

The Cutlery Universe.



Alessi spa
28887 Crusinallo di Omegna (VB) Italia
www.alessi.com



OFFICINA
ALESSI

ALESSI



Le Posate Alessi

Il primo modello di Posate Alessi è “Dry” di Achille Castiglioni (1982). XIV° Premio Compasso d’Oro nel 1983 e presente nelle collezioni di molti musei in tutto il mondo. Con la sua forma a parallelepipedo regolare, inaudita ma molto pratica nell’uso, è anche a mio parere uno dei cinque o sei modelli di posate più innovativi e interessanti del secolo XX°. Con questo progetto Castiglioni reagiva agli approcci funzionalista e formalistico che avevano caratterizzato le posate, in particolare di design scandinavo, negli anni ‘50-’70: per spiegare le esagerazioni di quell’approccio rigirava tra le dita la sua matita esagonale, spiegandoci come a suo parere in molti casi era la mano, “disegnata” per essere straordinariamente prensile e adattabile, a potersi facilmente adeguare agli oggetti piuttosto che il contrario. Il nostro secondo modello è stato “Nuovo Milano” di Ettore Sottsass e ha visto la luce nel 1987, dopo parecchi anni di esperimenti, prototipi, ricerche sugli spessori differenziati dei corpi delle Posate. XV° Compasso d’Oro nel 1989. Sono morbide e arrotondate quanto sono spigolose e dure quelle di Castiglioni. Ricordo quanto Sottsass ha insistito nel volere le sue Posate “levigate come un sasso del mare”. E ricordo anche una sorta di affettuosa competizione tra i due maestri, e Achille che ogni tanto mi chiedeva notizie del suo Servizio, voleva sapere se continuava a piacere alla gente, e alla mia rassicurazione che il suo e quello di Ettore erano i due preferiti dal pubblico sorrideva contento accendendosi l’ennesima sigaretta. Dopo le Posate di Achille e di Ettore, così agli antipodi l’una dall’altra ma ambedue fondative del rinnovamento del design della Posata Italiana, mi sembrava di aver detto tutto. Ma forse non era vero tant’è che inesorabilmente, anno dopo anno, il catalogo si è arricchito di nuovi progetti, uno diverso dall’altro, ognuno con la sua ragione d’essere, il suo senso, il suo approccio formale. Che offriamo alla scelta del nostro pubblico, quello che sa apprezzare la qualità sottile di una bella tavola.

Alberto Alessi

Alessi Cutlery

The first Alessi Cutlery model was “Dry”, designed by Achille Castiglioni in 1982. It won the XIVth Compasso d’Oro in 1983 and is present in the collections of many museums the world over. With its regular parallelepipedon shape, unprecedented but very practical, it was also, in my view, one of the five or six most innovative and remarkable cutlery sets of the 20th century. With this project, Castiglioni was reacting to the functionalist and formalist approaches that had characterised cutlery design between the 1950s and the 1970s, above all that of Scandinavian origin. To make clear what he saw as the exaggerations of this method, he would twist his hexagonal pencil through his fingers, explaining to us how, in his view, the hand, “designed” as it was to be extraordinarily prehensile and malleable, could, in many cases, adapt itself to objects rather than the other way around. Our second model was “Nuovo Milano” by Ettore Sottsass, which saw the light of day in 1987, after quite a few years of experiments, prototypes and research into differentiated thicknesses of the bodies of the Cutlery pieces. “Nuovo Milano” won the XVth Compasso d’Oro in 1989. The Set is as soft and rounded as Castiglioni’s is angular and hard. I recall how much Ettore would insist that he wanted his Cutlery to be “as smooth and polished as a sea stone”. I remember also a sort of affectionate competition between the two maestros, and how every so often Achille would ask me for news about his Service, in particular if people still liked it. On receiving my reassurance that his and Ettore’s sets were the two favourites among the public, he would smile contentedly and light up his umpteenth cigarette. After Achille’s and Ettore’s Sets, which could not have been more unlike, but both of which were pioneering in the renewal of Italian Cutlery design, I’ve arguably exhausted the subject. But perhaps not, because year after year the Alessi catalogue is inexorably enriched with new projects, no one like the other, each with its own raison d’être, its own meaning and its own formal approach, all of which we then offer to our customers, who know how to appreciate the subtle quality of beautiful tableware.

Alberto Alessi

Les Couverts Alessi

Le premier modèle de Couverts Alessi est “Dry” d’Achille Castiglioni (1982). XIVème Premio Compasso d’Oro en 1983, et présent dans les collections de nombreux musées du monde entier. Avec sa forme en parallélépipède régulier, surprenante mais très pratique à l’usage, c’est, à mon avis aussi, un des cinq ou six modèles de couverts les plus innovants et intéressants du XXème siècle. Avec ce projet Castiglioni réagissait aux approches fonctionnaliste et formaliste qui avaient caractérisé les couverts, en particulier ceux du design scandinave, au cours des années 50 – 70 : pour expliquer les exagérations de ce type d’approche, il tournait entre ses doigts son crayon hexagonal, en nous expliquant qu’à son avis, dans de nombreux cas, c’était la main, « conçue » pour être extraordinairement préhensile et adaptable, qui pouvait s’ajuster facilement aux objets, et non pas le contraire. Notre deuxième modèle a été « Nuovo Milano » d’Ettore Sottsass, et il a vu le jour en 1987, après plusieurs années d’expériences, de prototypes, de recherches sur les épaisseurs différenciées des corps des Couverts. XVème Compasso d’Oro en 1989. Ces Couverts sont doux et arrondis tout autant que ceux de Castiglioni sont anguleux et durs. Je me rappelle lorsque Sottsass insistait à vouloir que ses Couverts fussent « polis comme un galet de la mer ». Et je me rappelle aussi une sorte de compétition affectueuse entre les deux maîtres, et Achille qui de temps en temps me demandait des nouvelles de son Service, il désirait savoir s’il continuait à plaire aux gens, et quand je le rassurais en lui disant que le sien et celui d’Ettore étaient les deux préférés du public, il souriait fort content et allumait sa énième cigarette. Après les Services d’Achille et d’Ettore, aux antipodes l’un de l’autre mais tous les deux fondateurs du renouveau du design des Couverts italiens, je croyais avoir tout dit. Mais ce n’était peut-être pas vrai, si bien qu’inexorablement, une année après l’autre, le catalogue s’est enrichi de nouveaux projets, différents les uns des autres, chacun ayant sa raison d’être, son sens, son approche formelle. Que nous offrons tous au choix de notre public, celui qui sait apprécier la subtile qualité d’une belle table.

Alberto Alessi

Bestecksets Alessi

Das erste Modell der Bestecksets Alessi ist “Dry” von Achille Castiglioni (1982). 1983 wurde es mit dem XIV. Compasso d’Oro ausgezeichnet und ist weltweit in den Kollektionen vieler Museen vertreten. Auch ich bin der Ansicht, dass es mit seiner absolut neuen, aber äußerst handlichen regelmäßigen Quaderform eines der fünf oder sechs innovativsten und interessantesten Besteckmodelle des 20. Jahrhunderts ist. Mit diesem Projekt reagierte Castiglioni auf die funktionalistischen und formalistischen Ansätze, die die Besteckgarnituren der 50er bis 70er Jahre vor allem skandinavischen Designs kennzeichneten: Um uns die Übertreibungen dieses Ansatzes verständlich zu machen, drehte er seinen sechseckigen Bleistift zwischen den Fingern während er uns erklärte, dass seiner Meinung nach die Hand in vielen Fällen so “geformt” und damit außergewöhnlich gelenkig und anpassungsfähig sei, dass sie es ist, die sich Gegenständen problemlos anpasst und nicht umgekehrt. Unser zweites Modell war “Nuovo Milano” von Ettore Sottsass, das 1987 nach Jahren zahlreicher Experimente, Prototypen und Erforschungen unterschiedlicher Besteckstärken auf den Markt kam. XV. Compasso d’Oro 1989. Seine Bestecke sind so weich und rundlich wie die von Castiglioni kantig und hart sind. Ich kann mich noch erinnern, wie Sottsass darauf bestand, dass sein Besteckset “glatt poliert wie ein Stein im Meer” sein müsse. Und ich erinnere mich auch an diese Art liebevoller Konkurrenz zwischen den beiden Künstlern; Achille fragte mich hin und wieder nach seiner Besteckserie, wollte wissen, ob sie den Leuten immer noch gefiele und auf meine Versicherung hin, sein Besteckset und das von Ettore seien die Publikumsbeliebte, lächelte er zufrieden und zündete sich die x-te Zigarette an. Nach den Bestecksets von Achille und Ettore, die gegensätzlicher nicht sein konnten, jedoch beide für die Erneuerung des italienischen Besteckdesigns grundlegend waren, hatte ich das Gefühl, bereits alles gesagt zu haben. Aber vielleicht stimmte das nicht, da in der Tat unerbittlich Jahr für Jahr neue, immer unterschiedliche Projekte in den Katalog einzugießen, jedes mit seiner ganz eigenen Daseinsberechtigung, seiner Bedeutung, seinem formalen Ansatz. Und sie lassen den Kunden die Wahl, die die feinsinnige Qualität eines schön gedeckten Tisches zu schätzen wissen.

Alberto Alessi

“Knife Fork Spoon”

Jasper Morrison 2004

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.
AJM22 lucido, mirror polished, poli brillant,
glänzend poliert.
AJM22 S satinato, mat, satiné, mattiert.



AJM22S75 (S) – AJM22S75M (S)
AJM22S24 – AJM22S24M
AJM22S4 (S) – AJM22S4M (S)



AJM22/1 - AJM22/1 S
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19,5 / 7^{3/4}"



AJM22/2 - AJM22/2 S
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19,5 / 7^{3/4}"



AJM22/3 - AJM22/3 S
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 21 / 8^{1/4}"

AJM22/3M - AJM22/3M S
Coltello da tavola monoblocco/Monobloc table knife
Couteau de table monobloc/Tafelmesser, Zylinderblock
cm 21 / 8^{1/4}"



AJM22/5 - AJM22/5 S
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



AJM22/6 - AJM22/6 S
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 18,5 / 7^{1/4}"

AJM22/6M - AJM22/6M S
Coltello da frutta monoblocco/Monobloc dessert knife
Couteau à dessert monobloc/Dessertmesser, Zylinderblock
cm 18,5 / 7^{1/4}"



AJM22/7 - AJM22/7 S
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13,5 / 5^{1/4}"



AJM22/8 - AJM22/8 S
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 12,5 / 5"



AJM22/9 - AJM22/9 S
Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10,5 / 4"



AJM22/15 - AJM22/15 S
Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 26 / 10^{1/4}"



AJM22/11 - AJM22/11 S
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 25 / 10"



AJM22/12 - AJM22/12 S
Forchetta da servizio/Service fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 25 / 10"



AJM22/14 - AJM22/14 S
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 25 / 10"



AJM22/10 - AJM22/10 S
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 29 / 12^{1/2}"



AJM22/16 - AJM22/16 S
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 17 / 6^{3/4}"



AJM22/17 - AJM22/17 S
Forchetta da pesce/Fish fork
Fourchette à poisson/Fischgabel
cm 19,3 / 7^{1/2}"



AJM22/18 - AJM22/18 S
Coltello da pesce/Fish knife
Couteau à poisson/Fischmesser
cm 21 / 8^{1/4}"



“Dry”

Achille Castiglioni 1982

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.
L 4180 lucido, mirror polished, poli brillant,
glänzend poliert.
4180 satinato, mat, satiné, mattiert.



48/75 - L 48/75
4180S24 - 4180S24 L

ALESSI



4180/1 - L 4180/1
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafelöffel
cm 19 / 7^{1/2}"



4180/2 - L 4180/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19 / 7^{1/2}"



4180/3 - L 4180/3
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 22.2 / 9"



4180/4
Cucchiaino da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 17 / 6^{3/4}"



4180/5 - L 4180/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



4180/6 - L 4180/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 19 / 7^{1/2}"



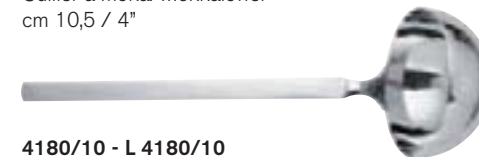
4180/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon
Cuiller à thé/Teelöffel
cm 14,5 / 5^{3/4}"



4180/8 - L 4180/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 13 / 5"



4180/9 - L 4180/9
Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10,5 / 4"



4180/10 - L 4180/10
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 27 / 10^{1/2}"



4180/11 - L 4180/11
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 24 / 9^{1/2}"



4180/12 - L 4180/12
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 24 / 9^{1/2}"



4180/13
Mestolo per salse/Sauce ladle
Cuillère à sauces/Saucenlöffel
cm 18 / 7"



4180/14
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 30 / 12"



4180/15
Pala per torta/Cake server
Pelle à tarte/Tortenheber
cm 27 / 10^{1/2}"



4180/16
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 17 / 6^{3/4}"



4180/17
Forchetta da pesce/Fish fork
Fourchette à poisson/Fischgabel
cm 18 / 7"



4180/18
Coltello da pesce/Fish knife
Couteau à poisson/Fischmesser
cm 21 / 8^{1/4}"



4180/19
Forchetta da servizio per pesce/Serving fish fork
Fourchette de service pour poisson/Fischvorlegegabel
cm 23 / 9"



4180/20
Coltello da servizio per pesce/Serving fish knife
Couteau de service pour poisson/Fischvorlegemesser
cm 25 / 10"



4180/21
Molla per zucchero o ghiaccio/Sugar or ice tongs
Pince à sucre ou glace/Zucker-o. Eiszange
cm 13,5 / 5^{1/4}"



4180/22
Cucchiaino da gelato/Ice cream spoon
Cuiller à glace/Eislöffel
cm 14,5 / 5^{1/2}"



4180/23
Cucchiaino da long drink/Long drink spoon
Cuiller à long drink/Longdrinklöffel
cm 20 / 8"



4180/24
Forchetta trinciante/Carving fork
Fourchette à trancher/Tranchiergabel
cm 26 / 10^{1/4}"



4180/25
Coltello trinciante/Carving knife
Couteau à trancher/Tranchiermesser
cm 30 / 12"



4180/27
Cucchiaino per risotto/Risotto serving spoon
Cuiller à risotto/Risottolöffel
cm 27,5 / 11"



4180/31
Cucchiaino per brodo/Soup spoon
Cuillère à soupe/Tassenlöffel
cm 18 / 7^{3/4}"

Ettore Sottsass 1987

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.

“Nuovo Milano”



58/75 - 5180S75M
5180S24 - 5180S24M
5180S36 - 58/6



5180/1
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19,5 / 7^{3/4}"



5180/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19,5 / 7^{3/4}"



5180/3
Coltello da tavola /Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 23 / 9"

5180/3M
Coltello da tavola, monoblocco/Monobloc table knife
Couteau de table, monobloc/Tafelmesser, Zylinderbock
cm 23 / 9"



5180/4
Cucchiaino da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 17,6 / 7"



5180/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



5180/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 19 / 7^{1/2}"

5180/6M
Coltello da frutta, monoblocco/Monobloc dessert knife
Couteau à dessert, monobloc/Dessertmesser, Zylinderbock
cm 19 / 7^{1/2}"



5180/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 14 / 5^{1/2}"



5180/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 12,5 / 5"



5180/9
Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10,5 / 4"



5180/10
Mestolo/Ladle
Louche/Schöpfkelle
cm 26 / 10^{1/4}"



5180/11
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 24 / 9^{1/2}"



5180/12
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 24 / 9^{1/2}"



5180/13
Mestolo per salse/Sauce spoon
Cuillère à sauces/Saucenlöffel
cm 18,2 / 7"



5180/14
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 26 / 10^{1/4}"



5180/15
Pala per torta/Cake server
Pelle à tarte/Tortenheber
cm 23,8 / 10^{1/2}"



5180/16
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 16 / 6^{1/2}"



5180/17
Forchetta da pesce/Fish fork
Fourchette à poisson/Fischgabel
cm 19 / 7^{1/2}"



5180/18
Coltello da pesce/Fish knife
Couteau à poisson/Fischmesser
cm 20,7 / 8"



5180/19
Forchetta da servizio per pesce/Serving fish fork
Fourchette de service pour poisson/Fischvorlegegabel
cm 23 / 9"



5180/20
Coltello da servizio per pesce/Serving fish knife
Couteau de service pour poisson/Fischvorlegemesser
cm 25 / 10"



5180/22
Cucchiaino da gelato/Ice cream spoon
Cuiller à glace/Eislöffel
cm 13,5 / 5^{1/4}"



5180/23
Cucchiaino da long drink/Long drink spoon
Cuiller à long drink/Longdrinklöffel
cm 20,4 / 8"



5180/24
Forchetta trinciante/Carving fork
Fourchette à trancher/Tranchiergabel
cm 30,5 / 12"



5180/25
Coltello trinciante/Carving knife
Couteau à trancher/Tranchiermesser
cm 30,5 / 12"



5180/26
Cucchiaino piatto "F. Point"/"F. Point" flat spoon
Cuiller plat "F. Point"/Löffel "F. Point", flach
cm 18,7 / 7^{1/4}"

“Caccia”

Luigi Caccia Dominioni,
Livio e Pier Giacomo
Castiglioni 1990 (1938)

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.
90022 A

Servizio di posate in argento 925 ‰.
Cutlery/Flatware in 925 ‰ silver.
Service à couverts en argent 925 ‰.
Besteckset aus Silber 925 ‰.



LCD01SET75 - LCD01S75/4
LCD01S36 - LCD01S24
LCD01S24R - LCD01SET6 - 90022S6 A



LCD01/1 - 90022/1 A
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 20 / 8"



LCD01/2 - 90022/2 A
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19,8 / 8"

LCD01/2R4 - 90022/2R4A
Forchetta da tavola, 4 rebbi/Table fork, 4 prongs
Fourchette de table, 4 dents/Tafelgabel, 4 Zinken
cm 19,8 / 8"



LCD01/3 - 90022/3 A
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 23,7 / 9¹/₄"



LCD01/4 - 90022/4 A
Cucchiaino da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 17 / 6³/₄"



LCD01/5 - 90022/7 A
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17,7 / 7"
20 / 8"



LCD01/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 20,2 / 8"



LCD01/7 - 90022/7 A
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13,4 / 5¹/₄"



LCD01/8 - 90022/8 A
Cucchiaino da caffè /Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 11 / 4¹/₂"



LCD01/10 - 90022/10 A
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 32 / 12¹/₂"



LCD01/11 - 90022/11 A
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 25,5 / 10"



LCD01/12 - 90022/12 A
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 25,8 / 10"



LCD01/13 - 90022/13 A
Mestolo per salse/Sauce ladle
Cuillère à sauces/Sossenlöffel
cm 19 / 7¹/₂"



LCD01/14
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 29,8 / 12"



LCD01/15 - 90022/15 A
 Pala per torta/Cake server
 Pelle à tarte/Tortenheber
 cm 27,2 / 10^{3/4}"



LCD01/16 - 90022/16 A
 Forchetta da dolce/Pastry fork
 Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
 cm 16,7 / 6^{1/2}"



LCD01/17 - 90022/17 A
 Forchetta da pesce/Fish fork
 Fourchette à poisson/Fischgabel
 cm 17,8 / 7"



LCD01/18 - 90022/12 A
 Coltello da pesce/Fish knife
 Couteau à poisson/Fischmesser
 cm 20,3 / 8"



LCD01/19
 Forchetta da servizio per pesce/Serving fish fork
 Fourchette de service pour poisson/Fischvorlegegabel
 cm 22,2 / 9"



LCD01/20
 Coltello da servizio per pesce/Serving fish knife
 Couteau de service pour poisson/Fischvorlegemesser
 cm 28,2 / 11^{1/4}"



LCD01/22
 Cucchiaino da gelato/Ice cream spoon
 Cuiller à glace/Eislöffel
 cm 16,5 / 6^{1/2}"



LCD01/24
 Forchetta trinciante/Carving fork
 Fourchette chef/Tranchiergabel
 cm 19,2 / 11^{3/4}"



LCD01/25
 Coltello trinciante/Carving knife
 Couteau chef/Tranchiermesser
 cm 31,2 / 12^{1/2}"

Luigi Caccia Dominioni, Livio e Pier Giacomo Castiglioni 2008 (1938)

“40”

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
 Manico in POM, nero.
 Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
 Handle in POM, black.
 Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
 Poignée en POM, noir.
 Besteckset aus Edelstahl 18/10.
 Griff aus POM, schwarz.





LCD02/1
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19 / 7^{1/2}"



LCD02/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 12,4 / 5"



LCD02/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19 / 7^{1/2}"



LCD02/16
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 17 / 6^{3/4}"

LCD02/2R4
Forchetta da tavola, 4 rebbi/Table fork, 4 prongs
Fourchette de table, 4 dents/Tafelgabel, 4 Zinken
cm 19 / 7^{1/2}"



LCD02/3
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 23 / 9"



LCD02/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



LCD02/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 20,4 / 8"



LCD02/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon
Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13,2 / 5^{1/4}"

Alessandro Mendini con Annalisa Margarini 2004

“Asta”

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



AM24SET75 - AM24S36
AM24S24 - AM24SET6



AM24/1
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19,5 / 7^{3/4}"



AM24/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19 / 7^{1/2}"



AM24/3
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 22 / 8^{1/2}"



AM24/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



AM24/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 19 / 7^{1/2}"



AM24/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon
Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13,5 / 5^{1/4}"



AM24/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 12,5 / 5"



AM24/10
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 27,5 / 10^{3/4}"



AM24/11
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 23,8 / 9^{1/4}"



AM24/12
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 23,5 / 8^{1/2}"



AM24/15
Pala per torta/Cake server
Pelle à tarte/Tortenheber
cm 17 / 6^{3/4}"



AM24/16
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 17 / 6^{3/4}"



AM24/17
Forchetta da pesce/Fish fork
Fourchette à poisson/Fischgabel
cm 18,5 / 7^{1/4}"



AM24/18
Coltello da pesce/Fish knife
Couteau à poisson/Fischmesser
cm 20,5 / 8"

Stefano Giovannoni 2002

“Mami”

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



SG38SET75 - SG38S75M
SG38S36 - SG38S24
SG38S24M - SG38SET6



SG38/1
Cucchiaio da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 20 / 8"



SG38/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 20 / 8"



SG38/3
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 23,5 / 9^{1/4}"

SG38/3M
Coltello da tavola, monoblocco/Monobloc table knife
Couteau de table, monobloc/Tafelmesser, Zylinderblock
cm 23,5 / 9^{1/4}"



SG38/4
Cucchiaio da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 17 / 6^{3/4}"



SG38/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



SG38/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 20 / 8"

SG38/6M
Coltello da frutta, monoblocco/Monobloc dessert knife
Couteau à dessert, monobloc/Dessertmesser,
Zylinderblock
cm 20 / 8"



SG38/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon
Cuiller à thé/Teelöffel
cm 14 / 5^{1/2}"



SG38/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 13 / 5^{1/4}"



SG38/9
Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10,5 / 4^{1/4}"



SG38/10
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 27,5 / 10^{3/4}"



SG38/11
Cucchiaio da servizio/Serving spoon/Cuiller de service/Servierlöffel
cm 24,5 / 9^{3/4}"



SG38/12
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 24,5 / 9^{3/4}"



SG38/14
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 26 / 10^{1/4}"



SG38/15
Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 24,5 / 9^{3/4}"



SG38/16
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 16,5 / 6^{1/2}"



SG38/17
Forchetta da pesce/Fish fork
Fourchette à poisson/Fischgabel
cm 19 / 8"



SG38/18
Coltello da pesce/Fish knife
Couteau à poisson/Fischmesser
cm 21 / 8^{1/4}"



SG38/33
Coltello da bistecca/Steak knife
Couteau à viande/Steakmesser
cm 23,5 / 9^{1/4}"

“Duna”

Marco Zanuso 1995

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



MZ01SET75M
MZ01S24M
MZ01SET6M



MZ01/1
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafelöffel
cm 19 / 7^{1/2}"



MZ01/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19 / 7^{1/2}"



MZ01/3M
Coltello da tavola, monoblocco/Monobloc table knife
Couteau de table, monobloc/Tafelmesser, Zylinderblock
cm 22,5 / 9"



MZ01/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17 / 6^{3/4}"



MZ01/6M
Coltello da frutta monoblocco/Monobloc dessert knife
Couteau à dessert monobloc/Dessertmesser,
Zylinderblock
cm 20 / 8"



MZ01/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13,5 / 5^{1/4}"



MZ01/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 12 / 4^{3/4}"



MZ01/9
Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10 / 4"



MZ01/10
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 27,5 / 11"



MZ01/11
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 23,5 / 9^{1/4}"



MZ01/12
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 23,5 / 9^{1/4}"



MZ01/15
Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 23,5 / 9^{1/4}"



MZ01/16
Forchetta da dolce/Pastry fork
Fourchette à gâteaux/Kuchengabel
cm 16,5 / 6^{1/2}"

“Colombina collection”

Doriana e
Massimiliano
Fuksas 2007

Servizio di posate in acciaio
inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10
stainless steel.
Service à couverts en acier
inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



FM06SET75
FM06SET24



FM06/1
Cucchiaino da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19,2 / 7¹/₂"



FM06/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19,2 / 7¹/₂"



FM06/3
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 21,5 / 8¹/₂"



FM06/4
Cucchiaino da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 17,2 / 6³/₄"



FM06/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 17,2 / 6³/₄"



FM06/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 19 / 7¹/₂"



FM06/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13,9 / 5¹/₂"



FM06/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 12,5 / 5¹/₂"



FM06/9
Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 9 / 3¹/₂"



FM06/10
Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 27,5 / 10³/₄"



FM06/11
Cucchiaino da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 24 / 9¹/₂"



FM06/12
Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 24 / 9¹/₂"



FM06/14
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 27,2 / 10³/₄"



FM06/15
Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 28 / 11"



FM06/22
Cucchiaino da gelato/Ice cream spoon
Cuiller à glace/Eiselöffel
cm 13,4 / 5¹/₄"



FM06/34
Forchettina per antipasti/Hors-d'oeuvre fork
Fourchette à hors-d'oeuvre/Antipasti Gabel
cm 10 / 4"

“Bettina”

Future Systems 2008

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



FSY03S24



FSY03/1

Cucchiaio da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 21 / 8^{1/4}"



FSY03/2

Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 21,7 / 8^{1/2}"



FSY03/3

Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 24 / 9^{1/2}"



FSY03/7

Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 14,8 / 5^{3/4}"



FSY03/9

Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10,7 / 4^{1/4}"

“Santiago”

David Chipperfield
2009

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



DC05SET24
DC05SET24B



DC05/1
Cucchiaio da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19 / 7¹/₂"



DC05/2
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19,2 / 7¹/₂"



DC05/3
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 21 / 8¹/₄"



DC05/4
Cucchiaio da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 16,5 / 6¹/₂"



DC05/5
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 16,8 / 6¹/₂"



DC05/6
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 18,5 / 7¹/₄"



DC05/7
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13 / 5"



DC05/8
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 10 / 4"



DC05/14
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 25 / 9³/₄"



DC05/15
Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 25 / 9³/₄"



DC05/34
Forchettina per antipasti/Hors-d'oeuvre fork
Fourchette à hors-d'oeuvre/Antipasti Gabel
cm 13,5 / 5¹/₄"

DC05 B
Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10
con rivestimento in PVD, nero.
Cutlery set in 18/10 stainless steel with PVD
coating, black.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10
avec revêtement en PVD, noir.
Besteckset aus Edelstahl 18/10 mit PVD
Besichtung, schwarz.



DC05/1 B
Cucchiaio da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 19 / 7^{1/2}"



DC05/2 B
Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 19,2 / 7^{1/2}"



DC05/3 B
Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 21 / 8^{1/4}"



DC05/4 B
Cucchiaio da dessert/Dessert spoon
Cuiller à dessert/Dessertlöffel
cm 16,5 / 6^{1/2}"



DC05/5 B
Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 16,8 / 6^{1/2}"



DC05/6 B
Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 18,5 / 7^{1/4}"



DC05/7 B
Cucchiaino da tè/Tea spoon/Cuiller à thé/Teelöffel
cm 13 / 5"



DC05/8 B
Cucchiaino da caffè/Coffee spoon
Cuiller à café/Kaffeelöffel
cm 10 / 4"



DC05/14 B
Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 25 / 9^{3/4}"



DC05/15 B
Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 25 / 9^{3/4}"



DC05/34 B
Forchettina per antipasti/Hors-d'oeuvre fork
Fourchette à hors-d'oeuvre/Antipasti Gabel
cm 13,5 / 5^{1/4}"

Josef Hoffmann 2000 (1906)

“Rundes Modell”

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery/Flatware in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.



JH01SET75
JH01SET24
JH01SET6



JH01/1

Cucchiaio da tavola/Table spoon
Cuiller de table/Tafellöffel
cm 21,5 / 8^{1/2}"



JH01/1H

Cucchiaio da tavola, originale/Table spoon, original
Cuiller de table, originale/Tafellöffel, original
cm 21,5 / 8^{1/2}"



JH01/2

Forchetta da tavola/Table fork
Fourchette de table/Tafelgabel
cm 21,5 / 8^{1/2}"



JH01/3

Coltello da tavola/Table knife
Couteau de table/Tafelmesser
cm 21,5 / 8^{1/2}"



JH01/5

Forchetta da frutta/Dessert fork
Fourchette à dessert/Dessertgabel
cm 18,5 / 7^{1/4}"



JH01/6

Coltello da frutta/Dessert knife
Couteau à dessert/Dessertmesser
cm 18,5 / 7^{1/4}"



JH01/7

Cucchiaino da tè/Tea spoon /Cuiller à thé/Teelöffel
cm 14 / 5^{1/2}"



JH01/9

Cucchiaino da moka/Mocha coffee spoon
Cuiller à moka/Mokkalöffel
cm 10,5 / 4^{1/4}"



JH01/10

Mestolo/Ladle/Louche/Schöpfkelle
cm 37 / 13"



JH01/11

Cucchiaio da servizio/Serving spoon
Cuiller de service/Servierlöffel
cm 26 / 10^{1/4}"



JH01/12

Forchetta da servizio/Serving fork
Fourchette de service/Serviergabel
cm 26 / 10^{1/4}"



JH01/14

Posate per insalata/Salad set
Couverts à salade/Salatbesteck
cm 28,5 / 11^{1/4}"



JH01/15

Pala per torta/Cake server/Pelle à tarte/Tortenheber
cm 23,5 / 9^{1/4}"



JH01/17

Forchetta da pesce/Fish fork
Fourchette à poisson/Fischgabel
cm 19 / 7^{1/2}"



JH01/18

Coltello da pesce/Fish knife.
Couteau à poisson/Fischmesser
cm 19 / 7^{1/2}"

Servizi di posate/Cutlery sets

Services à couverts/Bestecksets

SET 75

12 persone (75 pz)/12 persons (75 pieces)/12 personnes (75 pièces)/12 Personen (75 Teile)
12 x Art. /1 cucchiaio da tavola/table spoon/cuiller de table/Tafellöffel
12 x Art. /2 forchetta da tavola/table fork/fourchette de table/Tafelgabel
12 x Art. /3 coltello da tavola/table knife/couteau de table/Tafelmesser
12 x Art. /5 forchetta da frutta/dessert fork/fourchette à dessert/Dessertgabel
12 x Art. /6 coltello da frutta/dessert knife/couteau à dessert/Dessertmesser
2 x Art. /8 cucchiaino da caffè/coffee spoon/cuiller à café/Kaffeelöffel *
1 x Art. /10 mestolo/ladle/louche/Schöpfkelle
1 x Art. /11 cucchiaio da servizio/serving spoon/cuiller de service/Servierlöffel
1 x art. /12 forchetta da servizio/serving fork/fourchette de service/Serviergabel

AJM22S75(S) – AJM22S75M(S), (L) 48/75, 58/75 – 5180S75M, LCD01SET75 - LCD01S75/4, AM24SET75, SG38SET75 - SG38S75M, MZ01SET75M, FM06SET75, JH01SET75

SET 36

6 persone (36 pz)/6 persons (36 pieces)/6 personnes (36 pièces)/6 Personen (36 Teile)
6 x Art. /1 cucchiaio da tavola/table spoon/cuiller de table/Tafellöffel
6 x Art. /2 forchetta da tavola/table fork/fourchette de table/Tafelgabel
6 x Art. /3 coltello da tavola/table knife/couteau de table/Tafelmesser
6 x Art. /5 forchetta da frutta/dessert fork/fourchette à dessert/Dessertgabel
6 x Art. /6 coltello da frutta/dessert knife/couteau à dessert/Dessertmesser
6 x Art. /8 cucchiaino da caffè/coffee spoon/cuiller à café/Kaffeelöffel *

5180S36, LCD01S36,AM24S36, SG38S36

SET 24

6 persone (24 pz)/6 persons (24 pieces)/6 personnes (24 pièces)/6 Personen (24 Teile)
6 x Art. /1 cucchiaio da tavola/table spoon/cuiller de table/Tafellöffel
6 x Art. /2 forchetta da tavola/table fork/fourchette de table/Tafelgabel
6 x Art. /3 coltello da tavola/table knife/couteau de table/Tafelmesser
6 x Art. /8 cucchiaino da caffè/coffee spoon/Cuiller à café/Kaffeelöffel *

AJM22S24(S) – AJM22S24M(S), 4180S24 (L), 5180S24 –5180S24M, LCD01S24 - LCD01S24R, LCD02S24, AM24S24, SG38S24 - SG38S24M, MZ01S24M, FM06SET24, FSY03S24, DC05SET24 – DC05SET24B, JH01SET24

SET 6

1 persona (6 pz)/1 person (6 pieces)/1 personne (6 pièces)/1 Person (6 Teile)
1 x Art. /1 cucchiaio da tavola/table spoon/cuiller de table/Tafellöffel
1 x Art. /2 forchetta da tavola/table fork/fourchette de table/Tafelgabel
1 x Art. /3 coltello da tavola/table knife/couteau de table/Tafelmesser
1 x Art. /5 forchetta da frutta/dessert fork/fourchette à dessert/Dessertgabel
1 x Art. /6 coltello da frutta/dessert knife/couteau à dessert/Dessertmesser
1 x Art. /8 cucchiaino da caffè/coffee spoon/cuiller à café/Kaffeelöffel *

58/6, LCD01SET6, 90022S6 A, AM24SET6, SG38SET6, MZ01SET6M, JH01SET6

SET 4

1 persona (4 pz)/1 person (4 pieces)/1 personne (4 pièces)/1 Person (4 Teile)
1 x Art. /1 cucchiaio da tavola/table spoon/cuiller de table/Tafellöffel
1 x Art. /2 forchetta da tavola/table fork/fourchette de table/Tafelgabel
1 x Art. /3 coltello da tavola/table knife/couteau de table/Tafelmesser
1 x Art. /8 cucchiaino da caffè/coffee spoon/cuiller à café/Kaffeelöffel

AJM22S4(S) – AJM22S4M(S)

*Set 75

LCD01/7 cucchiaino da tè/tea spoon/cuiller à thé/Teelöffel
JH01/9 cucchiaino da moka/mocha coffee spoon/cuiller à moka/Mokkalöffel

*Set 24

LCD01/7 – JH01/7 cucchiaino da tè/tea spoon/cuiller à thé/Teelöffel
FSY03/9 cucchiaino da moka/mocha coffee spoon/cuiller à moka/Mokkalöffel

*Set 36

LCD01/7 cucchiaino da tè/tea spoon/cuiller à thé/Teelöffel

*Set 6

LCD01/7 cucchiaino da tè/tea spoon/cuiller à thé/Teelöffel
JH01/9 cucchiaino da moka/mocha coffee spoon/cuiller à moka/Mokkalöffel