

bisetti®

Italy

SPICE *up your* LIFE



Data la costante introduzione di nuovi articoli in assortimento,
è possibile che questo catalogo cartaceo non sia aggiornato.
Per ottenere l'ultima versione del catalogo digita il link seguente :
<http://cataloghi.bisetti.com>
o usa il qr code che ti indirizzerà automaticamente al catalogo.

The constant introduction of new collections causes a delay
in the up-dating of the printed catalogue.
The most recent versions are always available in the following link:
<http://cataloghi.bisetti.com>
or use the qr code, to be re-directed automatically to the catalogue.



Azienda - Company



Dal 1945, settant'anni di storia e tradizione

Una **tradizione secolare nell'artigianato del legno**, che affonda le proprie radici nelle valli e nei paesi che si affacciano sulle sponde settentrionali del Lago d'Orta. Legata alla sapienza artigianale delle origini, la nostra produzione coniuga la maestria dell'artigianato tradizionale con le attrezzature più moderne.

Prodotti **fabbricati interamente all'interno dell'azienda**, per garantire la qualità **"Made in Italy"** e l'accuratezza dei dettagli, finalizzati all'uso professionale ma anche domestico, costruiti per durare nel tempo.

Forme tradizionali ma anche di design, grazie alla collaborazione con designers internazionali.

Grande attenzione al futuro e all'ambiente:

- Legno proveniente da foreste correttamente gestite e certificate **FSC®** dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici;
- Nuovo impianto di verniciatura all'acqua. Un chiaro segnale della crescente e concreta attenzione dell'Azienda rispetto alle tematiche di natura ambientale: **-95% di emissione di COV (Composti Organici Volatili)**, rispetto all'utilizzo di vernici a solvente;
- Nuovo impianto di aspirazione e recupero degli scarti di lavorazione e caldaie a biomassa di nuova generazione: l'intera struttura viene riscaldata **riducendo l'emissione di CO₂ e azzerando il consumo di metano**;
- Nel 2020 è prevista l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia elettrica. Un ulteriore passo verso la **trasformazione "green"** dell'azienda.

Since 1945, seventy years of history and tradition

The craftsmanship of turned wood, typical of the Strona Valley and of the towns located on the northern sides of Orta Lake, **belongs to a centuries-old tradition, which remains faithful to the origins**.

Our production is a perfect **combination of the wise mastery of traditional craftsmanship using the most modern equipment**. Our range is totally produced in our facilities, in order to **guarantee the value of the Made in Italy** and our accurate quality standards.

Our mills and wood items are both suited for the domestic and the professional use as the quality of our items remains perfect, even today still produces. A traditional models are presented both with their original shape and with a restyling of international designers.

Pepper Style by Bisetti thinks about the future and the environment:

- The wood comes from well-managed and **FSC®** certified forests where strict environmental, social and economic standards are met.
- The new water painting system. A real signal of the growing and concrete attention of the Company to environmental issues. Using the water-based paint process we managed to reduce emissions of **VOC (Volatile Organic Compounds)** into the environment by **-95% compared to the use of solvent paints**
- The new extraction and recovery system of production waste together with new generation biomass boilers allows to heat all production departments, warehouses and offices. **Low CO₂ emissions and zero methane gas consumption**.
- In 2020 is expected the installation of a new photovoltaic system for electricity self-supply. A further step towards the **green thinking of the company**.

Certificazioni - Certifications



I nostri prodotti e servizi sono realizzati in accordo al sistema di gestione aziendale per la qualità certificato **ISO 9001:2015**

Our products are made in accordance with the **ISO 9001: 2015** quality management system certification.



La certificazione **FSC®** ci permette di garantire che i prodotti in legno provengano da foreste gestite secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

The **FSC®** certification guarantees that the wood used for our products comes from forests treated according to strict environmental, social and economic standards.



L'azienda opera con un sistema **HACCP** ovvero effettua l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo durante i propri processi operativi, definendo un insieme di procedure basate sulla prevenzione.

We operate according to the **HACCP** system carrying out the analysis of risks and critical control points of the production and defining procedures based on prevention.



La certificazione **AEO** (Authorized Economic Operator) riguarda gli operatori economici che, prendono parte ad attività disciplinate dalla regolamentazione doganale e si qualificano positivamente rispetto agli altri operatori, in quanto ritenuti affidabili e sicuri nella catena di approvvigionamento.

The **AEO** certification (Authorized Economic Operator) is aimed to economic operators who take part into activities regulated by Customs and are positively, safely and reliable considered qualified for the supply chain.



La certificazione **FDA** emessa dalla Food and Drug Administration, l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha come scopo la protezione della salute dei cittadini.

The **FDA** certification is issued by the Food and Drug Administration, which is the US government agency, that deals with the regulation of food and pharmaceutical products.



Meccanismi

Un meccanismo specifico per pepe e per sale per garantire prestazioni ottimali. Una garanzia di 10 anni sui meccanismi e relative componenti meccaniche per una durata sempre uguale nel tempo. La sicurezza di poter sempre contare su un'azienda con 70 anni di storia.



Il meccanismo del pepe

Il meccanismo dei macina pepe Bisetti è in acciaio temperato. La doppia fila della dentatura disposta a elica trattiene e guida i grani di pepe per una perfetta macinatura. Il rivestimento zincato protegge la macina dall'ossidazione, garantendo l'affilatura e la resistenza all'usura. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.



Il meccanismo del sale

Il meccanismo dei macina sale Bisetti è in ceramica ad altissima resistenza. Per resistere alla corrosione tutti i componenti metallici sono realizzati in acciaio inossidabile e alluminio. Il tutto garantito a norma CE e FDA per il contatto con gli alimenti.

Mechanism

A specific mechanism for pepper and salt to ensure optimum performance. A 10-year warranty on mechanisms and related mechanical components for an equal long-lasting. The security of being able to count on a company with 70 years of history.



The mechanism for pepper

The mechanism of Bisetti's pepper mill is made of hardened steel. The double row of rotor arranged teeth, holds and guides the peppercorns for a perfect grind. The zinc coating protects the grinding system from oxidation, ensuring the sharpening and wear resistance. All guaranteed to the EC and FDA standard for food contact.



The mechanism for salt

The mechanism of Bisetti's salt mill is made of high resistance ceramics. All the metal components are made of stainless steel and aluminium in order to resist to corrosion. All guaranteed to the EC and FDA standard for food contact.



Meccanismo per pepe
The mechanism for pepper



Meccanismo per sale
The mechanism for salt



Le macine

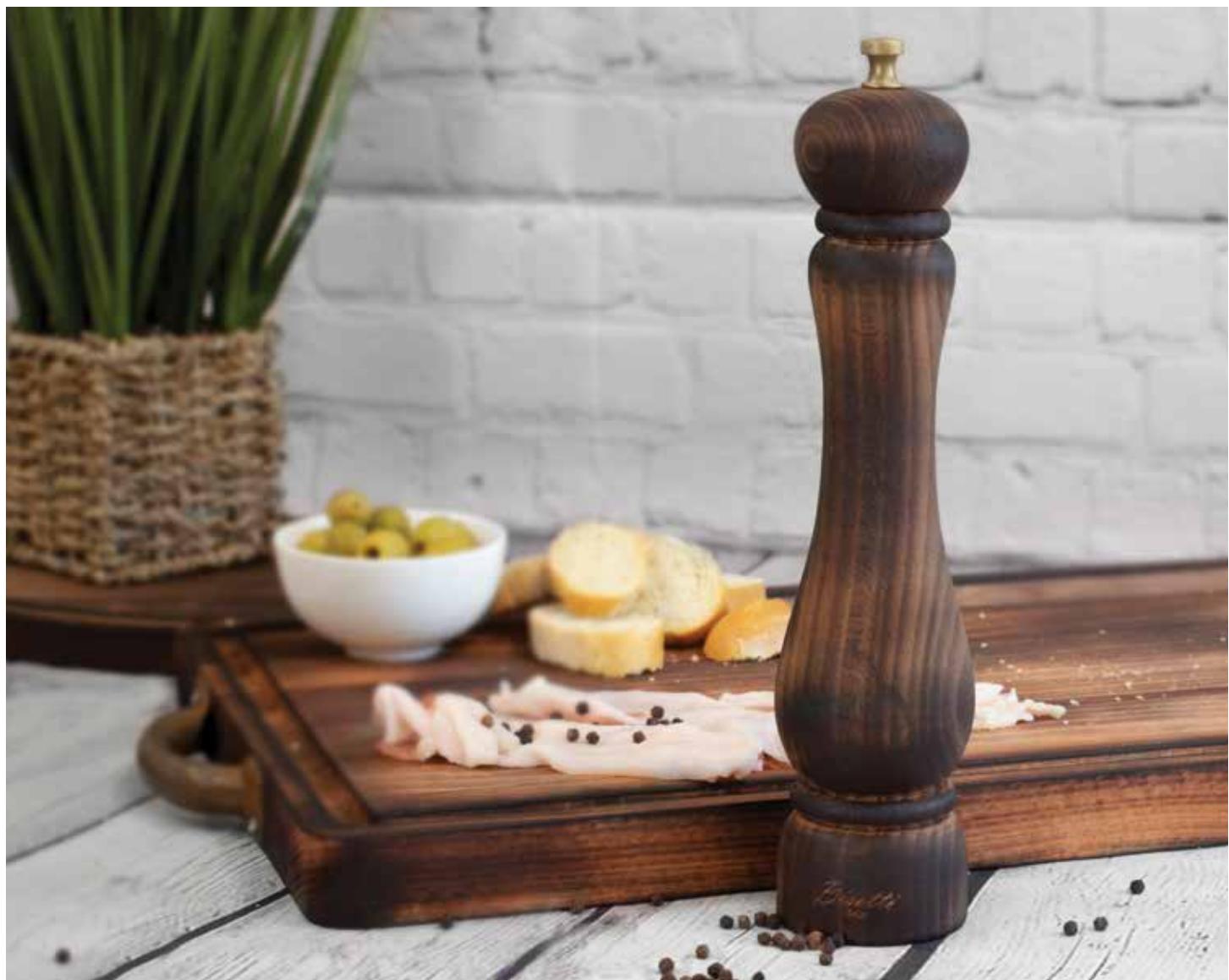
La nostra selezione di macine per il pepe e per il sale presenta una **ampia varietà di collezioni che si adattano ad ogni contesto e ad ogni tavola**. Partendo dalla linea legno troviamo i modelli più classici e tradizionali affiancati da modelli nuovi più lineari che prendono il nome delle più belle città italiane. Segue la linea macinapepe e macinasale in acrilico, un materiale moderno che nella sua semplice trasparenza riesce a non appesantire la tavola ma allo stesso tempo a farsi notare. Un'altra delle linee innovative è la linea macinapepe e macina sale Icons: forme conosciute come quelle degli scacchi, delle matrioske, dei birilli, si trasformano in macina pepe e macina sale aggiungendo colore e allegria ai pasti.

The mills

Our selection of salt and pepper mills offers **a wide variety of mills, which can fit to any style and any table**. Starting from the Wood collection we come across the more classical and traditional models to the more essential new ranges named after the most beautiful Italian towns. The acrylic line is made of modern materials whose transparency perfectly matches with all table-top styles. Furthermore, this material acts as a highlight that is bound to be noticed.

Very innovative is the Icons collection: peculiar shapes, like those of Chess pieces, Matryoshka, or Skittles, are given to pepper and salt mills to bring color and joy to your tables and kitchens.

Antique



4450BR

h 200 mm

Pepper mill
Macina pepe

4450MSBR

h 200 mm

Salt mill
Macina sale



4451BR

h 275 mm

Pepper mill
Macina pepe

4451MSBR

h 275 mm

Salt mill
Macina sale

Pantelleria



6040S

h 165 mm

Salt mill
Macina sale

6040

h 165 mm

Pepper mill
Macina pepe



6050S

h 220 mm

Salt mill
Macina sale

6050

h 220 mm

Pepper mill
Macina pepe

Pisa



8910
h 180 mm
Pepper mill
Macina pepe



8910S
h 180 mm
Salt mill
Macina sale

Fantasia



8951R



h 200 mm
Beech-Wood / Faggio

Pepper mill
Macina pepe

8951MSR



h 200 mm
Beech-Wood / Faggio

Salt mill
Macina sale



8951B



h 200 mm
Beech-Wood / Faggio

Pepper mill
Macina pepe

8951MSB



h 200 mm
Beech-Wood / Faggio

Salt mill
Macina sale

Verona



87807 ⚙

h 175 mm
Orange / arancione
Pepper mill
Macina pepe

87810 ⚙

h 175 mm
Lillac / Lilla
Pepper mill
Macina pepe

87812 ⚙

h 175 mm
Chocolate / Cioccolato
Pepper mill
Macina pepe

87702 ⚙

h 130 mm
White / bianco
Pepper mill
Macina pepe

87705 ⚙

h 130 mm
Light green / Verde
Pepper mill
Macina pepe

87706 ⚙

h 130 mm
Light blue / Azzurro
Pepper mill
Macina pepe

87837 ⚙

Salt mill
Macina sale

87840 ⚙

Salt mill
Macina sale

87842 ⚙

Salt mill
Macina sale

87732 ⚙

Salt mill
Macina sale

87735 ⚙

Salt mill
Macina sale

87736 ⚙

Salt mill
Macina sale

La linea è composta da due altezze in sei varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa.
The line is composed of two heights in six color variations. Please refer to the price list for the complete series.

Portofino



5310



h 115 mm
Violet / Viola

Pepper mill
Macina pepe



5340



Salt mill
Macina sale



5311



h 115 mm
Red / Rosso

Pepper mill
Macina pepe

5341



Salt mill
Macina sale



5312



h 115 mm
Yellow / Giallo

Pepper mill
Macina pepe

5342



Salt mill
Macina sale



53N



h 115 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe



53MSN



Salt mill
Macina sale

5305



h 115 mm
Green / Verde

Pepper mill
Macina pepe

5335



Salt mill
Macina sale



5307



h 115 mm
Orange / Arancio

Pepper mill
Macina pepe

5337



Salt mill
Macina sale



53T



h 115 mm
Walnut / Nocciola

Pepper mill
Macina pepe

53MST



Salt mill
Macina sale

Vintage



7121T



h 165 mm
Vintage

Pepper mill
Macina pepe

7121MST



h 165 mm
Vintage

Salt mill
Macina sale



7121A



h 165 mm
Light blue - Azzurro

Pepper mill
Macina pepe

7121MSA



h 165 mm
Light blue - Azzurro

Salt mill
Macina sale



7121B



h 165 mm
Avorio - Avorio

Pepper mill
Macina pepe

7121MSB



h 165 mm
Avorio - Avorio

Salt mill
Macina sale

Trento



4150B



h 165 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

4150MSB

Salt mill
Macina sale



4150NE



h 165 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

4150MSNE

Salt mill
Macina sale

Messina



5TP

h 100 mm
Walnutl / Nocce

Pepper mill
Macina pepe

5150TP

h 165 mm
Walnutl / Nocce

Pepper mill
Macina pepe

5151TP

h 225 mm
Walnutl / Nocce

Pepper mill
Macina pepe

5151P

h 225 mm
Pewter / Peltro

Pepper mill
Macina pepe

5150P

h 165 mm
Pewter / Peltro

Pepper mill
Macina pepe

5P

h 100 mm
Pewter / Peltro

Pepper mill
Macina pepe

5MSTP

Salt mill
Macina sale

5150MSTP

Salt mill
Macina sale

5151MSTP

Salt mill
Macina sale

5151MSP

Salt mill
Macina sale

5150MSP

Salt mill
Macina sale

5MSP

Salt mill
Macina sale

Rame



5150MSRAL

h 165 mm
Glossy - Lucido

Salt mill
Macina sale



5150RAL

h 165 mm
Glossy - Lucido

Pepper mill
Macina pepe

La Spezia





6940

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Pepper mill
Macina pepe



6940S

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Salt mill
Macina sale



6941

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Flax Seeds mill
Macina semi di lino



6942SPP

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Chili Pepper mill
Macina peperoncino



6942

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Herbs mill
Macina erbe



6943

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Chia seeds mill
Macina semi di chia



6944

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Sesame seeds mill
Macina semi di sesamo



6945

h 145 mm
Steel top - Coperchio acciaio

Sunflower seeds mill
Macina semi di girasole

Terni



9510S
h 130 mm
Matt finish - Satinato
Salt mill
Macina sale

9520S
h 160 mm
Matt finish - Satinato
Salt mill
Macina sale

9530S
h 190 mm
Matt finish - Satinato
Salt mill
Macina sale

9530
h 190 mm
Matt finish - Satinato
Pepper mill
Macina pepe

9520
h 160 mm
Matt finish - Satinato
Pepper mill
Macina pepe

9510
h 130 mm
Matt finish - Satinato
Pepper mill
Macina pepe

Orta Mini



8630
h 65 mm
Natural - Naturale
Pepper mill
Macina pepe



8630S
h 65 mm
Natural - Naturale
Salt mill
Macina sale



8640
h 65 mm
Walnut - Noce
Pepper mill
Macina pepe



8640S
h 65 mm
Walnut - Noce
Salt mill
Macina sale



8650
h 65 mm
Stainless steel -
Acciaio
Pepper mill
Macina pepe



8650S
h 65 mm
Stainless steel -
Acciaio
Salt mill
Macina sale

Dual big



Asti



8310



h 190 mm
Acrylic & Stainless steel
Acrilico & Acciaio inox

Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale

20



h 300 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe



20MS



Salt mill
Macina sale

Rimini



42524



h 180 mm
Metal finish and cherry
Finitura acciaio e ciliegio

Pepper mill
Macina pepe



42523



h 180 mm
Metal finish and walnut
Finitura acciaio e noce

Pepper mill
Macina pepe



42522



h 180 mm
Metal finish and natural
Finitura acciaio e naturale

Pepper mill
Macina pepe



42525



h 180 mm
Metal finish and white
Finitura acciaio e bianco

Pepper mill
Macina pepe

42554



Salt mill
Macina sale

42553



Salt mill
Macina sale

42552



Salt mill
Macina sale

42555



Salt mill
Macina sale

Rimini





42507
h 180 mm
Orange / Arancione
Pepper mill
Macina pepe

42508
h 180 mm
Pink / Rosa
Pepper mill
Macina pepe

42509
h 180 mm
Fucsia
Pepper mill
Macina pepe

42510
h 180 mm
Violet / Viola
Pepper mill
Macina pepe

42501
h 180 mm
Black / Nero
Pepper mill
Macina pepe

42537
Salt mill
Macina sale

42538
Salt mill
Macina sale

42539
Salt mill
Macina sale

42540
Salt mill
Macina sale

42531
Salt mill
Macina sale



42502
h 180 mm
White / Bianco
Pepper mill
Macina pepe

42503
h 180 mm
Burgundy / Amaranto
Pepper mill
Macina pepe

42504
h 180 mm
Grey / Grigio
Pepper mill
Macina pepe

42505
h 180 mm
Light green / Verde
Pepper mill
Macina pepe

42506
h 180 mm
Light blue / Azzurro
Pepper mill
Macina pepe

42532
Salt mill
Macina sale

42533
Salt mill
Macina sale

42534
Salt mill
Macina sale

42535
Salt mill
Macina sale

42536
Salt mill
Macina sale

Firenze



6250LNL



h 220 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

6251LNL



h 320 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

6252LNL



h 420 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe

6252LRL



h 420 mm
Red / Rosso

Pepper mill
Macina pepe

6251LRL



h 320 mm
Red / Rosso

Pepper mill
Macina pepe

6250LRL



h 220 mm
Red / Rosso

Pepper mill
Macina pepe

6250MSLNL



Salt mill
Macina sale

6251MSLNL



Salt mill
Macina sale

6252MSLNL



Salt mill
Macina sale

6252MSLRL



Salt mill
Macina sale

6251MSLRL



Salt mill
Macina sale

6250MSLRL



Salt mill
Macina sale



6250LB

h 220 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

6251LB

h 320 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

6252LB

h 420 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

6252LBL

h 420 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

6251LBL

h 320 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

6250LBL

h 220 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

6250MSLB

Salt mill
Macina sale

6251MSLB

Salt mill
Macina sale

6252MSLB

Salt mill
Macina sale

6252MSLBL

Salt mill
Macina sale

6251MSLBL

Salt mill
Macina sale

6250MSLBL

Salt mill
Macina sale



6250LM

h 220 mm
Mahogany / Mogano

Pepper mill
Macina pepe

6251LM

h 320 mm
Mahogany / Mogano

Pepper mill
Macina pepe

6252LM

h 420 mm
Mahogany / Mogano

Pepper mill
Macina pepe

6252LC

h 420 mm
Cherry / Ciliegio

Pepper mill
Macina pepe

6251LC

h 320 mm
Cherry / Ciliegio

Pepper mill
Macina pepe

6250LC

h 220 mm
Cherry / Ciliegio

Pepper mill
Macina pepe

6250MSLM

Salt mill
Macina sale

6251MSLM

Salt mill
Macina sale

6252MSLM

Salt mill
Macina sale

6252MSLC

Salt mill
Macina sale

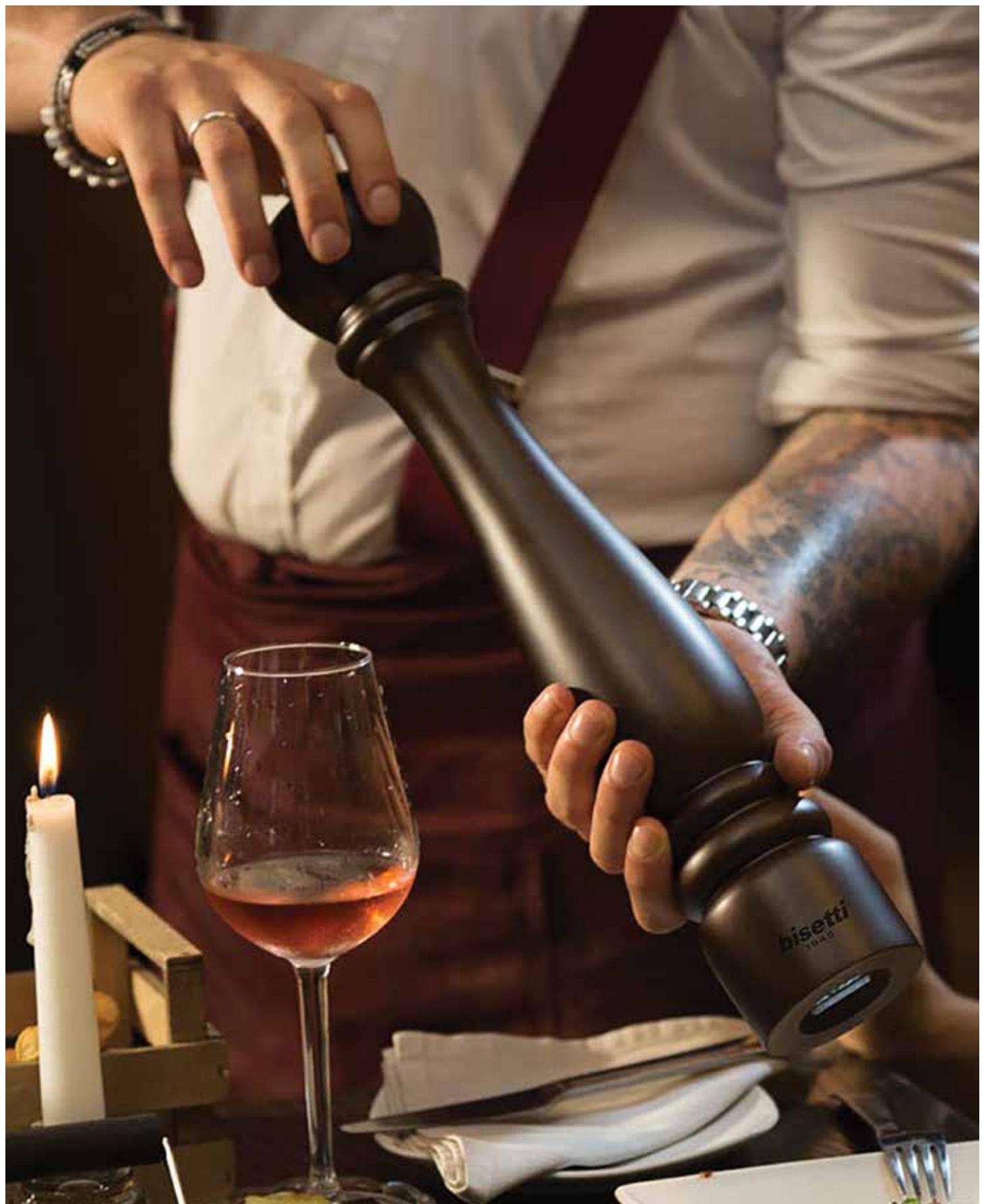
6251MSLC

Salt mill
Macina sale

6250MSLC

Salt mill
Macina sale

Roma



**6150N**h 130 mm
Natural - Naturale**Pepper mill**
Macina pepe**6150MSN****Salt mill**
Macina sale**6151N**h 190 mm
Natural - Naturale**Pepper mill**
Macina pepe**6151MSN****Salt mill**
Macina sale**6152N**h 250 mm
Natural - Naturale**Pepper mill**
Macina pepe**6152MSN****Salt mill**
Macina sale**6153N**h 330 mm
Natural - Naturale**Pepper mill**
Macina pepe**6153MSN****Salt mill**
Macina sale**6154N**h 430 mm
Natural - Naturale**Pepper mill**
Macina pepe**6154MSN****Salt mill**
Macina sale**6155N**h 530 mm
Natural - Naturale**Pepper mill**
Macina pepe**6155MSN****Salt mill**
Macina sale**6150T**h 130 mm
Walnut / Noce**Pepper mill**
Macina pepe**6151T**h 190 mm
Walnut / Noce**Pepper mill**
Macina pepe**6152T**h 250 mm
Walnut / Noce**Pepper mill**
Macina pepe**6153T**h 330 mm
Walnut / Noce**Pepper mill**
Macina pepe**6154T**h 420 mm
Walnut / Noce**Pepper mill**
Macina pepe**6155T**h 530 mm
Walnut / Noce**Pepper mill**
Macina pepe**6150MST****Salt mill**
Macina sale**6151MST****Salt mill**
Macina sale**6152MST****Salt mill**
Macina sale**6153MST****Salt mill**
Macina sale**6154MST****Salt mill**
Macina sale**6155MST****Salt mill**
Macina sale

Imperia





5150U

h 165 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

5150UMS

Salt mill
Macina sale



5151U

h 225 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

5151UMS

Salt mill
Macina sale



5U

h 100 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

5UMS

Salt mill
Macina sale



38U

h 180 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

38UMS

Salt mill
Macina sale



6150U

h 130 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

6150UMS

Salt mill
Macina sale



6151U

h 190 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

6151UMS

Salt mill
Macina sale



6152U

h 250 mm
Olive wood / Ulivo

Pepper mill
Macina pepe

6152UMS

Salt mill
Macina sale

Genova



5150N

h 165 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5150MSN

Salt mill
Macina sale

5151N

h 225 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5151MSN

Salt mill
Macina sale

5152N

h 285 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5152MSN

Salt mill
Macina sale

5152T

h 285 mm
Walnut / Nocca

Pepper mill
Macina pepe

5152MST

Salt mill
Macina sale

5151T

h 225 mm
Walnut / Nocca

Pepper mill
Macina pepe

5151MST

Salt mill
Macina sale

5150T

h 165 mm
Walnut / Nocca

Pepper mill
Macina pepe

5150MST

Salt mill
Macina sale

Aosta



Cuneo



5T



h 100 mm
Walnut / Nocciola

Pepper mill
Macina pepe



5N



h 100 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

5MST



Salt mill

Macina sale

5MSN



Salt mill

Macina sale



38T



h 180 mm
Walnut / Nocciola

Pepper mill
Macina pepe



38N



h 180 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe

38MST



Salt mill
Macina sale

38MSN



Salt mill
Macina sale



301N



h 100 mm
Natural / Naturale

Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale



301T



h 100 mm
Walnut / Nocciola

Pepper mill
Macina pepe
Salt mill
Macina sale

Milano



**8440**

h 320 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

**8430**

h 220 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

**8420**

h 175 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

**8410**

h 120 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

**8440S**

h 320 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**8430S**

h 220 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**8420S**

h 175 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**8410S**

h 120 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

Perugia



822

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

851

h 175 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

931

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

931S

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

851S

h 175 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

822S

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

Verona



8710



h 130 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

8720



h 175 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

8730



h 245 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

8730S



h 245 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale

8720S



h 175 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale

8710S



h 130 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale

Torino



9810S



h 85 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale

9820S



h 150 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale

9820



h 150 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

9810



h 85 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

Como



839S



h 90 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



826S



h 145 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



826



h 145 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe



839



h 90 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

Pesaro urbino



911S



h 175 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



911



h 175 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe



6918S



h 90 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



6918



h 90 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

Brescia



930S



h 145 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



930



h 145 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe



828



h 160 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill & Salt shaker
Macina pepe e spargi sale

Elba



820CRS



h 65 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



820CR



h 65 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe



820S



h 65 mm
Acrylic / Acrílico

Salt mill
Macina sale



820



h 65 mm
Acrylic / Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

Electric



961



h 200 mm
Green / Verde

Pepper mill
Macina pepe



962



h 200 mm
Black / Nero

Pepper mill
Macina pepe



963



h 200 mm
White / Bianco

Pepper mill
Macina pepe

961S



Salt mill
Macina sale

962S



Salt mill
Macina sale

963S



Salt mill
Macina sale

Capri





9320P

h 165 mm
Acrylic - Acrílico

Pepper mill
Macina pepe

9320S

h 165 mm
Acrylic - Acrílico

Salt mill
Macina sale

9420P

h 165 mm
Silver - Argento

Pepper mill
Macina pepe

9420S

h 165 mm
Silver - Argento

Salt mill
Macina sale

9620P

h 165 mm
Copper - Rame

Pepper mill
Macina pepe

9620S

h 165 mm
Copper - Rame

Salt mill
Macina sale



9320SETPS

h 165 mm
Acrylic - Acrílico

Pepper and salt mill
Macina pepe e sale



9420SETPS

h 165 mm
Silver - Argento

Pepper and salt mill
Macina pepe e sale



9620SETPS

h 165 mm
Copper - Rame

Pepper and salt mill
Macina pepe e sale

Taormina



9252

h 215 mm
Silver - Argento

Pepper mill
Macina pepe



9252S

h 215 mm
Silver - Argento

Salt mill
Macina sale



9262

h 215 mm
Cooper - Rame

Pepper mill
Macina pepe



9262S

h 215 mm
Cooper - Rame

Salt mill
Macina sale

Sorrento



La linea è composta da tre altezze in cinque varianti cromatiche. Si rimanda al listino per la serie completa.

The line is composed of three heights in five color variations. Please refer to the price list for the complete series.



7150S

h 130 mm
Beech - Faggio
Salt mill
Macina sale

7150

h 130 mm
Beech - Faggio
Pepper mill
Macina pepe

7151S

h 190 mm
Beech - Faggio
Salt mill
Macina sale

7151

h 190 mm
Beech - Faggio
Pepper mill
Macina pepe

7152S

h 250 mm
Beech - Faggio
Salt mill
Macina sale

7152

h 250 mm
Beech - Faggio
Pepper mill
Macina pepe



LNL - Nero



RLR - Rosso



LBL - Bianco



N - Naturale



T - Noce

Spice & Co.



9210

h 115 mm
Acrylic / Acrílico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



9220

h 165 mm
Acrylic / Acrílico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



9230

h 215 mm
Acrylic / Acrílico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



9240

h 270 mm
Acrylic / Acrílico

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5006T



h 465 mm
Walnut / Noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5005T



h 365 mm
Walnut / Noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5004T



h 265 mm
Walnut / Noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5003T



h 215 mm
Walnut / Noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5002T



h 170 mm
Walnut / Noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe



5001T



h 135 mm
Walnut / Noce

Salt & Pepper mill
Macina sale e pepe

Novi



L'impiego della granella in pasticceria, gelateria e nella vita quotidiana è diventato ormai insostituibile. Avere la possibilità di macinare la frutta secca sul momento permette di mantenere intatti tutti gli aromi, i sapori rilasciati e gli oli essenziali. Le vostre pietanze verranno esaltate dal sapore della frutta secca. Sbizzarritevi con noci, nocciole, anacardi, mandorle e pistacchi, sia da soli che misti. Provate a insaporire e decorare con la granella le vostre insalate estive, le bruschette, le zuppe calde, formaggi e dessert di ogni tipo ...Un vero tocco di stile!

Grains are nowadays widely used in ice cream, pastry industry and every day life Grinding fresh dried fruits means keeping all the flavours released by the essential oils: the taste of your recipes will be intensified. Nuts, hazelnuts, almonds, pistachio nuts... give a nice touch to your summer salads, bruschettas, hot soups and desserts.



187

h 160 mm
Acrylic - Acrilico

Dried fruit mill
Macina frutta secca

bisetti
187

Novi



I riccioli di cioccolato danno un tocco di eleganza al dessert. Puoi aggiungerne un po' come guarnizione, o usarli per impasti e ripieni di ogni tua ricetta fatta in casa. Oltre che sui dolci, le scaglie possono essere usate per arricchire muesli, yogurt o frutta. Per un tocco di allegria, utilizza il cioccolato al latte, fondente e bianco insieme. Per un gusto più intenso usa cioccolato fondente e macinalo poco prima dell'uso. Un ultimo consiglio: metti il cioccolato in frigorifero prima di macinarlo e conserva i riccioli non utilizzati al fresco così che non si rompano o si sciogliano.

The chocolate flocks give a smart touch to your desserts. You can use them to garnish your recipes or add them to your homemade doughs. They are also perfect on muesli, yogurt and fruits. Mix white chocolate with dark chocolate flocks to give a colorful touch to your recipes. For a more intense flavour, we suggest you to choose high quality chocolate and to grind it before use. Store the unused flocks in a food case and keep them cool to prevent them from breaking or melting.



188

h 160 mm
Acrylic - Acrílico

Chocolate mill
Macina cioccolato

Noce moscata



834

h 130 mm
Acrylic - Acrilico

Nutmeg mill
Macina noce moscata



833

h 110 mm
Acrylic - Acrilico

Nutmeg mill
Macina noce moscata



Una macina nata esclusivamente per la noce moscata che, oltre a contenere e conservare le noci, le grattugia a regola d'arte. È pratica, facile e veloce da usare.

Grazie al suo design funzionale protegge le vostre mani. Questa spezia, originaria dell'Indonesia, ha molte proprietà terapeutiche: le sue vitamine e i suoi minerali possiedono qualità antidepressive e sono ideali per una corretta digestione.

Uso: utilizzatela per insaporire puré di patate, pasta fresca, carne macinata, verdure ma anche dolci e bevande alcoliche...

Discover a simple and quick way of grating the nutmeg with our special grinder. Its functional design guarantees a professional result protecting your fingers at the same time, and its roomy body allows you to stock the seeds inside it.

Nutmegs come from Indonesia and have a lot of therapeutic qualities: the vitamins and minerals contained in them provide your organism with antidepressant and digestive properties.

How to used it: Nutmeg is perfect to flavor mashed potatoes, fresh pasta, minced meat, vegetables and so on. You can use it in your desserts and to prepare alcoholic drinks, too...

Cannella



840

h 180 mm
Acrylic - Acrilico

Cinnamon mill
Macina cannella



Una macina nata esclusivamente per le stecche di cannella. Oltre a conservarle e preservarne l'aroma, frantuma e macina contemporaneamente le stecche di cannella ... e lo fa a regola d'arte! Dal design ultrafunziona, è pratica, facile e veloce da usare. D'ora in avanti macinare le stecche di cannella, così fragili e delicate, sarà semplicissimo! Questa spezia originaria è un potente antiossidante naturale, stimola la circolazione sanguigna e contribuisce a combattere il colesterolo. Ha proprietà antibatteriche, antisettiche, stimolanti e digestive.

Uso: utilizzatela per profumare zuppe e creme di verdura, come aroma per dolci, budini e biscotti, in sostituzione al cacao sul cappuccino, per profumare tisane e infusi.

A unique mill exclusively thought for cinnamon sticks. Beside the storage function and it preserves the aroma, cracks and grinds to perfection the cinnamon sticks at the same time. It has a simple and very functional design and it is very easy to use. From now on the grinding of the very delicate and brittle cinnamon sticks will be very easy. This spice is a natural powerful antioxidant, improves blood circulation and lower cholesterol. It has antibacterial, antiseptic properties and helps digestion.

Use: Use cinnamon to flavour soups, creamed vegetables, cakes, biscuits, puddings and flans. Cinnamon can replace cocoa powder on Cappuccino or as an exotic flavour in infusions and teas.

Packaging e visual



E3



A1



E1



Icons

Con ICONS presentiamo una speciale **collezione di raffinati macina spezie creati dalla penna di designer internazionali**. I prodotti della nostra azienda, ricca di tradizione, sono conosciuti per la precisione e la qualità da oltre 70 anni. La nostra produzione non è solo raffinata tecnica, visto che sin dall'inizio **Bisetti è anche sinonimo di forme ricercate**. Con la collezione ICONS ci riallacciamo a questa tradizione. In aggiunta ai noti classici la Bisetti Design Collection presenta delle inconfondibili ed entusiasmanti creazioni, realizzate in stretta collaborazione con studi di successo. La collezione ICONS è un esempio. Raffinate citazioni formali suscitano associazioni con il mondo figurativo, che vanno oltre alle tradizionali forme. Gli scacchi oppure un vaso sono solo alcune delle fonti di ispirazione per i creatori di questa collezione. E così, grazie a colori freschi ed attraenti combinazioni di materiali, il nuovo mondo di Bisetti prende forma...

Icons

With ICONS we present **a special collection of sophisticated spice mills coming up from the pen of international designers**. The products of our concern, rich in traditions, have been known for precision and quality for over 70 years. Our production isn't refined technique only, because from the very beginning **Bisetti stands for sophisticated shapes** as well. With ICONS collection we refer back to this tradition. In addition to the renowned classics the Bisetti Design Collection presents some thrilling unmistakable creations, realized in close collaboration with successful studios. ICONS collection sets an example. Sophisticated formal quotations arouse associations with the figurative world, which go beyond traditional shapes. Chess or a pot are only some of the sources of inspiration for the creators of this collection. And so, thanks to fresh colours and attractive material combinations, the new world of Bisetti takes shape...

Scacchi



33715

h 165 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie

33716

h 230 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie

33717

h 230 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie

33712

h 230 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

33711

h 230 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

33710

h 165 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

Rabbit



33890

h 185 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie

Calcetto



33830

h 230 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco

Spice mill
Macina spezie



33831

h 230 mm
red lacquered
beech wood
faggio laccato rosso

Spice mill
Macina spezie



33832

h 230 mm
blue lacquered
beech wood
faggio laccato blu

Spice mill
Macina spezie



33833

h 230 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie

Vase



33731

h 190 mm
multicolor lacquered
beech wood
faggio laccato multicolor

Spice mill
Macina spezie



33730

h 160 mm
multicolor lacquered
beech wood
faggio laccato multicolor

Spice mill
Macina spezie



33736

h 190 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero

Spice mill
Macina spezie



33735

h 160 mm
red lacquered
beech wood
faggio laccato rosso

Spice mill
Macina spezie

Bowling



33536

h 230 mm
natural beech-wood
with black lines
faggio naturale
con righe nere

Spice mill
Macina spezie



33533

h 230 mm
walnut finishing
beech-wood
with white lines
faggio tinto noce con
righe bianche

Spice mill
Macina spezie



33532

h 230 mm
white lacquered
beech-wood
with red lines
faggio laccato bianco
con righe rosse

Spice mill
Macina spezie

Milk bottle



33751

h 220 mm
natural beech-wood with
blue soft-touch coat
faggio naturale con finitura
azzurra soft touch

Spice mill
Macina spezie



33752

h 220 mm
natural beech-wood with
white soft-touch coat
faggio naturale con finitura
bianca soft touch

Spice mill
Macina spezie



33753

h 220 mm
natural beech-wood with
gray soft-touch coat
faggio naturale con finitura
grigia soft touch

Spice mill
Macina spezie

Matryoshka



33726

h 170 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero
Spice mill
Macina spezie



33725

h 150 mm
black lacquered
beech wood
faggio laccato nero
Spice mill
Macina spezie



33721

h 170 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco
Spice mill
Macina spezie



33720

h 150 mm
white lacquered
beech wood
faggio laccato bianco
Spice mill
Macina spezie

Mushrooms

33740

h 135 mm
natural/red
beech-wood
faggio naturale/rosso

Spice mill
Macina spezie

33741

h 135 mm
natural/walnut
beech-wood
faggio naturale/noce

Spice mill
Macina spezie



Xmas tree

33870

h 155 mm
natural beech-wood
faggio naturale

Spice mill
Macina spezie







I Sali dal mondo

Le tipologie di sale da noi proposte traggono origine dall'acqua marina, mediante l'azione benefica del sole e del vento, oppure da millenarie miniere di sal gemma, le quali sono ricche di oligoelementi, **micro-nutrienti e minerali preziosissimi ed indispensabili per il nostro organismo**. Alcuni di questi sali sono stati sapientemente miscelati con spezie esotiche, erbe ed alghe, **allo scopo di creare degli abbinamenti ideali per una cucina attenta e raffinata**. Abbiamo ricercato e dato nuova vita ad antiche tradizioni di lavoro manuale con l'obiettivo di recuperare saperi e gusti ormai scomparsi, come ad esempio il sale danese affumicato con legno di quercia oppure il sale rosso hawaiano affinato in ciotole di argilla. Al fine di garantire la disponibilità e qualità del prodotto, l'origine dei sali e delle spezie può essere soggetta a variazioni.

Salt from the world

The salt types we offer come either from the sea water by means of the beneficial action made by sun and wind or from millenary salt mines rich in trace elements, **micronutrients and very precious minerals**, which are essential for our body. Some of these salts have been expertly mixed with exotic spices, herbs and algae **to create ideal combinations for an exquisite and sophisticated cooking**. We have searched for and revived ancient traditions of manual work in order to recover tastes and flavours almost vanished, such as the Danish salt smoked with oak wood or the Hawaiian red salt refined in clay bowls. In order to grant availability and quality of our products, origin of salts and spices can be subject to variation.

Sale Viola Kala Namak - India

Violet Kala Namak Salt - India



Chiamato anche Sanchal o sale nero, viene prodotto fra India e Pakistan. Con un aroma e un gusto sulfureo, è utilizzato su piatti della cucina tipica Indiana (esempio pollo Tandoori) o miscelato con altre spezie. In Europa si usa su frittture, uova, macedonia di frutta e gelati.

Also called Sanchal or black salt, is produced between India and Pakistan. With a sulfurous aroma and taste, it is used on traditional Indian dishes (ex. chicken Tandoori) or mixed with other spices. In Europe it's used on fried food, eggs, fruit salad and ice cream.



931SKN



h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SKN



h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SKN



h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SKN



h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SKN



h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73418

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17768

56g

Plastic bag
Sacchetto



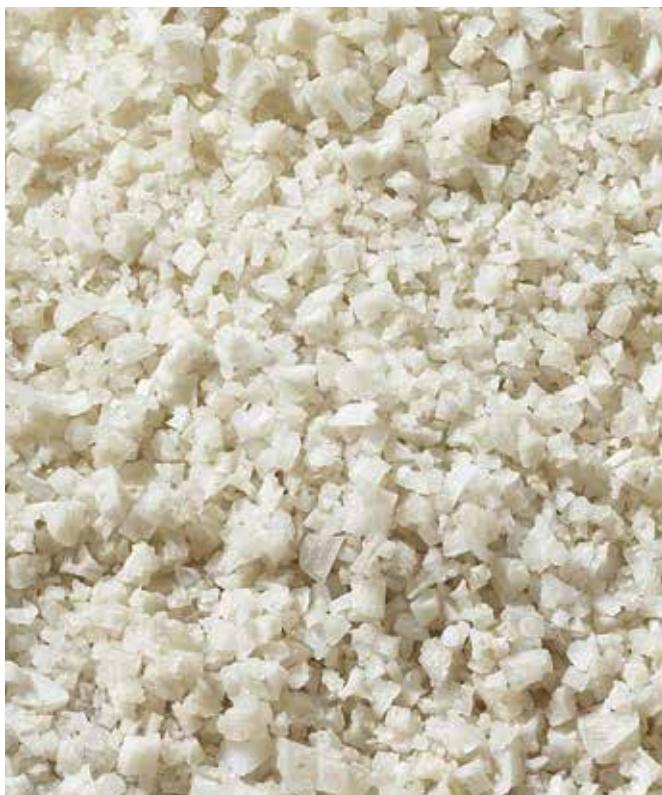
17718

500g

Plastic bag
Sacchetto

Sale Integrale Guarande - Francia

Wholemeal Guerande Salt - France



Proviene dalle saline di argilla della costa atlantica francese e si forma per evaporazione grazie all'azione del sole e del vento. Viene raccolto in modo artigianale secondo l'antico metodo celtico, che prevede l'uso di attrezzi di legno e non di metallo, per non contaminare la purezza del sale. Contiene circa 80 minerali, tra i quali: magnesio, calcio, potassio, manganese, fosforo e iodio. Da usare come un comune sale da cucina o da Tavola, per salare qualsiasi tipo di pietanza.

It comes from the salt and clay of the French Atlantic coast. It's formed by evaporation due to sun and wind. Collected in a traditional way according to the ancient Celtic method, which involves the use of tools of wood and not metal, not to contaminate the purity of the salt. Contains 80 minerals, including: magnesium, calcium, potassium, manganese, phosphorus and iodine. Ideal as kitchen or table salt and for all dishes.

**931SIG**

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**851SIG**

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**822SIG**

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**826SIG**

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**839SIG**

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

**73419**

h 180 mm

**17769**

24g

**17719**

500g

Glass vial
Provetta

Plastic bag
Sacchetto

bisetti

Sale allo Zafferano - Cipro

Saffron Salt Flakes - Cyprus



Una miscela di fiocchi di sale di Cipro e zafferano di qualità in polvere. Di un brillante colore giallo-arancio. Consigliato su risotti (alla milanese e sulla paella), nelle zuppe, bouillabaise, frutti di mare, pomodori e salse, oppure miscelato con il curry o nel Bloody Mary.

A mixture of salt flakes from Cyprus and quality saffron powder. With a bright color yellow-orange. To use on rice (Milanese rice and on Paella), in the soups, bouillabaise, seafood, tomatoes and sauces, or mixed with curry or in the Bloody Mary.



931SSZ

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SSZ

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SSZ

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SSZ

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SSZ

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

73421

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17771

47g

Plastic bag
Sacchetto



17721

500g

Plastic bag
Sacchetto

Sale Dolce - America

Sweet Salt - America



Proviene dalle miniere dello stato americano dello Utah, con un retrogusto spiccatamente dolce. Da usare su sandwich e crostini al burro, patate al cartoccio, zuppe, salse in genere oppure utilizzato nell'impasto per torte e biscotti.

It comes from the mines in the U.S. state of Utah, with a distinctly sweet aftertaste. To use on sandwiches and toast with butter, baked potatoes, soups, sauces or generally used in the dough for cakes and biscuits.



931SSD
h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SSD
h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SSD
h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SSD
h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SSD
h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73422
h 180 mm
Glass vial
Provetta



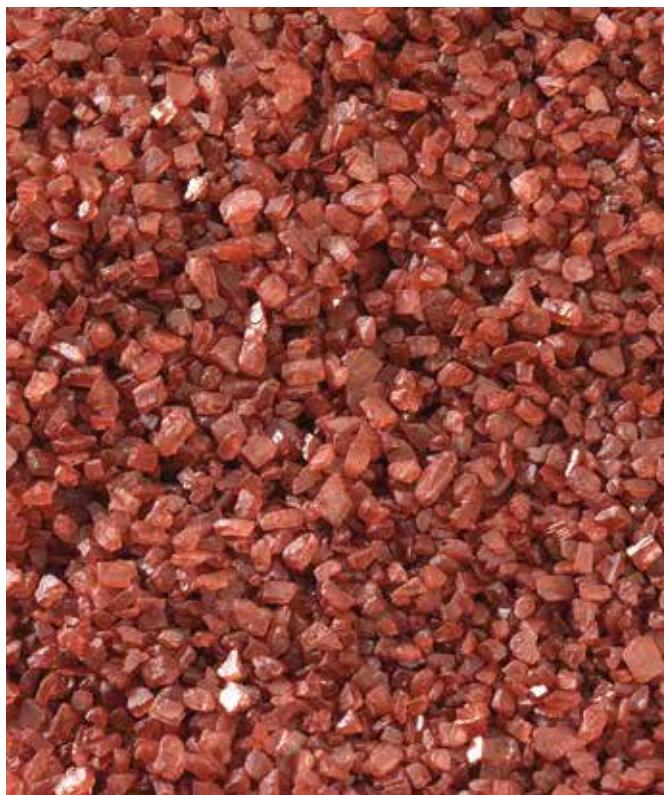
17772
46g
Plastic bag
Sacchetto



17722
500g
Plastic bag
Sacchetto

Sale Rosso - Hawaii

Red Salt - Hawaii



Alaea è il tradizionale sale da tavola hawaiano, prende il nome da un minerale naturale, un'argilla rossa di origine vulcanica. Durante il processo di evaporazione, l'argilla si mescola con il sale e lo arricchisce di ossido di ferro, conferendogli il suo caratteristico colore rosso. Ha un gusto molto più intenso rispetto al sale naturale. Un grammo di sale hawaiano contiene una quantità di ferro fino a cinque volte superiore a quella contenuta nel sale comune. Consigliato su carni alla griglia (Vitello e Maiale) e BBQ.

Alaea is the Hawaiian traditional table salt whose name comes from a natural mineral, a red volcanic clay. During the evaporation process the clay mixes with salt, giving it this peculiar red colour. Its taste is much more stronger if compared with the natural salt. One gram of Hawaiian salt contains an iron quantity which is up to five times higher than the common salt. Ideal for grilled meat (veal and pork) and barbecue.



931SHR



h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SHR



h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SHR



h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SHR



h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SHR



h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73404

h 180 mm



17754

44g



17704

500g

Glass vial
Provetta

Plastic bag
Sacchetto

Plastic bag
Sacchetto

Sale Rosa - Himalaya

Pink Salt - Himalaya



È un genere di salgemma formatosi alle pendici dell'Himalaya 200 milioni di anni or sono quando una porzione di oceano rimase intrappolata nel sottosuolo. Puro e di colore rosa, estratto a mano, gli vengono riconosciute numerose proprietà salutistiche. Il suo gusto equilibrato preserva gli aromi dei piatti che condisce. Utilizzando una citazione dei grandi chef che ne fanno uso: dà sapore senza salare. Da usare come un comune sale da cucina o da Tavola, per salare qualsiasi tipo di pietanza.

This kind of rock salt formed on the Himalayan slopes 200 million years ago when a portion of ocean was trapped in the underground. This pure pink hand-extracted salt has a lot of healthy properties and its balanced flavour preserves the taste of the food. As declared by some famous chefs who use it, it flavours the food without salting. Ideal as kitchen or table salt and for all dishes.



931SRH

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SRH

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SRH

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SRH

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SRH

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73402

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17752

48g

Plastic bag
Sacchetto



17702

500g

Plastic bag
Sacchetto

Sale Marino - Cipro

Sea Salt Flakes - Cyprus



Delicati fiocchi di sale marino di Cipro, di forma piramidale, prodotti in modo naturale dalle acque del Mediterraneo. Di un colore bianco luminoso, con un gusto fresco e dolce, privo del retrogusto amaro tipico nel sale comune. Per la sua particolare struttura in sottili lastrine, si scioglie immediatamente a contatto con i cibi. La sua intensa sapidità ne consente un uso contenuto. Consigliato come sale da tavola, su insalate, verdure e crudité.

Cypriot delicate pyramid-shaped salt flakes produced naturally by the Mediterranean sea. Bright white colour with a fresh sweet taste, not characterized by the typical bitter aftertaste of the common salt. Thanks to its peculiar thin layer structure melts immediately on the food. To be used in moderate quantity for its strong flavour. Ideal as table salt and for salads, vegetables and crudité.



931SSC



h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SSC



h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SSC



h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SSC



h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SSC



h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73400

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17750

56g

Plastic bag
Sacchetto



17700

500g

Plastic bag
Sacchetto

Sale alle Alghe - Bretagna

Algae Sea Salt - Brittany



Un mélange di sale dell'Atlantico e alghe della Bretagna. Al tradizionale sale dell'Atlantico, ricco di magnesio, è stato aggiunto un mélange di prezione alge fresche disidratate, piante marine tra le più ricche di minerali e iodio. Questo condimento sprigiona un intenso profumo di mare, esaltato dalla presenza di queste preziose alghe. Ideale: per il pesce, crostacei, mitili, nelle zuppe e nel court-bouillon.

A mix of Atlantic sea salt and Breton algae. The traditional Atlantic salt, rich in magnesium, has been mixed with a precious selection of dehydrated fresh algae, which are among the sea plants with the highest mineral and iodine content. This seasoning releases a strong sea scent, exalted by the presence of these precious algae. Ideal for fish, shellfish, mussels, soups and in the court-bouillon.



931SGA

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SGA

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SGA

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SGA

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SGA

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73403

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17753

48g

Plastic bag
Sacchetto



17703

500g

Plastic bag
Sacchetto

Sale Nero - Hawaii

Black Sea Salt - Hawaii



È un sale evaporato al sole delle Hawaii, in un'isola di origine vulcanica. È combinato con carbone vegetale che gli conferisce il caratteristico colore nero vellutato. Ideale per pesce e bistecche alla griglia, il sushi e il sashimi.

Salt evaporated under the Hawaiian sun, on a volcanic island. The vegetal carbon mixed with the salt confers it this peculiar velvety black colour. Ideal for fish, grilled steak, sushi and sashimi.



931SHN
h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SHN
h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SHN
h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SHN
h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SHN
h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73405
h 180 mm
Glass vial
Provetta



17755
20g
Plastic bag
Sacchetto



17705
500g
Plastic bag
Sacchetto

Sale Blu - Persia

Blue Salt - Persia



È un salgemma naturale proveniente dalle miniere di sale dell'Iran. E' molto raro e la sua colorazione è dovuta alla sylvinita (variante del reticolato cristallino del sodio). Ha un gusto molto salato ma non persistente. Lascia in bocca un gradevole sapore speziato. Indicato per tutte le pietanze.

Natural rock salt coming from the Iranian salt mines. It's very rare and its colour is due to the sylvinita (variant of the sodium crystal lattice). Characterized by a very salty but not persistent taste, it leaves a pleasant spicy flavour in the mouth. Ideal for all dishes.



931SBP
h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SBP
h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SBP
h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SBP
h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SBP
h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

73408
h 180 mm
Glass vial
Provetta

17758
53g
Plastic bag
Sacchetto



17708
500g
Plastic bag
Sacchetto

Sale Vikingo - Scandinavia

Viking Salt - Scandinavia



La miscela è quella dell'antica cucina dei vikinghi del Nord Europa: sale affumicato, cipolla e un mix di spezie che aggiunge alla ricetta un tocco di modernità che soddisfa sia il gusto che l'olfatto. Indicato su piatti semplici come omelette, soufflé, zuppe di legumi, verdure e formaggi al gratin, pollo, patate al forno.

The mix dates back to the Viking ancient cooking of Northern Europe: smoked salt, onion and a spice blend which gives the recipe a modern touch able to satisfy both taste and smelling. Ideal for simple dishes such as omelette, soufflé, legume soup, vegetables, gratin cheese, chicken and roast potatoes.



931SVA
h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SVA
h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SVA
h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SVA
h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73406

Glass vial
Provetta



17756

Plastic bag
Sacchetto



17706

Plastic bag
Sacchetto

839SVA
h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale

39g

500g

Sale Affumicato - Danimarca

Smoked Salt - Denmark



Sale marino, frutto di un lungo lavoro di affumicatura con legno di quercia e olmo rosso, secondo l'antica ricetta danese. Un gusto unico da accompagnare con una vasta gamma di piatti: da provare sulla pasta alla carbonara, nelle zuppe, sulle uova e nelle frittate. Un pizzico di questo sale su salmone, trota, aringa, gli conferisce il caratteristico aroma di affumicatura.

Sea salt obtained from a long smoking process with oak-wood and elm-wood according to the ancient Danish recipe. A unique taste ideal for a wide range of dishes, such as pasta carbonara, soups, eggs and omelette. A pinch of this salt on salmon, trout and herring gives the fish the typical smoked taste.



931SAD

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SAD

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SAD

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SAD

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SSAD

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73407

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17757

24g

Plastic bag
Sacchetto



17707

500g

Plastic bag
Sacchetto

Sale Marino Speziato - Cipro

Spicy Sea Salt - Cyprus



La miscela è quella dell'antica cucina dei vikinghi del Nord Europa: sale affumicato, cipolla e un mix di spezie che aggiunge alla ricetta un tocco di modernità che soddisfa sia il gusto che l'olfatto. Indicato su piatti semplici come omelette, soufflè, zuppe di legumi, verdure e formaggi al gratin, pollo, patate al forno.

The mix dates back to the Viking ancient cooking of Northern Europe: smoked salt, onion and a spice blend which gives the recipe a modern touch able to satisfy both taste and smelling. Ideal for simple dishes such as omelette, soufflé, legume soup, vegetables, gratin cheese, chicken and roast potatoes.



931SSF

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SSF

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SSF

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SSF

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SSF

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73401

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17751

39g

Plastic bag
Sacchetto



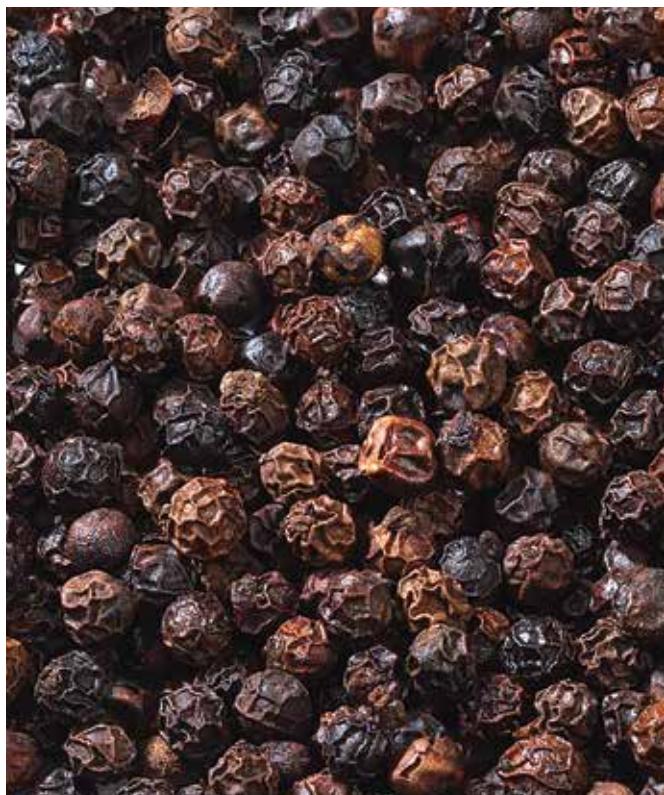
17701

500g

Plastic bag
Sacchetto

Pepe Nero Affumicato

Smoked Black Pepper



Lentamente affumicato a freddo con vero legno di melo che conferisce al pepe, amarognolo e pungente, un delicato aroma di affumicatura fruttata. Da usare al posto del pepe tradizionale, su qualsiasi piatto.

Slowly cold smoked with real apple tree wood that gives the pepper, bitter and pungent, a delicate fruity aroma of smoke. To be used in place of the traditional pepper, to any dish.



931PNA
h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851PNA
h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822PNA
h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826PNA
h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839PNA
h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73414
h 180 mm
Glass vial
Provetta



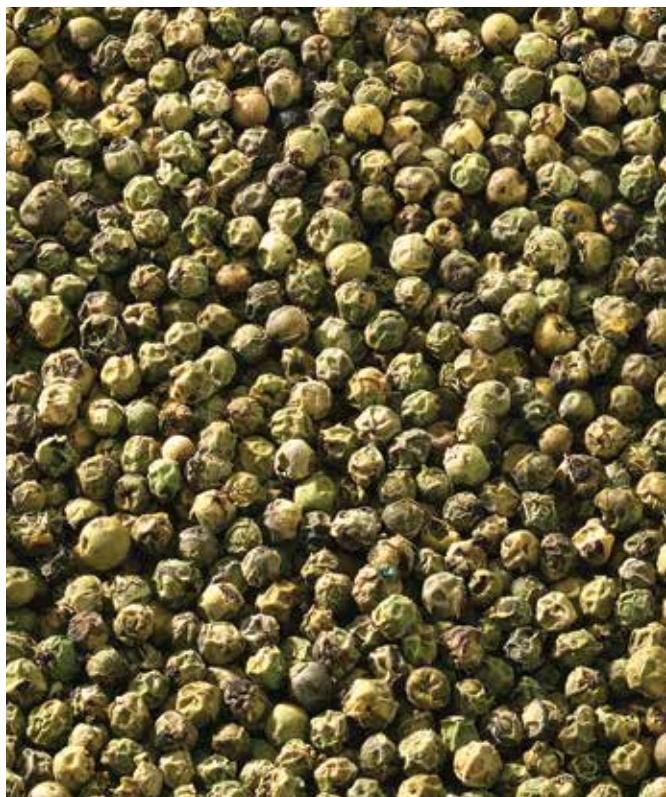
17764
14g
Plastic bag
Sacchetto



17714
500g
Plastic bag
Sacchetto

Pepe verde

Green pepper



Il pepe verde, proveniente dall'India, deve il proprio colore alla raccolta delle bacche ancora acerbe, e mantiene pertanto la colorazione tipica del frutto, conservando un sapore aromatico, fresco e poco piccante. Ideale per la preparazione di salse destinate a piatti di carne è particolarmente indicato per esaltare il sapore del pesce alla griglia. Dona aromi speciali anche a insalate estive.

The green pepper, coming from India, it owes his own color to the harvest of the sour berries, and it maintains therefore the coloration typical of the fruit, preserving an aromatic taste, fresh and few spicy. Ideal for the preparation of sauces destined to meat dishes is particularly suitable to exalt the taste of grilled fish. It gives special aromas to the summer salads.



931PV h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



851PV h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



822PV h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



826PV h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



839PV h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



73416
h 180 mm
Glass vial
Provetta



17766
39g
Plastic bag
Sacchetto



17716
500g
Plastic bag
Sacchetto

Pepe bianco

White pepper



Il pepe bianco che abbiamo selezionato è il "Muntok" che proviene dal sud dell'India. Leggermente meno pungente del pepe nero. Indicato per tutte le pietanze ed in particolar modo sulle carni bianche come tacchino, pollo e agnello.

The white pepper we have selected is the "Muntok", coming from southern India. It is slightly less sharp than the black pepper. Suitable for all dishes, but in particular for white meat such as turkey, chicken and lamb.



931PB

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



851PB

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



822PB

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



826PB

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



839PB

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



73411

h 180 mm
Glass vial
Provetta



17761

19g
Plastic bag
Sacchetto



17711

500g
Plastic bag
Sacchetto

Mix Creola

Creola mix



Ai tre pepi tradizionali (nero, bianco e verde) viene aggiunto il pepe rosa che in realtà è una bacca molto aromatica e resinosa proveniente dal Madagascar e che conferisce al mix un sapore particolare. Il pepe mix, oltre che per aromatizzare - soprattutto a crudo - qualsiasi piatto, dato il gusto più delicato ed aromatico dovuto alla presenza del pepe verde e del pepe rosa, viene utilizzato anche come sostitutivo del sale.

The three traditional pepper qualities (black, white and green) are enriched by a fourth one (pink), which is actually a very aromatic resinous berry coming from Madagascar able to add a special flavour. This mix, thanks to its delicate aromatic taste due to the presence of green and pink pepper, is suitable for flavouring any dish - especially if added in raw - and is also used in place of the salt.



931CM

h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



851CM

h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



822CM

h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



826CM

h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe



839CM

h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Pepper mill
Macina pepe

73409

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17759

18g

Plastic bag
Sacchetto



17709

500g

Plastic bag
Sacchetto

Peperoncino

Red chili pepper



Il peperoncino che abbiamo selezionato è il "Birdseye" che proviene dal Malawi. La scelta di questa qualità è dovuta al gusto molto forte ed intenso ed al colore particolarmente rosso. Gli usi sono innumerevoli: ovunque si voglia rendere fortemente piccante una pietanza.

The red pepper we have selected is the "Birdseye", coming from Malawi. The choice of this quality is due to its very strong taste and to the deep red colour. Suitable for many dishes, whenever you want to make a course very spicy.



931SSP



h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SSP



h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SSP



h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SSP



h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SSP



h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73415

h 180 mm



17765

31g



17709

500g

Glass vial
Provetta

Plastic bag
Sacchetto

Plastic bag
Sacchetto

Mix Toscano

Tuscany mix



Tipico condimento mediterraneo composto da un melange di sale marino, pepe nero, peperoncino e aglio. Il sapore deciso bilancia nei piatti la sapidità e la nota speziata donando un retrogusto leggermente piccante. Indicato per carni alla griglia, mediamente piccante.

Typically mediterranean seasoning with a mix of sea salt, black pepper, red pepper and garlic. Its strong taste Balances the sapidity and spiciness of the foods. Suitable for grilled meat and with a medium-spicy taste.



931SMT
h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SMT
h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SMT
h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SMT
h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SMT
h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73412
h 180 mm
Glass vial
Provetta



17762
30g
Plastic bag
Sacchetto



17712
500g
Plastic bag
Sacchetto

Mix Carne

Meat mix



Melange di sale marino, selezione di pepe (bianco, nero, verde e rosa) e timo. Il gusto delicato di questo condimento è caratterizzato dalla nota aromaticia e profumata del timo che conferisce al contempo una leggera fragranza agrumata. Indicato per carni alla griglia.

Mix with sea salt, pepper mix (white, black, green and pink) and thyme. The soft taste of this seasoning is characterized by the aromatic note of thyme: it gives a slight citrus flavor to the foods. Suitable for grilled meat.



931SMC



h 250 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



851SMC



h 180 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



822SMC



h 100 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



826SMC



h 145 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



839SMC



h 90 mm
Acrylic / Acrílico
Salt mill
Macina sale



73413

h 180 mm

Glass vial
Provetta



17763

30g

Plastic bag
Sacchetto



17713

500g

Plastic bag
Sacchetto

Packaging

La linea è composta da diverse varianti. Si rimanda al listino per la serie completa.
The line is composed of different variations. Please refer to the price list for the complete series.



851S01

2 fialette e una macina sale 851S
2 vials and 851S salt mill

Sale rosso, nero e rosa
Red, black and pink salt

73430

Set 6 fialette
6 vials set

Sali misti
Mix of salts



7356

Base faggio per 4 macine 851S
Beech-wood holder 4 mills 851S

Fornita vuota
Sold without mills



7355

Mensola di faggio per 6 fialette
Beech-wood rack for 6 vials rack

Fornita vuota
Sold without vials



101011

Espositore con 9 macine sali/pepe 822S assortiti
9 mills 822S display with assorted salts/spieces



101003

Espositore con 18 macine sali/pepe 822S assortiti
18 mills 822S display with assorted salts/spieces



101005

Espositore con 54 fialette sali/pepe assortiti
54 glass vial display assorted salts/spieces



101009

Espositore con 18 fiallette sali/pepe assortiti
18 glass vial display assorted salts/spieces



101008

Espositore con 9 macine sali/pepe 851S
9 pcs mills 851S display with assorted
salts/spieces



851A3

Espositore con 20 macine sale/pepe 851S
assortiti
20 mills 851S display with assorted salts/spieces





Per fare un buon caffé

Acquistare il caffè in grani è la scelta migliore per ottenere un ottimo caffè espresso come quello del bar. I grani, se macinati con un macina caffè manuale, mantengono più a lungo la freschezza e le caratteristiche organolettiche della miscela. Per una grana perfetta prendi un pizzico di macinato fra pollice e indice, separa le dita ed esamina la polvere. Se il caffè tende a cadere in pezzettini separati e non si raggruma, allora ha bisogno di essere ulteriormente lavorato. Se invece lascia delle linee sulle impronte digitali, significa che è troppo fine e non produrrà un buon espresso. Quando il macinato si raggruma sulla punta delle dita, significa che è macinato alla perfezione.

Uno dei tanti vantaggi che possiamo trovare in un macinacaffè manuale, o macinacaffè a mano, antico, o vintage è che il caffè macinato in questa maniera è sottoposto a minor stress ossidativo, infatti, i chicchi di caffè sono macinati con la forza delle braccia, delle mani, che com'è ovvio non hanno la stessa forza di un motore elettrico che certo, ci consente di accorciare i tempi di realizzazione, ma non consentono di eliminare del tutto quella forza di attrito che inevitabilmente è sottoposta ogni singolo chicco di caffè.

To make a great coffee

Buy the best quality of coffee beans to get a great espresso coffee as in the best bar. Grind the coffee beans with a manual coffee grinder, to maintain their freshness and natural properties. Check the quality of the coffee powder as follows: with some powder between your thumb and forefinger check if the powder falls in small pieces. If it is so the coffee need to be grinded longer. If the powder leaves traces between your fingers, the grinding is too thin and your espresso will not taste nice. When the powder remains in small pieces on your fingers, the perfect coffee-powder grinding has been reached.

One of the advantage of a manual coffee mill with its vintage look compared to an electric one is that the manual grinding preserve the full aroma of the coffee beans avoiding the oxidative stress caused by the electrical grinding. The electrical mill is faster but the manual grinding is really much better to respect the natural properties of the beans.

Barista



Disponibili solo su richiesta
Available only on request



159U

h 185 mm
Olive-wood and cooper
Legno ulivo e rame

Coffee mill
Macina caffè



159N

h 185 mm
Beech-wood
Legno faggio

Coffee mill
Macina caffè



159T

h 185 mm
Beech-wood with
walnut finishing
Legno faggio tinto noce

Coffee mill
Macina caffè



159B

h 185 mm
Fir-wood with white finishing
Legno abete tinto bianco

Coffee mill
Macina caffè



159A

h 185 mm
Fir-wood with blue finishing
Legno abete tinto azzurro

Coffee mill
Macina caffè

Arpeggio



Disponibili solo su richiesta
Available only on request



69041



h 185 mm
Avorio - Avorio

Coffee mill
Macina caffè



61139



h 185 mm
Green - Verde

Coffee mill
Macina caffè



61940



h 185 mm
Blue - Blu

Coffee mill
Macina caffè

Vivalto



Disponibili solo su richiesta
Available only on request



61531

h 255 mm
Avorio - Avorio

Coffee mill
Macina caffè



61130

h 255 mm
Green - Verde

Coffee mill
Macina caffè



61932

h 255 mm
Blue - Blu

Coffee mill
Macina caffè

Volluto



Disponibili solo su richiesta
Available only on request



61524

h 300 mm
Avorio- Avorio

Coffee mill
Macina caffè



61122

h 300 mm
Green - Verde

Coffee mill
Macina caffè



62026

h 300 mm
Blue - Blu

Coffee mill
Macina caffè

Trieste



15701

h 280 mm
Stainless steel top -
Top acciaio

Coffee grinder
Macina caffè

15702

h 280 mm
White top -
Top bianco

Coffee grinder
Macina caffè

15703

h 280 mm
Green top -
Top verde

Coffee grinder
Macina caffè

15704

h 280 mm
Brown top -
Top marrone

Coffee grinder
Macina caffè



Grattugie

Le nostre grattugie di alta qualità sono tra gli strumenti più durevoli in cucina. Vengono usate per macinare una varietà di frutta e verdure come limone, arancio amaro, agrume, parmigiano, zenzero, spezie, noce moscata, cannella, cioccolato ecc, anche per rimuovere i bordi tostati di biscotti e pane. Il design professionale e la lama estremamente affilata consentono di macinare facilmente senza sforzi. Le lame sono realizzate in acciaio inossidabile ad alta qualità, 100% resistente a ruggine e corrosione.

Graters

Our high-quality graters are among the most durable tools in the kitchen. They are used to grind a variety of fruits and vegetables such as lemon, bitter orange, citrus, parmesan, ginger, spices, nutmeg, cinnamon, chocolate, etc., also to remove the toasted edges of biscuits and bread. Professional design and extremely sharp blade allow for easy grinding without effort. The blades are made of high quality stainless steel, 100% resistant to rust and corrosion.

Grattugia conica



701U

h 240 mm
Handle olive wood
Macnico legno d'ulivo

Grattugia
Grater

702U

h 300 mm
Handle olive wood
Macnico legno d'ulivo

Grattugia
Grater

701M

h 255 mm
Stainless steel
Acciaio inox

Grattugia
Grater

702M

h 315 mm
Stainless steel
Acciaio inox

Grattugia
Grater

Taglia tartufi



738

Sainless steel
Acciaio inox

Taglia tartufi
Truffle shaver



738U

Handle olive wood
Manico legno d'ulivo

Taglia tartufi
Truffle shaver

Grattugine corte



Grattugina
acciaio inox
Small grater
stainless steel

h 240 mm

fine blade
lama fine



coarse blade
lama grossa



extra coarse blade
lama extra grossa



ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



ribbon blade
lama doppia



large shaver blade
lama a scaglie grandi



Grattugina
acciaio inox
e manico in
legno d'ulivo
Small grater
stainless steel
olive-wood
handle

h 240 mm

fine blade
lama fine



coarse blade
lama grossa



extra coarse blade
lama extra grossa



ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



ribbon blade
lama doppia



large shaver blade
lama a scaglie grandi



Grattugine lunghe



Grattugina
acciaio inox
Small grater
stainless steel

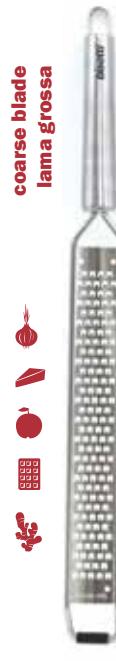
h 395 mm

fine blade
lama fine



736

coarse blade
lama grossa



730

extra coarse blade
lama extra grossa



731

ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



732

ribbon blade
lama doppia



734

large shaver blade
lama a scaglie grandi



735

Grattugina
acciaio inox
e manico in
legno d'ulivo
Small grater
stainless steel
olive-wood
handle

h 395 mm

fine blade
lama fine



736U

coarse blade
lama grossa



730U

extra coarse blade
lama extra grossa



731U

ultra coarse blade XL
lama ultra grossa XL



732U

ribbon blade
lama doppia



734U

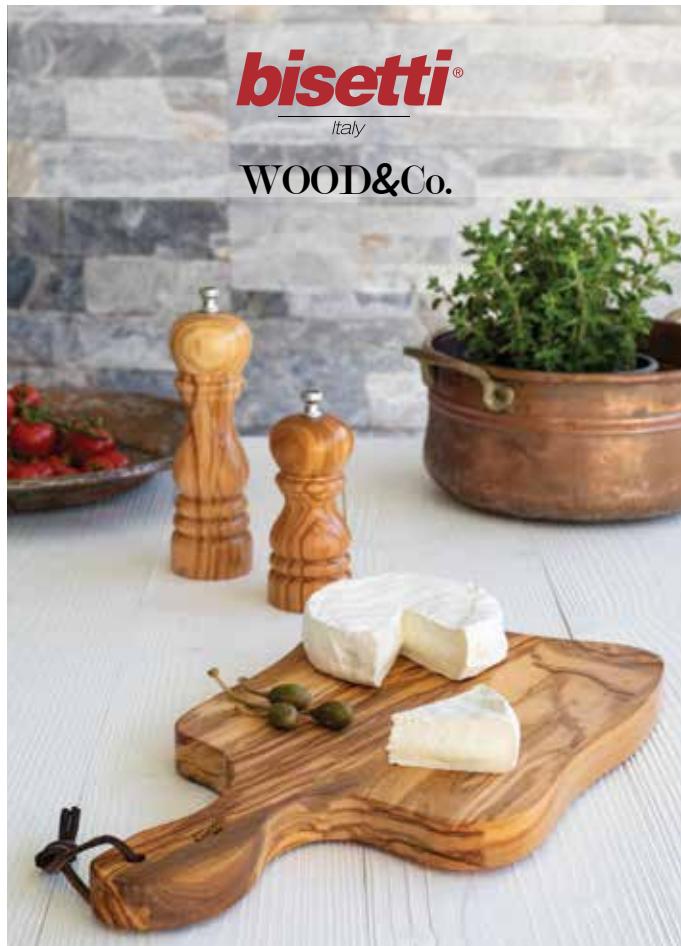
large shaver blade
lama a scaglie grandi



735U

Cataloghi/ Catalogue

Richiedi i cataloghi con il codice corrispondente indicato
Catalogues can be required with the corresponding sku



Catalogo Legno "Wood, cook and love"
Wood catalogue "Wood, cook and love"

CCA0019G00



Catalogo Polietilene
Polyethylene Catalogue

CCA0021G00

Pepper Style by Bisetti s.r.l.

Piazza Siro Collini, 5/6 - Omegna (VB) 28887 - Italy

tel. +39 0323 / 89116 | fax. +39 0323 / 89690

pepper@bisetti.com

www.bisetti.com

