420S.088**   
**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a / combined with:  
pag. 87



**BIS08.064061.088**



**BIS08.064062.088**



**BIS08.064066.088**

# Bird





**BIS01.00320S.321** 

h 110 mm  
Beech wood black lacquered  
Faggio laccato nero

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00320P.321** 

h 110 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00320S.326** 

h 110 mm  
Beech wood red lacquered  
Faggio laccato rosso

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00320P.326** 

h 110 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00320S.320** 

h 110 mm  
Beech wood white lacquered  
Faggio laccato bianco

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00320P.320** 

h 110 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00320S.001** 

h 110 mm  
Beech wood natural finishing  
Faggio naturale

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00320P.001** 

h 110 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00320S.002** 

h 110 mm  
Beech wood walnut stain  
finishing  
Faggio tinto noce

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00320P.002** 

h 110 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Genova



Natural beech-wood  
Faggio naturale

Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce



**BIS01.05150P.001**

h 165 mm  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.05151P.001**

h 225 mm  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.05151P.001**

h 285 mm  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.05151P.002**

h 285 mm  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.05151P.002**

h 225 mm  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.05150P.002**

h 165 mm  
**Pepper mill**  
Macina pepe

**BIS01.05150S.001**

**Salt mill**  
Macina sale

**BIS01.05151S.001**

**Salt mill**  
Macina sale

**BIS01.05152S.001**

**Salt mill**  
Macina sale

**BIS01.05152S.002**

**Salt mill**  
Macina sale

**BIS01.05151S.002**

**Salt mill**  
Macina sale

**BIS01.05150S.002**

**Salt mill**  
Macina sale

# Napoli



**BIS01.00420X.002**



Beech-wood walnut stain  
pepper mill and salt shaker set  
height: 145 mm  
birch wood with laser  
etching included

Set macina pepe + spargi sale  
in faggio tinto noce h 145 mm  
con cassetta in betulla  
naturale con decoro laser

**Mills set in a box**  
**Set macine in cassetta**

# Aosta



**BIS01.00005P.002** 

h 100 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00005S.002** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00005P.001** 

h 100 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00005S.001** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00038P.002** 

h 180 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS01.00038S.002** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

**BIS01.00038P.001** 

h 180 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale

**Pepper mill**  
**Macina pepe**




**BIS01.00038S.001** 


**Salt mill**  
**Macina sale**

# Portofino




**BIS01.00053P.001** 

h 115 mm  
Natural beech-wood  
Faggio naturale  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**


**BIS01.00053S.001** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.00053P.002** 

h 115 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.00053S.002** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.00053X.002**  

h 115 mm  
Walnut stained beech-wood  
Faggio tinto noce  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

+


Natural beech-wood  
Faggio naturale  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Vintage




Fir-wood antique finishing  
Abete finitura vintage anticato



**BIS01.07121P.012** 


h 190 mm  
Antique finishing  
Finitura vintage

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.07121S.012** 


**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.07121P.025** 


h 190 mm  
Light blue antique finishing  
Azzurro - finitura vintage

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.07121S.025** 


**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.07121P.020** 

h 190 mm  
Ivory antique finishing  
Avorio - finitura vintage

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.07121S.020** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Antique



Fir-wood antique finishing  
Abete finitura vintage anticato



**BIS01.04450P.012** 

h 200 mm  
Antique finishing  
Effetto anticato vintage  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**


**BIS01.04450S.012** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04451P.012** 

h 275 mm  
Antique finishing  
Effetto anticato vintage  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04451S.012** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a / combined with:  
pag. 94



**BIS08.026030.012**



**BIS08.359303.012**



**BIS08.000134.012**

# Cortina



**BIS01.04855S.001**

h 125 mm  
Faggio /  
Beech-wood  
**Salt mill**  
Macina sale



**BIS01.04855P.001**

h 125 mm  
Faggio /  
Beech-wood  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.04855C.001**

h 125 mm  
Faggio /  
Beech-wood  
**Chili Pepper mill**  
Macina peperoncino



**BIS01.04865S.001**

h 125 mm  
Faggio /  
Beech-wood  
**Salt mill**  
Macina sale



**BIS01.04865P.001**

h 125 mm  
Faggio /  
Beech-wood  
**Pepper mill**  
Macina pepe



**BIS01.04865C.001**

h 125 mm  
Faggio /  
Beech-wood  
**Chili Pepper mill**  
Macina peperoncino

# Trento



**BIS01.04150P.020** 

h 165 mm  
Faggio sbiancato  
White beech-wood  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04150S.020** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04150P.021** 

h 165 mm  
Faggio tinto nero  
Black beech-wood  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04150S.021** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a / combined with:  
pag. 123/131



**BIS13.099114.089**



**BIS14.099311.089**

# Imperia






**BIS01.00005P.004**   
 h 100 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.00005S.004**   
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.05150P.004**   
 h 165 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.05150S.004**   
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.05151P.004**   
 h 225 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.05151S.004**   
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06150P.004**   
 h 130 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06150S.004**   
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06151P.004**   
 h 180 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06151S.004**   
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06152P.004**   
 h 250 mm  
 Olive wood / Ulivo  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06152S.004**   
**Salt mill**  
**Macina sale**

In abbinamento a / combined with:  
 pag. 97



**BIS08.063008.004**



**BIS08.063002.004**



**BIS08.063012.004**

# Firenze





**BIS01.06250P.321**

h 220 mm  
Black lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06250S.321**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06250P.321**

h 220 mm  
White lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06250S.321**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06250P.326**

h 220 mm  
Red lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato rosso

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06250S.326**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06251P.321**

h 320 mm  
Black lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06251S.321**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06251P.321**

h 320 mm  
White lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06251S.321**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06251P.326**

h 320 mm  
Red lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato rosso

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06251S.326**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06252P.321**

h 420 mm  
Black lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06252S.321**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06252P.321**

h 420 mm  
White lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06252S.321**

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.06252P.326**

h 420 mm  
Red lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato rosso

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.06252S.326**

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Rimini





**BIS01.04250P.221** 

h 180 mm  
Black stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - nero

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04250S.221** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04250P.220** 

h 180 mm  
White stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - bianco

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04250S.220** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04250P.218** 

h 180 mm  
Red stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - rosso

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04250S.218** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04250P.222** 

h 180 mm  
Light green stained beech-  
wood pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - verde chiaro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04250S.222** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04250P.213** 

h 180 mm  
Gray stained beech-wood  
pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - grigio

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04250S.213** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.04250P.225** 

h 180 mm  
Light blue stained beech-  
wood pepper mill  
Macina pepe in faggio  
verniciato - azzurro

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.04250S.225** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Sorrento




La linea è composta da tre altezze in cinque varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa.

The line is composed of three heights in five color variations. Please refer to the price list for the complete series.




  
**BIS01.07150S.320**  
 h 130 mm  
 White laquered  
 beech-wood  
 Faggio laccato bianco  
**Salt mill**  
**Macina sale**

  
**BIS01.07150P.326**  
 h 130 mm  
 Red laquered  
 beech-wood  
 Faggio laccato rosso  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

  
**BIS01.07151S.001**  
 h 190 mm  
 Natural beech-wood  
 Faggio naturale  
**Salt mill**  
**Macina sale**

  
**BIS01.07151P.002**  
 h 190 mm  
 Walnut stained beech-wood  
 Faggio tinto noce  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

  
**BIS01.07152S.320**  
 h 250 mm  
 White laquered  
 beech-wood  
 Faggio laccato bianco  
**Salt mill**  
**Macina sale**

  
**BIS01.07152P.321**  
 h 250 mm  
 Black laquered  
 beech-wood  
 Faggio laccato nero  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Asti



**BIS01.00020P.321** 

h 300 mm  
Pepper mill black lacquered  
beech-wood with label  
Macina pepe laccato nero  
con etichetta

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.00020S.321** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Verona



**BIS01.08770P.420** 

h 130 mm  
White lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato  
bianco lucido  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.08770S.420** 

**Salt mill**  
**Macina sale**




**BIS01.08770P.422** 

h 130 mm  
Light green lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato verde  
chiaro lucido  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.08770S.422** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS01.08770P.425** 

h 130 mm  
Light blue lacquered  
beech-wood  
Faggio laccato  
azzurro lucido  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS01.08770S.425** 


**Salt mill**  
**Macina sale**

# Pisa



**Meccanismo di selezione del grado di macinatura**  
**With grinding selection**




**BIS02.08910P.001** 

h 180 mm  
Beech-wood and acrylic  
Faggio e acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08910S.001** 

h 180 mm  
Beech-wood and acrylic  
Faggio e acrilico

**Salt mill**  
**Macina sale**

# La Spezia



Glass - Stainless Steel top  
Vetro - Coperchio acciaio



**BIS02.06940P.000**



h 145 mm  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.06940S.000**



h 145 mm  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.06940L.000**



h 145 mm  
**Flax seeds mill**  
**Macina semi di lino**



**BIS02.06940C.000**



h 145 mm  
**Chili pepper mill**  
**Macina peperoncino**



**BIS02.06940E.000**



h 145 mm  
**Herbs mill**  
**Macina erbe**



**BIS02.06940W.000**



h 145 mm  
**Chia seeds mill**  
**Macina semi di chia**



**BIS02.06940J.000**



h 145 mm  
**Sesame seeds mill**  
**Macina semi di sesamo**



**BIS02.06940G.000**



h 145 mm  
**Sunflower seeds mill**  
**Macina semi di girasole**

# Pantelleria




**BIS02.06040P.000** 

h 165 mm  
Vetro  
Glass bottle  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**


**BIS02.06040S.000** 

**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.06050P.000** 

h 220 mm  
Vetro  
Glass bottle  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS02.06050S.000** 

**Salt mill**  
**Macina sale**

# Pavia



**BIS02.06970P.000**



h 180 mm  
Vetro  
Glass bottle  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.06970S.000**



h 180 mm  
Vetro  
Glass bottle  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Giant



**BIS02.00740P.000**



h 400 mm  
Acrilic  
Acrilico

**Pepper mill**  
**Macina pepe**

**BIS02.00740S.000**



**Salt mill**  
**Macina sale**

# Verona



**BIS02.08710P.000**

h 130 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08720P.000**

h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08730P.000**

h 245 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08730S.000**

h 245 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.08720S.000**

h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.08710S.000**

h 130 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Milano





**BIS02.08440P.000**   
h 320 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08430P.000**   
h 220 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08420P.000**   
h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08410P.000**   
h 120 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.08440S.000**   
h 320 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.08430S.000**   
h 220 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.08420S.000**   
h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.08410S.000**   
h 120 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Perugia



**BIS02.00822P.000**

h 100 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
Macina pepe

**BIS02.00851P.000**

h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
Macina pepe

**BIS02.00931P.000**

h 250 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
Macina pepe

**BIS02.00931S.000**

h 250 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
Macina sale

**BIS02.00851S.000**

h 175 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
Macina sale

**BIS02.00822S.000**

h 100 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
Macina sale

# Como



macine - mills



**BIS02.00839S.000**



h 90 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.00826S.000**



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.00826P.000**



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.00839P.000**



h 90 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Torino



**BIS02.09810S.000**



h 85 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.09820S.000**



h 150 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.09820P.000**



h 150 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.09810P.000**



h 85 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**

# Brescia



macine - mills



**BIS02.00930S.000**



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.00930P.000**



h 145 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.00828P.000**



h 160 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill & salt shaker**  
**Macina pepe e spargi sale**

# Capri





**BIS02.09320P.000**

h 165 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.09320S.000**

h 165 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.09320P.098**

h 165 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.09320S.098**

h 165 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.09320P.097**

h 165 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.09320S.097**

h 165 mm  
Acrylic / Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.09320X.000**



h 165 mm  
Acrylic - Acrilico  
**Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**



**BIS02.09320X.098**



h 165 mm  
Silver - Argento  
**Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**



**BIS02.09320X.097**



h 165 mm  
Copper - Rame  
**Pepper and salt mill**  
**Macina pepe e sale**

# Pesaro Urbino



**BIS02.00911S.000**



h 175 mm  
Acrylic - Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.00911P.000**



h 215 mm  
Acrylic - Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.06918S.000**



h 90 mm  
Acrylic - Acrilico  
**Salt mill**  
**Macina sale**




**BIS02.06918P.000**



h 90 mm  
Acrylic - Acrilico  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**


# Taormina



**BIS02.09252P.098** 


h 215 mm  
Acrylic - chrome plated  
base & top  
Acrilico - base e testa  
cromate  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.09252S.098** 

h 215 mm  
Acrylic - chrome plated  
base & top  
Acrilico - base e testa  
cromate  
**Salt mill**  
**Macina sale**



**BIS02.09252P.097** 

h 215 mm  
Acrylic - copper plated  
base & top  
Acrilico - base e testa  
placcate rame  
**Pepper mill**  
**Macina pepe**



**BIS02.09252S.097** 

h 215 mm  
Acrylic - copper plated  
base & top  
Acrilico - base e testa  
placcate rame  
**Salt mill**  
**Macina sale**

# Spice & Co.



**BIS02.09210S.000**



h 115 mm

Acrylic - Acrilico

**Salt & pepper mill**

**Macina sale e pepe**



**BIS02.09220S.000**



h 165 mm

Acrylic - Acrilico

**Salt & pepper mill**

**Macina sale e pepe**



**BIS02.09230S.000**



h 215 mm

Acrylic - Acrilico

**Salt & pepper mill**

**Macina sale e pepe**



**BIS02.09240S.000**



h 270 mm

Acrylic - Acrilico

**Salt & pepper mill**

**Macina sale e pepe**

# Packaging e visual



**BIS99.101003.001**  
Display totem macine e taglieri  
in multistrato di betulla



**BIS99.101002.001**  
Display totem macine  
in multistrato di betulla



**BIS99.101001.026**  
Crown logo vetrina







# Grattugia conica



**BIS19.000701.004**

h 240 mm  
Stainless steel / Olive-wood  
handle  
Acciaio / Manico legno  
d'ulivo

**Grater  
Grattugia**

**BIS19.000702.004**

h 300 mm

# Taglia tartufi



**BIS19.000738.004**

235 mm

Stainless steel / Olive-wood handle

Acciaio / Manico legno d'ulivo

**Truffle shaver**

**Taglia tartufi**



# HPL

L'HPL (High Pressure Laminate) è un materiale estremamente duttile e robusto. Coniuga eccellenti qualità estetiche con proprietà molto apprezzate. L'HPL appartiene alla generazione di materiali ingegnerizzati, creati con processi industriali altamente tecnologici per ottenere qualità e caratteristiche fisico-chimiche e performance a livelli difficilmente immaginabili anche solo qualche decennio fa. Il risultato è un materiale molto robusto, quasi indistruttibile, che resiste all'impatto con oggetti contundenti e agli urti in genere. È estremamente compatto, la particolare densità lo rende resistente ai graffi e all'usura. È termoresistente, riesce a resistere a temperature elevatissime, fino a 180°C, ed è stabile alla luce, non scolorisce e non subisce danni dall'esposizione ai raggi UV. È un materiale con eccellenti proprietà igieniche perché possiede qualità antistatiche, quindi non attira la polvere, è liscio e perfettamente impermeabile grazie alla superficie non porosa. È un materiale certificato per entrare a contatto con i cibi e può essere pulito con estrema facilità.



HPL (High Pressure Laminate) is an extremely hardy and ductile material. It combines excellent aesthetic qualities and outstanding properties. Realized with high-performance technological processes to obtain the maximum quality, HPL is a result we couldn't even imagine until a few decades ago. These products are amazingly strong, light and scratch-resistant thanks to their compactness. Heat resistant up to 180° and stable to light, there's no chance to discolour the surface. Not even to mention the hygienic and anti-static properties, which guarantee smoothness and total safeness when in contact with food. It can be cleaned very easily due to the non-porous quality of the surface that also greatly reduces the potential for bacterial growth.

Arya



**HPL rectangular cutting board with handle**  
**Tagliere HPL rettangolare con manico**



360 x 200 x h 5 mm

**BIS22.003620.090**

Finitura ardesia / Slate finishing

**BIS22.003620.091**

Finitura frassino / Ash finishing

**BIS22.003620.092**

Finitura noce / Walnut finishing



240 x 200 x h 5 mm

**BIS22.002420.090**

Finitura ardesia / Slate finishing

**BIS22.002420.091**

Finitura frassino / Ash finishing

**BIS22.002420.092**

Finitura noce / Walnut finishing

**HPL leaf-shaped cutting board with hole**  
**Tagliere HPL foglia con foro**



360 x 240 x h 5 mm

**BIS22.003624.090**

Finitura ardesia / Slate finishing

**BIS22.003624.091**

Finitura frassino / Ash finishing

**BIS22.003624.092**

Finitura noce / Walnut finishing



200 x 130 x h 5 mm

**BIS22.002013.090**

Finitura ardesia / Slate finishing

**BIS22.002013.091**

Finitura frassino / Ash finishing

**BIS22.002013.092**

Finitura noce / Walnut finishing



# legno

Il legno è senza dubbio uno dei materiali più antichi in uso in casa e in cucina. Oltre che un materiale estremamente versatile, è altamente resistente all'usura, ed è da sempre considerato il migliore per realizzare utensili e taglieri da cucina. È naturalmente idoneo al contatto alimentare. Il legno è sinonimo di semplicità, calore e naturalità e riesce a rendere l'atmosfera accogliente e conviviale. Il legno utilizzato nei nostri prodotti è di provenienza europea e italiana.

# wood

Wood is without doubt one of the most common material in the kitchen. Besides cabinets, doors, shelves, wood has always been used directly in contact with food, being the main material for chopping boards, trays, ladles, etc. The reason behind this popularity can be found in its big abundance in Italy and its high resistance. The wood used by our products is from European and Italian.

# Scacchi



Ash and oak wood  
Frassino e noce massello



**BIS08.091920.000**

40 x 40 x 4.5 cm

**Cutting board**  
**Tagliere**



**BIS08.091921.000**

49 x 31 x 4.5 cm

**Cutting board**  
**Tagliere**



**BIS08.091922.000**

57,5 x 40 x 4.5 cm

**Cutting board**  
**Tagliere**

# Acacia 2.0



Acacia wood  
Acacia



**BIS11.064020.088**

25 x 25 x 4 cm

**Square tray with handles**  
**Vassoio quadrato in acacia**  
**con maniglie**



**BIS11.064021.088**

30 x 30 x 4 cm

**Square tray with handles**  
**Vassoio quadrato in acacia**  
**con maniglie**



**BIS11.064030.088**

38 x 28 x 2,4 cm

**Round cutting board  
with handle**

**Tagliere & serving tondo  
con manico**



**BIS11.064031.088**

44 x 34 x 2,4 cm

**Round cutting board  
with handle**

**Tagliere & serving tondo  
con manico**

# Smart table



Acacia wood  
Acacia



**BIS11.011100.087**

21,5 x 14 x h 6 cm

**Bread holder**

**Portapane**



**BIS11.011102.087**

11,5 x 5,5 x h 6 cm

**Carasau bread holder**  
**Portapane dentellato**



**BIS11.011103.087**

12 x 6,5 x h 4,5 cm

**Sugar & tea sachets holder**  
**Porta bustine zucchero / tè**



**BIS11.011104.087**

13 x 4 x h 6 cm

**Breadsticks holder**  
**Portagrissini**



**BIS11.011101.087**

14,5 x 14,5 x h 6,7 cm

**Napkin holder**  
**Portatovaglioi**

# Easy storage



**BIS11.110100.087**

53 x 32,5 x 1,9  
Oak wood shelf tray with 4 low straight feet  
Vassoio ripiano in rovere con supporti magnetici + 4 piedini bassi dritti

**BIS11.1101K1.089**

Kit of 4 high straight magnetic feet - beech wood stained wengé  
Set 4 piedini magnetici alti dritti, finitura wengé

**BIS11.110101.087**

53 x 32,5 x 6  
Oak wood low box with 4 low straight feet  
Vassoio a cassetta bassa in rovere con supporti magnetici + 4 piedini bassi dritti

**BIS11.1101K2.089**

Kit of 2 low inclined magnetic feet - beech wood stained wengé  
Set 2 piedini magnetici bassi inclinati, finitura wengé

**BIS11.110102.087**

53 x 32,5 x 10 cm  
Oak wood high box with 4 low straight feet  
Vassoio a cassetta alta in rovere con supporti magnetici + 4 piedini bassi dritti

**BIS11.1101K3.089**

Kit of 2 low inclined + 2 high inclined magnetic feet - beech wood stained wengé  
Set 2 piedini magnetici bassi inclinati + 2 alti inclinati, finitura wengé

# Acacia



Acacia-wood cutting board  
Tagliere in legno di acacia

**BIS08.064010.088** 28 x 12,5 x 1,8 cm  
**BIS08.064011.088** 37,5 x 18 x 1,8 cm



Acacia-wood round cutting board  
Tagliere tondo in legno di acacia

**BIS08.064001.088** ø 25 x 1,5 cm  
**BIS08.064002.088** ø 30 x 1,5 cm  
**BIS08.064003.088** ø 35 x 1,5 cm

# Positano



**BIS08.064061.088**

35 x 23 x 1,5 cm  
Acacia-wood with blue resin  
Acacia con resina blu  
**Cutting board**  
**Tagliere**



**BIS08.064062.088**

45 x 30 x 1,5 cm  
Acacia-wood with blue resin  
Acacia con resina blu  
**Tagliere**  
**Cutting board**



**BIS08.064066.088**

38 x 18 x 1,5 cm  
Acacia-wood with blue resin  
Acacia con resina blu  
**Vassoio**  
**Serving tray**

In abbinamento a / combined with:  
pag. 29



**BIS01.06410S.088**



**BIS01.06420P.088**

# Whiskey Smoker



**BIS07.001866.089**

Beech-wood with walnut stain finishing & stainless steel whiskey smoker  
Affumicatore per whiskey in faggio tinto noce e acciaio inox



**BIS07.K01866.095**

2 pcs of stainless steel filter  
Whiskey smoker filtro in acciaio set 2 pz

# Butcher



**BIS08.009000.091**

40 x 30 x 5 cm

Ash-wood butcher with handle

Ceppaia in frassino con maniglie

**Cutting board**

**Tagliere**

# Tradizione italiana



Walnut-wood cutting board with sauce groove  
Tagliere con raccoglisugo in legno di noce

<b>BIS08.026340.092</b>	35 x 23 x 2 cm
<b>BIS08.026341.092</b>	40 x 25 x 2 cm
<b>BIS08.026342.092</b>	45 x 30 x 2 cm
<b>BIS08.026343.092</b>	50 x 35 x 2 cm



Walnut-wood cutting board with sauce groove and feet  
Tagliere in legno di noce con raccoglisugo e piedini

<b>BIS08.026361.092</b>	40 x 25 x 4 cm
<b>BIS08.026362.092</b>	45 x 30 x 4 cm
<b>BIS08.026366.092</b>	50 x 35 x 4 cm
<b>BIS08.026364.092</b>	50 x 50 x 4 cm
<b>BIS08.026365.092</b>	70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a / combined with:  
pag. 27



**BIS01.06151S.002**



**BIS01.06152P.002**



**BIS01.06153P.002**



Beech-wood cutting board with sauce groove  
Tagliere con raccoglisugo in legno di faggio

<b>BIS08.026300.001</b>	35 x 23 x 2 cm
<b>BIS08.026301.001</b>	40 x 25 x 2 cm
<b>BIS08.026302.001</b>	45 x 30 x 2 cm
<b>BIS08.026303.001</b>	50 x 35 x 2 cm



Beech-wood cutting board with sauce groove and feet  
Tagliere in legno di faggio con raccoglisugo e piedini

<b>BIS08.026321.001</b>	40 x 25 x 4 cm
<b>BIS08.026322.001</b>	45 x 30 x 4 cm
<b>BIS08.026326.001</b>	50 x 35 x 4 cm
<b>BIS08.026324.001</b>	50 x 50 x 4 cm
<b>BIS08.026325.001</b>	70 x 50 x 4 cm

In abbinamento a / combined with:  
pag. 27



**BIS01.06151P.001**



**BIS01.06152S.001**



**BIS01.06153P.001**

# Entertaining



Beech-wood rectangular cutting board  
Tagliere rettangolare in faggio con manico

<b>BIS08.004800.001</b>	51 x 18 x 1,5 cm	M
<b>BIS08.004801.001</b>	61 x 23 x 1,5 cm	L
<b>BIS08.004802.001</b>	71 x 28 x 1,5 cm	XL

Beech-wood round cutting board  
Tagliere tondo in faggio con manico

<b>BIS08.004810.001</b>	ø 32 x 1,5 cm	M
<b>BIS08.004811.001</b>	ø 38 x 1,5 cm	L
<b>BIS08.004812.001</b>	ø 46 x 1,5 cm	XL



# Sapori italiani



Tagliere in legno di faggio serigrafato  
Silkscreened beech-wood cutting board  
ø 30 x 1,9 cm



BIS08.26800D.001 Cheese



BIS08.26800F.001 Salami



BIS08.26800H.001 Cake



BIS08.26800M.001 Pizza



BIS08.026800N.001 Bread



BIS08.026800Q.001 Greens

# Antique



Antique finishing fir-wood  
Abete con finitura anticata



Cutting board with metal handle  
Tagliere con maniglia in metallo

**BIS08.000132.012** 23 x 35 x 3 cm  
**BIS08.000133.012** 25 x 40 x 3 cm



Cutting board with metal handles  
Tagliere con due maniglie in metallo

**BIS08.000134.012** 30 x 60 x 3 cm  
**BIS08.000135.012** 30 x 80 x 3 cm  
**BIS08.000136.012** 30 x 100 x 3 cm



Round cutting board with handle and sauce groove  
Tagliere tondo con manico e raccogli-sugo

**BIS08.026930.012** 40 x 23 x 2 cm  
**BIS08.026931.012** 51 x 29 x 2,5 cm



Round cutting board with metal handles  
Tagliere tondo con due maniglie in metallo

**BIS08.359303.012** ø 30 x 3 cm

In abbinamento a / combined with:  
pag. 37



**BIS01.04450P.012**



**BIS01.04451P.012**

# Tigullio



legno - wood



**BIS07.000600.020**

ø 14 cm  
Mortaio in marmo bianco  
con pestello in ulivo  
White marble mortar with  
olive wood pestle

**Mortaio**  
**Mortar pestle**



**BIS07.000601.020**

ø 18 cm  
Mortaio in marmo bianco  
con pestello in ulivo  
White marble mortar with  
olive wood pestle

**Mortaio**  
**Mortar pestle**

# Ulivo



Olive-wood  
Legno di ulivo



Olive-wood bowl  
Ciotola in legno di ulivo

**BIS11.063110.004**    ø 23 x h 8 cm



Olive-wood rolling pin with fixed handles  
Mattarello in legno di ulivo manici fissi

**BIS07.020144.004**    ø 4,5 x 44 cm

Olive-wood cutting boards  
Taglieri in legno di ulivo



**BIS08.063009.004** 34,5 x 14 x 1,5 cm  
**BIS08.063010.004** 39 x 16 x 1,5 cm



**BIS08.063011.004** 26,5 x 14,5 x 1,5 cm  
**BIS08.063012.004** 41,5 x 15,5 x 1,5 cm



**BIS08.063006.004** 21 x 11 x 1,5 cm  
**BIS08.063007.004** 26 x 12 x 1,5 cm  
**BIS08.063008.004** 29 x 14 x 1,5 cm



**BIS08.063001.004** 31 x 14 x 1,5 cm  
**BIS08.063002.004** 34 x 19 x 1,5 cm  
**BIS08.063003.004** 41 x 25 x 1,5 cm

In abbinamento a / combined with:  
pag. 41



**BIS01.06150P.004**



**BIS01.06151S.004**



**BIS01.05150P.004**



**BIS01.05151S.004**

# Aperitivo e sushi



Beech-wood pagoda cutting board with flared feet, with 2 inserts for bowls and 1 insert for sticks  
Tagliere pagoda in faggio con piedini svasati, con 2 inserti per ciotole e 1 inserto per bacchette

**BIS08.026703.001** 30 x 30 x 4 cm  
without bowls / senza ciotole

**BIS08.026704.001** 30 x 30 x 4 cm  
with 2 bowls / con 2 ciotole



Beech-wood cutting board with handle and feet  
Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti

**BIS08.026701.001** 39 x 18 x 6 cm



Beech-wood cutting board with handle and feet  
Tagliere in faggio finger joint con maniglia, con piedini alti

**BIS08.026702.001** 50 x 12 x 6 cm



Round walnut stained beech-wood lazy susan  
Vassoio girevole in legno di faggio tinto noce

<b>BIS08.064015.002</b>	∅ 40 cm
<b>BIS08.064016.002</b>	∅ 50 cm
<b>BIS08.064017.002</b>	∅ 60 cm



Round walnut stained beech-wood cutting board with sauce groove  
Tagliere in legno di faggio tondo con raccogli-sugo tinto noce

<b>BIS08.064005.002</b>	∅ 40 x 1,5 cm
<b>BIS08.064006.002</b>	∅ 50 x 1,5 cm
<b>BIS08.064007.002</b>	∅ 60 x 1,5 cm



Rectangular beech-wood cutting board  
Taglieri rettangolari in legno di faggio

<b>BIS08.080201.001</b>	32,5 x 16,5 x 1,5 cm
<b>BIS08.080211.001</b>	42 x 23 x 1,5 cm



Birch-wood cutting board / tray / pallet  
Tagliere / vassoio / bancale in betulla tinto noce

<b>BIS08.026121.000</b>	20 x 12 x 3 cm
<b>BIS08.026122.000</b>	30 x 20 x 3 cm
<b>BIS08.026123.000</b>	45 x 15 x 3 cm
<b>BIS08.026124.000</b>	35 x 20 x 3 cm



Birch-wood cutting board / tray / pallet  
Tagliere / vassoio / bancale in betulla tinto noce

<b>BIS08.026121.012</b>	20 x 12 x 3 cm
<b>BIS08.026122.012</b>	30 x 20 x 3 cm
<b>BIS08.026123.012</b>	45 x 15 x 3 cm
<b>BIS08.026124.012</b>	35 x 20 x 3 cm

# Honey



Beech-wood cutting board with honeycomb engraved pattern  
Tagliere in faggio con manico e decoro laser a nido d'ape

**BIS08.048211.001** 42 x 23 x 1,5 cm



Beech-wood rolling pin with honeycomb engraved pattern  
Mattarello in legno di faggio con motivo a nido d'ape inciso a laser

**BIS07.040050.001**

# Bread box



Bread box with cutting board  
Porta pane in legno di faggio con tagliere reversibile

**BIS11.000BBT.012** 35,5 x 20 x 15

# Pane e pizza



Beech-wood cutting board for bread  
Tagliere in legno di faggio raccoglibriciole  
con griglia removibile

**BIS08.010031.001** 38 x 22 x 2 cm



Beech-wood cutting board for bread  
Tagliere in legno di faggio tagliapane

**BIS08.010033.001** 35 x 21 x 2 cm



Birch-wood rectangular cutting board for pizza  
Tagliere in betulla porta pizza rettangolare

<b>BIS08.026091.001</b>	50 x 18 cm
<b>BIS08.026092.001</b>	72 x 18 cm
<b>BIS08.026093.001</b>	75 x 30 cm
<b>BIS08.026094.001</b>	100 x 30 cm

Birch-wood pizza peel  
Pala pizza in legno di betulla

**BIS08.026192.001**  
37 x 50 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio

**BIS08.26045A.001** ø 35 x 2 cm  
con tagliapizza / with cutter

**BIS08.26045B.001** ø 35 x 2 cm  
senza tagliapizza / without cutter



Pizza cutter with beech-wood handle  
Rotella tagliapizza con manico in legno di faggio

**BIS07.000108.001** ø 6 x 18,5 cm

# Classica



Beech-wood salami cutting board with knife  
Tagliere in legno di faggio per salame con coltello

**BIS08.010023.001** 35 x 13 x 2 cm  
**BIS08.010024.001** 35 x 10 x 2 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio con cordone in cuoio

**BIS08.026050.001** con coltelli/with knives 36 x 26 x 3,8 cm  
**BIS08.026052.001** con coltello/with knife 36 x 26 x 3 cm  
**BIS08.026051.001** 36 x 26 x 2,5 cm



Rectangular beech-wood cheese holder with plastic lid  
Portaformaggio rettangolare in legno di faggio  
con campana in plastica

**BIS11.013250.001** 31 x 19,5 x h 12 cm  
**BIS11.013240.001** 26,5 x 16 x h 8 cm



Round beech-wood cheese holder with plastic lid  
Portaformaggio tondo in legno di faggio  
con campana in plastica

**BIS11.061301.001** 43 x 34,5 x h 13 cm  
**BIS11.061302.001** Ø 32,5 x h 13 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio

**BIS08.026110.001** 25 x 15 x 1,5 cm  
**BIS08.026115.001** 35 x 23 x 2 cm



Beech-wood cutting board with sauce groove  
Tagliere in legno di faggio con raccogli-sugo

**BIS08.026120.001** 30 x 20 x 2 cm  
**BIS08.026130.001** 38 x 25 x 2 cm



Beech-wood cutting board for bread  
Tagliere in legno di faggio per paninoteca

**BIS08.035630.001** ø 30 x 2 cm

# Classica



Beech-wood cutting board / sink cover  
Tagliere coprivasca in legno di faggio

**BIS08.14103.001** 34 x 42 x 2 cm



Beech-wood working board  
Piano di lavoro in legno di faggio

**BIS08.026438.001** 40 x 36 x 2 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio

**BIS08.000230.001** 35 x 21,5 x 2 cm  
**BIS08.000231.001** 40 x 20 x 2 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio

**BIS08.026040.001** 34 x 26 x 2 cm  
**BIS08.026041.001** 45 x 30 x 2 cm



Birch plywood cutting boards  
Taglieri in multistrato di betulla

**BIS08.010021.001.MB** 38 x 5,5 x 0,9 cm  
**BIS08.010022.001.MB** 35 x 23 x 2 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio

**BIS08.000241.001** 34 x 17 x 1 cm  
**BIS08.000002.001** 36 x 20 x 2 cm  
**BIS08.000004.001** 46 x 20 x 2 cm

# Design



Beech-wood cutting board "Tavolozza"  
Tagliere in legno di faggio "Tavolozza"

**BIS08.026080.001** 25 x 15 x 2 cm  
**BIS08.026081.001** 35 x 23,5 x 2 cm



Beech-wood cutting board "Cuore"  
Tagliere in legno di faggio "Cuore"

**BIS08.014104.001** 20,5 x 18 x 2 cm  
**BIS08.014114.001** 28 x 23 x 2 cm



Beech-wood cutting board "Puzzle"  
Tagliere in legno di faggio "Puzzle"

**BIS08.014115.001** 40 x 20 x 2 cm  
**BIS08.014105.001** 30 x 20 x 2 cm

# Cucina



legno - wood



Fir-wood polenta/pizza cutting board  
Tagliere polenta/pizza in legno di abete

<b>BIS08.035825.001</b>	ø 25 x 2 cm
<b>BIS08.035830.001</b>	ø 30 x 2 cm
<b>BIS08.035835.001</b>	ø 35 x 2 cm
<b>BIS08.035840.001</b>	ø 40 x 2 cm
<b>BIS08.035845.001</b>	ø 45 x 2 cm
<b>BIS08.035850.001</b>	ø 50 x 2 cm
<b>BIS08.035860.001</b>	ø 60 x 2 cm



Beech-wood cutting board  
Tagliere in legno di faggio

<b>BIS08.000100.001</b>	17 x 28 x 2 cm
<b>BIS08.000101.001</b>	20 x 30 x 2 cm
<b>BIS08.000102.001</b>	23 x 35 x 2 cm
<b>BIS08.000103.001</b>	25 x 40 x 2 cm
<b>BIS08.000104.001</b>	29 x 45 x 2 cm



Birch plywood pasta board  
Spianatoia in multistrato di betulla

<b>BIS08.000400.001</b>	50 x 40 x 1 cm
<b>BIS08.000401.001</b>	60 x 50 x 1 cm
<b>BIS08.000402.001</b>	76 x 60 x 1 cm
<b>BIS08.000403.001</b>	100 x 60 x 1 cm
<b>BIS08.000405.001</b>	120 x 76 x 1 cm



Birch plywood pizza set with rolling pin  
Set pizza con mattarello in multistrato di betulla

<b>BIS08.000900.001</b>	50 x 40 x 1 cm
-------------------------	----------------

# Accessori cucina



Legno di faggio oliato e silicone  
Silicon and beech-wood



Spoon / Cucchiaino  
**BIS07.099520.011** 33,5 x 6,5 cm

Spatula / Spatola  
**BIS07.099521.011** 34,5 x 8 cm

Spatula / Spatola Maryse  
**BIS07.099526.011** 34,5 x 8 cm

Brush / Pennello  
**BIS07.099525.011** 34,5 x 8 cm

Skimmer / Schiumarola  
**BIS07.099523.011** 34,5 x 10,5 cm

Ladle / Mestolo  
**BIS07.099524.011** 29 x 8,5 cm

Pasta fork / Prendi pasta  
**BIS07.099034.011** 31,5 x 8 cm

Rolling pin  
Mattarello  
**BIS07.020045.011** 45 / Ø 5,2 cm



Legno di cacia  
Acacia-wood



- Spatula / Spatola  
**BIS07.062521.088** 30 cm
- Spoon / Cucchiaino  
**BIS07.064520.088** 30 cm
- Spatula / Spatola forata  
**BIS07.064521.088** 30 cm



Legno di faggio  
Bech-wood



- Spatula / Spatola  
**BIS07.081521.001** 30 cm
- Fork / Forchetta  
**BIS07.064522.001** 30 cm
- Spoon / Cucchiaino  
**BIS07.064520.001** 30 cm

- Set 3 mestoli in faggio  
Spatula + Cucchiaino + Forchetta  
Beech-wood 3 kitchen tools  
Spatula + Spoon + Fork  
Spoon / Cucchiaino  
**BIS07.081530.001** 30 cm



**Legno di faggio**  
**Beech-wood**



Spatula / Spatola  
**BIS07.091521.001** 34 cm

Fork / Forchetta  
**BIS07.091522.001** 34 cm

Spoon / Cucchiaino  
**BIS07.091520.001** 34 cm

Risotto spoon / Cucchiaino per risotto  
**BIS07.091523.001** 34 cm

Spaghetti spoon / Mestolo spaghetti  
**BIS07.099034.001** 31,5 x 8 cm

Tongs / Pinze  
**BIS07.091392.001** 31,5 x 8 cm



Rolling pin with turning handles  
Mattarello con manici girevoli

**BIS07.020040.001** 40 cm  
**BIS07.020050.001** 50 cm  
**BIS07.020060.001** 60 cm



Rolling pin with fixed handles  
Mattarello con manici fissi

**BIS07.030240.001** 40 cm  
**BIS07.030250.001** 50 cm  
**BIS07.030260.001** 60 cm



Beech-wood dish rack  
Scolapiatti in faggio

**BIS11.000670.001** 39,5 x 10 x 14 cm



Beech-wood Pasta drying rack  
Asciuga pasta in faggio

**BIS11.000671.001** 18 x 35 x 30 cm

Legno di faggio  
Beech-wood

Meat hammer / Batticarne  
**BIS07.000194.001** 31 cm

Tongs / Pinze  
**BIS07.000392.001** 30 cm

Gnocchi tool / Riga gnocchi  
**BIS07.000214.001** 20 cm

Honey doser / Dosa miele  
**BIS07.000361.001** 14 cm

Doser / Sessola  
**BIS07.000141.001** 7 cm  
**BIS07.000142.001** 10 cm  
**BIS07.000143.001** 14 cm  
**BIS07.000144.001** 17 cm  
**BIS07.000145.001** 20 cm

Lemon squeezer / Spremi limone  
**BIS07.000217.001** 15 cm

Pizza and pasta roll / Rullo per pasta e pizza  
**BIS07.000109.001** 17 cm

Fork / Forchetta  
**BIS07.000522.001** 35 cm

Spatula / Spatola  
**BIS07.000521.001** 35 cm

Spoon / Cucchiaio  
**BIS07.000520.001** 35 cm

Sauce spoon / Cucchiaio per sughi  
**BIS07.000524.001** 35 cm

Spaghetti spoon / Mestolo spaghetti  
**BIS07.000034.001** 35 cm

Spaghetti doser with fork /  
Dosatore spaghetti con forchetta  
**BIS07.010011.001** 28,5 cm  
**BIS07.010010.001** 29,5 cm

Spaghetti doser / Dosatore spaghetti  
**BIS07.010010.001** 29,5 cm

Set spatola, mestolo e forchetta /  
Spatola spoon and fork set  
**BIS07.00530X.001** 30 cm

Set of 3 turners / Set 3 spatole  
**BIS07.000524.001** 35 cm

Curved turner / Spatola curva  
**BIS07.000399.001** 33 cm



# Set pasta



Crea il tuo set a piacere  
Customized set on demand



## BIS07.009001.001

Beech-wood stuffed pasta set: sieve, 24 pieces ravioli mould with rolling pin, curved pasta cutting wheel, round satin finishing dough cutter, heart-shaped satin finishing dough cutter, square satin finishing dough cutter

Set per pasta ripiena in legno di faggio con: setaccio, raviolatore 24 pezzi con mattarello, rotella curva, tagliapasta quadrato sabbato, tagliapasta tondo sabbato, tagliapasta cuore sabbato



### BIS07.009002.001

Beech-wood set for different pasta types: sieve, gnocchi tool, dough roller, pasta drying stand, doser, rolling pin, turner set, spaghetti portioner, spaghetti spoon

Set in legno di faggio per diversi tipi di pasta: setaccio, rigagnocchi, asciuga pasta, sessola, mattarello, set palette, dosaspaghetti e cucchiaio spaghetti, rullo per pasta



### BIS07.009003.001

Set for pizza and crepes: pizza dough roller, pizza cutting board with cutter, curved turner, small and large crepes spreaders, waffle cone

Set per impasto pizza e crepes con: rullo stendi pizza, tagliere pizza con rotella tagliapizza, palette curva, stendi crepes grande e piccolo, arrotola cialde



# Visual





Forex panel with logo  
Crownner nero forex magnetico per testata  
**BIS99.101005.021** misura personalizzata



Price-roll marks  
Rotolo segna prezzo nero  
**BIS99.101006.021** 1 mt



Display 160 piece-ladles  
Espositore 160 pezzi mestolame assortiti  
**BIS07.000533.001**



Display 30 piece-ladles  
Espositore 30 pezzi mestolame  
**BIS07.091530.001**



Cutting boards display  
Display banco taglieri  
**BIS11.000670.001**





# Vintage



Round cooking stone, fir-wood frame, metal handles  
Pietra ollare rotonda, supporto in abete, maniglie in ferro grezzo

**BIS13.099271.025**    ø 300 mm



**BIS13.099271.012**



**BIS13.099271.020**



Square cooking stone, fir-wood frame, metal handles  
 Pietra ollare quadrata, supporto in abete, maniglie in ferro grezzo

**BIS13.099272.020** 25 x 25 cm



**BIS13.099272.012**



**BIS13.099272.025**



Large rectangular cooking stone, fir-wood frame, metal handles  
 Pietra ollare rettangolare grande, supporto in abete,  
 maniglie in ferro grezzo

**BIS13.099274.025** 25 x 40 cm



**BIS13.099274.012**



**BIS13.099274.020**

# Design



Round cooking stone with chromed frame  
Pietra ollare rotonda con telaio cromato

**BIS13.099101.095**    ø 300 mm



Square cooking stone with chromed frame  
Pietra ollare quadrata con telaio cromato

**BIS13.099102.095**    250 x 250 mm



Large rectangular cooking stone with chromed frame  
Pietra ollare rettangolare grande con telaio cromato

**BIS13.099104.095**    250 x 400 mm



Round cooking stone with wengé color wooden base  
Pietra ollare rotonda con base in legno wengé

**BIS13.099111.089** ø 300 mm



Square cooking stone with wengé color wooden base  
Pietra ollare quadrata con base in legno wengé

**BIS13.099112.089** 250 x 250 mm



Round cooking stone with chromed frame, wengé color wooden base and burner  
Pietra ollare rotonda con telaio cromato, base in legno wengé e fornello

**BIS13.099121.089** ø 300 mm



Large rectangular cooking stone with wengé color wooden base  
Pietra ollare rettangolare grande con base in legno wengé

**BIS13.099114.089** 250 x 400 mm



Square cooking stone with chromed frame, wengé color wooden base and burner  
Pietra ollare quadrata con telaio cromato, base in legno wengé e fornello

**BIS13.099122.089** 250 x 250 mm



Large rectangular cooking stone with chromed frame, wengé color wooden base and 2 burners  
Pietra ollare rettangolare grande con telaio cromato, base in legno wengé e 2 fornelli

**BIS13.099124.089** 250 x 400 mm

# Tradition



Round cooking stone with chromed frame  
Pietra ollare rotonda con telaio cromato

**BIS13.099001.095** ø 300 mm



Square cooking stone with chromed frame  
Pietra ollare quadrata con telaio cromato

**BIS13.099002.095** 250 x 250 mm



Round cooking stone with wooden base  
Pietra ollare rotonda con base in legno

**BIS13.099011.002** ø 300 mm



Large rectangular cooking stone with chromed frame  
Pietra ollare rettangolare con telaio cromato

**BIS13.099004.095** 250 x 400 mm



Square cooking stone with wooden base  
Pietra ollare quadrata con base in legno

**BIS13.099012.002** 250 x 250 mm



Large rectangular cooking stone with wooden base  
Pietra ollare rettangolare grande con base in legno

**BIS13.099014.002** 250 x 400 mm



Round cooking stone with chromed frame,  
wooden base and burner  
Pietra ollare rotonda con telaio cromato,  
base in legno e fornello

**BIS13.099021.002** ø 300 mm



Square cooking stone with chromed frame,  
wooden base and burner  
Pietra ollare quadrata con telaio cromato,  
base in legno e fornello

**BIS13.099022.002** 250 x 250 mm



Square cooking stone with 3 porcelain bowls  
Pietra ollare quadrata con 3 ciotole in porcellana

**BIS13.099051.002** 250 x 250 mm



Large rectangular cooking stone with chromed frame,  
wooden base and 2 burners  
Pietra ollare rettangolare grande con telaio cromato,  
base in legno e 2 fornelli

**BIS13.099024.002** 250 x 400 mm

# Accessori



Round cooking stone  
Pietra ollare rotonda

**BIS13.099041.094** ø 300 mm



Square cooking stone with wooden base  
Pietra ollare quadrata con base in legno

**BIS13.099042.094** 250 x 250 mm



Professional heat-insulated glove (up to 300°C)  
Guanto professionale anticalore (resistente fino a 300°C)

**BIS13.099063.094**



Large rectangular cooking stone  
Pietra ollare rettangolare grande

**BIS13.099044.094** 250 x 400 mm



Pliers with wooden handle  
Pinza con manicatura in legno tinto noce

**BIS13.099062.002**

# Packaging



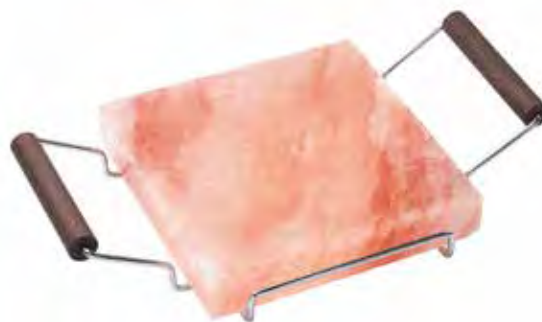




# Piastre di sale rosa



Round salt plate with chromed frame  
Piastra di sale rotonda con telaio cromato  
**BIS14.099301.095** ø 200 x 25 mm



Square salt plate with chromed frame  
Piastra di sale quadrata con telaio cromato  
**BIS13.099302.095** 200 x 200 x 25 mm



Large rectangular salt plate with chromed frame  
Piastra di sale rettangolare con telaio cromato

**BIS14.099304.095** 200 x 300 x 25 mm



Round salt plate with wengé color wooden base  
Piastra di sale rotonda con base in legno colore wengé

**BIS14.099311.089** ø 200 x 25 mm



Square salt plate with wengé color wooden base  
Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé

**BIS13.099312.089** 200 x 200 x 25 mm



Large rectangular salt plate with wengé color wooden base  
Piastra di sale rettangolare grande con base in legno colore wengé

**BIS13.099314.089** 200 x 300 x 25 mm



Square salt plate with wengé color wooden base and 2 porcelain bowls  
Piastra di sale quadrata con base in legno colore wengé e 2 ciotole in porcellana

**BIS13.099355.089** 200 x 200 x 25 mm

# Accessori



Round salt plate  
Piastra di sale rotonda

**BIS14.099341.094** ø 200 x 25 mm



Square salt plate e  
Piastra di sale quadrata

**BIS13.099342.094** 200 x 200 x 25 mm



Large rectangular salt plate  
Piastra di sale rettangolare grande

**BIS13.099344.094** 200 x 300 x 25 mm

# Packaging



piastre di sale rosa - pink salt plates



# ristorazione professionale

Taglieri professionali in polietilene ad alta densità, con elevata resistenza al taglio, indeformabili e ricondizionabili per una lunga durata nel tempo. Polietilene di altissima qualità, certificato per uso a contatto alimentare in tutti i colori previsti dal sistema H.A.C.C.P. al fine di prevenire la contaminazione incrociata tra alimenti.

Utilizzo da -40°C a + 90°C per una facile pulizia e manutenzione.

## TAGLIERE PROFESSIONALE IN POLIETILENE HD, ANTISCIVOLO, BIFACCIALE, LIBERO POSIZIONAMENTO.

Grazie ai piedini antiscivolo, questo tagliere può essere posizionato liberamente su qualsiasi punto del piano di lavoro (senza doverlo mettere necessariamente a bordo tavolo) garantendo così anche una adeguata postura degli operatori.

I piedini antiscivolo su entrambi i lati fanno sì che, con un semplice gesto di capovolgimento, il tagliere sia immediatamente pronto per l'uso su entrambi i lati (senza la necessità di dover prima smontare e riposizionare i fermi come per i taglieri di vecchia generazione).

Il polietilene in HD con il quale viene realizzato questo tagliere è rimodellabile e ricondizionabile, per una lunga durata, grazie agli appositi pialletti, oltre che certificato per uso e contatto con tutti gli alimenti. Piedini removibili, fissati con viti inox.

## horeca line

Polyethylene cutting boards: high resistant to any deformation and any type of cuts. Colour-coded cutting boards indicates the correct use for different food and prevent any crossed contamination. The hygienic surface texture of the boards prevents deep cuts and is extremely easy to clean. All boards are approved for food contact.

## PROFESSIONAL HD-POLYETHYLENE, NO-SLIP, DOUBLESIDE CUTTING BOARD FREE POSITIONING.

Thanks to the no-slip feet this cutting board can be easily positioned onto any point of the working table and not necessarily at the edge of the table. This unique technical feature also guarantees the correct posture of the professionals.

The no-slip feet at both long-sides allow with a quick movement to turn the board and use it on immediately on the clean side (no dismatling and re-positioning of the feet as in traditional board is needed). The HD polyethylene used for the production of this cutting board can be re-shaped and cleaned with the specific scrapers. This guarantees a long-life to the cutting board. The products are certificated for food-contact conformity. Removable feet are fixed with stainless steel screws.



Lavabile in lavastoviglie  
Dishwasher safe



Fermi antiscivolo  
No-slip feet



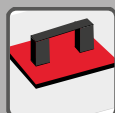
Codifica colori  
Color coding



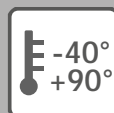
Reversibile  
Doubleside reversible



Idoneo a contatto  
alimentare  
Food-safe contact



Modellabile lunga  
durata  
Long-term modelling



Temperatura consentita  
Max and min temperatures



Temperatura massima per 15 minuti  
Max temperature over 15 minutes











HD-Polyethylene cutting board with no-slip feet  
 Tagliere polietilene HD con piedini antiscivolo

<b>BIS20.P04025</b>	400 x 250 x 20 mm
<b>BIS20.P04030</b>	400 x 300 x 20 mm
<b>BIS20.P05030</b>	500 x 300 x 20 mm
<b>BIS20.P05035</b>	500 x 350 x 20 mm
<b>BIS20.P05040</b>	500 x 400 x 20 mm
<b>BIS20.P06040</b>	600 x 400 x 20 mm
<b>BIS20.P07035</b>	700 x 350 x 20 mm
<b>BIS20.P07040</b>	700 x 400 x 20 mm
<b>BIS20.P08040</b>	800 x 400 x 20 mm



Colori disponibili / available colours

Cod. colore

<b>R</b>	 <b>Carni crude - Raw meat</b>	<b>.026</b>
<b>M</b>	 <b>Verdure cotte - Cooked vegetables</b>	<b>.011</b>
<b>Y</b>	 <b>Carni bianche e cotte - Cooked meat and white meat</b>	<b>.019</b>
<b>V</b>	 <b>Insalata e frutta - Salad and fruit</b>	<b>.024</b>
<b>/</b>	 <b>Latticini e pane - Dairy products and bread</b>	<b>.020</b>
<b>B</b>	 <b>Pesce - Fish</b>	<b>.023</b>
<b>I</b>	 <b>Allergeni - Allergens</b>	<b>.027</b>
<b>N</b>	 <b>Bar / tutti gli usi</b>	<b>.021</b>



**Scopri di più sul tagliere brevettato**  
**Guarda il video**

Discover more about the our  
 HD-Polyethylene Cutting Board  
 Watch the video












White and coloured with not-applied stoppers  
Bianco e colorato con fermi smontati

<b>BIS20.004025</b>	400 x 250 x 20 mm
<b>BIS20.004030</b>	400 x 300 x 20 mm
<b>BIS20.005030</b>	500 x 300 x 20 mm
<b>BIS20.005035</b>	500 x 350 x 20 mm
<b>BIS20.005040</b>	500 x 400 x 20 mm
<b>BIS20.006040</b>	600 x 400 x 20 mm
<b>BIS20.007035</b>	700 x 350 x 20 mm
<b>BIS20.007040</b>	700 x 400 x 20 mm
<b>BIS20.008040</b>	800 x 400 x 20 mm

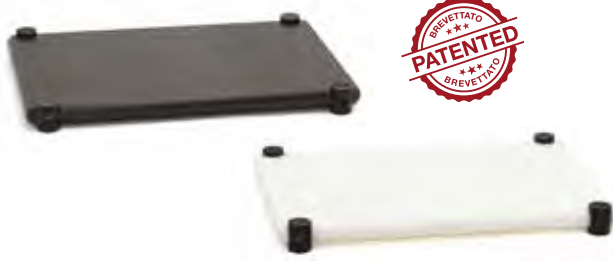
Colori disponibili / available colours

		Cod. colore
<b>R</b>	 <b>Carni crude - Raw meat</b>	<b>.026</b>
<b>M</b>	 <b>Verdure cotte - Cooked vegetables</b>	<b>.011</b>
<b>Y</b>	 <b>Carni bianche e cotte - Cooked meat and white meat</b>	<b>.019</b>
<b>V</b>	 <b>Insalata e frutta - Salad and fruit</b>	<b>.024</b>
<b>/</b>	 <b>Latticini e pane - Dairy products and bread</b>	<b>.020</b>
<b>B</b>	 <b>Pesce - Fish</b>	<b>.023</b>
<b>N</b>	 <b>Bar / tutti gli usi</b>	<b>.021</b>

White only with not-applied stoppers  
Solo bianco con fermi smontati

<b>BIS20.403025</b>	400 x 300 x 25 mm
<b>BIS20.503025</b>	500 x 300 x 25 mm
<b>BIS20.504025</b>	500 x 400 x 25 mm
<b>BIS20.604025</b>	600 x 400 x 25 mm
<b>BIS20.704025</b>	700 x 400 x 25 mm
<b>BIS20.804025</b>	800 x 400 x 25 mm
<b>BIS20.403030</b>	400 x 300 x 30 mm
<b>BIS20.503030</b>	500 x 300 x 30 mm
<b>BIS20.504030</b>	500 x 400 x 30 mm
<b>BIS20.604030</b>	600 x 400 x 30 mm
<b>BIS20.704030</b>	700 x 400 x 30 mm
<b>BIS20.804030</b>	800 x 400 x 30 mm

Misure personalizzate su richiesta  
Customized size on demand



HD-Polyethylene cutting board with no-slip feet  
Tagliere bar polietilene HD con piedini antiscivolo

**BIS20.P03020.021.N** 300 x 200 x 15 mm  
**BIS20.P03020.021** 300 x 200 x 15 mm



Cutting board with groove  
Tagliere bar con scanalatura

<b>BIS20.003020.021.S</b>	black/nero	300 x 200 x 15 mm
<b>BIS20.003525.021.S</b>	black/nero	350 x 250 x 15 mm
<b>BIS20.004030.021.S</b>	black/nero	400 x 300 x 15 mm
<b>BIS20.005030.021.S</b>	black/nero	500 x 300 x 15 mm
<b>BIS20.003020.020.S</b>	white/bianco	300 x 200 x 15 mm
<b>BIS20.003525.020.S</b>	white/bianco	350 x 250 x 15 mm
<b>BIS20.004030.020.S</b>	white/bianco	400 x 300 x 15 mm
<b>BIS20.005030.020.S</b>	white/bianco	500 x 300 x 15 mm



Cutting board without groove and hole  
Tagliere bar senza scanalatura e senza foro

**BIS20.002515.021** 250 x 150 x 15 mm  
**BIS20.003020.021** 300 x 200 x 15 mm



Cutting board with hole without groove  
Tagliere bar con foro senza scanalatura

**BIS20.003020.021.F** 300 x 200 x 10 mm



Cutting board with groove  
Tagliere bar con scanalatura

<b>BIS20.064001.021</b>	black/nero	ø 250 x 10 mm
<b>BIS20.064002.021</b>	black/nero	ø 300 x 10 mm
<b>BIS20.064003.021</b>	black/nero	ø 350 x 10 mm
<b>BIS20.064001.021</b>	white/bianco	ø 250 x 10 mm
<b>BIS20.064002.021</b>	white/bianco	ø 300 x 10 mm
<b>BIS20.064003.021</b>	white/bianco	ø 350 x 10 mm



Sushi serving board with holes for bowl and chopsticks  
Tagliere per sushi con foro per ciotole e bacchette

**BIS20.003030.021** black/nero 300 x 300 x h 40 mm  
without bowls / senza ciotole



Cutting board with handle and feet  
Tagliere con maniglia e piedini

**BIS20.003918.021** 390 x 180 x h 57 mm



Sushi serving board with holes for bowl and chopsticks  
Tagliere per sushi con foro per ciotole e bacchette

**BIS20.003030.021.C** black/nero 300 x 300 x h 40 mm  
with bowls / con ciotole



Cutting board with handle and feet  
Tagliere con maniglia e piedini

**BIS20.005012.021** 500 x 120 x h 57 mm



Cutting board with handle and sauce groove  
Tagliere per tutti gli usi con maniglia e scanalatura

- BIS20.302010.020.MS** 300 x 200 x 10 mm
- BIS20.352510.020.MS** 350 x 250 x 10 mm



Cutting board with handle  
Tagliere per tutti gli usi con maniglia

- BIS20.251510.020.M** white/bianco 250 x 150 x 10 mm
- BIS20.302010.020.M** white/bianco 300 x 200 x 10 mm
- BIS20.403010.020.M** white/bianco 400 x 300 x 10 mm
- BIS20.251510.021.M** black/nero 250 x 150 x 10 mm
- BIS20.302010.021.M** black/nero 300 x 200 x 10 mm
- BIS20.403010.021.M** black/nero 400 x 300 x 10 mm
- BIS20.302015.020.M** white/bianco 300 x 200 x 15 mm
- BIS20.403015.020.M** white/bianco 400 x 300 x 15 mm



Shovels thickness 2,5 cm  
Pale spessore 2,5 cm

- BIS20.000040.020** 400 x 100 mm
- BIS20.000050.020** 500 x 100 mm
- BIS20.000060.020** 600 x 100 mm
- BIS20.000080.020** 800 x 100 mm
- BIS20.000100.020** 1000 x 100 mm
- BIS20.000120.020** 1200 x 100 mm



Fixed rolling pins  
Mattarello rullo fisso

- BIS20.MT0050.020** 500 x ø 70 mm

Rolling pins with turning grips  
Mattarello rullo girevole

- BIS20.MTG050.020** 500 x ø 70 mm
- BIS20.MTG060.020** 600 x ø 70 mm



Cleaning scrape  
Pialletto

- PIAL**
- RICPIAL** one blade / lama singola



**Pepper Style by Bisetti s.r.l.**

Piazza Siro Collini 5/6 - Omegna (VB) 28887 - Italy  
tel. +39 0323 / 89116 | pepper@bisetti.com

**[www.bisetti.com](http://www.bisetti.com)**

