




*Oriental  
taste*

# Yuki


Cucchiaino tavola - Table spoon 

Forchetta tavola - Table fork 

Coltello tavola monoblocco - Table knife solid handle 


Cucchiaino frutta - Dessert spoon 


Forchetta frutta - Dessert fork 


Coltello frutta monoblocco - Dessert knife solid handle 


Forchetta pesce - Fish fork 


Coltello pesce - Fish knife 


Cucchiaino the - Tea spoon 

Cucchiaino moka - Demitasse spoon 

Cucchiaino bibita - Iced tea spoon 


Cucchiaino brodo - Soup spoon 

Cucchiaino salsa - Sauce spoon 

Forchetta dolce - Cake fork 

Coltello burro monoblocco - Butter knife solid handle 


Coltello bistecca monoblocco - Steak knife solid handle 

Cucchiaino servire - Serving spoon 

Forchetta servire - Serving fork 

Pala torta - Cake server 

Mestolo - Ladle 

Chopsticks - Bastoncini 

Chopsticks holder - Appoggia bastoncini 

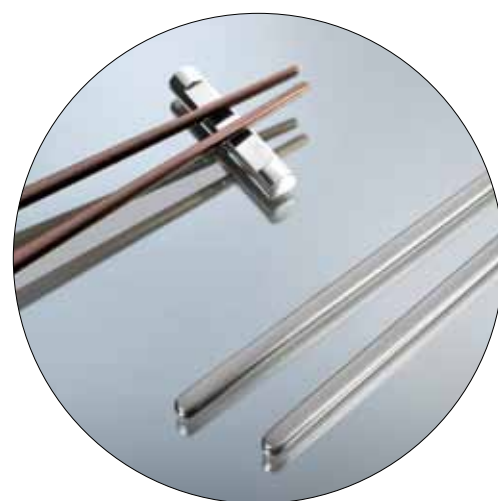


**Available versions:**

- 18 / 10 st. st. (mirror or satin finish)
- silverplated (mirror or satin finish)
- black titanium
- venetian gold titanium
- gold titanium
- platinum champagne titanium

**Versioni disponibili:**

- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o satinata)
- argenteo (finitura lucida o satinata)
- titanio nero
- titanio venetian gold
- titanio oro
- titanio platinum champagne



## 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	<b>TT</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	18/10 stainless steel, satin finish	Acciaio satinato	<b>TS</b>	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
	18/10 stainless steel, brush finish	Acciaio spazzolato	<b>TB</b>	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-
●	Silverplated, mirror finish	Argentato lucido	<b>VT</b>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Silverplated, satin finish	Argentato satinato	<b>VS</b>	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-
●	Black titanium	Titanio Nero	<b>TN</b>	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓
●	Venetian Gold titanium	Titanio Venetian Gold	<b>TR</b>	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	✓
●	Gold titanium	Titanio Oro	<b>TO</b>	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓
●	Platinum Champagne titanium	Titanio Platinum Champagne	<b>TC</b>	✓	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	✓

		ITEM CODE / CODICE ARTICOLO			LENGHT / THICKNESS (mm)							LUNGHEZZA / SPESSORE (mm)					
	Table spoon	Cucchiaio tavola	<b>001</b>	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	<b>002</b>	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	<b>003</b>	245	250	253	235	240	240	240	246	250	245	255	243	244	
	Table knife solid handle, spatula blade	Coltello tavola monoblocco, lama spatola	<b>003SB</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	250	-	-	-	-	
	Table knife hollow handle, serrated blade	Coltello tavola manico cavo, lama seghettata	<b>004</b>	-	250	-	-	240	240	-	246	250	245	255	243	-	
	Dessert spoon	Cucchiaio frutta	<b>005</b>	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	<b>006</b>	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	<b>007</b>	225	225	228	216	225	221	220	225	229	225	230	223	225	
	Dessert knife solid handle, spatula blade	Coltello frutta monoblocco, lama spatola	<b>007SB</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	229	-	-	-	-	
	Dessert knife hollow handle, serrated blade	Coltello frutta manico cavo, lama seghettata	<b>008</b>	-	225	-	-	225	221	-	225	229	225	230	223	-	
	Fish fork	Forchetta pesce	<b>009</b>	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	<b>010</b>	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	<b>011</b>	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	<b>012</b>	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	<b>013</b>	180/3	180/3	180/3	180/3	-	-	-	180/3	180/3	180/2,5	-	-	-	
	Soup spoon	Cucchiaio brodo	<b>014</b>	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	<b>015</b>	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	<b>016</b>	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	<b>017</b>	150/3	145/3	-	-	-	-	-	142/3	139/3	140/2,5	-	-	-	
	Butter knife solid handle	Coltello burro monoblocco	<b>018</b>	200	190	-	186	190	192	186	196	187	184	190	179	205	
	Butter spreader	Spatola burro	<b>020</b>	-	178/3	178/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Steak knife solid handle, serrated blade	Coltello bistecca monoblocco, lama seghettata	<b>021</b>	245	-	250	235	240	-	225	222	223	220	225	221	-	
	Steak knife hollow handle, serrated blade	Coltello bistecca manico cavo, lama seghettata	<b>022</b>	-	250	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Serving spoon	Cucchiaio servire	<b>023</b>	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	<b>024</b>	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	<b>025</b>	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	<b>026</b>	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	<b>027</b>	184/5	174/4,5	-	-	-	-	-	-	173/4	-	-	-	-	
	Rice spoon	Cucchiaio riso	<b>029</b>	-	250/4,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Chopsticks - 2 pieces, st. st. satin finish	Bastoncini - 2 pezzi in acciaio finitura satinata	<b>030</b>	-	-	-	230/4,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Chopsticks holder, st. st. mirror finish*	Appoggio bastoncini in acciaio lucido*	<b>031</b>	-	-	-	50/10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

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