

CATALOGO GENERALE

bisetti[®]
Italy



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

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





chi siamo / about us

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

macine / mills

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

grattugie / graters

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

HPL

Arya	74
------------	----

legno / wood

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

pietre ollari / cooking stones

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

piastre di sale rosa / pink salt plates

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

taglieri in polietilene polyethylene cutting boards

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



Dal 1945, ottant'anni di storia e tradizione

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

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

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

Grande attenzione al futuro e all'ambiente

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

- Nuovo impianto di verniciatura all'acqua. Un chiaro segnale della crescente e concreta attenzione dell'Azienda rispetto alle tematiche di natura ambientale: **-95% di emissione di COV** (Composti Organici Volatili), rispetto all'utilizzo di vernici a solvente.
- Nuovo impianto di aspirazione e recupero degli scarti di lavorazione e caldaie a biomassa di nuova generazione: l'intera struttura viene riscaldata **riducendo l'emissione di CO₂ e azzerando il consumo di metano**.
- Nel 2025 è prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica. Un ulteriore passo verso la **trasformazione "green"** dell'azienda.

Since 1945, eighty years of history and tradition

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

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

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

Pepper Style by Bisetti thinks about the future and the environment

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

- The new water painting system. A real signal of the growing and concrete attention of the Company to environmental issues. Using the water-based paint process we managed to reduce emissions of **VOC** (Volatile Organic Compounds) into the environment by **-95% compared to the use of solvent paints**.
- The new extraction and recovery system of production waste together with new generation biomass boilers allows to heat all production units, warehouses and offices. **Low CO₂ emissions and zero methane gas consumption**.
- In 2025 is expected the installation of a new photovoltaic system for electricity self-supply. A further step towards the **green thinking of the company**.

certificazioni - certifications



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

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



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

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



The mark of responsible forestry

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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

meccanismi - mechanism

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

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



Il meccanismo del pepe

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

The mechanism for pepper

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



Il meccanismo del sale

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

The mechanism for salt

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



Il meccanismo delle spezie

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

The right grinder for spices

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

MAI MACINARE A VUOTO - NEVER GRIND WITH EMPTY MILL

pomoli - knobs

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

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





macine

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

mills


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

Venezia



BIS02.03010P.910 

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

BIS02.03010S.910 

Salt mill
Macina sale



BIS02.03010P.900 


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

BIS02.03010S.900 

Salt mill
Macina sale


Taranto



BIS02.00840S.096 

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




BIS02.00840P.096 

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


Agrigento






BIS01.06141S.413 
h 152 mm
Aluminium/pink matt
lacquered wood
Alluminio satinato con testa
in faggio laccato opaco -
rosa cipria
Salt mill
Macina sale




BIS01.06141S.219 
h 152 mm
Aluminium/yellow curry matt
lacquered wood
Alluminio satinato con testa
in faggio laccato opaco -
giallo curry
Salt mill
Macina sale




BIS01.06141S.228 
h 152 mm
Aluminium/vanilla matt
lacquered wood
Alluminio satinato con testa
in faggio laccato opaco -
vaniglia
Salt mill
Macina sale




BIS01.06141P.211 
h 152 mm
Aluminium/moka matt
lacquered wood
Alluminio satinato con testa
in faggio laccato opaco -
moka
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.06141P.217 
h 152 mm
Aluminium/wisteria matt
lacquered wood
Alluminio satinato con testa
in faggio laccato opaco -
glicine
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.06141P.224 
h 152 mm
Aluminium/sage green matt
lacquered wood
Alluminio satinato con testa
in faggio laccato opaco -
verde salvia
Pepper mill
Macina pepe

Posillipo



BIS01.06141S.413

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



BIS01.06141S.219

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



BIS01.06141S.228

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



BIS01.06141P.211

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



BIS01.06141P.217

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




BIS01.06141P.224

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


Matera



BIS01.08151S.900 

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



BIS01.08151P.001 

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

Copper & walnut



BIS01.00005S.900 

h 100 mm
Beech-wood covered
with shiny copper
Faggio rivestito
interamente in rame lucido

Salt mill
Macina sale

BIS01.00005P.900 

Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00005S.902 

h 100 mm
Walnut stained beech-wood
with base and head covered
by shiny copper
Faggio tinto noce con base
e testa rivestiti in rame lucido

Salt mill
Macina sale

BIS01.00005P.902 

Pepper mill
Macina pepe

Rame



BIS01.05150P.900 

h 165 mm
Beech-wood covered
with shiny copper
Faggio rivestito interamente
in rame lucido

Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05150S.900 

h 165 mm
Beech-wood covered
with shiny copper
Faggio rivestito interamente
in rame lucido

Salt mill
Macina sale

Brass



BIS01.05150P.360 

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



BIS01.05150S.360 

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

Messina



BIS01.00005P.702 ⚙️

h 100 mm
Walnut stained beech-wood
with base and head covered
by pewter

Faggio tinto noce con base
e testa rivestiti in peltro

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00005S.702 ⚙️

Salt mill
Macina sale



BIS01.05150P.702 ⚙️

h 165 mm
Walnut stained beech-wood
with base and head covered
by pewter

Faggio tinto noce con base
e testa rivestiti in peltro

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.05150S.702 ⚙️

Salt mill
Macina sale



BIS01.00005P.800 ⚙️

h 100 mm
Beech-wood covered
with pewter

Faggio rivestito
interamente in peltro

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00005S.800 ⚙️

Salt mill
Macina sale

Diamond



Dual big



BIS01.00005P.361 

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

Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00005S.361 

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

Salt mill
Macina sale



BIS01.05150P.361 

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

Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05150S.361 

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

Salt mill
Macina sale




BIS02.08310P.000


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

Push



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



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

Panarea



BIS02.06140S.096 

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



BIS02.06140P.084 

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

Noce moscata



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

Grazie al suo design funzionale protegge le vostre mani.

Questa spezia, originaria dell'Indonesia, ha molte proprietà terapeutiche: le sue vitamine e i suoi minerali possiedono qualità antidepressive e sono ideali per una corretta digestione.

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

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

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

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



Scopri di più sulla macina noce moscata

Guarda il video

Discover more about the our Nutmeg Mill - Watch the video



BIS02.000834.096



h 130 mm

Stainless steel - Acciaio

Nutmeg mill

Macina noce moscata

Cannella



BIS02.000840.096



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




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

Discover more about the
our cinnamon mill - Watch the video



Roma








BIS01.06158P.002 







h 1000 mm

Pepper mill
Macina pepe

Natural beech-wood
Faggio naturale

					
BIS01.06150P.001 h 130 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06151P.001 h 180 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06152P.001 h 250 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06153P.001 h 330 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06154P.001 h 420 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06155P.001 h 530 mm Pepper mill Macina pepe
BIS01.06150S.001 Salt mill Macina sale	BIS01.06151S.001 Salt mill Macina sale	BIS01.06152S.001 Salt mill Macina sale	BIS01.06153S.001 Salt mill Macina sale	BIS01.06154S.001 Salt mill Macina sale	BIS01.06155S.001 Salt mill Macina sale

Walnut stained beech-wood
Faggio tinto noce

					
BIS01.06150P.002 h 130 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06151P.002 h 180 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06152P.002 h 250 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06153P.002 h 330 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06154P.002 h 420 mm Pepper mill Macina pepe	BIS01.06155P.002 h 530 mm Pepper mill Macina pepe
BIS01.06150S.002 Salt mill Macina sale	BIS01.06151S.002 Salt mill Macina sale	BIS01.06152S.002 Salt mill Macina sale	BIS01.06153S.002 Salt mill Macina sale	BIS01.06154S.002 Salt mill Macina sale	BIS01.06155S.002 Salt mill Macina sale

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

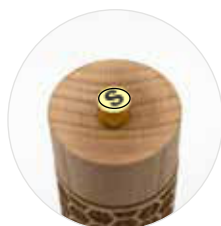



BIS08.026361.092



BIS08.026321.001


Honey



BIS01.04810P.001 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04810S.001 

Pepper mill
Macina pepe

Positano



macine - mills



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



BIS01.06410S.088 
Salt mill
Macina sale

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

BIS01.06420S.088 
Salt mill
Macina sale

In abbinamento a / combined with:
 pag. 87



BIS08.064061.088



BIS08.064062.088



BIS08.064066.088

Bird





BIS01.00320S.321 

h 110 mm
Beech wood black lacquered
Faggio laccato nero

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.321 

h 110 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00320S.326 

h 110 mm
Beech wood red lacquered
Faggio laccato rosso

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.326 

h 110 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00320S.320 

h 110 mm
Beech wood white lacquered
Faggio laccato bianco

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.320 

h 110 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00320S.001 

h 110 mm
Beech wood natural finishing
Faggio naturale

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.001 

h 110 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.00320S.002 

h 110 mm
Beech wood walnut stain
finishing
Faggio tinto noce

Salt mill
Macina sale

BIS01.00320P.002 

h 110 mm
Pepper mill
Macina pepe

Genova



Natural beech-wood
Faggio naturale

Walnut stained beech-wood
Faggio tinto noce



BIS01.05150P.001

h 165 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05151P.001

h 225 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05151P.001

h 285 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05151P.002

h 285 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05151P.002

h 225 mm
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.05150P.002

h 165 mm
Pepper mill
Macina pepe

BIS01.05150S.001

Salt mill
Macina sale

BIS01.05151S.001

Salt mill
Macina sale

BIS01.05152S.001

Salt mill
Macina sale

BIS01.05152S.002

Salt mill
Macina sale

BIS01.05151S.002

Salt mill
Macina sale

BIS01.05150S.002

Salt mill
Macina sale

Napoli



BIS01.00420X.002



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

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

Mills set in a box
Set macine in cassetta

Aosta



BIS01.00005P.002 

h 100 mm
Walnut stained beech-wood
Faggio tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00005S.002 

Salt mill
Macina sale



BIS01.00005P.001 

h 100 mm
Natural beech-wood
Faggio naturale

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00005S.001 

Salt mill
Macina sale



BIS01.00038P.002 

h 180 mm
Walnut stained beech-wood
Faggio tinto noce

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00038S.002 

Salt mill
Macina sale



BIS01.00038P.001 

h 180 mm
Natural beech-wood
Faggio naturale


Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00038S.001 


Salt mill
Macina sale

Portofino




BIS01.00053P.001 

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


BIS01.00053S.001 

Salt mill
Macina sale



BIS01.00053P.002 

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

BIS01.00053S.002 

Salt mill
Macina sale



BIS01.00053X.002  

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


+
Natural beech-wood
Faggio naturale
Salt mill
Macina sale

Vintage




Fir-wood antique finishing
Abete finitura vintage anticato



BIS01.07121P.012 


h 190 mm
Antique finishing
Finitura vintage

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.07121S.012 


Salt mill
Macina sale



BIS01.07121P.025 


h 190 mm
Light blue antique finishing
Azzurro - finitura vintage

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.07121S.025 


Salt mill
Macina sale



BIS01.07121P.020 

h 190 mm
Ivory antique finishing
Avorio - finitura vintage

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.07121S.020 


Salt mill
Macina sale

Antique




Fir-wood antique finishing
Abete finitura vintage anticato




BIS01.04450P.012 

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


BIS01.04450S.012 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04451P.012 

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

BIS01.04451S.012 

Salt mill
Macina sale

In abbinamento a / combined with:
pag. 94



BIS08.026030.012



BIS08.359303.012



BIS08.000134.012

Cortina



BIS01.04855S.001

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



BIS01.04855P.001

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



BIS01.04855C.001

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



BIS01.04865S.001

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



BIS01.04865P.001

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



BIS01.04865C.001

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

Trento



BIS01.04150P.020 

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

BIS01.04150S.020 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04150P.021 

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

BIS01.04150S.021 

Salt mill
Macina sale

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



BIS13.099114.089



BIS14.099311.089

Imperia






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

BIS01.00005S.004 
Salt mill
Macina sale




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

BIS01.05150S.004 
Salt mill
Macina sale



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

BIS01.05151S.004 
Salt mill
Macina sale



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

BIS01.06150S.004 
Salt mill
Macina sale



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

BIS01.06151S.004 
Salt mill
Macina sale



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

BIS01.06152S.004 
Salt mill
Macina sale

In abbinamento a / combined with:
 pag. 97



BIS08.063008.004



BIS08.063002.004



BIS08.063012.004

Firenze





BIS01.06250P.321

h 220 mm
Black lacquered
beech-wood
Faggio laccato nero

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06250S.321

Salt mill
Macina sale



BIS01.06250P.321

h 220 mm
White lacquered
beech-wood
Faggio laccato bianco

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06250S.321

Salt mill
Macina sale



BIS01.06250P.326

h 220 mm
Red lacquered
beech-wood
Faggio laccato rosso

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06250S.326

Salt mill
Macina sale



BIS01.06251P.321

h 320 mm
Black lacquered
beech-wood
Faggio laccato nero

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06251S.321

Salt mill
Macina sale



BIS01.06251P.321

h 320 mm
White lacquered
beech-wood
Faggio laccato bianco

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06251S.321

Salt mill
Macina sale



BIS01.06251P.326

h 320 mm
Red lacquered
beech-wood
Faggio laccato rosso

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06251S.326

Salt mill
Macina sale



BIS01.06252P.321

h 420 mm
Black lacquered
beech-wood
Faggio laccato nero

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06252S.321

Salt mill
Macina sale



BIS01.06252P.321

h 420 mm
White lacquered
beech-wood
Faggio laccato bianco

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06252S.321

Salt mill
Macina sale



BIS01.06252P.326

h 420 mm
Red lacquered
beech-wood
Faggio laccato rosso

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.06252S.326

Salt mill
Macina sale

Rimini





BIS01.04250P.221 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04250S.221 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04250P.220 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04250S.220 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04250P.218 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04250S.218 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04250P.222 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04250S.222 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04250P.213 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04250S.213 

Salt mill
Macina sale



BIS01.04250P.225 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.04250S.225 

Salt mill
Macina sale

Sorrento



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

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



BIS01.07150S.320

h 130 mm
White laquered
beech-wood
Faggio laccato bianco
Salt mill
Macina sale



BIS01.07150P.326

h 130 mm
Red laquered
beech-wood
Faggio laccato rosso
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.07151S.001

h 190 mm
Natural beech-wood
Faggio naturale
Salt mill
Macina sale



BIS01.07151P.002

h 190 mm
Walnut stained beech-wood
Faggio tinto noce
Pepper mill
Macina pepe



BIS01.07152S.320

h 250 mm
White laquered
beech-wood
Faggio laccato bianco
Salt mill
Macina sale



BIS01.07152P.321

h 250 mm
Black laquered
beech-wood
Faggio laccato nero
Pepper mill
Macina pepe


Asti



BIS01.00020P.321 

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

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.00020S.321 

Salt mill
Macina sale

Verona



BIS01.08770P.420 ⚙️

h 130 mm
White lacquered
beech-wood
Faggio laccato
bianco lucido

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.08770S.420 ⚙️

Salt mill
Macina sale



BIS01.08770P.422 ⚙️

h 130 mm
Light green lacquered
beech-wood
Faggio laccato verde
chiaro lucido

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.08770S.422 ⚙️

Salt mill
Macina sale



BIS01.08770P.425 ⚙️

h 130 mm
Light blue lacquered
beech-wood
Faggio laccato
azzurro lucido

Pepper mill
Macina pepe

BIS01.08770S.425 ⚙️


Salt mill
Macina sale

Pisa



Meccanismo di selezione del grado di macinatura
With grinding selection




BIS02.08910P.001 

h 180 mm
Beech-wood and acrylic
Faggio e acrilico

Pepper mill
Macina pepe



BIS02.08910S.001 

h 180 mm
Beech-wood and acrylic
Faggio e acrilico


Salt mill
Macina sale

La Spezia



Glass - Stainless Steel top
Vetro - Coperchio acciaio




BIS02.06940P.000 
h 145 mm
Pepper mill
Macina pepe




BIS02.06940S.000 
h 145 mm
Salt mill
Macina sale



BIS02.06940L.000 
h 145 mm
Flax seeds mill
Macina semi di lino



BIS02.06940C.000 
h 145 mm
Chili pepper mill
Macina peperoncino




BIS02.06940E.000 
h 145 mm
Herbs mill
Macina erbe




BIS02.06940W.000 
h 145 mm
Chia seeds mill
Macina semi di chia



BIS02.06940J.000 
h 145 mm
Sesame seeds mill
Macina semi di sesamo



BIS02.06940G.000 
h 145 mm
Sunflower seeds mill
Macina semi di girasole

Pantelleria




BIS02.06040P.000 

h 165 mm
Vetro
Glass bottle
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.06040S.000 

Salt mill
Macina sale



BIS02.06050P.000 

h 220 mm
Vetro
Glass bottle
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.06050S.000 

Salt mill
Macina sale

Pavia



BIS02.06970P.000



h 180 mm
Vetro
Glass bottle
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.06970S.000



h 180 mm
Vetro
Glass bottle
Salt mill
Macina sale

Giant



BIS02.00740P.000



h 400 mm
Acrilic
Acrilico

Pepper mill
Macina pepe

BIS02.00740S.000



Salt mill
Macina sale

Verona



macine - mills



BIS02.08710P.000
h 130 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.08720P.000
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.08730P.000
h 245 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.08730S.000
h 245 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

BIS02.08720S.000
h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

BIS02.08710S.000
h 130 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

Milano





BIS02.08440P.000



h 320 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.08430P.000



h 220 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.08420P.000



h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.08410P.000



h 120 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.08440S.000



h 320 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.08430S.000



h 220 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.08420S.000



h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.08410S.000



h 120 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

Perugia



BIS02.00822P.000

h 100 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.00851P.000

h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.00931P.000

h 250 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

BIS02.00931S.000

h 250 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

BIS02.00851S.000

h 175 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

BIS02.00822S.000

h 100 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale

Como



BIS02.00839S.000



h 90 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.00826S.000



h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.00826P.000



h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.00839P.000



h 90 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe

Torino



BIS02.09810S.000



h 85 mm

Acrylic / Acrilico

Salt mill

Macina sale



BIS02.09820S.000



h 150 mm

Acrylic / Acrilico

Salt mill

Macina sale



BIS02.09820P.000



h 150 mm

Acrylic / Acrilico

Pepper mill

Macina pepe



BIS02.09810P.000



h 85 mm

Acrylic / Acrilico

Pepper mill

Macina pepe

Brescia



BIS02.00930S.000



h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.00930P.000



h 145 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.00828P.000



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

Capri





BIS02.09320P.000

h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.09320S.000

h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.09320P.098

h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.09320S.098

h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.09320P.097

h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.09320S.097

h 165 mm
Acrylic / Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.09320X.000



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



BIS02.09320X.098



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



BIS02.09320X.097



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

Pesaro Urbino



BIS02.00911S.000 

h 175 mm
Acrylic - Acrilico
Salt mill
Macina sale



BIS02.00911P.000 


h 215 mm
Acrylic - Acrilico
Pepper mill
Macina pepe



BIS02.06918S.000 

h 90 mm
Acrylic - Acrilico
Salt mill
Macina sale




BIS02.06918P.000 

h 90 mm
Acrylic - Acrilico
Pepper mill
Macina pepe


Taormina



BIS02.09252P.098 


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



BIS02.09252S.098 


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



BIS02.09252P.097 

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



BIS02.09252S.097 

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

Spice & Co.



BIS02.09210S.000



h 115 mm

Acrylic - Acrilico

Salt & pepper mill

Macina sale e pepe



BIS02.09220S.000



h 165 mm

Acrylic - Acrilico

Salt & pepper mill

Macina sale e pepe



BIS02.09230S.000



h 215 mm

Acrylic - Acrilico

Salt & pepper mill

Macina sale e pepe



BIS02.09240S.000



h 270 mm

Acrylic - Acrilico

Salt & pepper mill

Macina sale e pepe

Packaging e visual



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



BIS99.101002.001
Display totem macine
in multistrato di betulla



BIS99.101001.026
Crown logo vetrina





Grattugia conica



BIS19.000701.004

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

Grater
Grattugia

BIS19.000702.004

h 300 mm

Taglia tartufi



BIS19.000738.004

235 mm

Stainless steel / Olive-wood handle

Acciaio / Manico legno d'ulivo

Truffle shaver

Taglia tartufi



HPL

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



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

Arya



HPL rectangular cutting board with handle
Tagliere HPL rettangolare con manico



360 x 200 x h 5 mm

BIS22.003620.090

Finitura ardesia / Slate finishing

BIS22.003620.091

Finitura frassino / Ash finishing

BIS22.003620.092

Finitura noce / Walnut finishing



240 x 200 x h 5 mm

BIS22.002420.090

Finitura ardesia / Slate finishing

BIS22.002420.091

Finitura frassino / Ash finishing

BIS22.002420.092

Finitura noce / Walnut finishing

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



360 x 240 x h 5 mm

BIS22.003624.090

Finitura ardesia / Slate finishing

BIS22.003624.091

Finitura frassino / Ash finishing

BIS22.003624.092

Finitura noce / Walnut finishing



200 x 130 x h 5 mm

BIS22.002013.090

Finitura ardesia / Slate finishing

BIS22.002013.091

Finitura frassino / Ash finishing

BIS22.002013.092

Finitura noce / Walnut finishing



legno

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

wood

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

Scacchi



Ash and oak wood
Frassino e noce massello



BIS08.091920.000

40 x 40 x 4.5 cm

Cutting board
Tagliere



BIS08.091921.000

49 x 31 x 4.5 cm

Cutting board
Tagliere



BIS08.091922.000

57,5 x 40 x 4.5 cm

Cutting board
Tagliere

Acacia 2.0



Acacia wood
Acacia



BIS11.064020.088

25 x 25 x 4 cm

Square tray with handles
Vassoio quadrato in acacia
con maniglie



BIS11.064021.088

30 x 30 x 4 cm

Square tray with handles
Vassoio quadrato in acacia
con maniglie



BIS11.064030.088

38 x 28 x 2,4 cm

**Round cutting board
with handle**

**Tagliere & serving tondo
con manico**



BIS11.064031.088

44 x 34 x 2,4 cm

**Round cutting board
with handle**

**Tagliere & serving tondo
con manico**

Smart table



Acacia wood
Acacia



BIS11.011100.087

21,5 x 14 x h 6 cm

Bread holder

Portapane



BIS11.011102.087

11,5 x 5,5 x h 6 cm

Carasau bread holder
Portapane dentellato



BIS11.011103.087

12 x 6,5 x h 4,5 cm

Sugar & tea sachets holder
Porta bustine zucchero / tè



BIS11.011104.087

13 x 4 x h 6 cm

Breadsticks holder
Portagrissini



BIS11.011101.087

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

Napkin holder
Portatovaglioi

Easy storage



**BIS11.110100.087**

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

**BIS11.1101K1.089**

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

BIS11.110101.087

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

**BIS11.1101K2.089**

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

BIS11.110102.087

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

**BIS11.1101K3.089**

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

Acacia



Acacia-wood cutting board
Tagliere in legno di acacia

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



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

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

Positano



BIS08.064061.088

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



BIS08.064062.088

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



BIS08.064066.088

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

In abbinamento a / combined with:
pag. 29



BIS01.06410S.088



BIS01.06420P.088

Whiskey Smoker



BIS07.001866.089

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



BIS07.K01866.095

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

Butcher



legno - wood



BIS08.009000.091

40 x 30 x 5 cm

Ash-wood butcher with handle

Ceppaia in frassino con maniglie

Cutting board

Tagliere

Tradizione italiana



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

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



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

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

In abbinamento a / combined with:
pag. 27



BIS01.06151S.002



BIS01.06152P.002



BIS01.06153P.002



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

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



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

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

In abbinamento a / combined with:
pag. 27



BIS01.06151P.001



BIS01.06152S.001



BIS01.06153P.001

Entertaining



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

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

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

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



Sapori italiani



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



BIS08.26800D.001 Cheese



BIS08.26800F.001 Salami



BIS08.26800H.001 Cake



BIS08.26800M.001 Pizza



BIS08.026800N.001 Bread



BIS08.026800Q.001 Greens

Antique



Antique finishing fir-wood
Abete con finitura anticata



Cutting board with metal handle
Tagliere con maniglia in metallo

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



Cutting board with metal handles
Tagliere con due maniglie in metallo

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



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

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



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

BIS08.359303.012 ø 30 x 3 cm

In abbinamento a / combined with:
pag. 37



BIS01.04450P.012



BIS01.04451P.012

Tigullio



legno - wood



BIS07.000600.020

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

Mortaio
Mortar pestle



BIS07.000601.020

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

Mortaio
Mortar pestle

Ulivo



Olive-wood
Legno di ulivo



Olive-wood bowl
Ciotola in legno di ulivo

BIS11.063110.004 ø 23 x h 8 cm



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

BIS07.020144.004 ø 4,5 x 44 cm

Olive-wood cutting boards
Taglieri in legno di ulivo



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



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



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



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

In abbinamento a / combined with:
pag. 41



BIS01.06150P.004



BIS01.06151S.004



BIS01.05150P.004



BIS01.05151S.004

Aperitivo e sushi



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

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

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



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

BIS08.026701.001 39 x 18 x 6 cm



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

BIS08.026702.001 50 x 12 x 6 cm



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

BIS08.064015.002	ø 40 cm
BIS08.064016.002	ø 50 cm
BIS08.064017.002	ø 60 cm



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

BIS08.064005.002	ø 40 x 1,5 cm
BIS08.064006.002	ø 50 x 1,5 cm
BIS08.064007.002	ø 60 x 1,5 cm



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

BIS08.080201.001	32,5 x 16,5 x 1,5 cm
BIS08.080211.001	42 x 23 x 1,5 cm



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

BIS08.026121.000	20 x 12 x 3 cm
BIS08.026122.000	30 x 20 x 3 cm
BIS08.026123.000	45 x 15 x 3 cm
BIS08.026124.000	35 x 20 x 3 cm



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

BIS08.026121.012	20 x 12 x 3 cm
BIS08.026122.012	30 x 20 x 3 cm
BIS08.026123.012	45 x 15 x 3 cm
BIS08.026124.012	35 x 20 x 3 cm

Honey



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

BIS08.048211.001 42 x 23 x 1,5 cm



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

BIS07.040050.001

Bread box



legno - wood



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

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

Pane e pizza



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

BIS08.010031.001 38 x 22 x 2 cm



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

BIS08.010033.001 35 x 21 x 2 cm



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

BIS08.026091.001	50 x 18 cm
BIS08.026092.001	72 x 18 cm
BIS08.026093.001	75 x 30 cm
BIS08.026094.001	100 x 30 cm

Birch-wood pizza peel
Pala pizza in legno di betulla

BIS08.026192.001
37 x 50 cm



Beech-wood cutting board
Tagliere in legno di faggio

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

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



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

BIS07.000108.001 ø 6 x 18,5 cm

Classica



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

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



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

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



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

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



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

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



Beech-wood cutting board
Tagliere in legno di faggio

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



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

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



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

BIS08.035630.001 ø 30 x 2 cm

Classica



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

BIS08.14103.001 34 x 42 x 2 cm



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

BIS08.026438.001 40 x 36 x 2 cm



Beech-wood cutting board
Tagliere in legno di faggio

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



Beech-wood cutting board
Tagliere in legno di faggio

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



Birch plywood cutting boards
Taglieri in multistrato di betulla

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



Beech-wood cutting board
Tagliere in legno di faggio

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

Design



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

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



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

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



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

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

Cucina



legno - wood



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

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



Beech-wood cutting board
Tagliere in legno di faggio

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



Birch plywood pasta board
Spianatoia in multistrato di betulla

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



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

BIS08.000900.001	50 x 40 x 1 cm
-------------------------	----------------

Accessori cucina



Legno di faggio oliato e silicone
Silicon and beech-wood



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

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

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

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

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

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

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

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



Legno di cacia
Acacia-wood



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



Legno di faggio
Beech-wood



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

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



Legno di faggio
Beech-wood



Spatula / Spatola
BIS07.091521.001 34 cm

Fork / Forchetta
BIS07.091522.001 34 cm

Spoon / Cucchiaino
BIS07.091520.001 34 cm

Risotto spoon / Cucchiaino per risotto
BIS07.091523.001 34 cm

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

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



Rolling pin with turning handles
Mattarello con manici girevoli

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



Rolling pin with fixed handles
Mattarello con manici fissi

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



Beech-wood dish rack
Scolapiatti in faggio

BIS11.000670.001 39,5 x 10 x 14 cm



Beech-wood Pasta drying rack
Asciuga pasta in faggio

BIS11.000671.001 18 x 35 x 30 cm

Legno di faggio
Beech-wood

Meat hammer / Batticarne
BIS07.000194.001 31 cm

Tongs / Pinze
BIS07.000392.001 30 cm

Gnocchi tool / Riga gnocchi
BIS07.000214.001 20 cm

Honey doser / Dosa miele
BIS07.000361.001 14 cm

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

Lemon squeezer / Spremi limone
BIS07.000217.001 15 cm

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

Fork / Forchetta
BIS07.000522.001 35 cm

Spatula / Spatola
BIS07.000521.001 35 cm

Spoon / Cucchiaio
BIS07.000520.001 35 cm

Sauce spoon / Cucchiaio per sughi
BIS07.000524.001 35 cm

Spaghetti spoon / Mestolo spaghetti
BIS07.000034.001 35 cm

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

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

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

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

Curved turner / Spatola curva
BIS07.000399.001 33 cm



Set pasta



Crea il tuo set a piacere
Customized set on demand



BIS07.009001.001

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

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





BIS07.009002.001

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

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



BIS07.009003.001

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

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



Visual





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



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



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



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



Cutting boards display
 Display banco taglieri
BIS11.000670.001



Vintage



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

BIS13.099271.025 \varnothing 300 mm



BIS13.099271.012



BIS13.099271.020



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

BIS13.099272.020 25 x 25 cm



BIS13.099272.012



BIS13.099272.025



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

BIS13.099274.025 25 x 40 cm



BIS13.099274.012



BIS13.099274.020

Design



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

BIS13.099101.095 ø 300 mm



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

BIS13.099102.095 250 x 250 mm



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

BIS13.099104.095 250 x 400 mm



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

BIS13.099111.089 ø 300 mm



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

BIS13.099112.089 250 x 250 mm



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

BIS13.099121.089 ø 300 mm



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

BIS13.099114.089 250 x 400 mm



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

BIS13.099122.089 250 x 250 mm



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

BIS13.099124.089 250 x 400 mm

Tradition



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

BIS13.099001.095 ø 300 mm



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

BIS13.099002.095 250 x 250 mm



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

BIS13.099011.002 ø 300 mm



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

BIS13.099004.095 250 x 400 mm



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

BIS13.099012.002 250 x 250 mm



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

BIS13.099014.002 250 x 400 mm



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

BIS13.099021.002 ø 300 mm



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

BIS13.099022.002 250 x 250 mm



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

BIS13.099051.002 250 x 250 mm



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

BIS13.099024.002 250 x 400 mm

Accessori



Round cooking stone
Pietra ollare rotonda

BIS13.099041.094 ø 300 mm



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

BIS13.099042.094 250 x 250 mm



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

BIS13.099063.094



Large rectangular cooking stone
Pietra ollare rettangolare grande

BIS13.099044.094 250 x 400 mm



Pliers with wooden handle
Pinza con manicatura in legno tinto noce

BIS13.099062.002

Packaging

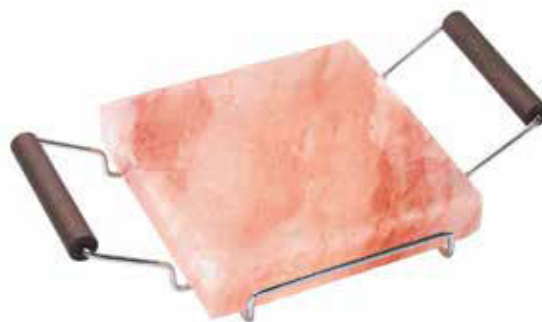




Piastre di sale rosa



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



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



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

BIS14.099304.095 200 x 300 x 25 mm



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

BIS14.099311.089 ø 200 x 25 mm



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

BIS13.099312.089 200 x 200 x 25 mm



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

BIS13.099314.089 200 x 300 x 25 mm



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

BIS13.099355.089 200 x 200 x 25 mm

Accessori



Round salt plate
Piastra di sale rotonda

BIS14.099341.094 ø 200 x 25 mm



Square salt plate e
Piastra di sale quadrata

BIS13.099342.094 200 x 200 x 25 mm



Large rectangular salt plate
Piastra di sale rettangolare grande

BIS13.099344.094 200 x 300 x 25 mm

Packaging



piastre di sale rosa - pink salt plates



ristorazione professionale

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

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

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

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

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

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

horeca line

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

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

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

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



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Fermi antiscivolo
No-slip feet



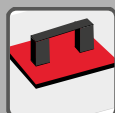
Codifica colori
Color coding



Reversibile
Doubleside reversible



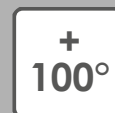
Idoneo a contatto
alimentare
Food-safe contact



Modellabile lunga
durata
Long-term modelling



Temperatura consentita
Max and min temperatures



Temperatura massima per 15 minuti
Max temperature over 15 minutes











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

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



Colori disponibili / available colours

Cod. colore

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



Scopri di più sul tagliere brevettato
Guarda il video

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












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

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

Colori disponibili / available colours

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

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

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

Misure personalizzate su richiesta
Customized size on demand



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

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



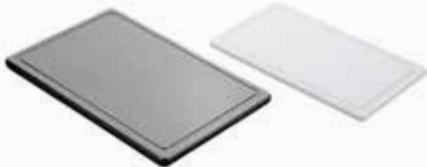
Cutting board without groove and hole
Tagliere bar senza scanalatura e senza foro

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



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

BIS20.003020.021.F 300 x 200 x 10 mm



Cutting board with groove
Tagliere bar con scanalatura

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



Cutting board with groove
Tagliere bar con scanalatura

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



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

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



Cutting board with handle and feet
Tagliere con maniglia e piedini

BIS20.003918.021 390 x 180 x h 57 mm



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

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



Cutting board with handle and feet
Tagliere con maniglia e piedini

BIS20.005012.021 500 x 120 x h 57 mm



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

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



Cutting board with handle
Tagliere per tutti gli usi con maniglia

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



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

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



Fixed rolling pins
Mattarello rullo fisso

- BIS20.MT0050.020** 500 x ø 70 mm

Rolling pins with turning grips
Mattarello rullo girevole

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



Cleaning scrape
Pialletto

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

Pepper Style by Bisetti s.r.l.

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

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

