

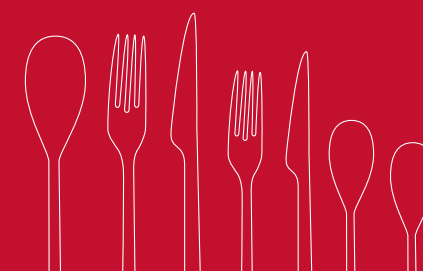


casabugatti.com



96-CATHORECA 8 020178 541685

BUGATTI®



CATALOGO HO.RE.CA.

HO.RE.CA.
CATALOGUE



Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale, 69
25065 Lumezzane S. S. Brescia - Italy
T +39 030 8928280
F +39 030 8928250
professional@casabugatti.it
www.casabugatti.it



BUGATTI® **100**
UNEXPECTED EVERYDAY SINCE 1923

UNEXPECTED EVERYDAY

Innovativo. Moderno. Sorprendente.
Affascinante. Esclusivo. Raffinato.
Sofisticato. Curioso.

Innovative. Modern. Amazing.
Fascinating. Exclusive. Refined.
Sophisticated. Curious.

manifesto | manifest

BUGATTI
100
SINCE 1923

INDEX

BY CATEGORY

17	STAINLESS STEEL CUTLERY	79	SPECIAL PROJECTS CUTLERY
51	COLOUR CUTLERY	121	STEAK KNIVES
73	BUGATTI LAB	127	INFORMATION

INDEX

BY NAME

58	ALADDIN	112	ELLE NEW	18	RIVIERA
28	AMALFI	84	FLORIDA NEW	38	SETTIMOCIELO
66	ARES	52	GLAMOUR	22	SIENA
96	AVENUE	100	KING NEW	92	TERRA NEW
116	BUTTERFLY NEW	108	MARTINI NEW	44	VIDAL
80	ELENA NEW	88	MILANO NEW		
104	ELISA NEW	32	PORTOFINO		

LEGENDA | LEGEND



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Personalizzabile, senza limite di quantità e
immaginazione
Customizable, with no limits of quantity
and imagination

UNEXPECTED EVERYDAY DAL 1923

UNEXPECTED EVERYDAY SINCE 1923

IT Dal 1923 Bugatti realizza **proposte uniche nel settore della posateria di alta qualità, oggettistica per la tavola e la cucina, bottiglie termiche, piccoli elettrodomestici di design**, rivolte agli appassionati dell'arte della tavola, a chi ama stupirsi, stupire, circondarsi di oggetti che portino meraviglia e calore nei rituali fondamentali della vita di tutti i giorni.

Celebrando il centesimo anniversario, Bugatti amplia la sua proposta anche all'Ho.Re.Ca. e si propone come marchio di portata globale in oltre 100 paesi nei più esclusivi negozi, hotel e ristoranti del mondo.

L'obiettivo di Bugatti è quello di **creare prodotti che durino nel tempo** e che diventino automaticamente amici dell'ambiente che ci circonda. La **sostenibilità** e la **sicurezza** delle persone sono al centro della nostra filosofia. Sin dalle fasi di progettazione e produzione del prodotto viene data massima attenzione all'utilizzo delle materie prime: **l'83% dei metalli usati per la realizzazione dei prodotti proviene da fonti circolari** e viene ottimizzato l'utilizzo dei materiali impiegati e dei processi di lavorazione in modo da minimizzare lo sfruttamento delle materie prime. I processi impiegati per la produzione sono sistematicamente ricercati per il più basso impatto ambientale.

EN Since 1923 Bugatti produces **unique proposals in the field of high-quality cutlery, objects for table & kitchen, thermal bottles, small design appliances**, dedicated to lovers of the art of the table and to those who love to be amazed, amaze, surrounding themselves with objects that bring wonder and warmth to the fundamental rituals of everyday life.

Celebrating its 100th anniversary, Bugatti enriches its proposal to the Ho.Re.Ca and is proposing as an international brand present in more than 100 countries, in the best department stores in the world, in exclusive hotels and restaurants.

The aim of Bugatti is **to manufacture products that last over time** and that automatically become friends of the environment around us. **Sustainability** and the **safety** of people are at the hearth of our philosophy. From the design and production phases of the product, maximum attention is given to the use of raw materials: **83% of the metals used for the realization of the products comes from circular sources** and the use of the materials and the manufacturing processes are optimized in order to minimize the exploitation of raw materials. Production processes production are systematically studied for the lowest environmental impact.



BUGATTI HO.RE.CA.



HOTEL & HOSPITALITY

IT Bugatti è la scelta perfetta per chi vuole distinguersi: affianchiamo e supportiamo i migliori professionisti in ambito Ho.Re.Ca. che vogliano **caratterizzare, valorizzare e differenziare** la mise en place con oggetti dalla forte **carica innovativa** e dal **design originale e distintivo**.

ASCOLTO, FLESSIBILITÀ E SOLUZIONI

Siamo pronti ad **ascoltare e raccogliere le richieste del cliente e affiancarlo nella ricerca delle soluzioni**, fino a creare proposte uniche, studiate appositamente per le sue esigenze. Restiamo al suo fianco per qualsiasi bisogno, anche negli anni a venire.

EN Bugatti is the perfect choice for those who want to distinguish: we share our skills to support the best Ho.Re.Ca. professionals that want to **differentiate, enhance** and make their mise-en-place **stand out** through objects characterized by **strong innovative essence** and **original and distinctive design**.

LISTENING, FLEXIBILITY & SOLUTIONS

We are always ready **to listen and collect customer's needs, supporting in the research of a solution** with the aim of creating unique proposals, designed and custom-made basing on specific requests. We assist the customer for any need during each year of cooperation.

DESIGN E PASSIONE DAL 1923

Il design delle posate nasce dalla collaborazione dell'Ufficio Tecnico Bugatti con designer interni ed esterni. Ogni posata è frutto della **competenza di oltre 100 anni di storia, passione e approfondito studio della gestualità della mano**.

QUALITÀ E CURA DEI DETTAGLI

Ogni posata viene concepita per poter offrire un'**esperienza di utilizzo piacevole e precisa a tavola**.

Ogni fase, dalla progettazione alla produzione, dalla lucidatura al controllo qualità, è eseguita con la massima cura ed attenzione.

PERSONALIZZAZIONE SENZA LIMITI

Offriamo **estrema flessibilità di personalizzazione**, anche di **piccole quantità**, sia attraverso incisioni laser che con l'apposizione di disegni colorati o loghi su misura, **studiati appositamente con e per il cliente**.

DESIGN & PASSION SINCE 1923

The designs of Bugatti cutlery collections are projected by the Bugatti Technical Office in cooperation with internal and external designers. Each piece of cutlery is the result of **skills accumulated in over than 100 years of story, passion and detailed study of the gesture of the hand**.

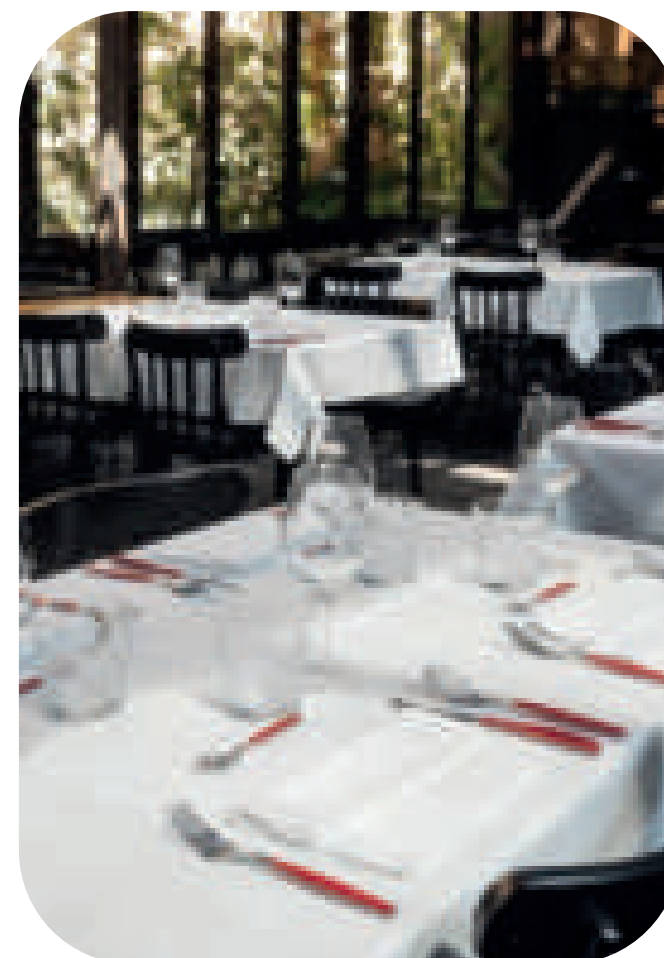
QUALITY & CARE OF DETAILS

Each piece of cutlery is conceived to offer a **pleasant and precise user experience**. We take care of each phase: from design to production, from polishing to quality control.

NO LIMITS ON CUSTOMIZATION

We offer **extreme flexibility of customization**, even of **small quantities**, both through laser engraving or the apposition of colored designs or custom-made logos, **designed specifically with and for the customer**.

BAR & RESTAURANT



BANQUETING & CATERING



DESIGN E QUALITÀ

DESIGN & QUALITY

IT La gamma di posate di Bugatti è caratterizzata da una **ampia proposta in termini di referenze, stili, colori e finiture**: più di 30 colori disponibili, fino a 56 pezzature, 24 finiture PVD, più di 20 decori, più di 38.527 referenze. Per l'Ho.Re.Ca., i colori PVD sono Bronzo, Black Diamond, Dark Chocolate e Gold, disponibili con finitura lucida, sabbiata, vintage e satin o con solo manico PVD lucido o sabbiato. Disponibile per ogni modello è anche l'elegante copertura in argento che arricchisce ulteriormente l'offerta.

EN Bugatti cutlery range is characterized by a **wide proposal, in terms of references, style, colors and finishings**: 30+ colours, up to 56 references, 24 PVD finishings, 20+ decorations, more than 38,527 pieces. For Ho.Re.Ca., PVD colours are Bronze, Black Diamond, Dark Chocolate and Gold, available with mirror, sandblasted, vintage and satin finishing or with PVD handle mirror or sandblasted. In addition to these precious finishings, we offer the elegant silver cover.

IT Il design delle posate Bugatti è frutto di uno studio accurato sulla **gestualità naturale della mano**, al fine di garantire un'esperienza d'uso sia piacevole che precisa a tavola. Grazie al **perfetto bilanciamento** e ai manici ergonomici, le posate offrono una presa sicura e un comfort ineguagliabile.

EQUILIBRIO Le posate sono disegnate perché siano la precisa e naturale estensione della mano.

TAGLIO La lama è affilata con precisione, permettendo tagli senza sforzo.

PRESA Il manico è progettato per una perfetta presa e per la migliore ergonomia.

REBBI Ogni dettaglio è pensato per inforcare le vivande con la massima efficacia.

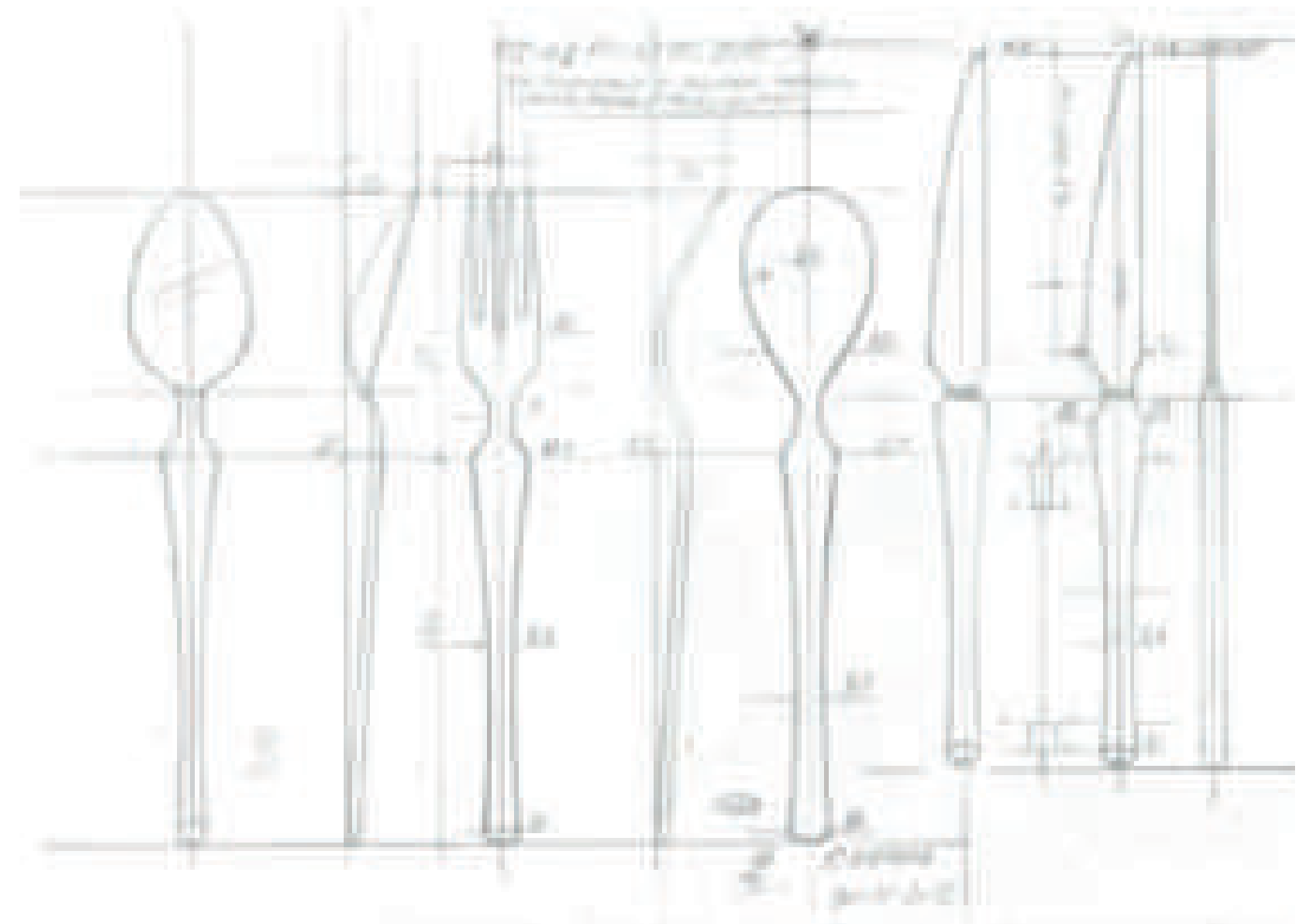
EN The design of the cutlery is conceived basing on a careful study of the natural gestures of the hand, in order to offer a pleasant and precise user experience at the table. Thanks to the perfect balancing and the ergonomic handles, the cutlery is characterized by optimal grip and comfort.

BALANCE Each piece of cutlery is designed as the precise and natural extension of the hand.

CUT Blade perfectly sharpened for accurate, effortless cutting.

GRIP Ergonomic handle designed for optimal ergonomics and firm grip.

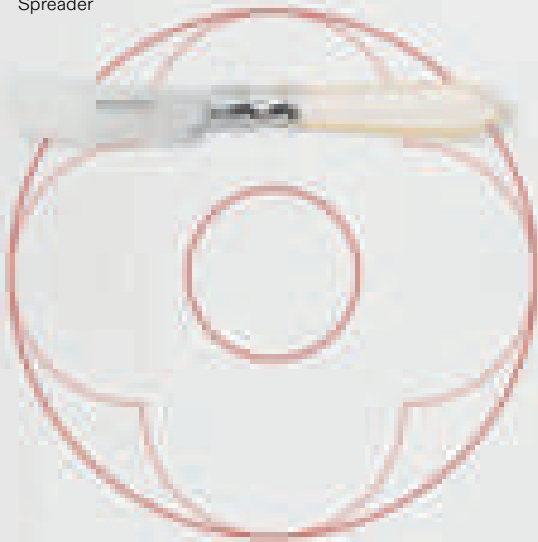
PRONGS Each detail is created to efficiently pick up food.



VERSATILITÀ ED ECCELLENZA

VERSATILITY AND EXCELLENCE

32
Spalmatore
Spreader



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon



05
Forchetta frutta
Dessert fork



29
Coltello pesce
Fish knife



03
Coltello da tavola
Table knife

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon



28
Forchetta pesce
Fish fork

02
Forchetta da tavola
Table fork



IT Nel mondo Bugatti, la fusione tra innovazione, maestria e competenza tecnica avviene in modo impeccabile, grazie al contributo di esperti in design ed ergonomia. Questa combinazione eleva ogni singolo articolo ad un **equilibrio di funzionalità e stile** e dà vita ad una **gamma di prodotti virtualmente infinita**. Per qualsiasi necessità, esiste una soluzione Bugatti possibile: un modello ineguagliabile di **eccellenza**.

EN In the Bugatti world, thanks to the contribution of experts of design and ergonomics, the fusion among innovation, skills and technical competences is perfect. This combination raises each piece of cutlery to **functionality and style balance** and gives life to a **virtually endless product range**. For each need, there is a Bugatti solution: an incomparable model of **excellence**.

LASCIATI ISPIRARE

GET INSPIRED

IT Che si preferisca uno stile classico o si sia amanti del contemporaneo, **Bugatti ha un prodotto adatto a ogni tipologia di tavola e ambiente.** Dalla raffinatezza delle bacchette asiatiche per il riso, all'eleganza delle finiture color dell'oro, la vasta gamma di opzioni garantisce che ogni gusto e stile possano trovare la loro perfetta rappresentazione.

Con Bugatti, ogni tavola è un'opera d'arte pronta ad accogliere i propri ospiti.

EN If preferring a classical style or loving contemporary settings, **Bugatti has the perfect product for each table and atmosphere.** From the refinement of Asian rice chopsticks, to the elegance of the gold-colored finishes, the wide range of options ensures that every taste and style can find their perfect representation.

With Bugatti, each table is a work of art ready to welcome its guests.



LE NOSTRE POSATE, IL TUO STILE

OUR CUTLERY, YOUR STYLE

INCISIONE BASIC

su posate acciaio e colore

IT Utilizzando laser di precisione si possono effettuare incisioni quali loghi, nomi, lettere o date su componenti quali il manico o la lama del coltello. Piccoli tocchi, grande impatto.

EN Through precision laser we can engrave handles or knives' blades with logos, names, letters or dates. Small style, great impact.



IT Bugatti si impegna a rendere ogni dettaglio un riflesso delle vostre esigenze. Comprendiamo l'importanza di avere prodotti che siano un'estensione della vostra identità o del vostro brand. Grazie alla nostra flessibilità nel gestire richieste personalizzate, possiamo offrire soluzioni da **finiture specifiche** a **posate completamente su misura**. In questo modo, ogni ambiente diventa un esclusivo palcoscenico del vostro stile.

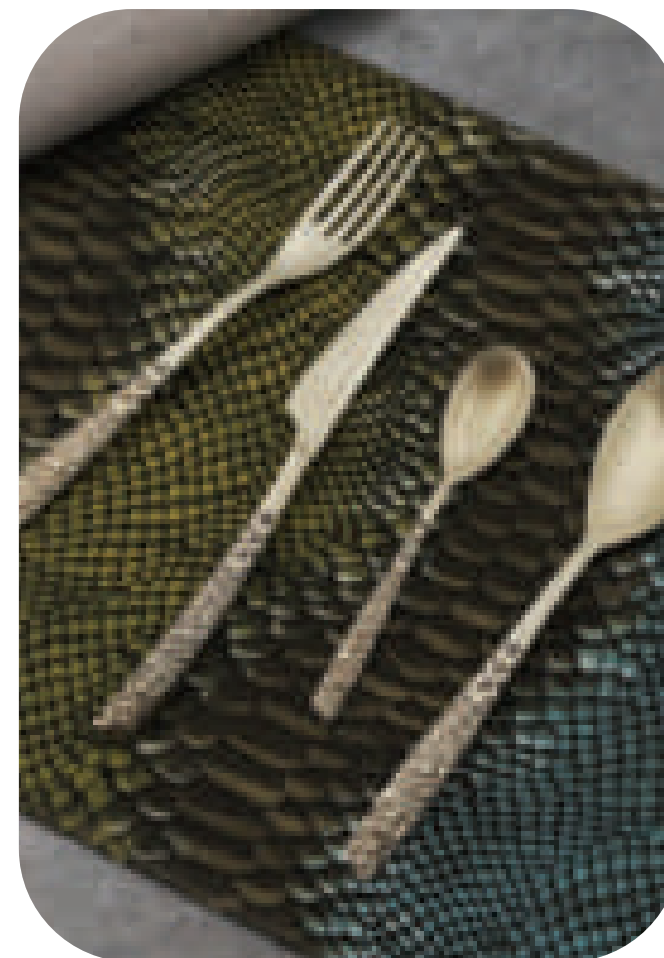
EN Bugatti is engaged in making each detail a reflection of your needs. We understand the importance of having products that are the extension of your identity or your brand. Thanks to our flexibility in handling customized requests, we can offer solutions with **special finishings** or **completely custom-made cutlery**. This allows you to turn your space into your stage.

INCISIONE CUSTOM

su posate acciaio e colore

IT Ampia gamma di personalizzazioni dalle più semplici alle più articolate, sempre tramite laser, su manici e lame, senza limitazioni creative. Un'opzione che conferisce un distintivo livello di originalità.

EN Wide range of personalizations, from the simplest to the most articulate, made through laser on handles and blades, with no limits to creativity. This options allow a distinctive opportunity to distinguish.



GRAFICA CUSTOM

su posate acciaio e colore

IT Possibilità di applicare decori colorati sul manico estendendo ulteriormente l'ambito della personalizzazione, al fine di allineare il prodotto a specifiche esigenze estetiche e stilistiche.

EN Availability to apply colorful decoration on the handle, increasing the customization, giving life to the product that perfectly reflects customer's needs.



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe

STAINLESS STEEL CUTLERY

INDEX

18	RIVIERA	28	AMALFI	38	SETTIMOCIELO
22	SIENA	32	PORTOFINO	44	VIDAL

RIVIERA

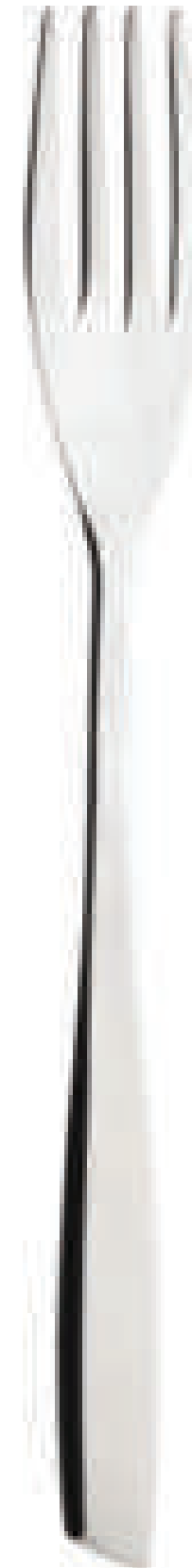
Design Ufficio Tecnico Bugatti



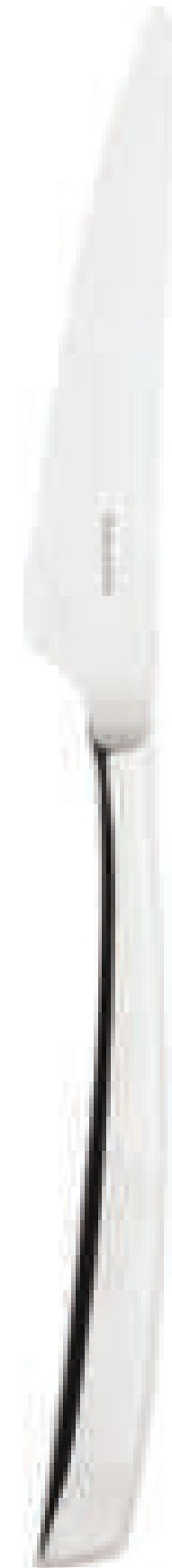
scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

RIVIERA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 2,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 2,5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio exemplo			
IN	-	051	01



IN	shining	
IBD	black diamond PVD	
IGD	gold PVD	
IBR	bronze PVD	
IDC	dark chocolate PVD	
IS	sandblasted	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
ISGD	gold PVD sandblasted	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
ISBM	blue moon PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IXGD	shining/gold PVD	
IXBR	shining/bronze PVD	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
INS	shining/sandblasted	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IWBD	black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD	gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR	bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	
IWDC	dark chocolate PVD/ dark chocolate PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 74



RIVIERA



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
19,5 cm



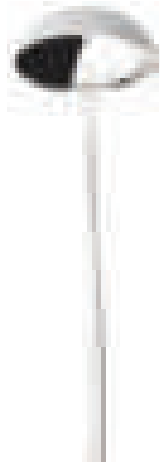
05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



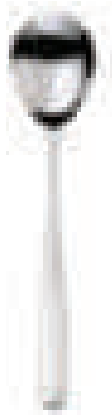
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



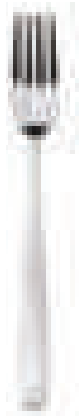
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm

SIENA

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

SIENA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	069	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IDC dark chocolate PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
ISDC dark chocolate PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
IXDC shining/dark chocolate PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IYDC shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	
IWDC dark chocolate PVD/ dark chocolate PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 74



SIENA



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm

SIENA



20
Pala torta
Cake server Pelle à tarte
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



30
Cucchiaione servirisotto
Rice serving spoon
26 cm



56MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

SIENA



AMALFI

Design Virgilio Bugatti



casa.bugatti.it

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

BUGATTI

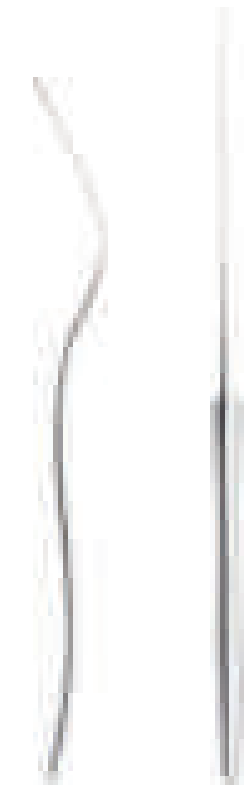
AMALFI

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm. Coltello forgiato monoblocco in appoggio sulla lama. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3,5 mm. Forged monobloc standing knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	073	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IDC dark chocolate PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
ISDC dark chocolate PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
IXDC shining/dark chocolate PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IYDC shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	
IWDC dark chocolate PVD/ dark chocolate PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 74



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



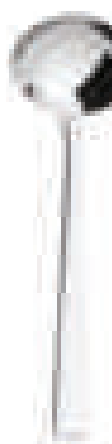
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



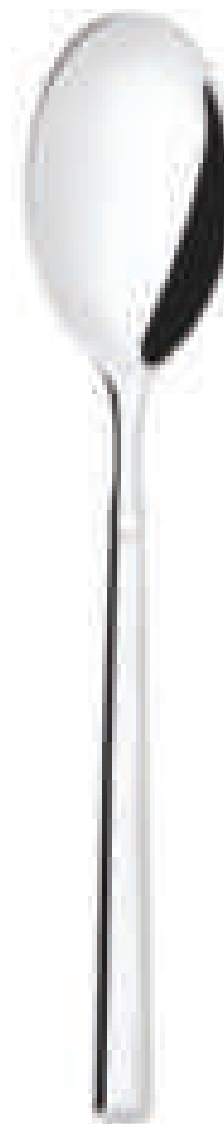
25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm

PORTOFINO

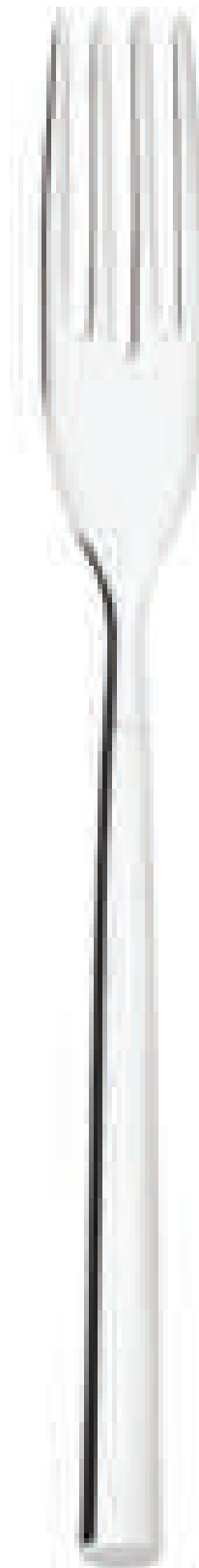
Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

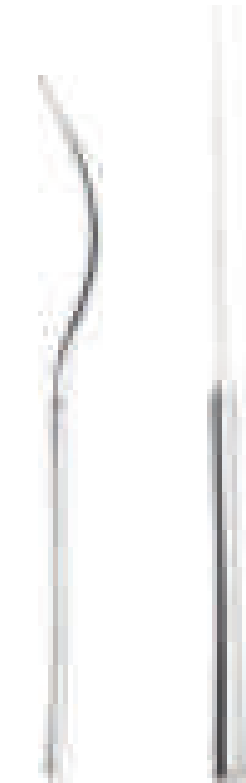
PORTOFINO

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	067	01



IN	shining	
IBD	black diamond PVD	
IGD	gold PVD	
IBR	bronze PVD	
IDC	dark chocolate PVD	
IS	sandblasted	
ISBD	black diamond PVD sandblasted	
ISGD	gold PVD sandblasted	
ISBR	bronze PVD sandblasted	
ISDC	dark chocolate PVD sandblasted	
IXBD	shining/black diamond PVD	
IXGD	shining/gold PVD	
IXBR	shining/bronze PVD	
IXDC	shining/dark chocolate PVD	
INS	shining/sandblasted	
IYBD	shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD	shining/gold PVD sandblasted	
IYBR	shining/bronze PVD sandblasted	
IYDC	shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IWBD	black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD	gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR	bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	
IWDC	dark chocolate PVD/ dark chocolate PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 74



PORTOFINO



PORTOFINO



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



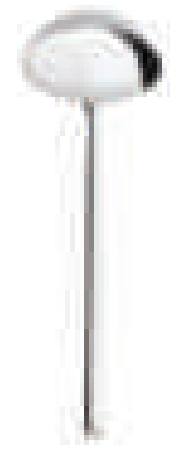
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



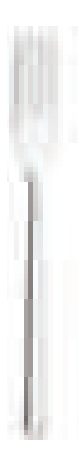
08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



56MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

SETTIMOCIELO

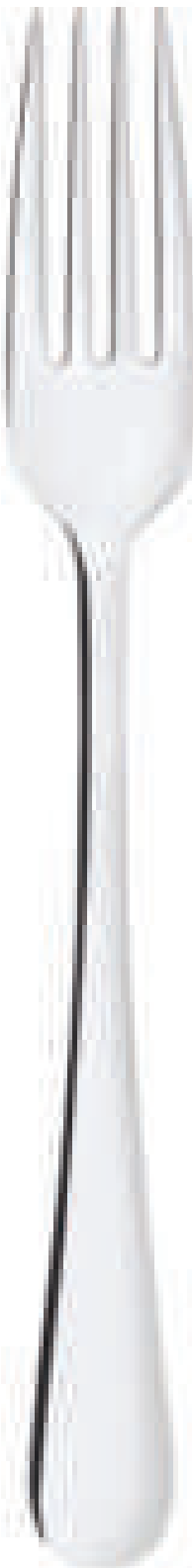
Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

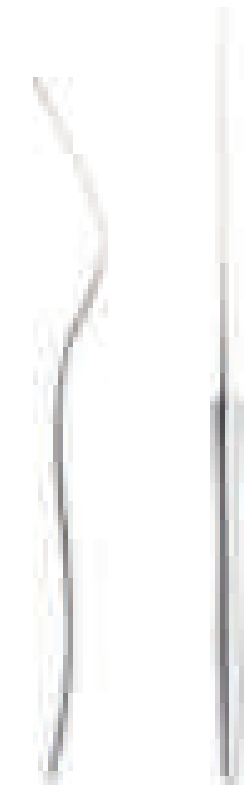
SETTIMOCIELO

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	056	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IDC dark chocolate PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
ISDC dark chocolate PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
IXDC shining/dark chocolate PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IYDC shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	
IWDC dark chocolate PVD/ dark chocolate PVD sandblasted	

Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 74



SETTIMOCIELO



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
19,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



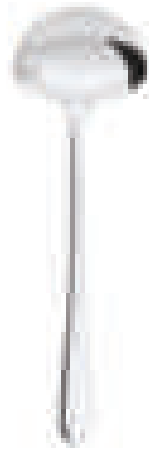
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



09
Forchetta carne-pizza
Steak-pizza fork
20,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm

SETTIMOCIELO



13
Mestolo salsa
Sauce ladle
18 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15 cm



20
Pala torta
Cake server
25 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
26 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



34
Paletta formaggio tenero
Cheese spread knife
17 cm



42MB
Coltello formag. cervo
Cheese Deer Knife
23 cm



43
Coltello grana
Knife for parmesan
17 cm



46MB
Coltello formaggio tenero
Soft Cheese knife
21,5 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23 cm



54MB
Coltello pizza
Pizza knife
20 cm



56MB
Spalmatore
Saw-edged
19 cm



75
Scavino aragosta
Lobster pick
19 cm



76
Pinza aragosta
Lobster-seafood cracker
19,5 cm



77
Forchetta ostriche
Oyster fork
15,5 cm



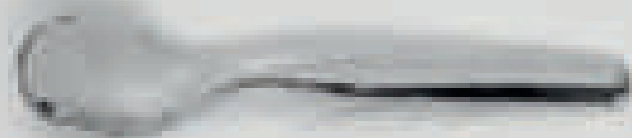
78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
20 cm

SETTIMOCIELO

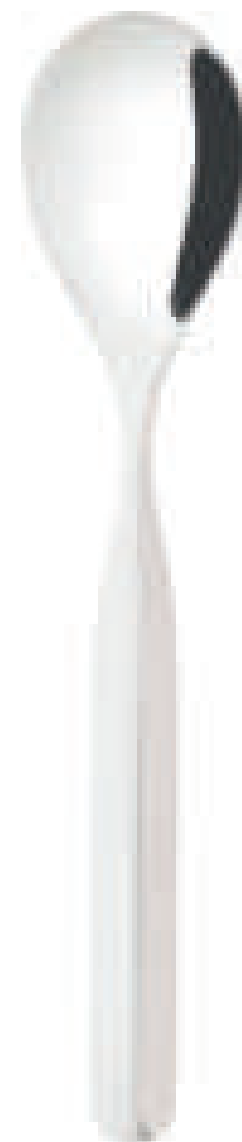


VIDAL

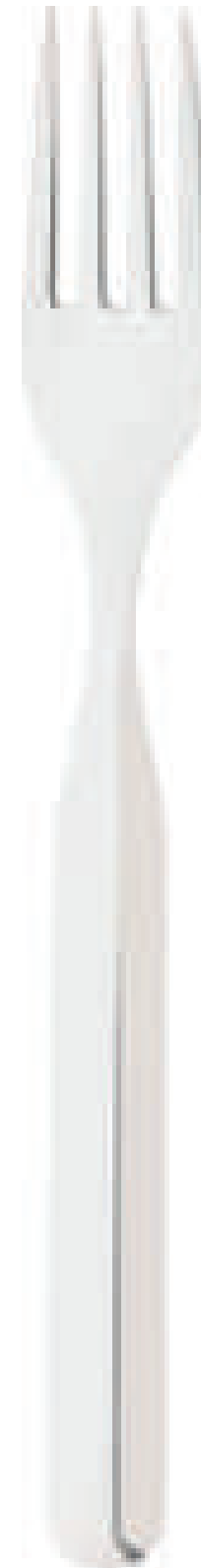
Design Elisabeth Vidal



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

VIDAL

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco in appoggio sulla lama. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc standing knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art.cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	075	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IDC dark chocolate PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
ISDC dark chocolate PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
IXDC shining/dark chocolate PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IYDC shining/dark chocolate PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	
IWDC dark chocolate PVD/ dark chocolate PVD sandblasted	

VIDAL



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



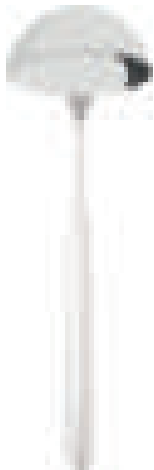
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21 cm



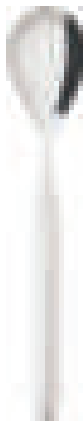
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,5 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
25 cm



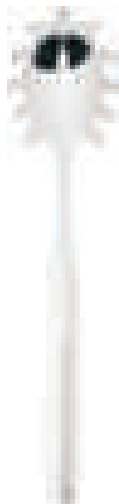
12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



20
Pala torta
Cake server Pelle à tarte
25,5 cm



25
Pala servirisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
28,5 cm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti scoop
30 cm



32MB
Spalmatore
Spreader
16 cm



50MB
Coltello arrosto
Roast carving knife
29,5 cm



51
Forchettone arrosto
Roast carving fork
28 cm



53MB
Coltello nuziale
Cake knife
33,5 cm



COLOUR CUTLERY

INDEX

52

GLAMOUR

58

ALADDIN

66

ARES

GLAMOUR

Design Virgilio Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale

07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



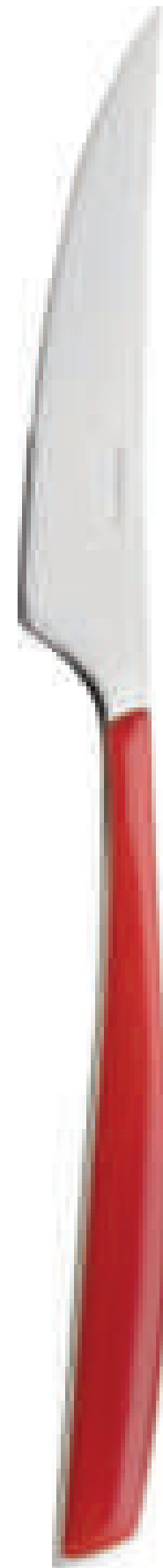
02

Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm



03

Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



01

Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm



GLAMOUR

IT Posata in acciaio inox 18/10, spessore 2,5 mm e manico in SAN trasparente con sfumature di colore. Lavabili in lavastoviglie. La linea comprende anche accessori per la cucina.

EN 18/10 stainless steel cutlery, thickness 2,5 mm and SAN transparent shadow colour handle. Dishwasher safe. The line also includes kitchenware.

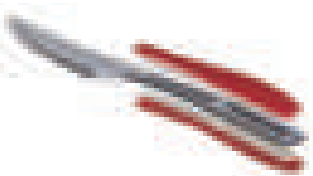


composizione codice code composition code composition code composition				
model	colour	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio				
GL	BU	-	021	01



Colori tinta unita | Solid colours | Couleurs teinte pleine | Farben matt

BU	blueberry	
JU	avio blue	
7U	pool	
MU	apple green	
5U	foliage green	
CV	celadon green	
MA	marsala red	
RG	garnet red	
3U	red	
PP	pink paradise	
IU	iris	
RL	lotus pink	
LU	lilac	
OU	orange	
ME	melon	
6U	yellow	
DR	gold	
TA	tobacco	
GU	ash	
AU	ivory	
SL	silver	
NU	smoky black	
BK	black piano	



IT Sistema brevettato di doppio stampaggio per preservare brillantezza e trasparenza dei colori.

EN Double-layer patented system to preserve colors' brightness and transparency.

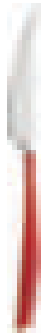
GLAMOUR



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm



02
Forketta da tavola
Table fork
21,5 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
AVAILABLE ON MOQ REQUEST
19,5 cm



05
Forketta frutta
Dessert fork
AU | BU | GU | IU | LU | MU
NU | OU | 3U | 6U | 7U
19,5 cm



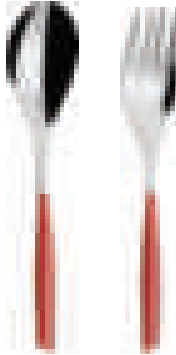
06
Coltello frutta
Dessert knife
AU | BU | GU | IU | LU | MU
NU | OU | 3U | 6U | 7U
21,5 cm



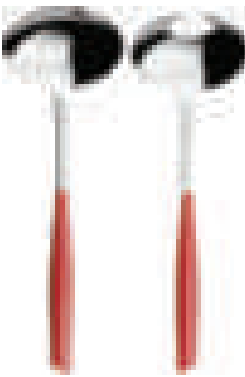
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
13 cm



11 & 12
Cucchiaino & Forchettone servire
Serving spoon & fork
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU | LU
MA | MU | NU | OU | RG | SL | TA | 3U
6U | 7U
25 cm



14/15
Set 2 pz insalata
2 pcs Serving set
DR | LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 6U
26 cm



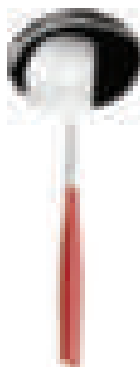
17
Forketta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU | LU
MA | MU | NU | OU | RG | SL | TA | 3U
6U | 7U
17 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
AU | BU | GU | IU | LU | MU | NU
OU | 3U | 6U | 7U
22 cm



20
Pala torta
Cake server
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
MA | MU | NU | OU | RG | SL | TA
3U | 6U | 7U
28 cm



30
Cucchiaione servirisotto
Rice serving spoon
AU | BU | GU | IU | MU | NU | OU
3U | 6U | 7U
26 cm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti scoop
AU | MU | NU | OU | 3U | 6U
31 cm



32
Spalmatore
Spreader
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
15 cm



35
Coltello bistecca
Steak knife
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
23,5 cm



36
Coltello formaggio cervo
Cheese knife mod. "Deer"
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
23 cm



37
Spalmatore per formaggi teneri
Soft cheese and spreader knife
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
20,5 cm



38
Coltello grana
Knife for parmesan cheese
AU | BK | BU | CV | DR | GU | IU
LU | MA | MU | NU | OU | RG | SL
TA | 3U | 6U | 7U
15,5 cm



39
Forchetta servire per formaggio
Cheese serving fork
AU | BU | GU | IU | LU | MU | NU
OU | 3U | 6U | 7U
15,5 cm

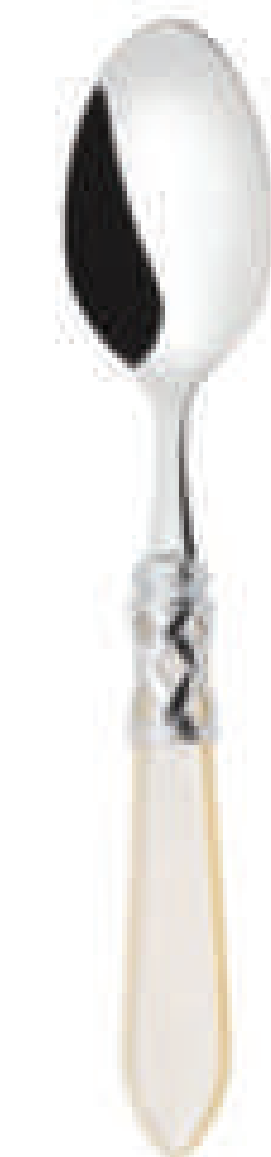


ALADDIN

Design A. Dolcetti, Virgilio Bugatti & Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
16 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
22 cm

ALADDIN

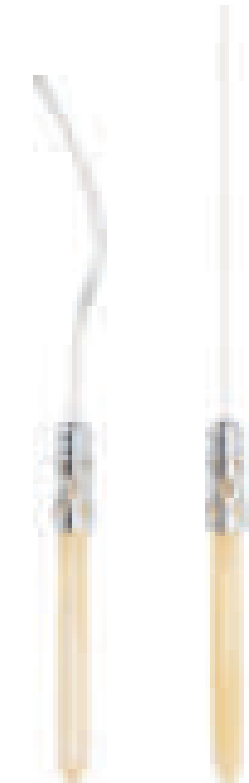
IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico. Lavabili in lavastoviglie nella versione con ghiera cromata.

EN 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle. The version with chromed ring is dishwasher safe.

* **IT** Manico con pagliuzze in ottone dorate. I manici sono realizzati tramite la lavorazione manuale di lastre in acrilico, questo fa sì che ogni manico sia unico per numero e densità di pagliuzze. Eventuali differenze tra un manico e l'altro sono segno della sua esclusività e non sono da considerarsi un difetto di fabbricazione. Disponibile accoppiato alle finiture C, D e X.

* **EN** Handle with gold plated brass flakes. The handles are made through the manual manufacturing of acrylic sheets. This makes every handle unique thanks to its number and concentration of particles. Any difference among handles is the symbol of their uniqueness and must not be considered a manufacturing defect. Available with C, D and X finishing.

composizione codice code composition code composition code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio					
AL	B	GM	-	042	01



Madreperla | Mother-of-pearl colours | Couleurs nacrés | Perlmutt Farben



Seta | Silk | Soie | Seide



Trasparente | Transparent colours | Couleurs transparent | Transparenten Farben



Disponibile con decorazioni Bugatti Lab
Available with Bugatti Lab decorations
> pag. 76



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
22 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
20 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
20 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



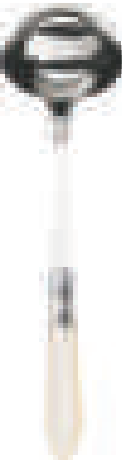
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
16 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
14,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
AM | GM | LM | NM | PM | RM | VM
1M | 2M | 3M | 4M
21 cm



10
Mestolo servire
Soup ladle
28 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
24 cm



13
Mestolo salsa
Sauce ladle
20 cm



14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
24 cm



15
Forchetta insalata
Salad fork
24 cm



17
Forchetta dolce 3 punte
Cake fork 3 prongs
16 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
18 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
19 cm



20
Pala torta
Cake server
27 cm



21
Coltello torta
Cake Knife
26 cm



22
Coltellino dolce-frutta
Cake-fruit knife
17,5 cm



23
Coppia bacchette riso
Chopstick
AM | LM | NM | 2M | 3M | 4M | 1T
24 cm



25
Pala servisotto-kebab
Rice-Kebab serving spoon
27,5 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
AM | GM | LM | NM | PM | RM | VM |
2M | 3M | 4M
24 cm



26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
AM | 2M | 3M | 4M
9 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
22 cm



30
Cucchiaino servisotto
Rice serving spoon
26 cm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti scoop
32 cm



32
Spalmatore
Spreader
14,5 cm



33
Tagliatartufo
Truffle cutter
23 cm



40 | Advanced Performance
Coltello tavola lama a filo
Table knife straight edge
24 cm



40S | Advanced Performance
Coltello tavola lama con sega
Table knife serrated edge
24 cm



41
Coltello Salumi
Ham and slice knife
40 cm

ALADDIN



42
Coltello formag. cervo
Cheese Deer Knife
23 cm



43
Coltello grana
Knife for parmesan
20 cm



44
Coltello gorgonzola
Cheeseknife
24 cm



47
Coltello salmone
Salmon knife
40 cm



49
Coltello pane
Bread knife
32 cm



50
Coltello arrosto
Roast carving knife
31 cm



51
Forchettone arrosto
Roast carving fork
29 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
24 cm



53
Coltello nuziale
Cake knife
32 cm



55
Paletta affetta formaggio
Cheese shovel
24 cm



56
Spalmatore con seghettatura
Saw-edged spreader
22 cm



61
Pala pizza
Pizza shovel
29,5 cm



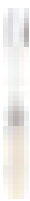
62
Pala lasagne
Lasagne shovel
28,5 cm



65
"Mokino"
"Mokino" moka spoon
AM
13 cm



66
Cuore, cucchiaino moka
Heart, moka spoon
AM
13 cm



68
Forchettina aperitivo
Party fork
AM
13 cm



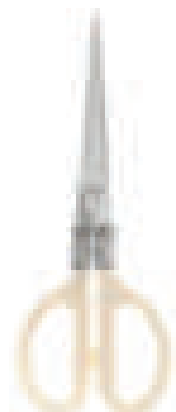
70
Pinza insalata
Salad tongs
AM | GM | LM | NM | PM | VM | 2M
3M | 4M
30 cm



71
Pinza multiuso
Multipurpose tongs
AM | GM | LM | NM | PM | VM | 2M
3M | 4M
28 cm



76
Schiumarola
Skimmer
31 cm



77
Forbici multiuso
Multi-purpose scissors
AM | GM | NM | RM | VM | 2M | 3M | 4M
25 cm



95
Pala fritto
Turner
ALL COLOURS
27,5 cm

ALADDIN

ARES

Design Alessandro Parascandolo



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15,5 cm

02
Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm

ARES

IT Posate in acciaio inossidabile 18/10 forgiato a caldo, spessore 6 mm e manico in resina (POM). Lavabili in lavastoviglie.

EN Hot forged 18/10 stainless steel, thickness 6mm and resin (POM) handle. Dishwasher safe.



B brushed steel

GD gold PVD

BD black diamond PVD

CH champagne PVD

N black

G grey

A ivory

1 white

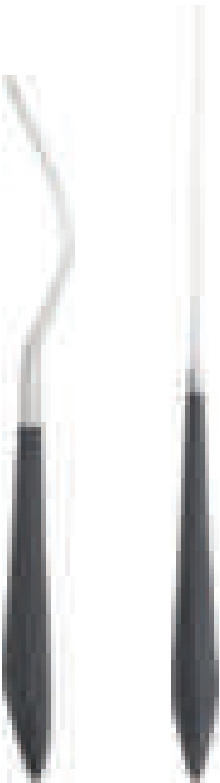
NEW 8 brown



composizione codice code composition code composition code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio					
AS	B	N	-	004	01

Pezzi NEW | NEW items

GD, BD, CH disponibile dal 15/09/2023 | available from 15/09/2023



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21,5 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
20 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
20 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
12,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
21 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
25 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
25 cm



14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
25 cm



15
Forchetta insalata
Salad fork
25 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
16 cm



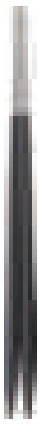
18 NEW
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
15,5 cm



19 NEW
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
19 cm



20
Pala torta
Cake server
26,5 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
24 cm



26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
5,5 x 2 cm



27 NEW
Cucchiaino brodo
Soup spoon
20 cm



28 NEW
Forchetta pesce
Fish fork
20 cm



29 NEW
Coltello pesce
Fish knife
21 cm



32 NEW
Spalmatore
Spreader
16 cm



36 NEW
Forchetta lumache
Escargot fork
13,5 cm



37 NEW
Forchetta ostriche
Oyster fork
15,5 cm



52 NEW
Coltello bistecca
Steak knife
24 cm



75 NEW
Scavino aragosta
Lobster pick
19 cm



78 NEW
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
21,5 cm



INCISIONI DISPONIBILI
su posate acciaio



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Disegni dedicati su richiesta
Custom graphics on request

la collezione delle terre

allegoria



armonia



vento del nord



legame



le jardin des animaux dans la ville

animalier



la ville



le jardin d'air



le jardin botanique

lady



dévoré



GRAFICHE DISPONIBILI
su posate colore



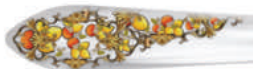
Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Disegni dedicati su richiesta
Custom graphics on request

la collezione delle terre

allegoria



armonia



vento del nord



legame



le jardin des animaux dans la ville

panther



zebra



jungle



butterfly



la ville venezia



la ville parigi



la ville new york



la ville londra



le jardin botanique

ramage



galleria

galleria



SPECIAL PROJECTS

CUTLERY

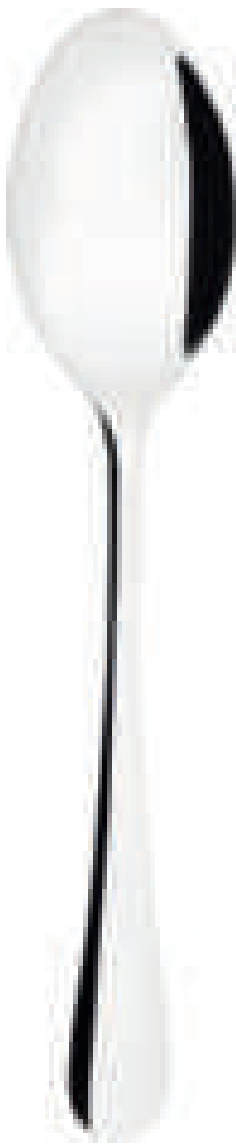
INDEX BY PRICE

80	ELENA NEW	96	AVENUE NEW	112	ELLE NEW
84	FLORIDA NEW	100	KING NEW	116	BUTTERFLY NEW
88	MILANO NEW	104	ELISA NEW		
92	TERRA NEW	108	MARTINI NEW		

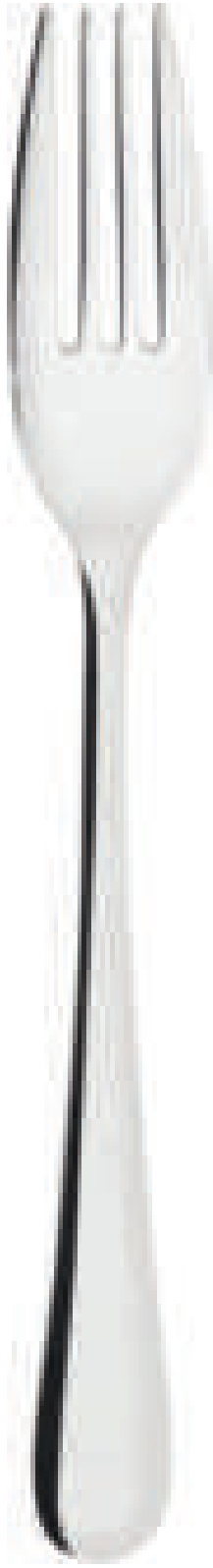
ELENA

NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

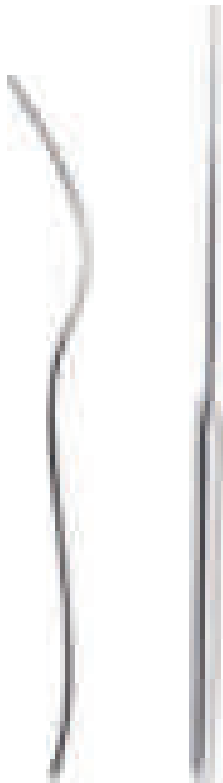
scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHE	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,9 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
22,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,4 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
20,9 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



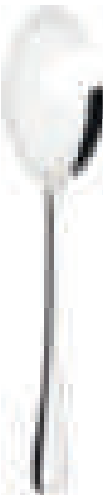
08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,2 cm



13
Mestolo salsa
Sauce ladle
17,3 cm



14
Cucchiaino insalata
Salad spoon
28,6 cm



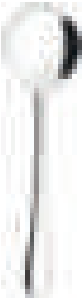
15
Forchetta insalata
Salad fork
28,6 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,7 cm



20
Pala torta
Cake server
23,4 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,2 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
17,8 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,3 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
22,4 cm

FLORIDA

NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	OHF	01



07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
15 cm

02

Forchetta da tavola
Table fork
21 cm

03MB

Coltello da tavola
Table knife
23 cm

01

Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm

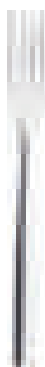
FLORIDA

IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	

FLORIDA



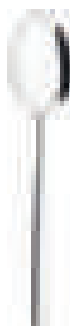
01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,9 cm



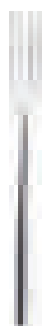
02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
22,5 cm



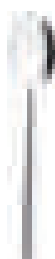
04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,4 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
20,9 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,2 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,7 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,8 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,2 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
17,8 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,3 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
22,4 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17,6 cm

MILANO

NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,1 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
20,3 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,7 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20 cm

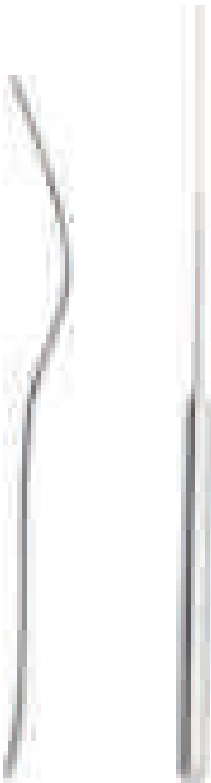
scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,2 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3,2 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	0H2	01



MILANO

- IN shining
- IBD black diamond PVD
- IGD gold PVD
- IBR bronze PVD
- IS sandblasted
- ISBD black diamond PVD sandblasted
- ISGD gold PVD sandblasted
- ISBR bronze PVD sandblasted
- IXBD shining/black diamond PVD
- IXGD shining/gold PVD
- IXBR shining/bronze PVD
- INS shining/sandblasted
- IYBD shining/black diamond PVD sandblasted
- IYGD shining/gold PVD sandblasted
- IYBR shining/bronze PVD sandblasted
- IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted
- IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted
- IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted





01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20 cm



02
Forketta da tavola
Fourchette de table
20,3 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,7 cm



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
18,4 cm



05
Forketta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,1 cm



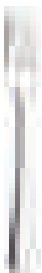
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,1 cm



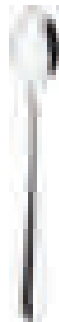
08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,1 cm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
19,9 cm



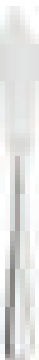
17
Forketta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15,5 cm



18
Cucchiaio gelato
Ice-cream spoon
19 cm



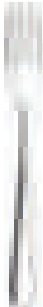
23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,5 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
20,7 cm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
17,7 cm



28
Forketta pesce
Fish fork
17,9 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23,6 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17 cm

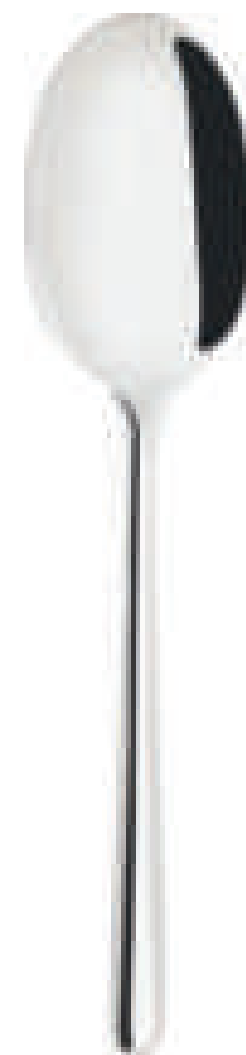
TERRA NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti

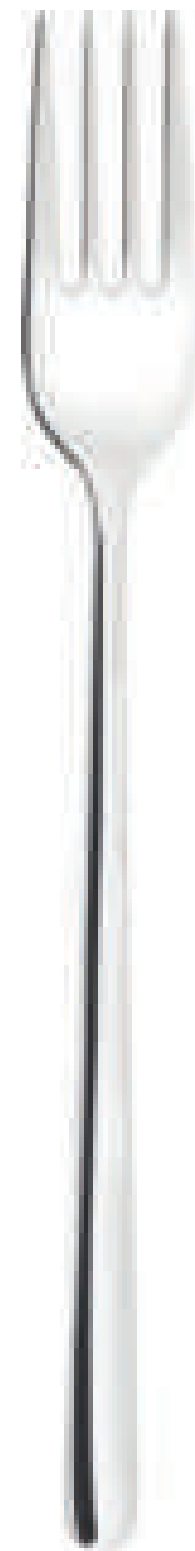


casabugatti.it

scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,8 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,4 cm

BUGATTI

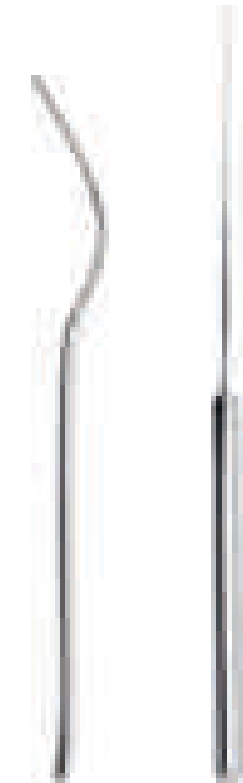
TERRA

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHT	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	

TERRA



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,4 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,4 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,1 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
19,2 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,8 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15,6 cm

AVENUE

NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale

IT IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example		esempio esempio	
IN	-	OHA	01



- 07**
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm
- 02**
Forchetta da tavola
Table fork
20,4 cm
- 03MB**
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm
- 01**
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm

AVENUE

IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



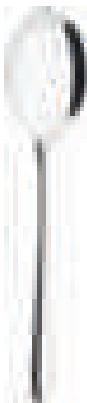
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,3 cm



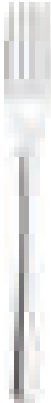
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
23,1 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
23,3 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,4 cm



23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,4 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,8 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
20,4 cm



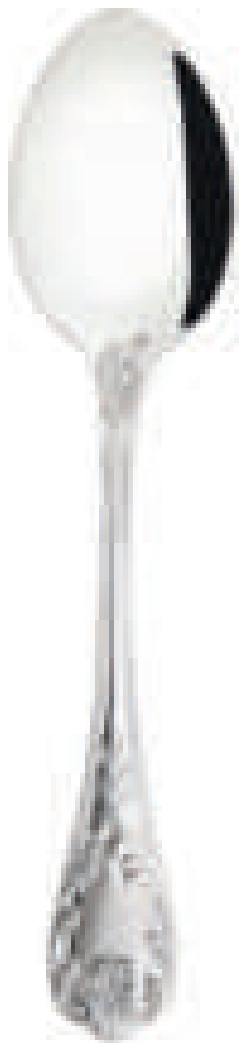
29
Coltello pesce
Fish knife
22,1 cm



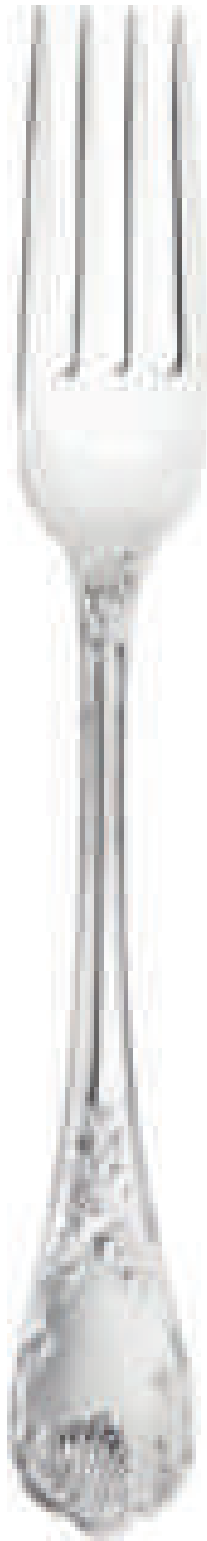
52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23,5 cm

KING NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaiino caffè
Coffee spoon
13,7 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
20,3 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24,3 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
20,3 cm

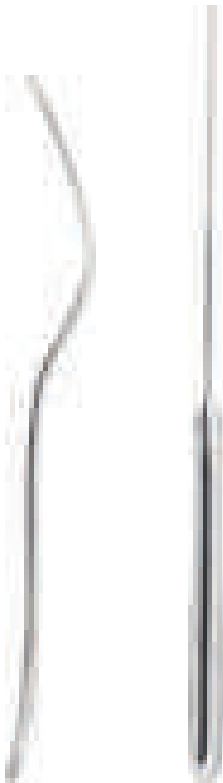
scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm. Coltello manico vuoto. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 3 mm. Hollow handle knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	0HK	01

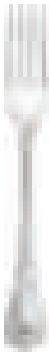


KING

IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
24,3 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,9 cm



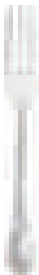
05
Forchetta frutta
Dessert fork
19 cm



06
Coltello frutta
Dessert knife
21,9 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,7 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
15,7 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18,2 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
19,2 cm



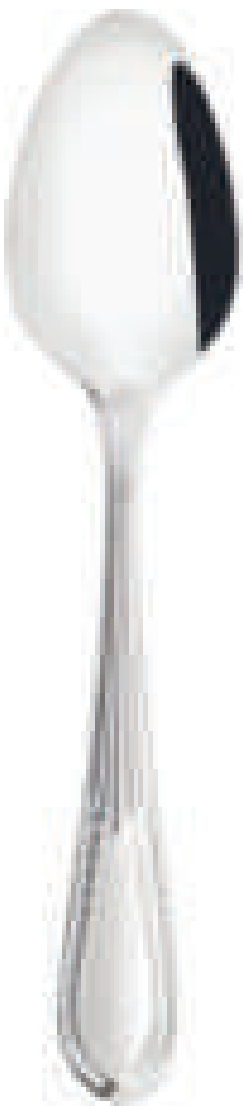
29
Coltello pesce
Fish knife
20,9 cm



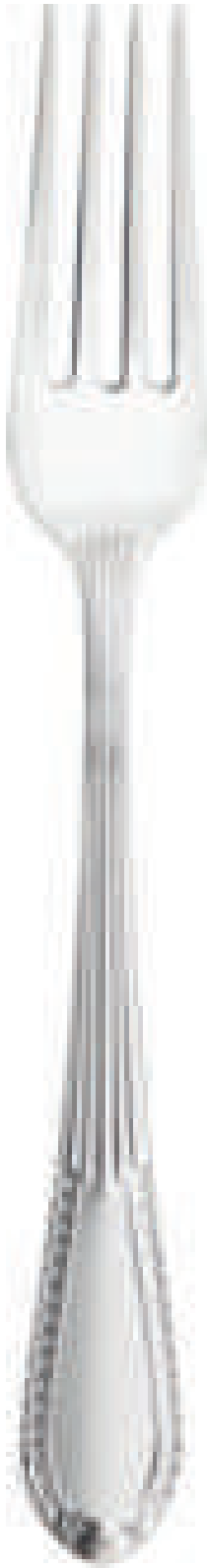
52
Coltello bistecca
Steak knife
24,3 cm

ELISA NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



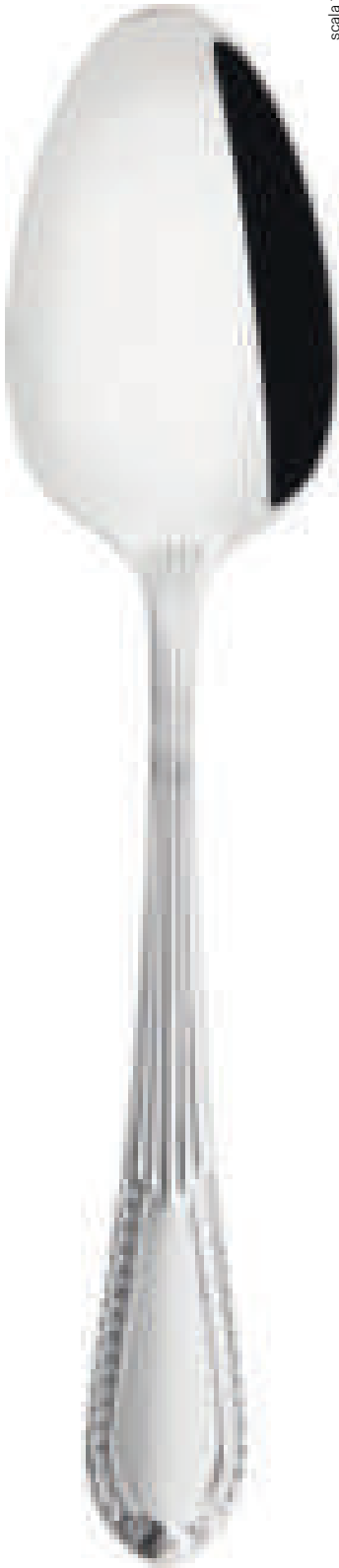
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

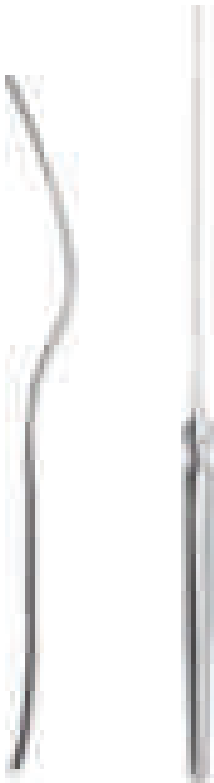
scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHS	01



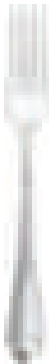
ELISA

- IN shining
- IBD black diamond PVD
- IGD gold PVD
- IBR bronze PVD
- IS sandblasted
- ISBD black diamond PVD sandblasted
- ISGD gold PVD sandblasted
- ISBR bronze PVD sandblasted





01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



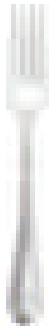
02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,8 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,8 cm



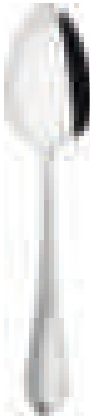
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,4 cm



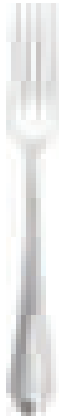
07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24 cm

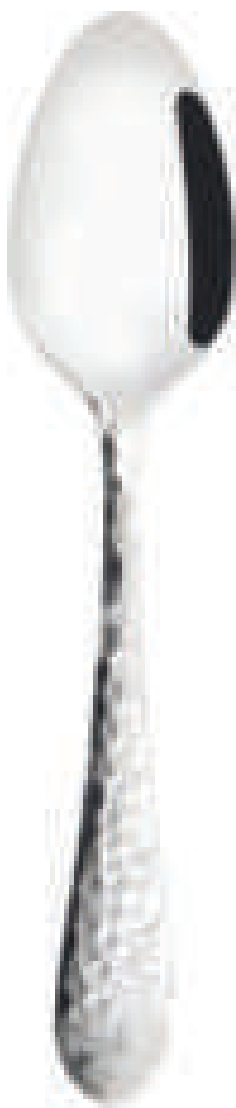


12
Forchettone servire
Serving fork
24 cm

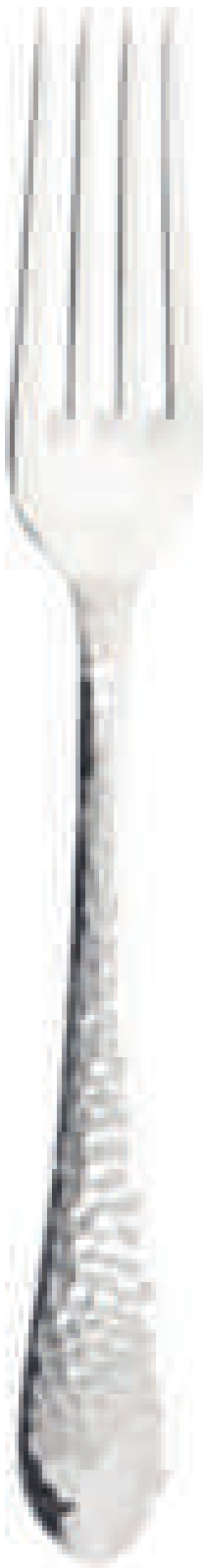
MARTINI

NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21 cm

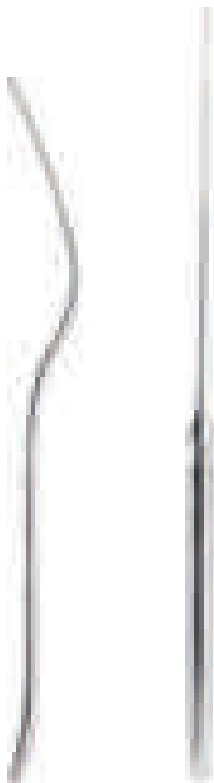
scala 1:1 1:1 scale

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 4 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHM	01

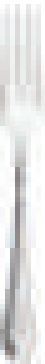


MARTINI

IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	



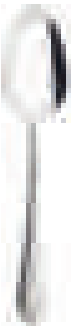
01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
21 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,8 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,8 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,8 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,4 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
24 cm



12
Forchettone servire
Serving fork
24 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,6 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,8 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
23,8 cm



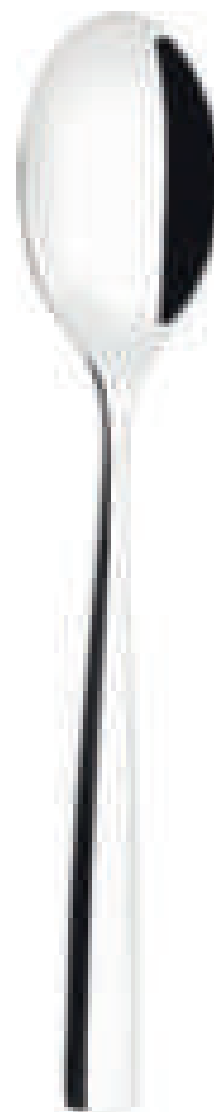
56MB
Coltello burro
Butter knife
16 cm

ELLE NEW

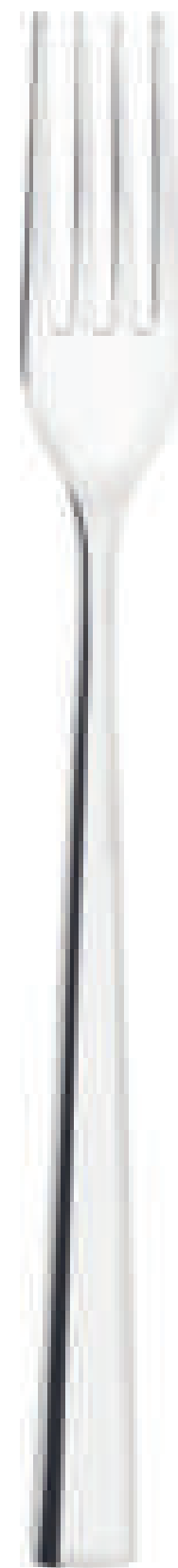
Design Ufficio Tecnico Bugatti



scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
21,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24,4 cm



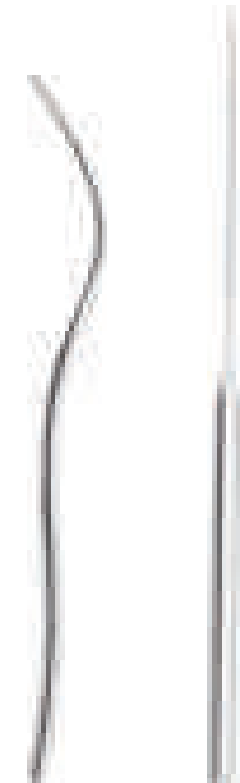
01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
21,8 cm

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5,5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHL	01



IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
21,8 cm



02
Forketta da tavola
Fourchette de table
21,8 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
24,4 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
19,2 cm



05
Forketta frutta
Dessert fork
19 cm



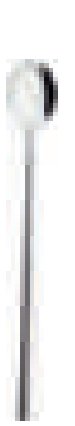
06MB
Coltello frutta
Dessert knife
22 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
14,6 cm



17
Forketta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,9 cm



19
Cucchiaino cocktail/latte
Long drink/latte spoon
21 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
18,3 cm



52MB
Coltello bistecca
Steak knife
24,4 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17,4 cm

BUTTERFLY

NEW

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 1:1 scale

BUTTERFLY

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: Lucido, Sabbiato, Vintage, Satin e PVD (Physical Vapour Deposition), un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 5 mm. Forged monobloc knife. Available: Shining, Sandblasted, Vintage, Satin and PVD (Physical Vapour Deposition), a process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.



composizione codice code composition code composition code composition			
finishing	-	root	art. cod.
esempio example esempio esempio			
IN	-	OHB	01

IN shining	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IBR bronze PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	
ISBR bronze PVD sandblasted	
IXBD shining/black diamond PVD	
IXGD shining/gold PVD	
IXBR shining/bronze PVD	
INS shining/sandblasted	
IYBD shining/black diamond PVD sandblasted	
IYGD shining/gold PVD sandblasted	
IYBR shining/bronze PVD sandblasted	
IWBD black diamond PVD/ black diamond PVD sandblasted	
IWGD gold PVD/ gold PVD sandblasted	
IWBR bronze PVD/ bronze PVD sandblasted	

- 07

Cucchiaino caffè

Coffee spoon

13,5 cm
- 02

Forchetta da tavola

Table fork

20,4 cm
- 03MB

Coltello da tavola

Table knife

23,5 cm
- 01

Cucchiaino da tavola

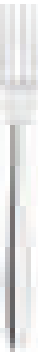
Table spoon

20,3 cm

BUTTERFLY



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
20,3 cm



02
Forchetta da tavola
Fourchette de table
20,4 cm



03MB
Coltello da tavola
Table knife
23,5 cm



04
Cucchiaino frutta
Dessert spoon
18,5 cm



05
Forchetta frutta
Dessert fork
18,5 cm



06MB
Coltello frutta
Dessert knife
21,3 cm



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
13,5 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
11,8 cm



17
Forchetta dolce 3p
Cake fork 3 prongs
14,4 cm



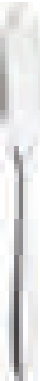
23
Forchettina frutta
Fruit fork
14,4 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
17,8 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
20,4 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
22,1 cm



56MB
Coltello burro
Butter knife
17,2 cm

STEAK KNIVES

INDEX

122	SETTIMOCIELO	123	AVENUE NEW	124	ALADDIN
122	ELENA NEW	123	ELLE NEW	124	ARES
122	FLORIDA NEW	123	KING NEW	124	GLAMOUR
122	MILANO NEW	123	MARTINI NEW	124	ERGO



SETTIMOCIELO
> pag. 38

056 52MB
23 cm

ELENA NEW
> pag. 80

0HE 52MB
23 cm

FLORIDA NEW
> pag. 84

0HF 52MB
22,5 cm

MILANO NEW
> pag. 88

0H2 52MB
23,6 cm

AVENUE NEW
> pag. 96

0HA 52MB
23,5 cm

ELLE NEW
> pag. 112

0HL 52MB
24,4 cm

KING NEW
> pag. 100

0HK 52
24,3 cm

MARTINI NEW
> pag. 108

0HM 52MB
23,8 cm



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Su richiesta, lama personalizzabile con logo
On request, customized logo on blade



ALADDIN

> pag. 58

042 52
24 cm



ARES

> pag. 66

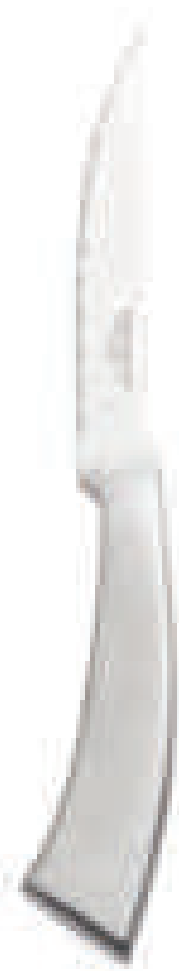
004 52
24 cm



GLAMOUR

> pag. 52

021 35
23,5 cm



ERGO

ZC - 089 52
Lama | Blade 12 cm



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Su richiesta, lama personalizzabile con logo
On request, customized logo on blade



INFORMATION

CURA E MANUTENZIONE

POSATE IN ACCIAIO INOX CON FINITURA LUCIDA, SABBIAIATA, VINTAGE, SATIN

Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATE IN ACCIAIO PVD CON FINITURA LUCIDA, SABBIAIATA, VINTAGE, SATIN

Le posate con copertura in PVD (Physical Vapour Deposition) vengono sottoposte ad un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 con copertura PVD sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATERIA ARGENTATA

Per la posateria argentata utilizzare le stesse accortezze indicate per le posate acciaio inox. L'argento, a contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti o in presenza dell'aria, è portato a sulfurarsi e quindi assumere una colorazione scura. E' un fenomeno assolutamente naturale e non danneggia il rivestimento d'argento: ne altera solo l'aspetto tramite la presenza di colorazione scura non uniforme. Tramite l'utilizzo

di prodotti specifici per la pulitura dell'argento, le posate torneranno a splendere.

Consigliamo di non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argentate.

POSATE CON MANICO IN ACRILICO/ABS/POM E ADERENZA IN ACCIAIO INOX

Prima di utilizzare le posate per la prima volta e dopo ogni uso, lavarle con detersivi idonei, evitando detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, prodotti a base di cloro e candeggianti.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 con manico in acrilico e ghiera lucida/ABS/POM sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

POSATE CON MANICO IN ACRILICO/ABS/POM E ADERENZA IN ACCIAIO INOX CON FINITURA PVD

Le posate con copertura in PVD (Physical Vapour Deposition) vengono sottoposte ad un processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione.

Dopo ogni lavaggio, risciacquare bene e asciugare con cura. Riporre in un ambiente asciutto. Non usare spugne o panni abrasivi e pagliette metalliche.

Un prolungato contatto delle posate in acciaio inox con sale, aceto, uova, salsa di pomodoro, frutti acidosi, detersigenti o sali minerali dell'acqua del rubinetto possono causare macchie, ossidazione e micro-fori. Non lasciare quindi le posate in ammollo e rimuovere immediatamente qualsiasi residuo.

Le posate in acciaio inox 18/10 con copertura PVD con manico in acrilico e ghiera lucida/ABS/POM sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie: assicurarsi che il tipo di lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente. Risciacquare abbondantemente. Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio. Non lasciare mai le posate in ambienti umidi perché possono causare macchie che richiedono una ripulitura.

Le lame dei coltelli sono prodotte in acciaio AISI420 13/C, un materiale che assicura un'affilatura efficace e duratura, ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. Se si presentano macchie sulle lame, pulirle con un prodotto specifico per l'acciaio.

Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso e separatamente da qualsiasi altro strumento metallico. Consigliamo il lavaggio con la lama rivolta verso il basso così da evitare la possibilità di tagli accidentali. Asciugare immediatamente e riporre in luogo asciutto.

Qualsiasi tipo di DECORO fatto sulle posate è lavabile in lavastoviglie.

CARE & MAINTENANCE

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

PVD CUTLERY WITH SHINING, SANBLASTED, VINTAGE, SATIN FINISHING

Cutlery with PVD (Physical Vapour Deposition) coating undergo a special process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

PVD 18/10 stainless steel cutlery is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

SILVER CUTLERY

Handle silverware as indicated for stainless steel cutlery. Silver, Silver, in contact with some food or exposed to air can sulphurate and becomes dark. This is a completely natural process and do not affect the silver coating: it only becomes dark in a more or less uniform way. Thanks to good silver polishing products, the cutlery will shine again. Don't mix silver plated and stainless steel items in the same cycle.

STAINLESS STEEL CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

18/10 stainless steel cutlery with ABS/POM/acrylic with shining ring handles is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

PVD CUTLERY WITH ACRYLIC/ABS/POM HANDLE

Cutlery with PVD (Physical Vapour Deposition) coating undergo a special process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion.

Before the first use and after each use of the cutlery, wash it with hot water and neutral detergent, avoiding alkaline detergents that contain alcohol or perfume, synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners.

After each washing, rinse and carefully dry. Store in a dry room. Do not use stainless sponges or abrasive cleaners.

Prolonged contact of the cutlery with salt, vinegar, egg, tomato sauce, acid fruits, detergents or some of the mineral salts in tap water can cause pitting and staining. Never leave stainless steel cutlery in damp conditions and always remove any residual of food.

PVD 18/10 stainless steel cutlery with ABS/POM/acrylic with shining ring handles is dishwashersafe: check that at the end of the washing cycle the cutlery is perfectly dry, if not, dry thoroughly by hand. Rinse. Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle has finished. Avoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere because they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficient and long lasting cutting edges, but is less resistant to corrosion. In case of stains, clean them with a stainless steel polish. Whas the knives immediately after each use and separately from other metal products. We suggest to wash knives with the blades facing down to avoid the possibility of accidental cuts. Dry immediately and store in a dry space.

Any type of decoration made on cutlery is completely dishwasher safe.



IT I dati e le immagini sono riportati a solo titolo indicativo. Bugatti si riserva la facoltà di modificare quanto riterrà opportuno senza preavviso.

EN The texts and pictures shown are by way of example only. Bugatti reserves the right to change the specifications of the products without notice.
