



EM3



MADE IN ITALY

HORECA

NOVITÀ . NEW

20
24

EM3

MADE IN ITALY

HORECA

NOVITÀ . NEW

20
24

NOTE

Le misure, le caratteristiche e le illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

Le sagome delle posate sono puramente indicative.

NOTES

The pictures illustrated and data are representatives. We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

The shapes of flatware are representatives.

INDICE

INDEX

POSATE ACCIAIO CON INCISIONE	
Portofino	4
Cortina	9
POSATE ACCIAIO	
Kyoto Black	10
Kyoto Tin Gold	14
Kyoto	18
Kyoto Sabbiato Black	22
Kyoto Sabbiato Champagne	26
Kyoto Sabbiato	30
Kyoto Origami Black	32
Kyoto Origami Tin Gold	36
Kyoto Origami	40
Kyoto Sushi	46
Kyoto Sushi Sabbiato	48
Kyoto Sushi Origami	49
Kyoto Poggia Posate	50
GLI UNIVERSALI	
Poggia Posate	52
ISTRUZIONI PER LA CURA DELLE POSATE	
	54



POSATE
ACCIAIO
INCISO
PORTOFINO





EM3
100

Portofino . PO/10

Acciaio Lucido con Incisione

Portofino è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 con decoro a rilievo realizzato durante lo stampaggio stesso delle posate.




Nel coltello il decoro è impresso su entrambi i lati.

Portofino 3^{mm}

design ibidesign



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	239 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	

Portofino 3^{EM}

9 articoli disponibili . articles available



X10PO/10 Coltello tavola . Table knife .239 mm



X30PO/10 Forchetta tavola . Table fork .214 mm



X40PO/10 Cucchiaino tavola . Table spoon .214 mm



X50PO/10 Coltello frutta . Dessert knife .220 mm



X70PO/10 Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



X80PO/10 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .190 mm



X90PO/10 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .138 mm



100PO/10 Cucchiaino moka . Moka spoon .113 mm



180PO/10 Forchetta dolce . Cake fork .152 mm

Cortina . CO/10

Acciaio Lucido con Incisione

Cortina è una collezione di posate in acciaio inossidabile 18/10 con decoro realizzato durante lo stampaggio stesso delle posate.

Nel coltello il decoro è impresso su entrambi i lati.

Cortina

3mm



9 articoli disponibili . 9 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	239 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	214 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	214 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	220 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	190 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	138 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	113 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	152 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
BLACK





Kyoto Black . KT/BL

Acciaio Lucido finitura PVD Black

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale.

Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiai.

Kyoto Black

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
TIN GOLD





Kyoto Tin Gold . KT/TG

Acciaio Lucido finitura PVD Tin Gold

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale. Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiai.

Kyoto Tin Gold

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO

Kyoto . KT/10

Acciaio Lucido

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale. Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiari.

Kyoto

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



Kyoto . KT/10 Acciaio Lucido

Kyoto

design ibidesign

15 articoli disponibili . articles available



X10KT/10 Coltello tavola . Table knife .229 mm



X30KT/10 Forchetta tavola . Table fork .218 mm



X40KT/10 Cucchiaino tavola . Table spoon .210 mm



X50KT/10 Coltello frutta . Dessert knife .206 mm



X70KT/10 Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



X80KT/10 Cucchiaino frutta . Dessert spoon .183 mm



X90KT/10 Cucchiaino caffè . Coffee spoon .145 mm



100KT/10 Cucchiaino moka . Moka spoon .112 mm



110KT/10 Mestolo . Ladle .280 mm



120KT/10 Cucchiaino da servizio . Serving spoon .238 mm



130KT/10 Forchetta da servizio . Serving fork .247 mm



180KT/10 Forchetta dolce . Cake fork .153 mm



200KT/10 Pala torta . Cake shovel .246 mm



CKKT/10 Coppia Chopstick . Chopstick set .250 mm



PPKT/10 Poggia posate . Cutlery rest .75x25 mm

POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
SABBIATO
BLACK





Kyoto Sabbiato Black . KT/SBL

Acciaio Sabbiato finitura PVD Black

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale. Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiari.

Kyoto Sabbiato Black

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
SABBIATO
CHAMPAGNE





Kyoto Sabbbiato Champagne . KT/SCH

Acciaio Sabbbiato finitura PVD Champagne

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale. Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiari.

Kyoto Sabbbiato Champagne

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
SABBIATO

Kyoto Sabbiato . KT/TSA

Acciaio Sabbiato

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale.
Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiai.

Kyoto Sabbiato

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	

POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
ORIGAMI
BLACK







Kyoto Origami Black . KT/OIBL

Acciaio Lucido con Texture finitura PVD Black

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale.

Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiari. Le incisioni a punzone sull'impugnatura evocano le texture tipicamente giapponesi.

Sulla coppia di bastoncini e sul poggia posate il decoro è realizzato con marcatura laser.

Kyoto Origami Black

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
ORIGAMI
TIN GOLD





Kyoto Origami Tin Gold . KT/OITG

Acciaio Lucido con Texture finitura PVD Tin Gold

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale.

Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiari. Le incisioni a punzone sull'impugnatura evocano le texture tipicamente giapponesi.

Sulla coppia di bastoncini e sul poggia posate il decoro è realizzato con marcatura laser.

Kyoto Origami Tin Gold

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



POSATE
ACCIAIO
FORGIATO
KYOTO
ORIGAMI

Kyoto Origami . KT/OI

Acciaio Lucido con Texture

Kyoto l'eleganza sobria dell'essenziale.

Posata realizzata in acciaio forgiato in perfetto stile giapponese. Un richiamo all'idea di purezza in equilibrio tra la leggerezza della manicatura squadrata e la rotondità delle coppe dei cucchiari. Le incisioni a punzone sull'impugnatura evocano le texture tipicamente giapponesi.

Sulla coppia di bastoncini e sul poggia posate il decoro è realizzato con marcatura laser.

Kyoto Origami

design ibidesign



15 articoli disponibili . 15 articles available

X10	Coltello tavola . Table knife	229 mm	
X30	Forchetta tavola . Table fork	218 mm	
X40	Cucchiaino tavola . Table spoon	210 mm	
X50	Coltello frutta . Dessert knife	206 mm	
X70	Forchetta frutta . Dessert fork	190 mm	
X80	Cucchiaino frutta . Dessert spoon	183 mm	
X90	Cucchiaino caffè . Coffee spoon	145 mm	
100	Cucchiaino moka . Moka spoon	112 mm	
110	Mestolo - Ladle	280 mm	
120	Cucchiaino da servizio . Serving spoon	238 mm	
130	Forchetta da servizio . Serving fork	247 mm	
180	Forchetta dolce . Cake fork	153 mm	
200	Pala torta . Cake shovel	246 mm	
CK	Coppia Chopstick . Chopstick set	250 mm	
PP	Poggia Posate . Cutlery rest	75x25 mm	



Kyoto Origami

design ibidesign

15 articoli disponibili . articles available



X10KT/OI Coltello tavola . Table knife .229 mm



X30KT/OI Forchetta tavola . Table fork .218 mm



X40KT/OI Cucchiaino tavola . Table spoon .210 mm



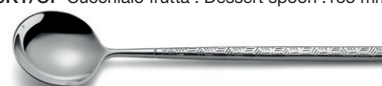
X50KT/OI Coltello frutta . Dessert knife .206 mm



X70KT/OI Forchetta frutta . Dessert fork .190 mm



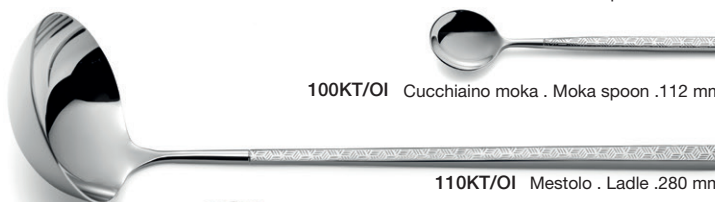
X80KT/OI Cucchiaino frutta . Dessert spoon .183 mm



X90KT/OI Cucchiaino caffè . Coffee spoon .145 mm



100KT/OI Cucchiaino moka . Moka spoon .112 mm



110KT/OI Mestolo . Ladle .280 mm



120KT/OI Cucchiaino da servizio . Serving spoon .238 mm



130KT/OI Forchetta da servizio . Serving fork .247 mm



180KT/OI Forchetta dolce . Cake fork .153 mm



200KT/OI Pala torta . Cake shovel .246 mm



PPKT/10 Poggia posate . Cutlery rest .75x25 mm



CKKT/OI Coppia Chopstick . Chopstick set .250 mm

GAMMA COLORI KYOTO

ACCIAIO



KYOTO SABBBIATO

KYOTO

KYOTO ORIGAMI

KYOTO SABBBIATO CHAMPAGNE

KYOTO TIN GOLD

KYOTO ORIGAMI TIN GOLD

Kyoto

PVD ORO

PVD NERO



KYOTO SABBBIATO BLACK

KYOTO BLACK

KYOTO ORIGAMI BLACK

POSATE
ACCIAIO
KYOTO
SUSHI



Kyoto Sushi . S3KT/10
Kyoto Sushi Black . S3KT/BL
Kyoto Sushi Tin Gold . S3KT/TG

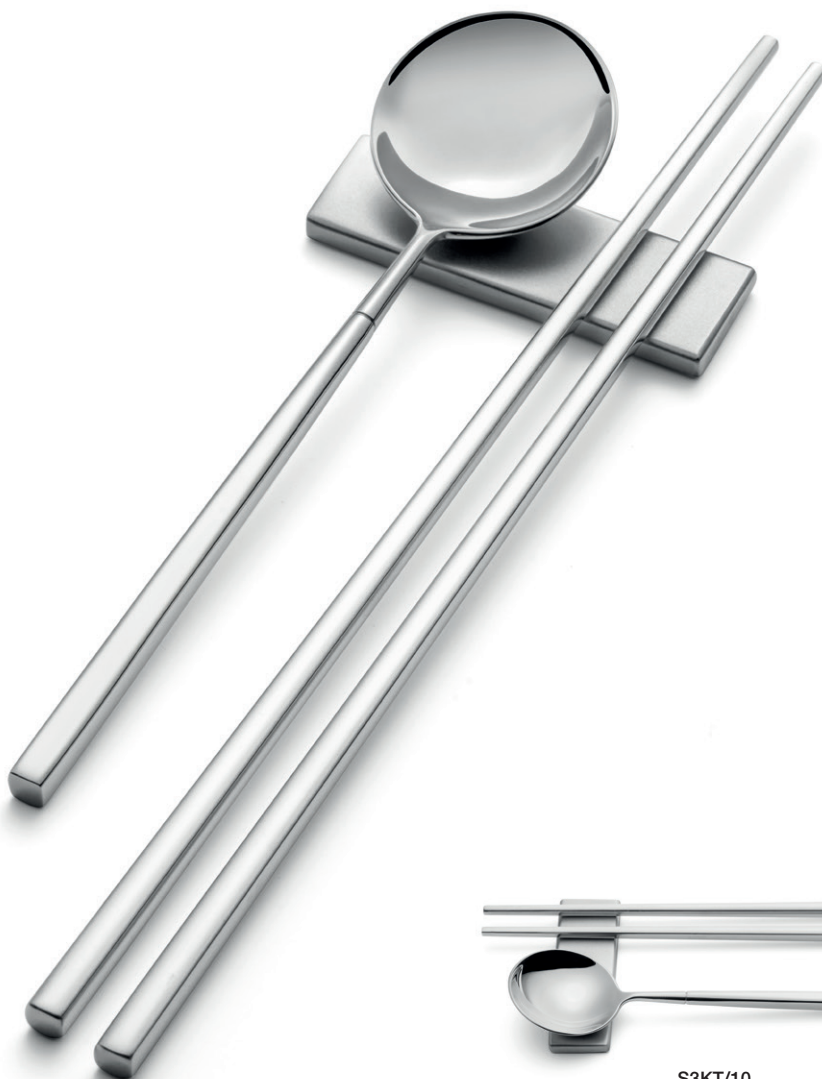
Acciaio Lucido
Acciaio Lucido finitura PVD Black
Acciaio Lucido finitura PVD Tin Gold

Kyoto Sushi è composto da:
Cucchiaio frutta
Coppia Chopstick
Poggia posate

Disponibile in 3 finiture.

Kyoto Sushi

design ibidesign



S3KT/10

Kyoto Sushi



S3KT/BL

Kyoto Sushi Black



S3KT/TG

Kyoto Sushi Tin Gold



Kyoto Sushi Sabbiato . S3KT/TSA
 Kyoto Sushi Sabbiato Black . S3KT/SBL
 Kyoto Sushi Sabbiato Champagne . S3KT/SCH

Acciaio Sabbiato
 Acciaio Sabbiato finitura PVD Black
 Acciaio Sabbiato finitura PVD Champagne

Kyoto Sushi è composto da:
 Cucchiaino frutta
 Coppia Chopstick
 Poggia posate

Disponibile in 3 finiture.

Kyoto Sushi Sabbiato

design ibidesign



S3KT/TSA

Kyoto Sushi Sabbiato



S3KT/SBL

Kyoto Sushi Sabbiato Black



S3KT/SCH

Kyoto Sushi Sabbiato Champagne

Kyoto Sushi Origami . S3KT/OI
 Kyoto Sushi Origami Black . S3KT/OIBL
 Kyoto Sushi Origami Tin Gold . S3KT/OITG

18/10 polished stainless steel with texture

Acciaio Lucido con texture
 Acciaio Lucido con texture finitura PVD Black
 Acciaio Lucido con texture finitura PVD Tin Gold

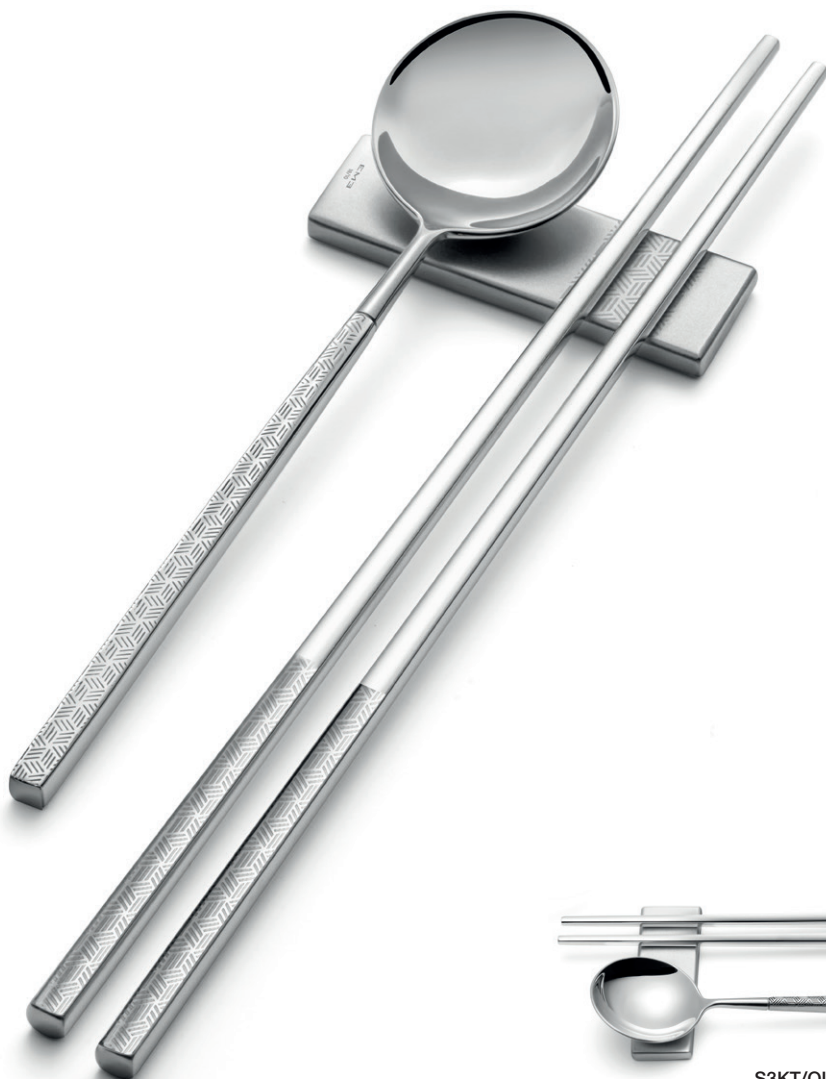
Kyoto Sushi è composto da:
 Cucchiaino frutta con incisione a punzone
 Coppia Chopstick con texture marcatura laser
 Poggia posate con texture marcatura laser

Disponibile in 3 finiture.

Acciaio 18/10 Lucido con Texture

Kyoto Sushi Origami

design ibidesign



KYOTO POGGIA POSATE



Kyoto Poggia Posate . PPKT/10
 Kyoto Black Poggia Posate . PPKT/BL
 Kyoto Tin Gold Poggia posate . PPKT/TG

Kyoto Sabbiato Poggia Posate . PPKT/TSA
 Kyoto Sabbiato Black Poggia Posate . PPKT/SBL
 Kyoto Sab. Champagne Poggia Posate . PPKT/SCH

Kyoto Origami Poggia Posate . PPKT/OI
 Kyoto Origami Black Poggia Posate . PPKT/OIBL
 Kyoto Origami Tin Gold Poggia Posate . PPKT/OITG

Acciaio Lucido
 Acciaio Lucido finitura PVD Black
 Acciaio Lucido finitura PVD Tin Gold

Acciaio Sabbiato
 Acciaio Sabbiato finitura PVD Black
 Acciaio Sabbiato finitura PVD Champagne

Acciaio Lucido con texture*
 Acciaio Lucido con texture* finitura PVD Black
 Acciaio Lucido con texture* finitura PVD Tin Gold
 *Texture con marcatura laser

Dimensioni 75x25x6 mm

Kyoto Poggia Posate

design ibidesign



Acciaio Lucido
 Kyoto . PPKT/10

Acciaio Lucido con finitura PVD Black
 Kyoto Black . PPKT/TG

Acciaio Lucido con finitura PVD Tin Gold
 Kyoto Tin Gold . PPKT/BL

Acciaio Sabbiato
 Kyoto Sabbiato . PPKT/TSA

Acciaio Sabbiato con finitura PVD Black
 Kyoto Sabbiato Black . PPKT/SBL

Acciaio Sabbiato con finitura PVD Champagne
 Kyoto Sabbiato Champagne . PPKT/SCH

Acciaio Lucido con texture
 Kyoto Origami . PPKT/OI

Acciaio Lucido con texture e finitura PVD Black
 Kyoto Origami Black . PPKT/OIBL

Acciaio Lucido con texture e finitura PVD Tin Gold
 Kyoto Origami Tin Gold . PPKT/OITG



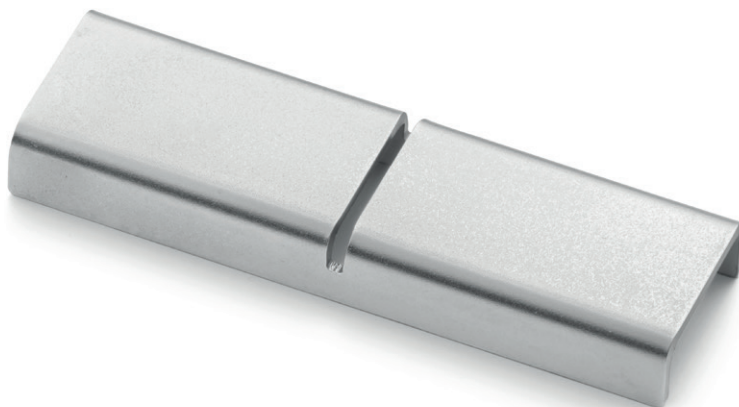
GLI
UNIVERSALI
POGGIA
POSATE

Poggia Posate Sabbiato . PPUN/TSA

Appoggio universale studiato per accogliere 3 posate tavola senza rinunciare allo stile e all'igiene. Assicura una tovaglia impeccabile. È dotato di taglio centrale per inserire la lama del coltello.

Dimensioni 85x25x10 mm

Poggia Posate Sabbiato



ISTRUZIONI PER LA CURA DELLE POSATE

LAVARE ACCURATAMENTE I PRODOTTI NUOVI PRIMA DELL'USO

L'acciaio utilizzato nella produzione delle posate rientra nella lista degli acciai inossidabili autorizzati che possono essere impiegati per il contatto con gli alimenti.

Ciascun tipo di acciaio viene indicato con la sigla che ne caratterizza la composizione chimica secondo la norma dell'Ente Italiano di Certificazione **UNI EN 10088-1** e/o la classificazione della American Iron and Steel Institute **AISI** e/o le specifiche tecniche della American Society for Testing and Materials **ASTM**.

Indichiamo le tipologie di acciaio inossidabile utilizzate dall'azienda con il codice AISI, sistema semplice e universalmente riconosciuto:

AISI 304 (posate) **Austenitico** Cromo-Nichel

AISI 420 (coltelli) **Martensitico** Temprabile

AISI 430 (posate e coltelli) **Ferritico**

AVVERTENZE IMPORTANTI

Le posate argentate non devono mai essere lavate in lavastoviglie insieme alle posate in acciaio inossidabile per evitare problemi di corrosione da contatto.

Le lame dei coltelli realizzate in acciaio inossidabile AISI 420 martensitico temprato assicurano un'affilatura durevole nel tempo, ma sono più sensibili agli attacchi corrosivi sviluppati dall'acido acetico, citrico, lattico ed in particolare da cloruro di sodio presenti negli alimenti.

Il cloro di potabilizzazione presente nell'acqua, durante il lavaggio in lavastoviglie tende a formare acido clorico (HClO₃), agente molto aggressivo per gli oggetti in argento, così come per gli acciai inossidabili e soprattutto per gli acciai martensitici usati nei coltelli. Questo fenomeno è talmente evidente che i prodotti possono presentare segni di attacco corrosivo già dal primo lavaggio in lavastoviglie. Per ridurre al minimo il problema, le posate devono essere rimosse dalla lavastoviglie non appena il ciclo sia completato e asciugate.

Evitare di lasciare seccare il cibo sulle posate e comunque rimuovere eventuali residui di sale, limone, aceto e salse a base di pomodoro prima del lavaggio in lavastoviglie.

Fare attenzione anche al sale della lavastoviglie che potrebbe svolgere un'azione corrosiva. Dopo aver versato il sale all'interno del serbatoio, aiutandosi con l'imbuto, aver richiuso il tappo e pulito con un panno umido le eventuali fuoriuscite, eseguire un ciclo di lavaggio a vuoto per eliminare gli eventuali residui di sale poiché altrimenti potrebbero danneggiare le posate durante il ciclo di lavaggio.

Durante il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di porre nei cestelli le posate sempre con il manico rivolto verso l'alto onde evitare antiestetici depositi d'acqua o detersivo. Posizionare i coltelli separatamente da forchette e cucchiari e con la lama rivolta verso il basso per sicurezza (questo evita la possibilità di tagli accidentali).

Evitare i cicli in lavastoviglie di solo risciacquo: le posate lasciate in un ambiente umido possono macchiarsi o danneggiarsi.

Eventuali macchie superficiali possono essere rimosse strofinando delicatamente a mano le posate con un panno imbevuto del detersivo specifico.

Accorgimenti per trattare al meglio le vostre posate tramite lavaggi manuali o in lavastoviglie.

POSATE ACCIAIO INOSSIDABILE

Lavaggio manuale

Utilizzare un detersivo liquido o in gel. Non utilizzare mai detersivi in polvere. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina). Non utilizzare pagliette in metallo, spugnette abrasive o detersivi abrasivi. Utilizzare unicamente panni morbidi.

Lavaggio in lavastoviglie

Le posate in acciaio lucido, con incisione Laser e con i trattamenti PVD, Sabbiato, Retrò e Brunito, sono lavabili in lavastoviglie a 65 °C.

Utilizzare detersivi idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.

Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

POSATE ACCIAIO BRUNITO

La brunitura è ottenuta attraverso un trattamento termico ad alta temperatura eseguito in un forno a camera. Con il processo di ossidazione naturale a caldo si ottiene la colorazione della superficie metallica dal caratteristico colore brunito. La lavorazione artigianale conferisce alla posata una colorazione sfumata, non omogenea e non uniforme. Eventuali differenze di colore, disomogeneità e striature, sono da considerarsi elementi distintivi e ne costituiscono un pregio rendendo ogni articolo un pezzo unico! Essendo un trattamento naturale anche la colorazione brunita potrebbe subire nel tempo variazioni. Vedere le istruzioni di lavaggio nel capitolo posate in acciaio inossidabile.

POSATE ACCIAIO ARGENTATO

La finitura argentata con l'applicazione di argento purissimo al 999.5% è realizzata mediante processo elettrolitico ad immersione.

L'argento a contatto con l'aria si ossida annerendo, non in modo omogeneo, e si opacizza. Per ridare il suo originario splendore sono disponibili in commercio alcuni prodotti antiossidanti specifici per la pulizia dell'argento.

Il consiglio migliore è quello di utilizzare la posateria di metallo argentato tutti i giorni: un regolare lavaggio, infatti, evita l'ossidazione e fa sì che le posate si rivestano di quella caratteristica patina color bianco.

Lavaggio manuale

Il lavaggio a mano è preferibile per proteggere il rivestimento più a lungo. Lavare con acqua tiepida e detersivo neutro per evitare possibili striature. Evitare sfregamenti vigorosi e prodotti abrasivi. Evitare l'uso di prodotti che potrebbero danneggiare il rivestimento in argento (sale,

limone, candeggina, aceto o detersivi ultra-sgrassanti). Sciacquare con cura e asciugare bene con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie

Se non fosse possibile lavare le posate subito dopo l'uso consigliamo di riporre in una vaschetta con acqua tiepida e un po' di detersivo, rimuovendo così i residui di cibo che potrebbero danneggiare il metallo.

Procedere poi al lavaggio in lavastoviglie con un programma di lavaggio non aggressivo, con una temperatura dell'acqua di 40-45 °C.

Al termine del lavaggio, suggeriamo di non aprire subito la lavastoviglie affinché le posate possano tornare gradualmente a temperatura ambiente.

Prima di riporre, passare velocemente un panno morbido per assicurare una perfetta asciugatura.

POSATE ACCIAIO CON DECORAZIONE IN ORO

La decorazione in Oro 24 carati sulle posate è realizzata manualmente.

Lavaggio manuale

Il lavaggio a mano è preferibile per proteggere il rivestimento più a lungo. Lavare le posate dopo l'uso. Non lasciare seccare residui di cibo. Rimuovere con un panno morbido. Lavare con acqua tiepida e detersivo delicato. Evitare sfregamenti vigorosi e prodotti abrasivi. Evitare l'uso di prodotti che potrebbero danneggiare il rivestimento in oro (sale, limone, candeggina, aceto o detersivi ultra-sgrassanti). Sciacquare con cura e asciugare bene con un panno morbido.

Lavaggio in lavastoviglie

Le posate con decorazione in oro possono essere lavate in lavastoviglie con ciclo delicato e a temperature basse di 40-45 °C.

Utilizzare detersivi idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.

Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

POSATE CON MANICO COLORATO

Lavaggio manuale

Utilizzare detersivi liquidi o in gel. Non utilizzare mai detersivi in polvere. Non utilizzare pagliette o detersivi abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi, e ipocloriti (candeggina).

Lavaggio in lavastoviglie

Le posate con manico colorato sono lavabili in lavastoviglie a temperature medio basse non superiori ai 50-55°C.

Utilizzare detersivi idonei evitando prodotti alcalini a base di cloro e candeggina.

Terminato il ciclo di lavaggio rimuovere ed asciugare a mano le posate. Se ciò non fosse possibile, aprire la porta della lavastoviglie in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire e non si creino condizioni di umidità.

INSTRUCTIONS FOR TAKING CARE OF CUTLERY

WASH NEW PRODUCTS THOROUGHLY BEFORE USE

The steel used in the production of cutlery is included in the list of stainless steels authorised for use in contact with foodstuffs.

Each type of steel is indicated by the code that characterises its chemical composition according to the standard of the Italian Certification Body **UNI EN 10088-1** and/or the classification of the American Iron and Steel Institute **AISI** and/or the technical specifications of the American Society for Testing and Materials **ASTM**.

We indicate the types of stainless steel used by the company with the AISI code, a simple and universally recognised system:

AISI 304 (cutlery) **Austenitic** Chrome-Nickel
AISI 420 (knives) **Martensitic** Hardenable
AISI 430 (cutlery and knives) **Ferritic**

IMPORTANT WARNINGS

Silver-plated cutlery should never be washed in the dishwasher together with stainless steel cutlery to avoid contact corrosion problems.

Knife blades made of hardened martensitic AISI 420 stainless steel ensure a long-lasting sharpness, but are more susceptible to corrosive attack by acetic, citric, lactic acid and especially sodium chloride present in food.

The chlorine present in the water when washing in the dishwasher tends to form chloric acid (HClO₃), a very aggressive agent for silver objects, as well as for stainless steels and especially martensitic steels used in knives. This phenomenon is so obvious that products can show signs of corrosive attack from the very first dishwasher wash. To minimise the problem, cutlery should be removed from the dishwasher as soon as the cycle is complete and dried.

Avoid allowing food to dry on the cutlery and in any case remove any residual salt, lemon, vinegar and tomato-based sauces before washing in the dishwasher.

Also beware of salt in the dishwasher, which can have a corrosive effect. After pouring the salt into the tank, using the funnel, closing the cap and wiping any spillage with a damp cloth, run an empty wash cycle to remove any salt residue as this could otherwise damage the cutlery during the wash cycle.

When washing in the dishwasher, it is recommended that cutlery should always be placed in the racks with the handle facing upwards to avoid unsightly deposits of water or detergent. Place knives separately from forks and spoons and with the blade pointing downwards for safety (this avoids the possibility of accidental cuts).

Avoid rinse-only dishwasher cycles: cutlery left in a damp environment may become stained or damaged.

Any surface stains can be removed by gently rubbing the cutlery by hand with a cloth soaked in the specific detergent.

Best care for your cutlery by hand washing or in the dishwasher.

STAINLESS STEEL CUTLERY

Washing by hand

Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergent. Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach). Do not use metal scouring pads, abrasive sponges or abrasive detergents. Only use soft cloths.

Washing in the dishwasher

Cutlery in polished steel, with laser engraving and with PVD, Sandblasted, Retro and Burnished treatments are dishwasher safe at 65 °C. Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.

At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

BURNISHED STEEL CUTLERY

Burnishing is achieved through a high-temperature heat treatment in a chamber oven. With the natural hot oxidation process, the metal surface is coloured with a characteristic burnished colour. The artisan workmanship gives the cutlery a nuanced, non-homogeneous and uneven colour. Any differences in colour, unevenness or streaks are to be considered distinctive elements and are an asset, making each item a unique piece! As it is a natural treatment, the burnished colour may also change over time. See washing instructions in the chapter stainless steel cutlery.

SILVER-PLATED STEEL CUTLERY

The silver finish with the application of 999.5% pure silver is made by an electrogalvanic immersion process.

Silver in contact with air oxidises by blackening, not evenly, and becomes dull. To restore its original shine, a number of specific antioxidant products for cleaning silver are available on the market. The best advice is to use silver-plated metal cutlery every day: regular washing prevents oxidation and ensures that the cutlery gets that characteristic white patina.

Washing by hand

Hand-washing is preferable to protect the coating for longer. Wash with lukewarm water and neutral detergent to avoid possible streaks. Avoid vigorous rubbing and abrasive products. Avoid using products that could damage the silver coating (salt, lemon, bleach, vinegar or ultra-degreasing detergents). Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

Washing in the dishwasher

If it is not possible to wash the cutlery immediately after use, we recommend placing it in a basin with lukewarm water and a little detergent, thus removing food residues that could damage the metal.

Then proceed to wash in the dishwasher using a non-aggressive washing programme with a water temperature of 40-45 °C.

After washing, we recommend that you do not open the dishwasher immediately so that the

cutlery can gradually return to room temperature. Before storing them, wipe them quickly with a soft cloth to ensure perfect drying.

STEEL CUTLERY WITH GOLD DECORATION

The 24-carat gold decoration on the cutlery is made by hand.

Washing by hand

Hand-washing is preferable to protect the coating for longer. Wash cutlery after use. Do not allow food residues to dry. Remove with a soft cloth. Wash with lukewarm water and mild detergent. Avoid vigorous rubbing and abrasive products. Avoid using products that could damage the gold coating (salt, lemon, bleach, vinegar or ultra-degreasing detergents). Rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.

Washing in the dishwasher

Cutlery with gold decoration can be washed in the dishwasher on a gentle cycle at low temperatures of 40-45 °C.

Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.

At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

CUTLERY WITH COLOURED HANDLES

Washing by hand

Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergent. Do not use scouring pads or abrasive detergents. Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach).

Washing in the dishwasher

Cutlery with coloured handles is dishwasher-safe at medium-low temperatures not exceeding 50-55 °C.

Use suitable detergents, avoiding alkaline products containing chlorine and bleach.

At the end of the washing cycle, remove and dry the cutlery by hand. If this is not possible, open the dishwasher door so that water vapour can escape and moisture does not build up.

www.eme-posaterie.it

EME POSATERIE

Art Direction e Graphic Design
ibidesign

Photos
Ottavio Tomasini

Print
Tipografia Bortolotti Arti Grafiche

Copyright© 2024 Eme Posaterie srl

www.eme-posaterie.it

EME POSATERIE srl

25065 Lumezzane (BS) .Italy

info@eme-posaterie.it

www.eme-posaterie.it

t +39 030 8970860 . fax +39 030 8970907