

la tavola[®]
SPOTLIGHT ON FOOD

SPOTLIGHT ON FOOD

TABLE OF CONTENTS

SOMMARIO

04	Family Tale	42	Banqueting Furniture
08	Company Profile	50	Flatware
12	Freestanding Buffet	60	Holloware and Silverware
22	Action Stations	66	Porcelain & Bone China
34	Mixology		

7 GENERATIONS AT THE SERVICE OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

LA NOSTRA STORIA,
UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA,
7 GENERAZIONI AL SERVIZIO
DEL SETTORE ALBERGHIERO

THE HOSPITALITY INDUSTRY A FAMILY AFFAIR

La Tavola is a perfect representative of the numerous medium sized companies that fuel Italy's economy: La Tavola is owned and managed by the Sambonet family, whose members have supplied and served the hospitality industry for generations.

L'economia italiana storicamente è alimentata da aziende di medie dimensioni e La Tavola ne è una perfetta rappresentante: a conduzione familiare, altamente specializzata e fortemente orientata al design.

L'azienda è di proprietà e gestita dalla famiglia Sambonet, i cui membri godono di una grande esperienza che deriva da una tradizione quasi centenaria nel settore alberghiero.

1831

The beginnings.
Giuseppe Sambonet opens up
a workshop to produce and sell
silver handmade crafts.

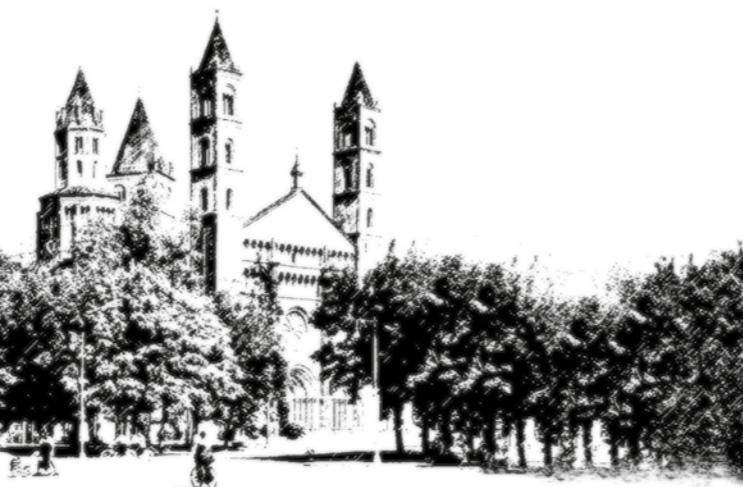
Gli inizi.
Giuseppe Sambonet apre il primo
laboratorio artigianale per produrre e
vendere i suoi manufatti in argento.



1946

Giorgio leads the company's expansion to the foreign market. Later in his life he will focus on his career as a painter and writer, his work is currently showcased in 3 different museums in Vercelli, Italy.

Giorgio guida l'espansione della compagnia sul mercato estero. Più tardi nella sua vita si concentrerà sulla sua carriera di pittore e scrittore, le sue opere sono attualmente esposte in 3 diversi musei a Vercelli, in Italia.



1919

Giulio Sambonet grows the shop into a factory. The factory location is in Vercelli, in the same building where the La Tavola showroom finds its current location.

Giulio Sambonet trasforma l'attività da artigianale in industriale dando vita alla prima fabbrica, con sede a Vercelli, nello stesso edificio in cui la showroom La Tavola si trova attualmente.

1974

Giulio and Sergio Sambonet concentrate their effort in serving the hospitality industry. They manage the Sambonet company until 1986, year in which they sell their shares to start new companies: Table Top Engineering & Design, Sant'Andrea (in partnership with Oneida) and La Tavola®.

Giulio e Sergio Sambonet concentrano i loro sforzi nel settore Horeca. Sviluppano e gestiscono l'azienda Sambonet fino al 1986, quando cedono le loro quote e lasciano la società per fondare le aziende: Table Top Engineering & Design, Sant'Andrea (in collaborazione con Oneida) ed infine La Tavola®.



2011

Matteo joins the team, the 7th generation of the Sambonet family to nurture a passion for the hospitality industry.



Matteo, settima generazione della famiglia Sambonet, si unisce al team con la volontà di riaffermare, ancora una volta, la passione per il mondo dell'ospitalità.



ITALIAN DESIGN, TECHNOLOGY & MANUFACTURING



We proud ourselves with designing all of our products in-house and with making most of them in our factory in Vercelli, Italy.

Siamo orgogliosi di progettare internamente tutti i nostri prodotti e di realizzarne la maggior parte nel nostro stabilimento di Vercelli, in Italia.

FACTORY AND SHOWROOM

VISIT OUR SHOWROOM
LOCATED IN THE
HISTORICAL CITY
OF VERCCELLI

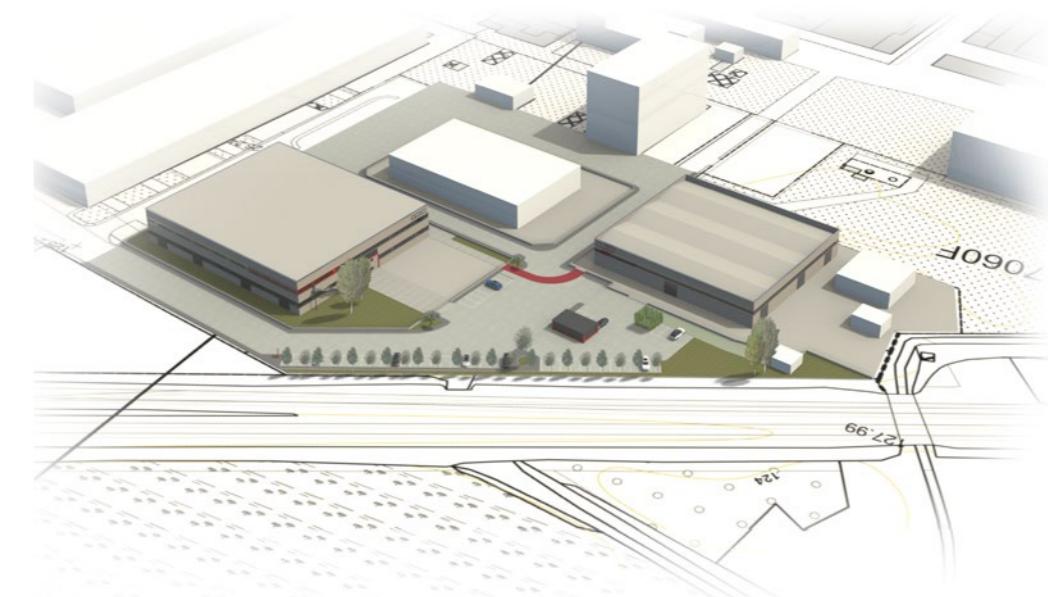
SCOPRI IL NOSTRO
SHOWROOM NEL CUORE
DI VERCCELLI

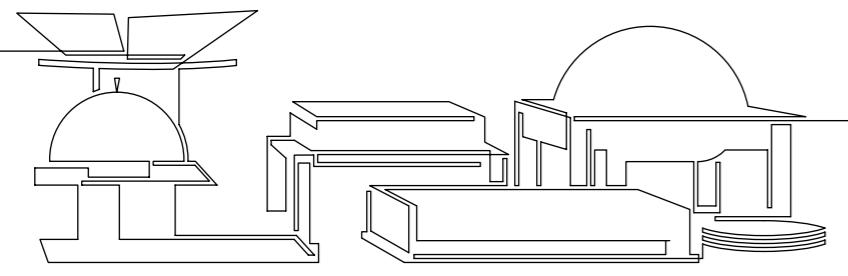
The showroom is located in the heart of the historical Piemontese city of Vercelli, Italy. The space has been repurposed from the original (1920 - 1946) Sambonet family silversmithing factory to a showroom. More than 500 m² of exposition space. You are very invited to visit us!

Since late 2017, and after a bid to expand its operations to meet growing demand, La Tavola operates two building of 2500 sqm and 5000 sqm respectively for its production and warehousing operations.

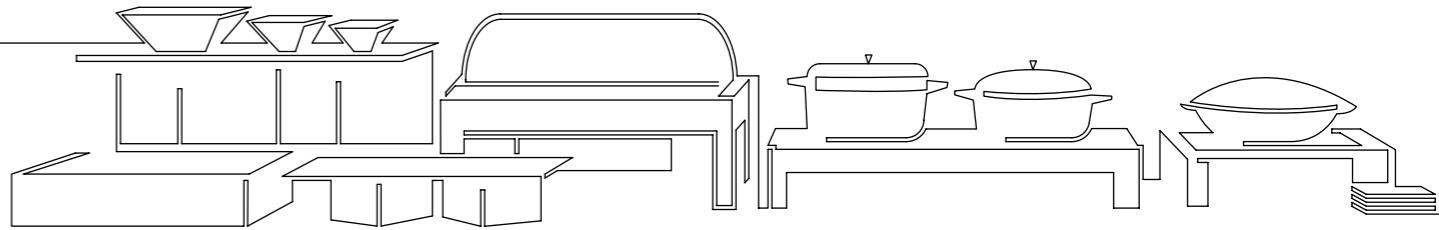
Il nostro showroom è situato a Vercelli, nel cuore della storica città piemontese, in Italia. Questo spazio, originariamente fu la fabbrica di argenteria della famiglia Sambonet (1920-1946), oggi viene riproposto con più di 500 m² di spazio espositivo. Una vostra visita sarà sempre ben gradita!

Dalla fine del 2017, per soddisfare la crescente domanda si è reso necessario espandere le proprie attività, oggi La Tavola gestisce due fabbricati rispettivamente di 2500 mq e 5000 mq adibiti per la produzione e lo stoccaggio.





FREESTANDING





ITALIAN QUALITY AND DESIGN

Qualità e design Made in Italy

Equally pleasing to the eye
and your property's operations

Accattivanti alla vista e appaganti nell'utilizzo

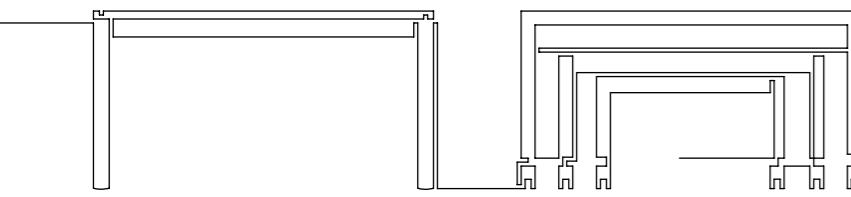




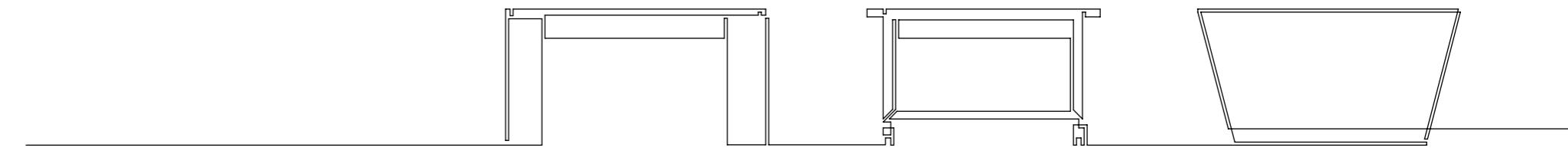
Our product design is
in tune with the latest
F&B trends

Design e soluzioni al passo con i trend
del settore food&beverage





ACTION STATIONS





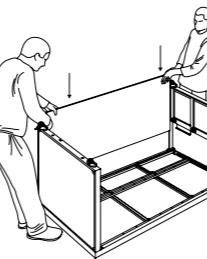
F&B EQUIPMENT THAT FITS SEAMLESSLY WITH ANY LUXURY CONTEXT

Attrezzature che si adattano perfettamente a qualsiasi contesto di lusso

Smart Solutions

La Tavola's Action Stations incorporate unique features for easy mobility and storage.

Le Action Stations La Tavola sono soluzioni uniche ed innovative in termini di mobilità e spazi di stoccaggio.





A comprehensive range
of Action Stations for
indoor and outdoor use

Una gamma completa di stazioni mobili
da buffet per utilizzi indoor e outdoor



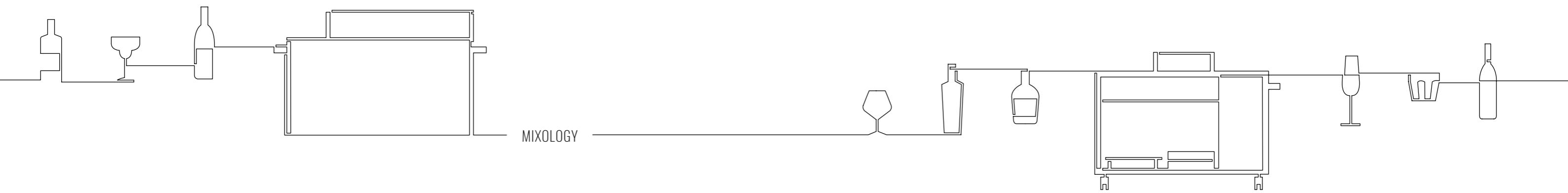
La Tavola's patented modular system provides the widest array of module options in the industry

Abbiamo inventato (e brevettato) il sistema modulare con la più ampia gamma di opzioni dell'intero settore

Per creare una linea mobile di buffet che lasci il segno

**WE HELP
YOU CREATE
A MOBILE
BUFFET SET-UP
THAT YOU WILL
BE PROUD OF**







PROFESSIONAL AND MOBILE COCKTAIL STATIONS FOR EVERYWHERE

Stazioni mobili e professionali per barman e bartender



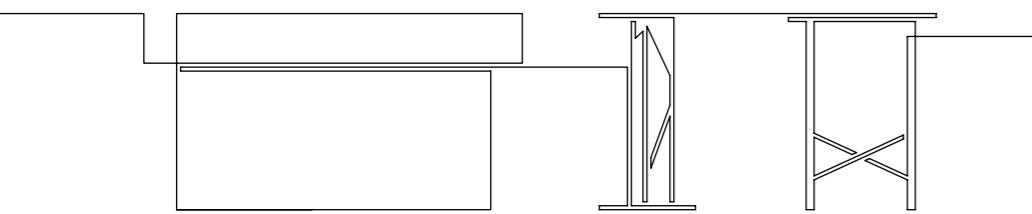




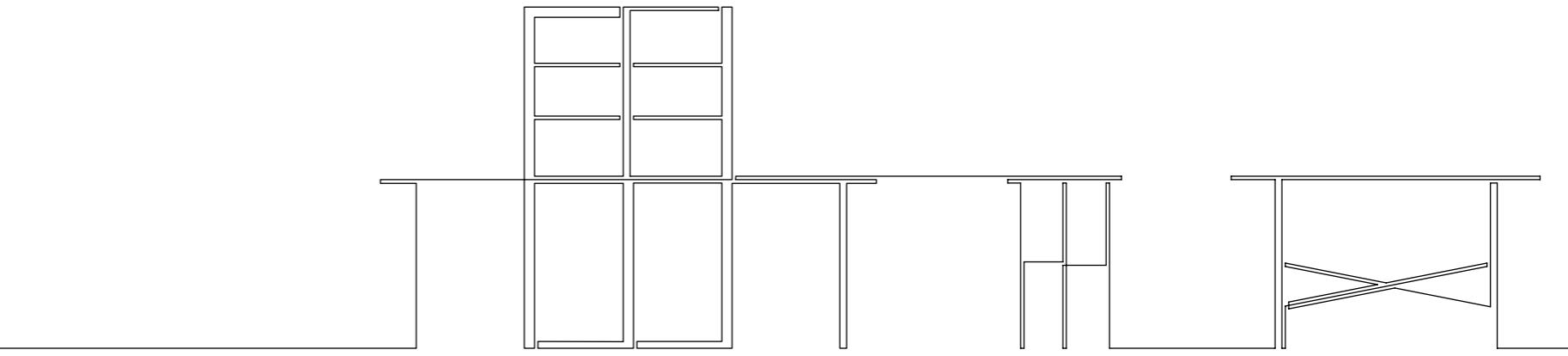
Dazzle your guests with the preparation and service of an exotic Cocktail menu.

Preparare cocktail
sarà una miscela di ingredienti
e spettacolarità in parti eguali





BANQUETING
FURNITURE





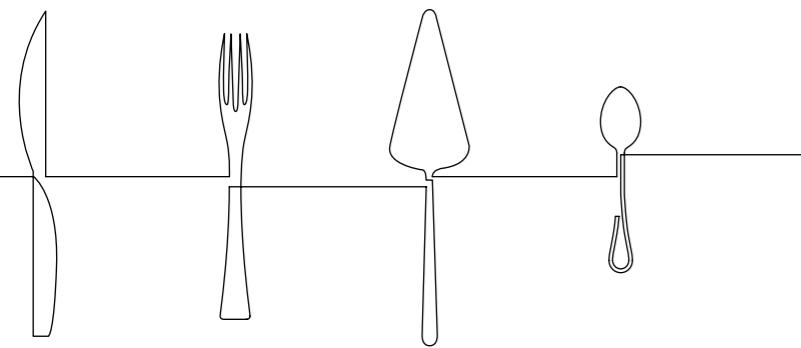


A COMPLETE RANGE AND TOTAL LOOK FOR BANQUETING, CATERING & EVENTS

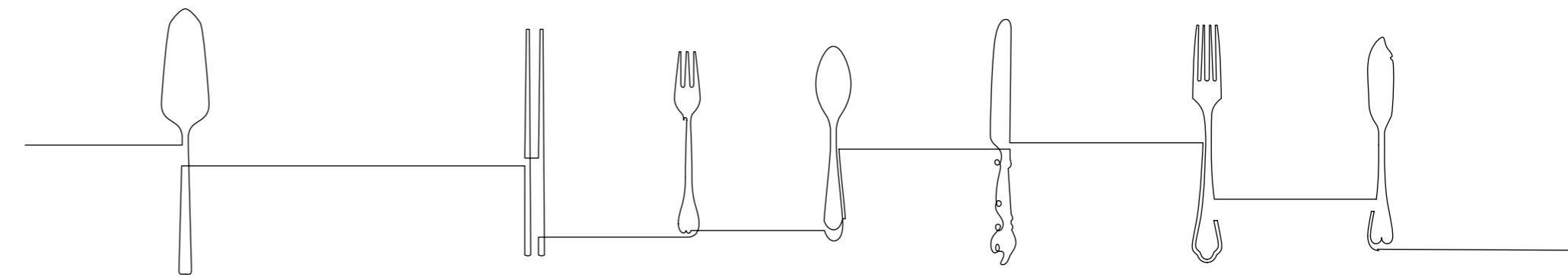
Una gamma prodotti curata in ogni particolare per Banqueting, Catering ed Eventi



Wonderbuffet



FLATWARE



Designing beautiful flatware is
an art form we've developed over
generations

Disegnare modelli di posateria unici è una forma d'arte
alla quale ci dedichiamo da generazioni





Subtle design details
and a commitment to quality set
our classic patterns aside
from the mass

Grandissima attenzione a proporzioni ed armonia delle
forme sono necessari per reinterpretare in maniera
vincente i grandi classici del settore

Flatware designs with personality and able to keep up with current trends in interior decor and dining experience

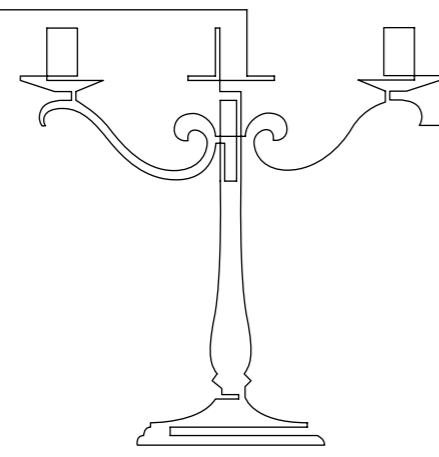
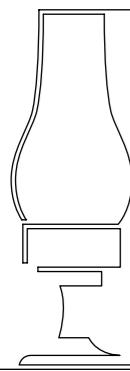
I trend culinari e di interior design sono in costante evoluzione, così come la nostra offerta



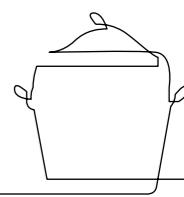
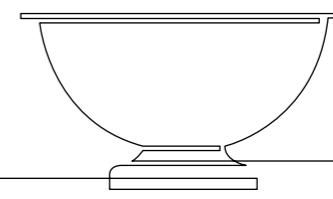
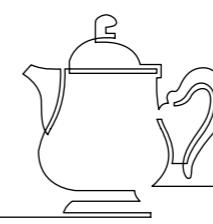
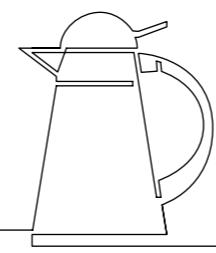


Titanium coating: a unique and engaging way to present your flatware

Il rivestimento al titanio fa di ogni posata un oggetto unico ed accattivante



HOLLOWWARE
AND SILVERWARE



A TIMELESS STATEMENT OF LUXURY AND EXCLUSIVITY

Lusso ed esclusività senza tempo

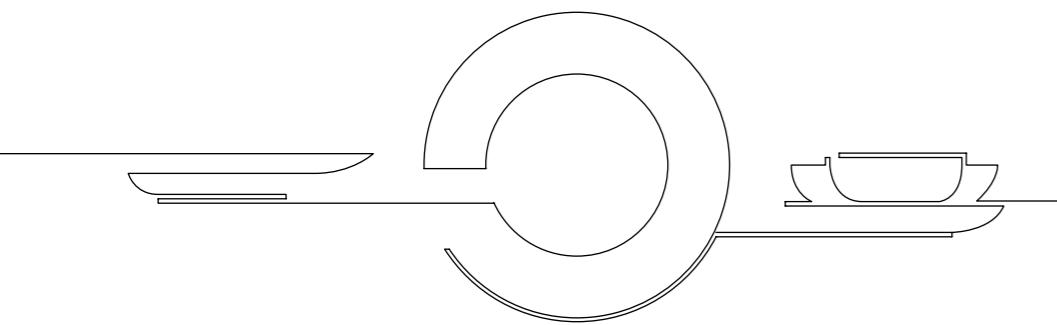


Cafe&Club

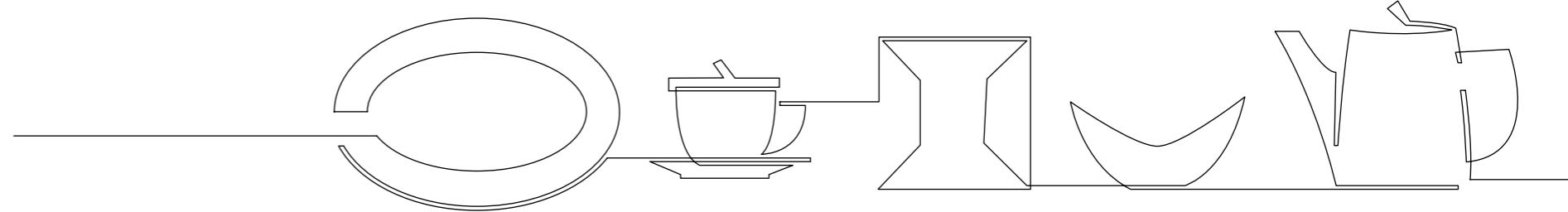
A holloware line is identified by the style of its coffee and tea pots.

Those of the Cafe & Club collection are characterized by their unique lid - the one-of-a-kind knob conjures up memories of the berets of Parisian painters who, on nice spring days, would lay out their easels along the Seine river.

Una linea di vasellame si identifica per la forma dei suoi articoli di caffetteria. Quelli della collezione Cafe & Club si caratterizzano per il loro coperchio dal pomolo sbarazzino che ricorda i "bonnets" dei pittori parigini che, nelle belle giornate di primavera, allineavano i loro cavalletti lungo la Senna.



PORCELAIN
AND BONE CHINA





**TRANSLUCENT
APPEAL**



From two different cultures
comes a new collection.

The exotic flavours and traditions
of the East meet the modern
presentation of the West to
create a single culinary and
cultural experience.

Due mondi culturalmente diversi si incontrano
nel nostro arredo tavola, senza sovrapporsi,
ma amalgamandosi per creare nuove emozioni.

Copyright © LA TAVOLA srl

All rights reserved.

Text and images are property of La Tavola srl and
any reproduction (even partial) of the catalogue is
forbidden.

In the constant search for technical and functional
improvements, La Tavola srl reserves the right to
make changes to its products without notice.

Graphic design
D-Lab - www.laboratoriodesign.it

Photography
Dario Canova
Simone Barberis
Livio Bourbon

Rendering
La Tavola Engineering Dpt.

SEP 2018

la tavola[®]

LA TAVOLA S.r.l. - Via Pietro Micca, 51 - 13100 Vercelli - Italy

ph +39 0161.251959 - contact@la-tavola.it

www.la-tavola.it