

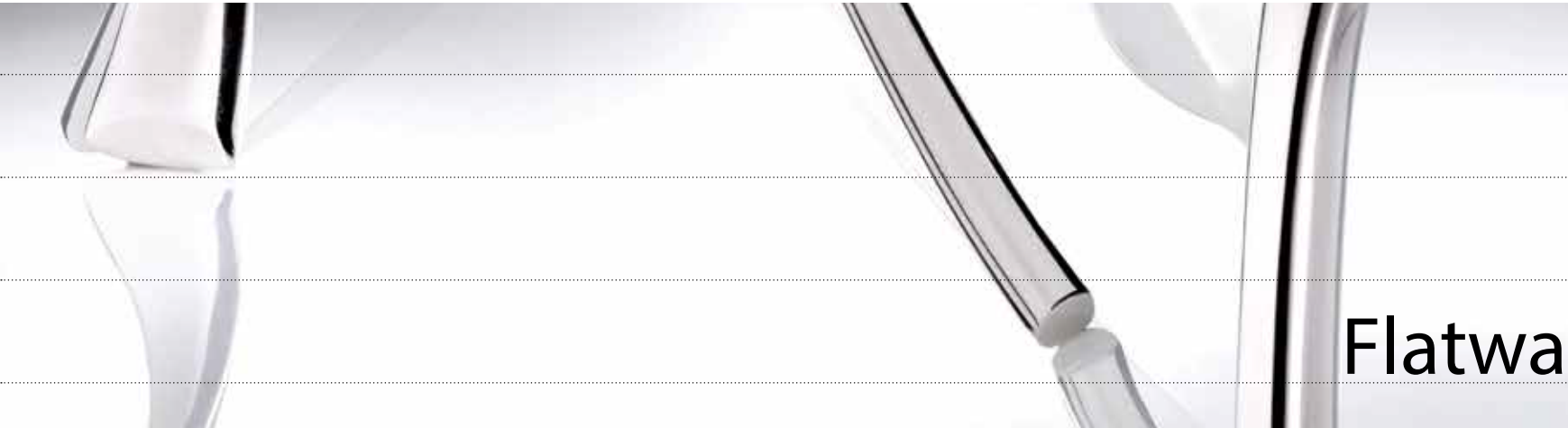


la tavola



DISTRIBUTOR IN LEBANON

Address: 21, street 401,
Markarian Building, Mkalles, Beirut, Lebanon ;
Beirut Phones: +961 1 694 194 ;
Mobile: +961 76 444 660 ;
Whatsapp: +961 79 300 308 ;
Email: sales@mghotelsupplies.com



Flatwa

CATALOGUE
FLATWARE COLLECTION

la tavola



la tavola[®]

FLATWARE

La Tavola reflects the passion of Giulio and Sergio Sambonet, brothers and founders who share an unending desire to create art for the table. With the support of an experienced, expert and equally enthusiastic team, they are proud to present new flatware patterns in stainless steel, silver-plated and titanium-coated finishes.

It is very rewarding to design a new product.

It involves identifying and guessing future trends, thinking one step ahead of fashion, and expressing it in material and form.

Designing beautiful flatware is not within everyone's reach.

Good taste, sensitivity, and above all else, experience is required: every item is the result of painstaking attention to the details that make each pattern unique. To create a great flatware pattern one needs to make sure all of the ingredients - weight, harmony of shape, proportion, ergonomics, balance - are present in exactly the right proportions.

Many years of experience in this old trade are necessary to create a beautiful flatware design that will be recognized and loved at first sight.

The patterns of this collection have been designed by La Tavola R&D Team under the supervision of Giulio and Sergio Sambonet.

Those personally designed by them are identified by the trademarks:



La Tavola rispecchia la passione di Giulio e Sergio Sambonet, la stessa sensibilità per il mondo della tavola. Affiancati da un team di grande professionalità ed esperienza di settore - che condivide lo stesso entusiasmo - hanno il piacere di presentare i nuovi modelli di posateria in acciaio, argentata e al titanio.

Progettare un nuovo prodotto regala grandi soddisfazioni.

Significa intuire le tendenze, anticipare le mode, interpretare le esigenze, captare l'evoluzione, traducendo il tutto in materia e forma.

E progettare posate, belle e di successo, destinate a durare nel tempo, non è da tutti. Servono gusto, sensibilità e, ancor più, esperienza: ogni singolo oggetto è frutto di impercettibili dettagli che lo rendono unico. Occorre armonizzare un design innovativo - ma non fine a se stesso - ergonomico e tecnicamente realizzabile, ottenere un buon equilibrio nel calibrare pesi e spessori, curare una finitura impeccabile.

Molti anni di esperienza in questo antico mestiere sono necessari per realizzare una bella posata, quella che si riconosce a prima vista.

I modelli di questa collezione sono stati disegnati dall'Ufficio Tecnico de La Tavola sotto la supervisione di Giulio e Sergio Sambonet.

Quelli progettati personalmente da loro sono identificati rispettivamente dai marchi:



Titanium



TITANIUM COATING: A UNIQUE AND ENGAGING WAY TO PRESENT YOUR FLATWARE.

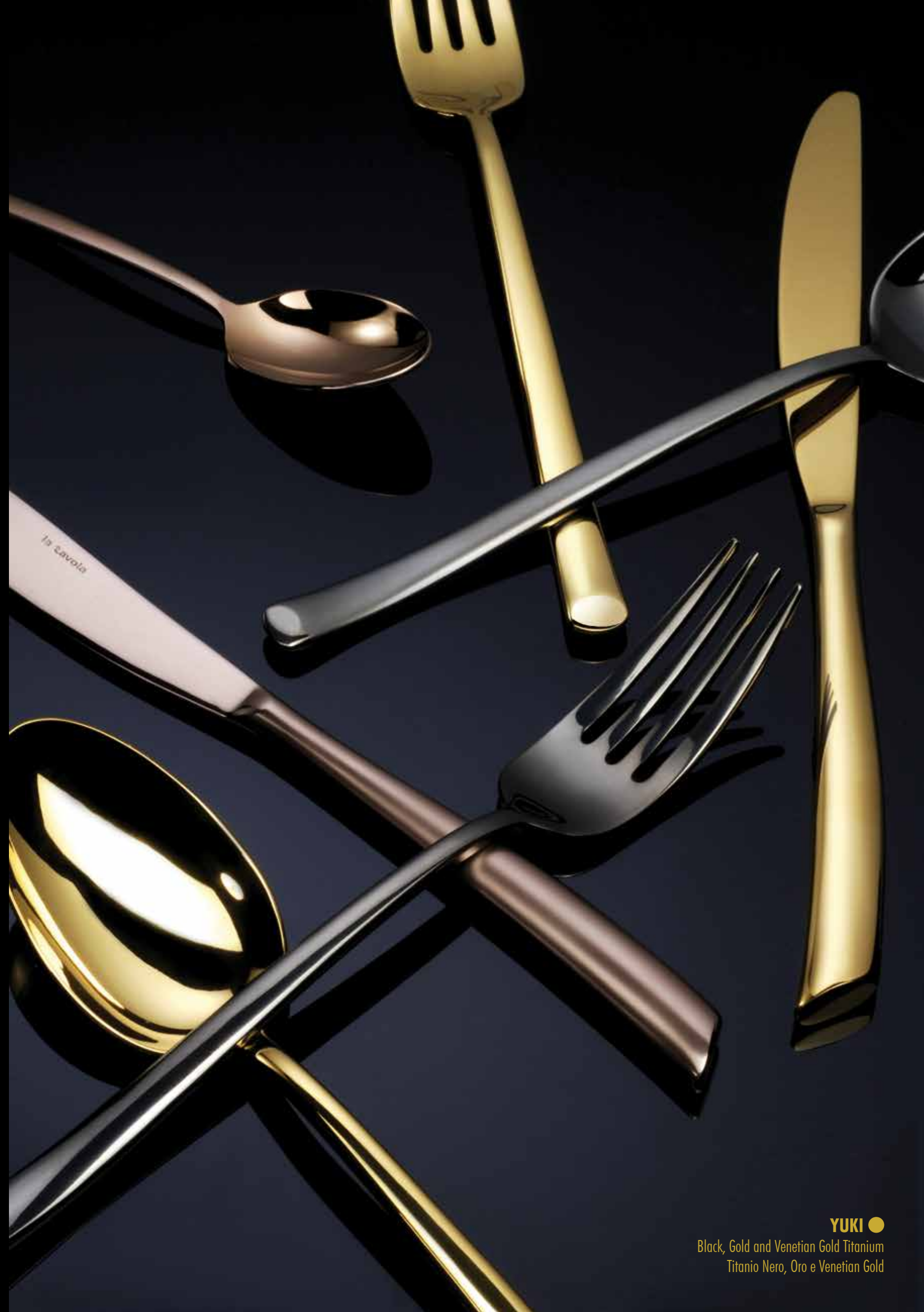
The **BLACK** coating communicates style and smoothness, the **GOLD** coating mingles wonderfully with a high class presentation, the **VENETIAN GOLD** enhances the perception of intimacy and romance and the new **PLATINUM CHAMPAGNE** expresses sober class.

Based on the PVD technology (Physical Vapour Deposition), the titanium coating process permits the formation of a highly adherent film, with exceptional chemical and physical characteristics such as an extremely hard surface and high corrosion resistance.

IL RIVESTIMENTO AL TITANIO FA DI OGNI POSATA UN OGGETTO UNICO ED ACCATTIVANTE.

Il **NERO** per comunicare stile e modernità, l'**ORO** per impreziosire un allestimento di alta classe, il **VENETIAN GOLD** per sottolineare un'atmosfera intima e romantica e il nuovo **PLATINUM CHAMPAGNE** per esprimere classe e sobrietà.

Basato sulla tecnologia PVD (Deposito Fisico in fase di Vapore), il trattamento al titanio, permette la creazione di una pellicola sottile altamente aderente con caratteristiche chimiche e fisiche eccezionali, tra le quali una estrema durezza superficiale ed elevata resistenza alla corrosione.



YUKI ●

Black, Gold and Venetian Gold Titanium
Titanio Nero, Oro e Venetian Gold

la tavola



Left:
PREMIÈRE ● ● ●
Black Titanium, Venetian Gold Titanium and Gold Titanium
Titanio Nero, Venetian Gold e Oro

Above:
RAINBOW ●
Platinum Champagne Titanium
Titanio Platinum Champagne

la tavola



LOUNGE ● ●
Venetian Gold & Black Titanium
Titanio Venetian Gold e Nero



CARMEN ● ●
Black & Gold Titanium
Titanio Nero e Oro

la tavola



LOUNGE ●

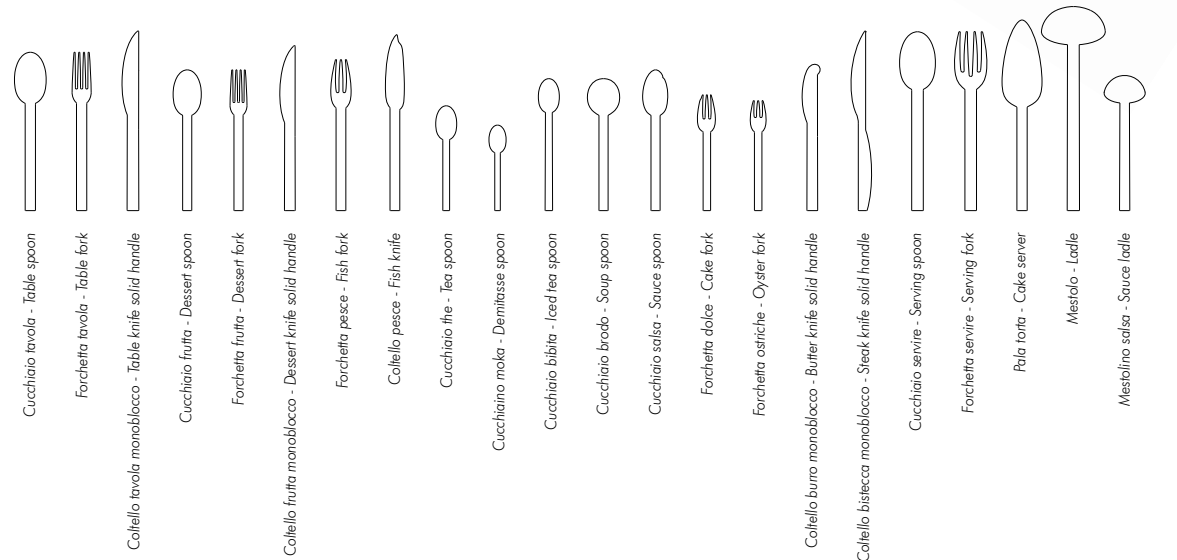
18/10 Stainless steel - Satin finish
Acciaio inox 18/10 - Finitura satinata

PREMIÈRE ●

18/10 Stainless steel - Brush finish
Acciaio inox 18/10 - Finitura spazzolata

Rainbow

Shape of beauty



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

- Versioni disponibili:
- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o satinata)
 - argentato (finitura lucida o satinata)
 - titanio nero
 - titanio venetian gold
 - titanio oro
 - titanio platinum champagne



The pattern !

Première

- Cucchiaio tavola - Table spoon
- Forchetta tavola - Table fork
- Coltello tavola monoblocco - Table knife solid handle
- Coltello tavola manico cavo - Table knife hollow handle
- Cucchiaio frutta - Dessert spoon
- Forchetta frutta - Dessert fork
- Coltello frutta monoblocco - Dessert knife solid handle
- Coltello frutta manico cavo - Dessert knife hollow handle
- Forchetta pesce - Fish fork
- Coltello pesce - Fish knife
- Cucchiaio the - Tea spoon
- Cucchiaio moka - Demitasse spoon
- Cucchiaio bibita - Iced tea spoon
- Cucchiaio brodo - Soup spoon
- Cucchiaio salsa - Sauce spoon
- Forchetta dolce - Cake fork
- Forchetta ostriche - Oyster fork
- Coltello burro monoblocco - Butter knife solid handle
- Spatola burro - Butter spreader
- Coltello bistecca manico cavo - Steak knife hollow handle
- Cucchiaio servire - Serving spoon
- Forchetta servire - Serving fork
- Pala torta - Cake server
- Mestolo - Ladle
- Mestolina salsa - Sauce ladle
- Cucchiaio risotto - Rice spoon

Steak knife, hollow handle
Coltello bistecca manico cavo



Available versions:

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

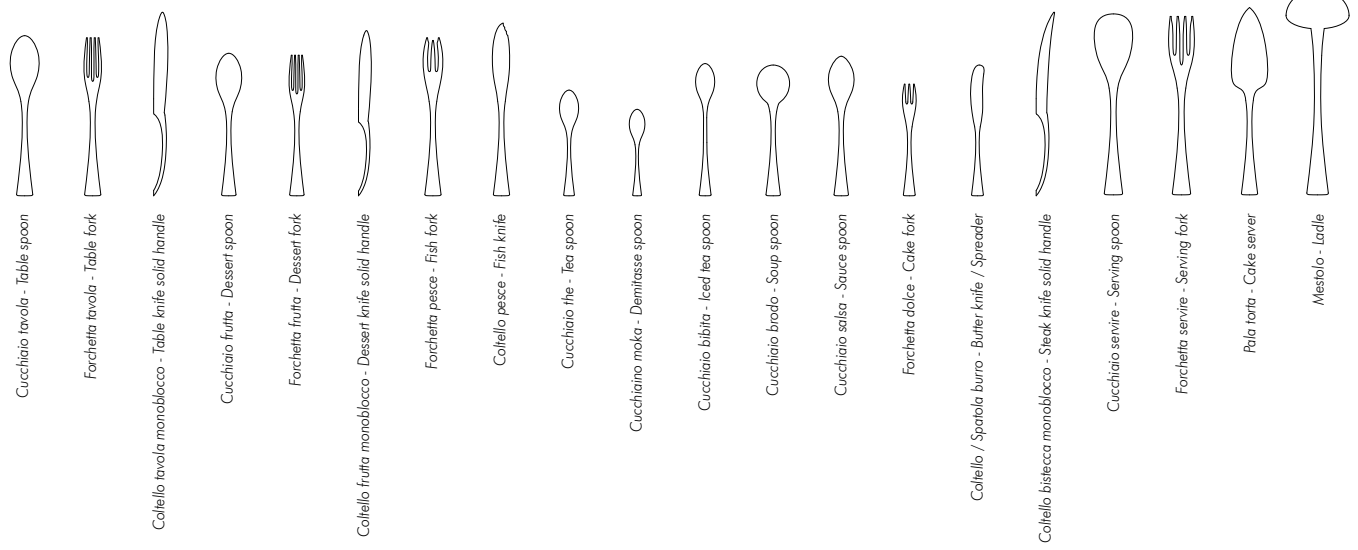
Versioni disponibili:

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



Contemporary music

New Wave



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

Versioni disponibili:
- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o satinata)
- argentato (finitura lucida o satinata)
- titanio nero
- titanio venetian gold
- titanio oro
- titanio platinum champagne



Cucchiaino tavola - Table spoon



Forchetta tavola - Table fork



Coltello tavola monoblocco - Table knife solid handle



Cucchiaino frutta - Dessert spoon



Forchetta frutta - Dessert fork



Coltello frutta monoblocco - Dessert knife solid handle



Forchetta pesce - Fish fork



Coltello pesce - Fish knife



Cucchiaino the - Tea spoon



Cucchiaino moka - Demitasse spoon



Cucchiaino bibita - Iced tea spoon



Cucchiaino brodo - Soup spoon



Cucchiaino salsa - Sauce spoon



Forchetta dolce - Cake fork



Coltello burro monoblocco - Butter knife solid handle



Coltello bistecca monoblocco - Steak knife solid handle



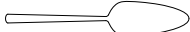
Cucchiaino servire - Serving spoon



Forchetta servire - Serving fork



Pala torta - Cake server



Mestolo - Ladle



Chopsticks - Bastoncini



Chopsticks holder - Appoggia bastoncini



*Oriental
taste*

Yuki

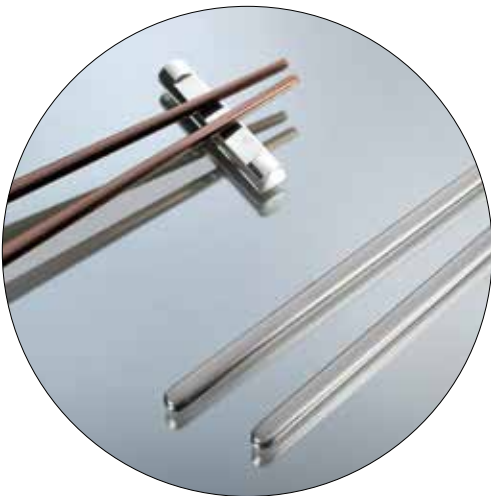


Available versions:

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

Versioni disponibili:

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



Chill out



Cucchiaio tavola - Table spoon



Forketta tavola - Table fork



Coltello tavola monoblocco - Table knife solid handle



Coltello tavola manico cavo - Table knife hollow handle



Cucchiaio frutta - Dessert spoon



Forketta frutta - Dessert fork



Coltello frutta monoblocco - Dessert knife solid handle



Coltello frutta manico cavo - Dessert knife hollow handle



Forketta pesce - Fish fork



Coltello pesce - Fish knife



Cucchiaio the - Tea spoon



Cucchiaio moka - Demitasse spoon



Cucchiaio brodo - Soup spoon



Forketta dolce - Cake fork



Coltello burro monoblocco - Butter knife solid handle



Coltello bistecca monoblocco - Steak knife solid handle



Cucchiaio servire - Serving spoon



Forketta servire - Serving fork



Pala torta - Cake server



Mestolo - Ladle



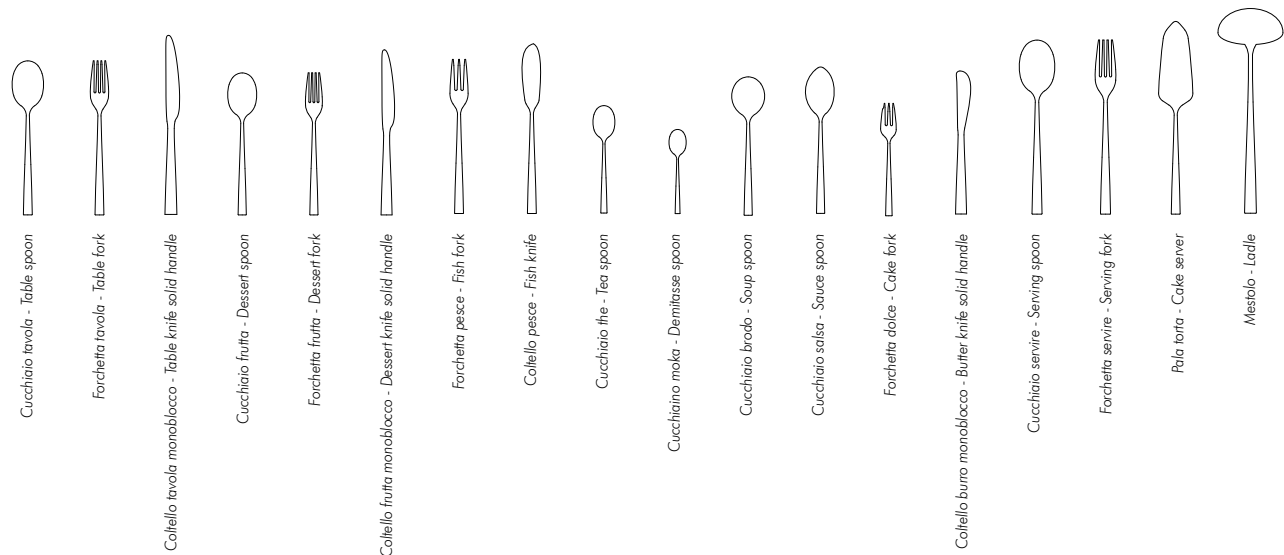
Available versions:

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

Versioni disponibili:

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





Urban

Reflejos natural



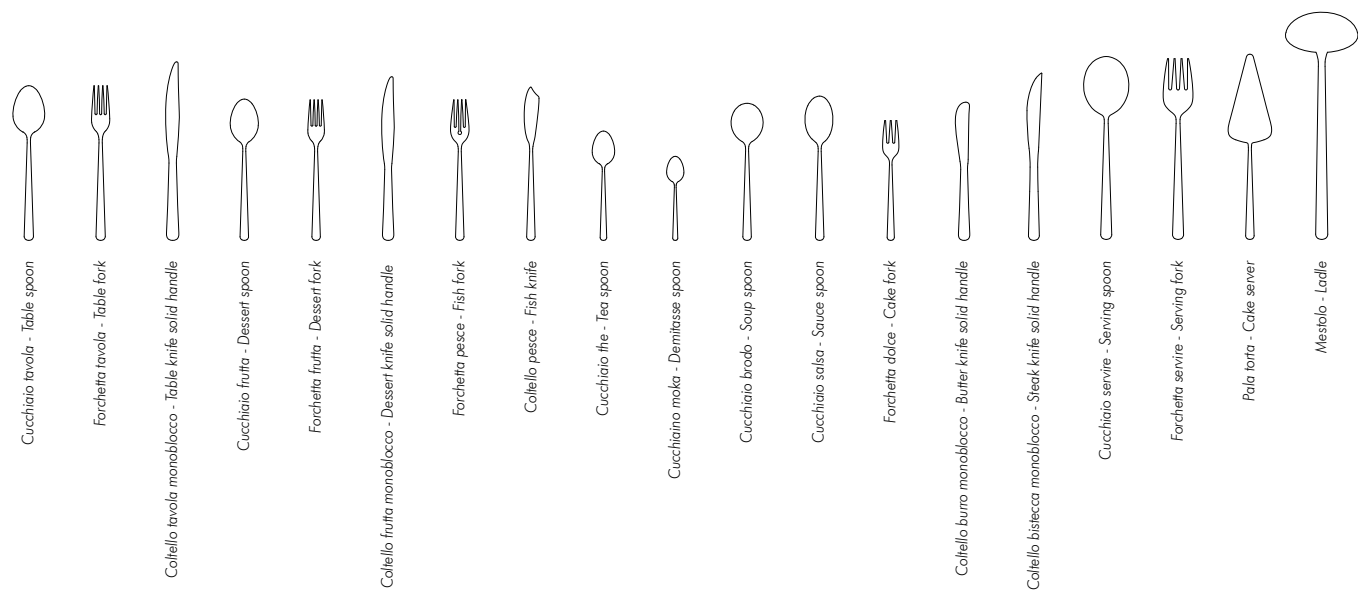
Available versions:

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

Versioni disponibili:

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





...harmony of Cultures

Fusion



- Available versions:
- 18 / 10 st. st. (mirror or satin finish)

- silverplated (mirror or satin finish)
- Versioni disponibili:
- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o satinata)

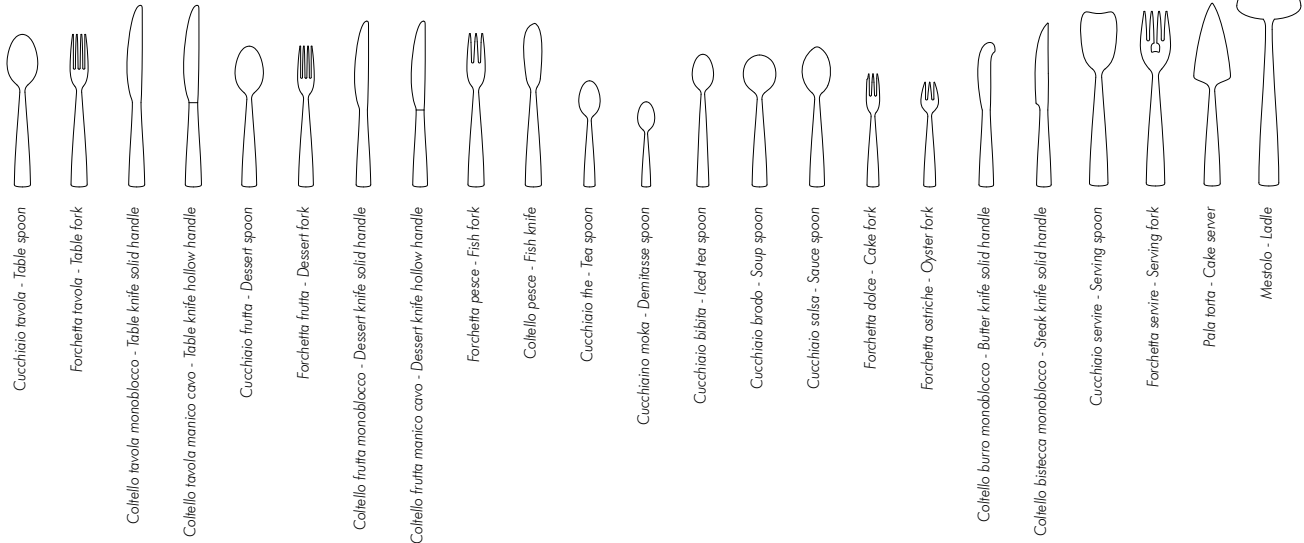
- argentato (finitura lucida o satinata)



Lounge



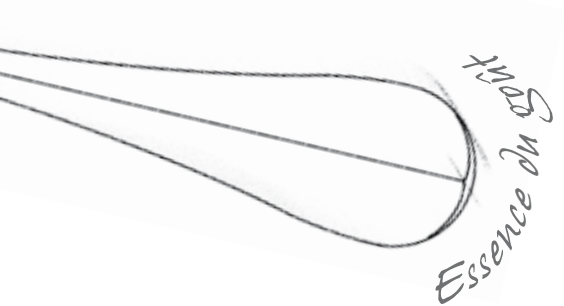
Sounds of modern living



- Available versions:**
- 18 / 10 st. st. (mirror, satin or brush finish)
 - silverplated (mirror or satin finish)
 - black titanium
 - venetian gold titanium
 - gold titanium
 - platinum champagne titanium

- Versioni disponibili:**
- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida, satinata o spazzolata)
 - argentato (finitura lucida o satinata)
 - titanio nero
 - titanio venetian gold
 - titanio oro
 - titanio platinum champagne





Aida

Table and dessert knife, spatula blade, solid handle
Coltello tavola e coltello frutta, lama spatola, monoblocco



Available versions:

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

Versioni disponibili:

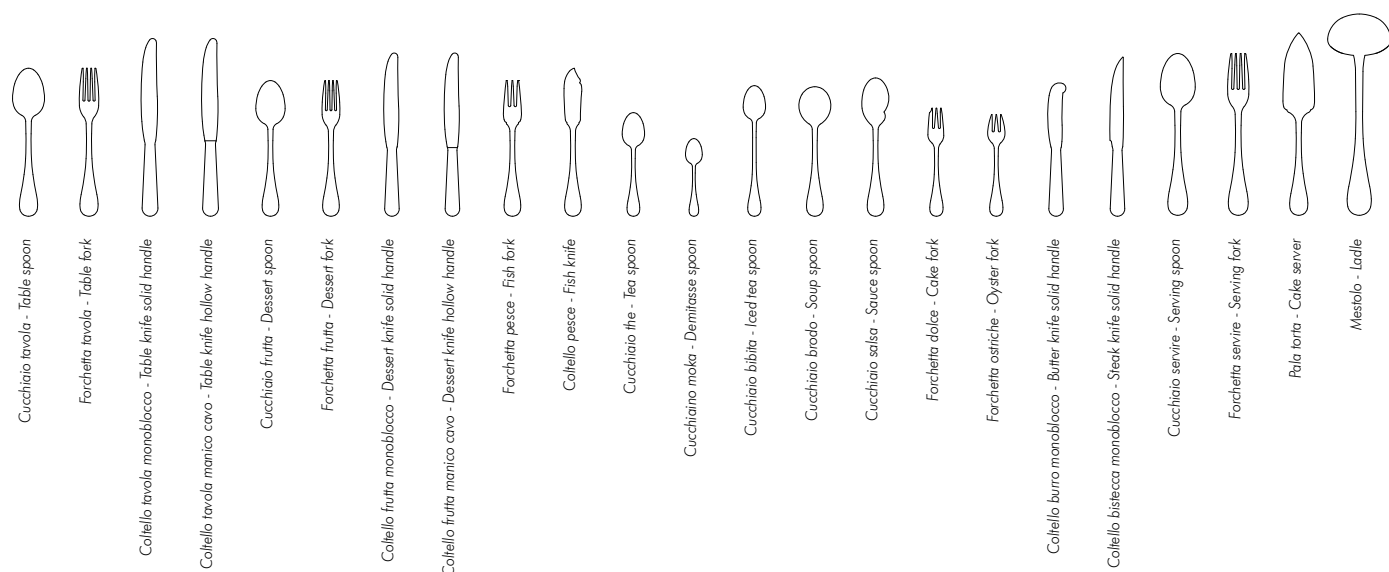
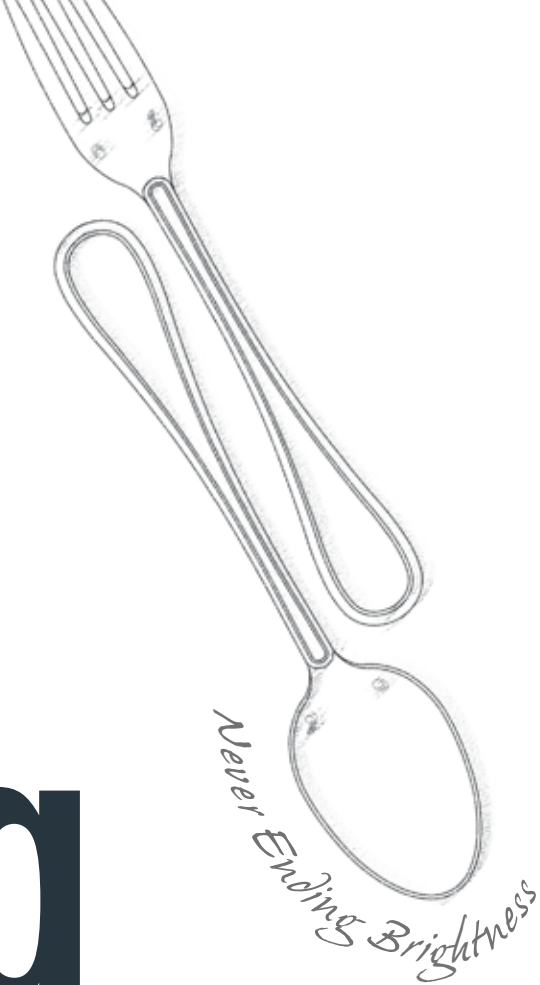
- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o spazzolata)
- argentato
- titanio nero
- titanio oro
- titanio platinum champagne



Cucchiaino tavola - Table spoon	
Forchetta tavola - Table fork	
Coltello tavola monoblocco - Table knife solid handle	
Coltello tavola monoblocco, lama spatola - Table knife solid handle, spatula blade	
Coltello tavola manico cavo - Table knife hollow handle	
Cucchiaino frutta - Dessert spoon	
Forchetta frutta - Dessert fork	
Coltello frutta monoblocco - Dessert knife solid handle	
Coltello frutta monoblocco, lama spatola - Dessert knife solid handle, spatula blade	
Coltello frutta manico cavo - Dessert knife hollow handle	
Forchetta pesce - Fish fork	
Coltello pesce - Fish knife	
Cucchiaino the - Tea spoon	
Cucchiaino moka - Demitasse spoon	
Cucchiaino bibita - Iced tea spoon	
Cucchiaino brodo - Soup spoon	
Cucchiaino salsa - Sauce spoon	
Forchetta dolce - Cake fork	
Forchetta ostriche - Oyster fork	
Coltello burro monoblocco - Butter knife solid handle	
Coltello bistecca monoblocco - Steak knife solid handle	
Cucchiaino servire - Serving spoon	
Forchetta servire - Serving fork	
Pala torta - Cake server	
Mestolo - Ladle	
Mestolino salsa - Sauce ladle	



Norma



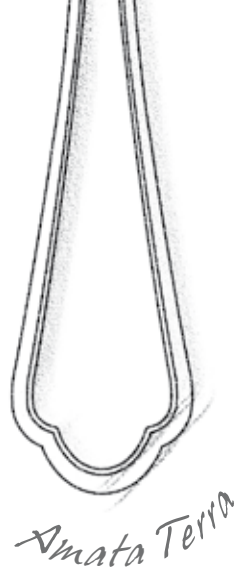
Available versions:

- 18 / 10 st. st. (mirror finish)
- silverplated (mirror finish)
- black titanium
- venetian gold titanium
- gold titanium

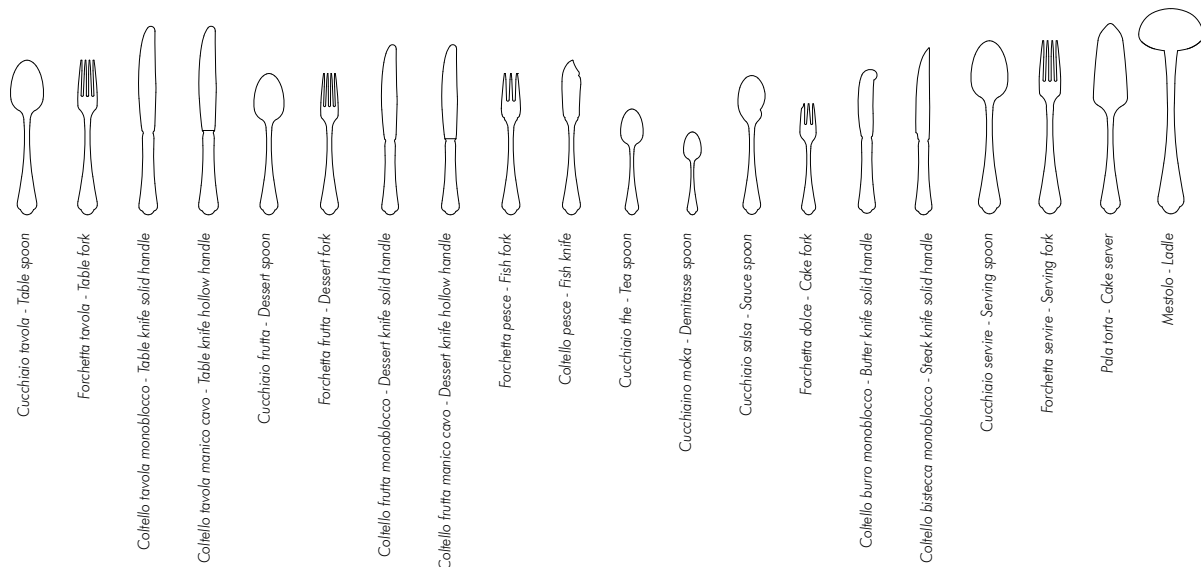
Versioni disponibili:

- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida)
- argentato (finitura lucida)
- titanio nero
- titanio venetian gold titanium
- titanio oro





Tosca



Available versions:

- 18 / 10 st. st. (mirror or brush finish)
- silverplated (mirror finish)
- platinum champagne titanium

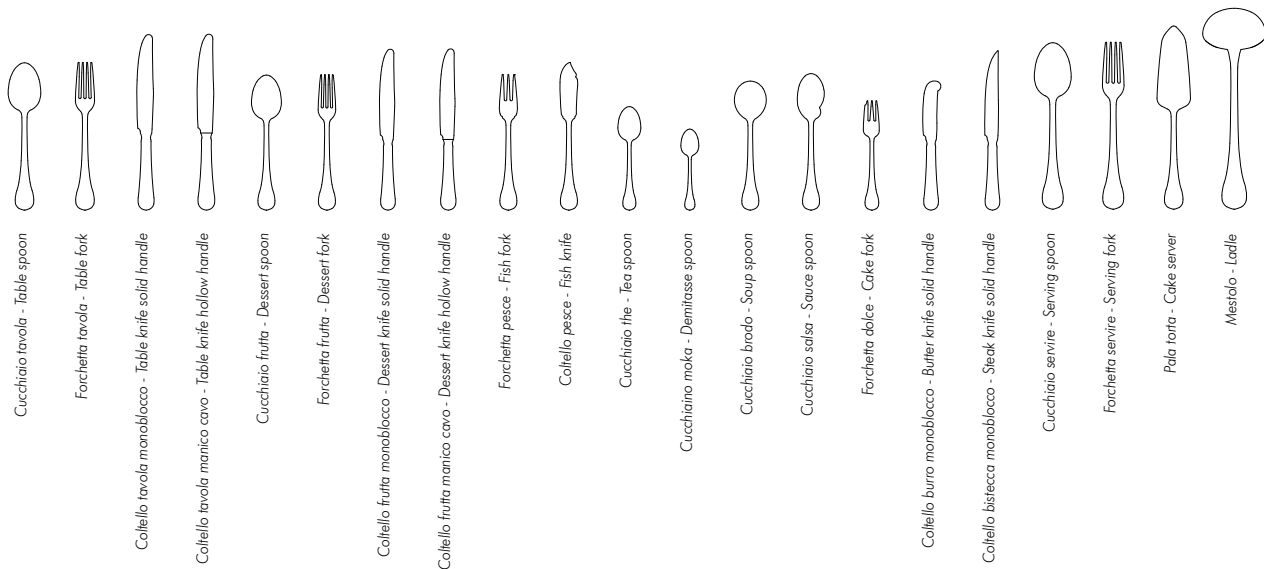
Versioni disponibili:

- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida o spazzolata)
- argentato (finitura lucida)
- titanio platinum champagne



*Château
Chantilly*

Lucia



Available versions:

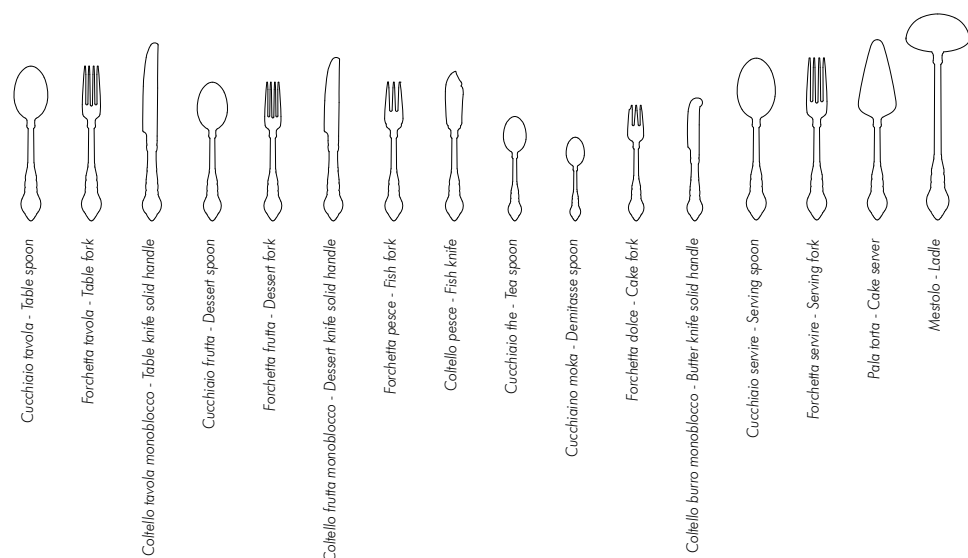
- 18 / 10 st. st. (mirror finish)
- silverplated (mirror finish)

Versioni disponibili:

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



Carmen



Available versions:

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

Versioni disponibili:

- acciaio inox 18 / 10 (finitura lucida)
- argentato (finitura lucida)
- titanio nero
- titanio venetian gold
- titanio oro
- platinum champagne titanium



HOW TO COMPOSE THE CODE

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

COME COSTRUIRE IL CODICE

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

HOW TO COMPOSE THE CODE

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

COME COSTRUIRE IL CODICE

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

16

15

13

08

11

05

04

12

07

01

02

10

09

RAINBOW

PREMIÈRE

NEW WAVE

YUKI

CHILL OUT

VEGAN

FUSION

LOUNGE

AIDA

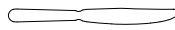
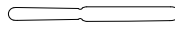
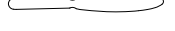
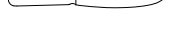
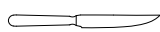
NORMA

TOSCA

LUCIA

CARMEN

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

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

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

✓ available item / articolo disponibile

- not available item / articolo non disponibile

TECHNICAL INFORMATION AND MAINTENANCE

INFORMAZIONI TECNICHE E MANUTENZIONE

La Tavola products are carefully inspected and they are guaranteed against any manufacture or material defect. The items shown in this catalogue could, without any notice, be modified in their shape or size for aesthetical or technical reasons. The pictures of this catalogue may not reflect the real proportions of the items.

I prodotti La Tavola sono sottoposti a collaudo accurato e garantiti contro ogni difetto di fabbricazione o di materiale.
I prodotti illustrati in questo catalogo possono, senza preavviso, essere modificati nella forma e nelle dimensioni, per ragioni estetiche o tecniche.
Le dimensioni degli oggetti rappresentati nelle fotografie non sempre rispecchiano le reali proporzioni.



TITANIUM COATING

RIVESTIMENTO AL TITANIO

The titanium coating is a metal surface treatment obtained with a process based on Physical Vapour Deposition (PVD), technology that enables the creation of metallic vapours in a vacuum. These vapours which can also be partially ionized, allow the creation of metallic compounds through the introduction of reactive gases in the vacuum chamber. This procedure permits the formation of a highly adherent thin film, with exceptional chemical and physical characteristics.

Il trattamento al Titanio è un processo basato sul Deposito Fisico in fase di Vapore (PVD), tecnologia che permette la creazione di vapori metallici sottovuoto. Questi vapori, che possono essere anche parzialmente ionizzati, permettono la creazione di composti metallici attraverso l'introduzione di gas reattivi nella camera sottovuoto. Questo processo permette la formazione di una pellicola sottile altamente aderente, con caratteristiche chimiche e fisiche eccezionali.

ADVANTAGES WITH A PVD TREATMENT

VANTAGGI DEL TRATTAMENTO PVD

- Extremely hard surfaces (2500/3000 HV, whilst the hardness of the 18/10 stainless steel is 350/400 HV)
- High corrosion resistance: over 1500 hours in salt spray solution without any surface alteration (ISO 9227)
- Excellent wear and abrasion resistance
- Resistant to solvents, acids or alkali and anti-calcareous products for domestic use
- Non degradation in UV Light: 2400 hours (UNI 9397)
- Absolutely biocompatible and hygienic (the PVD process is also used to coat the orthodontic and surgical instruments).

- *Elevata durezza superficiale (2500/3000 HV, mentre la durezza dell'acciaio inossidabile 18/10 è di 350/400 HV)*
- *Elevata resistenza alla corrosione: oltre 1500 ore in nebbia salina senza alcuna alterazione delle superficie (ISO 9227)*
- *Eccellente aspetto e resistenza all'abrasione*
- *Resistenza ai solventi, acidi o alcalini ed ai prodotti anticalcarei di uso domestico*
- *Non degradabilità ai raggi UV per oltre 2400 ore (UNI 9397)*
- *Assoluta biocompatibilità e igienicità (il trattamento PVD è utilizzato anche nel rivestimento di strumenti ortodontici e chirurgici)*

CARE AND MAINTENANCE

NORME D'USO E MANUTENZIONE

The titanium coated flatware doesn't require any particular care for its maintenance. It doesn't tarnish. It doesn't corrode or rust. And also, as far as the resistance to the scratches is concerned, the titanium coating performs very well. Furthermore, the titanium coating improves the cutting edge of the blades and ensure them a very long life. However the very hard serration of the blades can scratch the flatware. Therefore it is advisable to take a certain care in order to avoid that the blades of the knives rub against their handles and against the other pieces of flatware. In light of that, it is recommended to wash and to store the knives separately from the forks and the spoons and to arrange them in small baskets or in drawers by positioning them all in the same direction, for instance: blades up and handles down.

La posateria al titanio non richiede particolari attenzioni per la manutenzione. Non si ossida. Non si corrode né arrugginisce. E, per quanto riguarda la resistenza alle graffiature, il rivestimento al titanio ha ottime prestazioni. Inoltre migliora il filo tagliente delle lame e ne assicura una durata molto maggiore. Tuttavia le lame, indurite dal trattamento al titanio, possono graffiare la posateria se non si prendono alcune precauzioni nell'uso per evitare che sfregino contro i manici dei coltelli e contro i cucchiaini e le forchette. Pertanto si raccomanda di lavare e riporre i coltelli separatamente dalle forchette e dai cucchiaini e disporli in piccoli contenitori o cassette posizionandoli tutti nella stessa direzione, ad esempio lame verso l'alto e manici verso il basso.



SILVERPLATED FLATWARE

POSATERIA ARGENTATA

MATERIALS:
Purity of the silver layer 999,8 ‰.
The points more subject to wear and tear are reinforced with an extra silver deposit.

MATERIALI:
Posateria argentata a forte titolo.
Purezza argento 999,8 ‰
Spessori rinforzati nei punti di appoggio, ove più è maggiore l'usura.

CARE AND MAINTENANCE

NORME D'USO E MANUTENZIONE

The same maintenance instructions of the stainless steel ware apply to the silverware. The silver coating can oxidize due to the contact with some kind of food such as mayonnaise, eggs, sauces in general, etc. and the exposition to the air and the kitchen fumes. This process is not a defect and it doesn't damage the silver, but it is a natural characteristic which only alters the colour of the surface, initially to yellowish and eventually to brown and black. This oxidation can be quickly removed with a good silver polish product, either in form of paste or of liquid solution. In the latter case, it must be taken the precaution of avoiding a prolonged contact of the solution with the stainless steel blades as they could be affected by corrosion. Finally store the silverware in a place far from an excessive ventilation of the air conditioning. Due to the presence of chlorine on the purifying process, above 50 degrees centigrades, as occurs during the cycle of dishwashing, hydrochloric acid tends to form, which is an aggressive agent for the stainless steel, especially for the type (AISI 420) used for the blades. In order to minimize this problem, the period of the items are exposed to the hot steam of the end of the dishwasher cycle must be limited to a minimum. Therefore the items must be removed from the dishwasher as soon as the cycle is completed and wiped dry with a soft cloth, even if they seem dry. Professional users are advised to install a dechlorinator upstream from the dishwasher to reduce the quantity of chlorine in the water.

Quanto indicato per la posateria in acciaio vale per quella argentata.
La superficie argentata tende a sulfurarsi a contatto con alcuni alimenti come la maionese, le uova, le salse in generale, ecc. e all'aria ed ai vapori di cucina.
Questo fenomeno non è un difetto e non danneggia l'argento, ma è una caratteristica naturale di questo nobile metallo che altera solamente il colore della superficie, che dapprima ingiallisce fino poi a diventare marrone e nera. Questa sulfurazione può essere eliminata facilmente con buoni prodotti per la pulitura dell'argento, sia in pasta che in soluzione liquida.
In quest'ultimo caso, si raccomanda di evitare un contatto prolungato delle lame e dei coltelli monoblocco con la soluzione liquida che potrebbe innescare processi di corrosione.
Infine riporre l'argenteria in un ambiente asciutto e non esposto ad eccessiva ventilazione dell'aria condizionata.
A causa della presenza di cloro nei processi di purificazione dell'acqua, oltre i 50 gradi centigradi, come avviene durante il ciclo di lavaggio in lavastoviglie, l'acido clorico tende a formarsi. Esso è un agente aggressivo per l'acciaio inossidabile, in modo particolare per il tipo AISI 420 usato per le lame ed i coltelli monoblocco.
Al fine di minimizzare questo inconveniente è opportuno ridurre al minimo il periodo di esposizione dell'argenteria ai vapori caldi di fine ciclo della lavastoviglie.
Pertanto le posate devono essere tolte dalla lavastoviglie non appena il ciclo di lavaggio è completato e possibilmente asciugate perfettamente con un panno soffice anche se sembrano già asciutte.
Si raccomanda agli utilizzatori professionali di installare un dechloratore a monte dell'impianto di lavaggio per ridurre la quantità di cloro nell'acqua.



STAINLESS STEEL FLATWARE

POSATERIA IN ACCIAIO

MATERIALS:
Forks, spoons and handles of hollow handle knives: austenitic stainless steel, type AISI 304 (18/10), highly resistant to corrosion.
Blades and solid handle knives: martensitic stainless steel, type AISI 420, particularly suitable to be sharpened and to keep a longlasting cutting edge.

MATERIALI:
Forchette, cucchiaini e manici dei coltelli cavi in acciaio inossidabile austenitico tipo AISI 304 (18/10) ad alta resistenza alla corrosione.
Lame e coltelli monoblocco in acciaio inossidabile martensitico tipo AISI 420 particolarmente adatto ad essere affilato e a mantenere a lungo il filo tagliente.

CARE AND MAINTENANCE

NORME D'USO E MANUTENZIONE

After each use wash the items in hot water and neutral washing detergent. Do not use detergents containing chlorine and/or alkali cleaners. Then dry thoroughly the items and store them in a dry room. Never use any type of scraper or steel wool which will scratch the surface of the items. Any food remain such as salt, lemon, vinegar, milk, etc. should be thoroughly cleaned up to prevent corrosion. The items must be washed as soon as possible after use to avoid a prolonged contact with the previously said type of food. In case of use of dishwashing machine, make sure that at the end of the cycle the items come out perfectly dry otherwise wipe them thoroughly by hand with a soft cloth. The above recommendations are particularly meant for the care of the blades, which are made of AISI 420 stainless steel. This type of stainless steel is the most suitable to ensure a longlasting cutting edge to the blades, but it is less resistant to the corrosion than the AISI 304 (18/10) stainless steel type, which is used to manufacture the fork, the spoons and the handles of hollow handle knives.

Dopo l'utilizzo lavare la posateria con acqua calda e detergenti neutri.
Non usare detergenti a base di cloro e prodotti candeggianti.
Quindi asciugare con cura la posateria e riporla in un ambiente privo di umidità.
Non usare mai spugnette abrasive o pagliette di ferro che graffierebbero la superficie dei prodotti.
Le posate devono essere perfettamente ripulite da residui alimentari come sale, limone, aceto, latte, ecc. per evitare problemi di corrosione. Pertanto devono essere lavate subito dopo l'uso per evitare un contatto prolungato con questi tipi di cibo.
Usando la lavastoviglie, assicurarsi che alla fine del ciclo di lavaggio le posate risultino essere perfettamente asciutte, altrimenti si provveda asciugandole accuratamente a mano con un panno morbido.
Le precedenti raccomandazioni si riferiscono in modo particolare alla manutenzione delle lame e dei coltelli monoblocco, fabbricati in acciaio inossidabile tipo AISI 420. Questo acciaio è il più adatto a garantire una buona affilatura e una lunga durata del filo tagliente, ma è meno resistente alla corrosione dell'acciaio inossidabile tipo AISI 304 (18/10), utilizzato per la fabbricazione delle forchette, dei cucchiaini e dei manici dei coltelli cavi.

© 2015 LA TAVOLA SRL

GRAPHIC DESIGN

Fabio Nale (D-Lab) www.laboratoriodesign.it

PHOTOS

Simone Barberis, Dario Canova

la tavola

LA TAVOLA srl
via Pietro Micca 51 - 13100 Vercelli, Italy

TEL (+39) 0161.251959
FAX (+39) 0161.254064

E-MAIL contact@la-tavola.it
www.la-tavola.it