

L' I T A L I A N A H O T E L L E R I E

CASOLARO

Ho.Re.Ca.



www.casolaro.com







Eccoci!

Siamo la famiglia Casolaro e ci onoriamo di essere riconosciuti come il partner della ristorazione Italiana più conosciuto e longevo. La nostra storia ha inizio nel lontano 1868, 150 anni di storia della nostra famiglia che è rimasta sempre saldamente al timone dell'azienda specializzandosi e affermandosi anno per anno sempre di più.

Oggi siamo trait-d'union tra le fabbriche di produzione più affermate nel settore horeca e i ristoratori tutti, anche i più esigenti.

La nostra peculiarità è quella di prevenire le tendenze facendo tesoro di quanto ci richiedono ogni giorno chefs, maitres e tutti gli altri professionisti del settore. Ciò fa in modo che riusciamo a proporre sempre il meglio e al miglior prezzo.

Con una logistica di 8500 mq e un cash & carry di 7000 mq ci sentiamo pronti a trovare tutte le soluzioni a tavole e cucine di ogni professionista.

Il nostro acciaio e il nostro alluminio sono totalmente made in Italy.

Le nostre porcellane sono ricavate da 1400° di temperatura e sono resistenti alle sbeccature e ai graffi.

Le nostre linee di posateria e vetreria sono frutto di scelte competenti maturate in anni di studio di mode e trends. Tutto l'assortimento 'Casolaro' nasce dalla nostra ricerca e finisce in questo catalogo solo dopo averne migliorato forme, pesi e qualità.

Abbiamo fatto della nostra esperienza ultracentenaria la nostra forza e della nostra competenza il nostro credo.

Here we are!

We are the Casolaro family and we are honored to be recognized as the best known and long-lived partner of Italian catering.

Our story begins in the faraway 1868, 150 years of our family history that has always been firmly in the guidance of the company, specializing and establishing itself more and more year by year.

Today we are trait-d'union among the most well-established manufacturing factories in the horeca sector and all the most demanding restaurateurs.

Our peculiarity is to prevent trends by taking advantage of what chefs, maitres and all the other professionals in the sector require of us every day.

With a 10000yd² logistics and 8,400 yd² cash & carry, we are ready to find all the solutions to the tables and kitchens of any professional.

Our steel and our aluminum are totally made in Italy.

Our porcelain is made from clay fired at 1400 ° of temperature and is shock and scratches resistant.

Our lines of cutlery and glassware are the result of the expert choices made in years of study of fashion and trends

All the 'Casolaro' products range comes from our research and ends up in catalogue only after having improved shapes, weights and qualities.

We have built our strength from our ultracentenary experience and from our competence we make our beliefs.

I nostri marchi:



Casolaro Plus
Fine Bone China





Nata nel 2018 in occasione dei 150 anni della nostra azienda, grazie allo stimolo del maestro di cucina Ugo D'Orso, la Rassegna delle giacche bianche è divenuta ormai un'istituzione. L'evento non competitivo vede la partecipazione di tutte le categorie che hanno contribuito alla crescita aziendale nel tempo ovvero "le giacche bianche". Cuochi, pasticceri, pizzaioli, allievi delle scuole alberghiere ma anche tutti gli appassionati di cucina sono invitati a partecipare presentando una loro creazione che darà loro modo di mettersi in gioco e vivere un momento di confronto e giocosa armonia, senza lo stress della competizione. Grandi aziende del settore HORECA sostengono la manifestazione che ha risonanza internazionale grazie all'interesse di stampa e media che ne hanno parlato. Nel 2019 la manifestazione ha visto l'inserimento di due nuove categorie lo street food ed i panini gourmet. Prossima edizione Febbraio 2024 (a.D.p.) daremo voce a tutte le altre categorie che vorranno esserci!

giacchebianche.it

Founded in 2018 on the occasion of the 150th anniversary of our company, thanks to the kitchen master Ugo D'Orso, the "Exhibition of White Jackets" has now become an institution. The non-competitive event sees the participation of all the categories that have contributed to the company's growth over time, the "white jackets": cooks, pastry chefs, pizza chefs, hotel school students but also all cooking enthusiasts are invited to participate by presenting one of their creations that will enable them to get involved in a moment of confrontation without the stress of competition. Large companies in the HORECA sector support the event that has national resonance thanks to the interest of the press and media who have spoken about it. In 2019 two new categories have been introduced: street food and gourmet sandwiches. Next edition, in February 2024 (i.G.w.), we'll give voice to many other categories. Stay tuned!



Piatti in porcellana
Terracotta

Porcelain plates
Terracotta



Calici e bicchieri
Sottobicchieri

Glasses
Coaster



Posateria
Coltelli bistecca
Taglieri da servizio

Cutlery
Steak knives
Serving cutting board



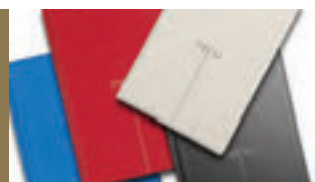
Buffet

Buffet



Menù
Rendiresto

Menù
Bill presenter



Pentolame
Teglie, contenitori GN inox
Mestolame, coltelli professionali
Taglieri

Cookware
Stainless steel basin and GN food pans
Ladles, professional knives
Cutting boards



Vassoi
Porta teglie e rastrelliere

Trays
Pan carts with racks



Pale e accessori da pizza
Vetrine e banchi refrigerati
Impastatrici

Pizza peels and accessories
Refrigerated display
Pizza mixers



Macchinari professionali
Affettatrici
Ceste per lavaggio bicchieri

Professional machines
Slicers
Racks for glasses washing



AMALFI



Le Riggiole



PIATTO PIANO AMALFI
FLAT PLATE AMALFI
Dim. ø cm. 28 99000548



PIATTO FONDO AMALFI
DEEP PLATE AMALFI
Dim. ø cm. 24 99000547



PIATTO PIANO AMALFI
FLAT PLATE AMALFI
Dim. ø cm. 20 99000549



SOTTOPIATTO AMALFI
PRESENTATION PLATE AMALFI
Dim. ø cm. 32 99000442



PIATTO PIZZA AMALFI
PIZZA PLATE AMALFI
Dim. ø cm. 33 99000454



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE
Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



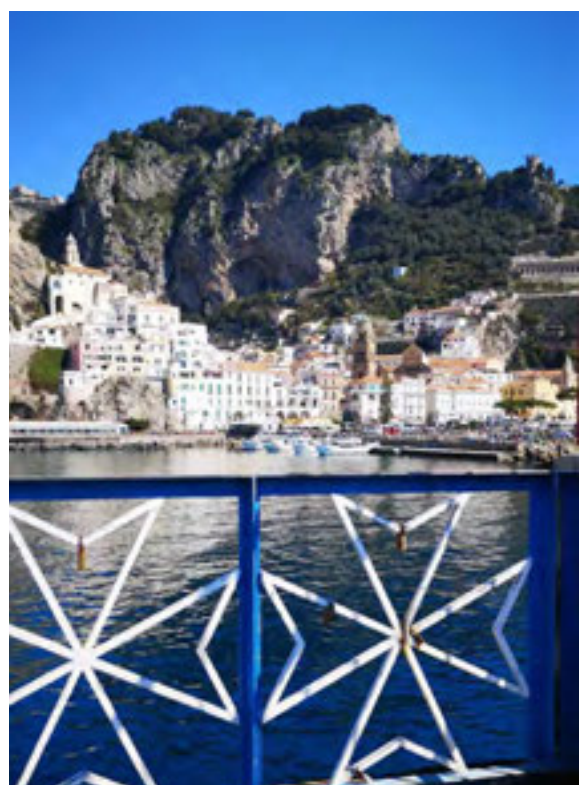
PIATTO QUADRO AMALFI
SQUARE PLATE AMALFI
Dim. cm. 29x29 99000389



PIATTO QUADRO AMALFI
SQUARE PLATE AMALFI
Dim. cm. 24x24 99000317



TAZZA CAFFE CON PIATTINO AMALFI
COFFEE CUP WITH PLATE AMALFI
Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000691



CETARA



Le Riggiole

Landhaus
Porzellanfabrik

by
A. Victor Este



PIATTO PIANO CETARA
FLAT PLATE CETARA

Dim. ø cm. 28 99000551



PIATTO FONDO CETARA
DEEP PLATE CETARA

Dim. ø cm. 24 99000550



PIATTO PIANO CETARA
FLAT PLATE CETARA

Dim. ø cm. 20 99000552



SOTTOPIATTO CETARA
PRESENTATION PLATE CETARA

Dim. ø cm. 32 99000450



PIATTO PIZZA CETARA
PIZZA PLATE CETARA

Dim. ø cm. 33 99000456



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE

Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



PIATTO QUADRO CETARA
SQUARE PLATE CETARA

Dim. cm. 29x29 99000395



PIATTO QUADRO CETARA
SQUARE PLATE CETARA

Dim. cm. 24x24 99000323



TAZZA CAFFE CON PIATTINO CETARA
COFFEE CUP WITH PLATE CETARA

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000692



FURORE



Le Riggiole



PIATTO PIANO FURORE
FLAT PLATE FURORE

Dim. ø cm. 28 99000593



PIATTO FONDO FURORE
DEEP PLATE FURORE

Dim. ø cm. 24 99000592



PIATTO PIANO FURORE
FLAT PLATE FURORE

Dim. ø cm. 20 99000594



SOTTOPIATTO FURORE
PRESENTATION PLATE FURORE

Dim. ø cm. 32 99000443



PIATTO PIZZA FURORE
PIZZA PLATE FURORE

Dim. ø cm. 33 99000602



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE

Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



PIATTO QUADRO FURORE
SQUARE PLATE FURORE

Dim. cm. 29x29 99000397



PIATTO QUADRO FURORE
SQUARE PLATE FURORE

Dim. cm. 24x24 99000325



TAZZA CAFFE CON PIATTINO FURORE
COFFEE CUP WITH PLATE FURORE

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000693



PRAIANO





PIATTO PIANO PRAIANO
FLAT PLATE PRAIANO
Dim. ø cm. 28 99000590



PIATTO FONDO PRAIANO
DEEP PLATE PRAIANO
Dim. ø cm. 24 99000589



PIATTO PIANO PRAIANO
FLAT PLATE PRAIANO
Dim. ø cm. 20 99000591



SOTTOPIATTO PRAIANO
PRESENTATION PLATE PRAIANO
Dim. ø cm. 32 99000448



PIATTO PIZZA PRAIANO
PIZZA PLATE PRAIANO
Dim. ø cm. 33 99000455



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE
Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



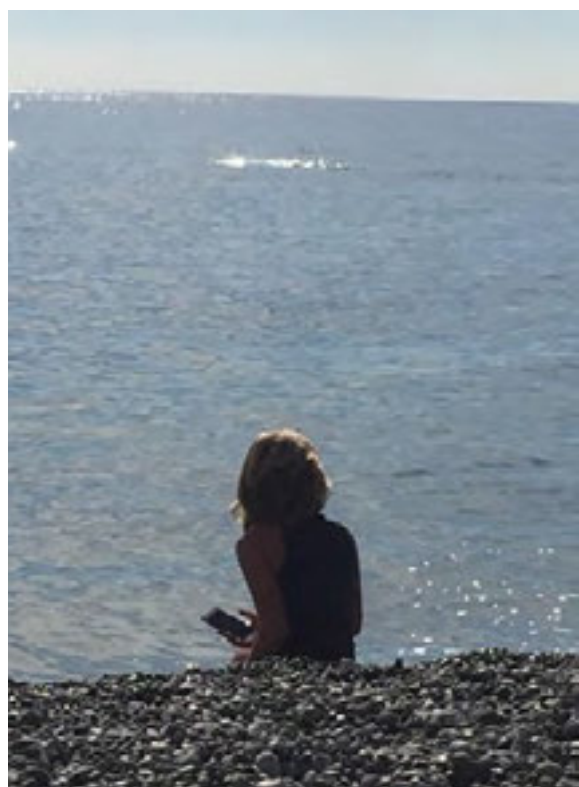
PIATTO QUADRO PRAIANO
SQUARE PLATE PRAIANO
Dim. cm. 29x29 99000396



PIATTO QUADRO PRAIANO
SQUARE PLATE PRAIANO
Dim. cm. 24x24 99000324



TAZZA CAFFE CON PIATTINO PRAIANO
COFFEE CUP WITH PLATE PRAIANO
Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000694



RAVELLO



Le Riggiole



PIATTO PIANO RAVELLO
FLAT PLATE RAVELLO
Dim. ø cm. 28 99000587



PIATTO FONDO RAVELLO
DEEP PLATE RAVELLO
Dim. ø cm. 24 99000586



PIATTO PIANO RAVELLO
FLAT PLATE RAVELLO
Dim. ø cm. 20 99000588



SOTTOPIATTO RAVELLO
PRESENTATION PLATE RAVELLO
Dim. ø cm. 32 99000445



PIATTO PIZZA RAVELLO
PIZZA PLATE RAVELLO
Dim. ø cm. 33 99000457



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE
Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



PIATTO QUADRO RAVELLO
SQUARE PLATE RAVELLO
Dim. cm. 29x29 99000394



PIATTO QUADRO RAVELLO
SQUARE PLATE RAVELLO
Dim. cm. 24x24 99000322



TAZZA CAFFE CON PIATTINO RAVELLO
COFFEE CUP WITH PLATE RAVELLO
Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000695



POSITANO



Le Riggiole



**PIATTO PIANO POSITANO
FLAT PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 28 99000581



**PIATTO FONDO POSITANO
DEEP PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 24 99000580



**PIATTO PIANO POSITANO
FLAT PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 20 99000582



**SOTTOPIATTO POSITANO
PRESENTATION PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 32 99000449



**PIATTO PIZZA POSITANO
PIZZA PLATE POSITANO**

Dim. ø cm. 33 99000453



**BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE**

Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



**PIATTO QUADRO POSITANO
SQUARE PLATE POSITANO**

Dim. cm. 29x29 99000390



**PIATTO QUADRO POSITANO
SQUARE PLATE POSITANO**

Dim. cm. 24x24 99000318



**TAZZA CAFFE CON PIATTINO POSITANO
COFFEE CUP WITH PLATE POSITANO**

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000696



MAIORI





PIATTO PIANO MAIORI
FLAT PLATE MAIORI

Dim. ø cm. 28 99000596



PIATTO FONDO MAIORI
DEEP PLATE MAIORI

Dim. ø cm. 24 99000595



PIATTO PIANO MAIORI
FLAT PLATE MAIORI

Dim. ø cm. 20 99000597



SOTTOPIATTO MAIORI
PRESENTATION PLATE MAIORI

Dim. ø cm. 32 99000446



PIATTO PIZZA MAIORI
PIZZA PLATE MAIORI

Dim. ø cm. 33 99000603



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE

Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



PIATTO QUADRO MAIORI
SQUARE PLATE MAIORI

Dim. cm. 29x29 99000392



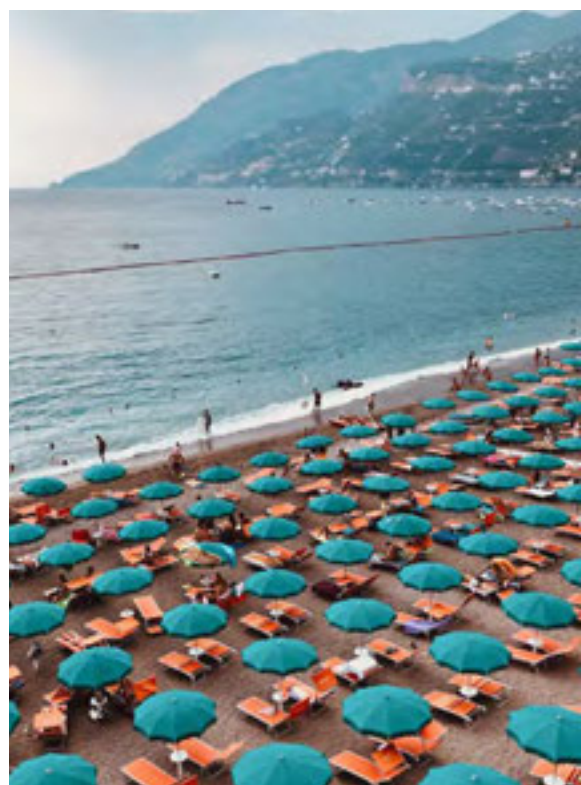
PIATTO QUADRO MAIORI
SQUARE PLATE MAIORI

Dim. cm. 24x24 99000320



TAZZA CAFFE CON PIATTINO MAIORI
COFFEE CUP WITH PLATE MAIORI

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000697



MINORI



Le Raggiolo



PIATTO PIANO MINORI
FLAT PLATE MINORI
Dim. ø cm. 28 99000599



PIATTO FONDO MINORI
DEEP PLATE MINORI
Dim. ø cm. 24 99000598



PIATTO PIANO MINORI
FLAT PLATE MINORI
Dim. ø cm. 20 99000600



SOTTOPIATTO MINORI
PRESENTATION PLATE MINORI
Dim. ø cm. 32 99000447



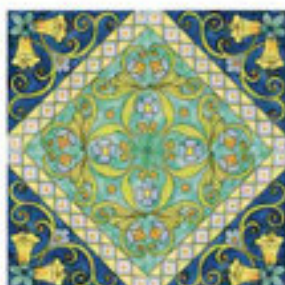
PIATTO PIZZA MINORI
PIZZA PLATE MINORI
Dim. ø cm. 33 99000604



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE
Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



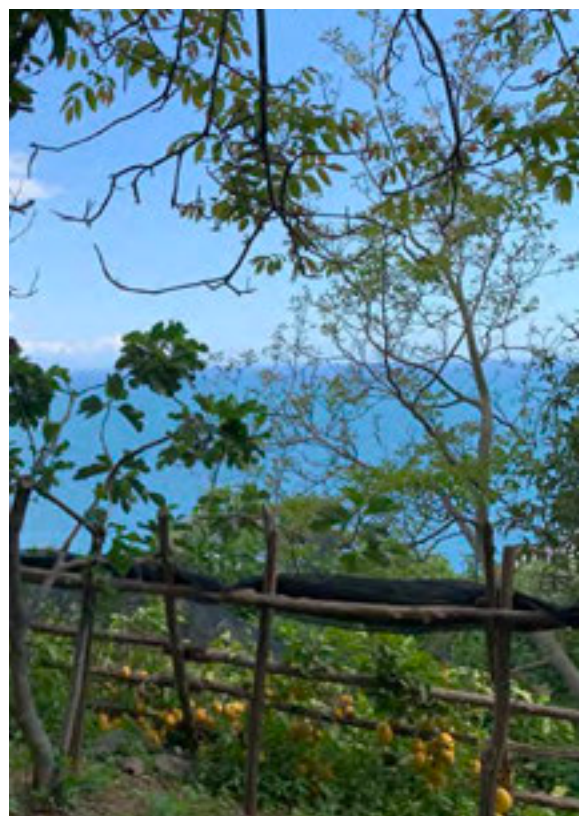
PIATTO QUADRO MINORI
SQUARE PLATE MINORI
Dim. cm. 29x29 99000393



PIATTO QUADRO MINORI
SQUARE PLATE MINORI
Dim. cm. 24x24 99000321



TAZZA CAFFE CON PIATTINO MINORI
COFFEE CUP WITH PLATE MINORI
Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000698



VIETRI





Le Riggiole

Landhaus
Porzellanfabrik

A Vietri Cafe

PORCELLANA
PORCELAIN



PIATTO PIANO VIETRI
FLAT PLATE VIETRI

Dim. ø cm. 28 99000584



PIATTO FONDO VIETRI
DEEP PLATE VIETRI

Dim. ø cm. 24 99000583



PIATTO PIANO VIETRI
FLAT PLATE VIETRI

Dim. ø cm. 20 99000585



SOTTOPIATTO VIETRI
PRESENTATION PLATE VIETRI

Dim. ø cm. 32 99000444



PIATTO PIZZA VIETRI
PIZZA PLATE VIETRI

Dim. ø cm. 33 99000601



BOTTIGLIA OLIO DI OLIVA LE RIGGIOLE
LE RIGGIOLE OLIVE OIL BOTTLE

Lt.0,25 99000715
Lt.0,75 99000671



PIATTO QUADRO VIETRI
SQUARE PLATE VIETRI

Dim. cm. 29x29 99000391



PIATTO QUADRO VIETRI
SQUARE PLATE VIETRI

Dim. cm. 24x24 99000319



TAZZA CAFFE CON PIATTINO VIETRI
COFFEE CUP WITH PLATE VIETRI

Cl. 8 - Dim. ø cm. 7x5h 99000699



CAESAR NERO





PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 27,5/15,3

99000576



PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE

Dim ø cm. 32

99000579

Vi presentiamo la punta di diamante della nostra collezione.

La linea Caesar incorniciata da un prezioso filo oro reso indelebile dalla cottura ad alta temperatura

Maestosa, imperiale, solennemente magnifica!

Here's our collection's highlight.

The Caesar collection's plates are framed by a precious gold line around the edge, applied thanks to a high-temperature firing process

Majestic, imperial, solemnly magnificent!



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 28

99000577



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 20

99000578



CAESAR BLU





PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 27,5/15,3

99000703



PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE

Dim ø cm. 32

99000700

Caesar Blu rappresenta un'eccezionale linea di piatti per l'alta ristorazione. Questi pezzi di alta qualità, decorati con dettagli estremamente nitidi, sono perfetti per servire piatti di un certo livello, migliorando l'esperienza gastronomica. Ogni piatto è abbellito con un meraviglioso marmo blu, che evoca l'opulenza e l'eleganza. La resistenza e la durata di questi piatti sono ineguagliabili, rendendoli un investimento prezioso per ogni ristorante che si prefigge di offrire un'esperienza culinaria indimenticabile.

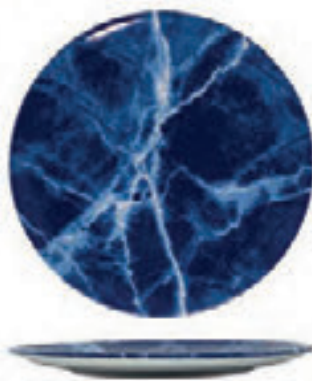
Caesar Blu represents an exceptional line of dishes for fine dining. These high-quality pieces, decorated with extremely sharp details, are perfect for serving high-level dishes, enhancing the dining experience. Each plate is adorned with a wonderful blue marble, evoking opulence and elegance. The resistance and durability of these plates are unmatched, making them a valuable investment for any restaurant aiming to offer an unforgettable culinary experience.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 28

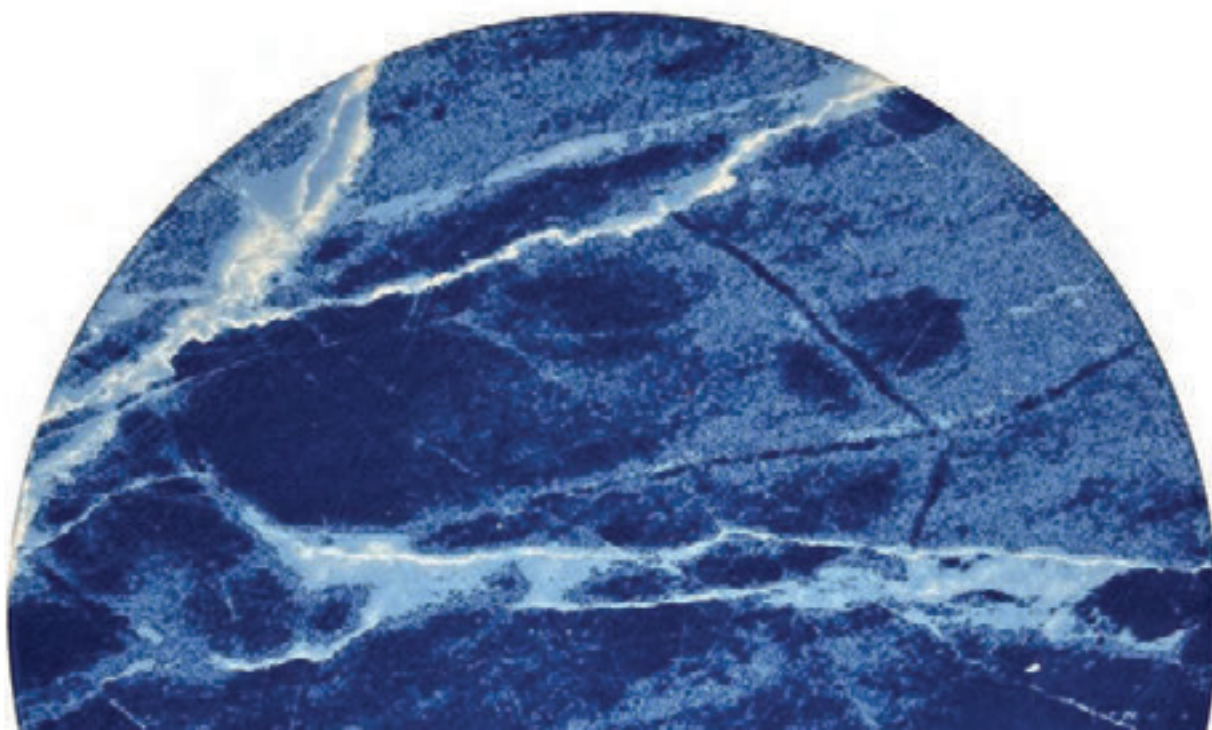
99000701



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

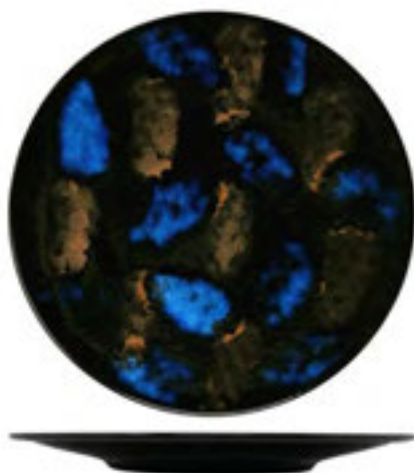
Dim ø cm. 20

99000702



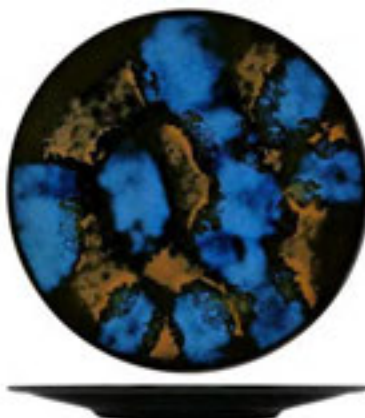
ENCANTO





PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 32 06050661



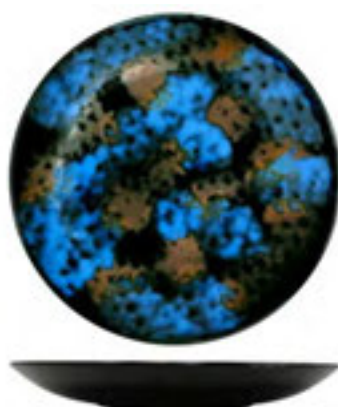
PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 27 06027461



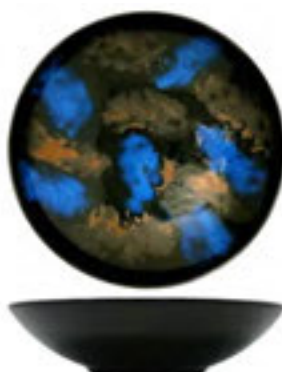
PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 21 06027462



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 26 06027463



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 21 06091873

Encanto, il nuovissimo modello di Landhaus, cattura immediatamente l'attenzione con le sue sfumature blu e ramate, tutte dipinte a mano su sfondo nero. Questo meraviglioso piatto, lavabile in lavastoviglie, incanta e fa sognare, giustificando pienamente il suo nome. Le sue caratteristiche uniche e la sua esclusività lo rendono un elemento indispensabile per qualsiasi tavola che ambisca a stupire e deliziare.

Encanto, the brand-new Landhaus model, immediately captures attention with its blue and copper hues, all hand-painted on a black background. This wonderful dish, dishwasher safe, enchants and makes you dream, fully justifying its name. Its unique features and exclusivity make it an indispensable element for any table that aims to amaze and delight.



PIATTO DARWIN
DARWIN PLATE

Dim ø cm. 27 06027512



PIATTO DARWIN
DARWIN PLATE

Dim ø cm. 25 06027488

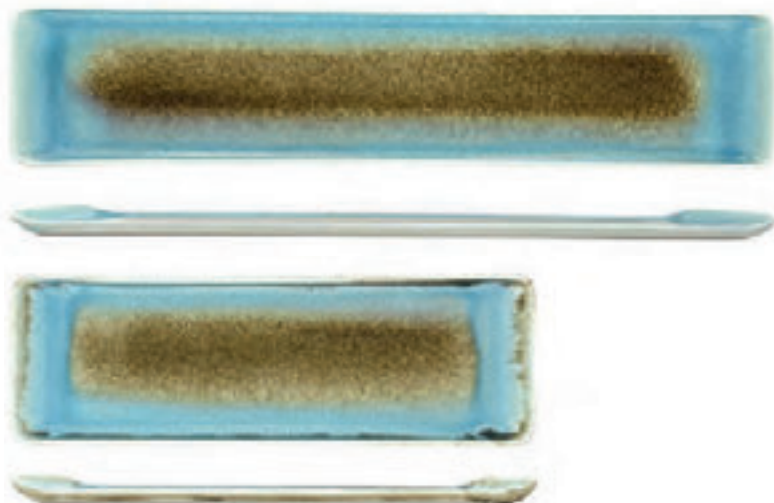


TAZZA CAFFÈ CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH PLATE

Cl. 10 06061919

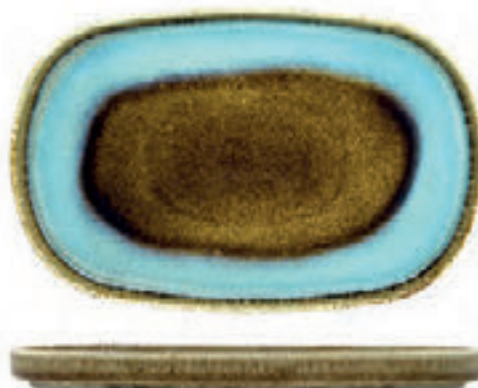
DUBAI





PIATTO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE

Dim. cm.46x9,5 06165769
Dim. cm.30x9,5 06165770



PIATTO OVALE GRANDE
LARGE OVAL PLATE

Dim. cm.34x22 06165768



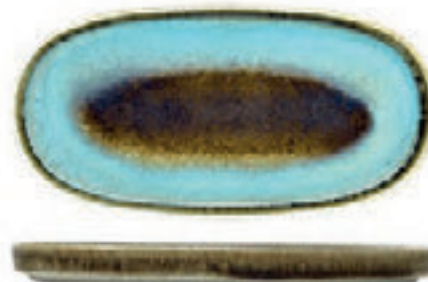
PIATTO DARWIN ALTO
WALLED PLATE MEDIUM

Dim. ø cm.24x4h 06027546



PIATTINO DARWIN ALTO
WALLED PLATE SMALL

Dim. ø cm.12x5h 06091948



PIATTO OVALE PICCOLO
SMALL OVAL PLATE

Dim. cm.30x15 06165767

La collezione Dubai di Landhaus racchiude l'essenza dell'oriente: ogni pezzo è decorato a mano con un mix di sfumature e colori ispirati alle sabbie del deserto e alle acque cristalline tipiche di questo luogo. La linea Dubai trasforma la tua tavola in un viaggio tra la modernità e la tradizione, aggiungendo un tocco magico ad ogni pasto. Porcellana lavabile in lavastoviglie.

The Landhaus Dubai collection embodies the essence of the Orient: each piece is hand-decorated with a mix of shades and colors inspired by the sands of the desert and the crystalline waters typical of this place. The Dubai line transforms your table into a journey between modernity and tradition, adding a magical touch to every meal. Dishwasher safe porcelain.



PIATTO GRANDE DARWIN
DARWIN PLATE LARGE

Dim. ø cm.27 06027543



PIATTO MEDIO DARWIN
DARWIN PLATE MEDIUM

Dim. ø cm.20 06027544



PIATTINO DARWIN
DARWIN PLATE SMALL

Dim. ø cm.13 06027545

ABYSSO



La linea Abysson, dell'azienda Landhaus, è una collezione di piatti raffinati e versatili per una ristorazione di prestigio. Comprende un piatto fondo multiuso, un piatto piano dallo stile moderno e minimal con bordo alto e un piatto grande da presentazione. I decori sono realizzati a mano e a rilievo, con sfumature di blu su fondo nero, conferendo loro un'eleganza straordinaria. Abysson è la scelta perfetta per presentazioni culinarie di alto livello. Porcellana lavabile in lavastoviglie.

The Abysson line, from the Landhaus company, is a collection of refined and versatile plates for prestigious restaurants and includes: a multipurpose soup plate, a flat plate with a modern and minimal style with a high edge and a large presentation plate. The decorations are handmade and in relief, with shades of blue on a black background, giving them an extraordinary elegance. Abysson is the perfect choice for high-end culinary presentations. Dishwasher safe porcelain.



PIATTO PRESENTAZIONE
LARGE PLATE
Dim. ø cm.32 06050682



PIATTO FONDO
SOUP PLATE
Dim. ø cm.26 06050683



PIATTO DARWIN
WALLED PLATE
Dim. ø cm.24x4h 06027548



HAKAI





PIATTO DARWIN ALTO
WALLED PLATE
Dim. ø cm.24x4h **06027547**



PIATTO FONDO
SOUP PLATE
Dim. ø cm.26 **06050681**



PIATTO PRESENTAZIONE
LARGE PLATE
Dim. ø cm.32 **06050680**

La linea Hakai, prodotta da Landhaus, elegante e raffinata combina colori scuri con finiture brillanti e satinare, un mix di sfumature tra il verde petrolio e il marrone. Ogni forma, davvero originale, è decorata a mano. Hakai presenta un piatto fondo molto versatile, un piatto piano grande per presentazioni importanti e un piatto con bordo alto per un'eleganza contemporanea. Con la sua combinazione di colori reattivi e sfumature sottili, Hakai evoca un'atmosfera di mistero e raffinatezza. Ogni piatto è frutto di maestria artigianale e attenzione per i dettagli. Porcellana lavabile in lavastoviglie.

The Hakai line, produced by Landhaus, is elegant and refined, combining dark colors with bright and satin finishes, a mix of shades between petroleum green and brown. Each shape, truly original, is decorated by hand. Hakai presents a very versatile soup plate, a large flat plate for important presentations and a plate with a high edge for contemporary elegance. With its combination of reactive colors and subtle shades, Hakai evokes an atmosphere of mystery and sophistication. Each plate is handcrafted with attention to detail. Dishwasher safe porcelain.



FARAGLIONI DI CAPRI





PIATTO PRESENTAZIONE
LARGE PLATE

Dim. ø cm.30 06050684



PIATTO GOURMET
GOURMET PLATE

Dim. ø cm.29 06027549

La collezione "Faraglioni di Capri", realizzata da Landhaus, è composta da quattro forme accuratamente selezionate. Ogni piatto è un capolavoro unico, decorato a mano nelle tonalità del blu intenso e con i bordi frastagliati e sfumati che evocano gli iconici faraglioni dell'isola. La giusta cornice per esaltare le tue pietanze! Porcellana lavabile in lavastoviglie.

The "Faraglioni di Capri" collection, created by Landhaus, is made up of four shapes, carefully selected. Each plate is a unique masterpiece, hand-decorated in shades of deep blue and with jagged and shaded edges that evoke the island's iconic stacks. The right setting to enhance your dishes! Dishwasher safe porcelain.



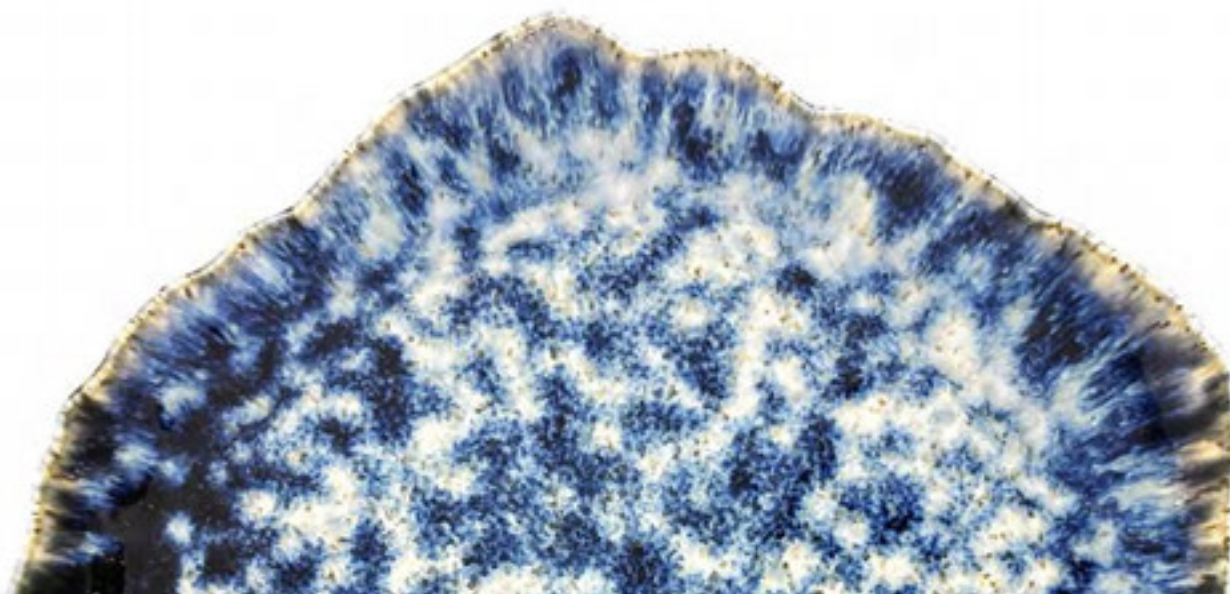
VASSOIO OBLUNGO
OBLONG PLATE

Dim. cm.29x20 06165771



PIATTO FONDO
BOWL

Dim. ø cm.22x6,5h 06091949



MARE NOSTRUM



 Landhaus



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim ø cm. 30

06026615



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim ø cm. 27

06026613



TAZZA CAFFE' CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH PLATE
Cl. 8

06061835



Landhaus

PORCELLANA
PORCELAIN

Quando abbiamo pensato a questo piatto eravamo in un ristorante sul porto di un paesino del Cilento. Era ancora freddo, forse era fine Marzo. C'era poca gente e il sole cominciava a scendere verso il mare dove dopo qualche ora sarebbe tramontato. Un riverbero dorato di una luce primaverile riscaldava l'anima e il volto del cameriere che era proprio davanti alla finestra. L'azzurro del mare si fondeva con l'azzurro del cielo nel mezzo della nostra vista da quella finestrina. Sì, mare nostrum è nato quel pomeriggio di fine Marzo. La forma ruffiana e morbida del piatto, il colore un pò acquerello e il bicchiere di vino vuoto...

We designed this plate one night at dinner in a restaurant. The weather was chill. It was about late March. The restaurant was by the harbour of a little town in Cilento. It wasn't really full and the sun was making its way to the sunset, slowly descending down to the sea. The golden hour's light radiated the room, warming the waiter's face and soul. The deep blue of the sea melted with the sky's nuances, adorning our view from that little window. Yes, Mare Nostrum was ideated that late afternoon in March.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 28 06026621



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 23 06026617



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 21 06026619

TERRA MIA



 Landhaus



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 30

06026616



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 27

06026614



TAZZA CAFFE' CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH PLATE

Cl. 8

06061836



L'agriturismo, il ristorante in collina o in montagna.
 I prodotti della terra, la terra stessa che si offre ai nostri occhi come promessa di vita semplice e completamente naturale.
 I funghi, gli asparagi, le verdure e i pomodorini gialli scelgono Terra Mia.
 Ascolta i tuoi piatti.
 Affidagli le tue pietanze.
 Dall'orto alla tavola è un attimo

A farmhouse or a restaurant, on a hill or a mountain. The products of the earth and the earth itself, offering herself to us as a promise of simple and natural life. Mushrooms, asparagus, yellow cherry tomatoes and vegetables are all in for Terra Mia. Heed your plates and entrust them your dishes.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
Dim ø cm. 28 06026622



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim ø cm. 23 06026618



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
Dim ø cm. 21 06026620

TIMELESS BLU





PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 30/16

06027118



PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE

Dim ø cm. 31

06027122



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 27

06027121



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 20,5

06027120



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 22

06027119



Una linea dalla forma elegante e raffinata resa peculiare a seconda dell' "abito" che veste. Blu, peacock e sage, tre colorazioni che ben si adattano all'ambientazione che le accoglie.

An elegant and sophisticated decor that suits perfectly according to the "dress" it wears. Blue, peacock and sage: three colors that will suit wonderfully in the setting that welcomes them.

TIMELESS PEACOCK





PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 30/16

06027123



PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE

Dim ø cm. 31

06027127



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 27

06027126



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 20,5

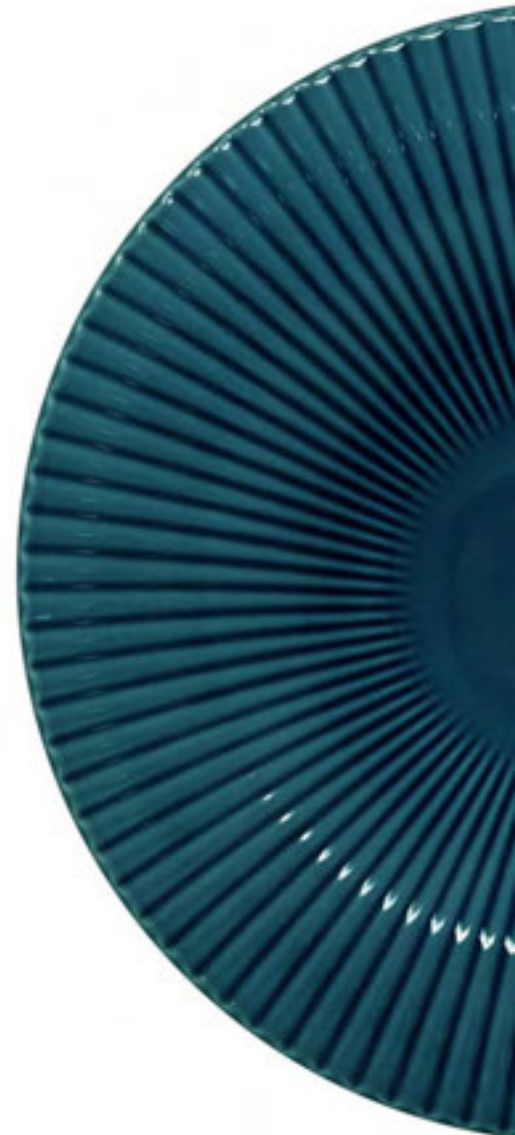
06027125



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 22

06027124



Una linea dalla forma elegante e raffinata resa peculiare a seconda dell' "abito" che veste. Blu, peacock e sage, tre colorazioni che ben si adattano all'ambientazione che le accoglie.

An elegant and sophisticated decor that suits perfectly according to the "dress" it wears. Blue, peacock and sage: three colors that will suit wonderfully in the setting that welcomes them.

TIMELESS SAGE



 Landhaus



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 30/16

06027128



PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE

Dim ø cm. 31

06027132



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 27

06027131



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 22

06027129



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 20,5

06027130

Una linea dalla forma elegante e raffinata resa peculiare a seconda dell' "abito" che veste.

Blu, peacock e sage, tre colorazioni che ben si adattano all'ambientazione che le accoglie.

An elegant and sophisticated decor that suits perfectly according to the "dress" it wears.

Blue, peacock and sage: three colors that will suit wonderfully in the setting that welcomes them.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 32 06026804



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 27 06026805

Ancora una volta proveremo a stupirvi con una realizzazione assolutamente innovativa ed originalissima: la nostra ultima nata, la linea Python, si insinuerà morbida ed accattivante sulle vostre tavole, conferendo alle vostre preparazioni un tocco esotico e misterioso, creando un'alchimia di forme, colori e materiali che, unitamente ai vostri sapori renderanno l'esperienza degustativa unica ed indimenticabile...

We will try once again to amaze you with our newborn collection: Phyton.

An original ad innovating decor that will slither on your table setting to make your dishes look exotic and mysterious. A perfect combination of shapes, colors and materials that, along with your culinary creations, will make the whole experience unique and unforgettable.



PIATTO COUSCOUS
COUSCOUS PLATE

Dim. ø cm. 26 06026807



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 21 06026806

PYTHON



COSTA AZZURRA



 Landhaus

Questo decoro nasce per i ristoranti di mare, per i clienti un po' più esigenti che vogliono avere un richiamo sulle loro tavole del blu del cielo e dell'azzurro del mare.

Delicatissimo il decoro, discreta la bordura, fine la realizzazione, decoro in sottosmalto, bordo rinforzato per evitare sbeccature. Con Costa Azzurra il lusso è alla portata di tutti.

Landhaus has designed this collection to suit seafood restaurants and to satisfy those demanding customers who wish to recall on their tables the blue of sea and sky.

A delicate underglaze decoration, fine realization, discreetly reinforced edges to avoid breaks. Costa Azzurra makes luxury reachable to everyone.



SOTTOPIATTO
PRESENTATION PLATE

Dim. ø cm. 32 06050134



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 27 cm 06020873



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 21 06020874
Dim. ø cm. 17 06020875



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

Dim. ø cm. 22 06020876



PIATTO OVALE FONDO
OVAL DEEP PLATE

Dim. cm. 28x19 06024382



INSALATIERA IMPILABILE
STACKABLE BOWL

Dim. ø cm. 21 06030275
Dim. ø cm. 18 06030274
Dim. ø cm. 16 06030273



LATTIERA
MILK JUG

Cl. 100 06080502
Cl. 30 06080501
Cl. 15 06080500



CAFFETTIERA
COFFEE POT

Cl. 100 06060465
Cl. 60 06060464
Cl. 40 06060463



TEIERA
TEA POT

Cl. 45 06070335



TAZZA DA LATTE CON PIATTINO
MILK CUP WITH SAUCER

Cl. 25 06080088



TAZZA CAFFÈ CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH SAUCER

Cl. 7 06060279



TAZZA THÈ CON PIATTINO
TEA CUP WITH SAUCER

Cl. 17 06070201

MAROCCO



Marocco è un piatto magnificamente decorato, ispirato alle ceramiche marocchine. Questo connubio tra qualità e prezzo ti avvolgerà, diventando il tuo alleato perfetto per servire piatti di alto livello. La sua vivace decorazione aggiunge un tocco di colore alla tavola, creando un'atmosfera incantevole. Con Marocco, puoi trasformare ogni pasto in un'esperienza gustativa e visiva unica.

Marocco is a beautifully decorated dish, inspired by Moroccan ceramics. This combination of quality and price will envelop you, becoming your perfect ally for serving high-level dishes. Its vibrant decoration adds a touch of color to the table, creating an enchanting atmosphere. With Marocco, you can transform every meal into a unique gastronomic and visual experience.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 26 06027265



FONDINA
SOUP PLATE

Dim. ø cm. 20 06027266



PIATTO PIZZA
PIZZA PLATE

Dim. ø cm. 31 06040142



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 20 06027267



AZARO





PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE
Dim ø cm. 32 06050660



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim ø cm. 26 06027460



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim ø cm. 21 06091872



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
Dim ø cm. 27 06027458



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
Dim ø cm. 21 06027459
Dim ø cm. 16 06027489



TAZZA CAFFÈ CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH PLATE
Cl. 10 06061920



PIATTO PIANO DARWIN BLU
FLAT PLATE DARWIN BLU
Dim. ø cm. 27 06027511
Dim. ø cm. 25 06027172



PIATTO PIANO DARWIN BLU
FLAT PLATE DARWIN BLU
Dim. ø cm. 20 06027173

Azaro, è una linea di piatti dal bellissimo blu che esprime eleganza e serenità. La sua decorazione, raffinata ed allo stesso tempo rilassante, trasmette tranquillità e benessere. Questo modello, versatile e sofisticato, si adatta a tutti gli stili, rendendolo perfetto per ogni occasione. Dalla cena formale al pranzo informale, Azaro aggiunge un tocco di classe e di relax alla tua tavola.

Azaro, is a line of beautifully blue dishes expressing elegance and serenity. Its decoration, refined and at the same time relaxing, conveys tranquility and well-being. This versatile and sophisticated model adapts to all styles, making it perfect for every occasion. From formal dinner to casual lunch, Azaro adds a touch of class and relaxation to your table.

OPTIONAL





PIATTO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE

Dim. cm.46x9,5 **06165765**
 Dim. cm.30x9,5 **06165766**



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

Dim. ø cm.21 **06091891**

La linea di piatti Optional è una collezione versatile che si adatta a diverse tipologie di ristorazione, che tu gestisca eventi, una trattoria o un ristorante di qualsiasi livello. Questo modello si caratterizza per un bianco sgargiante e bordi rinforzati, che aumentano la sua durata nel tempo. Sia che desideri un'atmosfera elegante o informale, Optional ti offre l'opportunità di servire i tuoi piatti con stile e praticità, soddisfacendo le esigenze dei tuoi clienti.

The Optional dish line is an important collection that caters to various types of dining establishments, whether you manage banquets, events, a trattoria, or a restaurant of any level. This model features a striking white color and reinforced edges to enhance its longevity. Whether you aim for an elegant or casual atmosphere, Optional provides you with the opportunity to serve your dishes with style and practicality, meeting the needs of your customers.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm.32 **06026800**
 Dim. ø cm.27 **06026801**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm.21 **06026803**
 Dim. ø cm.16 **06027486**



PIATTO PRESENTAZIONE
PRESENTATION PLATE

Dim. ø cm.26 **06027485**



PIATTO PIANO DARWIN BIANCO
FLAT PLATE DARWIN WHITE
 Dim. ø cm. 27x1,5h 06027510

 **Landhaus**



PIATTO PIANO DARWIN BIANCO
FLAT PLATE DARWIN WHITE
 Dim. ø cm. 25x1,5h 06027170



PIATTO PIANO DARWIN BIANCO
FLAT PLATE DARWIN WHITE
 Dim. ø cm. 20x1,5h 06027171



PIATTO PIANO DARWIN BIANCO
FLAT PLATE DARWIN WHITE
 Dim. ø cm. 13,5x1,5h 06027374



PIATTO DARWIN ALTO GRANDE
WALLED BOWL DARWIN LARGE
 Dim. ø cm. 24x4h 06027541



PIATTO DARWIN MEDIO
WALLED BOWL DARWIN MEDIUM
 Dim. ø cm. 19x4,5h 06027542



PIATTINO DARWIN ALTO
WALLED BOWL DARWIN SMALL
 Dim. ø cm. 12x5h 06091947



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. cm. 28 06027484
Dim. cm. 26 06027011



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. cm. 20 06027010
Dim. cm. 17 06027483

Lo dice il nome stesso: una linea pulita ed essenziale che rende questo piatto la soluzione perfetta per la ristorazione gourmet

The name itself says it: a clean and essential line that makes this dish the perfect solution for gourmet catering



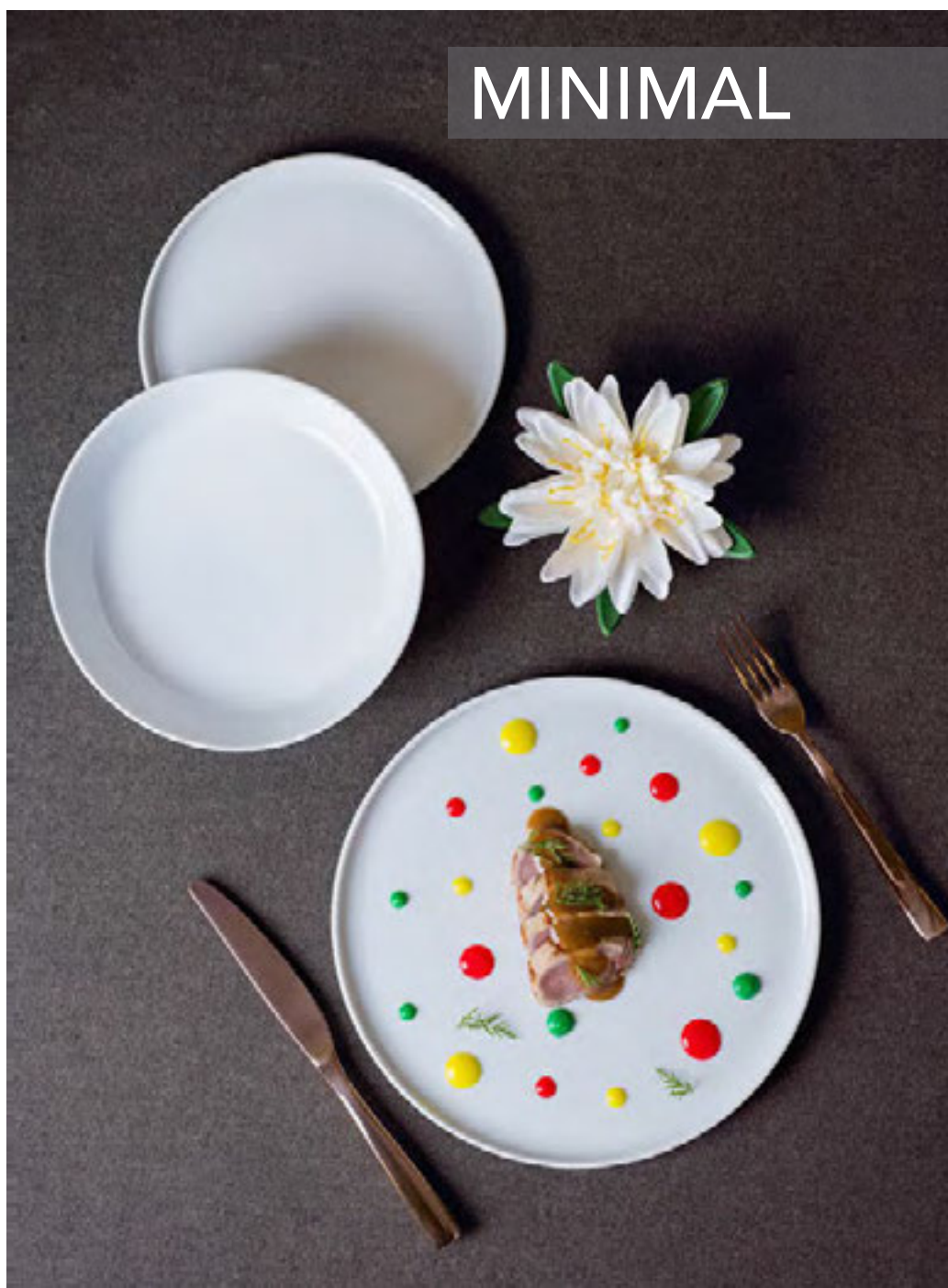
BOWL
BOWL

Dim. cm. 30 06031042
Dim. cm. 23 06031043



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

Dim. cm. 24 06027482
Dim. cm. 20 06027009



MINIMAL

NUVOLA





PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. ø cm.25 **06026734**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. ø cm.28 **06026735**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. ø cm.33 **06050553**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. cm.17 **06071447**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. ø cm.12,5 **06061846**

Landhaus



CIOTOLA
BOWL

dim. ø cm.14 **06091517**



CIOTOLA
BOWL

dim. ø cm.22 **06030970**



PIATTO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE

dim. cm. 35x20 **06165011**



PIATTO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE

dim. cm. 35x13,5 **06165012**

Mai nome fu più indovinato per una linea di piatti. La sensazione di appoggiare la vostra presentazione su una soffice, candida, nuvoletta di gusto. Nove misure per meglio interpretare i Vostri "sogni culinari". Con Nuvola la cucina gourmet è a portata di tutte le tasche, ma soprattutto di tutte le tavole.

Forza...adesso sognate le Vostre!

A perfect name for this collection. A new and original shape to surprise your customers by serving your delicious dishes on a "cloudy" plate! Nine different sizes are available for your dreamy creations. Nuvola allows every pocket and diner to access the gourmet kitchen. Come on... imagine our table settings now!



PIATTO OVALE
OVAL PLATE

dim. cm. 38x20 **06165010**



PIATTO OVALE
OVAL PLATE

dim. cm. 21x14,5 **06026736**

TIMELESS





Landhaus

PORCELLANA
PORCELAIN



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

dim. ø cm.22 06026730



PIATTO PASTA
PASTA PLATE

dim. ø cm.30 06026731



COPPETTA
BOWL

dim. ø cm.13 06091516



FONDINA
BOWL

dim. ø cm.17 06030969



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. ø cm.20 06026732



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

dim. ø cm.27 06026733



SOTTOPIATTO
PRESENTATION PLATE

dim. ø cm.31 06050552

Mille righe si inseguono una affianco all'altra. Mille righe ci incantano, quasi ci ipnotizzano e ci riportano un po' indietro nel tempo.

Timeless è a metà tra il piatto della tradizione e il locale moderno.

Un...ritorno al futuro che non stanca mai.

Thousands of lines chasing each other side by side. Thousands of lines to enchant, almost hypnotize us and bring us back in time.

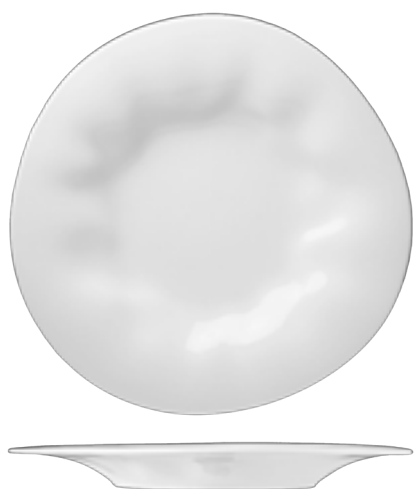
Timeless is halfway between the traditional and modern dishes.

An unfailling... back to the future.



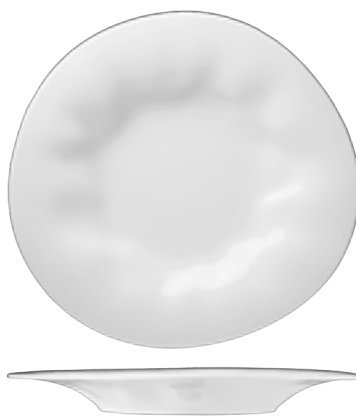
FUEGO





PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 32 **06050636**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim ø cm. 25 **06027262**



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim ø cm. 27 **06027261**



BOLO
BOWL

Dim ø cm. 23 **06091742**



Fuego è una meravigliosa linea di piatti caratterizzata da forme uniche e moderne, di gran design che quasi sembrano abbracciare le pietanze, ma al contempo minimaliste. Il suo design si distingue per una finitura bianca lucida, conferendo un'eleganza senza tempo. Questa linea di piatti è l'ideale per chi cerca uno stile contemporaneo e raffinato. Con Fuego, puoi creare una presentazione unica e affascinante per i tuoi piatti, catturando l'attenzione dei commensali e offrendo un'esperienza culinaria indimenticabile.

Fuego is a wonderful dish line with unique and modern yet minimalistic shapes. Its design features a glossy white finish, adding timeless elegance. This dish line is perfect for those seeking a contemporary and refined style. With Fuego, you can create a unique and captivating presentation for your dishes, capturing the attention of diners and offering an unforgettable culinary experience.

SPHERE





CIOTOLA GRANDE BIANCA
WHITE LARGE BOWL

Dim max ø cm. 20x7,5
Dim min ø cm. 16,5

06091982



CIOTOLA MEDIA BIANCA
WHITE MEDIUM BOWL

Dim max ø cm. 16x5,5
Dim min ø cm. 13,5

06091981



CIOTOLA PICCOLA BIANCA
WHITE SMALL BOWL

Dim max ø cm. 13x4,5
Dim min ø cm. 10,5

06091983



CIOTOLA GRANDE SALVIA
SAGE LARGE BOWL

Dim max ø cm. 20x7,5
Dim min ø cm. 16,5

06091988



CIOTOLA MEDIA SALVIA
SAGE MEDIUM BOWL

Dim max ø cm. 16x5,5
Dim min ø cm. 13,5

06091987



CIOTOLA PICCOLA SALVIA
SAGE SMALL BOWL

Dim max ø cm. 13x4,5
Dim min ø cm. 10,5

06091989



CIOTOLA GRANDE SENAPE
MUSTARD LARGE BOWL

Dim max ø cm. 20x7,5
Dim min ø cm. 16,5

06091985



CIOTOLA MEDIA SENAPE
MUSTARD MEDIUM BOWL

Dim max ø cm. 16x5,5
Dim min ø cm. 13,5

06091984



CIOTOLA PICCOLA SENAPE
MUSTARD SMALL BOWL

Dim max ø cm. 13x4,5
Dim min ø cm. 10,5

06091986

MEXICO



PIATTO QUADRO
SQUARE PLATE

Dim. cm. 29,5 06025931
Dim. cm. 25 06025930



PIATTO QUADRO
SQUARE PLATE

Dim. cm. 20 06025928
Dim. cm. 16 06025929



PIATTO COUPE
COUPE PLATE

Dim. cm. 18 06030933

Linee morbide e angoli ammiccanti. Questo il segreto della forma Mexico, il piatto quadro che si è fatto sempre più largo sulle tavole dei ristoratori. La porcellana è ricavata da una temperatura di 1400°. Il bordo è rinforzato per prevenire le sbecature. Best seller

Soft lines and perky edges. That's what makes Mexico the square-shaped collection that spread widely on every restaurant's table. This collection's smooth lines will embrace and cuddle the food you will be serving in it. Made from porcelain clay fired at 1400°C. Reinforced edges. Best seller.



PIATTO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE

Dim. cm. 32x22 06050452



Landhaus

PORCELLANA
PORCELAIN



**PIATTO QUADRO
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 30x30 06025826



**PIATTO QUADRO
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 26,5x26,5 06025827



**PIATTO QUADRO
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 21,5x21,5 06025828

Come in una pinacoteca. Regalate la più bella delle cornici alle vostre composizioni culinarie. Tre misure per impreziosire la vostra tavola. Ogni piatto sarà un evento. Ogni preparazione sarà fotografata dai vostri avventori. Finalmente l'alta qualità alla portata di tutti

Provide your culinary creations the best frame just like in an art gallery. Three sizes to embellish your setting. Each course will be an experience and will be photographed by your customers. Finally, high quality meet all pockets.

SQUAD



TETRIS





**PIATTO PIANO
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 30x30 06026182



**PIATTO PIANO
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 25x25 06026181



**PIATTO PIANO
SQUARE PLATE**

Dim. cm. 17x17 cm 06026180

Come nel famoso gioco rompicapo immaginate che scendano lentamente sulle vostre tavole sette forme rettangolari e quadrate per giocare con la geometria. In verticale, in orizzontale... A tavola o sui buffet, questa collezione vi darà brio e praticità al tempo stesso. Perfetto per una ristorazione giovane e trendy. Liberare la fantasia.... Rompete gli schemi!

As in the famous puzzle game imagine that seven rectangular and square shapes slowly go down on your boards to play with geometry. Vertically, horizontally... Table or buffet, this collection will give you spirit and practicality at the same time. Perfect for a young and trendy dining. Free the fantasy Break the patterns!



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 35x26 06026183



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 31x24 06026184



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 29x13 06026185



**PIATTO PIANO RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLATE**

Dim. cm. 24x13 06026186



SAYONARA



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim cm. 29x22,5

06022871



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim cm. 22x17,5

06022870



PIATTO FONDO
SOUPE PLATE

Dim cm. 18x15,5

06022869

Forma coupe col bordino appena pronunciato. Tre misure per una seduta informale. Porcellana di qualità dal colore bianco sempre brillante.

Coupe shape with just pronounced rim. Three basic sizes for an informal table. Porcelain quality with brightful color



Landhaus

PORCELLANA
PORCELAIN



PIATTO PASTA
PASTA PLATE

Dim. ø cm. 27
Dim. ø cm. 30

06025824
06027346



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim. ø cm. 23

06024677

La foto non riuscirà mai a rendere giustizia alla bellezza di questa forma. La falda è sgusciante.... una morbida onda .

La sensazione di avere un piatto dove la fantasia può spaziare, dove si possono immaginare portate bizzarre a cui serve una bella cornice. La morbidezza della forma è imbarazzante, accompagna il cibo e lo coccola. Bianco ricavato da una caloria di 1400°C.

Bordo rinforzato professionale anti-sbaccamento

This photo won't do justice to the beauty of this collection.

The rim looks flowy, just like a soft wake. With these plates, your creativity and fantasy can run wild by picturing bizarre courses in need of an unusual frame. This collection's smooth lines will embrace and cuddle the food you will be serving in it. Made from porcelain clay fired at 1400°C. Reinforced edges.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 28

06024679



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 21

06024678



WALD

STONE



 Landhaus



PIATTO DINNER QUADRO
SQUARE DINNER PLATE

Dim. cm. 29x29 06022920



PIATTO DINNER QUADRO
SQUARE DINNER PLATE

Dim. cm. 24x24 06030456



PIATTO DINNER QUADRO
SQUARE DINNER PLATE

Dim. cm. 18x18 06070632



PIATTO RETTANGOLARE
RECTANGULR PLATE

Dim. cm. 41x27 06022921



PIATTO TRIANGOLARE GRANDE
TRIANGULAR LARGE PLATE

Dim. cm. 31x31 06022918



INSALATIERA TRIANGOLARE
TRIANGULAR SALAD BOWL

Dim. cm. 18x16,5 06022917



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 32 06022907



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 29 06022909



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 24 06022910
 Dim. ø cm. 19,5 06022912



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
 Dim. ø cm. 30 06022908



PIATTO PASTA
PASTA PLATE
 Dim. ø cm. 22,5 06022911



BOLO
BOWL
 Dim. ø cm. 18 06090333

Modernissimo piatto a falda ispirato alla politica del mix & match. Forme quadre e tonde che si mescolano dove il denominatore comune resta il filo interno falda leggermente più pronunciato. Ampia gamma per trovare ad ogni portata la sua giusta collocazione. Divertitevi a personalizzare i vostri piatti, le vostre proposte sia a tavola che sul buffet. Realizzato in porcellana ricavata da 1400°C. Bordi rinforzati.

A very modern large rim dish inspired by the mix & match policy. This collection's round and squared shapes mix perfectly by keeping the slightly pronounced inner wire their common ground. A wide range of shapes to give each course the right plating. Have fun personalizing your table and buffet arrangements. Made from porcelain clay fired at 1400°C. Reinforced edges.



ANTIPASTIERA FONDA 2 SCOMPARTI
2 COMPARTMENTS APPETIZERS BOWL
 Dim. cm. 42x24 06022916



ANTIPASTIERA FONDA 3 SCOMPARTI
3 COMPARTMENTS APPETIZERS BOWL
 Dim. cm. 24x24 06022919



TEGAME CON MANICI
OVAL EARED DISH
 Dim. cm. 21x28/33 06022913
 Dim. cm. 14x18/23 06022915

FILICUDI



Ancora cerchi concentrici bianco su bianco...questa volta però il supporto è più morbido, più moderno. Non c'è ala tesa ma bordo svasato. Un'innovazione che rende questo piatto pratico ed elegante al tempo stesso.

More white, concentric circles on a soft and smooth surface. A modern shape with flared edges, not flat anymore. An innovation to make this plate's design practical and elegant.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
Dim. ø cm. 25 06025834



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
Dim. ø cm. 21 06025833



PIATTO FONDO
SOUP PLATE
Dim. ø cm. 20 06025832

A prima vista il classico piatto a falda... ma con una particolarità. Il bordo presenta dei cerchi concentrici bianco su bianco. Sobrio ed elegante. Nuovo ma classico. Qualcosa di nuovo su qualcosa che nuovo non è. Il passato attualizzato.

At first glance, Alicudi seems like the classical wide rim plate... but the rim isn't in fact the usual one. Landhaus has designed white concentric circles on a white porcelain canvas. Simple but fancy. Some new details to make the classical shapes modern and updated.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 25,6 06025831



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 19 06025830



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
 Dim. ø cm. 22,5 06025829

ALICUDI



TORONTO



 Landhaus

Piatto a falda classico. Bordo rinforzato ma non così palesemente visibile. Porcellana ricavata da una caloria di 1400°C. Questo piatto ha la forma rassicurante tonda tradizionale. Si completa con un assortimento di tazze in tre misure, lattiere, teiere e salsiere.

The classic rim plate, with not so thick reinforced edges. Made from porcelain clay fired at 1400°C. The Toronto collection has a shooting traditional round shape. Also available are three different size cups, milk jugs, teapots and sauce pots.



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim. ø cm. 30 06020880



PIATTO FONDO
DEEP PLATE
Dim. ø cm.27 **06024497**
Dim. ø cm.29 **06024958**



PIATTO FONDO
SOUP PLATE
Dim. ø cm. 26 06025825



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

Dim. ø cm. 22 **06020298**
Dim. ø cm. 21 **06020425**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 24 **06020300**
Dim. ø cm. 21 **06020301**
Dim. ø cm. 17 **06020723**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 30,5 **06020722**
Dim. ø cm. 26,5 **06020724**



SPARGISALE
SALT CELLAR

cm 6,5h **06110536**



SALSIERA
SAUCE POT

Cl. 20 **06090125**



INSALATIERA IMPILABILE
STACKABLE BOWL

Dim. ø cm. 21 **06030237**
Dim. ø cm. 18 **06030238**
Dim. ø cm. 16 **06030239**



BOLETTO
BOWL

Dim. ø cm. 14 **06090191**



LATTIERA
MILK JUG

Cl. 30 **06080472**
Cl. 15 **06080471**



TEIERA
TEA POT

Cl. 60 **06070323**
Cl. 45 **06070474**



TEIERA GRACE
GRACE TEA POT

Cl. 50 **06070332**



CAFFETTIERA
COFFEE POT

Cl. 100 **06060451**
Cl. 60 **06060450**
Cl. 40 **06060449**



TAZZA LATTE CON PIATTINO
MILK CUP WITH SAUCER

Cl. 25 **06080033**



TAZZA THE' CON PIATTINO
TEA CUP WITH SAUCER

Cl. 20 **06071275**



TAZZA CAFFE' CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH SAUCER

Cl. 10 **06060229**

EXPO



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 24 06025933



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

Dim. ø cm. 21 06025932



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 21 06025934

Un altro grande classico reinterpretato da Landhaus: la falda stretta. Elegante nella forma, gradevole al tatto, bianco brillante, bordo robusto e giusto peso rendono questo piatto di un livello di tutt'altra percezione nonostante si tratti di un piatto di prima fascia.

Landhaus has also reworked another classical dish element: the narrow brim. The collection is stylish, white in color, just right in thickness and weight, and the high-quality porcelain gives a pleasant feeling to the touch. The result of all these characteristics makes this plate look more precious than it actually is.



PIATTO OVALE
OVAL PLATE

Dim. cm. 27 06020804



Landhaus



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 28 06020897



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 24 06020305



PIATTO FONDO
SOUP PLATE

Dim. ø cm. 21 06020304



PIATTO OVALE
OVAL PLATE

Dim. cm. 33 06020357
Dim. cm. 25 06020355



BOSTON



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 21 06020306



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 19 06020693



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm. 17 06020843

Ancora un classico in cui si cimenta Landhaus: la mezza falda stretta. Fortunato rifacimento dei più gettonati già in distribuzione ma con la differenza di avere grande qualità, un magnifico bianco e una buona robustezza nel bordo. I piatti ovali di questa serie si prestano molto per i secondi di carne, per grigliate miste e piatti accompagnati da verdure di contorno. Porcellana ricavata da una caloria di 1400°C.

This time Landhaus reworked the classical half-narrow brim, which is already popular on the market, but with higher quality, glossy white porcelain and a nice thickness. This collection's oval plates are perfect for second courses such as meat and vegetables. Made from porcelain clay fired at 1400°C.

CHATEAU



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 32 **06020941**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 26 **06020885**



PIATTO FONDO
SOUP PLATE
 Dim. ø cm. 23 **06020888**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 21 **06020886**



PIATTO PIANO
FLAT PLATE
 Dim. ø cm. 17 **06020887**



PIATTO OVALE
OVAL PLATE
 Dim. cm. 28 **06020889**



TAZZA CAFFE' CON PIATTINO
COFFEE CUP WITH SAUCER
 Dim. cl. 10 **06060572**



TAZZA THE' CON PIATTINO
TEA CUP WITH SAUCER
 Dim. cl. 22 **06070372**



INSALATIERA
SALAD BOWL
 Dim. ø cm. 17 **06030276**



LATTIERA
MILK JUG
 Dim. cl. 15 **06080504**



TEIERA
TEA POT
 Dim. cl. 50 **06070337**

Il piatto della nonna... un tuffo nel passato. Il piatto Chateau richiama alla memoria il mood classico leggermente festonato al bordo. Sempre a suo agio nelle location d'epoca e nelle sale dove si raccontano i piatti della tradizione. Realizzato in porcellana ricavata da 1400°C. Bordi rinforzati per renderlo più tollerante agli urti.

Grandmother's plate ... a dip in the past. The Chateau dish recalls the classic mood mingled slightly on the rim. Always at ease in the vintage locations and in the rooms where the dishes of tradition are told. Made from porcelain clay fired at 1400 °. Reinforced edges to make it even more resistant to shocks.



PIATTO TONDO A SCOMPARTI
COMPARTMENT ROUND PLATE

Dim. cm. 27 06165308



PIATTO QUADRO A SCOMPARTI
COMPARTMENT SQUARE PLATE

Dim. cm. 28x28 06163551



PIATTO RETTANGOLARE A SCOMPARTI
COMPARTMENT RECTANGULAR PLATE

Dim. cm. 37x23 06163550

Scomparti che passione... ecco come servire una portata con uno o due contorni dove i condimenti non devono toccarsi. Stile e tendenza. Un unico piatto per piatti unici!

Compartments will become your brand new passion! That's how you serve a course accompanied by two sides that don't have to touch each other. Fashionable plates for your unique settings!

GLI SPECIALI



Landhaus



PIATTO DESIGN TORO
BULL DESIGN PLATE

Dim. cm. 30,5 06050455



PIATTO DESIGN PESCE
FISH DESIGN PLATE

Dim. cm. 30,5 06050456

In un piatto ovale da quasi 31 cm abbiamo stilizzato un pesciolino e la testa di un toro. Quei piccoli particolari che danno un tocco di personalità al vostro locale.

In an oval plate of almost 31 cm we designed a fish and the funny head of a bull. Just to give a touch of personality to your place.



PIATTO PIANO
FLAT PLATE

Dim. ø cm.30x4/7h 06026845



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim. ø cm.23,5x8/10h 06026846



PIATTO FONDO
DEEP PLATE

Dim. ø cm.14x4,8/6h 06026847



Come poter resistere alla tentazione di una linea originale e divertente ?

La linea Eclipse : versatile, duttile, moderna, elegante...

in poche parole, sempre adatta a chi vuole prendersi il piacere di presentare le proprie creazioni gastronomiche rompendo gli schemi classici e soprattutto donando un che di unico alla propria tavola.

How to resist the temptation of a fun and original collection?

Eclipse series: versatile, modern, fancy...

always suitable for those who want to serve their culinary creations by breaking the classic scheme and giving their table arrangement a unique look.

DELICE



Delice "è" il pasta bowl!

Abbiamo filtrato le esigenze dei nostri clienti, le loro necessità e ne abbiamo tirato fuori un unico piatto trasversale ad ogni necessità col miglior rapporto qualità prezzo possibile.

Provare per credere...

Delice is the perfect pasta bowl!

We filtered out our customers' needs, collected their requests and we came up with a plate designed for every need and with the best price/quality ratio.

Seeing is believing...



**PIATTO PASTA
PASTA PLATE**

Dim. ø cm. 29/12,8

06026187



**MINI PIATTO PASTA
SMALL PASTA PLATE**

Dim. ø cm. 22/10

06026993



**PIATTO PASTA ALA TESA
FLAT EDGE PASTA PLATE**

Dim. ø cm. 27,5/10

06025286



PIATTO PRESENTAZIONE FONDO
PRESENTATION DEEP PLATE

Dim. ø cm. 30 06050454



PIATTO PRESENTAZIONE PIANO
PRESENTATION FLAT PLATE

Dim. ø cm. 31 06050453

Solo due piatti.
Ma solo due.
Due piatti per una ristorazione giovane e
à la page.
Un fondone per primi piatti e insalatone.
Un piano, ma uno solo, per tutto il resto!
Uscite dagli schemi. Siate smart.

*Only two dishes.
But only two.
Two plates for a young restaurant and à
la page. A deep large plate for pasta and
salad. One flat plate, but only one, for all
the rest.
Break the mould! Be smart.*



SPOT

LE BARCHETTE



Quale potrebbe essere una forma semplice, ma espressiva, per contenere le prelibatezze che il mare ci offre?

Una deliziosa barchetta blu, che manifesta tutti i piaceri del palato mentre il ritmo delle onde ci accompagna con una rilassante melodia. Una barchetta in terracotta, smaltata ad alta temperatura, priva di ogni sostanza tossica, lavabile in lavastoviglie, è il meglio che ogni buongustaio possa desiderare sulla propria tavola.

Quattro misure disponibili, per un caratteristico tocco marinaro alle vostre preparazioni.

Have you ever thought about a simple but expressive shape in which to serve delicious courses of seafood? A nice blue boat, resembling the feeling of tasting tasty courses while sitting by the sea, listening to the waves' sweet melody. This high-temperature glazed clay boat does not contain any toxic substances and it's dishwasher safe. The best serving dish restaurateurs hope to provide for their setting! There are 4 sizes to choose from, to give your culinary creations the right nautical style!



BARCHETTA GRANDE
LARGE BOAT SHAPED PLATE

Dim. cm. 47x23,5x9h 06170960
Dim. cm. 31x15x6h 06170959



BARCHETTA PICCOLA
SMALL BOAT SHAPED PLATE

Dim. cm. 20,5x10,5x6h 06170958
Dim. cm. 16x8x4h 06170957



BARCHETTA INTERNO PICCHIETTATO
BOAT SHAPED PLATE WITH DOTTED FINISH

Dim. cm. 47x23,5x9h 06171087



BARCHETTA PICCHIETTA
BOAT SHAPED PLATE WITH DOTTED

Dim. cm. 31x15x6h 06171086
Dim. cm. 20,5x10,5x6h 06171085



TEGAMINO MARRONE
BROWN OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03100871**



TEGAMINO BLU
BLUE OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03100993**



TEGAMINO ARANCIO
ORANGE OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03101151**



TEGAMINO VERDE
GREEN OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03100996**



TEGAMINO LIME
LIME OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03101150**



TEGAMINO ROSA
PINK OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03101149**



TEGAMINO BIANCO
WHITE OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03101134**



TEGAMINO ROSSO
RED OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03100995**



TEGAMINO GIALLO
YELLOW OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03100994**



TEGAMINO AZZURRO
LIGHT BLUE OVEN PAN
Dim. ø cm.15 **03101148**

Il classico tegamino da forno, oggi proposto in tanti bei colori vivaci che renderanno la vostra tavola più allegra e festosa. Versatili e intramontabili faranno da giusta cornice per tutte le vostre portate: appetizers, primi e secondi piatti, pasta fresca, polenta, contorni e dessert!

The classical clay oven pan, now available in many beautiful bright colors, will give your setting a more cheerful and festive look. The versatile and timeless style will frame perfectly all your courses: appetizers, main or second courses, fresh pasta, polenta, sides and desserts!





PIATTO PIZZA POSILLIPO

POSILLIPO PIZZA PLATE

Dim. ø cm. 30,5 **06040010**

Il nostro piatto pizza Posillipo. Bianco, robusto, spesso, resistente agli urti e ai graffi. Può essere anche personalizzato e risponde perfettamente alle numerose sollecitazioni dei coltelli da pizza. Made in Landhaus.

This plate is white, sturdy, thick and resistant to scratches or shocks. It is possible to apply your designed customization on it and the porcelain will react perfectly to pizza knives use. Made in Landhaus.



PIATTO PIZZA PARTENOPE

PARTENOPE PIZZA PLATE

Dim. ø cm. 31 **06027268**
Dim. ø cm. 33 **06040110**
Dim. ø cm. 35 **06040155**

Il nostro piatto pizza Partenope. Bianco, elegante, resistente ai graffi e soprattutto con un eccellente rapporto tra brillantezza, leggerezza e resistenza. E' ideale per la personalizzazione. Un ottima soluzione per chi consuma grandi numeri senza rinunciare alla qualità. Made in Landhaus

White, elegant and scratch-resistant porcelain that has an excellent ratio between brightness, durability and lightness.

It's possible to customize it.

An excellent solution for those who consume large numbers but don't want to sacrifice quality.



PIATTO PIZZA MARGHERITA

MARGHERITA PIZZA PLATE

Dim. ø cm. 28 **06040001**
Dim. ø cm. 31 **06040003**
Dim. ø cm. 32,5 **06040006**

Il piatto pizza Margherita è ottimo per quelle attività di ristorazione che ne consumano grandi numeri e che necessitano un piatto pizza con un eccellente rapporto qualità prezzo.

The Margherita pizza plate is perfect for those who consume large numbers and want an excellent price/quality ratio.





PIATTO PIZZA AURA BLU
PIZZA PLATE AURA BLU
 Dim. ø cm. 31 **06040149**



PIATTO PIZZA AURA SPIR
PIZZA PLATE AURA SPIR
 Dim. ø cm. 31 **06040150**



PIATTO PIZZA MAROCCO
PIZZA PLATE MAROCCO
 Dim. ø cm. 31 **06040142**

La linea di piatti pizza Landhaus in porcellana, con decoro a rilievo, sono la giusta alternativa per chi vuole dare un tocco di colore e fantasia alla propria tavola. Tre decori assolutamente versatili: uno che richiama i colori del mare con grafica mediterranea, l'altro con un ipnotico vortice acquamarina, un ultimo dal fascino tipicamente arabeggiante. Lavabile in lavastoviglie. Porcellana made in Italy

The Landhaus porcelain pizza plates with relief decoration, are the right alternative for those who want to give a touch of color and imagination to the table. Three versatile decorations: one that recalls the colors of the sea with Mediterranean graphic, the second one with a hypnotic aquamarine vortex, and the last one with a typically Arabian charm. Dishwasher safe. Made in Italy



PIATTO PIZZA CRETE
PIZZA PLATE CRETE
 Dim. ø cm. 31 **06040145**
 Dim. ø cm. 33 **06040146**



PIATTO PIZZA SICILY
PIZZA PLATE SICILY
 Dim. ø cm. 31 **06040138**
 Dim. ø cm. 33 **06040137**



PIATTO PIZZA SORRENTO
PIZZA PLATE SORRENTO
 Dim. ø cm. 31 **06040123**
 Dim. ø cm. 33 **06040124**

Piatti pizza in porcellana, con decoro stampato, validi per utilizzo professionale. Presentano bellissime colorazioni dall'effetto sfumato come se fossero realizzati artigianalmente. Doneranno vivacità al vostro tavolo in sintonia con le vostre pietanze.

Porcelain pizza plates, with printed decoration, for professional use. They have beautiful colors with a shaded effect as if they were handcrafted. They will give liveliness to your table in harmony with your dishes.



Immaginate di poggiare le vostre creazioni su un coloratissimo tappetino composto dai famosissimi mattoncini da costruzione. Il modo più bizzarro e giocoso per esaltare finger food, tartare, pasticcini....e scatenare la vostra fantasia. Dai colore alla tua tavola con grande originalità.

Imagine placing your creations on a colorful mat made of the famous building bricks. The most bizarre and playful way to enhance finger food, tartare, pastries... and unleash your imagination. Color your table with great originality.



**VASSOIO QUADRO GRANDE BRICKS
LARGE SQUARE PLATE**

Dim. cm. 27x28

03142108



**VASSOIO QUADRO PICCOLO BRICKS
SMALL SQUARE TRAY BRICKS**

Dim. cm. 14x13

03142120



**VASSOIO RETTANGOLARE BRICKS
RECTANGULAR TRAY BRICKS**

Dim. cm. 14x27

03142111



**ANELLO MAVI' CLASSIC
FORK RING MAVI' CLASSIC**



DORATO
GOLDEN
06106043



RAMATO
COPPER
06106044



TITANIO
BLACK
06106045



INOX
INOX
06106008

...possiamo dichiarare con certezza che la nostra deliziosa forchettina è diventata un vero e proprio oggetto del desiderio.

Ambita da tutti i protagonisti del settore della ristorazione e non solo: al di là dei professionisti, chiunque si senta appartenere a questo magnifico mondo, compresi buongustai ed appassionati, proprio non potrà resistere alla tentazioni di sfoggiare al proprio polso il nostro bellissimo bracciale. Disponibile nelle versioni acciaio, dorato, ramato e titanio o in versione "XXL" per polsi davvero massicci!

Rendilo TUO personalizzandolo con il tuo nome o con una piccola frase.

Finalmente disponibile anche la versione anellino forchetta, nelle quattro finiture.

La linea Casolaro Jewels è in acciaio inox 18/10, unisex e viene fornita in confezione regalo.



Il bracciale è personalizzabile con il tuo nome o con una breve frase.
Customizable with your name or a short sentence



**BRACCIALE MAVI' CLASSIC
BRACELET MAVI' CLASSIC**



DORATO
GOLDEN
06105032

RAMATO
COPPER
06105031

TITANIO
BLACK
06105555

INOX
INOX
06104431

INOX XXL
INOX XXL
06105422

E adesso spazio alla vostra fantasia... Comunicate chi siete e che cosa fate con il vostro piatto. Il piatto diventa il vostro primo testimonial. Chiudete gli occhi e sognate la vostra mise en place decorata con i particolari del vostro logo, del vostro locale. Stesso dicasi per bicchieri, calici, brocche, tazze e posate. Il vostro piatto è veramente vostro se parla di voi. Contattateci per realizzare assieme un progetto. Il nostro ufficio grafico saprà farvi innamorare delle vostre nuove porcellane! grafica@casolaro.com

Free your creativity... Communicate who you are and what you do through your plate's design. Your dish will become your main testimonial. Close your eyes and imagine your mise-en-place embellished with your logo and diner's details. Do the same thing thinking about your glasses, jugs, cups and cutlery. Your plate really is yours if it represents you. Contact us to realize your project together with our graphic office. You will fall in love with your new porcelains! grafica@casolaro.com

#YOUTHINKCASOLAROINKS



Sono ormai oltre 50 anni che la nostra Azienda realizza con grande passione ed attenzione lavori personalizzati per i nostri clienti. Siamo specializzati nel decorare la porcellana per uso professionale, creando opere d'arte assieme alle indicazioni del cliente e soprattutto nel rispetto delle normative vigenti a livello internazionale per il contatto con gli alimenti. Realizziamo, anno dopo anno, decori sempre più complessi e particolari, con svariate tecniche, tra le quali anche l'arte della decorazione manuale. Possiamo dire con fierezza che realizziamo personalizzazioni, soprattutto su porcellana vetro e acciaio per attività di ristorazione ubicate in tutto il mondo, riuscendo quindi a soddisfare appieno ogni esigenza dei nostri clienti. Non a caso il nostro motto è "You think, Casolaro Inks"....in pratica, tu immagini e Casolaro realizza.

Our company customizes with care and passion every item our customers desire since the early '60. We're specialists in decorating professional porcelains by creating beautiful masterpieces with our customers' guide and in compliance with the international regulations in force concerning food contact materials. We increase year after year our designs' complexity by using various techniques such as handmade decorations.

We can proudly state that we realize customizations (especially on porcelain, glass, knifeware...) for our customers all over the world! Thus, we're able to satisfy all our customers' ideas and needs.

That's why our motto is "You think, Casolaro inks"!





Mari Bistrot



Vico Sarchiapone



Ristorante del Pino



Daniele Gourmet



Totò e Peppino



Pantarei di Giuseppe Gallo



Royal



Pulcinella Neapolitan Restaurant



Amor



Museo MANN Café



Sorbillo



#YOUTHINKCASOLAROINKS



Napoli campione



22 O' Pazz



Song'e Napule



La Pizzeria della Madonna



Pizzeria La Notizia



Bianco Mangiare



Happy Hours



Godfather Phuket



22 O' Pazz



White Beach



Glamour



Le Note di Guido



La Pecora Viziosa



Gallus



La Burgersia



Pizzeria Concettina ai tre Santi



Attanasio



Casa Caldarelli



'O Macarò



Blackwood



Happy Hours



Lioniello



La Figlia del Presidente



Pizzeria La Notizia



Pizzeria Gorizia



Nadrid



Tortora



ArtePizza



450° Pizzeria



Terra Mia



Pop's



Pinocchio's



Nonna Franca



La Smorfia



Pasta Mama



Pizzagourmet



Gran Caffè Napoli



I Masanielli
Francesco Martucci



Trattoria del Golfo



Tufo



#YOUTHINKCASOLAROINKS



Vincenzo Fotia



Donegal 2.0



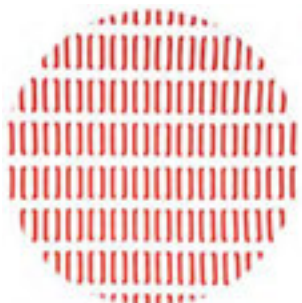
Pane e Champagne



Renella



Ovest



Fresco



Casa Vitiello



Lepore & Farine



Libro's



Vincenzo Guzzo aka Mr. Sunshine



Cusamè



Maggie



White Beach Doha



Trattoria Espana



Vicolo San Giovanni



Chiù Sapore



Il Salotto di Vicky



Pizzeria La Notizia



Bafforosso



Villa del Carmelo



Conte of Montecristo



Andronaco



Caffè Cola



L'Appuntamento



I Toraldo



Antonio&Antonio



Acqua & Farina



Moby



Bianco Mangiare



Pepe In Grani



Lioniello



The Penny Black Pub



Il Re Della Bistecca



Zio Jack



Pizzeria Lucia



Lieve



Acqua e Farina



La Salema Restaurant



Educazione Napoletana



La Pizza è bella



#YOUTHINKCASOLAROINKS



"Scaramantico" di A.Nocera per La Masardona RM



Tennis Padel



Tennis Padel



Zenith



Naples 15 - Madison



Vincenzo Capuano



Pasta bar by Vecchia Osteria



La Pizzeria della Madonna



Navy Ball



Oscar Leonessa



Sorbillo



4 Luglio Carney Park



Gambrinus



Beefulco



La Figlia del Presidente



Tortora



Lioniello



Lioniello



Siag



VM Lounge Bar



Pulcinella Neapolitan Restaurant



My Fish is better than Yours



Happyhours



L'antica Pizzeria da Michele



Godfather Phuket



La Molisana



Godfather Phuket



White Beach Doha



White Beach Doha



Caffè Cola



Il Gabbiano



Nadrid



Il Salotto di Vicky



Spyro caffè



Blackwood



Casa Infante



Pasta bar by Vecchia Osteria



Collezione Pond 2017



'a Figlia d'ò Marenaro



Royal



Tennis Padel



Ferdinando Simeoli



Don Gennaro - Iraq



Ale's Bakery



Tortora



Mopli caffè



Tocororo



Tazze e piattini si prestano anche ad essere personalizzate.

Infatti il decoro si fonderà perfettamente sotto smalto in modo duraturo e indelebile

Cups and saucers are perfect for customization too. In fact your design will merge indelibly underneath the glazed layer.

PERSONALIZZABILE
CUSTOMIZABLE

BAR



TAZZA CAFFÈ AQUILA
AQUILA COFFEE CUP

Cl. 8
Dim. ø cm. 7x5h
larghezza totale / total width cm. 9
06061886



TAZZA CAFFÈ PROCIDA
PROCIDA COFFEE CUP

Cl. 6
Dim. ø cm. 7x5h
larghezza totale / total width cm. 9
06061923



TAZZA CAFFÈ VOMERO
VOMERO COFFEE CUP

Cl. 6,5
Dim. ø cm. 7x5h
larghezza totale / total width cm. 9
06061925



TAZZA CAFFÈ BAIA
BAIA COFFEE CUP

Cl. 7
Dim. ø cm. 7x5h
larghezza totale / total width cm. 9
06061926



TAZZA CAFFÈ CHIAIA
CHIAIA COFFEE CUP

Cl. 7
Dim. ø cm. 7x5h
larghezza totale / total width cm. 9
06061924



PIATTINO CAFFÈ DECENTRATO
COFFEE SAUCER

Dim. ø cm. 12
06061927



PIATTINO CAFFÈ CENTRATO
COFFEE SAUCER

Dim. ø cm. 12
06061928



CLYVE



Vi presentiamo Clyve, la linea di calici al servizio del banqueting e della ristorazione d'élite.
Ecco cosa succede quando passato e presente si sposano.
Il nuovo che avanza con le radici ben salde nel passato.

*Here's our banqueting and elite catering's glassware collection. The perfect combination of retro and modern styles.
The "new" evolving while keeping its roots firmly in the "past"*



GIN GLASS
GIN GLASS

Cl. 75 - ø 10,4 x 23,2h cm 06015164



RED WINE
RED WINE

Cl. 70 - ø 10 x 24,3h cm 06015165



WHITE WINE
WHITE WINE

Cl. 55 - ø 9,3 x 22,7h cm 06015166



CHAMPAGNE COCKTAIL
CHAMPAGNE COCKTAIL

Cl. 30 - ø 10,7 x 14,8h cm 06015170



COCKTAIL 25
COCKTAIL 25

Cl. 25 - ø 6,7 x 19h cm 06015168



PROSECCO COCKTAIL
PROSECCO COCKTAIL

Cl. 21 - ø 6,7 x 21h cm 06015169



SNIFTER
SNIFTER

Cl. 46,5 - ø 9,5 x 12,7h cm 06015171



D.O.F.
D.O.F.

Cl. 45 - ø 9 x 10h cm 06015207



FIZZ
FIZZ

Cl. 27 - ø 9,2 x 12h cm 06015167

SENSATIONAL





Una linea elegante e moderna, dalla forma sinuosa ed accogliente, perfetta per esaltare la qualità e meglio apprezzare il bouquet dei vostri vini. Adatto ad uso professionale, in vetro Tritan. Manifattura tedesca

Elegant and modern series. Its meandering shape is perfect for enhancing the quality and flavor of your wine. Suitable for professional use, made of Tritan glass. Made in Germany.



CALICE BURGUNDY
BURGUNDY STEM

Cl. 71 - ø 10,5 x 23h cm

06014830



CALICE CABERNET
CABERNET STEM

Cl. 53,5 - ø 8,8 x 23,6h cm

06014828



CALICE RIESLING
RIESLING STEM

Cl. 36,3 - ø 7,6 x 22,2h cm

06014829



CALICE BORDEAUX
BORDEAUX STEM

Cl. 66 - ø 9,4 x 24,3h cm

06014831



CALICE CHAMPAGNE
CHAMPAGNE STEM

Cl. 38,8 - ø 7,2 x 24h cm

06014832



BICCHIERE UNIVERSAL
UNIVERSAL GLASS

Cl. 50 - ø 8,4 x 12h cm

06014833

MERAVIGLIOSI



**CALICE CHAMPAGNE
CHAMPAGNE STEM**

Cl. 40 - ø 7,8 x 24,5h cm

06014990



**CALICE SANGIOVESE
SANGIOVESE STEM**

Cl. 55 - ø 9,3 x 22,7h cm

06014992



**CALICE CHARDONNAY
CHARDONNAY STEM**

Cl. 45 - ø 8,8 x 21,6h cm

060149911



Nuova forma, semplice e perfetta, per calici prodotti con tecnologia all'avanguardia. Leggeri ed equilibrati durante la degustazione, robusti e flessibili con gambo sottile e rinforzato al titanio. La forma della coppa consente di raggiungere un effetto decanter unico.
A new shape, simple and perfect for steamware with a new production technology. Super light and balanced while tasting, robust and flexible, thin stem Titanium reinforced. The bowl's shape creates a unique decanter effect



CALICE RIESLING
RIESLING STEM
Cl. 35 - ø 8 x 20,3h cm 06014989



CALICE MOSCATO
MOSCATO STEM
Cl. 30 - ø 10,7 x 14,8h cm 06014988



BICCHIERE ACQUA
WATER STEM
Cl. 45 - ø 9,1 x 9,9h cm 06014993

TASTE



CALICE VINO ROSSO
RED WINE STEM

Cc. 497 - ø 8,7 x 22,5h cm 06013463



CALICE CHAMPAGNE
CHAMPAGNE STEM

Cc. 283 - ø 7 x 23h cm 06013464



CALICE BORDEAUX
BORDEAUX STEM

Cc. 656 - ø 9,5 x 23,7h cm 06013462



CALICE BURGUNDY
BURGUNDY STEM

Cc. 782 - ø 11 x 22,7h cm 06013871

L'ampia collezione che abbina ad ogni varietà di vino e distillato una forma specifica di calice.

The wide collection that combines each variety of wine and distillate with a specific shape of glass.



CALICE VINO BIANCO
WHITE WINE STEM

Cc. 356 - ø 7,9 x 21h cm 06014000



**CALICE BORDEAUX
BORDEAUX STEM**

Cl. 53,5 - ø 9 x 23,3h cm

06010906



**CALICE NEBBIOLO
NEBBIOLO STEM**

Cl. 50 - ø 6,6 x 21,2h cm

06012346



**CALICE FLUTE
FLUTE STEM**

Cl. 21 - ø 6 x 22h cm

06010908



RISERVA



I calici Riserva sono in vetro sonoro superiore ideali per la degustazione professionale. Linea che coniuga tecnicità, praticità ed eleganza. Il taglio laser, la distribuzione del vetro e il piattello più sottile danno eleganza ed equilibrio delle forme.

The Riserva glasses are made of superior sound glass, ideal for professional tasting. Line that combines technicality, practicality and elegance. The laser cutting, the distribution of the glass and the thinner plate give elegance and balance to the shapes.



**CALICE CABERNET
CABERNET STEM**

Cl. 39 - ø 6,3 x 20h cm

06012347



**CALICE BAROLO
BAROLO STEM**

Cl. 48 - ø 82 x 19,5h cm

06010907



**CALICE COGNAC
COGNAC STEM**

Cl. 53 - ø 9,8 x 14,9h cm

06010102

ELECTRA



Design moderno per una tavola elegante e contemporanea.
Calici brillanti e resistenti, con gambo stirato e spessore sottile.

*Up-to-date design for an elegant and contemporary table.
Sparkling and extra resistant stemware with pulled stem and reduced thickness*



BICCHIERE DOF
DOF GLASS

Cl. 38 - ø 8,4 x 10h cm

06013423



CALICE SMALL
SMALL STEM

Cl. 37 - ø 8,3 x 20,5h cm

06013416



CALICE MEDIUM
MEDIUM STEM

Cl. 44 - ø 8,7 x 21,6h cm

06013417



CALICE FLUTE
FLUTE STEM

Cl. 24 - ø 7,8 x 23,5h cm

06013415



CALICE XL
XL STEM

Cl. 67 - ø 10,2 x 24h cm

06013419



CALICE LARGE
LARGE STEM

Cl. 54,5 - ø 9,5 x 23h cm

06013418



**CALICE DEGUSTAZIONE 65
65 TASTING STEM**

Cl. 65 - ø 10,9 x 26h cm 06013153



**CALICE FLUTE
FLUTE STEM**

Cl. 32 - ø 7,5 x 26h cm 06013106



**CALICE LIQUORE
LIQUEUR STEM**

Cl. 7 - ø 6,4 x 17h cm 06013092



**BICCHIERE DOF
DOF GLASS**

Cl. 50 - ø 9,4 x 10,4h cm 06013102



**CALICE DEGUSTAZIONE 45
45 TASTING STEM**

Cl. 45 - ø 8,6 x 26h cm 06013154



**CALICE MEDIUM
MEDIUM STEM**

Cl. 46 - ø 8,9 x 24h cm 06013108



**CALICE SMALL
SMALL STEM**

Cl. 35 - ø 8,2 x 23h cm 06013107



I calici Magnifico sono in vetro sonoro superiore. La alta trasparenza e la brillantezza, sono gli standard ideali per una perfetta esaltazione sia dei colori che degli aromi dei migliori vini.

The Magnifico glasses are made of superior sonorous glass. The high transparency and brilliance are the ideal standards for a perfect exaltation of both the colors and aromas of the best wines.

MAGNIFICO



MILANO





CALICE VINO ROSSO
RED WINE STEM

Cl. 56 - ø 94 x 218 h mm 06015258



CALICE VINO BIANCO
WHITE WINE STEM

Cl. 44,5 - ø 87 x 206 h mm 06015257



CALICE FLUTE
FLUTE STEM

Cl. 17 - ø 46 x 196 h mm 06012480



CALICE BURGUNDY
BURGUNDY STEM

Cl. 43 - ø 94 x 200 h mm 06013213



CALICE ACQUA
WATER STEM

Cl. 27 - ø 77 x 180 h mm 06012478



CALICE VINO
WINE STEM

Cl. 22 - ø 58 x 169 h mm 06012479



BICCHIERE DOF
DOF GLASS

Cl. 38 - ø 89 x 92 h mm 06013498



BICCHIERE ACQUA
WATER GLASS

Cl. 30 - ø 82 x 85 h mm 06013497

L'ottimale combinazione di resistenza, praticità ed eleganza. Adatto ad uso professionale, in vetrosoffiato temperato.

The perfect combination of resistance, easy handling and elegance. Suitable for professional use, made of tempered blown glass.



ATELIER



Una linea dal design contemporaneo studiata per vini specifici ed adatti ad un'elegante mise-en-place. L'angolo nella coppa indica il livello del vino da versare. La nervatura conferisce un'alta resistenza agli urti.

A line with a contemporary design conceived for specific wines suitable for an elegant mise-en-place.

The curving point of the bowl gives high resistance to shocks and also indicates the pouring level.



BICCHIERE RIESLING
RIESLING GLASS

Cl. 40 - ø 8,4 x 10,5h cm

06013836



CALICE SAUVIGNON
SAUVIGNON STEM

Cl. 35 - ø 7,9 x 20,3h cm

06013834



CALICE PROSECCO
PROSECCO STEM

Cl. 27 - ø 7,5 x 25,4h cm

06013103



CALICE PINOT NOIR
PINOT NOIR STEM

Cl. 61 - ø 10 x 22h cm

06013715



CALICE CHIANTI
CHIANTI STEM

Cl. 55 - ø 9,1 x 23h cm

06013835



CALICE RIESLING
RIESLING STEM

Cl. 44 - ø 8,4 x 22h cm

06013560



Linea di calici professionali, eleganti e robusti, ad alta sensibilità sensoriale per la degustazione di tutti i vini. Forme e dimensioni studiate scientificamente per massimizzare la piacevolezza olfattiva e gustativa dei vini. In vetro sonoro superiore, rinforzati al titanio per aumentare la resistenza alle rotture.

A wide range of professional, elegant and robust stemglasses with high sensorial perception for the tasting of all kind of wines. Shapes and sizes designed as a result of scientific studies, to maximize the olfactory and taste perception of wines.

Made in Titanium reinforced high-tech blown crystal glass with high resistance to breakages.



VINOTEQUE



**CALICE GRAPPA
GRAPPA STEM**

Cl. 10,5 - ø 6,2 x 20h cm

06013109



**CALICE SNIFTER
SNIFTER STEM**

Cl. 17 - ø 6,6 x 16,5h cm

06013090



**CALICE COGNAC
COGNAC STEM**

Cl. 46 - ø 9,6 x 12,7h cm

06013476



**CALICE SUPER
SUPER STEM**

Cl. 80 - ø 12 x 23,5h cm

06013089



**CALICE MATURO
MATURO STEM**

Cl. 49 - ø 8,8 x 24,2h cm

06013093



**CALICE FRESCO
FRESCO STEM**

Cl. 38 - ø 8,1 x 22,8h cm

06013091

SUPREMO





**CALICE BORDEAUX
BORDEAUX STEM**

Cl. 55 - ø 9,5 x 24,3h cm 06013791



**CALICE CHIANTI
CHIANTI STEM**

Cl. 45 - ø 8,8 x 23,3h cm 06013792



**CALICE CHARDONNAY
CHARDONNAY STEM**

Cl. 35 - ø 8,1 x 22h cm 06013793

I calici della linea Supremo sono vetro sonoro superiore SON.hyx soffiati a macchina, leggeri e sottili ma estremamente robusti. Le forme delle coppe enfatizzano gli aromi del vino facendoli evolvere nel calice attenuando la componente alcolica ed esaltando aromi e sapori.

The stem glasses are produced in machine blown SON.hyx crystal glass and with a new process making them lighter and thinner but steel resistant.

The bowl shapes have unique sensorial perceptions: emphasizing the wine's aromas during their development in the bowl while lessening the alcoholic element, and enhancing aromas and flavours.



**CALICE CHAMPAGNE
CHAMPAGNE STEM**

Cl. 24 - ø 7 x 25h cm 06013794



**CALICE BURGUNDY
BURGUNDY STEM**

Cl. 65 - ø 11 x 24,5 h cm 06013790



**BICCHIERE DOF
DOF GLASS**

Cl. 45 - ø 10 x 9,8h cm 06013795

DIVINO



Divino una linea di calici assolutamente Made in Italy e con un incredibile rapporto qualità-prezzo. Questi calici sono così belli e semplici che possono essere utilizzati su tavole di ogni livello. La collezione comprende calici per vino rosso, vino bianco e flûte. Divino è la scelta ideale per budget contenuti che non vogliono rinunciare ad una bella mise en place

Divino is a line of absolutely Made in Italy glasses with an incredible quality-price ratio. These goblets are so beautiful and simple that they can be used on tables of all levels. The collection includes glasses for red wine, white wine and flutes. Divino is the ideal choice for small budgets that do not want to give up a beautiful mise en place.



CALICE VINO ROSSO DIVINO

RED WINE STEM DIVINO

Cl. 53 - ø 9,8 x 21,3h cm

06012536



CALICE VINO BIANCO DIVINO

WHITE WINE STEM DIVINO

Cl. 43 - ø 8,8 x 21,3h cm

06012535



FLUTE DIVINO

FLUTE DIVINO

Cl. 24 - ø 7,3 x 21,3h cm

06014366



CALICE COGNAC
COGNAC STEM

Cl. 50 - ø 9,67 x 11,6h cm

06015366



CALICE PINOT
PINOT STEM

Cl. 37 - ø 7,5 x 21 h cm

06015364

La linea di calici Vinalia è perfetta per apprezzare il vino in versione moderna con stile. I calici sono caratterizzati da un design elegante e raffinato. La forma dei calici è studiata per esaltare al massimo le caratteristiche del vino, consentendo di apprezzarne appieno il gusto e il profumo. I calici Vinalia sono disponibili in diverse dimensioni, per soddisfare le esigenze di ogni tipo di vino. Sono inoltre lavabili in lavastoviglie, per una maggiore praticità.

The Vinalia stemware line is perfect for enjoying wine in a modern version with style. The goblets are characterized by an elegant and refined design. The shape of the goblets is studied to enhance the characteristics of the wine to the maximum, allowing to fully appreciate its taste and aroma. Vinalia goblets are available in different sizes, to meet the needs of every type of wine. They are also dishwasher safe, for greater practicality.



VINALIA



CALICE PROSECCO
PROSECCO STEM

Cl. 21 - ø 7 x 23,5h cm

06015365



CALICE BRUNELLO
BRUNELLO STEM

Cl. 55 - ø 8,85 x 22 h cm

06015362



CALICE CHARDONNAY
CHARDONNAY STEM

Cl. 45 - ø 8,1 x 21,5 h cm

06015363

SAGITTA



La linea Sagitta presenta un vetro ultra brillante e trasparente per apprezzare l'intensità del colore, la tonalità originale dei vini ed esaltare le creazioni dei professionisti più esigenti. Grazie al suo trattamento extra resistente che dura tutta la vita del prodotto, avremo più libertà al momento del lavaggio, torsione e uso quotidiano. Per ultimo, ma non per importanza, l'eleganza della linea sarà garantita dal gambo stirato senza sacrificare la sua resistenza.

Sagitta line features an ultra bright and transparent glass to appreciate the intensity of the color, the original wine shades and enhance the professionalist's creations. Thanks to its extra-resistant treatment that lasts the entire product life, we will feel more free while washing, twisting and using it everyday. Last but not least, the elegance of the line is guaranteed by the stretched stem without sacrificing its resistance.



CALICE VINO BIANCO SAGITTA
WHITE WINE STEM SAGITTA

Cl. 54,5 - ø 9,5 x 23h cm

06013501



CALICE VINO BIANCO SAGITTA
WHITE WINE STEM SAGITTA

Cl. 44 - ø 8,7 x 21,6h cm

06013499



Landhaus

CALICI E BICCHIERI
GLASSWARE



BICCHIERE HAWAII GIALLO
YELLOW HAWAII TUMBLER

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm 06015340

BICCHIERE HAWAII CELESTE
LIGHT BLUE HAWAII GLASS

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm 06015336

BICCHIERE HAWAII OTTANIO
TEAL HAWAII TUMBLER

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm 06015337

Hawaii è l'ultimissima linea di bicchieri colorati di Landhaus. Disponibili in sei vivaci colori, puoi abbinarli come preferisci. Rigorosamente Made in Italy, sono impilabili, pratici da riporre, e la loro struttura in pasta di vetro conferisce una notevole resistenza ai continui lavaggi in lavastoviglie, perfetti per la ristorazione professionale. I bicchieri Hawaii aggiungono una nota di colore e stile alla tua tavola.

Hawaii is the latest line of colored glasses from Landhaus. Available in six vibrant colors, you can combine them however you like. Strictly Made in Italy, they are stackable, practical to store, and their glass paste structure gives them considerable resistance to continuous washing in the dishwasher, perfect for professional catering. Hawaii glasses add a touch of color and style to your table.

HAWAII



BICCHIERE HAWAII SMERALDO
EMERALD HAWAII GLASS

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm 06015339

BICCHIERE HAWAII CORALLO
CORAL HAWAII GLASS

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm 06015341

BICCHIERE HAWAII GRAFITE
GRAPHITE HAWAII GLASS

Cl. 27 - ø 8,5 x 9h cm 06015338



ROCKBAR



Soluzioni ottimali per un servizio che richiede alti standard di resistenza e funzionalità.
Rockbar, Barshine e Oxford bar, tre modelli, proposti in diverse misure, impilabili, in vetro temperato, ultra resistenti.

*Excellent solutions for a service that requires high standards of resistance and functionality.
Rockbar, Barshine e Oxford bar, three shapes, in different sizes, stackable, in tempered glass.*



**BICCHIERE JUICE
JIUCE GLASS**
Cl. 20 - ø 7,6 x 8,3h cm
Conf. 36 pezzi

06013990



**BICCHIERE ROCKS
ROCKS GLASS**
Cl. 27 - ø 8,2 x 8,9h cm
Conf. 36 pezzi

06013988



**BICCHIERE LONG DRINK
LONG DRINK GLASS**
Cl. 37 - ø 8,3 x 12h cm
Conf. 36 pezzi

06013977



BICCHIERE SHOT
SHOT GLASS

Cl. 3,8 - ø 4,4 x 5,9h cm
Conf. 6 pezzi

06015253



OXFORD BAR

Soluzioni ottimali per un servizio che richiede alti standard di resistenza e funzionalità. Rockbar, Barshine e Oxford bar, tre modelli, proposti in diverse misure, impilabili, in vetro temperato, ultra resistenti.

Excellent solutions for a service that requires high standards of resistance and functionality. Rockbar, Barshine e Oxford bar, three shapes, in different sizes, stackable, in tempered glass.



BICCHIERE BEVERAGE
BEVERAGE GLASS

Cl. 39,5 - ø 8,2 x 14,3h cm
Conf. 6 pezzi

06015256



BICCHIERE DOF
DOF GLASS

Cl. 37,4 - ø 8,9 x 10,4h cm
Conf. 36 pezzi
Conf. 6 pezzi

06015378
06015255



BICCHIERE ROCKS
ROCKS GLASS

Cl. 31,2 - ø 8,5 x 9,9h cm
Conf. 36 pezzi
Conf. 6 pezzi

06015379
06015254

BARSHINE



BICCHIERE LONG DRINK
LONG DRINK GLASS

Cl. 38 - ø 8,3 x 12h cm
Conf. 6 pezzi

06015252

Soluzioni ottimali per un servizio che richiede alti standard di resistenza e funzionalità. Rockbar, Barshine e Oxford bar, tre modelli, proposti in diverse misure, impilabili, in vetro temperato, ultra resistenti.

Excellent solutions for a service that requires high standards of resistance and functionality. Rockbar, Barshine e Oxford bar, three shapes, in different sizes, stackable, in tempered glass.



BICCHIERE JUICE
JUICE GLASS

Cl. 21 - ø 7,5 x 8,3h cm
Conf. 6 pezzi

06015249



BICCHIERE DOF
DOF GLASS

Cl. 39,5 - ø 9,1 x 10h cm
Conf. 36 pezzi
Conf. 6 pezzi

06015376
06015251



BICCHIERE ROCKS
ROCKS GLASS

Cl. 30,5 - ø 8,4 x 9,2h cm
Conf. 36 pezzi
Conf. 6 pezzi

06015377
06015250



BICCHIERE LINE
LINE GLASS

Cl. 29 - ø 8,5 x 8,5h cm
Conf. 6 pezzi

06015019



ESSENZA

Essenza di nome e di fatto, la linea presenta tre forme molto utili, ergonomici e versatili che sia adattano soprattutto alle situazioni più eleganti. Made in Italy, facili da lavare.

Essenza in name and in fact, the line presents three very useful, ergonomic and versatile shapes that are especially suitable for the most elegant situations. Made in Italy, easy to wash.



BICCHIERE COOLER
COOLER GLASS

Cl. 47 - ø 8,5 x 12,2h cm

06014279



BICCHIERE LONG DRINK
LONG DRINK GLASS

Cl. 38 - ø 7,9 x 11,5h cm

06014278



BICCHIERE JUICE
JUICE GLASS

Cl. 27 - ø 8,1 x 7,6h cm

06014275



**TOVAGLIETTA TONDA
ROUND PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim ø cm.35

PERLA/PEARL	06118961
TABACCO/TOBACCO	06118963
NERO/BLACK	06118960
CELESTE/LIGHT BLU	06118962
RUBINO/RUBY	06118965
SMERALDO/EMERALD	06118966
BIANCO/WHITE	06119110
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06118964

**SOTTOBICCHIERE TONDO
ROUND COASTER**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim ø cm.10

PERLA/PEARL	06119114
TABACCO/TOBACCO	06119116
NERO/BLACK	06119112
CELESTE/LIGHT BLU	06119115
RUBINO/RUBY	06119118
SMERALDO/EMERALD	06119119
BIANCO/WHITE	06119120
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06119117

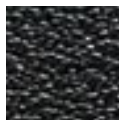
**PERSONALIZZABILE
CUSTOMIZABLE**



PERLA
PEARL



TABACCO
TOBACCO



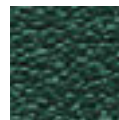
NERO
BLACK



CELESTE
LIGHT BLU



RUBINO
RUBY



SMERALDO
EMERALD



BIANCO
WHITE



CHAMPAGNE
CHAMPAGNE



**TOVAGLIETTA TRAPEZIO
TRAPEZE PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.43x32

PERLA/PEARL	06119147
TABACCO/TOBACCO	06119149
NERO/BLACK	06119146
CELESTE/LIGHT BLU	06119148
RUBINO/RUBY	06119151
SMERALDO/EMERALD	06119152
BIANCO/WHITE	06119153
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06119150



**TOVAGLIETTA TRIANGOLARE
TRIANGULAR PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.45x34

PERLA/PEARL	06118968
TABACCO/TOBACCO	06118922
NERO/BLACK	06118967
CELESTE/LIGHT BLU	06118969
RUBINO/RUBY	06118971
SMERALDO/EMERALD	06118972
BIANCO/WHITE	06119111
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06118970

**TOVAGLIETTA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PLACEMAT**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.43x33

PERLA/PEARL	06118954
TABACCO/TOBACCO	06118956
NERO/BLACK	06118953
CELESTE/LIGHT BLU	06118955
RUBINO/RUBY	06118958
SMERALDO/EMERALD	06118959
BIANCO/WHITE	06119109
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06118957

**SOTTOBICCHIERE QUADRATO
SQUARE COASTER**

in ecopelle - *in faux-leather*

Dim cm.10x10

PERLA/PEARL	06119121
TABACCO/TOBACCO	06119123
NERO/BLACK	06119113
CELESTE/LIGHT BLU	06119122
RUBINO/RUBY	06119125
SMERALDO/EMERALD	06119126
BIANCO/WHITE	06119127
CHAMPAGNE/CHAMPAGNE	06119124







**REGGIPOSATE BOTTICINO
BOTTICINO CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 9x2,5x1h
06120837



**REGGIPOSATE CARRARA
CARRARA CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 9x2,5x1h
06120836



**REGGIPOSATE GRIGIO
GREY CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 9x2,5x1h
06120838



**SOTTOBICCHIERE BOTTICINO
BOTTICINO GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 10x10x1h
06118810



**SOTTOBICCHIERE CARRARA
CARRARA GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 10x10x1h
06118809



**SOTTOBICCHIERE GRIGIO
GREY GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 10x10x1h
06118811



**REGGIPOSATE ROSSO
RED CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 9x2,5x1h
06120837



**REGGIPOSATE VERDE
GREEN CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 9x2,5x1h
06120866



**REGGIPOSATE GIALLO
YELLOW CUTLERY HOLDER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 9x2,5x1h
06120947



**SOTTOBICCHIERE ROSSO
RED GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 10x10x1h
06118812



**SOTTOBICCHIERE VERDE
GREEN GLASS COASTER**

pietra naturale - *natural stone*
Dim. cm. 10x10x1h
06118979



TOP CLASS










in acciaio inox forgiato - spessore 5 mm
forged stainless steel - thickness 5 mm

-  Cucchiaino tavola 06103448
Table spoon
-  Forchetta tavola 06103449
Table fork
-  Coltello tavola 06103450
Forged table knife
-  Cucchiaino frutta 06103603
Fruit spoon
-  Forchetta frutta 06103599
Fruit fork
-  Coltello frutta 06103600
Forged fruit knife
-  Coltello pesce 06103604
Fish fork
-  Forchetta dolce 06103605
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06103601
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06103602
Espresso spoon





in acciaio inox - spessore 5 mm
stainless steel - thickness 5 mm

	Cucchiaino tavola	06105591
	<i>Table spoon</i>	
	Forchetta tavola	06105593
	<i>Table fork</i>	
	Coltello tavola	06105592
	<i>Table Knife</i>	
	Coltello bistecca	06105822
	<i>Table Knife</i>	
	Forchetta dolce	06105599
	<i>Dessert fork</i>	
	Cucchiaino caffè	06105594
	<i>Tea spoon</i>	
	Cucchiaino moka	06105742
	<i>Espresso spoon</i>	



SUITE




in acciaio inox - spessore 4 mm
stainless steel - thickness 4 mm

-  Cucchiaino tavola 06103454
Table spoon
-  Forchetta tavola 06103455
Table fork
-  Coltello tavola 06103456
Forged table knife
-  Cucchiaino frutta 06103741
Fruit spoon
-  Forchetta frutta 06103738
Fruit fork
-  Coltello frutta 06103739
Forged fruit knife
-  Forchetta pesce 06103746
Fish fork
-  Coltello pesce 06103742
Fish knife
-  Forchetta dolce 06103740
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06103457
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06103737
Espresso spoon





in acciaio inox - spessore 4 mm
stainless steel - thickness 4 mm

	Cucchiaino tavola	06100487
	<i>Table spoon</i>	
	Forchetta tavola	06100488
	<i>Table fork</i>	
	Coltello tavola	06100489
	<i>Forged table knife</i>	
	Coltello bistecca	06106071
	<i>Steak knife</i>	
	Cucchiaino frutta	06100492
	<i>Fruit spoon</i>	
	Forchetta frutta	06100490
	<i>Fruit fork</i>	
	Coltello frutta	06100491
	<i>Forged fruit knife</i>	
	Forchetta pesce	06100499
	<i>Fish fork</i>	
	Coltello pesce	06101972
	<i>Fish knife</i>	
	Forchetta dolce	06101850
	<i>Dessert fork</i>	
	Cucchiaino caffè	06100496
	<i>Tea spoon</i>	
	Cucchiaino moka	06100497
	<i>Espresso spoon</i>	



in acciaio inox - spessore 4 mm
stainless steel - thickness 4 mm

-  Cucchiaino tavola 06102380
Table spoon
-  Forchetta tavola 06102381
Table fork
-  Coltello tavola 06102382
Forged table knife
-  Cucchiaino frutta 06103096
Fruit spoon
-  Forchetta frutta 06102385
Fruit fork
-  Coltello frutta 06102386
Forged fruit knife
-  Coltello pesce 06102388
Fish knife
-  Forchetta dolce 06102387
Dessert fork
-  Forchetta aperitivo 06102526
Appetizer fork
-  Cucchiaino caffè 06102383
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06102384
Espresso spoon



in acciaio inox forgiato - spessore 4 mm
forged stainless steel - thickness 4 mm

-  Cucchiaino tavola 06105682
Table spoon
-  Forchetta tavola 06105683
Table fork
-  Coltello tavola 06105684
Table Knife
-  Forchetta dolce 06105687
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06105685
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06105686
Espresso spoon



PERLA



in acciaio inox - spessore 3 mm
stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06105305
Table spoon
-  Forchetta tavola 06105306
Table fork
-  Coltello tavola 06105307
Forged table knife
-  Forchetta frutta 06105309
Fruit fork
-  Coltello frutta 06105310
Forged fruit knife
-  Forchetta dolce 06105312
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06105308
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06105311
Espresso spoon





in acciaio inox - spessore 3 mm
stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06100512
Table spoon
-  Forchetta tavola 06100513
Table fork
-  Coltello tavola M.P. 06100514
Forged table knife, solid handle
-  Coltello tavola M.V. 06100515
Forged table knife, hollow handle
-  Coltello bistecca 06101383
Forged steak knife
-  Forchetta pesce 06100520
Fish fork
-  Paletta pesce 06100521
Fish palette
-  Cucchiaino frutta 06100519
Fruit spoon
-  Forchetta frutta 06100516
Fruit fork
-  Coltello frutta M.V. 06100518
Fruit knife, hollow handle
-  Forchettina dolce 06100531
Dessert fork
-  Pala gelato 06100695
Ice cream spoon
-  Cucchiaino caffè 06100529
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06100530
Espresso spoon



in acciaio inox 18/10 - spessore 3 mm
stainless steel 18/10 - thickness 3 mm

- | | | |
|---|---|----------|
|  | Cucchiaino tavola | 06105205 |
| | <i>Table spoon</i> | |
|  | Forchetta tavola | 06105206 |
| | <i>Table fork</i> | |
|  | Coltello tavola | 06105207 |
| | <i>Forged table knife</i> | |
|  | Coltello perpendicolare | 06104128 |
| | <i>Forged table knife perpendicular</i> | |
|  | Coltello bistecca | 06105304 |
| | <i>Steak knife</i> | |
|  | Forchetta pesce | 06105400 |
| | <i>Fish fork</i> | |
|  | Coltello pesce | 06105401 |
| | <i>Fish palette</i> | |
|  | Forchetta frutta | 06105208 |
| | <i>Fruit fork</i> | |
|  | Coltello frutta | 06105209 |
| | <i>Fruit knife</i> | |
|  | Forchettina dolce | 06105212 |
| | <i>Dessert fork</i> | |
|  | Cucchiaino caffè | 06105210 |
| | <i>Tea spoon</i> | |
|  | Cucchiaino moka | 06105211 |
| | <i>Espresso spoon</i> | |
|  | Cucchiaino bibita | 06105213 |
| | <i>Long drink spoon</i> | |





in acciaio inox - spessore 3 mm
stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06103458
Table spoon
-  Forchetta tavola 06103459
Table fork
-  Coltello tavola 06103460
Forged table knife
-  Forchetta frutta 06104371
Fruit fork
-  Coltello frutta 06104372
Forged fruit knife
-  Forchetta dolce 06104373
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06103461
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06104370
Espresso spoon



SMART



in acciaio inox forgiato - spessore 3 mm
forged stainless steel - thickness 3 mm

-  Cucchiaino tavola 06105694
Table spoon
-  Forchetta tavola 06105695
Table fork
-  Coltello tavola 06105696
Table knife
-  Forchetta dolce 06105699
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06105697
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06105698
Espresso spoon





in acciaio inox - spessore 3 mm
stainless steel - thickness 3 mm

- | | | |
|---|-----------------------|----------|
|  | Cucchiaino tavola | 06105688 |
| | <i>Table spoon</i> | |
|  | Forchetta tavola | 06105689 |
| | <i>Table fork</i> | |
|  | Coltello tavola | 06105690 |
| | <i>Table knife</i> | |
|  | Forchetta dolce | 06105693 |
| | <i>Dessert fork</i> | |
|  | Cucchiaino caffè | 06105691 |
| | <i>Tea spoon</i> | |
|  | Cucchiaino moka | 06105692 |
| | <i>Espresso spoon</i> | |



MARIA VITTORIA



in acciaio inox - spessore 2,5 mm
stainless steel - thickness 2,5 mm

-  Cucchiaino tavola 06102398
Table spoon
-  Forchetta tavola 06102399
Table fork
-  Coltello tavola 06102400
Forged table knife
-  Coltello bistecca 06104515
Steak knife
-  Cucchiaino frutta 06103095
Fruit spoon
-  Forchetta frutta 06102403
Fruit fork
-  Coltello frutta 06102404
Forged fruit knife
-  Coltello pesce 06102406
Fish knife
-  Forchetta pesce 06102493
Fish fork
-  Forchetta dolce 06102405
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06102401
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06102402
Espresso spoon





in acciaio inox - spessore 2,5 mm
stainless steel - thickness 2,5 mm

- | | | |
|---|---------------------------|----------|
|  | Cucchiaino tavola | 06100024 |
| | <i>Table spoon</i> | |
|  | Forchetta tavola | 06100025 |
| | <i>Table fork</i> | |
|  | Coltello tavola | 06100026 |
| | <i>Forged table knife</i> | |
|  | Forchetta frutta | 06100031 |
| | <i>Fruit fork</i> | |
|  | Coltello frutta | 06100032 |
| | <i>Fruit knife</i> | |
|  | Cucchiaino frutta | 06100030 |
| | <i>Fruit spoon</i> | |
|  | Forchetta pesce | 06100272 |
| | <i>Fish fork</i> | |
|  | Paletta pesce | 06100273 |
| | <i>Fish palette</i> | |
|  | Forchetta dolce | 06100090 |
| | <i>Dessert fork</i> | |
|  | Cucchiaino caffè | 06100027 |
| | <i>Tea spoon</i> | |
|  | Cucchiaino moka | 06100033 |
| | <i>Espresso spoon</i> | |



VALERIA



in acciaio inox - spessore 2,5 mm
stainless steel - thickness 2,5 mm

-  Cucchiaino tavola 06102389
Table spoon
-  Forchetta tavola 06102390
Table fork
-  Coltello tavola 06102391
Forged table knife
-  Cucchiaino frutta 06102969
Fruit spoon
-  Forchetta frutta 06102394
Fruit fork
-  Coltello frutta 06102395
Forged fruit knife
-  Forchetta pesce 06102968
Fish fork
-  Coltello pesce 06102397
Fish knife
-  Forchetta dolce 06102396
Dessert fork
-  Cucchiaino caffè 06102392
Tea spoon
-  Cucchiaino moka 06102393



in acciaio inox - spessore 1,8 mm
stainless steel - thickness 1,8 mm

- | | | |
|--|---------------------------|----------|
|  | Forchetta tavola | 03130830 |
| | <i>Table fork</i> | |
|  | Cucchiaino tavola | 03130831 |
| | <i>Table spoon</i> | |
|  | Coltello tavola | 03130832 |
| | <i>Forged Table knife</i> | |
|  | Cucchiaino caffè | 03130833 |
| | <i>Tea spoon</i> | |
|  | Forchetta dolce | 03130834 |
| | <i>Dessert fork</i> | |



MARGHERITA



in acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10



Forchetta pizza 1,8 mm 06104358
Pizza fork 1,8 mm



Coltello pizza forgiato 06104359
Forged Pizza knife







NAPOLI

Le posate da pizza, in acciaio inossidabile. Finalmente il design italiano per una nuova posata da pizza. La linea Napoli rinnova le stanche e monotone tavole delle pizzerie...e se il coltello da pizza fosse anche adatto a tagliare la carne?!

The well appreciated Italian design for your new stainless steel pizza cutlery.

The Napoli collection will make your table look more captivating... and the pizza knife can also be suitable for meat courses!

in acciaio inox 18/10
stainless steel 18/10

-  Forchetta pizza 2 mm **06105448**
Pizza fork 2 mm
-  Coltello pizza forgiato **06105447**
Forged Pizza knife



COLTELLI BISTECCA

Un vero coltello da bistecca deve svolgere egregiamente la sua funzione. Non lasciate che i Vostri clienti giudichino impropriamente la Vostra carne...non è la carne ad essere dura...spesso è il coltello che non fa il suo dovere.

A steak knife must perform its function perfectly. Do not let your customers improperly judge your meat: probably they're using the wrong knife.



COLTELLO STEAK ACCIAIO
STEAK KNIFE STEEL

lama - blade
Dim. cm. 10 cm / 23 05182615



COLTELLO STEAK ACCIAIO E LEGNO
STEAK KNIFE STEEL AND WOOD

lama - blade
Dim. cm. 10 cm / 23 05182617



COLTELLO STEAK ACCIAIO
STEAK KNIFE STEEL AND WOOD

lama - blade
Dim. cm. 10 cm / 23 05182616



COLTELLO STEAK AFRICA
AFRICA STEAK KNIFE

lama - blade
Dim. cm. 10 cm / 23,5 06106038



SET 6 COLTELLI PIZZA DELUXE
SET 6 DELUXE PIZZA KNIVES

in acciaio bivalva con manico plastica
steel bivalve, with plastic handle
Dim. cm. 12 05182929



SET 12 COLTELLI DENTATI
SET 12 KNIVES

in acciaio con manico plastica
steel, with plastic handle
Dim. cm. 11 05182986



SET 12 COLTELLI BISTECCA
SET 12 STEAK KNIVES

in acciaio con manico plastica
steel, with plastic handle
Dim. cm. 11 05182987



TAGLIERE RIALZATO CON DOGHE
SERVING TRAY WITH SLATS

Dim. cm. 33,5x22x3h 06165694
Dim. cm. 40x22,5x3h 06165693



TAGLIERE RIALZATO CON DOGHE
SERVING TRAY WITH SLATS

Dim. cm. 49x27,5x3h 06165692



TAGLIERE CON STENDINO
SERVING TRAY WITH SLATS

Dim. cm. 40x22,5x31h 05171441
Dim. cm. 49x27x33h 05171442



TAGLIERE PALLET
PALLET TRAY

Dim. cm. 13,5x30x4h 05171438



TAGLIERE PALLET
PALLET TRAY

Dim. cm. 20x30x4h 05171439



TAGLIERE PALLET
PALLET TRAY

Dim. cm. 20x40x4h 05171440



TAGLIERE CORTECCIA CON MANICO
CUTTING BOARD WITH BARK & HANDLE

Dim. cm. 35x15 05171446
Dim. cm. 45x16 05171447
Dim. cm. 50x20 05171448



TAGLIERE CORTECCIA TONDO
ROUND CUTTING BOARD WITH BARK

Dim. cm. 20-25 05171449



TAGLIERE CORTECCIA OVALE
OVAL CUTTING BOARD WITH BARK

Dim. cm. 45x15 05171445
Dim. cm. 50x18 05171444
Dim. cm. 60x23 05171443

Landhaus

TAGLIERE PUZZLE
PUZZLE TRAY

Dim. cm. 33x33x3h 06165695



CESTINI PANE

BREAD BASKET



CESTINO PANE LUXURY
BREAD BASKET LUXURY
in ecopelle con interno in cotone
in faux-leather and fabric
Dim. ø cm.11/16x15,5h
NERO/GRIGIO 06165274



CESTINO PANE LUXURY
BREAD BASKET LUXURY
in ecopelle con interno in cotone
in faux-leather and fabric
Dim. ø cm.11/16x15,5h
BIANCO/GRIGIO 06165273



CESTINO PANE LUXURY
BREAD BASKET LUXURY
in ecopelle con interno in cotone
in faux-leather and fabric
Dim. ø cm.11/16x15,5h
VERDE/GRIGIO 06165271



CESTINO PANE LUXURY
BREAD BASKET LUXURY
in ecopelle con interno in cotone
in faux-leather and fabric
Dim. ø cm.11/16x15,5h
BORDEAUX/GRIGIO 06165272



CESTINO PANE LUXURY
BREAD BASKET LUXURY
in ecopelle con interno in cotone
in faux-leather and fabric
Dim. ø cm.11/16x15,5h
MARRONE/GRIGIO 06165261



CESTINO PANE COUNTRY
BREAD BASKET COUNTRY
in ecopelle con interno in cotone
in faux-leather and fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
CANAPA/ROSSO 06165279



CESTINO PANE COUNTRY
BREAD BASKET COUNTRY
in canapa, con interno in cotone
hemp and cotton fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
CANAPA/BLU 06165278



CESTINO PANE COUNTRY
BREAD BASKET COUNTRY
in canapa, con interno in cotone
hemp and cotton fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
CANAPA/AZZURRO 06165281



CESTINO PANE COUNTRY
BREAD BASKET COUNTRY
in canapa, con interno in cotone
hemp and cotton fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
CANAPA/TORTORA 06165280



CESTINO PANE CASUAL
BREAD BASKET CASUAL
in tessuto jeans, con interno in cotone
denim fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
JEANS/GRIGIO 06165277



CESTINO PANE CASUAL
BREAD BASKET CASUAL
in tessuto jeans, con interno in cotone
denim and cotton fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
JEANS/BLU 06165275

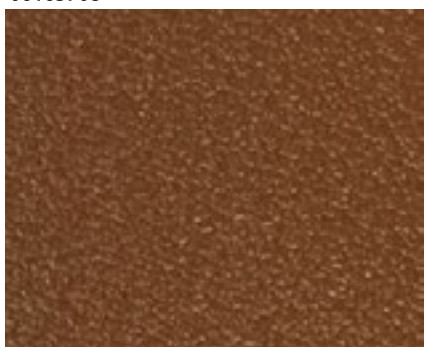


CESTINO PANE CASUAL
BREAD BASKET CASUAL
in tessuto jeans, con interno in cotone
denim and cotton fabric
Dim. ø cm.17x14/19h
JEANS/ROSSO 06165276



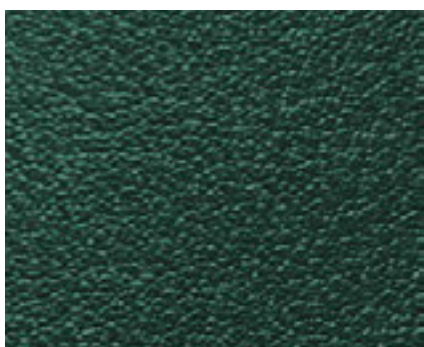
CESTINO PANE NERO
BREAD BASKET BLACK

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165708



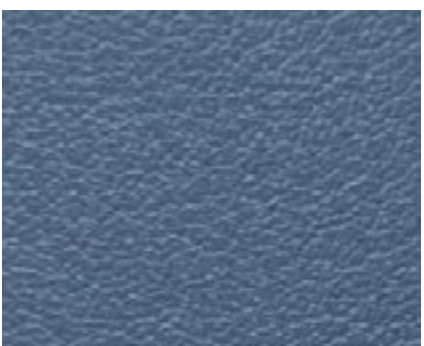
CESTINO PANE TABACCO
BREAD BASKET TOBACCO

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165707



CESTINO PANE SMERALDO
BREAD BASKET EMERALD

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165713



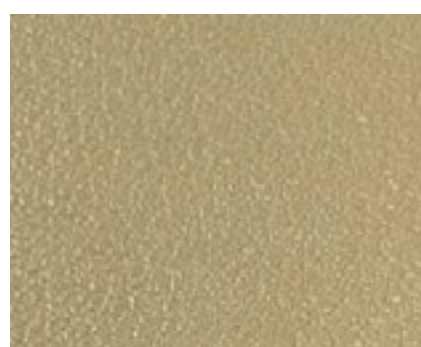
CESTINO PANE CELESTE
BREAD BASKET LIGHT BLU

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165709



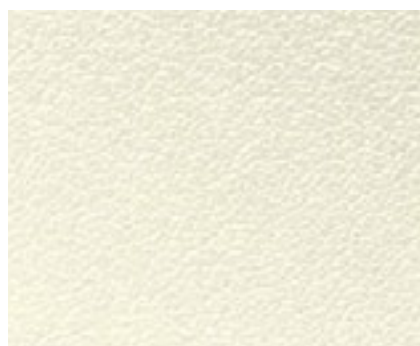
CESTINO PANE RUBINO
BREAD BASKET RUBY

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165712



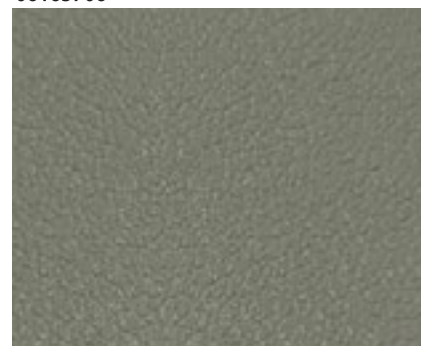
CESTINO PANE CHAMPAGNE
BREAD BASKET CHAMPAGNE

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165706



CESTINO PANE BIANCO
BREAD BASKET WHITE

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165711



CESTINO PANE PERLA
BREAD BASKET PEARL

in ecopelle - *in faux-leather*
Dim. ø cm.15
06165710



Vassoio in ecopelle a doppio spessore, robusto, per una maggiore resistenza nell'uso professionale con manici e rifiniture eleganti. Facilmente sanificabile e semplice da pulire. Resistente alle macchie.

Multipurpose knives bag with five inserts, covering layer and automatic pressure buttons. Made of double thickness faux leather for greater resistance in professional use. Easy to sanitize and simple to clean. Dirt resistant



VASSOIO LUXURY NERO
LUXURY ROUND TRAY BLACK

Dim. ø cm. 36x5h **06120954**



VASSOIO LUXURY BLU
LUXURY ROUND TRAY BLUE

Dim. ø cm. 36x5h **06120955**



VASSOIO LUXURY GRIGIO
LUXURY ROUND TRAY GRAY

Dim. ø cm. 36x5h **06120956**



VASSOIO LUXURY MARRONE
LUXURY ROUND TRAY BROWN

Dim. ø cm. 36x5h **06120957**



CASSETTA IN LEGNO DI FAGGIO
BEECH WOOD BOX

Dim. cm. 17x23x10h **05141702**
Dim. cm. 31x23x14h **05141700**
Dim. cm. 40x28x14 **05141701**
Dim. cm. 50x37x14,5h **05141703**

Landhaus

Cassette realizzate in legno di faggio. Resistente, ideale per organizzare, arredare o semplicemente contenere tutto ciò che vuoi. Perfette per confezionamento oppure per contenere pane o condimenti da servire in tavola.

Boxes made of beech wood. Resistant, ideal for organizing, furnishing or simply containing everything you want. Perfect for wrapping or for containing bread and condiments to be served on the table.



VASSOIO TONDO CAMERIERE
ROUND SERVING TRAY

Dim. ø cm. 36x1,25h 06164230
Dim. ø cm. 32x1,93h 06164229
Dim. ø cm. 28x1,76h 06164228



VASSOIO RETTANGOLARE
RECTANGULAR TRAY

Dim. cm. 60x47 06164227
Dim. cm. 48x37 06164226
Dim. cm. 45x35 06164225
Dim. cm. 40x31 06164224
Dim. cm. 36x29 06164223
Dim. cm. 32x25 06164222
Dim. cm. 25x20 06164221



VASSOIO PATISSERIE LARGO
RECTANGULAR TRAY

Dim. cm. 70x20 06165103
Dim. cm. 60x20 06165102
Dim. cm. 50x20 06165101



VASSOIO PATISSERIE STRETTO
RECTANGULAR TRAY

Dim. cm. 60x10 06165100
Dim. cm. 50x10 06165099



PIATTO OVALE DA PORTATA
EDGED OVAL TRAY

Dim. cm. 53x35 06164220
Dim. cm. 47x31 06164219
Dim. cm. 42x29 06164218
Dim. cm. 36x25 06164217
Dim. cm. 31x21 06164216
Dim. cm. 26x19 06164215



VASSOIO ANTISCIVOLO BORDO INOX
ROUND NON-SLIP TRAY STEEL EDGE

Dim. cm. 40 06165130
Dim. cm. 35 06165129



VASSOIO RETTANGOLARE ANTISCIVOLO
RECTANGULAR NON-SLIP TRAY

Dim. cm. 36x45 06165128



VASSOIO TONDO ANTISCIVOLO
ROUND NON-SLIP TRAY

Dim. cm. 40 06165127
Dim. cm. 35 06165126
Dim. cm. 28 06165125



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN
PODIUM CORTEN**

Dim. cm. 20x40x9H **06165363**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN
PODIUM CORTEN**

Dim. cm. 20x40x20H **06165364**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN
PODIUM CORTEN**

Dim. cm. 20x60x9H **06165358**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN
PODIUM CORTEN**

Dim. cm. 20x60x20H **06165359**



**ALZATA PRESENTAZIONE CORTEN
PODIUM CORTEN**

Dim. cm. 40x40x9H **06165360**



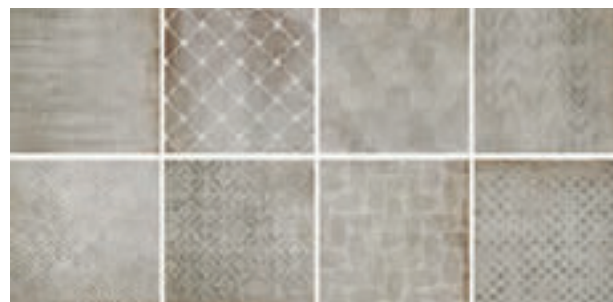
I set di mattonelle (8 decori per tipologia) sono il perfetto completamento delle nuove alzate in metallo ed in legno proposte per la linea buffet. Scegliete il mood che meglio si sposa con il Vostro stile

These are the tile sets (8 decorations per type) to complete the new buffet collection podiums made in steel or wood. Choose the mood that best matches your style.



**MATTONELLE IN GRES BLUE MIX ASSORTITE
GRES BLUE MIX TILES**

Dim. cm. 20x20 **06118868**



**MATTONELLE IN GRES GRIGIO MIX ASSORTITE
GRES GREY MIX TILES**

Dim. cm. 20x20 **06118857**



**MATTONELLE IN GRES GIALLO MIX ASSORTITE
GRES YELLOW MIX TILES**

Dim. cm. 20x20 **06118867**



**MATTONELLE IN GRES CORTEN MIX ASSORTITE
GRES CORTEN MIX TILES**

Dim. cm. 20x20 **06118859**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO
PODIUM WHITE**
Dim. cm. 20x40x9H **06165371**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO
PODIUM WHITE**
Dim. cm. 20x40x20H **06165372**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO
PODIUM WHITE**
Dim. cm. 20x60x9H **06165391**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO
PODIUM WHITE**
Dim. cm. 20x60x20H **06165373**



**ALZATA PRESENTAZIONE BIANCO
PODIUM WHITE**
Dim. cm. 40x60x9H **06165374**

Finalmente un buffet che "parla" italiano esprimendo nelle forme e nei colori il gusto e la tradizione nostrana.

Finally, a real Italian style buffet series. It will appropriately express our national cuisine through its shape and color.



**ALZATA PRESENTAZIONE NERO
PODIUM BLACK**
Dim. cm. 20x60x20H **06165369**



**ALZATA PRESENTAZIONE NERO
PODIUM BLACK**
Dim. cm. 20x60x9H **06165370**





CORNICE BIANCA IN LEGNO
WHITE WOOD FRAME

Dim. cm. 20x60x5H 06118870



CORNICE BIANCA IN LEGNO
WHITE WOOD FRAME

Dim. cm. 40x60x5H 06118869



CORNICE SCURA IN LEGNO
DARK WOOD FRAME

Dim. cm. 40x40x5H 06120854



CORNICE SCURA IN LEGNO
DARK WOOD FRAME

Dim. cm. 40x60x5H 06118858



CORNICE SCURA IN LEGNO
DARK WOOD FRAME

Dim. cm. 20x40x5H 06120855



CORNICE SCURA IN LEGNO
DARK WOOD FRAME

Dim. cm. 20x60x5H 06118860



SET PANE IN LEGNO SCURO
BREAD SET, DARK WOOD
06118861



SET PANE IN LEGNO BIANCO
BREAD SET, WHITE WOOD
06118864



SET REFRIGERATO IN LEGNO SCURO
THERMAL SET, DARK WOOD
06118863



SET REFRIGERATO IN LEGNO BIANCO
THERMAL SET, WHITE WOOD
06118866



SET CEREALI IN LEGNO SCURO
CEREAL SET, DARK WOOD
06118862



SET CEREALI IN LEGNO BIANCO
CEREAL SET, WHITE WOOD
06118865



**FORNELLETTO PER BISTECCHIERA
BURNER FOR GRILL PAN**

in acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato
stainless steel and varnished steel
Dim. cm. 21H **06118856**



**CIOTOLA
BOWL**

in acciaio inox 18/10
stainless steel
Dim. ø cm. 20 **06091009**
Dim. ø cm. 23 **06091012**
Dim. ø cm. 26 **06091010**



**ALZATA DA BUFFET
BUFFET STAND**

in acciaio verniciato
varnished steel
Dim. cm. 20H **06165365**
Dim. cm. 25H **06165366**
Dim. cm. 30H **06165367**



**BASE TONDA NERO OPACO
ROUND MATTE BLACK BASE**

in legno massello
solid wood
Dim. ø cm. 18,7 **06165368**



**VETRINA REFRIGERATA CON COPERCHIO
COLD TRAY WITH ROLLTOP COVER**

in acciaio inox 18/10, acciaio verniciato e SAN
stainless steel, varnished steel and SAN
Dim. cm. 29x48x21H
NERO/BLACK **06165355**



**PIATTO REFRIGERATO
COLD TRAY**

in acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato
stainless steel and varnished steel
Dim. cm. 29x48x21H
NERO/BLACK **06165356**



**ALZATA PER PIATTI REFRIGERATI
STAND FOR REFRIGERATED PLATES**

in acciaio verniciato
varnished steel
Dim. cm. 44x25x17H
NERO/BLACK **06165357**
CORTEN/CORTEN **06165362**



CENTROTAVOLA IMPERFETTO BASSO
IMPERFETTO SHORT CENTERPIECE

in acciaio inox 18/10 e legno massello
stainless steel and solid wood

Dim. ø cm. 42x6H	06120850
Dim. ø cm. 36x6H	06120849
Dim. ø cm. 31x6H	06120848

CENTROTAVOLA IMPERFETTO ALTO
IMPERFETTO HIGH CENTERPIECE

in acciaio inox 18/10 e legno massello
stainless steel and solid wood

Dim. ø cm. 42x9,5H	06120853
Dim. ø cm. 36x9,5H	06120852
Dim. ø cm. 31x9,5H	06120851



ALZATA TORTA
CAKE STAND

acciaio inox 18/10 e legno massello
stainless steel and solid wood

Dim. ø cm. 38x10H **06165348**



ALZATA TORTA
CAKE STAND

acciaio inox 18/10 e legno massello
stainless steel and solid wood

Dim. ø cm. 38x16H **06165349**



ALZATA TORTA CON CLOCHE
CAKE STAND WITH COVER

acciaio inox 18/10, legno massello e SAN
stainless steel, solid wood and SAN

Dim. ø cm. 38x10/31H **06165350**



ALZATA TORTA CON CLOCHE
CAKE STAND WITH COVER

acciaio inox 18/10, legno massello e SAN
stainless steel, solid wood and SAN

Dim. ø cm. 38x16/36H **06165351**





VETRINA REFRIGERATA CON COPERCHIO
COLD TRAY WITH ROLLTOP COVER

in acciaio inox 18/10, acciaio verniciato e SAN
stainless steel, varnished steel and SAN
Dim. cm. 29x48x21H
CORTEN/CORTEN 06165361

PIATTO REFRIGERATO
COLD TRAY

in acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato
stainless steel and varnished steel
Dim. cm. 29x48x5H
CORTEN/CORTEN 06165406



PIATTO REFRIGERATO CON COPERCHIO
THERMAL PLATE WITH ROLLTOP COVER

acciaio inox 18/10, acciaio verniciato e SAN
stainless steel, varnished steel and SAN
Dim. ø cm. 43x29H
CORTEN/CORTEN 06165353



PIATTO REFRIGERATO
THERMAL PLATE

acciaio inox 18/10 e acciaio verniciato
stainless steel and varnished steel
Dim. ø cm. 43x5,5H
CORTEN/CORTEN 06165354



CESTINO PANE CON CLOCHE
BREAD BASKET WITH ROLLTOP COVER

acciaio verniciato, juta e SAN
varnished steel, juta and SAN
Dim. ø cm. 36x15/35H 06165352





DISTRIBUTORE CEREALI SINGOLO
INDIVIDUAL CEREAL DISPENSER
Dim. cm. 53H - Lt. 3 06140939



DISTRIBUTORE CEREALI DOPPIO
DOUBLE CEREAL DISPENSER
Dim. cm. 53H - Lt. 3x2 06140940



DISTRIBUTORE SUCCHI SINGOLO
JUICE DISPENSER
Dim. cm. 56H - Lt. 8 06140938



PIATTO ACCIAIO
STAINLESS STEEL PLATE
Dim. cm. 40x20 06165375



PIATTO ACCIAIO
STAINLESS STEEL PLATE
Dim. cm. 60x20 06165376



EUTETTICO RETTANGOLARE
ICE PACK
Dim. cm. 18x8 06115285



BACINELLA PORTA EUTETTICI/BRICIOLE
ICE PACK/CRUMB HOLDER
in alluminio / aluminium
Dim. cm. 60x16 05080426



TAGLIERE COLOR NOCE
CUTTING BOARD, WALNUT COLOUR
in legno massello / solid wood
Dim. cm. 40x40x2H 05171401



TAGLIERE COLOR NOCE
CUTTING BOARD, WALNUT COLOUR
in legno massello / solid wood
Dim. cm. 20x40x2H 05171402



TAGLIERE CON BASCULA
CUTTING BOARD WITH ROLLTOP COVER
in legno massello - SAN / solid wood - SAN
Dim. cm. 20x40x2/16H 05171400





PIATTO TONDO CITRUS
SHOW PLATE CITRUS

Dim. ø cm. 80 06165398



VASSOIO OVALE CITRUS
OVAL SHOW PLATE CITRUS

Dim. ø cm. 80x56 06165395



PIATTO TONDO FICHI INDIA
SHOW PLATE CACTUS

Dim. ø cm. 80 06165427
Dim. ø cm. 60 06165426
Dim. ø cm. 45 06165425



INSALATIERA FICHI INDIA
BOWL CACTUS

Dim. ø cm. 30 06031015



PIATTO OVALE FICHI INDIA
OVAL PLATE CACTUS

Dim. ø cm. 80x56 06165423
Dim. ø cm. 48x34 06165422
Dim. ø cm. 35,5x25,5 06165421

In melamina, 100% per alimenti. Lavabile in lavastoviglie.
100% melamine, food safe. Dishwasher safe.



Questa è l'ultima novità per i Vostri buffet!

Pentole realizzate in plexiglass, per alimenti, con veri manici in acciaio proprio come quelli del pentolame professionale delle grandi cucine!

...e per il loro utilizzo?...scatenate la Vostra fantasia!

Bizzarri come seau-à-glace, ideali per il servizio di ostriche e champagne, vincenti sui buffet sia in versione trasparente che ramata con finitura a specchio.

Altri dettagli non trascurabili: non si ammaccano e sono leggerissime! Last but not least, con un po' di inventiva diventano originali elementi decorativi che caratterizzeranno il Vs arredamento!

Here's something new for your buffets!

Pans and pots made of plexiglass with stainless steel handles, that just look like the professional ones, to embrace your courses in a new cool way! Free your creativity and use these pots as a bizarre seau-à-glace, to serve oysters & champagne or to decorate your restaurant.

Whether you choose the copper version or the transparent one, your settings will look super charming!

Break-resistant and light-weighted.

Landhaus



PENTOLA EFFETTO RAME
COPPER EFFECT STOCK-POT

Dim. ø cm. 29x24,5H

03081032



PENTOLA TRASPARENTE
CLEAR EFFECT STOCK-POT

Dim. ø cm. 29x24,5H

03081031



CASSERUOLA EFFETTO RAME
COPPER EFFECT CASSEROLE

Dim. ø cm. 29x17H

03081034



CASSERUOLA TRASPARENTE
CLEAR EFFECT CASSEROLE

Dim. ø cm. 29x17H

03081033



TEGAME TRASPARENTE
CLEAR EFFECT PAN

Dim. ø cm. 31,5x4H

03081036





SET 4 ALZATE NERO
SET 4 BLACK STEPS

Dim. cm. 58x32x28H - 56x32x21H - 53x32x14H - 51,5x32x7H **06118646**



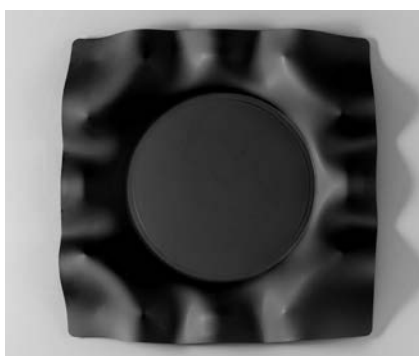
SET 4 ALZATE BIANCO
SET 4 WHITE STEPS

Dim. cm. 58x32x28H - 56x32x21H - 53x32x14H - 51,5x32x7H **06118647**



PIATTO BIANCO LUCIDO
WHITE GLOSSY PLATE

Dim. cm. 40x40x5H **06118639**
Dim. cm. 50x50x5H **06118640**
Dim. cm. 60x60x5H **06118641**



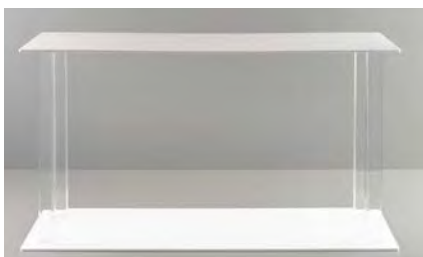
PIATTO NERO OPACO
BLACK MATTE PLATE

Dim. cm. 40x40x5H **06118648**
Dim. cm. 60x60x5H **06118649**



PIATTO NERO LUCIDO
BLACK GLOSSY PLATE

Dim. cm. 40x40x5H **06118642**
Dim. cm. 50x50x5H **06118643**
Dim. cm. 60x60x5H **06118644**



ESPOSITORE RETTANGOLARE GRANDE
LARGE RECTANGULAR DESK

Dim. cm. 75x25x40H **06131078**



ESPOSITORE RETTANGOLARE MEDIO
MEDIUM RECTANGULAR DESK

Dim. cm. 75x25x30H **06131077**



ESPOSITORE RETTANGOLARE PICCOLO
SMALL RECTANGULAR DESK

Dim. cm. 75x25x20H **06131076**



ALZATA TONDA GRANDE
LARGE ROUND STAND

Dim. ø cm. 30x40H **06165046**



ALZATA TONDA MEDIA
MEDIUM ROUND STAND

Dim. ø cm. 30x30H **06165045**



ALZATA TONDA PICCOLA
SMALL ROUND STAND

Dim. ø cm. 30x20H **06165044**



TAVOLINI SOVRAPPONIBILI
STACKABLE DESKS

A - Dim. cm. 20x20x20H

06165124

B - Dim. cm. 40x40x20H

06165123

C - Dim. cm. 60x60x20H

06165122



ALZATA ONDA
RISER ONDA

A - Dim. cm. 30x10H

06165041

B - Dim. cm. 30x15H

06165042

C - Dim. cm. 30x20H

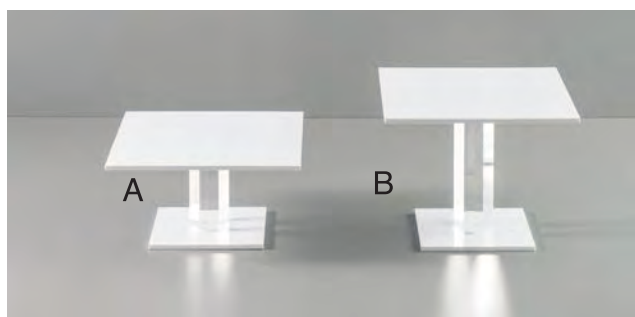
06165043

Un buffet flessibile ed adattabile a qualsiasi esigenza!

Gli elementi componibili che vi presentiamo vi consentiranno di creare tutte le combinazioni che la vostra fantasia suggerisce...

Alzate e piatti possono essere integrati fra loro e dare il tocco che desiderate, che sia elegante o minimal, al buffet che desiderate proporre ai vostri ospiti! Le forme morbide, il bianco ed il nero, l'effetto lucido o satinato si alterneranno alle trasparenze degli altri elementi... e sarà ogni volta un risultato unico!

A modular buffet collection that will adapt perfectly to all needs. Combine all these elements by following your creativity. MixMix different podiums, risers and plates together to create your own buffet whether you want it to look fancy or minimal! The flowy shapes and the glossy black, white and transparent look will give your buffet settings a unique look!



ALZATA QUADRA
SQUARE RISER

A - Dim. cm. 20x20 - 12x12 - 10H

06165047

B - Dim. cm. 20x20 - 12x12 - 15H

06165048



PORTABOTTIGLIE ONDA
BOTTLE HOLDER ONDA

Dim. cm. 30x33H

05140140

Dim. cm. 25x30H

05140141

Dim. cm. 25x23H

05140139



PORTAMENU RISTO A5 NERO
MENU HOLDER RISTO A5 BLACK
 4+2 buste - envelopes A5 **10060632**



PORTAMENU RISTO A4 NERO
MENU HOLDER RISTO A4 BLACK
 4+2 buste - envelopes A4 **10060629**



PORTAMENU VINI RISTO A4 NERO
MENU HOLDER WINE RISTO A4 BLACK
 4+2 buste - envelopes A4 **10060739**



PORTAMENU RISTO A5 SABBIA
MENU HOLDER RISTO A5 SAND
 4+2 buste - envelopes A5 **10060634**



PORTAMENU RISTO A4 SABBIA
MENU HOLDER RISTO A4 SAND
 4+2 buste - envelopes A4 **10060631**



PORTAMENU VINI RISTO A4 SABBIA
MENU HOLDER WINE RISTO A4 SAND
 4+2 buste - envelopes A4 **10060571**



PORTAMENU RISTO A5 CACAO
MENU HOLDER RISTO A5 COCOA
 4+2 buste - envelopes A5 **10060633**



PORTAMENU RISTO A4 CACAO
MENU HOLDER RISTO A4 COCOA
 4+2 buste - envelopes A4 **10060630**



PORTAMENU VINI RISTO A4 CACAO
MENU HOLDER WINE RISTO A4 COCOA
 4+2 buste - envelopes A4 **10060572**



PORTAMENU RISTO A5 BORDEAUX
MENU HOLDER RISTO A5 BORDEAUX
 4+2 buste - envelopes A5 **10060736**



PORTAMENU RISTO A4 BORDEAUX
MENU HOLDER RISTO A4 BORDEAUX
 4+2 buste - envelopes A4 **10060735**



PORTAMENU VINI RISTO A4 BORDEAUX
MENU HOLDER WINE RISTO A4 BORDEAUX
 4+2 buste - envelopes A4 **10060573**



PORTAMENU RISTO A5 ROSSO
MENU HOLDER RISTO A5 RED
 4+2 buste - envelopes A5 10060604



PORTAMENU RISTO A4 ROSSO
MENU HOLDER RISTO A4 RED
 4+2 buste - envelopes A4 10060603



PORTAMENU RISTO A5 BLU
MENU HOLDER RISTO A5 BLUE
 4+2 buste - envelopes A5 10060606



PORTAMENU RISTO A4 BLU
MENU HOLDER RISTO A4 BLUE
 4+2 buste - envelopes A4 10060605

Portamenù in plastica lavabili, contenenti 4 buste A4 o A5 trasparenti più 2 inserti retro copertine.
 Portamenù in washable plastic, inside there are 4 transparent envelopes A4 or A5, plus 2 inserts back covers.



PORTACOMANDA 2 ANTE
ORDER TICKETS HOLDER 2 SIDES
 Dim. cm. 12,3x21 cm
 NERO/BLACK 10050056
 CUOIO/BROWN 10050025



RENDIRESTO
BILL PRESENTER
 Dim. cm. 12,3x21 cm
 NERO/BLACK 10060043
 CUOIO/BROWN 10060128
 BORDEAUX 10060116



Portacomande e rendiresto si presentano in maniera uguale da chiusi. Cambia solo la parte interna.
 Order holder and bill presenter look the same when closed.
 Only internal part changes.

Suprema

Casolaro presenta la sua nuova linea di pentolame in acciaio inox satinato Suprema.

Il corpo è in acciaio inox 18/10 con bordo rinforzato comodo per versare. Monta maniglie tubolari resistenti al calore piacevolmente anatomiche.

Parete e fondo con spessore uniforme, concavo a freddo e piano a caldo. Garantisce un'ottimale conduzione di calore grazie al fondo termoradiante che la rende perfetta per ogni tipo di cottura: gas, elettrica, vetroceramica e naturalmente anche per le cotture su piastra ad induzione.

Here's Casolaro's new stainless steel cookware collection: Suprema. The pan's body has a steady rim, for an easy pouring. The tubular handles are ergonomic and heat resistant. Both side and bottom have the same thickness: concave when its cold and plain when it's hot. This guarantees an optimal heat conduction thanks to the thermoradiant bottom which makes the Suprema collection perfect for every kind of cooking.



PENTOLA 2 MANICI
POT 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x18H	5,5 Lt	05040277
Dim. ø cm. 24x24H	10,5 Lt	05040278
Dim. ø cm. 28x28H	17 Lt	05040279
Dim. ø cm. 32x32H	25,5 Lt	05040280
Dim. ø cm. 36x36H	36,5 Lt	05040281
Dim. ø cm. 40x40H	50 Lt	05040282
Dim. ø cm. 45x40H	63,5 Lt	05040283
Dim. ø cm. 50x50H	98 Lt	05040284



CASSERUOLA FONDA 2 MANICI
DEEP CASSEROLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 16x9,5H	1,9 Lt	05020749
Dim. ø cm. 20x12H	3,8 Lt	05020721
Dim. ø cm. 24x14,5H	6,5 Lt	05020722
Dim. ø cm. 28x16H	9,8 Lt	05020723
Dim. ø cm. 32x19,5H	15,4 Lt	05020724
Dim. ø cm. 36x21,5H	20,5 Lt	05020725
Dim. ø cm. 40x24H	30,1 Lt	05020726
Dim. ø cm. 45x27H	42,9 Lt	05020727



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI
LOW CASSEROLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x7,5H	2,5 Lt	05020729
Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020730
Dim. ø cm. 28x9,5H	5,8 Lt	05020731
Dim. ø cm. 32x11H	9,2 Lt	05020732
Dim. ø cm. 36x13H	13 Lt	05020733
Dim. ø cm. 40x14,5H	18 Lt	05020734
Dim. ø cm. 45x15,5H	24,6 Lt	05020735
Dim. ø cm. 50x19H	37 Lt	05020736



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
DEEP CASSEPOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 16x9,5H 1,9 Lt 05020784
Dim. ø cm. 20x12H 3,8 Lt 05020737
Dim. ø cm. 24x14,4H 6,5 Lt 05020738



CASSERUOLA FONDA MANICO + MANIGLIA
SAUCEPAN 1 HANDLE

Dim. ø cm. 28x16H 9,8 Lt 05020739
Dim. ø cm. 32x19,5H 15,4 Lt 05020740



CASSERUOLA CONICA CON MANICO
CONIC CASSEPOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 16x6H 1 Lt 05020746
Dim. ø cm. 20x6,5H 1,6 Lt 05020747
Dim. ø cm. 24x7,5H 2,7 Lt 05020748

PENTOLAME ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL COOKWARE



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
LOW CASSEPOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 16x6,5H 1,3 Lt 05020741
Dim. ø cm. 20x7,5H 2,5 Lt 05020742
Dim. ø cm. 24x8H 3,7 Lt 05020743



CASSERUOLA BASSA MANICO + MANIGLIA
LOW CASSEPOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 28x9,5H 5,8 Lt 05020744
Dim. ø cm. 32x11H 9,2 Lt 05020745

Landhaus

Suprema



PADELLA 1 MANICO + MANIGLIA
FRYING PAN 1 HANDLE

Dim. ø cm. 36x6H 05050647
Dim. ø cm. 40x6H 05050648



PADELLA
FRYING PAN

Dim. ø cm. 20x5,5H 05050643
Dim. ø cm. 24x6H 05050644
Dim. ø cm. 28x6,5H 05050645
Dim. ø cm. 32x7,5H 05050646



Prime

Casolaro presenta la sua nuova linea di pentolame in acciaio inox Prime. La nostra linea Prime è pensata per lo chef, per il suo confort. Il peso non è eccessivo pur garantendo la massima conduzione di calore grazie al fondo termoradiante adatto anche per l'utilizzo su piastra a induzione. Il corpo è in acciaio inox 18/10, il bordo è rinforzato e ribordato. Monta maniglie tubolari anticalore elettrosaldate. Qualità e prezzo. Provare per credere.

Here's the new 18/10 stainless steel cookware: Prime. This collection is designed specifically for each chef's comfort.

The weight is not excessive and the thermosetting bottom guarantees maximum heat conduction and can be used on different cooking plates, induction too. Reinforced rim. Heat resistant tubular handles.

Nice quality/price ratio. Seeing is believing.



PENTOLA 2 MANICI
POT 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x18H	5,5 Lt	05040267
Dim. ø cm. 24x24H	10,7 Lt	05040268
Dim. ø cm. 28x28H	17 Lt	05040269
Dim. ø cm. 32x34H	30,7 Lt	05040270
Dim. ø cm. 36x36H	36,5 Lt	05040271
Dim. ø cm. 40x40H	50,2 Lt	05040272
Dim. ø cm. 45x40H	63,5 Lt	05040273



CASSERUOLA FONDA 2 MANICI
DEEP CASSEPOLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20 - 12	3,75 Lt	05020689
Dim. ø cm. 24 - 14,5	6,25 Lt	05020690
Dim. ø cm. 28 - 16	9,75 Lt	05020691
Dim. ø cm. 32 - 19,5	15,7 Lt	05020692
Dim. ø cm. 36 - 21,5	21,2 Lt	05020693
Dim. ø cm. 40 - 24	30 Lt	05020694
Dim. ø cm. 45 - 27	42 Lt	05020695
Dim. ø cm. 50 - 27	45 Lt	05020696



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI
LOW CASSEPOLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 24x8H	3,5 Lt	05020702
Dim. ø cm. 28x9,5H	5,75 Lt	05020703
Dim. ø cm. 32x11H	8,75 Lt	05020704
Dim. ø cm. 36x13H	13,25 Lt	05020705
Dim. ø cm. 40x14,5H	18 Lt	05020706
Dim. ø cm. 45x15,5H	24,4 Lt	05020707
Dim. ø cm. 50x19H	37,25 Lt	05020708



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
DEEP CASSESOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 16x9,5H 2 Lt 05020684
Dim. ø cm. 20x12H 3,75 Lt 05020685



CASSERUOLA FONDA 1 MANICO
SAUCEPAN 1 HANDLE

Dim. ø cm. 24x14,5H 6,25 Lt 05020686
Dim. ø cm. 28x16H 9,75 Lt 05020687



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
LOW CASSESOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 20x7,5H 2,25 Lt 05020697
Dim. ø cm. 24x8H 3,5 Lt 05020698
Dim. ø cm. 28x9,5H 5,75 Lt 05020699
Dim. ø cm. 32x11H 8,75 Lt 05020700



COPERCHIO PIANO
COVER

Dim. ø cm. 20 05060512
Dim. ø cm. 24 05060513
Dim. ø cm. 28 05060514
Dim. ø cm. 32 05060515
Dim. ø cm. 36 05060516
Dim. ø cm. 40 05060517
Dim. ø cm. 45 05060518
Dim. ø cm. 50 05060519



TEGAME 2 MANICI
FRYING PAN 2 HANDLES

Dim. ø cm. 28x5,5H 05030247
Dim. ø cm. 32x6H 05030248
Dim. ø cm. 36x6H 05030249
Dim. ø cm. 40x6H 05030250



CASSERUOLA CONICA CON MANICO
CONIC CASSESOLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 16x6H 1,00 Lt 05020709
Dim. ø cm. 20x6,5H 1,75 Lt 05020710
Dim. ø cm. 24x7,5H 2,75 Lt 05020711

Prime



PADELLA 1 MANICO + MANIGLIA
FRYING PAN 1 HANDLE

Dim. ø cm. 36x6H 05050647
Dim. ø cm. 40x6H 05050648



PADELLA
FRYING PAN

Dim. ø cm. 20x5,5H 05050643
Dim. ø cm. 24x6H 05050644
Dim. ø cm. 28x6,5H 05050645
Dim. ø cm. 32x7,5H 05050646
Dim. ø cm. 36x8,5H 05050647
Dim. ø cm. 40x9H 05050648



INSALATIERA SENZA MANIGLIE
SALAD BOWL WITHOUT HANDLES

in acciaio inox 7 stainless steel
Dim. ø cm. 16 x 7 H - 1 Lt 06030857
Dim. ø cm. 18 x 8 H - 1,5 Lt 06030858
Dim. ø cm. 22 x 10 H - 2,5 Lt 06030859
Dim. ø cm. 24 x 11 H - 3,5 Lt 06030860
Dim. ø cm. 26 x 12 H - 4,5 Lt 06030861
Dim. ø cm. 28 x 13 H - 5,5 Lt 06030862
Dim. ø cm. 34 x 16 H - 12,75 Lt 06030863
Dim. ø cm. 40 x 19 H - 16 Lt 06030864



INSALATIERA CONICA BORDATA
CONICAL SALD BOWL

in acciaio inox / stainless steel
Dim. ø cm. 15,8 x 5,5 H - 0,7 Lt 05080405
Dim. ø cm. 19,7 x 6,8 H - 1,4 Lt 05080404
Dim. ø cm. 24 x 8,8 H - 2,3 Lt 05080403
Dim. ø cm. 26 x 9 H - 3,3 Lt 05080402
Dim. ø cm. 28 x 10 H - 2,75 Lt 06030853
Dim. ø cm. 32 x 11 H - 4,75 Lt 06030854
Dim. ø cm. 36x13,2h - 6,75 Lt 06030855
Dim. ø cm. 40x13,7h - 8,35 Lt 06030856

Landhaus

PENTOLAME ALLUMINIO

ALUMINIUM COOKWARE



Il pentolame alluminio di Casolaro è nelle cucine dei migliori ristoranti italiani da più di 20 anni. Prodotto con alluminio puro al 99,5% perfettamente idoneo al contatto alimentare. I manici sono applicati con rivetti e sono in acciaio inossidabile.

Il giusto rapporto tra peso e spessore fa sì che il nostro pentolame sia perfetto per cotture al salto, cotture lente e a fuoco lento.

Casolaro's aluminium cookware has been very appreciated by many chefs for over 50 years. Made with pure 99.5% aluminium.

Suitable for food contact. The stainless steel handles are firmly applied with rivets.

The right ratio between weight and thickness makes this collection perfect for low or high temperature cooking.



PENTOLA 2 MANICI
POT 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x19H	6 Lt	05040028
Dim. ø cm. 24x22H	10 Lt	05040029
Dim. ø cm. 28x26H	16 Lt	05040019
Dim. ø cm. 32x30H	24 Lt	05040020
Dim. ø cm. 36x33H	33 Lt	05040021
Dim. ø cm. 40x37H	45 Lt	05040030
Dim. ø cm. 45x40H	65 Lt	05040022
Dim. ø cm. 50x45H	85 Lt	05040031
Dim. ø cm. 55x52H	115 Lt	05040033
Dim. ø cm. 60x56H	150 Lt	05040034



CASSERUOLA ALTA 2 MANICI
SAUCEPOT 2 HANDLES

Dim. ø cm. 16x8H	1,7 Lt	05020038
Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020028
Dim. ø cm. 24x14H	5,6 Lt	05020017
Dim. ø cm. 28x16H	9 Lt	05020018
Dim. ø cm. 32x18H	12,5 Lt	05020019
Dim. ø cm. 36x20H	18 Lt	05020020
Dim. ø cm. 40x22H	26 Lt	05020021
Dim. ø cm. 45x25H	35 Lt	05020022
Dim. ø cm. 50x28H	50 Lt	05020023
Dim. ø cm. 60x35H	90 Lt	05020025



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI
CASSEROLE POT 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x7H	2,5 Lt	05020030
Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020031
Dim. ø cm. 28x9H	5,6 Lt	05020032
Dim. ø cm. 32x10H	8 Lt	05020033
Dim. ø cm. 36x12H	12 Lt	05020026
Dim. ø cm. 40x13H	16 Lt	05020034
Dim. ø cm. 45x15H	23 Lt	05020035
Dim. ø cm. 50x17H	32 Lt	05020036
Dim. ø cm. 60x20H	54 Lt	05020040



CASSERUOLA 1 MANICO
CASSEROLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 18x10H	2,6 Lt	05020050
Dim. ø cm. 16x8H	1,7 Lt	05020049
Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020051
Dim. ø cm. 24x13H	5,6 Lt	05020052
Dim. ø cm. 28x15,5H	9 Lt	05020053
Dim. ø cm. 32x18H	12,5 Lt	05020054



CASSERUOLA BASSA 1 MANICO
CASSEROLE POT 1 HANDLE

Dim. ø cm. 20x7H	2,5 Lt	05020055
Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020056
Dim. ø cm. 28x9H	5,6 Lt	05020057
Dim. ø cm. 32x10H	8 Lt	05020058



COPERCHIO ROTONDO
COVER

Dim. ø cm. 16	05060026
Dim. ø cm. 20	05060027
Dim. ø cm. 24	05060011
Dim. ø cm. 28	05060012
Dim. ø cm. 32	05060013
Dim. ø cm. 36	05060014
Dim. ø cm. 40	05060015
Dim. ø cm. 45	05060016
Dim. ø cm. 50	05060028
Dim. ø cm. 55	05060029
Dim. ø cm. 60	05060030



CASSERUOLA 4 SPICCHI
POT WITH 4 CLOVES

Dim. ø cm. 36x19H	17 Lt	05020045
Dim. ø cm. 40x21H	23 Lt	05020046
Dim. ø cm. 50x26H	44 Lt	05020047



COPERCHIO CASSERUOLA A SPICCHI
COVER FOR POT WITH 4 CLOVES

Dim. ø cm. 36	05060034
Dim. ø cm. 40	05060035
Dim. ø cm. 50	05060036



RICAMBIO COLAPASTA
TRIANGULAR STRAINER

Dim. ø cm. 36	05110117
Dim. ø cm. 40	05110118
Dim. ø cm. 50	05110119



PADELLA 1 MANICO
FRYPAN 1 HANDLE

Dim. ø cm. 20x4,5H	05050011
Dim. ø cm. 24x4,5H	05050012
Dim. ø cm. 28x5H	05050013
Dim. ø cm. 32x6H	05050014
Dim. ø cm. 36x7H	05050015
Dim. ø cm. 40x8H	05050016
Dim. ø cm. 45x8H	05050062
Dim. ø cm. 50x8H	05050052



PADELLA A MANTECARE
DEEP FRYING PAN

Dim. ø cm. 24x9,5H	05050247
Dim. ø cm. 28x10H	05050248
Dim. ø cm. 32x10,5H	05050249
Dim. ø cm. 36x11H	05050250



TEGAME 2 MANICI
OMELETTE PAN 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x4,5H	05030017
Dim. ø cm. 24x5H	05030018
Dim. ø cm. 28x5,5H	05030019
Dim. ø cm. 32x6H	05030020
Dim. ø cm. 36x7H	05030021
Dim. ø cm. 40x8H	05030022
Dim. ø cm. 45x9H	05030033
Dim. ø cm. 50x10H	05030034



COLAPASTA PER PENTOLA
COLANDER 2 HANDLES

Dim. ø cm. 24x19H	05110136
Dim. ø cm. 28x29H	05110056
Dim. ø cm. 32x31H	05110055
Dim. ø cm. 36x37H	05110054
Dim. ø cm. 40x40H	05110053
Dim. ø cm. 45x39H	05110052
Dim. ø cm. 50x48H	05110085



CASSERUOLA OVALE CON COPERCHIO
OVAL CASSEPOLE WITH LID

Dim. cm. 35x19x12H	05020044
Dim. cm. 40x28x16H	05020041
Dim. cm. 45x31x16,5H	05020042
Dim. cm. 50x36x17,5H	05020043



TORTIERA CONICA ALTA
CONICAL CAKE PAN

Dim. ø cm. 20x6H	05070011
Dim. ø cm. 24x6H	05070012
Dim. ø cm. 28x7H	05070013
Dim. ø cm. 32x7H	05070014
Dim. ø cm. 36x7H	05070015
Dim. ø cm. 40x8H	05070016
Dim. ø cm. 45x8H	05070017
Dim. ø cm. 50x9H	05070018



COLAPASTA CONICO
CONICAL COLANDER

Dim. ø cm. 32x18H	05110067
Dim. ø cm. 36x20H	05110066
Dim. ø cm. 40x23H	05110065
Dim. ø cm. 45x25H	05110064
Dim. ø cm. 50x28H	05110063



COLAFRITTO
FRYING STRAINER

Dim. ø cm. 40	05110219
Dim. ø cm. 45	05110220
Dim. ø cm. 50	05110221



BRASIERA CON COPERCHIO
ROASTING POT WITH COVER

Dim. cm. 40x28x16H	05100004
Dim. cm. 50x33x17H	05100005
Dim. cm. 60x40x18H	05100006
Dim. cm. 70x46x22H	05100007
Dim. cm. 80x50x25H	05100010



INFARINAPESCE
FLOUR STRAINER

Dim. ø cm. 32	05110215
Dim. ø cm. 36	05110227
Dim. ø cm. 40	05110226



PESCIERA CON COPERCHIO E GRIGLIA
FISH STEAMER WITH COVER AND GRIDDLE

Dim. cm. 40x13x10H	05040035
Dim. cm. 50x15x12H	05040023
Dim. cm. 60x17x13H	05040024
Dim. cm. 70x19x14H	05040025
Dim. cm. 80x24x17H	05040026
Dim. cm. 90x28x23H	05040048
Dim. cm. 100x30x25H	05040049

PENTOLAME ANTIADERENTE

ALUMINIUM NO STICK COOKWARE



CASSERUOLA ALTA 2 MANICI
CASSEROLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020092
Dim. ø cm. 24x14H	5,6 Lt	05020093
Dim. ø cm. 28x16H	9 Lt	05020094
Dim. ø cm. 32x18H	12,5 Lt	05020095
Dim. ø cm. 36x20H	18 Lt	05020110
Dim. ø cm. 40x22H	26 Lt	05020157



CASSERUOLA BASSA 2 MANICI
CASSEROLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 24x8H	3,7 Lt	05020368
Dim. ø cm. 28x9H	5,6 Lt	05020096
Dim. ø cm. 32x10H	8 Lt	05020097
Dim. ø cm. 36x12H	12 Lt	05020098
Dim. ø cm. 40x13H	16 Lt	05020099
Dim. ø cm. 45x15H	23 Lt	05020514



CASSERUOLA ALTA 1 MANICO
CASSEROLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 16x8H	1,7 Lt	05020376
Dim. ø cm. 20x11H	3,3 Lt	05020100
Dim. ø cm. 24x13H	5,6 Lt	05020101
Dim. ø cm. 28x15,5H	9 Lt	05020102



PADELLA ALTA 1 MANICO GOMMATO
DEEP FRYPAN ONE RUBBER HANDLE

Alluminio 3 mm con doppio fondo per induzione
1/8" aluminium induction

Dim. ø cm. 24x4,5	05050598
Dim. ø cm. 28x4,5	05050599
Dim. ø cm. 32x5	05050600
Dim. ø cm. 36x6	05050601



PADELLA SVASATA ALTA SHARK SKIN
DEEP FRYPAN SHARK SKIN COATING

In alluminio 3 mm interno Shark Skin, induzione
Aluminium with powered greblon technology induction coating

Dim. ø cm. 24	05050709
Dim. ø cm. 28	05050710
Dim. ø cm. 32	05050711
Dim. ø cm. 36	05050712



PADELLA ALTA MANICO ATERMICO
DEEP FRYPAN WITH RUBBER HANDLE

In alluminio 3 mm Al Black con doppio fondo per induzione
Al Black 1/8" induction. Cool handle

Dim. ø cm. 24x4,5	05050602
Dim. ø cm. 28x5	05050603
Dim. ø cm. 32x6	05050604
Dim. ø cm. 36x7	05050605



PADELLA 1 MANICO
FRYPAN 1 HANDLE

Dim. ø cm. 20x4,5H	05050046
Dim. ø cm. 24x4,5H	05050047
Dim. ø cm. 28x5H	05050048
Dim. ø cm. 32x6H	05050049
Dim. ø cm. 36x7H	05050050
Dim. ø cm. 40x7,5H	05050051
Dim. ø cm. 45x8H	05050092
Dim. ø cm. 50x8,5H	05050135



TEGAME 2 MANIGLIE
PAN 2 HANDLES

Dim. ø cm. 20x4,5H	05030076
Dim. ø cm. 24x4,5H	05030055
Dim. ø cm. 28x5H	05030056
Dim. ø cm. 32x6H	05030057
Dim. ø cm. 36x7H	05030058
Dim. ø cm. 40x7,5H	05030059
Dim. ø cm. 45x8H	05030074
Dim. ø cm. 50x8,5H	05030075





Rame che passione... il nuovo pentolame da servizio, totalmente made in Italy. Esterno in rame martellato puro al 99%, interno in stagno puro al 99%. Prodotti con materiali certificati ed idonei al contatto alimentare. Nickel free, con manico in ottone: semplicemente magnifici! Ideali per portare in tavola assaggi di paste, zuppe e salse. Un successo sicuro che impreziosirà certamente la vostra tavola. Indispensabili in pasticceria. L'altissima conducibilità del calore garantisce un'impeccabile regolazione della temperatura con risparmio energetico.

The new serving copper cookware completely made in Italy. 99% pure copper on the outside and 99% pure tin on the inside. Nickel free. They can also be used as a serving pot for pastas, sauces or soups. A cool and different way to embellish not only your kitchen but your tables' settings too!

All casseroles are made with certified materials.

Perfect for pastry-labs' preparations, this cookware's material guarantees an excellent heat conduction and adjustability.



CASSERUOLA 2 MANICI

CASSEROLE 2 HANDLES

Dim. ø cm. 10 **03060908**
Dim. ø cm. 12 **03060909**



CASSERUOLA 1 MANICO

CASSEROLE 1 HANDLE

Dim. ø cm. 10 **03060904**
Dim. ø cm. 12 **03060905**



TEGAME 2 MANIGLIE

PAN 2 HANDLES

Dim. ø cm. 14 **03100872**
Dim. ø cm. 18 **03101240**



COLAFRITTO

FRAING STRAINER

Dim. ø cm. 22 **03070374**
Dim. ø cm. 30 **03070375**



GRATTUGIA DA PORTATA

SERVING GRATER

alluminio - aluminium **06118750**
Dim. ø cm. 12x6h **06118621**
Dim. ø cm. 18x5h



TEGAME 2 MANICI

PAN 2 HANDLE

alluminio - aluminium **05030300**
Dim. ø cm. 14x4,5h **05030301**
Dim. ø cm. 16x4,5h **09020400**

Dona alle tue pietanze più tradizionali quel tocco vintage, servendole nei nostri tegamini e mini grattugine che, con la loro semplicità nelle forme ed il calore del materiale, renderanno unica e romantica l'esperienza degustativa!

Give that vintage touch to your more traditional dishes by serving them in our pans and mini graters which, with their simplicity of shape and the warmth of the material, will make the tasting experience unique and romantic!

FOOD SMOKER



CAMPANA PER AFFUMICATORE SMOKER HOOD

Dim. ø cm. 16x12H 08071342

Dim. ø cm. 12,5x7,5H 08071341



AFFUMICATORE A FREDDO FOOD SMOKER

la confezione comprende una busta da 100gr di trucioli di legno aromatizzati
08071338



PISTOLA AFFUMICATRICE PROFESSIONAL FOOD SMOKER

Affumicatore professionale a freddo ideale per pesce, carne, formaggi, verdura, dessert, cocktail, ecc. Flusso d'aria regolabile, capiente tramoggia in acciaio inox estraibile, filtri facilmente sostituibili. Anche lo scomparto che protegge la ventola (anch'essa rimovibile) è in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie. Infondete ai vostri cibi aromi classici come hickory o applewood, o sperimentate sapori creativi come tè, spezie o fiori secchi.

Professional cold smoker ideal for many courses, cocktails and even desserts. Switch from mild to strong smoking. Removable stainless steel combustion chamber and filter. The top compartment that protects the fan is also made of stainless steel and is dishwasher safe. Get ready to enjoy smokehouse flavors that will make you salivate and try infuse your foods and drinks with many smokey flavors like applewood and hickory.

dim. cm. 15x8x17h

06131085



250 GR. TRUCIOLI PER AFFUMICATORE 250 GR. WOOD CHIPS

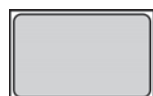
legno di ulivo / 99,9% pure olive
08071339

legno di arancio / orange wood sawdust
08071340



GN 2/1
650x530 mm

2H cm 05090024
4H cm 05090025
6,5H cm 05090026



GN 1/1
530x325 mm

2H cm 05090351
4H cm 05090352
6,5H cm 05090353



GN 2/3
353x320 mm

2H cm 05090373
4H cm 05090032
6,5H cm 05090210

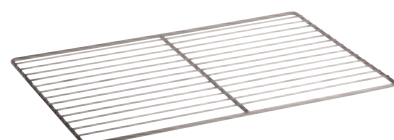


GN 1/2
320x265 mm

2H cm 05090382
4H cm 05090383
6,5H cm 05090384

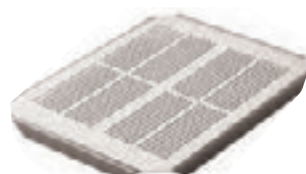


TEGLIE INOX GN
STAINLESS STEEL GN BASIN



GRIGLIA GN FILO INOX
GRID GN STAINLESS STEEL

GN 2/1 - 650x530 mm 05100001
GN 1/1 - 530x325 mm 05100002
Dimens. 600x400 mm 05100083



FALSO FONDO FORATO INOX
FALSE PERFORATED BOTTOM

GN 1/1 - 530x325 mm 05140032
GN 1/2 - 320x265 mm 05140034
GN 2/3 - 353x320 mm 05140033

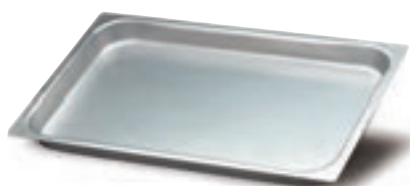


SEPARATORE ESPOSIZIONE TEGLIE GN
DIVIDER FOR GN BASIN DISPLAY

GN 1/1 - 530x325 mm 05060224
GN 1/2 - 320x265 mm 05060225

TEGLIE ALLUMINIO

ALUMINIUM BASIN



TEGLIA GASTRONORM GN 1/1
GN 1/1 BAKING SHEET

Dim. cm. 53x32x2H 05090009
Dim. cm. 53x32x4H 05090010
Dim. cm. 53x32x6,5H 05090011



TEGLIA GASTRONORM GN 1/1
GN 1/1 BAKING SHEET

antiaderente - no stick coating
Dim. cm. 53x32x2H 05090013
Dim. cm. 53x32x4H 05090012
Dim. cm. 53x32x6,5H 05090014



TEGLIA GASTRONORM GN 1/1 FORATA
PERFORED GN 1/1 BAKING SHEET

Dim. cm. 53x32x2H 05090142



TEGLIA RETT. MANIGLIE FISSE
RECTANGULAR PAN FIXED HANDLES

Dim. cm. 30x24x7H 05090163
Dim. cm. 35x26x7,5H 05090164
Dim. cm. 40x28x8H 05090165
Dim. cm. 45x30x8H 05030015
Dim. cm. 50x33x9H 05090166
Dim. cm. 55x36x9,5H 05090167
Dim. cm. 60x40x10H 05090168
Dim. cm. 65x43x10H 05030013



TEGLIA RETT. MANIGLIE SNODATE
RECTANGULAR PAN FIXED HANDLES

Dim. cm. 70x46x10H 05090169



TEGLIA RETT. MANIGLIE FISSE BASSA
LOW ROASTING PAN FIXED HANDLES

Dim. cm. 35x26x4,5H 05090174
Dim. cm. 40x28x5H 05030027
Dim. cm. 45x30x5H 05030028
Dim. cm. 50x33x6,5H 05030029
Dim. cm. 55x36x6H 05030030
Dim. cm. 60x40x6H 05030031
Dim. cm. 65x43x6H 05030032

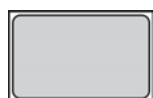
CONTENITORI GN INOX

STAINLESS STEEL GN FOOD PANS



GN 2/1
650x530 mm

65H mm	19 Lt	05140209
100H mm	31 Lt	05140038
150H mm	46 Lt	05140008
200H mm	56 Lt	05140030



GN 1/1
530x325 mm

65H mm	10 Lt	05141289
100H mm	15 Lt	05141371
150H mm	22 Lt	05140192
200H mm	28 Lt	05140193



GN 2/3
353x320 mm

65H mm	6 Lt	05141282
100H mm	9 Lt	05141384
150H mm	14 Lt	05140190
200H mm	18 Lt	05140184



GN 1/2
320x265 mm

65H mm	4 Lt	05141385
100H mm	6 Lt	05141386
150H mm	10 Lt	05140183
200H mm	13 Lt	05140195



GN 1/3
325x180 mm.

65H mm	3 Lt	05141373
100H mm	4 Lt	05141389
150H mm	6 Lt	05140198
200H mm	8 Lt	05140199



GN 1/4
265x160 mm.

65H mm	2 Lt	05141490
100H mm	3 Lt	05141374
150H mm	5 Lt	05140201
200H mm	6 Lt	05140202



GN 1/6
176x160 mm.

65H mm	1 Lt	05141387
100H mm	2 Lt	05141388
150H mm	2,5 Lt	05140206
200H mm	3 Lt	05140207



GN 1/9
176x110 mm.

65H mm	0,6 Lt	05141512
100H mm	1 Lt	05141513



COPERCHIO PER CONTENITORE GN LID FOR GN FOOD PANS

GN 1/1	530x325 mm	05141449
GN 1/2	353x320 mm	05141452
GN 1/3	325x180 mm	05141454
GN 1/4	265x160 mm	05141514
GN 1/6	176x160 mm	05141453
GN 1/9	176x110 mm	05141515
GN 2/3	353x320 mm	05141516

Tutte le pezzature sono multipli e sottomultipli tra loro, permettendo tutte le combinazioni dimensionali richieste dalla ristorazione. La compatibilità con la gamma in policarbonato rende le due serie ancora più performanti nel trasporto, nella presentazione e la conservazione degli alimenti.

All sizes are multiples and submultiples of each other, so they can be combined as needed.

Both the polycarbonate and the stainless steel collections perform perfectly in food's transportation, presentation and storage.

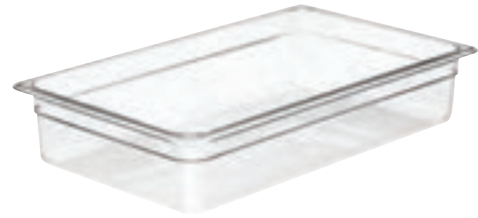


GN 1/1
530x325 mm

65H mm
100H mm
150H mm
200H mm

9 Lt
13,3 Lt
20 Lt
26,4 Lt

05141348
05141349
05141350
05141351

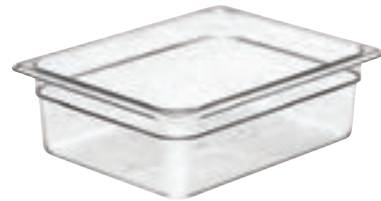


GN 1/2
320x265 mm

65H mm
100H mm
150H mm
200H mm

4 Lt
6,1 Lt
9 Lt
11,9 Lt

05141352
05141353
05141354
05141355



GN 1/3
325x180 mm.

65H mm
100H mm
150H mm
200H mm

2,5 Lt
3,8 Lt
5,5 Lt
7,1 Lt

05141356
05141357
05141358
05141615



GN 1/4
265x160 mm.

65H mm
100H mm
150H mm

1,7 Lt
2,6 Lt
3,8 Lt

05141359
05141360
05141361



GN 1/6
176x160 mm.

65H mm
100H mm
150H mm
200H mm

1 Lt
1,6 Lt
2,3 Lt
2,8 Lt

05141362
05141363
05141364
05141617



GN 1/9
176x110 mm.

65H mm
100H mm

0,6 Lt
0,9 Lt

05141365
05141366



COPERCHIO PER CONTENITORE GN
LID FOR GN BASIN

GN 1/1	530x325 mm	05060497
GN 1/2	353x320 mm	05060498
GN 1/3	325x180 mm	05060499
GN 1/4	265x160 mm	05060500
GN 1/6	176x160 mm	05060501
GN 1/9	176x110 mm	05060502



FALSO FONDO POLICARBONATO
FALSE BOTTOM POLYCARBONATE

GN 1/1	05140054
GN 1/2	05140011
GN 1/3	05140022
GN 1/4	05140016
GN 1/6	05140027



CONTENITORI GN POLIPROPILENE

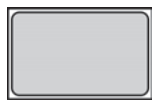
POLIPROPILENE GN FOOD PANS



Contenitori ermetici gastronorm realizzati in materiale plastico semitrasparente per consentire un'agevole identificazione del contenuto. Non contiene bisfenolo, rispondente alle norme HACCP contro le contaminazioni. Per alimenti, adatto al microonde e lavabile in lavastoviglie



Gastronorm air-tight containers are made of semi-transparent plastic in order to identify easily the stored products. It does not contain bisphenol and complies with the HACCP regulations against food contamination. Suitable for microwave and dishwasher



GN 1/1
530x325 mm

150H mm - 21 Lt. **05141310**
200H mm - 28 Lt. **05141305**



GN 1/2
320x265 mm

100H mm - 6,5 Lt. **05141303**
150H mm - 10 Lt. **05141273**
200H mm - 12,5 Lt. **05141304**



GN 1/3
325x180 mm.

65H mm - 2,5 Lt. **05141300**
100H mm - 4 Lt. **05141301**
150H mm - 6 Lt. **05140302**



GN 1/4
265x160 mm.

65H mm - 1,8 Lt. **05141334**
100H mm - 2,8 Lt. **05141298**
150H mm - 4,3 Lt. **05141299**



GN 1/6
176x160 mm.

65H mm - 1,1 Lt. **05141309**
100H mm - 1,7 Lt. **05141296**
150H mm - 2,6 Lt. **05141297**



GN 1/9
176x110 mm.

65H mm - 0,6 Lt. **05141417**
100H mm - 1 Lt. **05141346**
150H mm - 1,5 Lt. **05141347**





MESTOLO
LADLE

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 7x34,5 - 8 cl **05010060**
Dim.cm. 8x36 - 12,5 cl **05010071**
Dim.cm. 9x36 - 19 cl **05010555**
Dim.cm. 10x43 - 25 cl **05010068**
Dim.cm. 12x52 - 50 cl **05010072**
Dim.cm. 14x55 - 75 cl **05010061**



SCHIUMAROLA
SKIMMER

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 8x33,5 **05010062**
Dim.cm. 10x43,5 **05010063**
Dim.cm. 12x47,5 **05010064**



SCHIUMAROLA RETE
NET SKIMMER

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 15 **05010556**



PALETTA FORATA
PERFORATED SHOVEL

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 11x14 **05010086**



PALETTA
SHOVEL

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 11x14 **05010058**



PALETTA UNIPEZZO
SHOVEL

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 11x13x47 **05010106**



CUCCHIAIONE
SPOON

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 11x7x40,5 **05010070**



FORCHETTONE
LARGE FORK

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 42 **05010050**
Dim.cm. 53 **05010051**



CUCCHIAIONE
SPOON

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 9,5x7 **05010145**



CUCCHIAIONE FONDO
DEEP SPOON

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 11x7x37 **05010067**



CUCCHIAIONE FORATO
PERFORATED SPOON

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 9,5x7x33,5 **05010107**





**FORCHETTONE
CARVING FORK**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 35

05010728



**MESTOLO
LADLE**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 34

05010726



**MESTOLO SALSA
LADLE SAUCE**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 33

05010746



**AFFETTA FORMAGGIO
CHEESE SLICER**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 26

06115577



**SPALMATORE
BUTTER KNIFE**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 18

06114689



**TAGLIA RIGALIMONI
LEMON ZESTER**

in acciaio inox, con tagliabuccia
stainless steel

Dim.cm. 18,5

06114675



**SCAVINO MELONE/PATATE
MELON/POTATOES BALLER**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 18

06114674



**LEVATORSOLI A CUORE
APPLE CORER**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 26

06114778



**LEVATORSOLI
APPLE CORER**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 22,5

06114677



**VUOTA ZUCCHINE
ZUCCHINI CORER**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 29

06114681



**DECORA MELONE
MELON DECORATOR**

in acciaio inox
stainless steel

Dim.cm. 24

06114676





Max + 220°C

**MESTOLO
LADLE**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 32

05110638



Max + 220°C

**SCHIUMAROLA
SKIMMER**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 35

05110639



Max + 220°C

**PALETTA FRITTO
FRYING SHOVEL**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 35

05110640



Max + 220°C

**CUCCHIAIONE
SERVING SPOON**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 35

05110641



Max + 220°C

**CUCCHIAIONE FORATO
PERFORATED SPOON**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 35

05110642



Max + 220°C

**PALETTA
SHOVEL**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 35

05110643



Max + 220°C

**PALETTA
SHOVEL**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 32

05110644



Max + 220°C

**PALETTA FORATA
PERFORATED SHOVEL**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 31

05110645



Max + 220°C

**PALETTA FRITTO
FRYING SHOVEL**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 31

05110646



**MOLLA TOAST/DOLCE
TONGS TOAST/SWEET**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 32

05110647



**MOLLA INSALATA
SALAD TONGS**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 28

05110648



Max + 220°C

**PINZA CHEF
CHEF TONGS**

in nylon nero
black nylon
Dim.cm. 30,5

05110649



Resiste fino a + 210°C

**PALA FLESSIBILE NYLON
NYLON KITCHEN SHOVEL**

in nylon con manico in acciaio inox
nylon and stainless steel
Dim.cm. 34

05010752



**CUCCHIAIONE NYLON
NYLON SPOON**

in nylon con manico in acciaio inox
nylon and stainless steel
Dim.cm. 36

05010849



Max + 250°C

**COLAGNOCCHI
GNOCCHI COLANDER**

in nylon e fibra di vetro
nylon and fiber glass
Dim.cm. 37

05110464

COLTELLERIA PROFESSIONALE



BORSA PORTA COLTELLI NERA
MULTIPURPOSE KNIVES BAG BLACK

Dim. cm. 43x13,5 (chiusa/closed)
Dim. cm. 43x35 (aperta/opened)
06120958



BORSA PORTA COLTELLI MARRONE
MULTIPURPOSE KNIVES BAG BROWN

Dim. cm. 43x13,5 (chiusa/closed)
Dim. cm. 43x35 (aperta/opened)
06120959

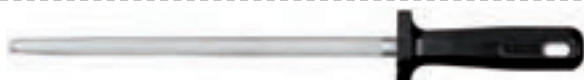
Borsa multiuso con cinque inserti porta coltelli, con telo di copertura e chiusura con bottoni a pressione. Realizzato in ecopelle a doppio spessore per uso professionale, facile da pulire e sanificare. Resistente alle macchie

Multipurpose knives bag with five inserts, covering layer and automatic pressure buttons. Made of double thickness faux leather for greater resistance in professional use. Easy to sanitize and simple to clean. Dirt resistant



ACCIAINO TONDO CROMIZZATO
ROUND SHARPENER

06116834 lama - blade 30 cm
06116836 27 cm



ACCIAINO OVALE
OVAL SHARPENER

06117189 lama - blade 30 cm



COLTELLO CUOCO
CHEF'S KNIFE

05182676 lama - blade 20 cm
05182677 23 cm
05182678 25 cm
05182679 30 cm





Lama in acciaio inossidabile temprato con affilatura conica.
Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.

	05182680	lama - blade	25 cm
	05182681		27 cm
	05182682		32 cm
	05182683		36 cm

COLTELLO PANE
BREAD KNIFE

	05182673	lama - blade	20 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO PANE
BREAD KNIFE

	05182674	lama - blade	26 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO PANE
BREAD KNIFE

	05182675	lama - blade	30 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO PROSCIUTTO STRETTO
TIGHT HAM KNIFE

	05182666	lama - blade	42 cm
--	----------	--------------	-------

COLTELLO SALATO
LARGE KNIFE

	05183061	lama - blade	18 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO SANTOKU ALVEOLATO
SANTOKU KNIFE ALVEOLAR BLADE

	05183064	lama - blade	30 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO SALMONE STRETTO ALVEOLATO
SALMON KNIFE ALVEOLAR BLADE

	05183062	lama - blade	17 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO FILETTARE
TAPPING KNIFE

	05182672	lama - blade	21 cm
---	----------	--------------	-------

COLTELLO FILETTARE FLESSIBILE
FLEXIBLE TAPPING KNIFE

	05182667	lama - blade	13 cm
	05182668		15 cm
	05182669		18 cm

COLTELLO DISOSSO STRETTO
BONING KNIFE

	05182670	lama - blade	13 cm
	05182671		15 cm

COLTELLO SCANNARE PUNTA CENTRALE
CARVING KNIFE



Lama in acciaio temprato con affilatura conica. Manico in materiale gommato atossico, antiscivolo, lavabile in lavastoviglie.
Tempered stainless steel blade with conical grinding. Handle in atoxic rubberized material, non-slip, dishwasher safe.



SPELUCCHINO MANICO NERO CM. 9
PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.9 05182736



SPELUCCHINO ONDULATO NERO CM.9
PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.9 05182737



SPELUCCHINO LAMA CURVA CM.6
CHEF PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.6 05182735



SPELUCCHINO CURVO NERO CM.5
CHEF PARING KNIFE, BLACK CM.5 06116184



SPELUCCHINO MANICO NERO CM.10
PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.10 06118941



SPELUCCHINO ONDULATO NERO CM.8
PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.8 06116089



SPELUCCHINO ONDULATO NERO CM.10
PARING KNIFE, WAVY BLADE, BLACK CM.10 05183052



SPELUCCHINO ONDULATO MANICO NERO CM.8
PARING KNIFE, BLACK HANDLE CM.8 05183135



SPELUCCHINO LISCIO ROSSO CM.10
PARING KNIFE, RED CM.10 06114895



SPELUCCHINO ONDULATO ROSSO CM.10
PARING KNIFE, WAVY BLADE, RED CM.10 06114894



SPELUCCHINO LISCIO GIALLO CM.10
PARING KNIFE, YELLOW CM.10 06115412



SPELUCCHINO ONDULATO GIALLO CM.10
PARING KNIFE, WAVY BLADE, YELLOW CM.10 05182589



SPELUCCHINO LISCIO ARANCIO CM.10
PARING KNIFE, ORANGE CM.10 06115411



SPELUCCHINO ONDULATO ARANCIO CM.10
PARING KNIFE, WAVY BLADE, ORANGE CM.10 05182590



SPELUCCHINO LISCIO FUCSIA CM.10
PARING KNIFE, FUXIA CM.10 06115413



SPELUCCHINO ONDULATO FUCSIA CM.10
PARING KNIFE, WAVY BLADE, FUXIA CM.10 05182588





Linea Tridentum per la protezione personale durante l'utilizzo di articoli da taglio.

Tridentum line for personal protection while using cutting tools



GREMBIULE TRIDENTUM

TRIDENTUM APRON

in acciaio inox EURONORM CE
stainless steel EURONORM CE
Dim cm. 70x55H
05060135



GUANTO LUNGO TRIDENTUM

TRIDENTUM LONG GLOVE

in acciaio inox, con gancetto
stainless steel with plastic hook
Taglie disponibili S-M-L-XL
11020070



GUANTO CORTO TRIDENTUM

TRIDENTUM SHORT GLOVE

in acciaio inox, con gancetto
stainless steel with plastic hook
Taglie disponibili S-M-L-XL
11020062



COPRICEPPO BIANCO
CHOPPING BLOCK COVER

Dim cm. 70x60x3H
05181573



COPRICEPPO BIANCO
CHOPPING BLOCK COVER

Dim cm. 50x50x3H
05181301



COPRICEPPO BIANCO
CHOPPING BLOCK COVER

Dim cm. 40x40x3H
05181300

Taglieri professionali in polietilene per uso alimentare. Non assorbono odori e sapori e non rovinano l'affilatura dei coltelli. Ideali per battitura e taglio. Facilmente lavabili.

Professional polyethylene cutting boards, suitable for food use. They do not absorb scents and flavors and won't ruin the knife's sharpening. Ideal for cutting and tenderizing. Easy to clean.



TAGLIERE NERO
BLACK CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171307**
Dim.cm. 60x40x2H **05171308**



TAGLIERE ROSSO
RED CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171000**
Dim.cm. 60x40x2H **05171006**



TAGLIERE MARRONE
BROWN CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171001**
Dim.cm. 60x40x2H **05171007**



TAGLIERE BLU
BLUE CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171003**
Dim.cm. 60x40x2H **05171009**



TAGLIERE GIALLO
YELLOW CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171004**
Dim.cm. 60x40x2H **05171021**



TAGLIERE VERDE
GREEN CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171002**
Dim.cm. 60x40x2H **05171008**



TAGLIERE BIANCO
WHITE CUTTING BOARD

Dim.cm. 50x30x2H **05171005**
Dim.cm. 60x40x2H **05171020**



TAGLIERE BIANCO
CUTTING BOARD WHITE

Dim.cm. 35x25x1H **05170506**



TAGLIERE BIANCO
CUTTING BOARD WHITE

Dim.cm. 60x40x1H **05170508**



TAGLIERE BIANCO
CUTTING BOARD WHITE

Dim.cm. 50x40x2,5H **05170510**



TAGLIERE BIANCO
CUTTING BOARD WHITE

Dim.cm. 70x40x2,5H **05170511**



TAGLIERE BIANCO
CUTTING BOARD WHITE

Dim.cm. 32x26x2H **05170513**



Casolaro ha un vassoio per ogni esigenza!
4 formati per mettere tutti d'accordo.

In polipropilene per uso alimentare

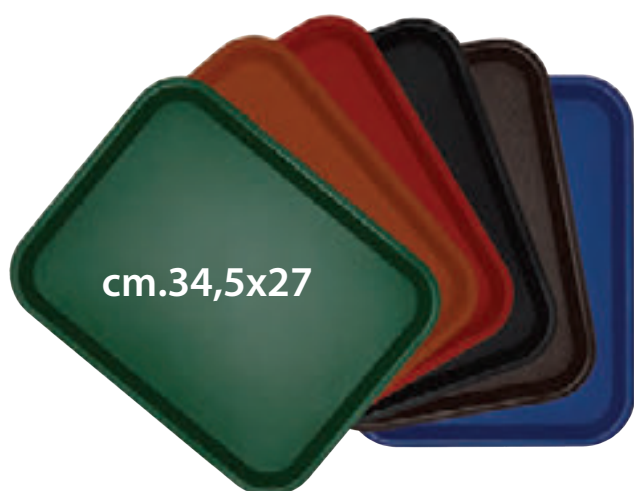
- antigraffio
- resistenti agli urti
- lavabili in lavastoviglie
- inalterabili alle sostanze chimiche
- perfettamente idonei al contatto alimentare.

Ottimo per fast-food, pizzerie, paninoteche,
bar, gastronomie, vinerie etc.

 Landhaus



Igienici, sicuri, pratici.



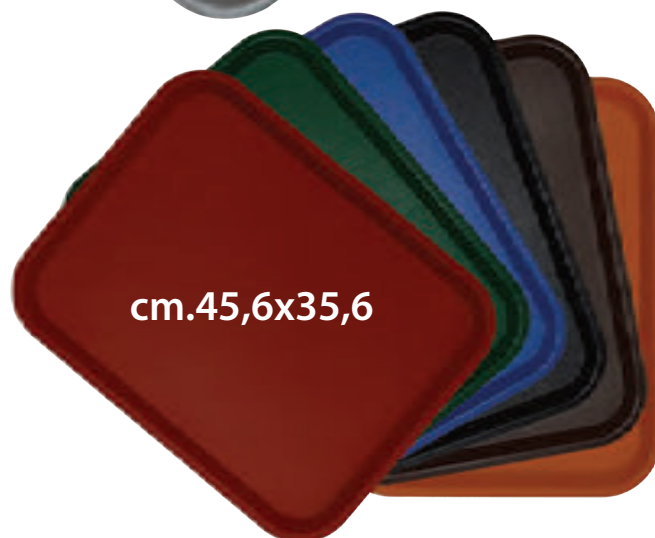
cm.34,5x27

VASSOIO PIZZERIA

PIZZA TRAY

dim. cm.34,5x27

VERDE / GREEN	05120419
ARANCIO / ORANGE	05120421
ROSSO / RED	05120420
NERO / BLACK	05120416
MARRONE / BROWN	05120418
BLU / BLUE	05120417



cm.45,6x35,6

VASSOIO MENSA

FAST FOOD TRAY

dim. cm.45,6x35,6

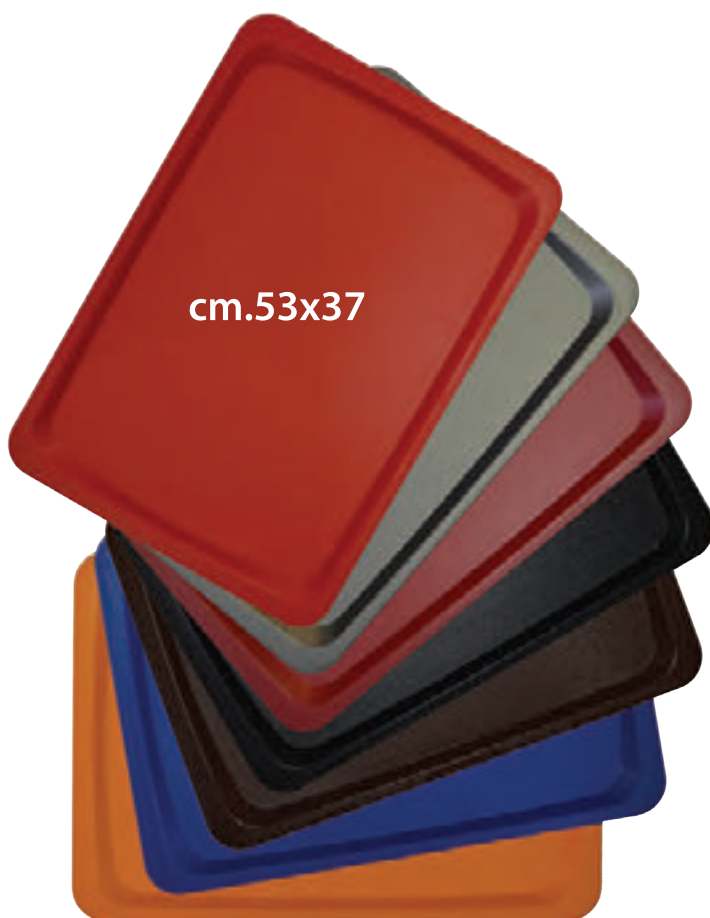
ROSSO / RED	05120432
VERDE / GREEN	05120431
BLU / BLUE	05120429
NERO / BLACK	05120428
MARRONE / BROWN	05120430
ARANCIO / ORANGE	05120433



cm.41,5x30,5

VASSOIO FAST FOOD
FAST FOOD TRAY

dim. cm.41,5x30,5	
VERDE / GREEN	05120425
ARANCIO / ORANGE	05120427
ROSSO / RED	05120426
NERO / BLACK	05120422
MARRONE / BROWN	05120424
BLU / BLUE	05120423
GRIGIO / GRAY	05120437



cm.53x37

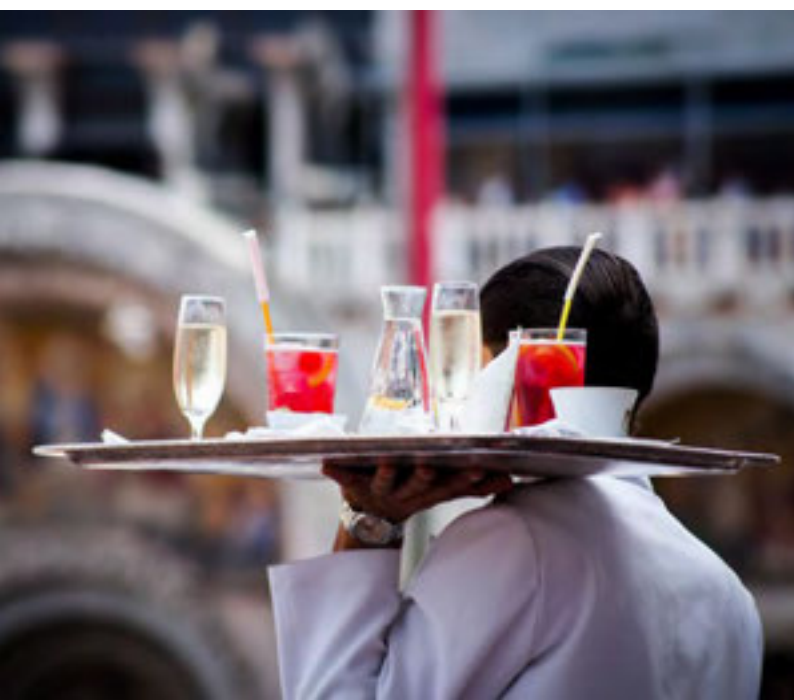
VASSOIO EURONORM
EURONORM TRAY

dim. cm.53x37	
ROSSO / RED	05120436
GRIGIO / GRAY	05120396
ROSSO RUBINO / RUBY RED	05120395
NERO / BLACK	05120389
MARRONE / BROWN	05120390
BLU / BLUE	05120391
ARANCIO / ORANGE	05120394

Casolaro has a tray for every need!
4 sizes to please everyone
In polypropylene for food use

- scratchproof
- resistant to shocks
- dishwasher safe
- resistant to chemicals.

Perfectly suitable for food contact
Great for fast-food, pizzerias, pubs, bars, gastronomy, winery, etc.



Landhaus





Struttura assai versatile a braccetti con possibilità di scelta su singola colonna o su colonna a caricamento doppio, su ruote. Struttura in acciaio inox
Multifunctional arm structure, with single or double load column, with wheels. Stainless steel.



CARRELLO PER TEGLIE 20 POSTI
PAN CART TROLLEY 20 SHELVES

da appoggio, in acciaio inox, distanza tra i piani cm.8,
peso 22 kg.
capacità di carico Kg.80
ruote piroettanti ø 125 mm

*stainless steel structure, distance between shelves 8 cm.
weight 22 kg.
Max static capacity kg.80,
rotating wheels ø 125 mm
Dim.cm. 51x54x172H cm
05090001*



CARRELLO PER TEGLIE 40 POSTI
PAN CART TROLLEY 40 SHELVES

da appoggio, in acciaio inox, distanza tra i piani cm.8
peso 38 kg.
capacità di carico Kg.160
ruote piroettanti ø 125 mm

*stainless steel structure, distance between shelves 8 cm.
weight 38 kg.
Max static capacity kg.160
rotating wheels ø 125 mm
Dim.cm. 51x86x172H
05090246*



TAPPETO DA COTTURA IN SILICONE
SILICONE BAKING SHEET

in silicone e fibra di vetro
in silicone and fiber glass

Dim. cm. 59x39x1H

09046868

Dim. cm. 52x31,5x1H

09045713



TEGLIA MICROFORATA ALLUMINIO
BAKING SHEET PERFORATED

Dim. cm. 60x40x2H

05090362



TEGLIA RETTANGOLARE ALLUMINIO
RECTANGULAR BAKING SHEET

con bordo diritto

with straight edge

Dim. cm. 60x40x2,5H **05090441**

Dim. cm. 45x35x2,5H **05090422**



CARRELLO PER TEGLIE 20 POSTI
PAN CART TROLLEY 20 SHELVES

da appoggio, in acciaio inox, distanza tra i piani cm.8,
peso 16 kg., capacità di carico Kg.100,
ruote piroettanti ø 125 mm

stainless steel structure, distance between shelves 8 cm., weight 16 kg., Max static capacity kg. 100, rotating wheels ø 125 mm

Dim.cm. 69x48x184H

06130588



CARRELLO PER 7 TEGLIE GN 1/1
PAN CART TROLLEY 7 SHELVES

in acciaio inox, con ripiano di lavoro, blocco
per teglie da ambo i lati.

Dotato di 4 ruote di cui 2 frenanti.

in stainless steel, with a worktop, lock for trays on both sides.

Equipped with 4 wheels, 2 of which are braking.

Dim.cm. 38x55x92,5H

06130881



TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU
BAKING SHEET BLUE STEEL

Dim. cm. 60x40x3H

05090313



La pizza Napoletana sbarca in tutto il mondo! Vi presentiamo l'assortimento più completo pensato per i maestri pizzaioli. Le nostre pale, le nostre oliere, i nostri cassettini, le nostre insalatiere, girano il mondo assieme ai principali esponenti di questo mondo infarinato ai quali abbiamo chiesto di affidarci le loro richieste fornendo le nostre migliori risposte. Questo è il mondo della pizza Casolaro !

Neapolitan pizza lands all over the world! Here's the most complete assortment designed for the masters pizzaioli. Our peels, our oil pitchers, our boxes, our bowls run the world together with the main exponents of this floury world to which we have asked their requests and to which we have given our best answers.



PALA PIZZA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PIZZA PEEL

testa e manico in alluminio
head and handle in aluminium
Dim.cm. 33x198H **05160310**
Dim.cm. 36x198H **05160312**



PALA PIZZA FORATA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PERFORATED PIZZA PEEL

testa e manico in alluminio anodizzato
head and handle in anodized aluminium
Dim.cm. 33x198H **05160311**
Dim.cm. 36x198H **05160313**



PALA PIZZA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PIZZA PEEL

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminium
Dim.cm. 32x182H **05160066**
Dim.cm. 37x187H **05160067**
Dim.cm. 41x196H **05160266**



PALA PIZZA FORATA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PERFORATED PIZZA PEEL

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminium
Dim.cm. 33x182H **05160274**
Dim.cm. 36x187H **05160277**
Dim.cm. 41x196H **05160267**



PALETTA PIZZA TONDA
SOLID SMALL PEEL

testa e manico in acciaio inox
head and handle in stainless steel
Dim.cm. 20x170H **05160314**
Dim.cm. 23x170H **05160316**



PALETTA PIZZA TONDA FORATA
PERFORATED SMALL PEEL

testa e manico in acciaio inox
head and handle in stainless steel
Dim.cm. 20x170H **05160315**
Dim.cm. 23x170H **05160317**





PALA PIZZA A METRO FORATA
METRO PIZZA PEEL PERFORATED

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminum

Dim.cm. 40x60H **05160298**
Dim.cm. 40x80H **05160096**



PALA PIZZA A METRO
METRO PIZZA PEEL

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminum

Dim.cm. 30x60H **05160070**
Dim.cm. 30x80H **05160071**
Dim.cm. 40x60H **05160072**
Dim.cm. 40x80H **05160073**



PALA PIZZA A METRO FORATA
METRO PIZZA PEEL PERFORATED

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminum

Dim.cm. 40x60H **05160298**
Dim.cm. 40x80H **05160096**



PALA PIZZA ROMANA CORTA
PEEL FOR PIZZA ROMANA

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminum-

Dim.cm. 23x40x60H **05160304**
Dim.cm. 23x40x30H **05160303**



PALA PIZZA "NAPOLETANA"
"NAPOLETANA" PIZZA PEEL

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminum

Dim.cm. 33x33x150H **05160305**
Dim.cm. 36x36x150H **05160306**



PALA PIZZA CORTA
SHORT HANDLE PIZZA PEEL

testa e manico azzurro in alluminio anodizzato
head and blue handle in anodized aluminum

Dim.cm. 32x67H **05160078**
Dim.cm. 37x70H **05160079**



APPENDI PALA A MURO
WALL-MOUNTED PEEL RACK

in alluminio / *aluminium*
Dim.cm. 17,5x9x9 **05060416**



APPENDI PALA A MURO 3 POSTI
WALL-MOUNTED PEEL RACK

in alluminio / *aluminium*
Dim.cm. 41,8x8 **05060417**



PORTAPALA AUTOPORTANTE
FREE STANDING PEEL RACK

inox con base in marmo per 6 accessori
stainless steel/Marble base for 6 accessories
Dim.cm. 25x35x183H
05060492

ACCESSORI NON INCLUSI - ACCESSORIES NOT INCLUDED



PORTAPALA AUTOPORTANTE
FREE STANDING PEEL RACK

inox con base in marmo per 4 accessori
stainless steel/Marble base for 4 accessories
Dim.cm. 25x35x175H
05160291

ACCESSORI NON INCLUSI - ACCESSORIES NOT INCLUDED



SPAZZOLA SETOLE NATURALI
NATURAL BRISTLES BRUSH

orientabile,
Dim.cm. 20x6x160H

05160241



SPAZZOLA TONDA SETOLE NATURALI
ROUND NATURAL BRUSH

Dim.cm. 17x15x150 cm

05160171



SPAZZOLA SETOLE OTTONE
BRASS BRISTLES BRUSH

orientabile,
Dim.cm. 20x6x150H

05160058



PORTAPALA AUTOPORTANTE
FREE STANDING PEEL RACK

inox con base in marmo per 8 accessori
stainless steel/Marble base for 8 accessories
Dim.cm. 25x35x175H
05160062

ACCESSORI NON INCLUSI - ACCESSORIES NOT INCLUDED



SUPPORTO MANICO PALA STILE NAPOLETANO
NAPLES- STYLE PEEL HANDLE SUPPORT

inox con base in marmo
stainless steel/Marble base
Dim.cm. 20x20x105 cm
05060418



TIRABRACI CON MANICO
TUBULAR EMBER-SPREADER

inox / stainless steel
Dim.cm. 18,5x5,5x155,5H 05160252



PALETTA PER CENERE
ASH-RAISING SHOVEL

inox / stainless steel
Dim. cm. 22x20x175H 05160050



RASTRELLO PER CENERE
SCRAPER TO RECOVER SOLID BODIES

inox / stainless steel
Dim.cm. 150 05160059



SPAZZOLA OTTONE GLUTEN FREE
BRASS BRISTLES BRASS GLUTEN FREE

in alluminio, con raschietto inox
 Dim. spazzola cm. 20x6x4,6H cm - Lunghezza totale cm. 160
 Peso 0,74 Kg.
aluminium handle, with stainless steel scraper
Brush size cm. 20x6x4,6H cm - Total length cm. 160
Net weight 0,74 Kg.
05160324



PALA PIZZA FORATA RETTANGOLARE GLUTEN FREE
RECTANGULAR PERFORATED PIZZA PEEL GLUTEN FREE

testa alluminio anodizzato neutro e manico anodizzato verde
 Dim. pala cm. 33x33 - Dim. manico cm. 150 - Lunghezza totale cm. 186
 Peso 0,70 Kg
neutral anodized aluminum head, green anodised handle
Head dimensions cm. 33x33 - Handle length cm. 150 - Total length cm. 186
Net weight 0,70 Kg
05160322



PALETTINO FORATO GLUTEN FREE
ROUND SMALL PERFORATED PIZZA PEEL GLUTEN FREE

testa e manico in acciaio inox
 Dim. pala ø cm. 20 - Dim. manico cm. 150 - Lunghezza totale cm. 171
 Peso 0,77 Kg.
head and handle in stainless steel
Head dimensions ø cm. 20 - Handle length cm. 150 - Total length cm. 171
Net weight 0,77 Kg.
05160323



PORTA PALE AUTOPORTANTE GLUTEN FREE
FREE STANDING PEEL RACK GLUTEN FREE

inox con base in marmo e cartello con logo GLUTEN FREE per 6 accessori
 Dim. cm. 25x35x233 H
 Peso 8,40 Kg.
stainless steel with marble base and GLUTEN FREE logo sign for 6 accessories
Dim. cm. 25x35x233 H
Net weight 8,40 Kg.
05160325

ACCESSORI NON INCLUSI
ACCESSORIES NOT INCLUDED

Una linea di accessori dedicata al Gluten Free, per lavorare in sicurezza ed identificare facilmente gli strumenti corretti per le preparazioni

senza glutine. Anche il logo che campeggia sul porta pale, tranquillizza a prima vista il cliente celiaco o intollerante. I fori della pala consentono lo scarico dell'eccesso di farina. Il manico tubolare ovale è gradevole anatomicamente e al tempo stesso resistente alle sollecitazioni. L'impugnatura scorrevole del palettino resiste alle alte temperature pur rimanendo atermico.

A line of accessories dedicated to Gluten Free Food Preparation, to work safely and easily identify the correct tools for gluten-free preparations. Even the logo on the rack, at first sight reassures the celiac or intolerant customer. The holes in the pizza shovel allow the discharge of excess flour. The oval tubular handle is anatomically pleasing and at the same time resistant to stress. The sliding handle of the small shovel resists high temperatures while remaining athermic.

Teglie, retine, portaretine, pinze

La teglia permette di differenziare la pizza con una cottura più lenta da quella diretta su mattone, rispettando i tempi di cottura di pizze ricche di pasta. La movimentazione di questo supporto richiede apposite pinze.

Le retine sono utili per cuocere o ritemperare la pizza evitando il contatto diretto della pasta con la superficie radiante del forno.

Baking trays, screens, screen-holders, grippers.

Screens are useful tools to cook or warm a pizza, avoiding direct contact with the radiant oven surface.

A specific gripper is needed to move this support.



VASSOIO TONDO 8 PORZIONI
ROUND TRAY 8 SECTION

in alluminio, con manici
aluminium, with handles
Dim. ø cm. 50 **05120405**



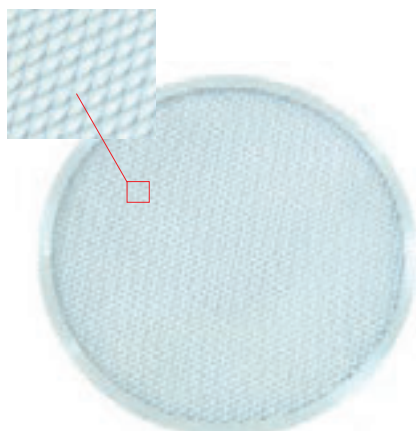
VASSOIO TONDO CON MANICO
ROUND TRAY WITH HANDLE

in alluminio / *aluminium*
Dim. ø cm. 32 **05120401**



VASSOIO TONDO A SPICCHI
SLICED ROUND TRAY

in alluminio, con manico / *aluminium, with handle*
Dim. ø cm. 45 6 spicchi/slices **05120402**
Dim. ø cm. 50 8 spicchi/slices **05120403**



DISCO ALLUMINIO FORATO
ALUMINIUM PIZZA SCREEN

Dim. ø cm. 20 **05120264**
Dim. ø cm. 30 **05120265**
Dim. ø cm. 33 **05120159**
Dim. ø cm. 36 **05120400**
Dim. ø cm. 40 **05120160**
Dim. ø cm. 45 **05120161**
Dim. ø cm. 50 **05120162**



RETINA RETTANGOLARE FORATA
RECTANGULAR PIZZA SCREEN

in alluminio
aluminium
Dim. cm. 40x60 **05110285**



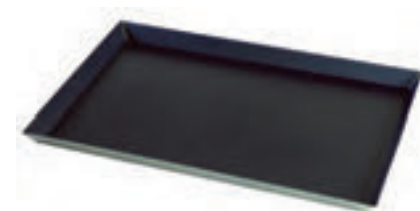
TEGLIA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PIZZA SCREEN

in alluminio con bordo diritto
aluminium with straight wall
Dim. cm. 60x40x2H **05090312**



TEGLIA TONDA LAMIERA BLU
BLUE IRON ROUND PIZZA PAN

bordo svasato 2,5 cm / *flared edge 2,5 cm*
Dim. cm. 26 **05090149**
Dim. cm. 28 **05090075**
Dim. cm. 30 **05090076**
Dim. cm. 32 **05090131**
Dim. cm. 36 **05090290**



TEGLIA RETTANGOLARE LAMIERA BLU
BLUE IRON RECTANGULAR PIZZA PAN

Dim. cm. 60x40x3H **05090313**



VASSOIO TONDO CON BORDO E PIEDINI
ROUND TRAY WITH EDGE AND FEET

per rallentare il raffreddamento, in alluminio
to slow cooling, in aluminium
Dim. ø cm. 45 **03122029**



PINZA RETTANGOLARE PER TEGLIE
PAN GRIPPER

inox / *stainless steel*
Dim. cm. 31 **06117066**



PINZA RETTANGOLARE PER TEGLIE
PAN GRIPPER

inox / *stainless steel*
Dim. cm. 60 **06117067**



**RICAMBIO SPAZZOLA
REPLACEMENT BRUSH**

in fibra naturale / with natural bristles
Dim. cm. 20x6 **05160243**



**RICAMBIO SPAZZOLA TONDA
REPLACEMENT BRUSH**

in fibra naturale / with natural bristles
Dim. cm. 17x13 **05160242**



**RICAMBIO SPAZZOLA
REPLACEMENT BRUSH**

in ottone / with brass bristles
Dim. cm. 20x6 **05160063**



**SPAZZOLA PER GRIGLIA
BRUSH FOR GRILLS**

Dim. cm. 14x4,5 **05160276**



**SPAZZOLA PER GRIGLIA
BRUSH FOR GRILLS**

Dim. cm. 14x4,5 **05160275**



**PINZA PER TEGLIE
PAN GRIPPER**

inox con manico di plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 29,5 **06117068**



**SPATOLA TRIANGOLARE FLESSIBILE
FLEXIBLE TRIANGULAR SPATULA**

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 9x10 **05011149**
Dim. cm. 11x11,5 **05011148**



**SPATOLA TRIANGOLARE
TRIANGULAR SPATULA**

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 11x10 **05010380**



**SPATOLA ANTI URTO
IMPACT RESISTANT SPATULA**

in materiale antiurto ed antigraffio
heavy duty non scratching
Dim. cm. 12,5x9,5 **05010375**



**TAGLIAPASTA RIGIDO
RIGID DOUGH CUTTER**

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 16x11,5 **06111416**



**TAGLIAPASTA ANTI URTO
IMPACT RESISTANT DOUGH CUTTER**

in materiale antiurto ed antigraffio
heavy duty non scratching
Dim. cm. 6,5x13,5 **09041309**



**ALARE SUPPORTO CEPPI
ANDIRON**

in ferro / iron
Dim. cm. 50x30x22,5 **05181117**



**ROTELLA PIZZA SMONTABILE
PIZZA CUTTER CAN BE DEMOUNTABLE**

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. ø cm. 9 **06112204**



**ROTELLA PIZZA SMONTABILE
PIZZA CUTTER CAN BE DEMOUNTABLE**

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. ø cm. 10 **06111415**



**FORBICI PER PIZZA
PIZZA SCISSOR**

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 12 **06117065**



PALETTA RETTANGOLARE
RECTANGULAR PIZZA-SERVER

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 11x9 **05160135**
Dim. cm. 15x10 **05160136**



PALETTA TRIANGOLARE
TRIANGULAR PIZZA SERVER

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 19,5x15 **05160259**



PALETTA TRIANGOLARE FORATA
TRIANGULAR PIZZA SERVER, PERFORATED

inox con manico in plastica
stainless steel with plastic handle
Dim. cm. 19,5x14,5 **05160260**
Dim. cm. 15x12 **05160263**



BOX PORTAPIZZA COIBENTATO
BOX PIZZA DELIVERY INSULATED

max 12 box pizza da cm.33
con squadrette d'appoggio
max 12 pizza boxes of cm.33
supports supplied
Dim. cm. .40x40x51 **05140431**



BORSA TERMICA PARETI RIGIDE
THERMAL BAG WITH RIGID SIDES

per 5 box pizza da cm.33, chiusura a zip
fit 5 pizza boxes of cm.33, velcro closure
Dim. cm. 34x34x19 **05060430**



BORSA TERMICA PARETI RIGIDE, ZAINO
THERMAL BAG WITH RIGID SIDES

max10 box pizza da cm.33, con chiusura a zip
max10 pizza boxes of cm.33, with zip
Dim. cm. 36x36x40 **06118211**



OLIERA RAME/OTTONE
BRASS/COPPER OIL PITCHER

1,5 Lt **05150321**
1 Lt **05150320**
0,5 Lt **05150324**
0,25 Lt **05150322**



INSALATIERA SENZA MANIGLIE
SALAD BOWL WITHOUT HANDLES

in acciaio inox / *stainless steel*
Dim. ø cm. 16 x 7 H - 1 Lt **06030857**
Dim. cm. ø 18 x 8 H - 1,5 Lt **06030858**
Dim. cm. ø 22 x 10 H - 2,5 Lt **06030859**
Dim. cm. ø 24 x 11 H - 3,5 Lt **06030860**
Dim. cm. ø 26 x 12 H - 4,5 Lt **06030861**
Dim. cm. ø 28 x 13 H - 5,5 Lt **06030862**
Dim. cm. ø 34 x 16 H - 12,75 Lt **06030863**
Dim. cm. ø 40 x 19 H - 16 Lt **06030864**



INSALATIERA CONICA BORDATA
CONICAL SALD BOWL

in acciaio inox / *stainless steel*
Dim. ø cm. 15,8 x 5,5 H - 0,7 Lt **05080405**
Dim. ø cm. 19,7 x 6,8 H - 1,4 Lt **05080404**
Dim. ø cm. 24 x 8,8 H - 2,3 Lt **05080403**
Dim. ø cm. 26 x 9 H - 3,3 Lt **05080402**
Dim. ø cm. 28 x 10 H - 2,75 Lt **06030853**
Dim. ø cm. 32 x 11 H - 4,75 Lt **06030854**
Dim. ø cm. 36x13,2h - 6,75 Lt **06030855**
Dim. ø cm. 40x13,7h - 8,35 Lt **06030856**



CUCCHIAIO FORATO
PERFORATED SERVICE SPOON

in acciaio inox / *stainless steel*
Dim. cm. 29 **06102410**



CUCCHIAIO SERVIRE
SERVICE SPOON

in acciaio inox / *stainless steel*
Dim. cm. 29 **06102409**



Vaschette per impasto pizza realizzate in polietilene alimentare. Adatte al contatto con gli alimenti. Lati chiusi. Resistente a temperature da -40 ° a + 80 ° C e fino a + 120 ° C durante il lavaggio. Perfette per la manutenzione e la conservazione della pasta da pizza. Ideali per lo stoccaggio. Impilabili in modo da impedire l'ingresso di polvere e impurità. Lavabili in lavastoviglie.

These pizza dough trays are made of certified polyethylene and can be in contact with food. Stackable. Dishwasher safe.

Withstands temperatures from -40°C to +80°C.



Landhaus



**CARRELLO BOX CON RUOTE
CART FOR PIZZA CASES**

Dim. cm. 60x40x16H **06131004**



VASCHETTA PIZZA 7H

DOUGH TRAYS 7H

Dim. cm. 60x40x7H
 bianco/white 03120053
 verde/green 03122376
 rosso/red 03122374
 blu/blu 03122375
 giallo/yellow 03122377
 marrone/brown 03122389



VASCHETTA PIZZA 10H

DOUGH TRAYS 10H

Dim. cm. 60x40x10H
 bianco/white 03120210
 blu/blu 03122372
 giallo/yellow 03122371
 rosso/red 03122370
 verde/green 03122373
 marrone/brown 03122388



VASCHETTA PIZZA 13H

DOUGH TRAYS 13H

Dim. cm. 60x40x13H
 bianco/white 03120211



**VASCHETTA PIZZA PICCOLA
SMALL DOUGH TRAY**

Dim. cm. 40x30x10H
 bianco/white 03122382



**COPERCHIO COPRIVASCHETTA
LID FOR DOUGH TRAYS**

bianco/white
 Dim. cm. 60x40x2H 03120342
 Dim. cm. 40x30x2H 03122383



CONTENITORI PER INGREDIENTI

INGREDIENT BINS

Dim. cm. 70,5x46,5x58H - 100 Lt
 Dim. cm. 65,5x43,5x56H - 80 Lt

05141336
05141335



I contenitori per ingredienti sono progettati per una conservazione perfetta e ottimale degli alimenti, per la massima igiene e il controllo più rigoroso delle materie prime. Facilitano il trasferimento del cibo e l'etichettatura per una corretta conservazione e riduzione degli sprechi. Ideali per immagazzinare alimenti con basso livello di umidità (prodotti secchi, farina, noci, pasta ...) in quanto possono essere conservati in modo non ermeticamente e protetti dall'umidità. Per un ottimale conservazione degli alimenti vanno sistemati in un luogo asciutto, ben ventilato e lontano da fonti di calore.

This ingredient box is designed in order to better store foods while maintaining maximum hygiene and raw materials control.

It is perfect to store dry foods such as nuts and rice since they have got very low humidity and don't need to be a specific hermetic sealing.

All you have to do is to store them in a dry, well-ventilated place away from heat sources.

TRAMOGGIA IN ACCIAIO

INGREDIENT BINS

Dim. cm. 38x72x76h - 80 Lt

06131075



VETRINETTE REFRIGERATE & BANCHI PIZZA REFRIGERATI VENTILATI

REFRIGERATED DISPLAY CASE FOR PIZZA & VENTILATED REFRIGERATE PIZZA COUNTERS

Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox. Refrigerazione statica. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura. Spessore isolamento 40 mm. Vetri di protezione inclusi. Idonee a contenere bacinelle gastronomiche in acciaio inox o in policarbonato con profondità massima di 150 mm (bacinelle e coperchi esclusi).

Internal and external structure entirely made of stainless steel. Static refrigeration. Built-in refrigeration unit. Digital temperature control thermostat. Insulation thickness 40 mm. Protection glass included. Suited for Gastronomic stainless steel or polycarbonate pans with a max depth of 150 mm (pans and covers not included).



VETRINETTA REFRIGERATA REFRIGERATED DISPLAY CASE

Potenza - Power 150 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C +2 +8
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a
Temperatura/Umidità +33° 60HR
Max room Temp/Humidity +33° 60HR
Peso netto - Gross weight 73 Kg
9 contenitori GN1/3 - 9 pans GN1/3
dim. 200x39,5x43,5H cm
04100455



BANCO REFRIGERATO REFRIGERATED COUNTERS

Potenza - Power 350 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C -2 +8
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a
Temperatura/Umidità +43° 60HR
Max room Temp/Humidity +43° 60HR
Capacità - Capacity 580 Lt
Peso netto - Gross weight 312 Kg
dim. 202,5x80x100H cm
04100471



VETRINETTA REFRIGERATA REFRIGERATED DISPLAY CASE

Potenza - Power 150 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C +2 +8
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a
Temperatura/Umidità +33° 60HR
Max room Temp/Humidity +33° 60HR
Peso netto - Gross weight 61 Kg
5 contenitori GN1/3 + 1 contenitore GN1/2
5 pans GN1/3 + 1 pan GN1/2
dim. 150x39,5x43,5H cm
04100447



BANCO REFRIGERATO REFRIGERATED COUNTERS

Potenza - Power 350 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C -2 +8
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a
Temperatura/Umidità +43° 60HR
Max room Temp/Humidity +43° 60HR
Capacità - Capacity 390 Lt
Peso netto - Gross weight 260 Kg
dim. 151x80x100H cm
04100477

Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox. Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione. Ricircolo aria fredda. Gruppo incorporato estraibile. Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento. Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Spessore isolamento 60 mm. Guarnizione magnetica facilmente estraibile. Interno con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Chiusura pannello frontale con chiave. Piedini in acciaio inox regolabili. Pannello posteriore in acciaio inox.

Internal and external structure entirely made of stainless steel. Granite worktop. Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator. Cold air recirculation. Incorporated refrigeration unit. Digital thermostat for temperature control and defrosting. Electrical heating element around door frame to eliminate condensation. Automatic condensation evaporation. 60 mm insulation thickness. Easily removable magnetic gasket. Internal rounded edges for easy cleaning. Front panel with keylock. Adjustable stainless steel feet. Back panel in stainless steel.

Mixer a immersione **Velocità Fissa**
Immersion mixer "one speed"



15 Lt.

200 MM



20 Lt.

250 MM



SRS Self-Regulating Speed



La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. SRS device grants high-quality homogeneous mixtures.



CORPO MIXER + MESCOLATORE 200 MM

BODY MIXER + BLENDER TUBE 200 MM

Alimentazione/Power supply : 230 V - 50/60 Hz

Velocità/Speed : 15.000 giri/Rpm

Peso netto/Net weight : 1,4 Kg

Dimensione/Dimensions:

A = 7,5 cm

B = 28,5 cm

C = 22 cm

D = 7,5 cm

B+C = 47 cm

04130155

CORPO MIXER + MESCOLATORE 250 MM

BODY MIXER + BLENDER TUBE 250 MM

Alimentazione/Power supply : 230 V - 50/60 Hz - 250 Watt

Velocità/Speed : da 2.500 a 15.000 giri/Rpm

Peso netto/Net weight : 1,45 Kg

Dimensione/Dimensions:

A = 7,5 cm

B = 28,5 cm

C = 27 cm

D = 7,5 cm

B+C = 52 cm

04130157

CORPO MIXER + MESCOLATORE 250 MM

BODY MIXER + BLENDER TUBE 250 MM

Alimentazione/Power supply : 230 V - 50/60 Hz

Velocità/Speed : 15.000 giri/Rpm

Peso netto/Net weight : 1,45 Kg

Dimensione/Dimensions:

A = 7,5 cm

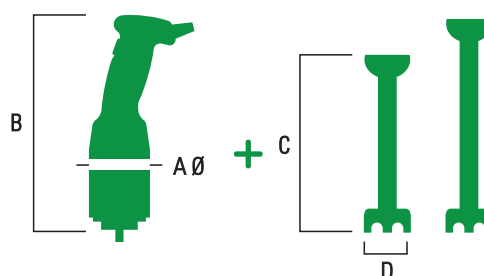
B = 28,5 cm

C = 27 cm

D = 7,5 cm

B+C = 52 cm

04130156



Linea di mixer studiata per avere il miglior rapporto tra potenza, utilizzo e peso. Apparecchi per uso professionale. Facili da usare, sono ideali per pasticcerie, gelaterie, ristoranti e alberghi. Corpo realizzato in plastica con disegno innovativo.

Sistema elettronico di stabilizzazione di velocità e potenza SRS. La tecnologia SRS consente di ottenere composti estremamente omogenei. Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza. Mescolatore in acciaio inox. Innesto a baionetta. Lame forgiate in acciaio, campana in acciaio inox. Norme CE. Apparecchio certificato da ente di controllo - Fabbriato in Italia.

These professional mixers have been designed to balance between power, use and weight. Handy and easy to use. Ideal for pastry shops, restaurants, hotels... Unique body design made of plastic. Control board equipped with SRS device for power and speed stabilization. SRS device for high-quality homogeneous mixtures. High grade joints made from polymer. Full stainless steel, high performance blade. All food contact parts in stainless steel. CE approved. Made in Italy.



MECNOTECH.COM
distributore esclusivo CASOLARO GROUP

Modello
FOR 25T
FOR 35T



IMPASTATRICE SERIE FOR FORK DOUGH MIXER SERIE FOR

L'impastatrice a forcella serie FOR è particolarmente indicata sia per la lavorazione di impasti delicati che per impasti pizza e pane. Grazie alla particolare forma della forcella e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per un'elevata qualità del prodotto finale.

Vasca, forcella ed albero porta utensile in acciaio inox, protezione della vasca in policarbonato trasparente. Trasmissione con cinghie trapezoidali e riduttori. Parti rotanti montate su cuscinetti a sfera. Telaio in acciaio di elevato spessore. Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

These fork mixers are suitable for both pizza and bread doughs. Its bowl and particular fork's shape make it possible to obtain easily well oxygenated and warm kneads. The chain drive system is made using trapezoidal belts and an independent geared speed-reducer for the bowl and the fork. The rotating parts are assembled on ball-bearings. The electric system and the safety devices are conform to the European regulations.

FOR 25T

Capacità d'impasto - *dough capacity* 25 Kg
Capacità farina - *flour capacity* 16 Kg
Volume Vasca - *bowl capacity* 30 Lt
Potenza motore - *motor power* Kw 1,1
Volt 400/50/3
Peso - *weight* 140 Kg
dim. 87x56x89 cm
04040121

FOR 35T

Capacità d'impasto - *dough capacity* 35 Kg
Capacità farina - *flour capacity* 23 Kg
Volume Vasca - *bowl capacity* 40 Lt
Potenza motore - *engin power* Kw 1,1
Volt 400/50/3
Peso - *weight* 145 Kg
dim. 88x59x89 cm
04040122





SPI 44D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 44 Kg
 Capacità farina - *flour capacity* 30 Kg
 Volume Vasca - *bowl capacity* 50 Lt
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 50x27 cm
 Potenza motore - *motor power* Kw 1,5
 Volt 400/50/3
 Peso - *weight* 110 Kg
 dim. 84x5x77 cm
 04040169



SPI 38D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 38 Kg
 Capacità farina - *flour capacity* 25 Kg
 Volume Vasca - *bowl capacity* 40 Lt
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 45x26 cm
 Potenza motore - *motor power* Kw 1,5
 Volt 400/50/3
 Peso - *weight* 105 Kg
 dim. 82x48x77 cm
 04040195

Modello
 SPI 12-18-25-38-44



SPI 25D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 25 Kg
 Capacità farina - *flour capacity* 17 Kg
 Volume Vasca - *bowl capacity* 33 Lt
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 40x26 cm
 Potenza motore - *motor power* Kw 1,1
 Volt 400/50/3
 Peso - *weight* 95 Kg
 dim. 76x43x77 cm
 04040150

SPI 18D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 18 Kg
 Capacità farina - *flour capacity* 12 Kg
 Volume Vasca - *bowl capacity* 20 Lt
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 36x21 cm
 Potenza motore - *motor power* Kw 0,75
 Volt 400/50/3
 Peso - *weight* 65 Kg
 dim. 70x39x69 cm
 04040154

SPI 12D (trifase-three-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 12 Kg
 Capacità farina - *flour capacity* 8 Kg
 Volume Vasca - *bowl capacity* 15 Lt
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 32x21 cm
 Potenza motore - *motor power* Kw 0,75
 Volt 400/50/3
 Peso - *weight* 60 Kg
 dim. 68x35x69 cm
 04040168

DOPPIA VELOCITA'!!
DOUBLE SPEED!!

Modello
 SPI 5



SPI 5M (monofase-single-phase)

Capacità d'impasto - *dough capacity* 5 Kg
 Capacità farina - *flour capacity* 3 Kg
 Volume Vasca - *bowl capacity* 7 Lt
 Dimensione vasca - *bowl dimens.* 24x16 cm
 Potenza motore - *motor power* Kw 0,37
 Volt 230/50
 Peso - *weight* 33 Kg
 dim. 54x26x53cm
 04040113



La mescolatrice planetaria serie MX è stata ideata per le pasticcerie di piccole e medie dimensioni e si caratterizza per l'elevato livello qualitativo dei componenti utilizzati. Quadro comandi con 3 velocità e timer.

The planetary mixer line MX is designed for small and medium bakeries and is characterized by the high quality of the components used; control panel with 3 speed and timer.



PLANETARIE

PLANETARY MIXERS

MECNOTECH.COM
distributore esclusivo CASOLARO GROUP



MX20B

Capacità - *capacity* 20 Lt
Velocità variazione continua
continuous adjustment speed
Volt 230/50-60/1
Sollevamento vasca fissa
fixed bowl lifting
Kw 0,55
Peso - *weight* 56 Kg
dim. 60x47x71cm
04040161



MX40T

Capacità - *capacity* 40 Lt
Velocità - *speed* 3
Volt 400/50/3
Sollevamento vasca manuale
manual bowl lifting
Kw 0,75/1/1,3
Peso - *weight* 108 Kg
dim. 91x65x152 cm
04040149



MX12B

Capacità - *capacity* 10 Lt
Velocità variazione continua
continuous adjustment speed
Volt 230/50-60/1
Sollevamento vasca fissa
fixed bowl lifting
Kw 0,55
Peso - *weight* 47 Kg
dim. 52x40x63 cm
04040152

MX20T

Capacità - *capacity* 20 Lt
Velocità - *speed* 3
Volt 400/50/3
Sollevamento vasca manuale
manual bowl lifting
Kw 0,5/0,75/1,1
Dimensioni - *dimensions* 70x50x120 cm
Peso - *weight* 108 Kg
04040129



Dotate di un'elettronica di precisione ma nello stesso tempo di semplice utilizzo, le macchine sottovuoto a campana sono in grado di operare con sacchetti di svariate tipologie, in contenitori esterni e addirittura in aspirazione esterna a mezzo buste goffrate. Totalmente in acciaio inox, dotate di vasche stondate e prive di saldature interne con barre saldanti estraibili di serie garantiscono alla piccola-media azienda super prestazioni.

Vacuum machines with an accurate but simple electronic device. They can be used with different vacuum bags, external receivers and external suction embossed bags. These machines are completely made of stainless steel and equipped with vacuum chambers and removable sealing bars to provide excellent service for every kind of business.



**MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA
VACUUM MACHINE**

Dimensioni - *dimensions* 47x55x43 cm
dim. camera - *chamber* 41x45x22 cm
barra saldante - *sealing bar* 40 cm
pompa del vuoto - *vacuum pump*
Q=12/14.4 m³/h-OIL
W 900 - 230 V/50-60 Hz
04090125



Sottovuoto da banco ad aspirazione esterna semi-automatiche, totalmente inox, con comandi digitali.
Vacuum packing machines by external suction, digital control panel totally built in, stainless steel



**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE**

barra saldante - *sealing bar*
Dim cm. 45 cm **04090122**



**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE**

barra saldante - *sealing bar*
Dim cm. 40 **04090121**



**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM MACHINE**

barra saldante - *sealing bar*
Dim cm. 35 **04090120**



**SACCHETTI GOFFRATI PER SOTTOVUOTO
PLASTIC BAGS FOR VACUUM**

per alimenti 100 pezzi
for foods, 100 pieces

Dim cm. 20x30 **04090218**
Dim cm. 20x40 **04090220**

Dim cm. 25x35 **04090219**
Dim cm. 25x40 **04090222**

Dim cm. 30x40 **04090221**
Dim cm. 30x50 **04090223**



RISCALDATORE TERMOREGOLATO

SOFTCOOKER

Dim. cm. 13x26x34H **04060413**

Riscaldatore termoregolato ad alta precisione
Potenza 2.000 Watt
Display temperatura e tempo esercizio
Struttura in acciaio inox IP X3
Profondità di lavoro max 16,5 cm
Funzionamento ottimale fino a 50 Lt
Temperatura di lavoro da + 40° C a + 115°C
con precisione di +/- 0,3°C.
Dispositivo di protezione automatico in caso
di utilizzo a secco.
Ventola di circolazione per favorire un'ottima
miscelazione del prodotto.
Dispositivo di blocco motore se rilevata
sovratensione e sovratemperatura.
Maniglia inox per un comodo trasporto

High precision warmer with temperature control.

Working temperature display

*IP X3 protection rated stainless steel structure
Can be applied to the pot by means of a clamp
(max depth 16,5 cm)*

Best performances up to 50 Lt

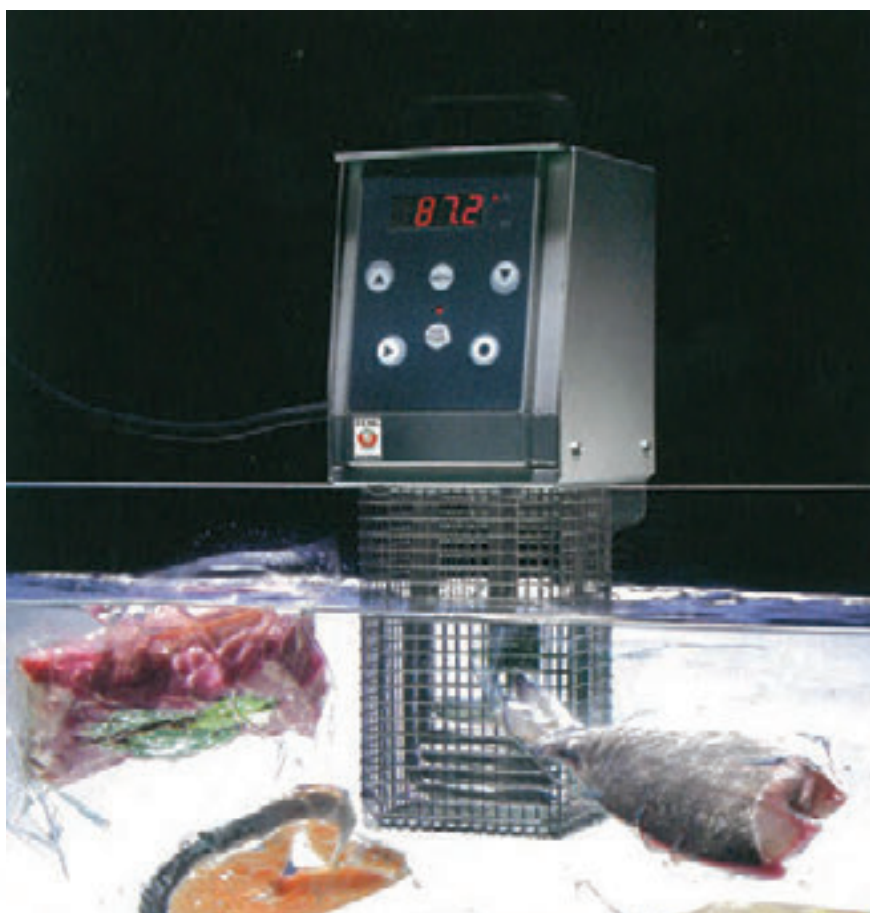
*Working temperature from + 40° C to + 115° C,
accuracy +/- 0,03°C.*

*Protection device switches off the warmer in case
of accidental use outside the liquid.*

*Circulating pump to help the best product
mixing.*

*Temperature sensor to prevent overload and
overheating.*

A convenient handle makes it easy to carry.



SACCHETTI GOFRATI PER SOTTOVUOTO

PLASTIC BAGS FOR VACUUM

per alimenti 100 pezzi
for foods, 100 pieces

Dim cm. 20x30	04090218	Dim cm. 25x40	04090222
Dim cm. 20x40	04090220	Dim cm. 30x40	04090221
Dim cm. 25x35	04090219	Dim cm. 30x50	04090223



**VASCA INOX GN 1/1 CON COPERCHIO PER RISCALDATORE TERMOREGOLATO
STAINLESS STEEL CONTAINER GN 1/1 WITH LID FOR SOFTCOOKER**

Struttura in acciaio inox AISI 304
Pratiche maniglie per il trasporto della vasca
AISI 304 stainless steel construction
Practical handle to carry it easily
Dim cm. 56,5x36x23H **04071421**

Affettatrici a volano manuale. Si tratta della classiche affettatrici che funzionano senza l'ausilio dell'energia elettrica e per questo motivo può risultare utili in tutti quei casi in cui non si ha a disposizione la corrente. La loro struttura è molto robusta e sono dotate di lame di alta qualità. Ideali per chi fa un grande uso di questa attrezzatura per la ristorazione e vuole realizzare tagli perfetti. Inoltre, la rotazione lenta della lama nel funzionamento manuale, permette di tagliare fette impeccabili e nello stesso tempo protegge la qualità e il sapore degli affettati. Oltre ad essere costruite in alluminio, sono anche belle esteticamente perché verniciate a fuoco rosso, donando un tocco di colore e di eleganza alle cucine professionali di ristoranti e alberghi. L'affilatoio incorporato semplifica il lavoro dell'operatore mantenendo efficiente il taglio perfetto del prodotto. Le nostre VOLANO sono robuste, durevoli, affidabili e dotate di protezione anello attorno alla lama.

Manual Volano slicers. Those are the classic slicers that work without the use of electricity and for this reason they can be useful in all cases where the electricity is not available. Their structure is very robust and they are equipped with high quality blades. Ideal for those who make a great use of this catering equipment and want to make perfect cuts. In addition, the slow rotation of the blade in manual operation allows

to cut slices that are impeccable and at the same time protects the quality and taste of ham or any other sliced. In addition to being made of aluminum, they are also aesthetically beautiful because of their red color that will give your professional kitchens a more elegant and fun look.

The sharpener built simplifies the operator's work effective by sharpening the blade in order to cut the product perfectly.. Our Volanos are strong , durable and reliable and have protection ring around the blade.

VOLANO ROSSA 300

300 FLYWHEEL RED

costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, Dim. cm. 60x72x74h - peso Kg. 45,5

Ø Lama mm. 300

Spessore taglio mm. 0-2,5 / 9 posizioni

Taglio utile: L x H mm.230x190

Blade Ø mm 300

Cut thickness range 0÷2,5 / 9 positions

Cut: L x H mm 230x190

04020063



PIEDISTALLO 300

STAND 300

Dim. cm. 40x50x64x79,5h - peso Kg. 46
04070807

PIEDISTALLO 350/370

STAND 350/370

Dim. cm. 45x70x64x79,5h - peso Kg. 53,8
04071273



350 VOLANO ROSSA

350 FLYWHEEL RED

costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, Dim. cm. 71x87x80h - peso Kg. 81

Ø Lama mm. 350

Spessore taglio mm. 0-2,5/ 9 posizioni

Taglio utile: L x H mm.270x240

Blade Ø mm 350

Cut thickness range 0÷2,5/ 9 cutting positions

Cut: L x H mm 270x240

04020062

370 VOLANO ROSSA

370 FLYWHEEL RED

costruita in alluminio e parti in acciaio, con una verniciatura a fuoco rosso vivo, Dim. cm. 71x87x80h - peso Kg. 81

Ø Lama mm. 370

Spessore taglio mm. 0-2,5 / 9 posizioni

Taglio utile: L x H mm.270x250

Blade Ø mm 370

Cut thickness range 0÷2,5 / 9 cutting positions

Cut: L x H mm 270x250

04020066



Affettatrici elettriche a gravità e verticali. Sono costruite in lega di alluminio, trattate anodicamente, sono pulibili facilmente. Il regolatore dello spessore di taglio da 0 a 16 mm è molto sensibile e permette una regolazione decimale. L'affilatoio di facile montaggio semplifica il lavoro dell'utente mantenendo efficiente il taglio perfetto. Il piatto montato su cuscinetti a sfera ha una scorrevolezza eccezionale e permette di tagliare salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Disponibili monofase e trifase su richiesta.

Gravity and vertical slicers are made of anodized aluminum alloy and are easy to clean. The cutting regulator thickness ranges from 0 to 16 mm and is very sensitive, thus allows a decimal adjustment. The blade sharpener is easy to assemble and allows the user to get an efficient and sharp cutting. Single-phase and three-phase are available on request.



250 DOMESTICO
250 DOMESTIC

Dim. cm. 40,5x58x37h - peso Kg. 14
Motore ventilato monofase HP 0,25
Ø Lama mm. 250
Giri lama al minuto 300
Spessore taglio mm. 0-15
Taglio utile: L x H mm.190x190
Blade Ø mm250
Single-phase ventilated engine HP 0,25
Rpm 300
Cut thickness range mm.0-15
Cut: L x H mm 190x190
04020084

Gravità o verticale? - Gravity or vertical?

Affettatrice a gravità - Si tratta di un'affettatrice realizzata in modo tale da consentire che le fette che vengono man mano tagliate cadano in un vassoio che si trova posizionato al di sotto della lama di taglio; consta di un piano d'appoggio inclinato che fa sì che le fette scivolino nel vassoio senza bisogno di intervenire manualmente.

Affettatrice verticale - È la tipologia di affettatrice che più comunemente viene utilizzata dagli esercenti; al contrario di quanto accade con l'affettatrice a gravità. Con l'affettatrice verticale, chi affetta deve accompagnare la fetta tagliata nel vassoio o nel piatto.

Gravity slicer - This slicer allows the freshly cut slices to slide down on the tray located below the cutting blade. Its tilted base allows this slide to occur, without needing to operate manually.

Vertical slicer - It is the most commonly used slicer. Unlike the gravity slicer, with the vertical one, the operator must accompany the freshly cut slice in the underneath tray.



275 PROFESSIONALE
275 PROFESSIONAL

Dim. cm. 44x62x39h - peso Kg. 16,5
Motore ventilato monofase HP 0,30
Ø Lama mm. 275
Giri lama al minuto 300
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.220x220
Single-phase ventilated engine HP 0,30
Blade Ø mm 275
Rpm 300
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 220x220
04020058



300 PROFESSIONALE
300 PROFESSIONAL

Dim. cm. 49,5x65x44h - peso Kg. 23
Motore ventilato monofase HP 0,35
Ø Lama mm. 300
Giri lama al minuto 300
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.220x220
Single-phase ventilated engine HP 0,35
Blade Ø mm 300
Rpm 300
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 220x220
04020059



300 PROFESSIONALE
300 PROFESSIONAL

Dim. cm. 56x87x50h - peso Kg. 27,5
Motore ventilato monofase HP 0,35
Ø Lama mm. 300
Giri lama al minuto 300
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.300x220
Single-phase ventilated engine HP 0,35
Blade Ø mm 300
Rpm 300
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 300x220
04020060 monofase/single phase
04020067 trifase/three phase



300 PROFESSIONALE
300 PROFESSIONAL

Dim. cm. 48,5x65x44h - peso Kg. 19
Motore ventilato monofase HP 0,33
Ø Lama mm. 300
Giri lama al minuto 300
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.220x210
Single-phase ventilated engine HP 0,33
Blade Ø mm 300
Rpm 300
Cut thickness range mm. 0-16
Cut: L x H mm 220x210
04020085



350 PROFESSIONALE

350 PROFESSIONAL

Dim. cm. 58,5x89x48h - peso Kg. 36
 Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 350
 Giri lama al minuto 260
 Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.310x260
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Blade Ø mm 350
Rpm 260
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 310x260
04020061

370 PROFESSIONALE

370 PROFESSIONAL

Dim. cm. 58,5x89x48h - peso Kg. 37
 Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 370
 Giri lama al minuto 260
 Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.300x275
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Blade Ø mm 370
Rpm 260
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 300x275
04020102



300 PROFESSIONALE

300 PROFESSIONAL

Dim. cm. 55x71x61h - peso Kg. 36
 Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 300
 Giri lama al minuto 260
 Spessore taglio mm. 0-16
 Taglio utile: L x H mm.250x210
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Blade Ø mm 300
Rpm 260
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 250x210
04020064



350 PROFESSIONALE

350 PROFESSIONAL

Dim. cm. 65x82x64h - peso Kg. 45
 Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 350
 Giri lama al minuto 260
 Spessore taglio mm. 0-16
 Taglio utile: L x H mm.300x265
Blade Ø mm 350
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Rpm 260
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 300x265
04020065



370 PROFESSIONALE

370 PROFESSIONAL

Dim. cm. 65x82x64h - peso Kg. 46
 Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 370
 Giri lama al minuto 260
 Spessore taglio mm. 0-16
 Taglio utile: L x H mm.290x275
Blade Ø mm 370 - Rpm 260
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 290x275
04020083 monofase/single phase
04020081 trifase/three phase



350 PROFESSIONALE

350 PROFESSIONAL

Dim. cm. 65x92x66h - peso Kg. 43,5
Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 350
Giri lama al minuto 260
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.330x250
Blade Ø mm 350 Rpm 260
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 330x250
04020108

370 PROFESSIONALE

370 PROFESSIONAL

Dim. cm. 65x92x66h - peso Kg. 44,5
Caratteristiche tecniche:
Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 370
Giri lama al minuto 260
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.330x260
Blade Ø mm 370 Rpm 260
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 330x260
04020119 monofase/single phase
04020120 trifase/three phase



350 CARNE

350 MEAT

Dim. cm. 65x82x64h - peso Kg. 43
Caratteristiche tecniche:
Motore ventilato monofase HP 0,50
Ø Lama mm. 350
Giri lama al minuto 260
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.300x250
Blade Ø mm 350
Single-phase ventilated engine HP 0,50
Rpm 260
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 300x250
04020073



300 SALUMI

300 COLD CUTS

Dim. cm. 52x61x51,5h - peso Kg. 27
Motore monofase HP 0,35
Ø Lama mm. 300
Giri lama al minuto 300
Spessore taglio mm. 0-16
Taglio utile: L x H mm.240x195
Blade Ø mm 300 Rpm 300
Single-phase engine HP 0,35
Cut thickness range mm.0-16
Cut: L x H mm 240x195
04020096



TRITACARNE 60

MEAT MINCER 60

Bocca d'uscita ø 60 mm
 Bocca inserimento carne ø 52 mm
 Dotato di protezione termica
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm
 Gruppo macinazione acciaio inox
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)

Output mouth dimensions: Ø 60 mm
Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm
thermal protection included
Standard plate Ø 6 mm
Stainless steel mincing unit
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)
04080054



TRITACARNE 70

MEAT MINCER 70

Bocca d'uscita ø 70 mm
 Bocca inserimento carne ø 52 mm
 Dotato di protezione termica
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm
 Gruppo macinazione acciaio inox
 0,75 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)

Output mouth dimensions: Ø 70 mm
Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm
thermal protection included
Standard plate Ø 6 mm
Stainless steel mincing unit
 0,75 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)
04080058
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)
 0,75 Kw (1Hp) - 230V/400V-50Hz (threephase)
04080044



TRITACARNE 82

MEAT MINCER 82

Bocca d'uscita ø 82 mm
 Bocca inserimento carne ø 52 mm
 Ventilato - Dotato di protezione termica
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm
 Gruppo macinazione acciaio inox
 Output mouth dimensions: Ø 82 mm

Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm
Ventilated - Thermal protection included
Standard plate Ø 6 mm
Stainless steel mincing unit
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)
04080083
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (threephase)
04080066



TRITACARNE GRATTUGIA 60

COMBO MEAT MINCER & GRATER 60

Bocca d'uscita ø 60 mm
 Bocca inserimento carne ø 52 mm
 Rullo punzonato grattugia mm. 60x110
 Dotato di protezione termica
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm
 Gruppo macinazione acciaio inox
 Output mouth dimensions: Ø 60 mm

Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm
Grating roll mm.60x110
thermal protection included
Standard plate Ø 6 mm
Stainless steel mincing unit
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)
 0,38 Kw (0,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)
04080063



TRITACARNE GRATTUGIA 70

COMBO MEAT MINCER & GRATER 70

Bocca d'uscita ø 70 mm
 Bocca inserimento carne ø 52 mm
 Rullo punzonato grattugia mm. 75x140
 Dotato di protezione termica
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm
 Gruppo macinazione acciaio inox
 Output mouth dimensions: Ø 70 mm

Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm
Grating roll mm.75x140
thermal protection included
Standard plate Ø 6 mm
Stainless steel mincing unit
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz (threephase)
04080047



TRITACARNE GRATTUGIA 82

COMBO MEAT MINCER & GRATER 82

Bocca d'uscita ø 82 mm
 Bocca inserimento carne ø 52 mm
 Rullo punzonato grattugia mm. 75x140
 Dotato di protezione termica
 Piastra in dotazione di serie foro 6 mm
 Gruppo macinazione acciaio inox
 MRI - rullo in acciaio inox
 Output mouth dimensions: Ø 82 mm

Loading meat inlet dimensions: ø 52 mm
Grating roll mm.75x140
thermal protection included
Standard plate Ø 6 mm
Stainless steel mincing unit
MRI - stainless steel roll
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (monofase)
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230V-50Hz (single-phase)
04080085
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (trifase)
 1,1 Kw (1,5Hp) - 230/400V-50Hz (threephase)
04080051



GRATTUGIA 65

GRATER 65

Bocca grattugia 65x110 mm
 Rullo punzonato grattugia 60x110 mm
 Dotato di protezione termica
Grater mouth dimensions: 65x110 mm
Grating roll 60x110 mm
thermal protection included
 0,38 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz (monofase)
 0,38 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz (single-phase)
08091209



GRATTUGIA 80

GRATER 80

Bocca grattugia 80x140 mm
 Rullo punzonato grattugia 75x140 mm
 Ventilato
 Dotato di protezione termica
Grater mouth dimensions: 80x140 mm
Grating roll 75x140 mm
Ventilated - thermal protection included
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230V-50Hz
04080029 - monofase/single-phase

0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz
 0,75 Kw (1,0Hp) - 230/400V-50Hz
04080043 - trifase/ threephase



GRATTUGIA PROFESSIONALE PROFESSIONAL GRATER

Realizzata totalmente in lega di alluminio trattata anodicamente, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia.
 Dotato di microinterruttore, funziona unicamente a leva abbassata.
 Per la pulizia del rullo dentato è sufficiente grattugiare un pezzo di pane secco.
 Dim. 18x34x44H cm - peso Kg. 8
Completely made of anodized aluminum alloy guarantees absolute hygiene and quick cleaning. Equipped with a microswitch, it works only with the lever lowered. To clean the roll it is sufficient to grind a piece of dry bread.
 Dim. 18x34x44H cm. - weight Kg. 8
04080074



MACINADOSATORE

COFFEE GRINDER AND DOSER

Struttura in alluminio lucidato o verniciato.
 Campana in plastica infrangibile. Regolazione manuale alla campana. Macine in acciaio rettificato. Manopola regolazione spessore taglio, ferma sacchetto, pulsante avviamento digitale, scheda elettronica a 24 volts
 Dosatore per caffè. Norma CE
 Motore 1400 giri . Produzione oraria: 3/4 kg
 Macine ø 65 mm
Structured in polished or varnished aluminium, infrangible plastic bowls, manual adjustable bowl lever, rectified steel grindstone, adjustable cut ticknessing knob, bag locking, digital starting button, 24 volts control board. Coffee doser included. CE approved
Revolutions: 1400. Production per hour: 3/4 kg
Grinding wheels: ø 65 mm
 230V - 50Hz - 340W
04110188



BISTECCATRICE HAMBURGER

PATTY FORMER

Con la sola pressione della leva si comprime la carne, mentre al ritorno della stessa avviene l'apertura e l'estrazione del prodotto. Realizzata in alluminio anodizzato, la bisteccatrice HR manterrà inalterato nel tempo il suo brillante colore argenteo. Le parti a contatto con la carne sono realizzate in acciaio inox.
Easy to use: pull the lever down than release it and up comes your patty. Made of anodised aluminium, the HR patty former will keep its brilliant silvery color unchanged over time. The parts in contact with the meat are made of stainless steel.
 Dim. 25x37x50H cm - 5 Kg
04060195 - ø 100 mm
04060270 - ø 130 mm
04060288 - ø 150 mm



PRESSHAMBURGER MANUALE MANUAL BURGER PRESS

Struttura in lega di alluminio alimentare anodizzata. Porta cellophane incorporato. Contenitore carne in acciaio inox aisi 304.
Structured in anodized aluminium alloy. Cellophane case included. AISI 304 stainless steel meat bowl.
 ø 130 mm
04080076

CESTE PER LAVAGGIO BICCHIERI - Adatte per bicchieri di altezza fino a 24 cm. Manico ergonomico che facilita il sollevamento. Resistenti a temperature fino a +95°C. Fornite già montate. Top colorati in varie tinte. Angolari estensibili per regolare l'altezza della cesta. Parete aperta per lavaggi efficaci. Perfettamente impilabili. Ideali per stoccaggio e movimentazione.



GLASSES WASHING RACKS - Accommodates glasses up to 24 cm in height. Open system for a perfect washing. Ergonomic handle for easy lifting. Resistant to temperatures up to +95°C. Already assembled. Several colors top. Extensible angular to adjust the height of the rack. Perfect for a safe storage and handling.



Landhaus



CESTA BASE A MAGLIA LARGA
LARGE MESH BASIC RACK
per lavaggio misto - for mixed washing
05141178



CESTA 25 POSTI KIT 2 5x5 TOP CELESTE
RACK 25 COMPARTMENTS KIT 2 5x5 - SKY BLUE TOP
Altezza bicchiere/glass height: 65 → 120 mm
Misura scomparti/compartiment measure: 88x88 mm
05141173



CESTA 25 POSTI KIT 3 5x5 TOP BLU
RACK 25 COMPARTMENTS KIT 3 5x5 - BLUE TOP
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm
Misura scomparti/compartiment measure: 88x88 mm
05141174



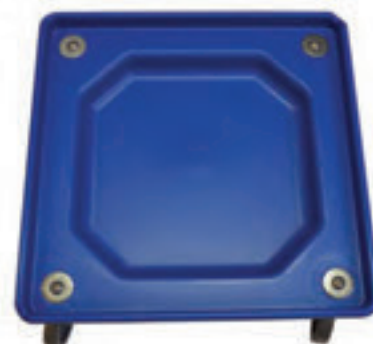
CESTA 36 POSTI KIT 3 6x6 TOP VERDE
RACK 36 COMPARTMENTS KIT 3 6x6 - GREEN TOP
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm
Misura scomparti/compartiment measure: 73x73 mm
05141175



CESTA 49 POSTI KIT 3 7x7 TOP ROSSO
RACK 49 COMPARTMENTS KIT 3 7x7 - RED TOP
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm
Misura scomparti/compartiment measure: 63x63 mm
05141176



CESTA 16 POSTI KIT 3 4x4 TOP GIALLO
RACK 16 COMPARTMENTS KIT 3 4x4 - YELLOW TOP
Altezza bicchiere/glass height: 120 → 240 mm
Misura scomparti/compartiment measure: 113x113 mm
05141177



CARRELLO PORTACESTE
CART FOR RACKS
con vasca raccogliacqua/with break
55x55 cm
06130955

Come individuare la cesta piu adatta

How to identify the right rack

1

Misura il **diametro massimo** del bicchiere per determinare la **dimensione** degli scomparti.
Measure the maximum diameter of the glass to determine the compartments.



4 x 4 = 16 scomparti da 89 a 113 mm
4 x 4 = 16 compartments from 89 to 113 mm

5 x 5 = 25 scomparti da 74 a 88 mm
5 x 5 = 25 compartments from 74 to 88 mm

6 x 6 = 36 scomparti da 64 a 73 mm
6 x 6 = 36 compartments from 64 to 73 mm

7 x 7 = 49 scomparti da 0 a 63 mm
7 x 7 = 49 compartments from 0 to 63 mm

2

Misura l'**altezza** del bicchiere per individuare il tipo di **Kit**.
Measure the height of the glass to identify the type of Kit.

Kit 2 da 65 a 120 mm
Kit 2 from 65 to 120 mm

Kit 3 da 120 a 240 mm
Kit 3 from 120 to 240 mm

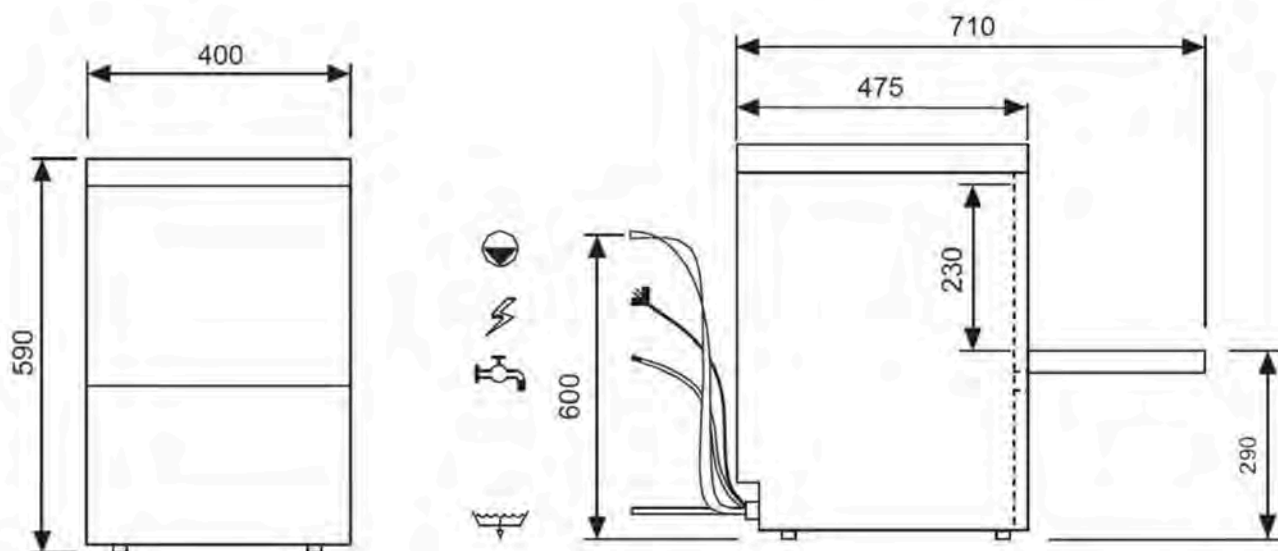




**LAVASTOVIGLIE MEC35
DISHWASHER MEC35**

Dim. cm. 40,1x49 (76,5 aperta) x 59,5h
 Peso 30 Kg
 Misura cestello 35x35 cm
 Altezza massima piatti e bicchieri 24 cm
 Ciclo di lavaggio 120 secondi
 Potenza 3400 W - 230 Volt - 1N -50Hz

*Dim. cm. 40,1x49 (76,5 open) x59,5h
 Weight 230 Kg
 Rack size 35x35 cm
 Glass/plates max height 24 cm
 Wash cycle 120 seconds
 Power 3400 W - 230 Volt - 1N -50Hz
 04110681*

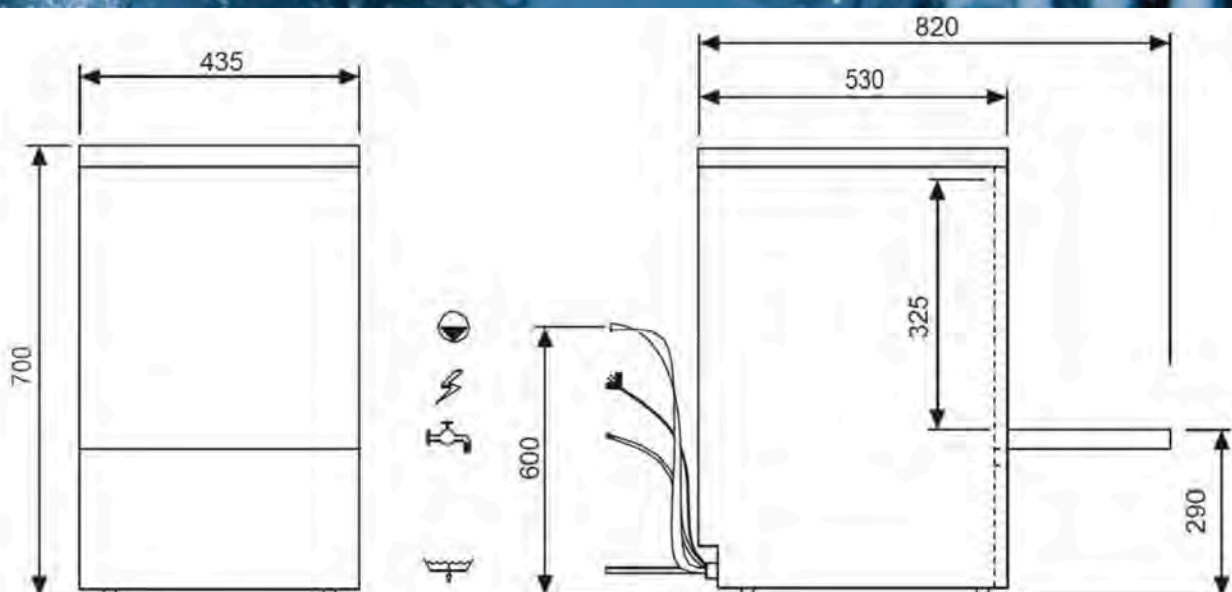




LAVASTOVIGLIE MEC40
DISHWASHER MEC40

Dim. cm. 43,6x53,5 (87 aperta) x67H
 Peso 34 Kg
 Misura cestello 39x39 cm
 Altezza massima piatti e bicchieri 30 cm
 Ciclo di lavaggio 120 secondi
 Potenza 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz

Dim. cm. 43,6x53,5 (87 open) x67H
Weight 34 Kg
Rack size 39x39 cm
Glass/plates max height 30 cm
Wash cycle 120 seconds
Power 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz
04110677



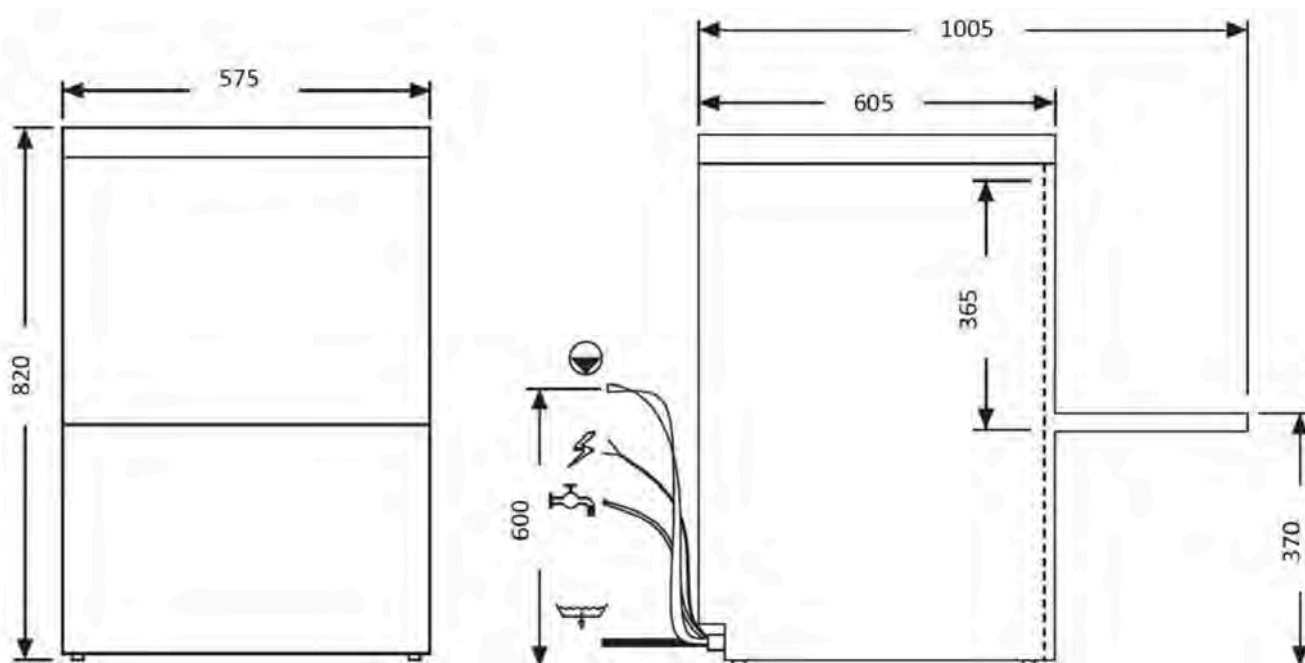


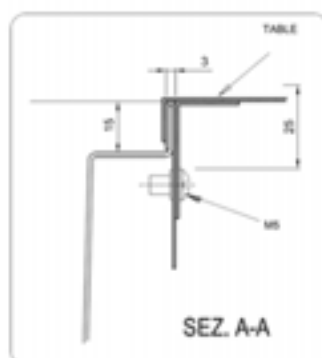
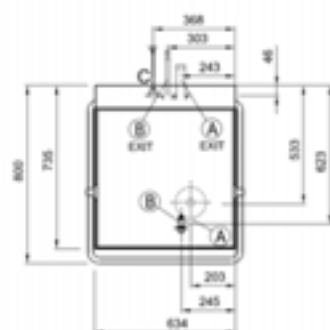
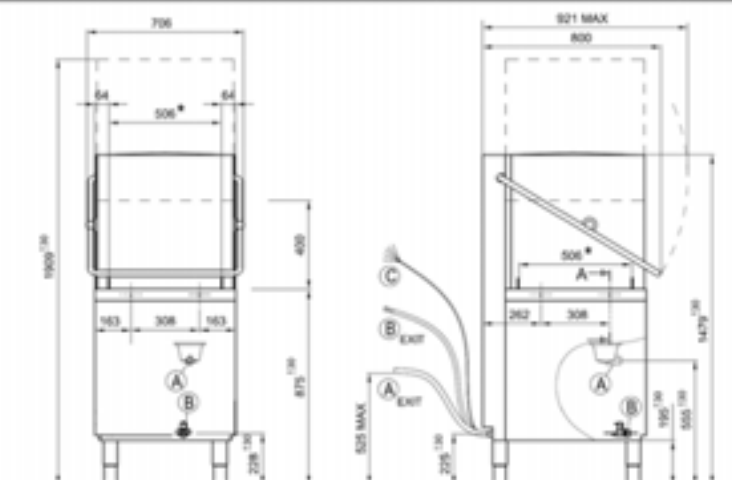
LAVASTOVIGLIE MEC50SB
DISHWASHER MEC50SB

Dim. cm. 57,5x60,5 (100,5 aperta) x82H
Peso 56 Kg
Misura cestello 50x50 cm
Altezza massima piatti e bicchieri 32,5 cm
Ciclo di lavaggio 60/120 secondi
Potenza 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz

Dim. cm. 57,5x60,5 (100,5 open) x82H
Weight 56 Kg
Rack size 50x50 cm
Glass/plates max height 32,5 cm
Wash cycle 60/120 seconds
Power 3500 W - 230 Volt - 1N - 50Hz
04110686


MECNOTECH.COM
distributore esclusivo CASOLARO GROUP





LAVASTOVIGLIE MEC60
DISHWASHER MEC60

Dim. cm. 70,6x80x147,9h (190,9 aperta)
Peso 90 Kg
Misura cestello 50x50 cm
Altezza massima piatti e bicchieri 38 cm
Ciclo di lavaggio 60/120 secondi
Potenza 8500 W - 400 Volt - 3N - 50Hz

Dim. cm. 70,6x80x147,9h (190,9 open)
Weight 90 Kg
Rack size 50x50 cm
Glass/plates max height 38 cm
Wash cycle 60/120 seconds
Power 8500 W - 400 Volt - 3N 50Hz
04110685



Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox. Refrigerazione ventilata con evaporatore ad alette trattato anticorrosione. Gruppo incorporato. Termostato digitale per il controllo della temperatura e dello sbrinamento. Resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Porta reversibile. Spessore isolamento 60 mm. Porta con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica facilmente estraibile. Cella con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Luce interna. Chiusura porta con chiave. Piedini in acciaio inox regolabili. Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio zincato.

Stainless steel internal and external structure. Ventilated refrigeration with anticorrosion treated evaporator and incorporated refrigeration unit. Digital thermostat for a better temperature and defrosting control. Door frame with thermal break. Automatic condensation evaporation. Extractable refrigeration monoblock unit Reversible door. 60 mm insulation thickness. Door with ergonomic handles and easy removable magnetic gasket. Internal rounded edges. Internal light. Door with key lock. Adjustable stainless steel feet. External bottom and back panels in galvanized steel.



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO GN 2/1
VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN 2/1

Potenza - Power 650 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C -2 +8
Tipo refrigerante - Refrigerant R134a
Temperatura/Umidità +43° 60HR
Max room Temp/Humidity +43° 60HR
dimensioni esterne-external dimensions 148x83x201H cm
dimensioni interne-inside dimensions 136x70x140H cm
Capacità - Capacity 1333 Lt
Peso netto - Gross weight 198 Kg
Dotazione standard - Standard equipment
6 griglie GN2/1 - 6 coppie guide
6 shelves GN2/1 - 6 pair of guides
04100551

ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO GN 2/1
VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN 2/1

Potenza - Power 950 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C -18 -22
Tipo refrigerante - Refrigerant R404a
Temperatura/Umidità +43° 60HR
Max room Temp/Humidity +43° 60HR
dimensioni esterne-external dimensions 148x83x201H cm
dimensioni interne-inside dimensions 136x70x140H cm
Capacità - Capacity 1333 Lt
Peso netto - Gross weight 208 Kg
Dotazione standard - Standard equipment
6 griglie GN2/1 - 6 coppie guide
6 shelves GN2/1 - 6 pair of guides
04100454



ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO GN 2/1
VENTILATED REFRIGERATED CABINETS GN 2/1

Potenza - Power 480 Watt
Alimentazione - Power supply 230/1N/50
Temperatura °C - Temperature °C -18 -22
Tipo refrigerante - Refrigerant R290
Temperatura/Umidità -
Max room Temp/Humidity +40° 60HR
dimensioni esterne-external dimensions 74x83x201H cm
dimensioni interne-inside dimensions 62,4x70x140H cm
Capacità - Capacity 650 Lt
Peso netto - Gross weight 120 Kg
Dotazione standard - Standard equipment
3 griglie GN2/1 - 3 shelves GN2/1
04100552



CIS di Nola - Isola 8 - 8001/8007
80035 Nola (NA)

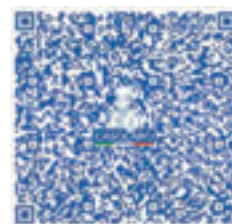
tel. +39.081.510.86.31

www.casolaro.it
casolaro@casolaro.com



Come raggiungere CASOLARO al  di Nola
inquadra il QR code e segui le indicazioni per raggiungerci

How to get to CASOLARO at  di Nola
scan the QR code and follow the directions to reach us



+39 331.235.4226
+39 338 977.9025
+39 320 362.4108



Casolaro Hotellerie SpA



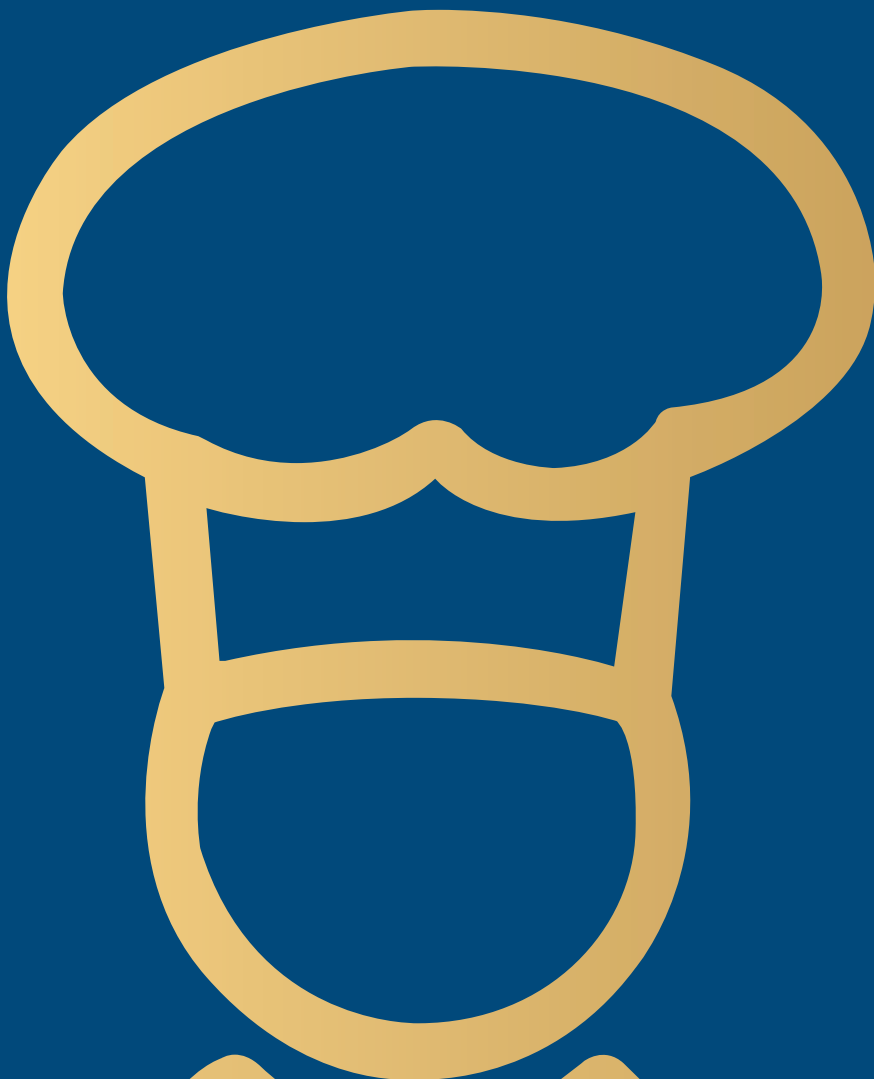
casolaro_hotellerie



Alessandra Farinelli - alessandrafarinelli.com
foto tecniche archivio Casolaro



Chef Vincenzo Ferro



CASOLARO
L'ITALIANA HOTELLERIE



LA CITTÀ DEGLI AFFARI
NOLA (Napoli) - Italy

F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A.
Show room
CIS di Nola - Isola 8 n.8001-8007
80035 Nola (NA) - Italia

Sede legale:
Via Solimena, 101
80129 Napoli
P.IVA 00838370633

Tel: 0039 081 5108631

www.casolaro.com
casolaro@casolaro.com

