

PRICE LIST

BUGATTI

EMOZIONE ITALIANA

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

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

manifesto | manifest
BUGATTI

E M O Z I O N E I T A L I A N A

INDEX

BY CATEGORY

- PL-7** STAINLESS STEEL CUTLERY
- PL-71** COLOUR CUTLERY
- PL-131** HOTEL CUTLERY
- PL-145** BUGATTI LAB
- PL-165** PIZZA & STEAK
- PL-175** MOKA & HAPPY HOUR
- PL-183** CUTLERY SUPPORTS
- PL-193** INFORMATION

LEGENDA | LEGEND



Lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe



Garanzia a vita*
Life time warranty*



Possibilità di personalizzazione dei manici, senza limite di quantità e immaginazione
Customizable handles, with no limits to quantity or imagination



Acciaio inossidabile 18/10
18/10 stainless steel



Possibilità di personalizzazione di colore, design, o tramite apposizione di loghi o disegni speciali
Customizable color, design and engraving of logos or special drawings



Spessore delle posate
Thickness of the cutlery



Lunghezza delle posate
Lenght of the cutlery

* La garanzia si applica solo a difetti di fabbricazione, per un uso delle posate secondo le istruzioni di uso e manutenzione standard. Sono esclusi i danni derivanti da un uso improprio o non conforme alle istruzioni di usi e manutenzione. Posate con finitura PVD, argentate, con ghiera dorata sono escluse dalla garanzia.

* The warranty applies only to manufacturing defects, use of cutlery according to the standard use and maintenance instructions. Damage resulting from improper use or use that does not comply with the instructions for use and maintenance is excluded. Cutlery with PVD finish, gold-plated ring cutlery, and silver-plated cutlery are excluded from the warranty.

INDEX

BY NAME

PL-76	ALADDIN	PL-171	EN CRUZ PAKKA	PL-178	NON SOLO CAFFÈ
PL-172	ALADDIN coltello bistecca	PL-189	EQUIS	PL-171	OSTERIA
PL-190	ALADDIN cutlery support	PL-172	ERGO	PL-181	PORTAFORTUNA
PL-176	ALADDIN moka & happy hour	PL-90	FALABELLA	PL-32	PORTOFINO
PL-72	ALLEGRA	PL-176	FALABELLA moka & happy hour	PL-178	PORTOFINO moka
PL-108	ALPI	PL-60	FUTURA	PL-116	RINASCIMENTO
PL-20	AMALFI	PL-179	FUTURA moka	PL-177	RINASCIMENTO moka
PL-178	AMALFI moka	PL-187	GEMINI NEW	PL-8	RIVIERA
PL-122	ARES	PL-126	GEOM NEW	PL-152	RIVIERA decor handle
PL-172	ARES coltello bistecca	PL-189	GINKGO	PL-156	RIVIERA dévoré
PL-190	ARES cutlery support	PL-189	GINKGO II	PL-178	RIVIERA moka
PL-177	ARES moka	PL-172	GLAMOUR coltello bistecca	PL-36	SETTIMOCIELO
PL-102	ATHENA	PL-180	KISS moka & happy hour	PL-172	SETTIMOCIELO coltello bistecca
PL-106	ATHENA pearl	PL-56	LAQUADRA NEW	PL-178	SETTIMOCIELO moka
PL-170	AUBERGE	PL-46	LATONDA NEW	PL-166	SETTIMOCIELO pizza
PL-136	AVENUE	PL-50	LOVALE NEW	PL-16	SIENA
PL-189	BILOBA	PL-54	LOVALE bolle NEW	PL-178	SIENA moka
PL-170	BRASSERIE	PL-189	MARIPOSA	PL-12	SINTESI
PL-184	CANONE NEW	PL-171	MATAHAMBRE	PL-178	SINTESI moka
PL-96	COUNTRY	PL-112	MEDITERRANEO NEW	PL-160	SPECIAL FINISHINGS steel cutlery
PL-177	COUNTRY moka	PL-177	MEDITERRANEO moka NEW	PL-68	TASTING SPOON TWEEZER NEW
PL-146	DECORATIONS colour cutlery	PL-84	MELODIA	PL-64	VENEZIA
PL-162	DECORATIONS steel cutlery	PL-177	MELODIA moka & happy hour	PL-179	VENEZIA moka
PL-170	DIANA NEW	PL-132	MILANO	PL-42	VIDAL
PL-24	DUETTO	PL-189	MOUSTACHE	PL-178	VIDAL moka
PL-179	DUETTO moka	PL-28	NATURA		
PL-140	ELLE	PL-179	NATURA moka		

STAINLESS STEEL CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-20	AMALFI	PL-54	LOVALE bolle NEW	PL-12	SINTESI
PL-24	DUETTO	PL-28	NATURA	PL-68	TASTING SPOON TWEEZER NEW
PL-60	FUTURA	PL-32	PORTOFINO	PL-64	VENEZIA
PL-56	LAQUADRA NEW	PL-8	RIVIERA	PL-42	VIDAL
PL-46	LATONDA NEW	PL-36	SETTIMOCIELO		
PL-50	LOVALE NEW	PL-16	SIENA		

RIVIERA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaiino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ✂ 2 mm



02
Forkchetta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm | ✂ 2,5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ✂ 10 mm



01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21,5 cm | ✂ 2,5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ✂ 2,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ✂ 3 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ ±26,8 cm | ✂ 3 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ✂ 2,5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±26 cm | ✂ 3 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±20,5 cm | ✂ 10 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±26 cm | ✂ 3 mm



08
Cucchiaiino moka
Moka spoon
↓ ±10 cm | ✂ 2 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±15,4 cm | ✂ 2 mm



SINTESI

Design: Virgilio Bugatti



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
±15 cm | 3 mm



02
Forketta da tavola
Table fork
±21,5 cm | 3,5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm | 8 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±21,5 cm | 3,5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

3,5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
±19,5 cm | 3,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21 cm | 7 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±11,5 cm | 3 mm



10
Mestolo
Soup ladle
±28 cm | 4 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
±25 cm | 4 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
±25 cm | 4 mm

scala 1:1 | 1:1 scale

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

079

01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26

FINISHING									
INOX									
				IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle	
Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr		
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21,5	3,5	60		
 02	Forchetta da tavola Table fork				±21,5	3,5	49		
 03 MB	Coltello da tavola Table knife				±24	8	83		
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±19,5	3,5	36		
 06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±21	7	55		
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	3	23		
 08	Cucchiaino moka Moka spoon				±11,5	3	15		
 10	Mestolo Soup ladle				±28	4	138		
 11	Cucchiaino servire Serving spoon				±25	4	84		
 12	Forchettone servire Serving fork				±25	4	73		
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-	±23,5	5,5	30		



SIENA

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ✂ 2 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±20 cm | ✂ 3 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24,5 cm | ✂ 9 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±20 cm | ✂ 3 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

3 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ✂ 2,5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ✂ 2,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ✂ 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ✂ 2 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±27 cm | ✂ 3 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±23,5 cm | ✂ 3 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ ±23,5 cm | ✂ 3 mm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16,5 cm | ✂ 2 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ ±24 cm | ✂ 3 mm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ✂ 2,5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±20,5 cm | ✂ 2,5 mm



30
Cucchiaino riso
Rice serving spoon
↓ ±25 cm | ✂ 3 mm



56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±19 cm | ✂ 7,5 mm



78
Cucchiaino Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±19,5 cm | ✂ 2,5 mm

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

069

01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26

Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03MB	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			
 10	Mestolo Soup ladle			
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			
 12	Forchettone servire Serving fork			
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
 20	Pala torta Cake server			
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
 28	Forchetta pesce Fish fork			
 29	Coltello pesce Fish knife			
 30	Cucchiaino riso Rice serving spoon			
 56MB	Spalmatore Spreader			
 78	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon			

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

PVD COLOURS















SL silverplated 10 microns

L_ PVD shining

IS_ PVD sandblasted

IT_ PVD satin

IV_ PVD vintage

IX_ inox shining head part & PVD shining handle

IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

€	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
						±20	3	63
						±20	3	55
						±24,5	9	104
						±18,5	2,5	46
						±18,5	2,5	37
						±22	8	69
						±15	2	25
						±12	2	16
						±27	3	136
						±23,5	3	90
						±23,5	3	74
						±16,5	2	25
						±24	3	159,5
-	-	-	-	-	-	±23,5	5,5	30
						±19	2,5	36
						±20,5	2,5	41
						±25	3	182
						±19	7,5	68
						±19,5	2,5	49

AMALFI

Design: Virgilio Bugatti

AMALFI

model 073



LIFE
TIME

INOX
18/10

3,5 mm



scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±14,5 cm | 3 mm



02
Forketta da tavola
Table fork
±20,5 cm | 3,5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm | 8,5 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±20,5 cm | 3,5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±18,1 cm | 3 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±18,5 cm | 3 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21,5 cm | 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12 cm | 3 mm



10
Mestolo
Soup ladle
±28 cm | 3,5 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
±24 cm | 3,5 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
±24 cm | 3,5 mm



25
Cucchiaio riso-kebab
Rice-Kebab spoon
±28 cm | 3,5 mm



composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

073

01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26

FINISHING				
INOX				
				
IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle
Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03MB	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			
 10	Mestolo Soup ladle			
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			
 12	Forchettone servire Serving fork			
 25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

PVD COLOURS



SL silverplated
10 microns



L_ PVD shining



IS_ PVD
sandblasted



IT_ PVD satin



IV_ PVD vintage



IX_ inox shining
head part & PVD
shining handle



IY_ inox shining
head part & PVD
sandblasted
handle



BD Black Diamond



CH Champagne



GD Gold



BR Bronze



DC Dark Chocolate

esempio | example

IBD

PVD shining
Black Diamond

ISBD

PVD sandblasted
Black Diamond

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20,5	3,5	69
					±20,5	3,5	55
					±24	8,5	96
					±18,1	3	47
					±18,5	3	38
					±21,5	8	72
					±14,5	3	29
					±12	3	20
					±28	3,5	140
					±24	3,5	90
					±24	3,5	77
on request	on request		on request	on request	±28	3,5	142
-	-		-	-	±23,5	5,5	30

DUETTO

Design: Nick Munro

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ✂ 3,5 mm



02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ✂ 5,5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ✂ 8 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ✂ 5,5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

4 mm



04
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ✂ 7 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ✂ 3,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ✂ 5,5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±25 cm | ✂ 5,5 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ ±25 cm | ✂ 5,5 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



composizione codice | code composition

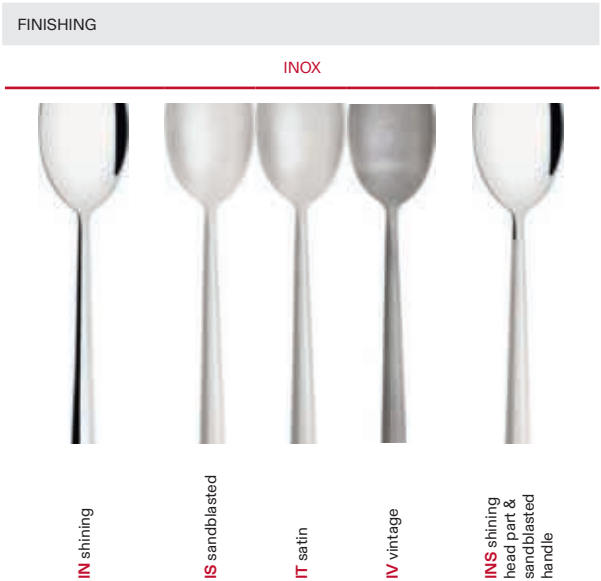
finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 089 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21	5,5	75
 02	Forchetta da tavola Table fork				±21	5,5	56
 03 MB	Coltello da tavola Table knife				±23,5	8	108
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±19	5	59
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±19	5	48
 06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±21	7	68
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	3,5	29
 08	Cucchiaino moka Moka spoon				±12,5	3,5	18
 10	Mestolo Soup ladle				±28	5,5	205
 11	Cucchiaino servire Serving spoon				±25	5,5	109
 12	Forchettone servire Serving fork				±25	5,5	81
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-	±23,5	5,5	30
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon				±19	5	29



NATURA

Design: Bugatti Design Team

NATURA
model 009



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ✂ 2,5 mm



02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm | ✂ 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ✂ 5 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21,5 cm | ✂ 5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ✂ 5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ✂ 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±20,5 cm | ✂ 5 mm



08
Cucchiaio moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ✂ 2,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±28 cm | ✂ 5 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±25 cm | ✂ 5 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ ±25 cm | ✂ 5 mm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±15,5 cm | ✂ 2,5 mm



19
Cucchiaio bibita
Long Drink spoon
↓ ±21 cm | ✂ 2,5 mm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↓ ±24 cm | ✂ 2,5 mm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16 cm | ✂ 5 mm



composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

009

01

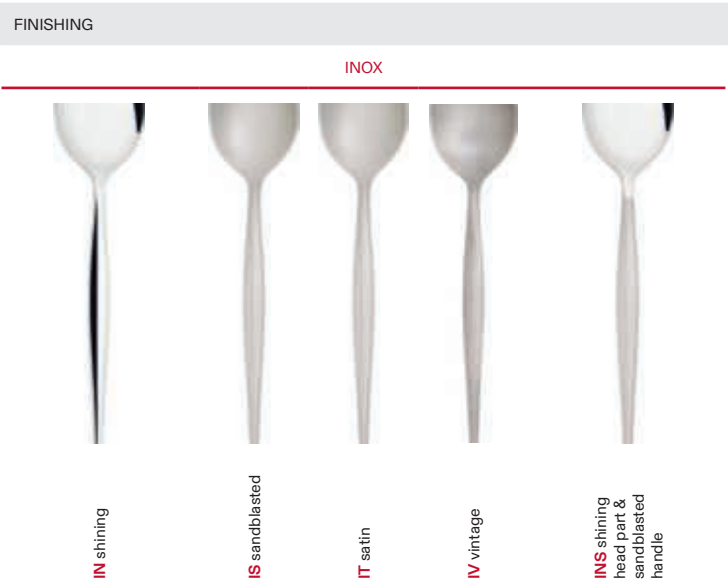
codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26



	Art. Cod.	Description	€	€	€
	01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
	02	Forchetta da tavola Table fork			
	03 MB	Coltello da tavola Table knife			
	04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
	06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
	08	Cucchiaino moka Moka spoon			
	10	Mestolo Soup ladle			
	11	Cucchiaino servire Serving spoon			
	12	Forchettone servire Serving fork			
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
	19	Cucchiaino bibita Long Drink spoon			
	26	Coppia bacchette riso Chopsticks			
	27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
	32 MB	Spalmatore burro Butter spreader			

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

PVD COLOURS



SL silverplated 10 microns

L_ PVD shining

IS_ PVD sandblasted

IT_ PVD satin

IV_ PVD vintage

IX_ inox shining head part & PVD shining handle

IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
						±21,5	5	56
						±22	5	43
						±23,5	5	42
						±18,5	5	45
						±18,5	5	34
						±20,5	5	39
						±15	2,5	29
						±12	2,5	17
						±28	5	198
						±25	5	80
						±25	5	64
						±15,5	2,5	29
						±21	2,5	25
						±24	2,5	26
						±19	5	50
						±16	5	29

PORTOFINO

Design: Bugatti Design Team



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm

B Lab

PORTOFINO

model 067



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaiino caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ✂ 3,5 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ✂ 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23 cm | ✂ 9 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ✂ 5 mm



04
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ✂ 3 mm



05
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



06 MB
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



08
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



10
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



11
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



12
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



17
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 5 mm



25
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±28 cm | ✂ 5 mm



56 MB
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±28 cm | ✂ 5 mm



78
Cucchiaione servire
Serving spoon
↓ ±28 cm | ✂ 5 mm



composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

067

01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26

Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03 MB	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			
 10	Mestolo Soup ladle			
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			
 12	Forchettone servire Serving fork			
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
 25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
 56 MB	Spalmatore Spreader			
 78	Cucchiaino Gourmet Gourmet spoon			

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

PVD COLOURS


SL silverplated 10 microns


L_ PVD shining


IS_ PVD sandblasted


IT_ PVD satin


IV_ PVD vintage


IX_ inox shining head part & PVD shining handle


IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

€	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
						±21	5	76
						±21	5	61
						±23	9	96
						±19	4	53
						±19	4	49
						±21	8	66
						±15,5	3,5	33
						±12,5	3	16
						±28	5	147,5
						±24	5	93,5
						±24	5	78,5
						±18,5	4	31
on request	on request	on request	on request	on request	on request	±28,5	5	144
-	-	-	-	-	-	±23,5	5,5	30
						±19	9	69
						±19,5	4	57,5

SETTIMOCIELO

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaiino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ✂ 2,5 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ✂ 4 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm | ✂ 11 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ✂ 4 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19,5 cm | ✂ 4 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19,5 cm | ✂ 4 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ✂ 9 mm



08
Cucchiaiino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ✂ 2,5 mm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↓ ±18 cm | ✂ 4 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ✂ 3,5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21 cm | ✂ 3,5 mm



52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±23 cm | ✂ 10 mm



56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±19 cm | ✂ 9 mm



75
Scavino aragosta
Lobster pick
↓ ±19 cm | ✂ 2,5 mm



76
Pinza aragosta
Lobster-seafood cracker
↓ ±19,5 cm | ✂ 8,5 mm



78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±20 cm | ✂ 4 mm



SETTIMOCIELO

model **056**

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 056 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle

	Art. Cod.	Description	€	€	€
	01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
	02	Forchetta da tavola Table fork			
	03MB	Coltello da tavola Table knife			
	04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
	06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
	08	Cucchiaino moka Moka spoon			
	09	Forchetta pizza-bistecca Steak-pizza fork			
	10	Mestolo Soup ladle			
	11	Cucchiaino servire Serving spoon			
	12	Forchettone servire Serving fork			
	13	Mestolo salsa Sauce ladle			
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
	20	Pala torta Cake server			
	25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
	26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
	27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
	28	Forchetta pesce Fish fork			
	29	Coltello pesce Fish knife			

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

PVD COLOURS



SL silverplated 10 microns

L_ PVD shining

IS_PVD sandblasted

IT_ PVD satin

IV_ PVD vintage

IX_ inox shining head part & PVD shining handle

IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±21	4	83,5
					±21	4	63,5
					±24	11	105
					±19,5	4	70
					±19,5	4	50
					±21	9	70
					±15	2,5	28
					±12,5	2,5	25
					±20,5	3,5	58
					±28	4	150
					±25	4	120
					±25	4	100
					±18	4	79
					±17	2,5	30
					±25	4	108
on request	on request		on request	on request	±28	4	187
-	-		-	-	±23,5	5,5	30
					±18	4	70
					±19	3,5	70
					±21	3,5	70

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

056

01

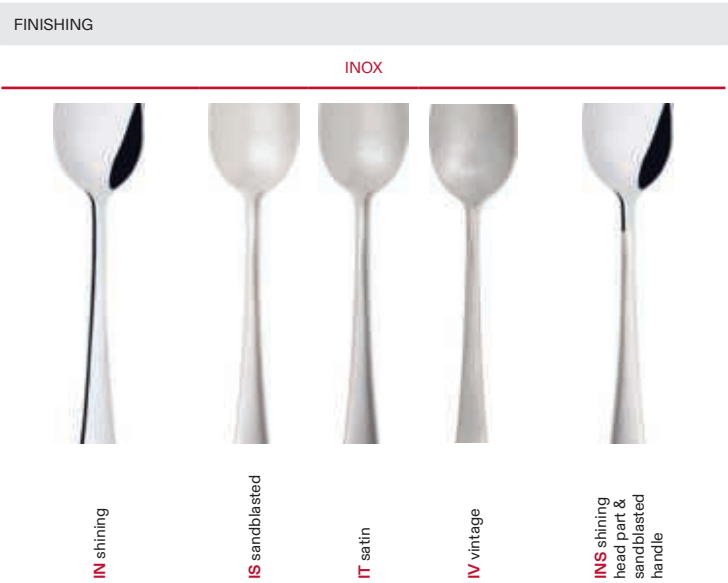
codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

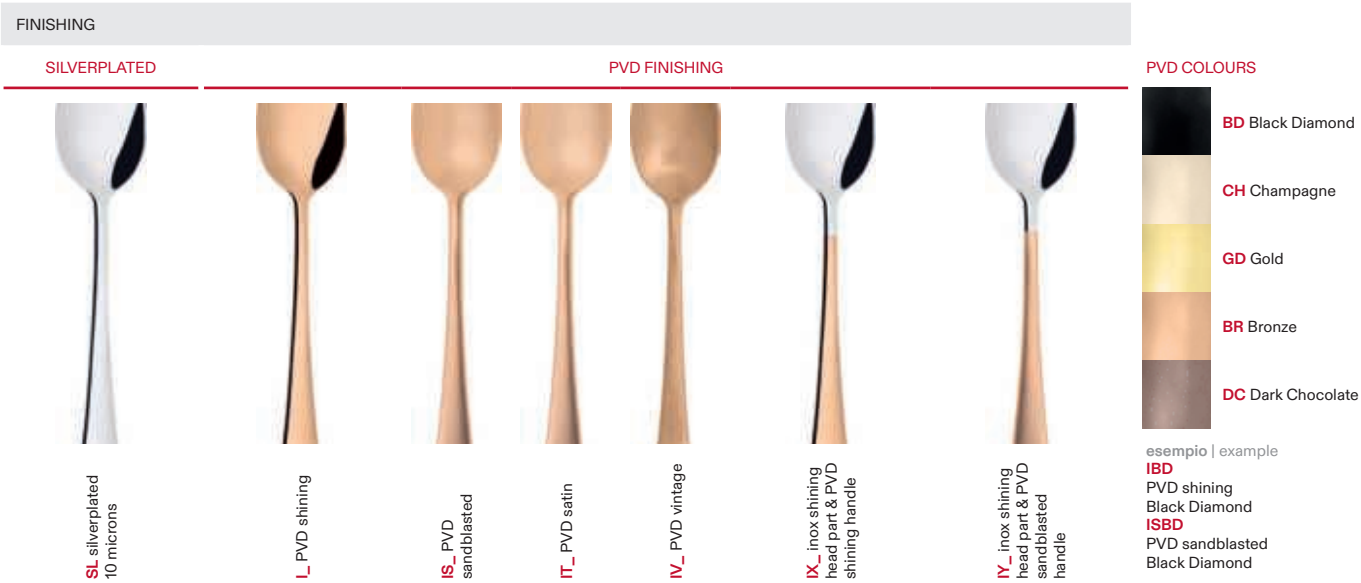
-

000

26



Art. Cod.	Description	€	€	€
 34	Paletta formaggio tenero Soft cheese server			
 42MB	Coltello formaggio cervo Cheese knife			
 43	Coltello grana Parmesan cheese knife			
 46MB	Coltello formaggio tenero Soft cheese knife			
 52MB	Coltello bistecca Steak knife			
 54MB	Coltello pizza Pizza knife			
 56MB	Spalmatore Spreader			
 75	Scavino aragosta Lobster pick			
 76	Pinza aragosta Lobster-seafood cracker			
 77	Forchetta ostriche Oyster fork			
 78	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon			



€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±17	21	105
					±23	10	125
					±17	21	84
					±21,5	10	104
					±23	10	115
					±20	10	105
					±19	9	73
					±19	2,5	56
-	-	-	-	-	±19,5	8,5	192,5
					±15,5	2,5	20
					±20	4	150

VIDAL

Design: Elisabeth Vidal

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15 cm | 3,5 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
±20,5 cm | 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm | 5 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±20,5 cm | 5 mm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±19 cm | 5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±18,5 cm | 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21,5 cm | 5 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12 cm | 3 mm



10
Mestolo
Soup ladle
±28 cm | 5 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
±26 cm | 5 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
±26 cm | 5 mm



20
Pala torta
Cake server
±25,7 cm | 5 mm



25
Cucchiaio riso-kebab
Rice-Kebab spoon
±28,5 cm | 5 mm



31
Mestolo spaghetti
Spaghetti server
±30 cm | 5 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm | 4 mm



50 MB
Coltello arrosto
Roast carving knife
±29,5 cm | 8 mm



51
Forchettone arrosto
Roast carving fork
±28 cm | 5 mm



53 MB
Coltello nuziale
Cake knife
±34 cm | 8 mm

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

075

01

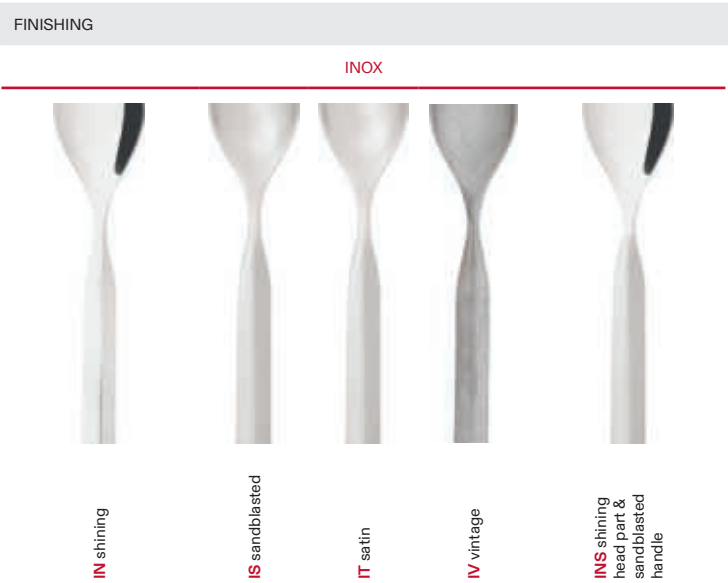
codice ordine art. 26 | art. 26 order code

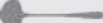
IN

-

000

26



Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03MB	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			
 10	Mestolo Soup ladle			
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			
 12	Forchettone servire Serving fork			
 20	Pala torta Cake server			
 25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon	on request	on request	on request
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-
 31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop			
 32MB	Spalmatore burro Butter spreader			
 50MB	Coltello arrosto Roast carving knife			
 51	Forchettone arrosto Roast carving fork			
 53MB	Coltello nuziale Cake knife			

FINISHING

SILVERPLATEDPVD FINISHING



SL silverplated 10 micronsL_ PVD shiningIS_ PVD sandblastedIT_ PVD satinIV_ PVD vintageIX_ inox shining head part & PVD shining handleIY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS

 BD Black Diamond

 CH Champagne

 GD Gold

 BR Bronze

 DC Dark Chocolate

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±20,5	5	77
					±20,5	5	64
					±24	5	77
					±19	5	46
					±18,5	5	55
					±21,5	5	66
					±15	3,5	34
					±12	3	21
					±28	5	175
					±26	5	116
					±26	5	115
					±25,7	5	104
on request	on request	on request	on request	on request	±28,5	5	160
-	-	-	-	-	±23,5	5,5	30
					±30	5	135
					±16	4	30
					±29,5	8	143
					±28	5	106
					±34	8	156

LATONDA NEW

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15,5 cm | ± 3 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
±21 cm | ± 5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±23,5 cm | ± 9,4 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±21 cm | ± 5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



LATONDA **NEW**
model **OC5**



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±19 cm | ± 5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
±19 cm | ± 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm | ± 8,8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12 cm | ± 3 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
±16,5 cm | ± 6,5 mm



composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

OC5

01

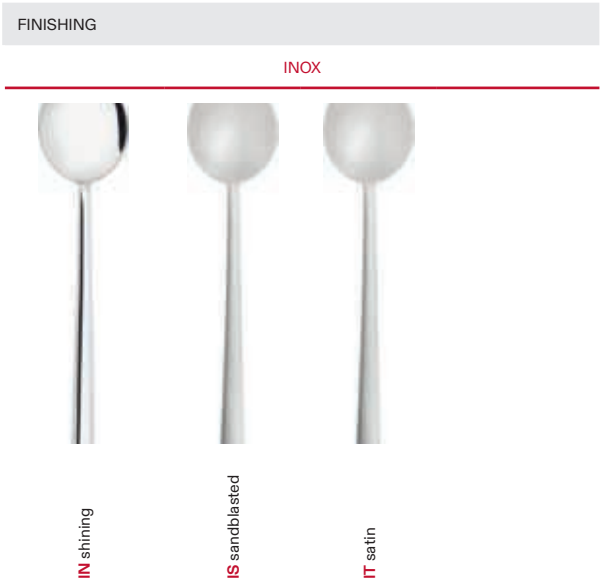
codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26



Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	T mm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21	5	76
02	Forchetta da tavola Table fork			±21	5	61
03MB	Coltello da tavola Table knife			±23,5	9,4	107
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±19	5	61
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±19	5	48
06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	8,8	88
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	3	27
08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12	3	17
26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	±23,5	5,5	30
32MB	Spalmatore burro Butter spreader			±16,5	6,5	40



LOVALE NEW

Design: Bugatti Design Team



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ✂ 3 mm



02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ✂ 5 mm



03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm | ✂ 9 mm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ✂ 5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



LOVALE NEW
model **OC7**



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ✂ 9 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ✂ 3 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm | ✂ 3 mm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±15,5 cm | ✂ 3 mm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ✂ 5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21,5 cm | ✂ 5 mm



32 MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16,5 cm | ✂ 6,5 mm



78
Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
↓ ±20 cm | ✂ 5 mm

scala 1:1 | 1:1 scale

composizione codice | code composition

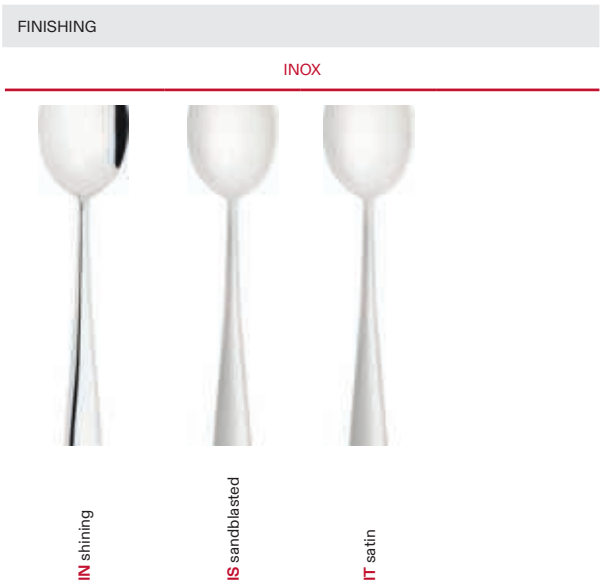
finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 0C7 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26



Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	T mm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21	5	83
 02	Forchetta da tavola Table fork			±21	5	66
 03MB	Coltello da tavola Table knife			±24	9	115
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±19	5	68
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±19	5	54
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	9	95
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	3	29
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12	3	18
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16	3	26
 18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			±15,5	3	28
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	±23,5	5,5	30
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon			±19	5	72
 28	Forchetta pesce Fish fork			±19	5	55
 29	Coltello pesce Fish knife			±21,5	5	61
 32MB	Spalmatore burro Butter spreader			±16,5	6,5	45
 78	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon			±20	5	69



composizione codice | code composition

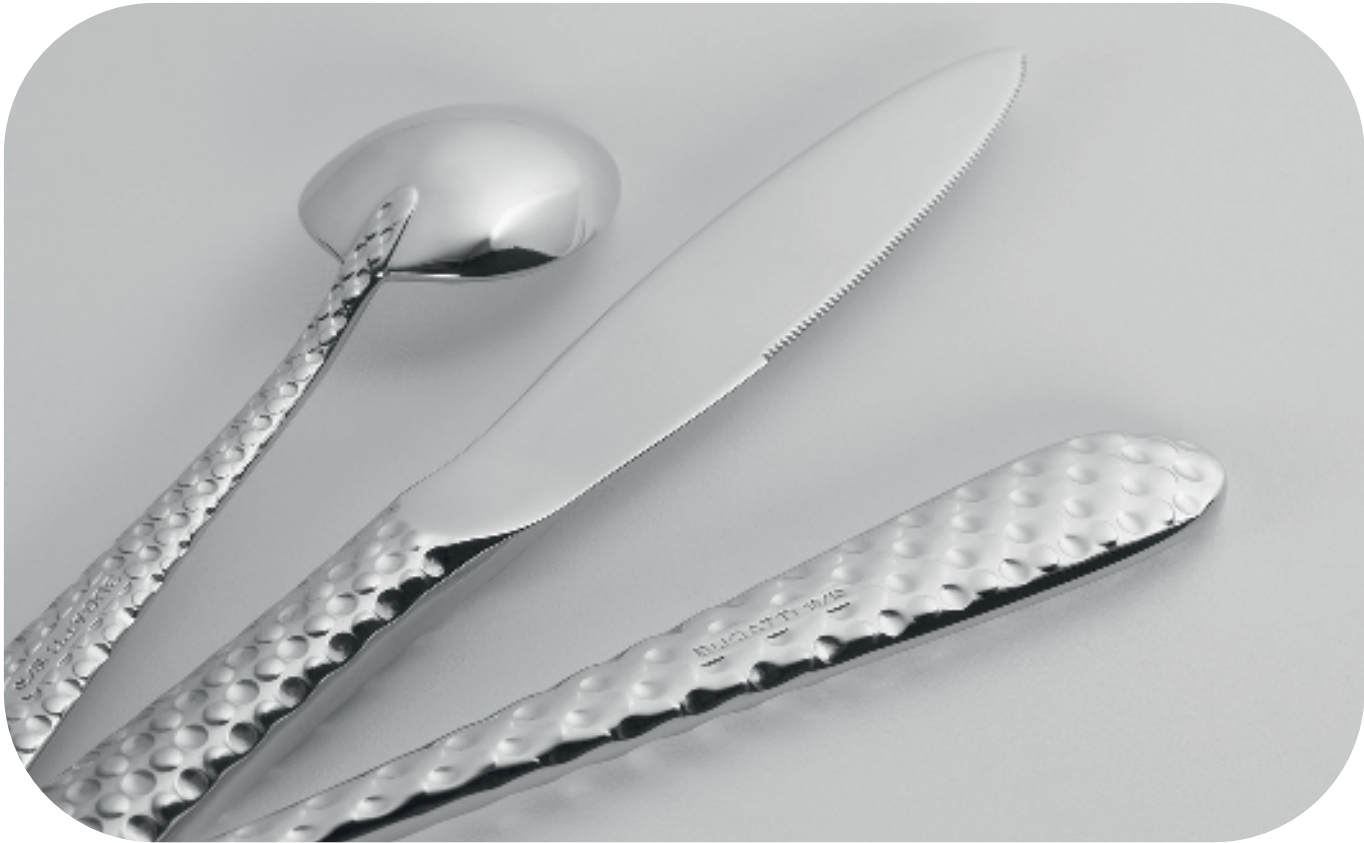
finishing -
esempio | example

model
0C7

art. cod.
01B



Art. Cod.	Description	€	L. cm	T mm	W gr
01B	Cucchiaino da tavola Table spoon		±21	5	83
02B	Forchetta da tavola Table fork		±21	5	66
03MBB	Coltello da tavola Table knife		±24	9	115
04B	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±19	5	68
05B	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±19	5	54
06MBB	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±22	9	95
07B	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±15,5	3	29
08B	Cucchiaino moka Moka spoon		±12	3	18
17B	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16	3	26
18B	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon		±15,5	3	28
27B	Cucchiaino brodo Soup spoon		±19	5	72
28B	Forchetta pesce Fish fork		±19	5	55
29B	Coltello pesce Fish knife		±21,5	5	61
32MBB	Spalmatore burro Butter spreader		±16,5	6,5	45
78B	Cucchiaino gourmet Gourmet spoon		±20	5	69



LAQUADRA NEW

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15,5 cm | ↗ 3 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ↗ 5 mm

03MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 7 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ↗ 5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ↗ 5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ↗ 5 mm



06MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ↗ 6,6 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12 cm | ↗ 3 mm



32MB
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16,5 cm | ↗ 4,9 mm



LAQUADRA NEW
model **OC6**

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

OC6

01

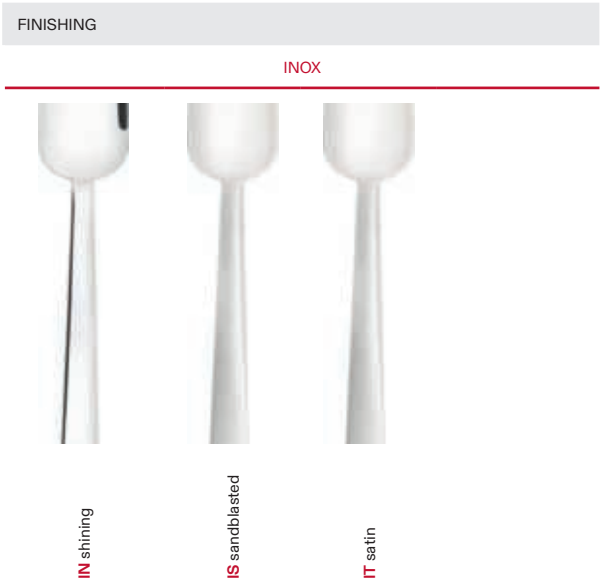
codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26



Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	T mm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21	5	120
 02	Forchetta da tavola Table fork			±21	5	97
 03MB	Coltello da tavola Table knife			±23,5	7	134
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±19	5	98
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±19	5	77
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	6,6	112
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	3	42
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12	3	26
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	±23,5	5,5	30
 32MB	Spalmatore burro Butter spreader			±16,5	4,9	51



FUTURA

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ± 6 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ± 9 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ± 10 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ± 9 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

9 mm



FUTURA
model **068**



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ± 7 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ± 7 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm | ± 9 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±13 cm | ± 5,5 mm



10
Mestolo
Soup ladle
↓ ±29 cm | ± 10 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±24,5 cm | ± 9 mm



12
Forchettone servire
Serving fork
↓ ±24,5 cm | ± 9 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±14,5 cm | ± 6,5 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ ±26 cm | ± 9 mm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±18,5 cm | ± 6,5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±20 cm | ± 6,5 mm

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

068

01

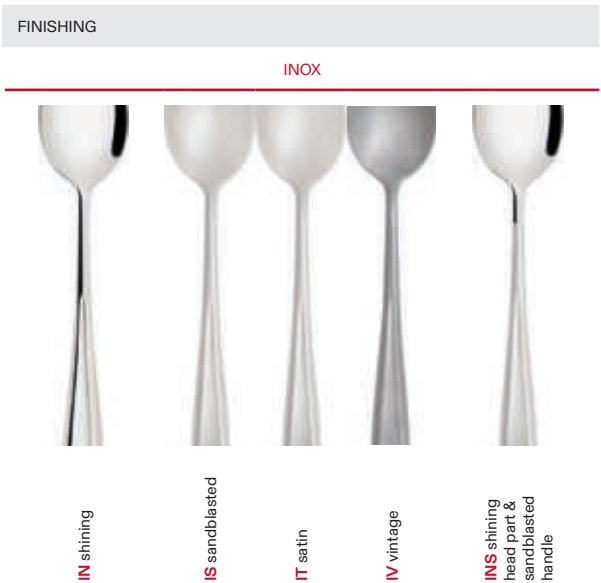
codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN

-

000

26



Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21	9	88
 02	Forchetta da tavola Table fork				±21	9	80
 03 MB	Coltello da tavola Table knife				±23,5	10	112
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±18,5	7	35
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±18,5	7	56
 06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±22	9	103
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	6	35
 08	Cucchiaino moka Moka spoon				±13	5,5	40
 10	Mestolo Soup ladle				±29	10	150
 11	Cucchiaino servire Serving spoon				±24,5	9	120
 12	Forchettone servire Serving fork				±24,5	9	107
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				±14,5	6,5	40
 20	Pala torta Cake server				±26	9	89,6
 26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-	±23,5	5,5	30
 28	Forchetta pesce Fish fork				±18,5	6,5	60
 29	Coltello pesce Fish knife				±20	6,5	60



VENEZIA

Design: Nick Munro



scala 1:1 | 1:1 scale

07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±15 cm | ✂ 6,5 mm

02

Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±21 cm | ✂ 9 mm

03

Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ✂ 20 mm

01

Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±21 cm | ✂ 9 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

12 mm



04

Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±19 cm | ✂ 8 mm



05

Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±19 cm | ✂ 8 mm



06

Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ✂ 18 mm



08

Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±12,5 cm | ✂ 6,5 mm



10

Mestolo
Soup ladle
↓ ±29 cm | ✂ 11 mm



11

Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±24 cm | ✂ 13 mm



12

Forchettone servire
Serving fork
↓ ±24 cm | ✂ 10 mm



17

Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±17 cm | ✂ 8 mm



20

Pala torta
Cake server
↓ ±24,5 cm | ✂ 10 mm



28

Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±19 cm | ✂ 8 mm



29

Coltello pesce
Fish knife
↓ ±21,5 cm | ✂ 8 mm

composizione codice | code composition

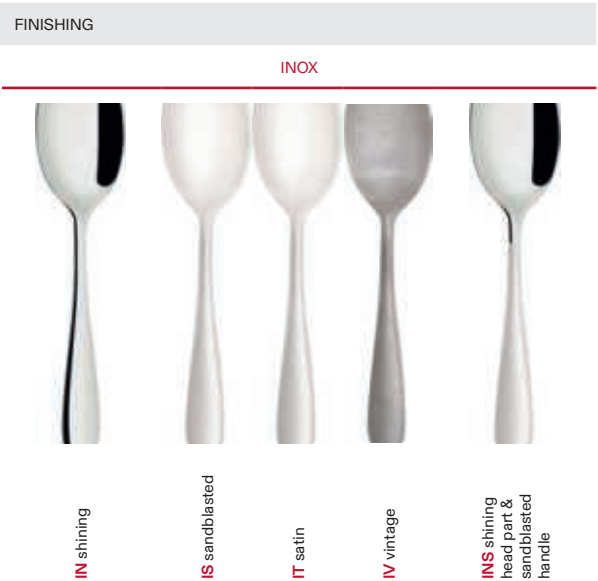
finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 065 01

codice ordine art. 26 | art. 26 order code

IN - 000 26



	Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
	01	Cucchiaino da tavola Table spoon				±21	9	114
	02	Forchetta da tavola Table fork				±21	9	79
	03	Coltello da tavola Table knife				±23,5	20	98
	04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				±19	8	84
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				±19	8	60
	06	Coltello frutta-dolce Dessert knife				±21	18	75
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				±15	6,5	44,5
	08	Cucchiaino moka Moka spoon				±12,5	6,5	27,5
	10	Mestolo Soup ladle				±29	11	200
	11	Cucchiaino servire Serving spoon				±24	13	161
	12	Forchettone servire Serving fork				±24	10	133,5
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				±17	8	58
	20	Pala torta Cake server				±24,5	10	214
	26	Coppia bacchette riso Chopsticks		-	-	±23,5	5,5	30
	28	Forchetta pesce Fish fork				±19	8	66,5
	29	Coltello pesce Fish knife				±21,5	8	77,5



TASTING SPOON TWEEZER NEW

Design: Bugatti Design Team



TASTING SPOON TWEEZER NEW



scala 1:2 | 1:2 scale

99
Pinza cucchiaino da degustazione
Tasting spoon tweezer
↑ 18 cm | ↗ 2 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - 000 99

FINISHING

INOX



IN shining

Art. Cod.	Description	€	L. cm	T mm	W gr
 99	Pinza cucchiaino da degustazione Tasting spoon tweezer		±18	2	40

COLOUR CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-76 ALADDIN

PL-72 ALLEGRA

PL-108 ALPI

PL-122 ARES

PL-102 ATHENA

PL-106 ATHENA pearl

PL-96 COUNTRY

PL-90 FALABELLA

PL-126 GEOM

PL-112 MEDITERRANEO **NEW**

PL-84 MELODIA

PL-116 RINASCIMENTO

ALLEGRA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15,4 cm

02
Forketta da tavola
Table fork
±21,3 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
±23,4 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±21,4 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±19,8 cm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
±19,6 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22,2 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16,2 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±23,9 cm



26/S
Appoggio per bacchette riso
Support
±9 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±16,5 cm



composizione codice | code composition

model

colour

-

root

art. cod.

esempio | example

AG

NU

-

006

01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon		±21,4	57
 02	Forchetta da tavola Table fork		±21,3	43
 03	Coltello da tavola Table knife		±23,4	34
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±19,8	50
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±19,6	38
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±22,2	33
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±15,4	24
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16,2	19
 26	Coppia bacchette riso Chopstick		±23,9	32
 26/S	Appoggio per bacchette riso Support		±9	27
 32	Spalmatore burro Butter spreader		±16,5	20
 77	Forbici multiuso Multi-purpose scissors		±25	140

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS


8U Brown


NU Black


GU Grey


1U White


AU Ivory


YD Yellow Dragon


6U Yellow


OU Orange


3U Red


RU Pink


RK Lotus Pink


LU Lilac


BN Blueberry


2U Blue


7U Light Blue


AM Aruba Sea


5U Foliage Green



ALADDIN

Design: A. Dolcetti, Virgilio Bugatti & Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±16 cm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10



ALADDIN
model **AL__ - 042**



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±14,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
↓ ±21 cm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
↓ ±19 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↓ ±24 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



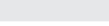
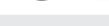
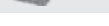
40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24 cm

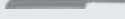
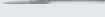
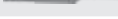
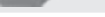


56
Spalmatore
Spreader
↓ ±22 cm

composizione codice code composition						RING FINISHING				L. cm	W gr
model	finishing	colour	-	root	art. cod.	INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED			
esempio example											
AL	B	GM	-	042	01	C	B	D	X		
						ring shining metal part shining inox 18/10	ring old silver plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€	€							
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon								±22	58	
 02	Forchetta da tavola Table fork								±22	57	
 03	Coltello da tavola Table knife								±24	49	
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon								±20	53	
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork								±20	50	
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife								±22	46	
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon								±16	30,5	
 08	Cucchiaino moka moka spoon								±14,5	25	
 09	Cucchiaino riso Rice spoon Available colours AM GM LM NM PM RM VM 1M 2M 3M 4M								±21	51	
 10	Mestolo Soup ladle								±28	252	
 11	Cucchiaione servire Serving spoon								±24	80	
 12	Forchettone servire Serving fork								±24	67	
 13	Mestolo salsa Sauce ladle								±20	70	
 14	Cucchiaino insalata Salad spoon								±24	80	
 15	Forchetta insalata Salad fork								±24	74	
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs								±16	27,5	
 18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon								±16	40	
 19	Cucchiaino bibita Long drink spoon								±19	34	
 20	Pala torta Cake server								±27	87	
 21	Coltello torta Cake Knife								±26	50	
 22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife								±17,5	35	
 23	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours AM LM NM 2M 3M 4M								±24	22	
 25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon								±27,5	200	
 26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips Available colours AM GM LM NM PM RM VM 2M 3M 4M								±24	29	

HANDLE EFFECT																		SILK	TRANSPARENT
MOTHER OF PEARL																			
																			
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	1T transparent		



composizione codice code composition						RING FINISHING					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.	INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED			
esempio example											
AL	B	GM	-	042	01	C	B	D	X		
						ring shining metal part shining inox 18/10	ring old silver plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
						€	€	€	L. cm	W gr	
	26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours AM 2M 3M							±9	17	
	27	Cucchiaio brodo Soup spoon							±20	60	
	28	Forchetta pesce Fish fork							±20	65	
	29	Coltello pesce Fish knife							±22	70	
	30	Cucchiaione servirisotto Rice serving spoon							±26	130	
	31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop							±32	150	
	32	Spalmatore burro Butter spreader							±14,5	21	
	33	Tagliatartufo Truffle cutter							±23	140	
	40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife							-	±24	50
	40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife							-	±24	48
	41	Coltello Salumi Ham and slice knife							±40	105	
	42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife							±23	60	
	43	Coltello grana Knife for parmesan							±20	65	
	47	Coltello salmone Salmon knife							±40	90	
	49	Coltello pane Bread knife							±32	65	
	50	Coltello arrosto Roast carving knife							±31	60	
	51	Forchettone arrosto Roast carving fork							±29	55	
	52	Coltello bistecca Steak knife							±24	60	
	53	Coltello nuziale Cake knife							±32	105	
	55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel							±24	115	
	56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader							±22	105	
	61	Pala pizza Pizza shovel							±29,5	145	
	65	"Mokino" "Mokino" moka spoon Available colours AM 3M							±13	15	
	66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon Available colours AM 3M							±13	15	

HANDLE EFFECT																	
MOTHER OF PEARL															SILK	TRANSPARENT	
																	
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	1T transparent



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

RING FINISHING					
INOX		SILVER PLATED		GOLD PLATED	
					
C	B	D	X		
ring shining metal part shining inox 18/10	ring old silver plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		

Art. Cod.	Description	€	€	€	L. cm	W gr
 68	Forchettina aperitivo Party fork Available colours AM 3M				±13	12
 70	Pinza insalata Salad tongs Available colours AM GM LM NM PM VM 2M 3M 4M				±30	132
 71	Pinza multiuso Multipurpose tongs Available colours AM GM LM NM PM VM 2M 3M 4M				±28	107
 76	Schiumarola Skimmer			-	±31	138
 77	Forbici multiuso Multi-purpose scissors Available colours AM GM NM RM VM 2M 3M 4M		-	-	±25	121
 81	Tagliacarte - Aprilettere Letter opener Available colours AM GM NM RM VM 2M 3M 4M				±23	42
 95	Pala fritto Turner			-	±27,5	90

HANDLE EFFECT																	
MOTHER OF PEARL															SILK	TRANSPARENT	
																	
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	1T transparent



MELODIA

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±16 cm

02
Forkchetta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



MELODIA
model **ML__ - 060**



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forkchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±14,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
↓ ±21 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
↓ ±19 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
↓ ±24 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



28
Forkchetta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24 cm



56
Spalmatore
Spreader
↓ ±22 cm

MELODIA

model ML__ - 060

MELODIA

model ML__ - 060

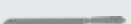
composizione codice code composition						RING FINISHING			L. cm	W gr
model	finishing	colour	-	root	art. cod.	INOX	GOLD PLATED			
esempio example										
ML	C	GM	-	060	01	C ring shining metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description					€	€	€		
01	Cucchiaio da tavola Table spoon								± 22	58
02	Forchetta da tavola Table fork								± 22	57
03	Coltello da tavola Table knife								± 24	49
04	Cucchiaio frutta-dolce Dessert spoon								± 20	53
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork								± 20	50
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife								± 22	46
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon								± 16	30,5
08	Cucchiaino moka moka spoon								± 14,5	25
09	Cucchiaio riso Rice spoon Available colours AM GM LM NM PM RM VM 1M 2M 3M 4M								± 21	51
10	Mestolo Soup ladle								± 28	252
11	Cucchiaione servire Serving spoon								± 24	80
12	Forchettone servire Serving fork								± 24	67
13	Mestolo salsa Sauce ladle								± 20	70
14	Cucchiaio insalata Salad spoon								± 24	80
15	Forchetta insalata Salad fork								± 24	74
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs								± 16	27,5
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon								± 16	40
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon								± 19	34
20	Pala torta Cake server								± 27	87
21	Coltello torta Cake Knife								± 26	50
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife								± 17,5	35
23	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours AM LM NM 2M 3M 4M								± 24	22
25	Cucchiaio riso-kebab Rice-Kebab spoon								± 27,5	200
26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips Available colours AM GM LM NM PM RM VM 2M 3M 4M								± 24	29

HANDLE EFFECT																		SILK		TRANSPARENT	
MOTHER OF PEARL																					
																					
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	1T transparent				



MELODIA

model ML__ - 060

composizione codice code composition						RING FINISHING					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.		INOX	GOLD PLATED			
esempio example											
ML	C	GM	-	060	01						
							C ring shining metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€	€		L. cm	W gr				
 26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours AM 2M 3M					± 9	17				
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon					± 20	60				
 28	Forchetta pesce Fish fork					± 20	65				
 29	Coltello pesce Fish knife					± 22	70				
 30	Cucchiaino servirisotto Rice serving spoon					± 26	130				
 31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop					± 32	150				
 32	Spalmatore burro Butter spreader					± 14,5	21				
 33	Tagliatartufo Truffle cutter					± 23	140				
 40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife			-		± 24	50				
 40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife			-		± 24	48				
 41	Coltello Salumi Ham and slice knife					± 40	105				
 42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife					± 23	60				
 43	Coltello grana Knife for parmesan					± 20	65				
 47	Coltello salmone Salmon knife					± 40	90				
 49	Coltello pane Bread knife					± 32	65				
 50	Coltello arrosto Roast carving knife					± 31	60				
 51	Forchettone arrosto Roast carving fork					± 29	55				
 52	Coltello bistecca Steak knife					± 24	60				
 53	Coltello nuziale Cake knife					± 32	105				
 55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel					± 24	115				
 56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader					± 22	105				
 61	Pala pizza Pizza shovel					± 29,5	145				
 65	"Mokino" "Mokino" moka spoon Available colours AM					± 13	15				
 66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon Available colours AM					± 13	15				

MELODIA

model ML__ - 060

composizione codice code composition						RING FINISHING					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.		INOX	GOLD PLATED			
esempio example											
ML	C	GM	-	060	01						
							C ring shining metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10		
Art. Cod.	Description	€	€	€		L. cm	W gr				
 68	Forchettina aperitivo Party fork Available colours AM					± 13	12				
 76	Schiumarola Skimmer			-		± 31	138				
 95	Pala fritto Turner			-		± 27,5	90				

HANDLE EFFECT																	
MOTHER OF PEARL															SILK	TRANSPARENT	
																	
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse	1T transparent

FALABELLA

Design: Bugatti Design Team

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
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±22 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±14,5 cm



09
Cucchiaino riso
Rice spoon
±21 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



19
Cucchiaino bibita
Long drink spoon
±19 cm



26
Coppia bacchette riso
Chopstick
±24 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
±20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm



40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
±24 cm



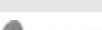
52
Coltello bistecca
Steak knife
±24 cm



56
Spalmatore
Spreader
±22 cm

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
FL	B	GM	-	040	01

RING FINISHING			
INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED	
			
C	B	D	X
ring shining metal part shining inox 18/10	ring old silver plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

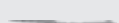
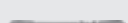
Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	58
 02	Forchetta da tavola Table fork			±22	57
 03	Coltello da tavola Table knife			±24	49
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	53
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	50
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	46
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±16	30,5
 08	Cucchiaino moka moka spoon			±14,5	25
 09	Cucchiaino riso Rice spoon Available colours AM GM LM NM PM RM VM 1M 2M 3M 4M			±21	51
 10	Mestolo Soup ladle			±28	252
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			±24	80
 12	Forchettone servire Serving fork			±24	67
 13	Mestolo salsa Sauce ladle			±20	70
 14	Cucchiaino insalata Salad spoon			±24	80
 15	Forchetta insalata Salad fork			±24	74
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16	27,5
 18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			±16	40
 19	Cucchiaino bibita Long drink spoon			±19	34
 20	Pala torta Cake server			±27	87
 21	Coltello torta Cake Knife			±26	50
 22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife			±17,5	35
 23	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours AM LM NM 2M 3M 4M			±24	22
 25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon			±27,5	200
 26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips Available colours AM GM LM NM PM RM VM 2M 3M 4M			±24	29

HANDLE EFFECT																
MOTHER OF PEARL															SILK	
																
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse



composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
FL	B	GM	-	040	01

RING FINISHING			
INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED	
			
C	B	D	X
ring shining metal part shining inox 18/10	ring old silver plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part shining inox 18/10	ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
 26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours AM 2M 3M			±9	17
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	60
 28	Forchetta pesce Fish fork			±20	65
 29	Coltello pesce Fish knife			±22	70
 30	Cucchiaino servirisotto Rice serving spoon			±26	130
 31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop			±32	150
 32	Spalmatore burro Butter spreader			±14,5	21
 33	Tagliatartufo Truffle cutter			±23	140
 40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife			- ±24	50
 40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife			- ±24	48
 41	Coltello Salumi Ham and slice knife			±40	105
 42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife			±23	60
 43	Coltello grana Knife for parmesan			±20	65
 47	Coltello salmone Salmon knife			±40	90
 49	Coltello pane Bread knife			±32	65
 50	Coltello arrosto Roast carving knife			±31	60
 51	Forchettone arrosto Roast carving fork			±29	55
 52	Coltello bistecca Steak knife			±24	60
 53	Coltello nuziale Cake knife			±32	105
 55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel			±24	115
 56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader			±22	105
 61	Pala pizza Pizza shovel			±29,5	145
 65	"Mokino" "Mokino" moka spoon Available colours AM			±13	15
 66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon Available colours AM			±13	15

composizione codice | code composition

model

finishing

colour

-

root

art. cod.

esempio | example

FL

B

GM

-

040

01

INOX

SILVER PLATED

GOLD PLATED

C

ring shining metal part shining inox 18/10

B

ring old silver plated metal part shining inox 18/10

D

ring gold plated metal part shining inox 18/10

X

ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
68 Forchettina aperitivo Party fork Available colours AM				±13	12
76 Schiumarola Skimmer				- ±31	138
95 Pala fritto Turner				- ±27,5	90

HANDLE EFFECT																
MOTHER OF PEARL																SILK
																
4M green	VM aqua green	7M light blue	2M blue	NM black	8M chocolate NEW	GM grey	LM lilac	RM pink	PM raspberry	3M bordeaux	KM rust	MM tangerine	OM onyx	AM ivory	1M white	CS green chartreuse

COUNTRY

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
↓ ±16 cm



02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±14,5 cm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±16 cm



27
Cucchiaio brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24 cm



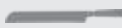
56
Spalmatore
Spreader
↓ ±22 cm

RING FINISHING					
INOX					
composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
CO	C	AM	-	041	01
					
C ring shining metal part shining inox 18/10					
Art. Cod.	Description		€	L. cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	58
02	Forchetta da tavola Table fork			±22	57
03	Coltello da tavola Table knife			±24	49
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	53
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	50
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	46
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±16	30,5
08	Cucchiaino moka moka spoon			±14,5	25
09	Cucchiaino riso Rice spoon			±21	51
10	Mestolo Soup ladle			±28	252
11	Cucchiaino servire Serving spoon			±24	80
12	Forchettone servire Serving fork			±24	67
13	Mestolo salsa Sauce ladle			±20	70
14	Cucchiaino insalata Salad spoon			±24	80
15	Forchetta insalata Salad fork			±24	74
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16	27,5
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			±16	40
20	Pala torta Cake server			±19	87
21	Coltello torta Cake Knife			±27	50
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife			±26	35
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon			±17,5	200
27	Cucchiaino brodo Soup spoon			±27,5	60
28	Forchetta pesce Fish fork			±20	65
29	Coltello pesce Fish knife			±20	70
30	Cucchiaino servirisotto Rice serving spoon			±22	130
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop			±26	150
32	Spalmatore burro Butter spreader			±14,5	21



composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
CO	C	AM	-	041	01

RING FINISHING		INOX	
			
		C ring shining metal part shining inox 18/10	

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
 33	Tagliatartufo Truffle cutter		±23	140
 40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife		±24	50
 40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife		±24	48
 41	Coltello Salumi Ham and slice knife		±40	105
 42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife		±23	60
 43	Coltello grana Knife for parmesan		±20	65
 47	Coltello salmone Salmon knife		±40	90
 49	Coltello pane Bread knife		±32	65
 50	Coltello arrosto Roast carving knife		±31	60
 51	Forchettone arrosto Roast carving fork		±29	55
 52	Coltello bistecca Steak knife		±24	60
 53	Coltello nuziale Cake knife		±32	105
 55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel		±24	115
 56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader		±22	105
 61	Pala pizza Pizza shovel		±29,5	145
 76	Schiumarola Skimmer		±31	138
 95	Pala fritto Turner		±27,5	90

HANDLE EFFECT		
MOTHER OF PEARL		
		
AM ivory	1M white	NM black



ATHENA

Design: Bugatti Design Team

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±16 cm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±22 cm

03
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10



04 NEW
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05 NEW
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06 NEW
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±20 cm



08 NEW
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±13 cm



11 NEW
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±23 cm



12 NEW
Forkettone servire
Serving fork
↓ ±23 cm



14 NEW
Cucchiaino insalata
Salad spoon
↓ ±23 cm



15 NEW
Forketta insalata
Salad fork
↓ ±23 cm



17 NEW
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16,5 cm



27 NEW
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



32 NEW
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±16 cm

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
AT	B	N	-	003	01

FINISHING		PVD COLOURS	
INOX			
	B brushed steel		BD PVD Black Diamond
			CH PVD Champagne
			GD PVD Gold

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	55
 02	Forchetta da tavola Table fork			±22	44
 03	Coltello da tavola Table knife			±24	31
 04*	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	46
 05*	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	34
 06*	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±20	26
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±16	23
 08*	Cucchiaino moka Moka spoon			±13	13
 11*	Cucchiaino servire Serving spoon			±23	84
 12*	Forchettone servire Serving fork			±23	60
 14*	Cucchiaino insalata Salad spoon			±23	84
 15*	Forchetta insalata Salad fork			±23	80
 17*	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16,5	20
 27 *	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	54
 32 *	Spalmatore burro Butter spreader			±16	10



* In progettazione | Under development

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
AT	B	AL	-	003	01

FINISHING		INOX		PVD COLOURS	
					
		B brushed steel	BD PVD Black Diamond	CH PVD Champagne	GD PVD Gold

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	55
 02	Forchetta da tavola Table fork			±22	44
 03	Coltello da tavola Table knife			±24	31
 04*	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	46
 05*	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	34
 06*	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±20	26
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±16	23
 08*	Cucchiaino moka Moka spoon			±13	13
 11*	Cucchiaino servire Serving spoon			±23	84
 12*	Forchettone servire Serving fork			±23	60
 14*	Cucchiaino insalata Salad spoon			±23	84
 15*	Forchetta insalata Salad fork			±23	80
 17*	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16,5	20
 27 *	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	54
 32 *	Spalmatore burro Butter spreader			±16	10

* In progettazione | Under development



scala 1:1 | 1:1 scale

07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±15 cm

02

Forchetta da tavola
Table fork
±20 cm

03

Coltello da tavola
Table knife
±22,5 cm

01

Cucchiaino da tavola
Table spoon
±20 cm



04

Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±18,5 cm



05

Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±18,5 cm



06

Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±21 cm



17

Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



24

Forchetta bistecca
Steak fork
±20 cm



26

Coppia bacchette riso
Chopstick
±22,5 cm



32

Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm



52

Coltello bistecca
Steak knife
±23 cm



52S

Coltello bistecca seghettato
Serrated steak knife
±23 cm

composizione codice | code composition

model	colour	-	root	art. cod.
esempio example				
AP	NU	-	022	01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon		±20	66
 02	Forchetta da tavola Table fork		±20	53
 03	Coltello da tavola Table knife		±22,5	52
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±18,5	56
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±18,5	45
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±21	44
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±15	34
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±16	30
 24	Forchetta bistecca Steak fork		±20	55
 26	Coppia bacchette riso Chopstick		±22,5	34
 32	Spalmatore burro Butter spreader		±16	30
 52	Coltello bistecca Steak knife		±23	55
 52S	Coltello bistecca seghettato Serrated steak knife		±23	55

HANDLE EFFECT

SOLID COLOURS



NU Black



Personalizzazione del colore del manico: possiamo produrre il manico del colore preferito o che meglio si abbina alle vostre necessità. 90 giorni lavorativi dall'approvazione del colore, MOQ 12000 pezzi suddivisi tra le varie pezzature.

Customization of the handle color: we can produce the handle in your favorite color or the one that best matches your needs. 90 working days from color approval, MOQ 12000 pieces among the various references.



MEDITERRANEO NEW

Design: Bugatti Design Team



LIFE
TIME

INOX
18/10

MEDITERRANEO NEW

model MT__ - 010



07
Cucchiaio caffè
Coffee spoon
±15,5 cm



02
Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm



03
Coltello da tavola
Table knife
±23,5 cm



01
Cucchiaio da tavola
Table spoon
±22 cm



04
Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±12,5 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16,5 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm



14
Cucchiaio insalata
Salad spoon
±25,5 cm



15
Forchetta insalata
Salad fork
±25,5 cm



scala 1:1 1:1 scale

MEDITERRANEO NEW

model MT__ - 010

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	root	art. cod.
esempio example					
MT	B	NM	-	010	01

FINISHING		INOX		PVD COLOURS	
					
		B brushed steel	BD PVD Black Diamond	CH PVD Champagne	GD PVD Gold

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±22	54
 02	Forchetta da tavola Table fork			±22	46
 03	Coltello da tavola Table knife			±23,5	35
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	46
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	36
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	32
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	25
 08	Cucchiaino moka moka spoon Available colours AM NM TM 8M			±12,5	15
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			±25,5	84
 12	Forchettone servire Serving fork			±25,5	59
 15	Forchetta insalata Salad fork			±25,5	82
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16,5	24
 32	Spalmatore burro Butter spreader			±16	18

MEDITERRANEO NEW

model MT__ - 010

HANDLE EFFECT		MOTHER OF PEARL							
									
		NM black	8M chocolate NEW	1M white	AM ivory	3M bordeaux	4M green	TM ottanio	2M blue



RINASCIMENTO

Design: Bugatti Design Team



LIFE
TIME

INOX
18/10

RINASCIMENTO

model **RI__ - 024**



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
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±22 cm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±20 cm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±20 cm



06
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±22 cm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±14,5 cm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±16 cm



18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±16 cm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±20 cm



28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±20 cm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±22 cm



32
Spalmatore burro
Butter spreader
↓ ±14,5 cm



40 Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



40S Advanced Performance
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±24 cm



52
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±24 cm



56
Spalmatore
Spreader
↓ ±22 cm

model **RI__ - 024**

model **RI__ - 024**

model	finishing colour	-	root	art. cod.
-------	------------------	---	------	-----------

RI B AM - 024 01

RI B AM - 024 01

SILVERPLATED

GOLD PLATED



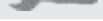
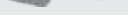
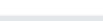
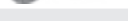
Bring old silver
plated
metal part
shining inox
18/10



D ring gold plated metal part shining inox



X ring gold plated
metal part PVD
gold inox 18/10

	Art. Cod.	Description	€	€	€		L. cm	W gr
	01	Cucchiaio da tavola Table spoon					±22	85
	02	Forchetta da tavola Table fork					±22	75
	03	Coltello da tavola Table knife					±24	70
	04	Cucchiaio frutta-dolce Dessert spoon					±20	70
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork					±20	75
	06	Coltello frutta-dolce Dessert knife					±22	60
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon					±16	40
	08	Cucchiaino moka moka spoon					±14,5	35
	09	Cucchiaio riso Rice spoon					±21	47
	10	Mestolo Soup ladle					±28	233
	11	Cucchiaione servire Serving spoon					±24	140
	12	Forchettone servire Serving fork					±24	120
	13	Mestolo salsa Sauce ladle					±20	120
	14	Cucchiaio insalata Salad spoon					±24	120
	15	Forchetta insalata Salad fork					±24	120
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs					±16	40
	18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon					±16	40
	19	Cucchiaino bibita Long drink spoon					±19	70
	20	Pala torta Cake server					±27	195
	21	Coltello torta Cake Knife					±26	105
	22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife					±17,5	75
	25	Cucchiaio riso-kebab Rice-Kebab spoon					±27,5	200
	27	Cucchiaio brodo Soup spoon					±20	80
	28	Forchetta pesce Fish fork					±20	80
	29	Coltello pesce Fish knife					±22	85
	30	Cucchiaione servirisotto Rice serving spoon					±26	200
	31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop					±32	165

MO

MOTHER OF PEARL



AM ivory

2M blue

3M bordeaux

4M green

NM black



model **RI__ - 024**

model **RI__ - 024**

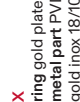
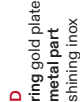
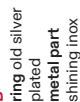
model	finishing colour	-	root	art. cod.
-------	------------------	---	------	-----------

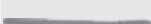
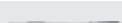
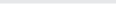
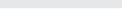
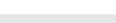
RI B AM - 024 01

RI B AM - 024 01

SILVERPLATED

GOLD PLATED



	Art. Cod.	Description	€	€	€		L. cm	W gr
	32	Spalmatore burro Butter spreader					±14,5	35
	33	Tagliatartufo Truffle cutter					±23	140
	40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife			-		±24	50
	40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife			-		±24	48
	41	Coltello Salumi Ham and slice knife					±40	105
	42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife					±23	75
	43	Coltello grana Knife for parmesan					±20	80
	47	Coltello salmone Salmon knife					±40	90
	49	Coltello pane Bread knife					±32	65
	50	Coltello arrosto Roast carving knife					±31	125
	51	Forchettone arrosto Roast carving fork					±29	115
	52	Coltello bistecca Steak knife					±24	75
	53	Coltello nuziale Cake knife					±32	120
	55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel					±24	115
	56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader					±22	110
	61	Pala pizza Pizza shovel					±29,5	160
	62	Pala lasagne Lasagne shovel					±28,5	165

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL



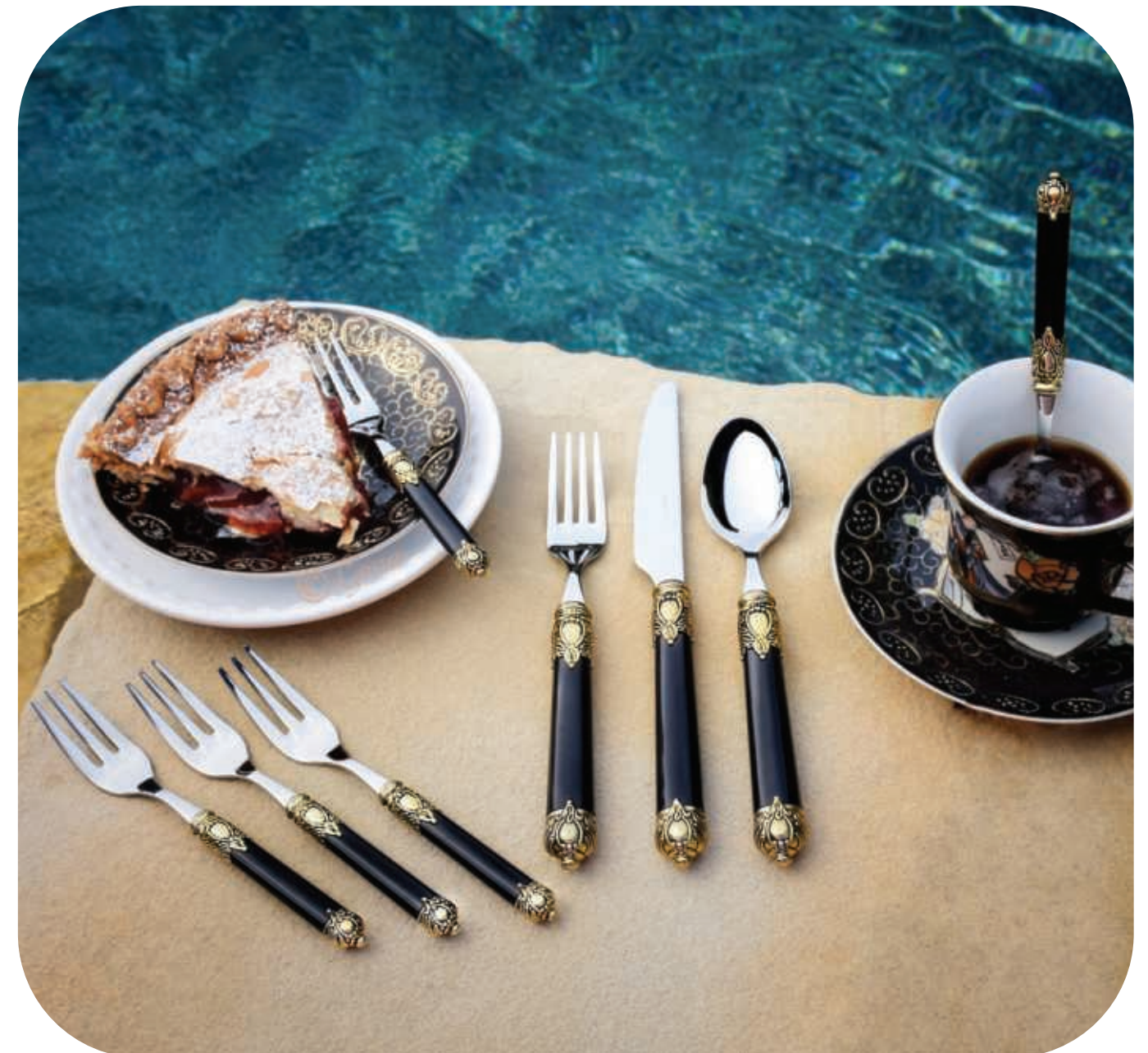
AM ivory

2M blue

3M bordeaux

4M green

NM black



ARES

Design: Alessandro Parascandolo

scala 1:1 | 1:1 scale



07

Cucchiaio caffè
Coffee spoon
±15,5 cm



02

Forketta da tavola
Table fork
±21,5 cm



03

Coltello da tavola
Table knife
±23,5 cm



01

Cucchiaio da tavola
Table spoon
±21,5 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10



04

Cucchiaio frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05

Forketta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06

Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm



08

Cucchiaino moka
Moka spoon
±12,5 cm



09

Cucchiaio riso
Rice spoon
±21 cm



17

Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
±16 cm



19

Cucchiaino bibita
Long drink spoon
±19 cm



26

Coppia bacchette riso
Chopstick
±24 cm



26/S

Appoggio per bacchette riso
Support
±5,5 × 2 cm



27

Cucchiaio brodo
Soup spoon
±20 cm



28

Forketta pesce
Fish fork
±20 cm



29

Coltello pesce
Fish knife
±21 cm



32

Spalmatore burro
Butter spreader
±16 cm



52

Coltello bistecca
Steak knife
±24 cm



75

Scavino aragosta
Lobster pick
±19 cm

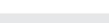


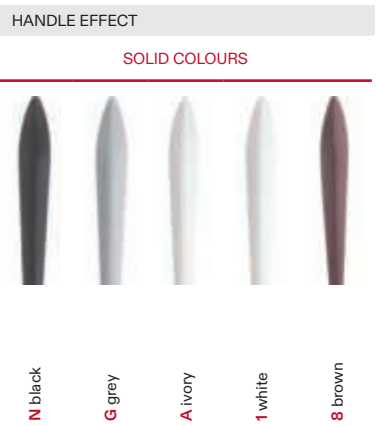
78

Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
±21,5 cm

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

		FINISHING			
		INOX	PVD COLOURS		
					
		B brushed steel	BD PVD Black Diamond	CH PVD Champagne	GD PVD Gold

Art. Cod.	Description	€	€	L. cm	W gr
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			±21,5	63
 02	Forchetta da tavola Table fork			±21,5	52
 03	Coltello da tavola Table knife			±23,5	32
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			±20	48
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			±20	38
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			±22	29
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			±15,5	25
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			±12,5	14
 09	Cucchiaino riso Rice spoon			±21	46
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			±25	75
 12	Forchettone servire Serving fork			±25	66
 14	Cucchiaino insalata Salad spoon			±25	75
 15	Forchetta insalata Salad fork Available colours N G A 1			±25	72
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			±16	21
 18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon Available colours N G A 1			±15,5	24
 19	Cucchiaino bibita Long drink spoon Available colours N G A 1			±19	32
 20	Pala torta Cake server Available colours N G A 1			±26,5	82
 26	Coppia bacchette riso Chopstick Available colours N G A 1			±24	36
 26/S	Appoggio per bacchette riso Support Available colours all PVD finishings			±5,5×2	52
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon			±20	53
 28	Forchetta pesce Fish fork Available colours N G A 1			±20	43
 29	Coltello pesce Fish knife Available colours N G A 1			±21	42
 32	Spalmatore burro Butter spreader			±16	10
 36	Forchetta lumache Escargot fork Available colours N G A 1			±13,5	18
 37	Forchetta ostriche Oyster fork Available colours N G A 1			±15,5	25
 52	Coltello bistecca Steak knife Available colours N G A 1			±24	33
 75	Scavino aragosta Lobster pick Available colours N G A 1			±19	34
 78	Cucchiaino Gourmet Gourmet spoon Available colours N G A 1			±21,5	53



GEOM NEW

Design: Bugatti Design Team



scala 1:1 | 1:1 scale

07

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±16,5 cm

02

Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm

03

Coltello da tavola
Table knife
±24 cm

01

Cucchiaino da tavola
Table spoon
±22 cm



LIFE
TIME

INOX
18/10



04

Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±20 cm



05

Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±20 cm



06

Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±23 cm



08

Cucchiaino moka
Moka spoon
±15 cm



17

Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±17 cm



18

Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
±15,5 cm



27

Cucchiaino brodo
Soup spoon
±19,5 cm



28

Forchetta pesce
Fish fork
±20 cm



29

Coltello pesce
Fish knife
±21,5 cm



32

Spalmatore burro
Butter spreader
±15 cm

FINISHING				
INOX				
C ring shining metal part shining inox 18/10				
composizione codice code composition				
model	finishing	colour	-	root art. cod.
esempio example				
GE	C	NM	-	026 01

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
01	Cucchiaino da tavola Table spoon		±22	70
02	Forchetta da tavola Table fork		±22	60
03	Coltello da tavola Table knife		±24	54
04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		±20	59
05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		±20	55
06	Coltello frutta-dolce Dessert knife		±23	51
07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		±16,5	29
08	Cucchiaino moka moka spoon		±15	25
10	Mestolo Soup ladle		±29	113
11	Cucchiaino servire Serving spoon		±24	84
12	Forchettone servire Serving fork		±24	71
13	Mestolo salsa Sauce ladle		±20,5	72
14	Cucchiaino insalata Salad spoon		±24	84
15	Forchetta insalata Salad fork		±24	78
17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		±17	27
18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon		±15,5	30
19	Cucchiaino bibita Long drink spoon		±22,5	33
20	Pala torta Cake server		±27	88
21	Coltello torta Cake Knife		±26	55
22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife		±17,5	24
25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon		±27,5	124
27	Cucchiaino brodo Soup spoon		±19,5	61
28	Forchetta pesce Fish fork		±20	53
29	Coltello pesce Fish knife		±21,5	58
30	Cucchiaino servirisotto Rice serving spoon		±27	118
31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop		±31,5	109
32	Spalmatore burro Butter spreader		±15	20

FINISHING

INOX

composizione codice | code composition

model

finishing

colour

-

root

art. cod.

esempio | example

GE

C

NM

-

026

01

C

ring shining
metal part
shining inox
18/10

Art. Cod.	Description	€	L. cm	W gr
33	Tagliatartufo Truffle cutter		±22,5	108
40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife		±23,5	45
40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife		±23,5	47
41	Coltello Salumi Ham and slice knife		±39,5	72
42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife		±21,5	46
43	Coltello grana Knife for parmesan		±19	54
47	Coltello salmone Salmon knife		±39,5	70
49	Coltello pane Bread knife		±30,5	68
50	Coltello arrosto Roast carving knife		±30,5	68
51	Forchettone arrosto Roast carving fork		±28,5	58
52	Coltello bistecca Steak knife		±22,5	45
53	Coltello nuziale Cake knife		±31	68
55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel		±24	79
56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader		±19,5	43
61	Pala pizza Pizza shovel		±29,5	95
62	Pala lasagne Lasagne shovel		±28	103

HANDLE EFFECT

MOTHER OF PEARL

NM black

SM chocolate
NEW

GM grey

AM ivory

HOTEL CUTLERY

INDEX BY NAME

PL-136 AVENUE

PL-140 ELLE

PL-132 MILANO

MILANO

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale

07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±14 cm | ↗ 3 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
↓ ±20 cm | ↗ 3,2 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 9 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±20 cm | ↗ 3,2 mm

56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ ±17 cm | ↗ 7 mm

27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ ±17,5 cm | ↗ 3 mm

28
Forchetta pesce
Fish fork
↓ ±18 cm | ↗ 3 mm

29
Coltello pesce
Fish knife
↓ ±20,5 cm | ↗ 3 mm

52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ ±23,5 cm | ↗ 9 mm

23
Forchettina frutta
Fruit fork
↓ ±14,5 cm | ↗ 3 mm

18
Cucchiaino gelato
Ice-cream spoon
↓ ±19 cm | ↗ 3 mm

17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ ±15,5 cm | ↗ 3 mm

11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ ±20 cm | ↗ 3 mm

08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ ±11 cm | ↗ 2,5 mm

06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ ±21 cm | ↗ 8 mm

05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
↓ ±18,5 cm | ↗ 3 mm

04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ↗ 3 mm



MILANO
model **0H2**

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

esempio | example

IN

-

0H2

01

FINISHING

INOX



IN

shining

IS

sandblasted

IT

satin

IV

vintage

INS

shining head part & sandblasted handle

	Art. Cod.	Description	€	€	€
	01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
	02	Forchetta da tavola Table fork			
	03 MB	Coltello da tavola Table knife			
	04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
	06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
	08	Cucchiaino moka Moka spoon			
	11	Cucchiaino servire Serving spoon			
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
	18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			
	23	Forchettina frutta Fruit fork			
	27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
	28	Forchetta pesce Fish fork			
	29	Coltello pesce Fish knife			
	52 MB	Coltello bistecca Steak knife			
	56 MB	Spalmatore Spreader			

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING



SL

silverplated 10 microns

L_

PVD shining

IS_

PVD sandblasted

IT_

PVD satin

IV_

PVD vintage

IX_

inox shining head part & PVD shining handle

IY_

inox shining head part & PVD sandblasted handle

PVD COLOURS



BD Black Diamond



CH Champagne



GD Gold



BR Bronze



DC Dark Chocolate

esempio | example

IBD

PVD shining Black Diamond

ISBD

PVD sandblasted Black Diamond

	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
						±20	3,2	66
						±20	3,2	52
						±23,5	9	130
						±18,5	3	52
						±18,5	3	43
						±21	8	92
						±14	3	27
						±11	2,5	16
						±20	3	66
						±15,5	3	30
						±19	3	39
						±14,5	3	22
						±17,5	3	43
						±18	3	42
						±20,5	3	50
						±23,5	9	130
						±17	7	84

AVENUE

Design Ufficio Tecnico Bugatti

scala 1:1 | 1:1 scale



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
↓ ±13,5 cm | ± 4 mm

02
Forketta da tavola
Table fork
↓ ±20,5 cm | ± 5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
↓ ±23,5 cm | ± 8 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
↓ ±20,5 cm | ± 5 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
↓ ±18,5 cm | ± 4,5 mm



05
Forketta frutta-dolce
Dessert fork
↓ 18,5 cm | ± 4,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
↓ 21,5 cm | ± 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
↓ 12 cm | ± 3 mm



11
Cucchiaino servire
Serving spoon
↓ 23 cm | ± 4,5 mm



12
Forkettone servire
Serving fork
↓ 23,5 cm | ± 4,5 mm



17
Forkettina dolce
Cake fork 3 prongs
↓ 14,5 cm | ± 4 mm



19
Cucchiaino bibita
Long Drink spoon
↓ 20 cm | ± 3,5 mm



20
Pala torta
Cake server
↓ 23,5 cm | ± 5 mm



23
Forkettina frutta
Fruit fork
↓ 14,5 cm | ± 4 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
↓ 18 cm | ± 4,5 mm



28
Forketta pesce
Fish fork
↓ 20,5 cm | ± 5 mm



29
Coltello pesce
Fish knife
↓ 22 cm | ± 5 mm



52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
↓ 23,5 cm | ± 8 mm



56 MB
Spalmatore
Spreader
↓ 16 cm | ± 6 mm

composizione codice | code composition

finishing -

model

art. cod.

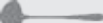
esempio | example

IN

-

OHA

01

FINISHING				
INOX				
				
IN shining	IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle
Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03MB	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			
 10	Mestolo Soup ladle			
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			
 12	Forchettone servire Serving fork			
 13	Mestolo salsa Sauce ladle			
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
 19	Cucchiaino bibita Long Drink spoon			
 20	Pala torta Cake server			
 23	Forchettina frutta Fruit fork			
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
 28	Forchetta pesce Fish fork			
 29	Coltello pesce Fish knife			
 52MB	Coltello bistecca Steak knife			
 56MB	Spalmatore Spreader			

FINISHING									
SILVERPLATED		PVD FINISHING			PVD COLOURS				
							BD Black Diamond CH Champagne GD Gold BR Bronze DC Dark Chocolate		
SL_ silverplated 10 microns	L_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage	IX_ inox shining head part & PVD shining handle	IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handl	esempio example IBD PVD shining Black Diamond ISBD PVD sandblasted Black Diamond		
€	€	€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
							±20,5	5	70
							±20,5	5	56
							±23,5	8	82
							±18,5	4,5	54
							±18,5	4,5	43
							±21,5	8	66
							±13,5	4	27
							±12	3	13
							±29,5	5	190
							±23	4,5	72
							±23,5	4,5	100
							±18,5	5	84
							±14,5	4	23
							±20	3,5	30
							±23,5	5	89
							±14,5	4	23
							±18	4,5	62
							±20,5	5	57
							±22	5	67
							±23,5	8	80
							±16	6	47



07
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
±14,5 cm | ± 3,5 mm

02
Forchetta da tavola
Table fork
±22 cm | ± 5,5 mm

03 MB
Coltello da tavola
Table knife
±24,5 cm | ± 9 mm

01
Cucchiaino da tavola
Table spoon
±22 cm | ± 5,5 mm



LIFE
TIME

INOX
18/10

5,5 mm



04
Cucchiaino frutta-dolce
Dessert spoon
±19 cm | ± 4,5 mm



05
Forchetta frutta-dolce
Dessert fork
±19 cm | ± 4,5 mm



06 MB
Coltello frutta-dolce
Dessert knife
±22 cm | ± 8 mm



08
Cucchiaino moka
Moka spoon
±11,5 cm | ± 2,5 mm



17
Forchettina dolce
Cake fork 3 prongs
±15 cm | ± 3,5 mm



19
Cucchiaino bibita
Long Drink spoon
±21 cm | ± 3,8 mm



27
Cucchiaino brodo
Soup spoon
±18 cm | ± 4,5 mm



52 MB
Coltello bistecca
Steak knife
±24,5 cm | ± 9 mm



56 MB
Spalmatore
Spreader
±17,5 cm | ± 9 mm

composizione codice | code composition

finishing - model art. cod.

esempio | example

IN - OHL 01

FINISHING

INOX



IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining
head part &
sandblasted
handle

Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03MB	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka Moka spoon			
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
 19	Cucchiaino bibita Long Drink spoon			
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
 52MB	Coltello bistecca Steak knife			
 56MB	Spalmatore Spreader			

FINISHING

SILVERPLATED

PVD FINISHING

PVD COLOURS



SL silverplated
10 microns

L PVD shining

IS_PVD sandblasted

IT_PVD

IV_ PVD vintage

IX_inox shining
head part & PVD
shining handle

IV_inox shining
head part & PVD
sandblasted
handl

BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate

esempio | example

IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond

€	€	€	€	€	L. cm	T mm	W gr
					±22	5,5	87
					±22	5,5	73
					±24,5	9	99
					±19	4,5	59
					±19	4,5	50
					±22	8	74
					±14,5	3,5	29
					±11,5	2,5	13
					±15	3,5	24
					±21	3,8	42
					±18	4,5	58
					±24,5	9	97
					±17,5	9	41

INDEX BY NAME

PL-146 DECORATIONS colour cutlery

PL-146 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **PANTHER**

PL-146 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ZEBRA**

PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **JUNGLE**

PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **BUTTERFLY**

PL-147 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **LA VILLE**

PL-162 DECORATIONS steel cutlery

PL-152 RIVIERA decor handle

PL-152 LE JARDIN BOTANIQUE **LADY**

PL-152 LE JARDIN DES ANIMAUX DANS LA VILLE **ANIMALIER**

PL-156 RIVIERA dévoré

PL-156 LE JARDIN BOTANIQUE **DÉVORÉ**

PL-160 SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

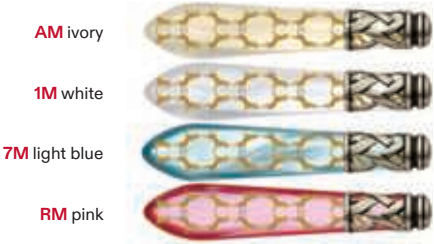
IT Un universo di animali, paesaggi esotici e urbani, terre lontane, danno vita a sorprendenti collezioni di posate colorate e acciaio con decori disegnati a mano dallo stilista e designer Alessandro Parascandolo e ripresi sulle posate grazie alla capacità tecnica e di personalizzazione di Bugatti. Le decorazioni qui proposte possono essere riportate sui seguenti modelli: Aladdin, Falabella, Melodia.

EN A universe of animals, exotic and urban landscapes, distant lands, give life to surprising collections of colored and steel cutlery with decorations hand-drawn by Alessandro Parascandolo stylist and designer and taken up on cutlery thanks to Bugatti's technical and personalization skills. These decorations can be reproduced on the following models: Aladdin, Falabella, Melodia.

LE JARDIN DES ANIMAUX
DANS LA VILLE
PANTHER

IT Un universo fantastico di animali, paesaggi esotici e fantastici arricchiscono le posate della Collezione Le Jardin Des Animaux dans la Ville, qui finemente decorate da piccoli giaguari. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura argento antico.

EN A fantastic universe of animals, exotic and urban landscapes enrich the cutlery of the Le Jardin des Animaux dans la Ville; this decoration is characterized by small jaguars. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle, old silverplated metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX
DANS LA VILLE
ZEBRA

IT Un universo fantastico di animali, paesaggi esotici e fantastici arricchiscono le posate della Collezione Le Jardin Des Animaux dans la Ville, qui caratterizzate da decori animalier. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura dorata.

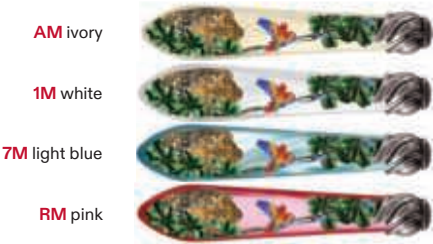
EN A fantastic universe of animals, exotic and urban landscapes enrich the cutlery of the Le Jardin des Animaux dans la Ville; this decoration is characterized by animalier design. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle, gold plated metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX
DANS LA VILLE
JUNGLE

IT Lo scenario della giungla e texture animalier arricchiscono queste preziose posate Bugatti con scenari magici e esotici. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura argento antico.

EN The jungle scenery and the animal texture enrich these precious Bugatti cutlery with magical and exotic scenarios. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle, old silverplated metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX
DANS LA VILLE
BUTTERFLY

IT Una creazione avvolgente di farfalle, elegante e sofisticata, ricca di colori: un'ode alla passione e un inno alla gioia della tavola. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura lucida.

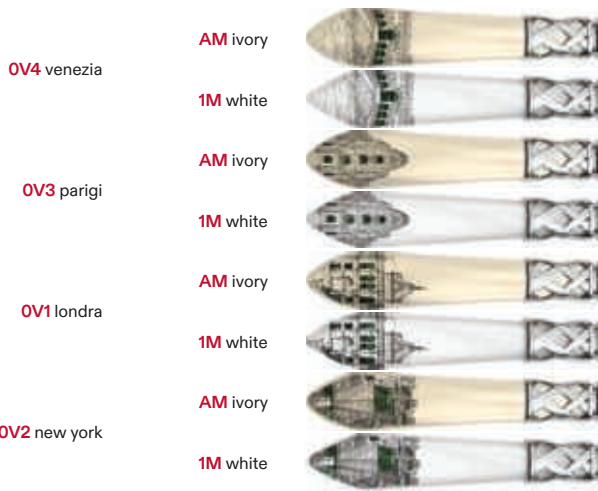
EN An enveloping, elegant, sophisticated and rich in colours creation of butterflies: an ode to passion and a hymn to the joy of the table. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle and shining metal ring.



LE JARDIN DES ANIMAUX
DANS LA VILLE
LA VILLE

IT Scorci iconici di quattro città del mondo; sketches bianco e nero, interrotti da freschi giardini fioriti incarnano l'assoluta dedizione di Bugatti all'eccellenza. Posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in acrilico, ghiera con finitura lucida.

EN Iconic views of four cities in the world; black & white sketches interrupted by fresh flower gardens represent the absolute dedication of the Bugatti to excellence. 18/10 stainless steel cutlery with acrylic handle and shining metal ring.



DECORATIONS colour cutlery

IT Il design della ghiera rappresentata è solo per facilitare la lettura della tabella. Le decorazioni sono disponibili su: Aladdin, Falabella e Melodia

EN The ring design is intended to facilitate the reading of the prices. Decorations are available on: Aladdin, Falabella and Melodia

ALADDIN > pag. PL-76

FALABELLA > pag. PL-90

MELODIA > pag. PL-84

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	decoration	art. cod.
esempio example					
AL	B	AM	-	OPA	01

Art. Cod.	Description	€	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon			
 02	Forchetta da tavola Table fork			
 03	Coltello da tavola Table knife			
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon			
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork			
 06	Coltello frutta-dolce Dessert knife			
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon			
 08	Cucchiaino moka moka spoon			
 09	Cucchiaino riso Rice spoon			
 10	Mestolo Soup ladle			
 11	Cucchiaino servire Serving spoon			
 12	Forchettone servire Serving fork			
 13	Mestolo salsa Sauce ladle			
 14	Cucchiaino insalata Salad spoon			
 15	Forchetta insalata Salad fork			
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs			
 18	Cucchiaino gelato Ice-cream spoon			
 19	Cucchiaino bibita Long drink spoon			
 20	Pala torta Cake server			
 21	Coltello torta Cake Knife			
 22	Coltellino dolce-frutta Cake-fruit knife			
 25	Cucchiaino riso-kebab Rice-Kebab spoon			
 26	Coppia bacchette riso con punte acciaio inox 18/10 Chopstick with stainless steel 18/10 tips			
 26/S	Appoggio per bacchette riso Support			
 27	Cucchiaino brodo Soup spoon			
 28	Forchetta pesce Fish fork			

RING FINISHING			
INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED	
			
C ring shining metal part shining inox 18/10	B ring old silver plated metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

HANDLE EFFECT			
DECORATION			
			
OPA panther	OZE zebra	OJG jungle	OBF butterfly
HANDLE COLOURS			
	AM ivory		
	1M white		
	7M light blue		
	RM pink		

HANDLE EFFECT			
DECORATION			
			
OV4 venezia	OV3 parigi	OV1 londra	OV2 new york
HANDLE COLOURS			
	AM ivory		
	1M white		



DECORATIONS colour cutlery

IT Il design della ghiera rappresentata è solo per facilitare la lettura della tabella. Le decorazioni sono disponibili su: Aladdin, Falabella e Melodia

EN The ring design is intended to facilitate the reading of the prices. Decorations are available on: Aladdin, Falabella and Melodia

ALADDIN > pag. PL-76

FALABELLA > pag. PL-90

MELODIA > pag. PL-84

composizione codice code composition					
model	finishing	colour	-	decoration	art. cod.
esempio example					
AL	B	AM	-	OPA	01

Art. Cod.	Description	€	€	€
 29	Coltello pesce Fish knife			
 30	Cucchiaione servirisotto Rice serving spoon			
 31	Mestolo spaghetti Spaghetti scoop			
 32	Spalmatore burro Butter spreader			
 33	Tagliatartufo Truffle cutter			
 40	Advanced Performance Coltello da tavola Table knife			-
 40S	Advanced Performance-SERRATION Coltello da tavola Table knife			-
 41	Coltello Salumi Ham and slice knife			
 42	Coltello formaggio cervo Cheese Deer Knife			
 43	Coltello grana Knife for parmesan			
 47	Coltello salmone Salmon knife			
 49	Coltello pane Bread knife			
 50	Coltello arrosto Roast carving knife			
 51	Forchettone arrosto Roast carving fork			
 52	Coltello bistecca Steak knife			
 53	Coltello nuziale Cake knife			
 55	Paletta affetta formaggio Cheese shovel			
 56	Spalmatore con seghettatura Saw-edged spreader			
 61	Pala pizza Pizza shovel			
 62	Pala lasagne Lasagne shovel			
 65	“Mokino” “Mokino” moka spoon			
 66	Cuore, cucchiaino moka Heart, moka spoon			
 68	Forchettina aperitivo Party fork			
 76	Schiumarola Skimmer			-
 95	Pala fritto Turner			-

RING FINISHING			
INOX	SILVER PLATED	GOLD PLATED	
			
C ring shining metal part shining inox 18/10	B ring old silver plated metal part shining inox 18/10	D ring gold plated metal part shining inox 18/10	X ring gold plated metal part PVD gold inox 18/10

HANDLE EFFECT			
DECORATION			
			
OPA panther	OZE zebra	OJG jungle	OBF butterfly
HANDLE COLOURS			
	AM ivory		
	1M white		
	7M light blue		
	RM pink		

HANDLE EFFECT			
DECORATION			
			
OV4 venezia	OV3 parigi	OV1 londra	OV2 new york
HANDLE COLOURS			
	AM ivory		
	1M white		



IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 2,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: IN Lucido, IS Sabbiato e PVD (Physical Vapour Deposition): processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici resistenti a graffi e corrosione. Le decorazioni qui presentate interessano il manico della posata. Se esiste una specifica esigenza BUGATTI è in grado di soddisfarla adattando la vostra idea grafica alle proprie posate. Sulla base delle vostre esigenze verrà eseguita la proposta grafica e l'offerta relativa.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 2,5 mm. Forged monobloc knife. Available: IN Shining, IS Sandblasted and PVD (Physical Vapour Deposition): process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. These decorations concern the handle of the cutlery. If there is a specific need, BUGATTI is able to encounter it by adapting your graphic idea to its cutlery. The graphic proposal and the relative offer will be executed basing on your needs.

LE JARDIN BOTANIQUE
LADY

IT Un decoro floreale elegante e raffinato per una tavola di grande effetto. Le linee opache arricchiscono il design della posata e la rendono unica.

EN An elegant and refined floral decoration for a great table. Matt lines enrich the design of the cutlery making it unique.

IN shining	
IBD black diamond PVD	
ICH champagne PVD	
IGD gold PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISCH champagne PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	

LE JARDIN DES ANIMAUX
DANS LA VILLE
ANIMALIER

IT Un universo fantastico di animali, paesaggi esotici e fantastici arricchiscono le posate della Collezione Le Jardin Des Animaux dans la Ville, qui impreziosite da decori animalier.

EN A fantastic universe of animals, exotic and urban landscapes enrich the cutlery of the Le Jardin des Animaux dans la Ville; this decoration is characterized by animalier design

IN shining	
IBD black diamond PVD	
ICH champagne PVD	
IGD gold PVD	
IS sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISCH champagne PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	



composizione codice | code composition

finishing

decoration -

model

art. cod.

esempio | example

IN

AN

-

051

01

Art. Cod.		Description	€	€	€	€
	01	Cucchiaino da tavola Table spoon				
	02	Forchetta da tavola Table fork				
	03 MB	Coltello da tavola Table knife				
	04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				
	06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				
	08	Cucchiaino moka Moka spoon				
	10	Mestolo Soup ladle				
	11	Cucchiaino servire Serving spoon				
	12	Forchettone servire Serving fork				
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				
	20	Pala torta Cake server				

FINISHING

INOX

SILVERPLATED













IN shining

IS sandblasted

IT satin

IV vintage

INS shining head part & sandblasted handle

SL silverplated 10 microns

FINISHING

PVD FINISHING

PVD COLOURS

HANDLE EFFECT













L_ PVD shining

IS_ PVD sandblasted

IT_ PVD satin

IV_ PVD vintage

IX_ inox shining head part & PVD shining handle

IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle











BD Black Diamond

CH Champagne

GD Gold

BR Bronze

DC Dark Chocolate





LD lady

AN animalier

esempio | example

IBD PVD shining Black Diamond

ISBD PVD sandblasted Black Diamond

L. cm		T mm	W gr
±21,5	2,5	58	
±22	2,5	48	
±23,5	10	96	
±19	2,5	40	
±19	2,5	35	
±20,5	10	66	
±15	2	27	
±10	2	18	
±28	3	228	
±26	3	121	
±26	3	75	
±15,4	2	20	
±26,8	3	110	

IT Acciaio inossidabile 18/10, spessore 2,5 mm. Coltello forgiato monoblocco. Disponibile: IN Lucido, IS Sabbiato e PVD (Physical Vapour Deposition): processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici resistenti a graffi e corrosione. La decorazione interessa il manico e la parte funzionale della posata. Se esiste una specifica esigenza BUGATTI è in grado di soddisfarla adattando la vostra idea grafica alle proprie posate. Sulla base delle vostre esigenze verrà eseguita la proposta grafica e l'offerta relativa.

EN 18/10 Stainless steel, thickness 2,5 mm. Forged monobloc knife. Available: IN Shining, IS Sandblasted and PVD (Physical Vapour Deposition): process of depositing titanium particles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. The decoration is engraved on both the handle and the functional part of the cutlery. If there is a specific need, BUGATTI is able to encounter it by adapting your graphic idea to its cutlery. The graphic proposal and the relative offer will be executed basing on your needs.

LE JARDIN BOTANIQUE
DÉVORÉ

IT Il design pulito della posata viene arricchito da un decoro realizzato tramite laser, profondo e comunicativo, che esalta la lucentezza del materiale.

EN The clean design of the cutlery is enriched by a decoration made by laser; a deep and communicative motif that enhances the brightness of the material.

IN shining	
ICH champagne PVD	
IBD black diamond PVD	
IGD gold PVD	
IS sandblasted	
ISCH champagne PVD sandblasted	
ISBD black diamond PVD sandblasted	
ISGD gold PVD sandblasted	



composizione codice | code composition

finishing

decoration -

model

art. cod.

esempio | example

IN

DV

-

051

01

Art. Cod.		Description	€	€	€	€
	01	Cucchiaino da tavola Table spoon				
	02	Forchetta da tavola Table fork				
	03 MB	Coltello da tavola Table knife				
	04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon				
	05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork				
	06 MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife				
	07	Cucchiaino caffè Coffee spoon				
	08	Cucchiaino moka Moka spoon				
	10	Mestolo Soup ladle				
	11	Cucchiaino servire Serving spoon				
	12	Forchettone servire Serving fork				
	17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs				
	20	Pala torta Cake server				

FINISHING

INOX

SILVERPLATED



IN shining



IS sandblasted



IT satin



IV vintage



INS shining head part & sandblasted handle



SL silverplated 10 microns

FINISHING

PVD FINISHING

PVD COLOURS

EFFECT

DECORATION



L_ PVD shining



IS_ PVD sandblasted



IT_ PVD satin



IV_ PVD vintage



IX_ inox shining head part & PVD shining handle



IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle





DV dévoré

esempio | example

IBD

PVD shining

Black Diamond

ISBD

PVD sandblasted

Black Diamond

L. cm		T mm	W gr
±21,5	2,5	58	
±22	2,5	48	
±23,5	10	96	
±19	2,5	40	
±19	2,5	35	
±20,5	10	66	
±15	2	27	
±10	2	18	
±28	3	228	
±26	3	121	
±26	3	75	
±15,4	2	20	
±26,8	3	110	

SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

IT PVD (Physical Vapour Deposition): processo di deposizione di particelle di titanio su acciaio inox che dona una particolare colorazione e rende le superfici esistenti a graffi e corrosione. Per minimi quantitativi di 150 pezzi possiamo realizzare queste finitue su ogni modello in acciaio presente in questo catalogo. I costi delle finitue sono da aggiungere al prezzo listino delle posate in acciaio.

EN PVD (Physical Vapour Deposition): process of depositing titaniumparticles on stainless steel that gives a particular color and make the surfaces resistant to scratches and corrosion. For minimum quantities of 150 pieces, we can make these finishes on each steel model in this catalogue. The costs of the finishes have to be added to the price list of the steel cutlery.

FINISHING			
INOX			
			
IS sandblasted	IT satin	IV vintage	INS shining head part & sandblasted handle
composizione codice code composition			
finishing	-	model	art. cod.
esempio example			
IS	-	---	01

Art. Cod.	Description	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon		
 02	Forchetta da tavola Table fork		
 03MB	Coltello da tavola Table knife		
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife		
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		
 08	Cucchiaino moka Moka spoon		
 10	Mestolo Soup ladle		
 11	Cucchiaino servire Serving spoon		
 12	Forchettone servire Serving fork		
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		
 20	Pala torta Cake server		



SPECIAL FINISHINGS steel cutlery

FINISHING			
PVD FINISHING			
			
L_ PVD shining	IS_ PVD sandblasted	IT_ PVD satin	IV_ PVD vintage
€	€	€	€
			
IX_ inox shining head part & PVD shining handle			
			
IY_ inox shining head part & PVD sandblasted handle			
PVD COLOURS			
			
BD Black Diamond			
			
CH Champagne			
			
GD Gold			
			
BR Bronze			
			
DC Dark Chocolate			
esempio example			
IBD			
PVD shining			
Black Diamond			
ISBD			
PVD sandblasted			
Black Diamond			

DECORATIONS steel cutlery

IT Per quantitativi minimi di 150 pezzi le decorazioni qui proposte possono essere riportate sui seguenti modelli: Amalfi, Caprera, Portofino, Settimocielo, Siena, Toscana. Inoltre, se esiste una specifica esigenza BUGATTI è in grado di soddisfarla adattando la vostra idea grafica alle proprie posate. Sulla base delle vostre esigenze verrà eseguita la proposta grafica e l'offerta relativa. I costi qui indicati sono riferiti ai decori già disponibili e da noi realizzati e sono da aggiungere ai costi delle finiture e/o al prezzo listino delle posate in acciaio.

EN For minimum quantities of 150 pieces, these decorations can be engraved on the following cutlery models: Amalfi, Caprera, Portofino, Settimocielo, Siena, Toscana. If there is a specific need, BUGATTI is able to encounter it by adapting your graphic idea to its cutlery. The graphic proposal and the relative offer will be executed basing on your needs. The costs indicated here refer to the decorations already available and made by us and have to be added to the costs of the finishes and / or the price list of the steel cutlery.

Disponibile su
Available on

AMALFI > pag. PL-20
PORTOFINO > pag. PL-32
SETTIMOCIELO > pag. PL-36
SIENA > pag. PL-16

composizione codice code composition				
finishing	decoration	-	model	art. cod.
esempio example				
> pag. PL-160	LD	-	---	01

Art. Cod.	Description	€	€
 01	Cucchiaino da tavola Table spoon		
 02	Forchetta da tavola Table fork		
 03MB	Coltello da tavola Table knife		
 04	Cucchiaino frutta-dolce Dessert spoon		
 05	Forchetta frutta-dolce Dessert fork		
 06MB	Coltello frutta-dolce Dessert knife		
 07	Cucchiaino caffè Coffee spoon		
 08	Cucchiaino moka Moka spoon		
 10	Mestolo Soup ladle		
 11	Cucchiaino servire Serving spoon		
 12	Forchettone servire Serving fork		
 17	Forchettina dolce Cake fork 3 prongs		
 20	Pala torta Cake server		



DECORATIONS steel cutlery



PIZZA & STEAK

INDEX BY NAME

PL-172	ALADDIN coltello bistecca	PL-170	DIANA NEW	PL-171	MATAHAMBRE
PL-172	ARES coltello bistecca	PL-171	EN CRUZ PAKKA	PL-171	OSTERIA
PL-170	AUBERGE	PL-172	ERGO	PL-172	SETTIMOCIELO coltello bistecca
PL-170	BRASSERIE	PL-172	GLAMOUR coltello bistecca	PL-166	SETTIMOCIELO pizza

SETTIMOCIELO

Design: Bugatti Design Team



09
Forchetta pizza-bistecca
Steak-pizza fork
↑ ±20,5 cm | ✂ 3,5 mm

54MB
Coltello pizza
Pizza knife
↑ ±20 cm | ✂ 10 mm



SETTIMOCIELO pizza
model **056**



model 056

model 056

composizione codice code composition			
finishing	-	model	art. cod.
esempio example			
IN	-	056	09

esempio | example
IBD
PVD shining
Black Diamond
ISBD
PVD sandblasted
Black Diamond



IT I coltelli bistecca sono realizzati con acciai di qualità superiore, ad alto contenuto di carbonio. La lama è forgiata, lavorata a sezione differenziata e con un angolo del filo uniforme (35°), la capacità di taglio e l'affilatura garantiscono un prodotto dalle performance ottimali. I manici sono studiati per garantire la migliore ergonomia. Su richiesta, lama personalizzabile con logo.

EN Steak knives are made from superior quality steels, with a high carbon content. The blade is forged, machined with differentiated sections and with a uniform edge angle (35°). The cutting capacity and sharpness guarantee a product with optimal performance. The handles are designed to ensure the best ergonomics. On request, customized logo on blade.



IT I coltelli con lama DAMASCO hanno lama costituita da 67 strati di acciaio inox saldati e forgiati; questo permette alla lama di essere più duratura. Il nucleo della lama è in acciaio ad alto tenore di carbonio.

EN The blades of DAMASCUS knives are made of 67 layers of welded and forged stainless steel; this allows the blade to be more durable. Blade core is made of high carbon steel.

AUBERGE



ZC-06052L

Coltello bistecca con lama liscia e manico ABS | Steak knife with flat blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm



ZC-06052LD DAMASCUS

Coltello bistecca con lama liscia damascata e manico ABS | Steak knife with flat damask blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm

BRASSERIE



ZC-05752L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in acrilico | Steak knife with flat blade and acrylic handle

Lama | Blade 11,5 cm

DIANA NEW



ZC-09952L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm

EN CRUZ PAKKA



ZC-06352WL

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 12 cm

MATAHAMBRE



ZC-05952L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm

OSTERIA



ZC-05852L

Coltello bistecca con lama liscia e manico in legno pakka | Steak knife with flat blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm



ASTL92/4 NEW

[Auberge, Brasserie, Diana, En Cruz Pakka, Osteria, Aladdin, Falabella, Melodia steak knives](#)

Astuccio legno e cartone per 4 coltelli bistecca | Wood and cardboard case for 4 steak knives

27 × 26 × h 3 cm



ZC-06052

Coltello bistecca con lama seghettata e manico ABS | Steak knife with serrated blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm



ZC-06052D DAMASCUS

Coltello bistecca con lama seghettata damascata e manico ABS | Steak knife with serrated damask blade and ABS handle

Lama | Blade 11,5 cm



ZC-05752

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in acrilico | Steak knife with serrated blade and acrylic handle

Lama | Blade 11,5 cm



ZC-09952

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm



ZC-06352W

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 12 cm



ZC-05952

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm



ZC-05852

Coltello bistecca con lama seghettata e manico in legno pakka | Steak knife with serrated blade and pakka wood handle

Lama | Blade 11,5 cm



ASTL92/6 NEW

[Auberge, Brasserie, Diana, En Cruz Pakka, Osteria, Aladdin, Falabella, Melodia steak knives](#)

Astuccio legno e cartone per 6 coltelli bistecca | Wood and cardboard case for 6 steak knives

27 × 26 × h 3 cm

IT Tutti i nostri coltelli bistecca sono lavabili in lavastoviglie. Su richiesta, lama personalizzabile con logo.

EN All our steak knives are dishwasher safe. On request, customized logo on blade.



ALADDIN



ALCAM-04252

Coltello bistecca | Steak knife

24 cm

ARES



ASBN-00452

Coltello bistecca | Steak knife

24 cm

GLAMOUR



GL-02135

Coltello bistecca | Steak knife

23,5 cm

ERGO



ZC - 089 52

Coltello bistecca | Steak knife

Lama | Blade 12 cm

SETTIMOCIELO



IN-05652MB

Coltello bistecca | Steak knife

Lama | Blade 12 cm

IT INCISIONE CUSTOM SU COLTELLI
Possibilità di personalizzare le lame dei coltelli con il vostro logo, tramite laser. Ogni coltello è personalizzabile, dallo spalmatore, al bistecca.

EN CUSTOM ENGRAVING ON KNIVES
Availability to customize the blades of the knives with your logo, through laser engraving. Any knife can be customized. from spreaders to steak knives.



MOKA & HAPPY HOUR

INDEX BY NAME

PL-176 ALADDIN moka & happy hour

PL-178 AMALFI moka

PL-177 ARES moka

PL-177 COUNTRY moka

PL-179 DUETTO moka

PL-176 FALABELLA moka & happy hour

PL-179 FUTURA moka

PL-180 KISS moka & happy hour

PL-177 MEDITERRANEO moka **NEW**

PL-177 MELODIA moka & happy hour

PL-179 NATURA moka

PL-178 NON SOLO CAFFÈ

PL-181 PORTAFORTUNA

PL-178 PORTOFINO moka

PL-177 RINASCIMENTO moka

PL-178 RIVIERA moka

PL-178 SETTIMOCIELO moka

PL-178 SIENA moka

PL-178 SINTESI moka

PL-179 VENEZIA moka

PL-178 VIDAL moka

ALADDIN



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M
13 cm

FALABELLA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M
13 cm

MELODIA



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



65

"Mokino" cucchiaino moka | "Mokino" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



66

"Cuore" cucchiaino moka | "Heart" moka spoon

Available colours AM | 3M
13 cm



68

Forchettina aperitivo | Party fork

Available colours AM | 3M
13 cm

COUNTRY



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

15 cm



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

14,5 cm



08

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm



08

Cucchiaino moka | Moka spoon*

Available colours AM | NM | TM | 8M
12,5 cm

RINASCIMENTO

ARES

MEDITERRANEO
NEW

STAINLESS STEEL CUTLERY

STAINLESS STEEL CUTLERY

NON SOLO CAFFÈ

RIVIERA

VIDAL

SINTESI

DUETTO

NATURA



08

08

08

08

08

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

10 cm

10 cm

12 cm

11,5 cm

12,5 cm

12 cm

SETTIMOCIELO

AMALFI

SIENA

PORTOFINO

FUTURA

VENEZIA



08

08

08

08

08

08

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

Cucchiaino moka | Moka spoon

12,5 cm

12 cm

12 cm

12,5 cm

13 cm

12,5 cm

STAINLESS STEEL CUTLERY

			
43-7008	43-7008IGD	43-7066	43-7066IGD
<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>	<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>
Cucchiaino moka Moka spoon	Cucchiaino moka Moka spoon	“Cuore” cucchiaino moka “Heart” moka spoon	“Cuore” cucchiaino moka “Heart” moka spoon
12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm

KISS

			
43-7008	43-7008IGD	43-7066	43-7066IGD
<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>	<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>
Cucchiaino moka Moka spoon	Cucchiaino moka Moka spoon	“Cuore” cucchiaino moka “Heart” moka spoon	“Cuore” cucchiaino moka “Heart” moka spoon
12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm

			
43-7067	43-7067IGD	43-7068	43-7068IGD
<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>	<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>
“Sassolina” cucchiaino moka “Sassolina” moka spoon	“Sassolina” cucchiaino moka “Sassolina” moka spoon	Forchettina aperitivo Party fork	Forchettina aperitivo Party fork
12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm

PORTAFORTUNA

			
IN-05008/S	IGD-05008/S	IN-05008/F	IGD-05008/F
<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>	<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>
Cucchiaino moka “sole” “Sun” moka spoon	Cucchiaino moka “sole” “Sun” moka spoon	Cucchiaino moka “fiore” “Flower” moka spoon	Cucchiaino moka “fiore” “Flower” moka spoon
12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm

			
IN-05008/Q	IGD-05008/Q	IN-05008/C	IGD-05008/C
<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>	<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>
Cucchiaino moka “quadrifoglio” “Four-Leaf clover” moka spoon	Cucchiaino moka “quadrifoglio” “Four-Leaf clover” moka spoon	Cucchiaino moka “cuore” “Heart” moka spoon	Cucchiaino moka “cuore” “Heart” moka spoon
12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm

			
IN-05008/P	IGD-05008/P	IN-05008/G	IGD-05008/G
<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>	<u>shining</u>	<u>gold PVD</u>
Cucchiaino moka “pavone” “Peacock” moka spoon	Cucchiaino moka “pavone” “Peacock” moka spoon	Cucchiaino moka “gufo” “Owl” moka spoon	Cucchiaino moka “gufo” “Owl” moka spoon
12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm	12,5 cm

CUTLERY SUPPORTS

INDEX BY NAME

PL-190 ALADDIN cutlery support

PL-190 ARES cutlery support

PL-189 BILOBA

PL-184 CANONE **NEW**

PL-189 EQUIS

PL-187 GEMINI **NEW**

PL-189 GINKGO

PL-189 GINKGO II

PL-189 MARIPOSA

PL-189 MOUSTACHE

CANONE NEW

IT Poggia posate a forma di parallelepipedo con spigoli smussati per renderli più piacevoli alla vista e al tatto. Adatti ad ogni stile e disponibili in 3 versioni: marmo, acrilico tinta unita e acrilico effetto madreperla. Ogni pezzo è unico per venature e intensità del colore. Ogni poggia posate è personalizzabile con nome, iniziali o piccole icone.

EN Cutlery rest with parallelepiped shape with rounded edges to make them more pleasing to the eye and to the touch. Suitable for any style, are available in 3 versions: marble, plain color acrylic and mother-of-pearl effect acrylic. Each piece is unique in terms of veins and color intensity. Each cutlery rest can be customized with name, initials or small drawings.



Proposta
Proposal



71-70PO1M/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo bianco, finitura satinata | White marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal



71-70POAM/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo avorio, finitura satinata | Ivory marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal



71-70PONM/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo nero, finitura satinata | Black marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

Proposta
Proposal



71-70POGM/S

marble

Poggia posate parallelepipedo, in marmo grigio, finitura satinata | Grey marble parallelepiped cutlery rest, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



CANONE NEW



68-70PO1U/S

solid colour

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico bianco, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in white acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PONU/S

solid colour

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico nero, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in black acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO1M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore bianco, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in white mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PONM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore nero, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in black mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70POAM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore avorio, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in ivory mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO4M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore verde, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in green mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70POTM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore ottanio, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in teal blue mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO3M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore bordeaux, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in bordeaux mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70PO2M/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla colore blu, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in blue mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm



68-70POMM/S

mother of pearl effect

Poggia posate parallelepipedo, in acrilico effetto madreperla mandarino, finitura satinata | Parallelepiped cutlery rest, in tangerine mother-of-pearl effect acrylic, satin finish

9,5 × 1,5 × 1 cm

GEMINI NEW

IT Poggiaposate in marmo. Forma mordiba, che permette l'alloggio comodo delle posate. Ricercato ed elegante, l'unicità di ogni venatura del marmo li rende perfetti per ogni stile! Ogni poggiaposate è personalizzabile con nome, iniziali o piccole icone.

EN Marble cutlery rests. A soft, gentle shape that comfortably holds cutlery. Sophisticated and elegant, the uniqueness of each marble vein makes them perfect for any style! Each cutlery rest can be customized with name, initials or small drawings.



Proposta
Proposal



69-70PO1MA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo bianco, finitura satinata | White marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal



69-70POAMA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo avorio, finitura satinata | Ivory marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal



69-70PONMA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo nero, finitura satinata | Black marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

Proposta
Proposal



69-70POGMA/S

marble

Poggia posate con alloggi, in marmo grigio, finitura satinata | Grey marble cutlery rest with slots, satin finish

11,5 × 2 × 1,7 cm

IT Tutti i nostri poggia-posate sono lavabili in lavastoviglie. Su richiesta, possiamo studiare e creare il poggia-posate della forma che preferisci!

EN All our cutlery supports are dishwasher safe. On request, we can study and give life to the cutlery support you need!



Finitura | Finishing



Colori PVD | PVD colours



MOUSTACHE

Proposta
Proposal



48-IN70PO/S

shining

48-IS70PO/S

sandblasted

48-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

EQUIS

Proposta
Proposal



49-IN70PO/S

shining

49-IS70PO/S

sandblasted

49-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

MARIPOSA

Proposta
Proposal



50-IN70PO/S

shining

50-IS70PO/S

sandblasted

50-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

BILOBA

Proposta
Proposal



53-IN70PO/S

shining

53-IS70PO/S

sandblasted

53-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

GINKGO

Proposta
Proposal



51-IN70PO/S

shining

51-IS70PO/S

sandblasted

51-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

GINKGO II

Proposta
Proposal



54-IN70PO/S

shining

54-IS70PO/S

sandblasted

54-IT70PO/S

satin

Poggia-posate in acciaio inox 18/10, spessore 1 mm |
18/10 stainless steel cutlery support, thickness 1 mm

10 × 2 cm

Disponibile nei colori PVD |
Available with colored PVD finishing

ALADDIN



ALB-04226/S

old silver plated

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

ALC-04226/S

shining

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

ALD-04226/S

gold plated

Poggia-posate in zama | Zamak cutlery support

7,5 × 2 × 1,3 cm

AL_-04226/S

acrylic

Appoggio per bacchette riso in acrilico | Acrylic support

Available colours **AM** | **2M** | **3M**

5,5 × 2 cm

ARES



ASB-00426/S

brushed steel

Appoggio per bacchette riso in acciaio inox 18/10 | 18/10 stainless steel cutlery support

5,5 × 2 cm

ASGD-00426/S

gold PVD

Appoggio per bacchette riso, acciaio inox 18/10 con finitura PVD | 18/10 stainless steel cutlery support with PVD finishing

5,5 × 2 cm

Disponibile anche nei colori PVD: BD Black Diamond, BR Bronze, CH Champagne, DC Dark Chocolate | Available with colored PVD finishing: BD Black Diamond, BR Bronze, CH Champagne, DC Dark Chocolate



INFORMATION

CURA E MANUTENZIONE

POSATE IN ACCIAIO INOX

CON FINITURA LUCIDA, SABBIAIA, 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, SABBIAIA, 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. Due piccoli segni sulla costa delle posate in PVD sono dovuti al processo di produzione e non sono da ritenersi un difetto.

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 detergente utilizzato contenga fosfati in concentrazione inferiore al 5%. Inoltre, verificare 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/ABS/POM e ghiera lucida 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 resistenti 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 detergente utilizzato contenga fosfati in concentrazione inferiore al 5%. Inoltre, verificare 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 beacuse 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. Two small marks on the edge of PVD cutlery are due to the manufacturing process and are not to be considered a defect.

Before the fit 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: always ensure that the detergents used contain phosphates in a concentration of less than 5%. 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 finishedAvoid to use a rinse-and-hold cycle and to leave cutlery in a damp atmosphere beacuse they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficit 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 acrylic/ABS/POM handles with shining ring is dishwasher safe: 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 beacuse 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 fist 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: always ensure that the detergents used contain phosphates in a concentration of less than 5%. 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 beacuse they can get stained or damaged.

Knives' blades are made of AISI420 13/C steel, a material that assures efficiet 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.

BUGATTI®

IT La carta impiegata per la stampa di questo catalogo, nella sua composizione e nei processi di produzione rispetta l' ambiente, è riciclabile, ecologica, libera da acidi e sostanze pericolose, priva di cloro elementare, ricavata da foreste sostenibili.

EN The composition and the production processes of the paper used to print this catalogue follow the environmental respect. The paper is recycled, ecological, free of acid and dangerous substances, without chlorine and obtained by environmental sustainability forests.

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.

EMOZIONE ITALIANA



96-LISTHORECA

BUGATTI

CASABUGATTI.IT