

MEPRA

S. p. A.

IDEE PER LA CASA

STILE

by pininfarina

STILE

by pininfarina



Battista Farina, detto "Pinin",
leggendaro Fondatore di Pininfarina
e designer delle auto più belle del
mondo.

Battista Farina, nicknamed "Pinin",
legendary Founder of Pininfarina and
designer of the world's most desirable
automobiles.



Pininfarina

Dal 1930 Pininfarina è sinonimo di eleganza e innovazione. Grazie al proprio stile inconfondibile, ha dato vita ad alcune delle auto più belle della storia e a oggetti entrati nei sogni di intere generazioni. Più di 85 anni di esperienza nel creare bellezza permettono di dare vita a oggetti unici che toccano ogni ambito dell'esperienza umana.

Since 1930 Pininfarina has been synonym of elegance and innovation. Thanks to its unmistakable style, this design house has given life to some of the most stunning cars in automobile history and objects that entered in the dreams of generations of people. More than 85 years in creating beauty allow to give life to unique objects touching every aspect of the human experience.

“Stile italiano significa senso delle proporzioni, semplicità e armonia della linea, tali che, dopo un tempo considerevole, c'è ancora qualcosa che è più vivo di un solo ricordo della bellezza”.

[Battista 'Pinin' Farina]

“Italian style means sense of proportions, simplicity and harmony of line, such that after a considerable time, there is still something which is more alive than just a memory of beauty.”

[Battista 'Pinin' Farina]

Stile

Mepra e Pininfarina hanno creato STILE, una collezione raffinata e innovativa per gli amanti della bellezza italiana. Un design d'eccellenza in cui il segno puro si integra armonicamente nella vita di tutti i giorni.

Mepra and Pininfarina have created STILE, a refined collection for the lovers of Italian beauty. An unmistakable design in which pure lines find harmoniously their place in everyday life.

Mepra

L'amore per il buon cibo incontra la qualità. Dal 1947 Mepra produce posate e articoli in acciaio, prestando la massima attenzione ai dettagli e offrendo un ventaglio di soluzioni all'avanguardia per esaltare i sapori della tradizione italiana.

Love for food meets quality. Since 1947 Mepra has been producing cutlery and steel articles, giving the highest attention to details and offering a wide range of cutting-edge solutions to give value to the flavors of Italian tradition.

L'equilibrio perfetto tra forma e funzione

La solida esperienza di Mepra e l'incessante ricerca estetica di Pininfarina hanno dato vita a una collezione all'insegna dei valori di sempre: Bellezza, Purezza e Innovazione. Con il suo look contemporaneo ed essenziale, STILE porta in cucina l'eleganza senza rinunciare alla funzionalità, rendendo l'esperienza del cucinare ancora più soddisfacente.

La purezza delle linee e le geometrie pulite danno forma a una collezione in cui stile e funzione raggiungono l'equilibrio perfetto. Il coperchio, dalle linee arrotondate, richiama la forma della pentola, garantendo una perfetta integrazione degli elementi, quasi a suggerire l'idea di un corpo unico ed estremamente compatto. Il contrasto tra la finitura satinata esterna e quella lucida dei manici, conferisce alla collezione un aspetto inconfondibile.

Non solo ricerca stilistica, ma anche attenzione per la sicurezza, l'ergonomia e la funzionalità, rendono STILE un concentrato dell'eccellenza italiana, espressione di un approccio innovativo al design in grado di mettere al centro le persone, i loro desideri e le loro esigenze.

The perfect balance between shape and function

Mepra solid experience and Pininfarina constant aesthetic research have created a collection in the pursuit of timeless values: Beauty, Purity, Innovation. With its contemporary, essential look, STILE brings elegance in the kitchen without forgoing functionality, making the cooking experience even more satisfying.

The pureness of the lines and the clean, essential geometries shape a collection in which function and style reach the perfect balance. The lid – characterized by rounded lines – recalls the pot shape, guaranteeing a perfect integration of elements and conveying the idea of a single, extremely compact body. The contrast between the shiny finish of the handles and the satin-finished exterior gives to the collection an unmistakable look.

Not only stylistic research, but also attention to safety, ergonomics and functionality, make STILE an expression of the highest Italian quality and the proof of an innovative approach to design, focused on people's wishes and needs.



Icon of timeless beauty



Cisitalia, 1947: una scultura in movimento esposta permanentemente al MoMA di New York.

Cisitalia, 1947: a sculpture in movement Exposed at MoMA in New York.



STILE

by pininfarina



As Awarded by The Chicago Athenaeum:
Museum of Architecture and Design

L'eleganza della posata si misura quando le forme del cucchiaio, la forchetta, il coltello ed il cucchiaino si fondono armoniosamente, nel rispetto delle dimensioni, creando la perfetta armonia sulla tavola, dove ogni pezzo vive e lavora insieme.

The elegance of the cutlery is measured when, table spoon, table fork and table knife, together with the teaspoon, are harmoniously tied, with respect to their dimensions, creating the perfect harmony on table, where each piece lives and works together.

L'élégance des couverts s'apprécie dans les formes de la cuillère, de la fourchette, du couteau et de la cuillère à café et qui s'harmonisent dans le respect des dimensions tout en créant une osmose parfaite sur la table

Die Eleganz des Besteckes wird messbar, wenn die Formen des Löffels, der Gabel, des Messers und des Teelöffels unter Berücksichtigung ihrer Maße zueinander harmonisieren und so die perfekte Einheit auf dem Tisch schaffen.

La elegancia de un cubierto se mide cuando las formas de la cuchara, del tenedor, del cuchillo y de la cuchara café se fusionan armoniosamente en el respeto de las dimensiones creando la perfecta armonía en la mesa donde las piezas viven y trabajan juntas.

Forchetta tavola

Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor de mesa

Coltello tavola

Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo de mesa

Cucchiaio tavola

Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara de mesa

Cucchiaino caffè

Tea spoon
Cuillère à café
Teelöffel
Cuchara café



STILE

by pininfarina



La frutta merita il giusto rispetto ed i coltelli con doppia seghettatura garantiscono il perfetto taglio per spellare la frutta, come per ogni altro antipasto o dolce.

Fruit deserves the right respect and the knives with the double serration, grant the perfect cut to peel the fruit, as for any other appetizer or dessert.

Le couteau à dessert à double dentelure assure un épluchage parfait des fruit. Les autres couverts permettent une utilisation pour les amuse-bouches ou les desserts.

Die Frucht verdient den nötigen Respekt und das Messer mit der Doppelzahn Klinge garantiert dies mit einem perfekten Schnitt zum Schälen der Früchte, sowie bei jeder anderen Vorspeise oder jedem anderen Dessert.

La fruta merece el justo respeto y los cuchillos con sierra garantizan el corte perfecto para pelar fruta como por cualquier otra entrada o dulce.

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre

Cucchiaino frutta
Dessert spoon
Cuillère à dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

Cucchiaino moka
Coffee spoon
Cuillère à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka



STILE

by pininfarina



Sono i pezzi magnum per servire
antipasti, primi, legumi e carni.

These are the magnum pieces to serve
appetizer, first courses, vegetables and meat.

Ces couverts de grande taille ont été créés pour
servir amuse-bouches, entrées, légumes, ou
viandes.

Dies sind die Magnum Teile, welche die
Vorspeise, den ersten Gang, das Gemüse und
das Fleisch servieren.

Son las piezas magnum para servir entradas,
primeros platos, legumbres y carne.



Cucchiaione a servire
Cooking spoon
Cuillère de service
Gemüselöffel
Cuchara legumbres

Forchettone a servire
Serving fork
Fourchette de service
Fleischgabel
Tenedor legumbres

STILE

by pininfarina



Gli strumenti adatti a servire creme, zuppe ed insalate di frutta, di dimensioni diverse a seconda dello scopo.

The tools suitable to serve creamed, soups, fruit salads, of different sizes depending on the purpose.

Ces ustensiles conçus pour servir crèmes, soupes, et salades de fruits, sont adaptés à des contenances variées.

Die richtigen Werkzeuge, um Saucen, Suppen und Fruchtsalat jeglicher Größe perfekt und stilvoll zu servieren.

Son los instrumentos aptos a servir cremas, sopas, ensaladas de fruta. Tiene dimensiones diferentes a segunda del objetivo.



Mestolo
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo Sopa

Mestolino per salsa
Gravy ladle
Pochon
Saucenöffel
Cacillo para salsa

STILE

by pininfarina



Il servizio dolce si compone delle apposite forchettine dolce e la pala torta. Entrambe posseggono il lato adatto al taglio della fetta.

The dessert set is composed by the appropriated cake fork and cake server. both have the appropriate side to cut a slice.

Le service à gâteau est composé d'une fourchette à gateau et d'une pelle a tarte. Ces couverts possèdent chacun un côté tranchant pour couper..

Das Dessert-Set, bestehend aus Kuchengabel und Tortenheber, beide mit praktischer Schneide an der Seite um ein Stück Kuchen zu zerteilen oder eine Torte zu schneiden.

El juego de dulces se compone de sus propios tenedores de postre y pala de tarta. Ambos llevan el lado apto al corte de la rabanada.



Forchettina dolce
Cake fork
Fourchette à gateau
Kuchengabel
Tenedor pastel

Pala per torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta

STILE

by pininfarina



La pala pesce ha il lato adatto al taglio:
non solo una pala dunque, ma anche un
coltello, che armoniosamente si
accompagna alla sua forchetta.

The fish knife has the side suitable for cutting:
not just a blade, but also a knife that
harmoniously accompanies his fork.

Le couteau à poisson a un côté tranchant pour
le découpage, mais aussi une lame large pour
séparer les chairs et il s'accorde parfaitement
avec la fourchette.

Das Fischbesteck hervorragend geeignet um
den Fisch zu zerteilen und zu portionieren,
bestehend aus Fischgabel und Fischmesser.
Schlicht und schön, Harmonie in Vollendung.

La pala de pescado lleva el lado apto al corte;
no es sólo una pala, es incluso un cuchillo que
se acompaña armoniosamente con su tenedor.

Forchetta pesce da tavola
Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado

Paletta pesce da tavola
Table fish knife
Couteau poisson
Fischmesser
Cuchillo pescado



STILE

by pininfarina



Le abitudini alimentari, una volta caratteristica peculiare di ogni paese, si fanno oggi sempre più globali e possedere lo strumento giusto per la giusta pietanza rende onore alla nuova esperienza culinaria.

The eating habits, once a peculiar characteristic of every Country, are becoming more and more global today and having the right tool for the right dish makes it a honor for the new culinary experience.

Les habitudes et le respect des traditions caractéristiques à chaque pays se standardisent aujourd'hui. Posséder le couvert qui convient au bon plat est déterminant pour une nouvelle expérience culinaire

Die Essgewohnheiten, einst ein eigentümliches Charakteristikum eines jeden Landes, werden immer globaler und mit dem richtigen Werkzeug für das richtige Gericht, wird es ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Las costumbres alimenticias que eran una vez características peculiares de cada país, hoy en día se hacen más globales. Tener el instrumento más adecuado para un plato honra la nueva experiencia culinaria.

Cucchiaino bibita
Ice tea spoon
Cuillère à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

Cucchiaino caffè americano
American size coffee spoon
Cuillère à café américain
Amerikanischer Kaffeelöffel
Cucharita café americano



STILE

by pininfarina



Non esiste un coltello per tutte le funzioni: come lo chef utilizza un coltello diverso a seconda dell'alimento da lavorare, anche a tavola ogni pietanza possiede lo strumento più adatto per gustarla.

There is no knife for all functions, as the chef uses a different knife depending on the food to be worked even at the table each dish has the most suitable tool to enjoy it.

Il n'existe pas de couteau multifonctions. Comme le chef de cuisine qui possède un couteau pour chaque produit, la table offre aussi des couteaux spécifiques répondant à des utilisations particulières.

Es gibt kein Messer für alle Funktionen. So wie ein Chefkoch für unterschiedliche Zubereitungsarten auch unterschiedliche Messer benutzt, hat auch jede Speise auf dem Tisch das richtige Messer verdient.

No existe un cuchillo para todas las funciones. Como el chef utiliza un cuchillo diferente a segunda del alimento que está trabajando, así en la mesa cada plato tiene el instrumento más apto para saborearlo.

Coltello burro
Butter knife
Couteau à beurre
Buttermesser
Cuchillo para mantequilla

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau à steak
Steakmesser
Cuchillo bistek

Coltello bistecca americano
American steak knife
Couteau entrecôte américain
Amerikanisches Steakmesser
Cuchillo bistek americano



STILE

by pininfarina



I cucchiaini dalla tazza tonda sono sempre più utilizzati in quanto più capienti e meno ingombranti, non solo per le zuppe ma per tutti i piatti con salse e guarnizioni cremose.

The round-shaped spoons are increasingly used as they are more capacious and less bulky, not only for soups but for all dishes with sauces and toppings creamy.

Ces cuillères avec un cuilleron rond sont de plus en plus utilisées. Dotées d'une grande capacité et moins volumineuses, elles s'emploient non seulement pour les soupes mais aussi pour tous les plats à sauces et les garnitures crémeuses.

Runde Löffel werden heutzutage immer häufiger verwendet. Sie sind angenehmer im Gebrauch und bieten viele weitere Vorteile beim Genuss von Suppen und Desserts.

Las cucharas con taza redonda son cada vez más utilizados en cuanto son más capaces y menos abultados, no sólo para las sopas sino también para todos los platos con salsas y guarniciones cremosas.

Cucchiaio zuppa
Soup spoon
Cuillère à soupe
Suppenlöffel
Cuchara para sopa

Cucchiaio bouillon
Bouillon spoon
Cuillère à bouillon
Bouillonlöffel
Cuchara bouillon



STILE

by pininfarina



ART. 472004
 Poster
 Poster
 Affiche
 Poster
 Póster

cm.	in.
H 42 29,7	H 16 1/2" 11 1/3"



Bauletto 24 pezzi
 Box 24 pcs
 Boite 24 pièces
 Box 24 -tlg.
 Caja 24 piezas

ART. 472001

Espositore da tavolo in acciaio
18/10 Stainless steel table display stand
Expositeur de table en acier inoxydable
Tischdisplay aus rostfreiem Stahl 18/10
Exhibidor de mesa en acero inoxidable

cm.	in.
H 16	H 6 $\frac{3}{4}$ "
14 x 7	5 $\frac{1}{2}$ " x 2 $\frac{3}{4}$ "



ART. 480075

Espositore posate 20 pezzi
20 pcs. Flatware display
Expositeur de couverts 20 pièces
20-tlg. Besteckdisplay
Exhibidor de cubiertos 20 pzas.

cm.	in.
H 31	H 12 $\frac{1}{5}$ "
67,5	26 $\frac{1}{2}$ "





107544608
 Confezione 6 Cucchiaini moka
 Gift box 6 Moka spoons
 Coffret 6 Cuillères à moka
 6 Mokkalöffeln Geschenkpack
 Confección 6 Cucharitas moka



107544615
 Confezione 6 Forchettine dolce
 Gift box 6 Cake forks
 Coffret 6 Fourchettes à gateaux
 6 Kuchengabeln Geschenkpack
 Confección 6 Tenedores dulces



107544116
 Confezione 1 Pala per torta
 Gift box 1 Cake server
 Coffret 1 Pelle à tarte
 1 Tortenheber Geschenkpack
 Confección 1 Pala tarta



107544607
 Confezione 6 Cucchiaini caffè
 Gift box 6 Tea spoons
 Coffret 6 Cuillères à café
 6 Kaffeelöffeln Geschenkpack
 Confección 6 Cucharitas café



107544210
Confezione 2 Posate a servire
 Gift box 1 Serving set
 Coffret 1 Menage à servir
 1 Servierbesteck Geschenkpack
 Confección 2 Cubiertos para servir



107544236
Confezione 2 Coltelli bistecca
 Gift box 2 Steak knives
 Coffret 2 Couteaux à bistek
 2 Steakmessern Geschenkpack
 Confección 2 Cuchillos bistec



107544101
Confezione 1 Posto tavola 4 pezzi
 Gift box 1 Place setting 4 pcs.
 Coffret 1 Menage de table 4 pièces
 1 Tafelbesteck 4-Tlg. Geschenkpack
 Confección 1 Cuberteria de mesa set 4 pzas.





STILE

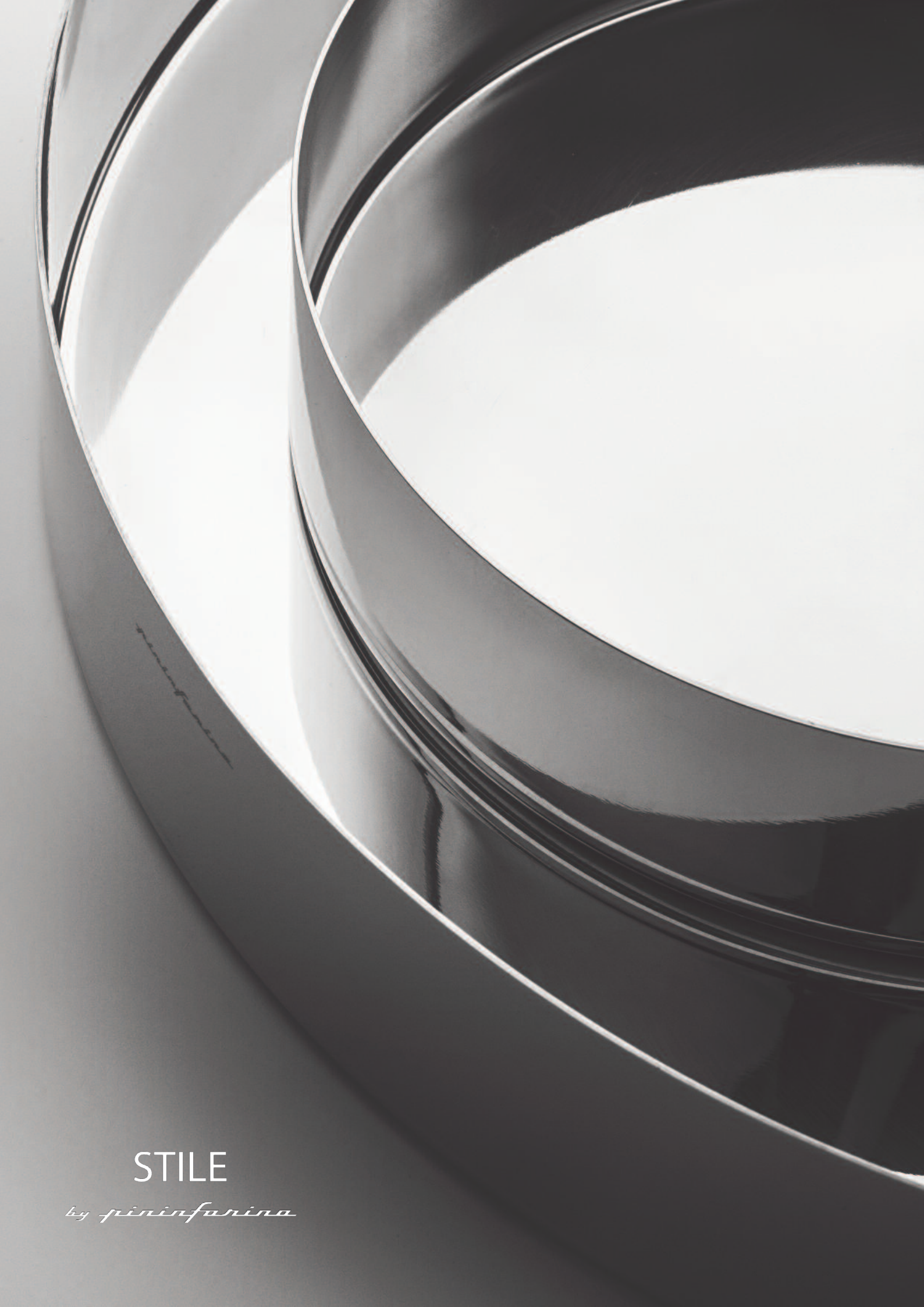
by pininfarina



STILE

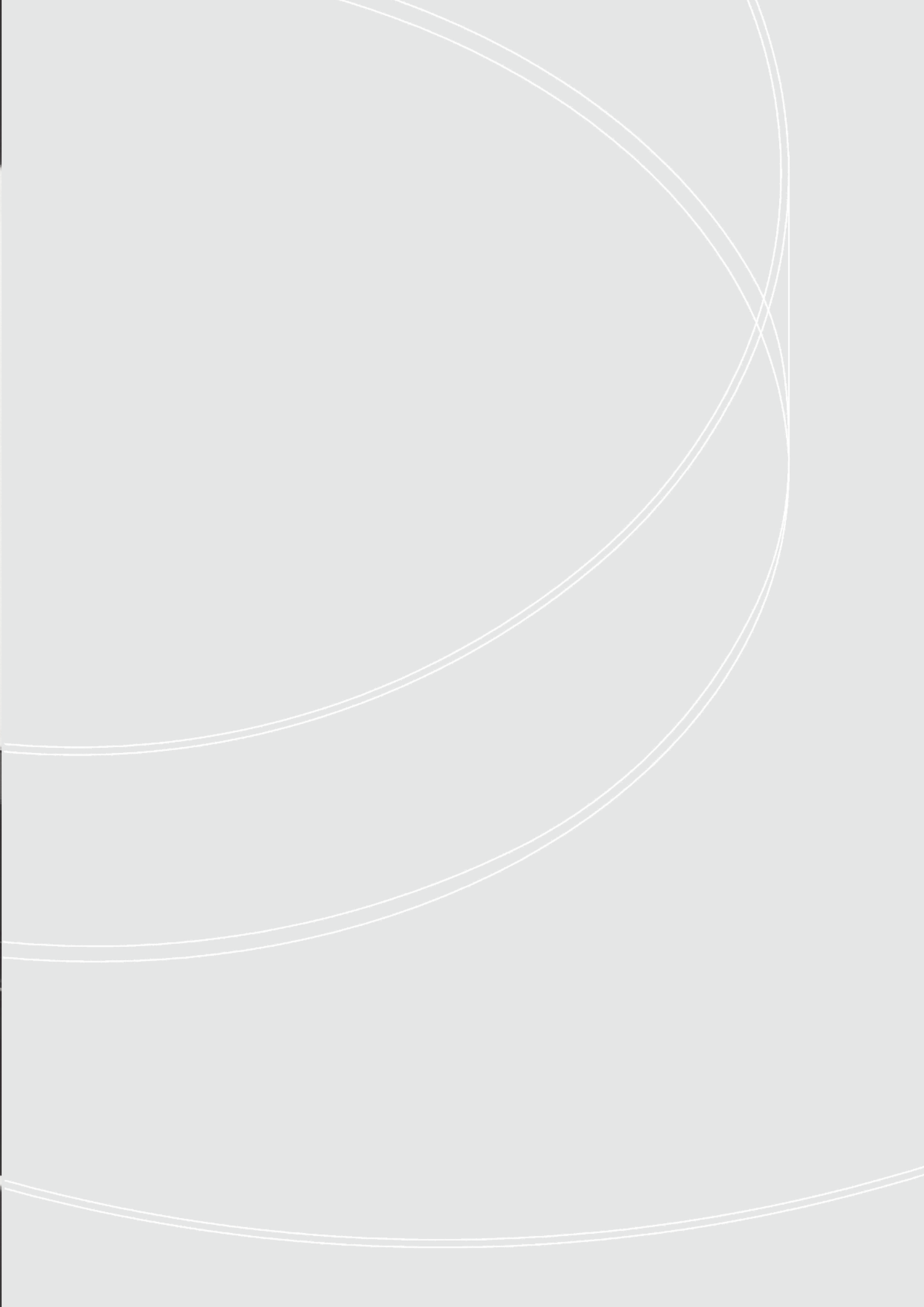
by pininfarina





STILE

by pininfarina



ART. 445
 Ciotola tonda
 Round bowl
 Bol ronde
 Früchtekorb, rund
 Cuenco redondo

cm. - litre		in. - qt.	
H 3,8	1,5	H 1 1/2"	1 1/5
17		6 1/8"	
H 5,0	2,6	H 2"	2 1/4
22		8 1/4"	



ART. 449
 Portacondimenti / Portabicchieri rotondo
 Aromatic condiments set / Paper cup holder
 Service pour aromatiques condiments / Portegobelets de papier
 Gewürzständer / Papierbecherständer
 Servicio para aromaticos y condimentos / Portavasos de papel

cm. - litre		in. - qt.	
H 21,5	1,5	H 8 1/5"	1 1/5
17		6 1/8"	
H 28,5	2,6	H 11 1/5"	2 1/4
22		8 3/4"	



ART. 447
 Ciotola quadra
 Square bowl
 Bol carré
 Früchtekorb, eckig
 Cuenco cuadrado

cm. - litre		in. - qt.	
H 3,3	1,2	H 1 1/3"	1 1/4
15 x 15		5 1/8" x 5 1/8"	
H 4,3	2,6	H 1 1/5"	2 1/4
22 x 22		8 1/3" x 8 1/3"	



ART. 450
 Portacondimenti / Portabicchieri quadrato
 Aromatic condiments set / Paper cup holder
 Service pour aromatiques condiments / Portegobelets de papier
 Gewürzständer / Papierbecherständer
 Servicio para aromaticos y condimentos / Portavasos de papel

cm. - litre		in. - qt.	
H 21,5	1,2	H 8 1/5"	1 1/4
15 x 15		5 1/8" x 5 1/8"	
H 28,5	2,6	H 11 1/5"	2 1/4
22 x 22		8 1/3" x 8 1/3"	





ART. 440
Vassoio rettangolare
Rectangular tray
Plateau rectangulaire
Tablett rechteckig
Bandeja rectangular

cm.	in.
27 x 18	10 $\frac{1}{8}$ " x 7"
37 x 24	14 $\frac{1}{2}$ " x 9 $\frac{1}{2}$ "
46 x 30	18 $\frac{1}{8}$ " x 11 $\frac{1}{2}$ "



ART. 441
Vassoio ovale
Oval tray
Plateau ovale
Tablett oval
Bandeja oval

cm.	in.
45 x 28	17 $\frac{1}{4}$ " x 11 $\frac{1}{8}$ "



ART. 442
Vassoio rotondo
Round tray
Plateau ronde
Tablett rund
Bandeja redonda

cm.	in.
32	12 $\frac{1}{8}$ "
40	15 $\frac{1}{4}$ "







ART. 405
 Secchiello termico 1 bottiglia champagne
 Insulated champagne cooler
 Seau à champagne thermique
 Isolier-Wein- und Sektkühler
 Cubo térmico para champany

cm. - litre		in. - qt.	
H 19	3,0	H 7 1/2"	3 1/6
16,5		6 1/2"	



ART. 435
 Secchiello termico 2 bottiglie o un Magnum
 Insulated sparkling wine cooler for 2 bottles or 1 Magnum
 Seau à champagne thermique 2 bouteilles ou 1 Magnum
 Isolier Wein- und Sektkühler für 2 Flaschen oder 1 Magnum
 Cubo térmico para refrescar 2 botellas de vino spumante o una de Magnum

cm. - litre		in. - qt.	
H 22,5	7,3	H 8 7/8"	7 2/3
22,5		8 3/8"	



ART. 454
 Secchiello termico porta ghiaccio con coperchio
 Insulated ice-bucket with lid
 Seau à glaçons thermique avec couvercle
 Isolier-Eisgefäß, mit Deckel
 Cubitera hielo térmica con tapa

cm. - litre		in. - qt.	
H 19,5	3,0	H 7 2/3"	3 1/6
13,6		5 1/3"	



ART. 436
 Glacette termica
 Insulated glacette for 1 bottle
 Glacette thermique pour 1 bouteille
 Getränkekühler 1 Flasche
 Cubo térmico para 1 botella

cm. - litre		in. - qt.	
H 21	1,35	H 8 1/4"	1 1/5
13,6		5 2/3"	



ART. 437
 Colonna portasecchiello spumante
 Wine cooler stand
 Pied pour seau à champagne
 Weinkühlerständer
 Columna porta cubo champany

cm.	in.
H 65	H 25 1/8"



ART. 462
Agitatore
Shaker
Shaker
Shaker
Coctelera

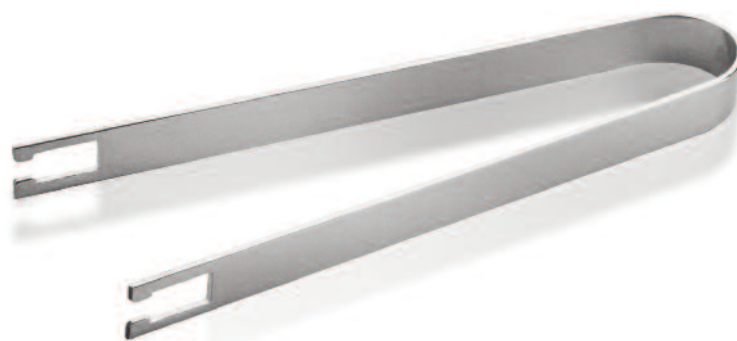
cm. - cl.
H 20 | 65

in. - oz.
7 $\frac{1}{8}$ " | 22



ART. 463
Dosatore
Jigger
Doseur
Barmaß
Medida

cl. oz.
2 1
4 1 $\frac{1}{8}$



ART. 459
Molla per ghiaccio
Ice tongs
Pince à glaçon
Eiszange
Pinzas hielo

cm. in.
18 7 $\frac{1}{8}$ "



ART. 452 - 453
 Ampolla in vetro per olio e aceto
 Cruet
 Huilière - Vinaigrière
 Öl - Essiggestell
 Vinagrera

cl.		oz.	
452	40	452	13 ¹ / ₄
453	27	453	9 ¹ / ₇



ART. 456
 Portatovaglioli quadrato
 Square napkin holder
 Distributeur de serviettes carré
 Serviettenhalter, eckig
 Portaservilletas cuadrado

cm.		in.	
H 14		H 5 ¹ / ₂ "	
15 x 15		5 ¹ / ₈ " x 5 ¹ / ₈ "	
22 x 22		8 ¹ / ₃ " x 8 ¹ / ₃ "	



ART. 443
 Sottobottiglia e Segnaposto porta pane
 Bottle coaster and Bread tray
 Dessous de bouteille et Plat pour pan
 Flaschenteller und Brot Platte
 Posabotella y Plato para pan

cm.	in.
12	4 ³ / ₄ "



ART. 460
 Allacciatovaglioli
 Napkins ring
 Rond de serviette
 Serviettenring
 Servilletero

cm.	in.
4,5 x 4,5	1 ³ / ₄ " x 1 ³ / ₄ "





ART. 448
Centrotavola rotondo
Round centerpiece
Centre de table ronde
Tafelaufsatz rund
Centro de mesa redondo

cm.	in.
H 3,8	H 1 $\frac{1}{2}$ "
32	12 $\frac{3}{8}$ "
H 5,5	H 2 $\frac{1}{6}$ "
40	15 $\frac{1}{4}$ "





pininfarina

STILE

by pininfarina



As Awarded by The Chicago Athenaeum:
Museum of Architecture and Design



reddot award 2018
winner

**La superficie esterna in finitura ice
esalta l'eleganza della forma.**

The external matte finish surface enhances
the elegance of the shape.

La finition externe mat mais en valeur
l'élégance de la forme.

Das matte finishing der Oberfläche
unterstreicht und betont die Eleganz der
Form.

La superficie externa de acabado mate
resalta la elegancia de la forma.

**La pratica scala graduata agevola il
dosaggio dei liquidi.**

The practice graduated scale facilitates
dosing the liquids.

L'indication visuelle des contenances facilite
le dosage des liquides.

Die praktischen Füllstriche im inneren
machen ein abmessen von Flüssigkeiten
einfach.

La práctica escala graduada facilita la
dosificación de líquidos.

**Il fondo termodiffusore ad alto spessore,
superficie radiante fino a fine bordo
corpo, garantisce l'eccezionale
distribuzione del calore.**

The heat-diffusing bottom with elevated
thickness, heating surface to the edge of the
body, guarantees an outstanding heat
distribution.

Le fond épais diffusant la chaleur du fond au
corps, garantie une bonne repartition de la
chaleur.

Der Stark Hitze verteilende Boden des
Kochgeschirrs, mit seiner verstärkten Dicke
zum Körper des Kochgeschirrs garantiert eine
einmalige Hitzeverteilung.

El fondo difusor de calor de elevado espesor,
calentando la superficie hasta el borde del
cuerpo, garantiza una distribución de calor
excepcional.



STILE

by pininfarina



Dai primi bozzetti a mano ai file 3D finali, la collezione Stile è stata pensata per essere integrata negli ambienti di casa più raffinati ed eleganti. Il team Pininfarina ha infatti lavorato per donare al prodotto linee dinamiche e sensuali in grado di trasmettere un grande senso di leggerezza e preziosità allo stesso tempo.

From the first hand sketches to the final 3D models, the Stile collection has been conceived for the most refined and stylish home environments. The Pininfarina design team worked to give the product dynamic and sensual lines that get across a vivid impression of preciousness and, at the same time, lightness.

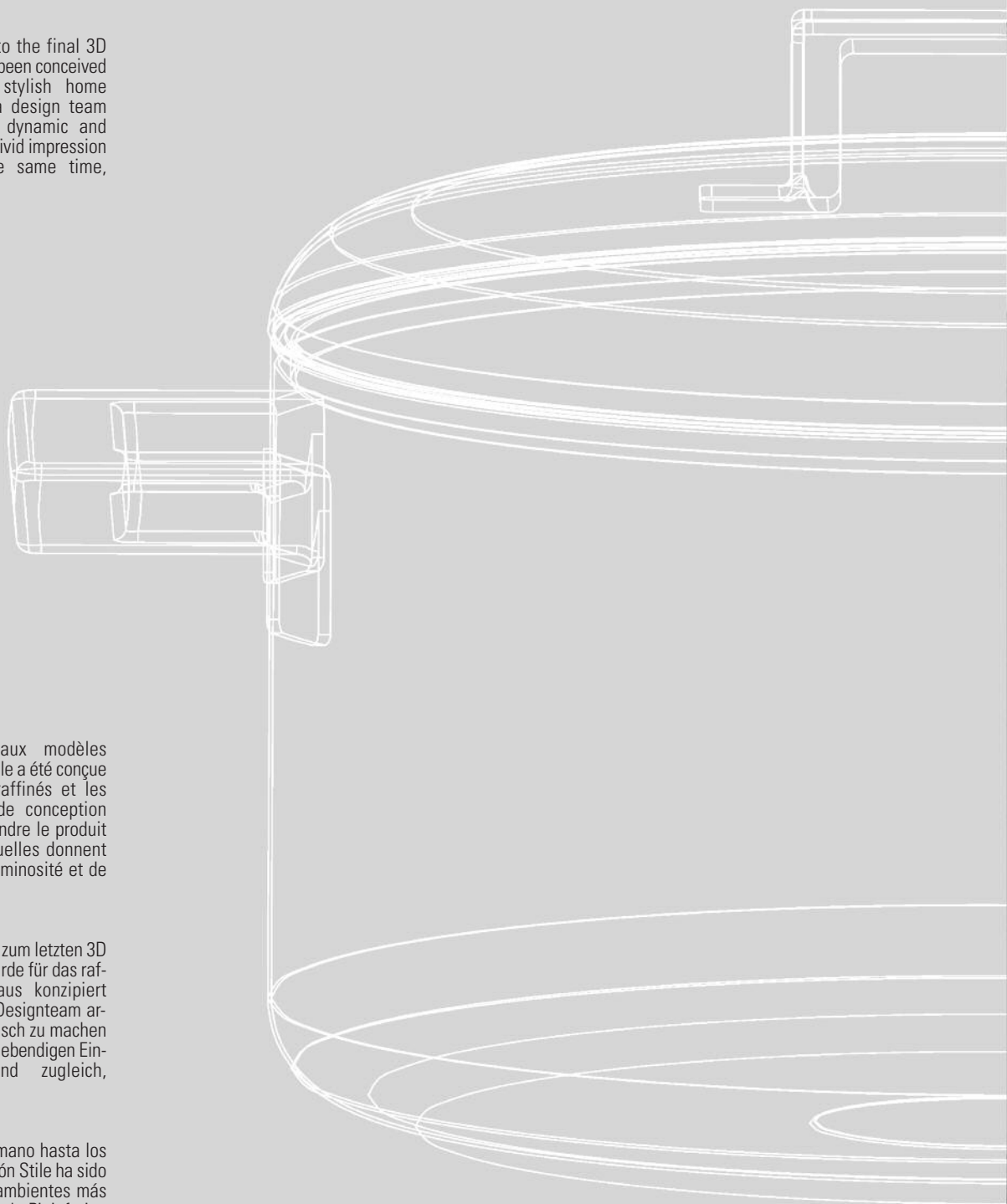
Des premières esquisses aux modèles définitifs en 3 D, la collection Stile a été conçue pour les intérieurs les plus raffinés et les plus sophistiqués. L'équipe de conception PININFARINA a oeuvré pour rendre le produit dynamique et les lignes sensuelles donnent une impression éclatante de luminosité et de brillance.

Von der ersten Hand Skizzen bis zum letzten 3D Modelle, die Stile Kollektion wurde für das raffinierteste und stilvollste Haus konzipiert Umgebungen. Das Pininfarina Designteam arbeitete, um das Produkt dynamisch zu machen Sinnliche Linien, die über einen lebendigen Eindruck von Kostbarkeit und zugleich, Leichtigkeit.

Desde los primeros bocetos a mano hasta los diseños finales en 3D, la colección Stile ha sido creada para integrarse en los ambientes más selectos y elegantes. El equipo de Pininfarina ha trabajado para dotar al producto de líneas dinámicas y sensuales que transmitan una gran sensación de ligereza y, al mismo tiempo, de belleza.

STILE

by pininfarina







Il bordo arrotondato garantisce la tenuta strutturale. Laseratura indelebile del marchio.

The rounded edge guarantees the structural endurance. Indelible lasered logo.

Le bord arrondi, garanti la résistance de la structure. Le logo est fait au laser indélébile.

Die abgerundeten Kanten gibt den Töpfen eine hohe Stabilität und dient als Gießrand. Das tiefgeprägte Logo unterstreicht die Wertigkeit.

El borde redondeado garantiza la resistencia estructural e impide que se borre el logotipo laser.





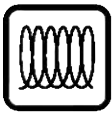
GAS



ELECTRO



HALOGEN



INDUCTION



OVEN



DISHWASHERSAFE

Superficie di elettrosaldatura delle maniglie sovradimensionata per una tenuta perfetta.

The handles have an oversized electric welding surface to maintain a perfect grip.

Le poignée ont une surface de soudure surdimensionnée pour préserver une prise en main parfaite.

Die Griffe sind aufgrund der Übergröße mit dem Top großflächig verschweißt und erlauben einen perfekten Grip.

Los mangos tienen una superficie de soldadura eléctrica sobredimensionada para mantener un agarre perfecto.



Le maniglie ad alto spessore con i bordi arrotondati garantiscono la presa ergonomica.

The extra thick handles with rounded edges guarantee an ergonomic grip.

Le poignées épaisses a bord arrondis garantissent une prise en main ergonomique.

Die extra dicken Griffe mit gerundeten Ecken garantieren einen ergonomischen Griff.

Los mangos extra gruesos con bordes redondeados garantizan un agarre ergonómico.

Per evitare i danni ai piani di cottura, sia ad induzione sia in vetroceramica, il bordo del fondo degli strumenti di cottura è senza spigoli.

The non sharp-cornered bottom edge of each cooking tool avoids damage to induction and ceramic hobs.

Les angles intérieurs polies, évitent les dommages causés par la cuisson par induction ou vitroceramique.

Die gerundeten Ecken am Boden eines jeden Kochtopfes sowie jeder Pfanne vermeiden Beschädigungen an den Induktions und Keramik Kochfeldern.

Para evitar daños en las placas de cocina, ya sean de inducción como de vitrocerámica, la parte inferior de los utensilios de cocina son sin bordes.

Il bordo arrotondato dei coperchi raccoglie la condensa.

The rounded edge of the lids collects condensation.

Le bord arrondi du couvercle concue pour recueillir la condensation.

Die gerundeten Ecken der Deckel sammeln das Kondensat.

El borde redondeado de las tapas recoge la condensación.

STILE

by pininfarina







Il contrasto della finitura lucida - satinata accentua la tridimensionalità dello strumento di cottura.

The contrast of the glossy-matte finishing enhances the tri-dimensionality of the cooking tool.

Le contrast de finition-satiné et brillant met en valeur la tridimensionnalité de l'ustensile de cuisson.

Der Kontrast zwischen dem matten und glänzendem Finish geben eine optische dreidimensionalität des Kochgeschirrs.

El contraste del acabado brillo-mate resalta la tridimensionalidad de la herramienta de cocina.

I manici dal disegno ergonomico agevolano la maneggevolezza degli strumenti di cottura.

The ergonomic shape handle makes handling of the cooking tools easier.

Le poignées de forme ergonomique facilité la prise en main de l'ustensile.

Die ergonomisch geformten Griffe machen die Handhabung des Kochgeschirrs einfacher.

El mango de forma ergonómica facilita el manejo de las herramientas de cocina.

Il rivestimento interno antiaderente ETERNA® garantisce le migliori performance.

The internal ETERNA® non-sticking coat guarantees the best performances.

Le revêtement interne anti adhésif ETERNA®, garantie de meilleur performance.

Die im innern augetragene ETERNA® Antihaf Beschichtung garantiert bester Ergebnisse.

La capa interna antiadherente ETERNA®, garantiza las mejores prestaciones.

STILE

by pininfarina





ART. 2001
Pentola alta
Deep pot
Marmite
Gemüsetopf
Olla alta

cm. - litre		in. - qt.	
20	4,3	7 ⁷ / ₈ "	4 ¹ / ₂
22	6,5	8 ³ / ₄ "	6 ⁷ / ₈
24	8,0	9 ¹ / ₂ "	8 ¹ / ₇
28	14,0	11"	14 ¹ / ₅



ART. 2011
Casseruola fonda 1 manico
Casserole 1 handle
Faitout 1 manche
Bratentopf 1 Griff
Cacerola honda 1 mango

cm. - litre		in. - qt.	
14	1,2	5 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₄
16	1,7	6 ¹ / ₃ "	1 ¹ / ₅



ART. 2021
Casseruola fonda 2 manici
Casserole 2 handles
Faitout 2 manches
Bratentopf 2 Griffen
Cacerola honda 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
18	2,5	7"	2 ² / ₃
20	3,7	7 ⁷ / ₈ "	3 ¹ / ₆
22	4,4	8 ³ / ₄ "	4 ¹ / ₃
24	5,6	9 ¹ / ₂ "	6
28	9,0	11"	9 ¹ / ₂



ART. 2031
Tegame 2 manici
Frying pan 2 handles
Sauteuse 2 manches
Bratpfanne 2 Griffen
Rustidera 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
24	3,0	9 ¹ / ₂ "	3 ³ / ₆
28	4,0	11"	4 ¹ / ₄
32	5,5	12 ³ / ₅ "	5 ¹ / ₅





ART. 2076
 Colapasta, Cuociverdura ad incasso
 Colander, Insert for vegetable steamer
 Passoire, Cuit vapeur à intégrer
 Gemüsesieher, Aufsatztopf für Gemüse
 Escurridera, Cucee verdura encajable

cm. - litre	in. - qt.
22	8 ¹ / ₃ "



ART. 2072
 Inserto per cuocipasta
 Paste pot insert
 Élément pour cuit pâtes
 Innenteil für Spaghettitopf
 Colador olla para pastas

cm. - litre	in. - qt.
22	8 ¹ / ₃ "



ART. 2051
 Coperchio
 Lid
 Couvercle
 Deckel
 Tapa

cm.	in.
14	5 ¹ / ₂ "
16	6 ¹ / ₃ "
18	7"
20	7 ⁷ / ₈ "
22	8 ¹ / ₃ "
24	9 ¹ / ₂ "
28	11"
32	12 ¹ / ₅ "



ART. 2081
 Bollilatte
 Milk boiler
 Bouilloire à lait
 Milchkocher
 Pote leche

cm. - litre	in. - qt.
12 1,4	4 ¹ / ₄ " 1 ¹ / ₂





ART. 2078
Wok saltapasta
Wok
Wok sauteuse
Italienische Wok-Pfanne
Wok salteapasta

cm. - litre	in. - qt.
28 4,0	11" 4 1/4



ART. 2079
Padella antiaderente
Non stick Frying pan
Poêle à frire antiadhésive
Beschichtete Bratpfanne
Sartén antiadherente

cm. - litre	in. - qt.
20	7 7/8"
24	9 1/2"
28	11"
32	12 1/5"



Le nostre padelle ed il wok sono rivestiti internamente con questo materiale.
All our frying pans 1 handle and the wok are internally coated with this material.

Qui tutte le informazioni necessarie.
Here all the informations.

Il materiale antiaderente più resistente mai testato.

It gives longer nonstick life than anything we have ever tested.

Le plus durable matériau non-adhérent jamais testé.

Die beständigsten Antihftmaterial je getestet.
El material antiadherente más duradero jamás probado.

Resistente al Dry-Egg Test, 10 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.

Has 10 times the Dry-Egg release of the nearest competitive coating.

Résistant au Dry-Egg Test 10 fois plus que l'autres matériels non-adhérent.

Das Material, das dem Dry-Egg Test widersteht, 10mal mehr als jede andere Antihftmaterial.

Resistente al Dry-Egg Test 10 veces más que cualquier otro material antiadherente.

Resistente all'Accelerated Cooking Test, 3 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.

Lasts 3 times longer in the Accelerated Cooking Test.

Résistant au Accelerated Cooking Test 3 fois plus que l'autres matériels non-adhérent.

Das Material, das dem Accelerated Cooking Test widersteht, 3mal mehr als jede andere Antihftmaterial.

Resistente al Accelerated Cooking Test, 3 veces más de cualquier otro material antiadherente.

Superficie più brillante, attira l'attenzione nei punti vendita.

Has extremely high gloss to attract the consumer's eye at Point-of-Sale.

Surface plus vive: attire l'attention dans les points vente.

Oberfläche heller, es zieht die Aufmerksamkeit im Punkt-Verkauf an.

Superficie más brillante, llama la atención en las puntos de venta.

Idrorepellente, facile da pulire.

Strongly repels water and grease for the easiest cleaning ever.

Résistant à l'eau, facile à nettoyer.

Wasserdicht, einfach zu reinigen.

Resistente al agua, fácil de limpiar.

Resiste all'utilizzo degli utensili metallici.

Safe for use with metal utensils.

Il résiste à la jouissance des outils métalliques.

Kratzfest.

Resiste al empleo de los utensilios metálicos.

Idoneo al lavaggio in lavastoviglie.

Dishwasher-safe.

Apte au lavage en lave-vaisselle.

Spülmaschinenfest.

Apto para el lavavajillas.

ART. 472000
 Poster
 Poster
 Affiche
 Poster
 Póster

cm. - litre in. - qt.
 H 42 | H 16 $\frac{1}{2}$ "
 29,7 | 11 $\frac{2}{3}$ "



Scatole
 Boxes
 Boites
 Boxen
 Cajas



ART. 472002
Xbanner

cm.	in.
H 150	H 59"
55	21 1/3"





25065 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM