



...harmony of Cultures

Fusion



Available versions:

- 18 / 10 st. st. (mirror or satin finish)
- silverplated (mirror or satin finish)

Versioni disponibili:

- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o satinata)
- argentato (finitura lucida o satinata)



HOW TO COMPOSE THE CODE

finishing code + pattern code + item code (ex. to obtain the code of the fish fork Yuki Black Titanium: **TN+08+009 = TN08009**)

COME COSTRUIRE IL CODICE

codice materiale + codice modello + codice articolo (es. per ottenere il codice della forchetta pesce Yuki Titanio Nero: **TN+08+009 = TN08009**)

PATTERN / CODICE MODELLO



16	15	13	08	11	05	04	12	07	01	02	10	09
RAINBOW	PREMIÈRE	NEW WAVE	YUKI	CHILL OUT	VEGAN	FUSION	LOUNGE	AIDA	NORMA	TOSCA	LUCIA	CARMEN

		FINISHING CODE / CODICE FINITURA			PATTERN / CODICE MODELLO												
●	18/10 stainless steel, mirror finish	Acciaio lucido	TT	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	18/10 stainless steel, satin finish	Acciaio satinato	TS	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
	18/10 stainless steel, brush finish	Acciaio spazzolato	TB	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-
●	Silverplated, mirror finish	Argentato lucido	VT	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Silverplated, satin finish	Argentato satinato	VS	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
●	Black titanium	Titanio Nero	TN	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓
●	Venetian Gold titanium	Titanio Venetian Gold	TR	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓
●	Gold titanium	Titanio Oro	TO	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓
●	Platinum Champagne titanium	Titanio Platinum Champagne	TC	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓

		ITEM CODE / CODICE ARTICOLO			LENGHT / THICKNESS (mm)							LUNGHEZZA / SPESSORE (mm)					
	Table spoon	Cucchiaio tavola	001	216/5	217/4,5	218/4	207/4,5	210/5	206/4	208/4,5	207/4,5	207/4	204/3,5	209/3,5	204/3,5	212/3	
	Table fork	Forchetta tavola	002	216/5	217/4,5	215/4	207/4,5	210/5	206/4	208/4,5	207/4,5	207/4	204/3,5	209/3,5	204/3,5	212/3	
	Table knife solid handle, serrated blade	Coltello tavola monoblocco, lama seghettata	003	245	250	253	235	240	240	240	246	250	245	255	243	244	
	Table knife solid handle, spatula blade	Coltello tavola monoblocco, lama spatola	003SB	-	-	-	-	-	-	-	-	250	-	-	-	-	
	Table knife hollow handle, serrated blade	Coltello tavola manico cavo, lama seghettata	004	-	250	-	-	240	240	-	246	250	245	255	243	-	
	Dessert spoon	Cucchiaio frutta	005	192/4	193/4	194/3,5	190/4	191/3,5	190/3,5	190/4	190/4	189/3,5	187/3	191/3	187/3	190/2,8	
	Dessert fork	Forchetta frutta	006	192/4	193/4	192/3,5	190/4	191/3,5	190/3,5	190/4	190/4	189/3,5	187/3	191/3	187/3	190/2,8	
	Dessert knife solid handle, serrated blade	Coltello frutta monoblocco, lama seghettata	007	225	225	228	216	225	221	220	225	229	225	230	223	225	
	Dessert knife solid handle, spatula blade	Coltello frutta monoblocco, lama spatola	007SB	-	-	-	-	-	-	-	-	229	-	-	-	-	
	Dessert knife hollow handle, serrated blade	Coltello frutta manico cavo, lama seghettata	008	-	225	-	-	225	221	-	225	229	225	230	223	-	
	Fish fork	Forchetta pesce	009	206/5	205/4,5	215/4	207/4,5	210/4	207/4	190/4	208/4	189/3,5	187/3	191/3	187/3	190/2,8	
	Fish knife	Coltello pesce	010	238/5	228/4,5	235/4	228/4,5	226/4	228/4	206/4	222/4	206/3,5	204/3	209/3	204/3	205/2,8	
	Tea spoon	Cucchiaio the	011	140/3	143/3	144/2,8	143/3	144/3	144/3	147/3	143/3	143/3	143/2,8	143/2,8	143/2,8	143/2,5	
	Demitasse spoon	Cucchiaino moka	012	117/2,5	117/2,5	118/2,2	114/2,5	115/2,5	113/2,5	113/2,8	114/2,5	112/2,5	107/2,5	112/2,5	112/2,5	115/2	
	Iced tea spoon	Cucchiaio bibita	013	180/3	180/3	180/3	180/3	-	-	-	180/3	180/3	180/2,5	-	-	-	
	Soup spoon	Cucchiaio brodo	014	180/4	182/4	178/3,5	181/4	183/3,5	186/3,5	184/4	179/4	175/3,5	178/3	-	178/3	-	
	Sauce spoon	Cucchiaio salsa	015	192/4	190/4	190/3,5	190/4	-	196/3,5	194/4	190/4	189/3,5	190/3	190/3	190/3	-	
	Cake fork	Forchetta dolce	016	158/3	153/3	152/3	151/3	153/3	151/3	160/3,2	153/3	150/3	149/2,8	150/2,8	151/2,8	157/2,5	
	Oyster fork	Forchetta ostriche	017	150/3	145/3	-	-	-	-	-	142/3	139/3	140/2,5	-	-	-	
	Butter knife solid handle	Coltello burro monoblocco	018	200	190	-	186	190	192	186	196	187	184	190	179	205	
	Butter spreader	Spatola burro	020	-	178/3	178/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Steak knife solid handle, serrated blade	Coltello bistecca monoblocco, lama seghettata	021	245	-	250	235	240	-	225	222	223	220	225	221	-	
	Steak knife hollow handle, serrated blade	Coltello bistecca manico cavo, lama seghettata	022	-	250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Serving spoon	Cucchiaio servire	023	244/5	245/4,5	246/4,5	234/4,5	237/5	233/4	246/4,5	236/4,5	234/4	223/3,5	234/3,5	231/3,5	222/3	
	Serving fork	Forchetta servire	024	244/5	245/4,5	243/4,5	234/4,5	237/5	233/4	244/4,5	236/4,5	234/4	223/3,5	234/3,5	231/3,5	222/3	
	Cake server	Pala torta	025	260/5	255/4,5	255/4	251/4,5	258/4	258/4	250/4	248/4,5	253/4	251/3,5	257/3,5	253/3,5	248/3	
	Ladle	Mestolo	026	278/5	278/4,5	278/5	278/5	278/5	278/4,5	316/4,5	278/4,5	277/4,5	277/3,5	278/3,5	277/3,5	282/3	
	Sauce ladle	Mestolino salsa	027	184/5	174/4,5	-	-	-	-	-	-	173/4	-	-	-	-	
	Rice spoon	Cucchiaio riso	029	-	250/4,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Chopsticks - 2 pieces, st. st. satin finish	Bastoncini - 2 pezzi in acciaio finitura satinata	030	-	-	-	230/4,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Chopsticks holder, st. st. mirror finish*	Appoggio bastoncini in acciaio lucido*	031	-	-	-	50/10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

✓	available item / articolo disponibile
-	not available item / articolo non disponibile

* Also available in porcelain (code PSHW2) / Disponibile anche in porcellana (codice PSHW2)