

Wonderbuffet

la tavola[®]
KITCHEN & PARTY CARTS

A casa come al ristorante

Una nuova filosofia in cucina

DIVENTA UNO CHEF STELLATO NELLA COMODITÀ DI CASA TUA

La vostra passione per la cucina.
Il piacere di ospitare amici e famigliari.

Soprattutto il piacere di cucinare per loro e di condividere
insieme ogni piatto.

I migliori al mondo ci hanno scelto: ristoranti e alberghi
stellati, persino gli sceicchi arabi si affidano alla nostra
esperienza nel mondo della cucina, alle nostre competenze
nel design e nelle tecnologie della ristorazione, per aiutarli a
far nascere e crescere le loro idee e i loro progetti.

Vogliamo condividere questa conoscenza anche con voi e
farla entrare nelle vostre case.

la tavola®

“GENERAZIONI DA SEMPRE DEDITE
ALLA CREAZIONE DI PRODOTTI
ELEGANTI E INNOVATIVI”

L'AZIENDA

I fratelli Sergio e Giulio Sambonet, in passato partecipi e artefici del successo di altre importanti realtà (Sambonet, Sant'Andrea e Table Top Engineering and Design), hanno portato a La Tavola l'esperienza di una vita intera passata nel settore dell'hospitality.

Oggi Matteo, figlio di Sergio, rappresenta la settima generazione della famiglia Sambonet. Una famiglia, ora come allora, piena di passione per la realizzazione di prodotti sofisticati e all'avanguardia.



“PUNTIAMO AD UNA COSA,
E UNA SOLTANTO: CONTINUARE
A RIVOLUZIONARE IL MONDO
DELL'HOSPITALITY”

ABBIAMO RIVOLUZIONATO IL
MONDO DELLA RISTORAZIONE
PROFESSIONALE, ORA VOGLIAMO
PORTARE LA NOSTRA ESPERIENZA
A CASA VOSTRA

2011

Magic Table

La prima Stazione con Sistema Modulare incorporato brevettato



2012

The Bridge

Stazione mobile con molteplici possibilità di personalizzazione



2014

Nesting Tables

Abbiamo ridefinito il concetto di mobilità e ingombri nel buffet



2016

The Grand

Un capolavoro di design e architettura



2017

Catering Tables

Stazioni e funzioni modulari smontabili, saccabili e trasportabili



2018

Kitchen & Party Carts, Dining Tables e Grandi Feste

“A casa come al ristorante”





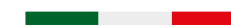
IL TEAM

Il nostro team è composto da ingegneri specializzati, architetti ed esperti artigiani.

I nostri punti di forza sono: innovazione, design, tecnologia e un customer care scrupoloso.

INGEGNERI
SPECIALIZZATI,
BRILLANTI ARCHITETTI,
ESPERTI ARTIGIANI

DESIGN ITALIANO, TECNOLOGIA E PRODUZIONE



DESIGN E BREVETTI REGISTRATI

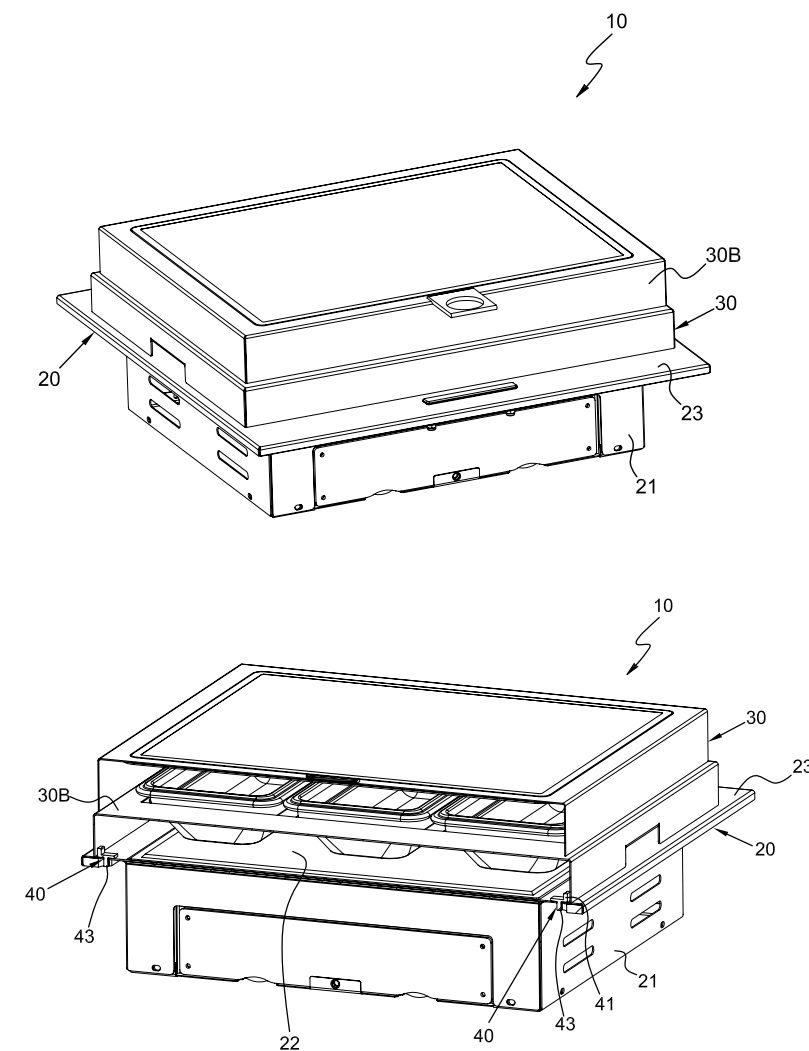
Tutti i design dei prodotti costituiscono oggetto di brevetto registrato da La Tavola, che ne garantisce la loro originalità e provenienza.

È assolutamente vietato l'utilizzo dei brevetti, da parte di terzi, nonché la parziale o totale riproduzione, imitazione o copia.

La Tavola si riserva il diritto di intraprendere azioni legali contro chiunque violi i propri brevetti e design.

L'acquisto di prodotti di imitazione o contraffatti è vietato e verrà perseguito a norma di legge.

Tutti i modelli di utilità e di design sono stati regolarmente registrati e non possono essere utilizzati da altri soggetti, se non previa autorizzazione scritta da parte di La Tavola.



IMMAGINATE DI ACCOGLIERE I TUOI OSPITI SOTTO IL CIELO DI UNA SERA D'ESTATE...

In passato, avreste trascorso la serata alternandovi tra cucina e terrazza.

Oggi, grazie alla linea Kitchen & Party Carts, vi immergerete completamente nel piacere di cucinare i vostri piatti all'aria aperta
e di dividerli con i vostri amici.

Prodotti illustrati in foto

Warming & Cooling Cart › Bridge extension with wine cabinet unit › Mixology Cart





DIVENTA UNO CHEF STELLATO PER AMICI E FAMILIARI

Se la cucina e il piacere di avere ospiti a casa sono le tue grandi passioni, perché non portarle ad un livello superiore? Un nuovo modo di concepire la convivialità.

Diventa protagonista nella tua cucina come lo sono gli chef stellati nella loro.

Prodotti illustrati in foto

Set 01 Warming Cart + wing extension › Bridge extension › Double Induction Cart › Bridge extension with convection oven unit › Induction & Teppanyaki Cart

Set 02 Warming & Cooling Cart › Bridge extension with wine cabinet unit › Mixology Cart

Approfittare delle lunghe e calde giornate di sole, tra ricette e piatti di stagione.

Frutta esotica, verdura, insalate, carne e pesce alla griglia...

Un set-up a bordo piscina vi permetterà di avere ogni cosa a portata di mano. Un'autentica cucina mobile da esterno, che non avrà nulla da invidiare alle migliori cucine professionali.

Prodotti illustrati in foto

Wok & Teppanyaki Cart › Bridge extension with convection oven unit › Cooling Cart



UN'AUTENTICA RIVOLUZIONE:
MANTENERE INVARIATE NEL TEMPO
LA FRESCHEZZA, LA FRAGRANZA
E LA TEMPERATURA DEL CIBO

Prodotti illustrati in foto

Warming & Cooling Cart › Bridge extension with fridge unit › Warming Cart with 2 chafing dishes





DA -3°C A +120°C

Se amate passare ore seduti a tavola circondati dai vostri amici, tra musica, vino e buon cibo, il problema più grande rimane sempre lo stesso: il mantenimento della qualità degli ingredienti. Piatti caldi che diventano freddi e piatti freddi che diventano caldi. Grazie alle nostre tecnologie professionali e alla nostra creatività, abbiamo risolto questo problema una volta per tutte. Rilassatevi e concentratevi su ciò che è veramente importante: assaporare fino in fondo il buon cibo e la compagnia delle persone che amate.

Prodotti illustrati in foto

Double Induction Cart + wing extension › Bridge extension with convection oven unit › Warming Cart with 2 chafing dishes

IL PIACERE DI CUCINARE IN COMPAGNIA

Perché rimanere ancorati all'idea tradizionale della cucina, quando è possibile rendere tutto molto più interessante?

Una nuova filosofia di ospitalità vi permetterà di combinare la professionalità nel cucinare con la praticità nel servire i vostri piatti. Quindi mettetevi comodi, rilassatevi e scoprite il piacere di condividere tutta la vostra passione per il buon cibo con i vostri amici.

Prodotti illustrati in foto

Double Induction Cart with Steamer and Dim Sum › Bridge extension with convection oven › Induction & Wok Cart





I MOMENTI DI CONDIVISIONE SONO IL MEGLIO CHE LA VITA CI PUÒ OFFRIRE

Perché essere obbligati ad uscire quando si può avere il cibo che si vuole, cucinato come lo si ama, direttamente a casa propria?

Prodotti illustrati in foto

Warming Cart with 2 chafing dishes › Bridge extension › Cooling Cart with bowls

Per accogliere gli ospiti nel modo che più preferite, tutto quello che vi serviva nella vostra cucina di casa ora lo troverete nel vostro patio o sul vostro terrazzo. Non dovrete fare altro che dare libero sfogo al vostro talento gastronomico.

Prodotti illustrati in foto

Double Induction Cart › Bridge extension › Coffee & Tea Cart





Calde giornate estive = Barbecue e piscina.

Dimenticatevi scadenze, meeting e lavoro. Lasciatevi distrarre da grigliate, vino, musica e cocktail comodamente seduti a bordo piscina.

Prodotti illustrati in foto

Green Egg Cart + wing extension › Bridge extension with wine cabinet unit › Beer Cart + wing extension

Sdraiati sul lettino, vorreste poter sorseggiare un cocktail in compagnia?

Niente è meglio della tranquillità e della privacy di casa, allora perché rinunciare a questi semplici, piccoli piaceri?

Prodotti illustrati in foto

Mixology cart › Bridge extension with wine cabinet unit › Beer Cart





Design innovativo e soluzioni all'avanguardia sono sempre a vostra disposizione per ogni ricetta in ogni contesto.

Grazie a una completa mobilità diventa molto semplice spostarsi in ogni angolo della casa.

Regolatori elettronici di temperatura e tecnologie professionali permettono una totale padronanza della vostra cucina.



Prodotti illustrati in foto

Wok & Teppanyaki Cart › Bridge extension with convection oven unit › Double Induction Cart with fridge and pasta modules



PENSAVATE CHE IL BARBECUE FOSSE SEMPLICEMENTE GRIGLIA E BRACE?

Preparatevi a ricredervi. Una postazione di lusso che comprende The Big Green Egg™ può rivoluzionare il concetto tradizionale di barbecue.

Siete autentici Professionisti della Griglia? In qualunque momento ne avrete voglia, sarete in grado di cucinare per i vostri ospiti tutto quello che vorrete.

Prodotti illustrati in foto

Plancha Cart › Bridge extension › Green Egg Cart + wing extension

LA VOSTRA CASA, IL VOSTRO STILE.

Mettete in pratica la vostra idea di arredamento grazie ad una scelta pressoché infinita di finiture e materiali di lusso. Trovate la VOSTRA combinazione.

Prodotti illustrati in foto

Warming & Cooling Cart with stone and carving modules





Realizzate tutto questo mentre, bicchiere alla mano, continuate a godervi la compagnia dei vostri ospiti.

Non perdetevi più neanche un attimo della vostra serata per tornare dentro casa a controllare le cotture.

Prodotti illustrati in foto

Green Egg Cart + wing extension › Bridge extension with fridge unit › Induction & Teppanyaki Cart + wing extension



Prodotti illustrati in foto

Warming & Cooling Cart with stone and salad modules › Bridge extension › Warming & Cooling Cart with food pans and chafing dish modules



La nostra esperienza nei mercati internazionali ci permette di comprendere al meglio le esigenze nell'arredare le case più prestigiose al mondo. Cucinare per famiglie molto numerose non significa dover per forza sacrificare l'estetica e il lusso. Trasformate ogni pasto in un evento speciale.

Prodotti illustrati in foto

Wok & Teppanyaki Cart › Bridge extension with convection oven unit › Double Induction Cart with pasta boiler and steamer modules

CARRELLI COOKING



DOUBLE INDUCTION CART



INDUCTION & TEPPANYAKI CART



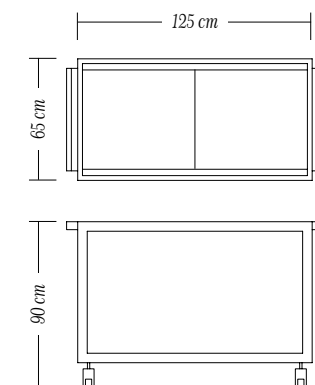
TEPPANYAKI & WOK CART



INDUCTION & WOK CART



PLANCHA CART

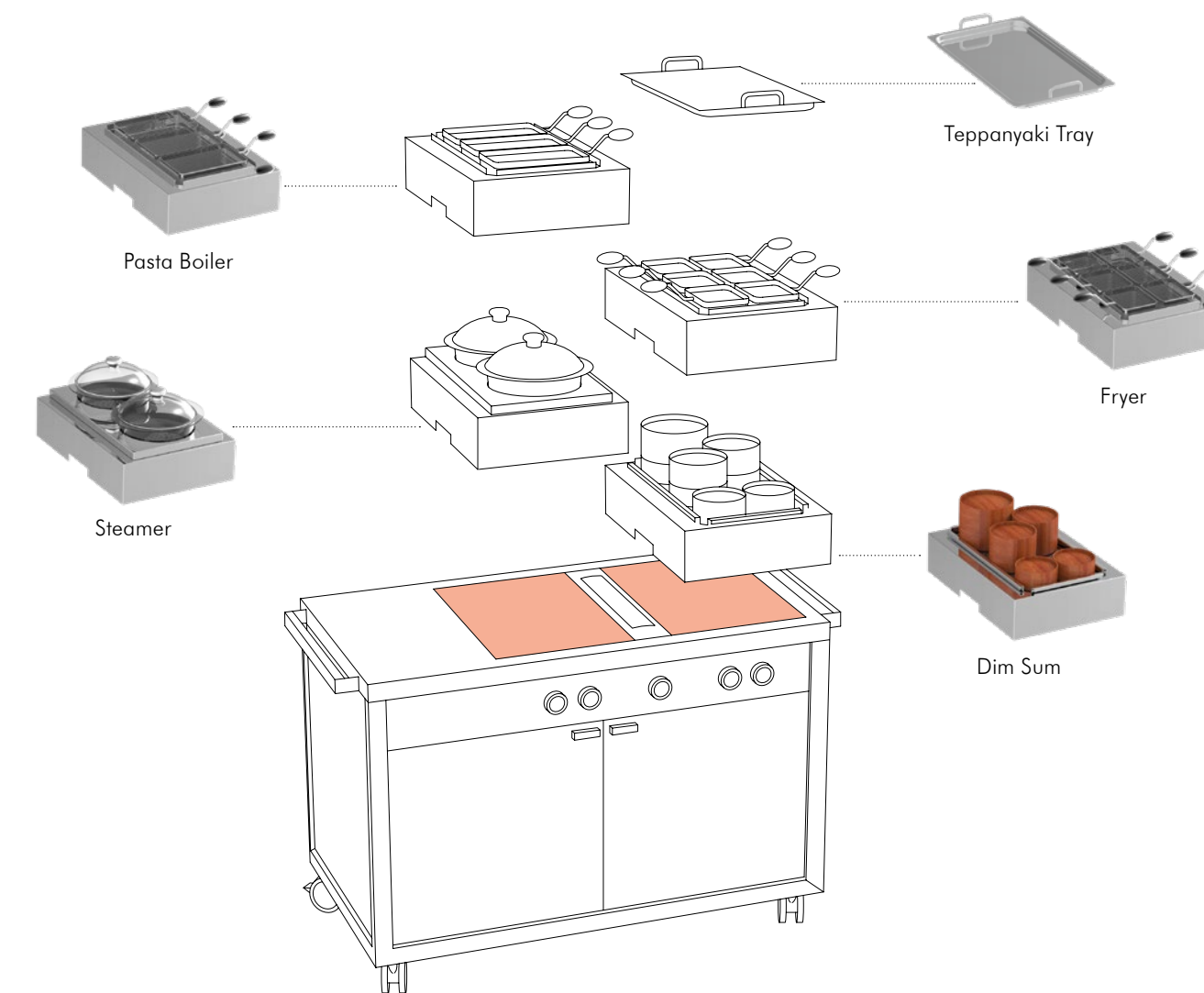


TOP COTTURA A INDUZIONE MULTIFUNZIONE® UN UNICO PIANO DI COTTURA, CINQUE PRODOTTI

Ogni singola induzione può essere facilmente adattata con cinque diversi moduli.

Un'ampia varietà di top a disposizione (teppanyaki, friggitrice, vaporiera, etc...) permettono di soddisfare al meglio una molteplice varietà di cotture.

**IL MODO MIGLIORE PER OTTENERE
UN RISPARMIO IN TERMINI DI
TEMPO E SPAZIO!**



CARRELLI WARMING, COOLING E WARMING&COOLING



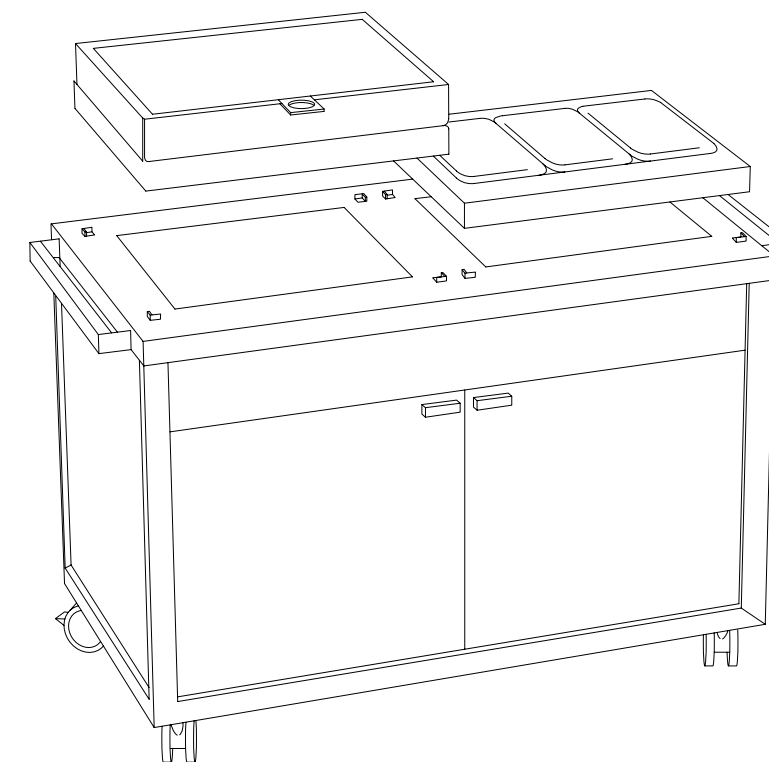
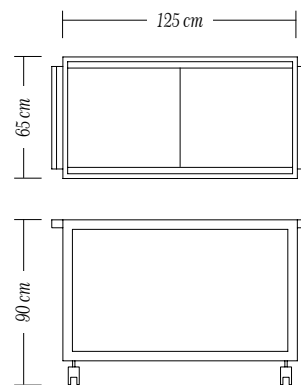
WARMING CART
ELETTRICO



COOLING CART
ELETTRICO

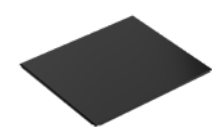


HOT&COLD CART
ELETTRICO



TOP MULTIFUNZIONE® IL MASSIMO DELLA VERSATILITÀ CON IL MINIMO DELL'ATTREZZATURA

TOP



GLASS



FOOD PAN



CHAFFER



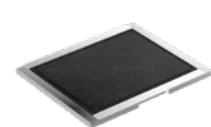
SOUP



CARVING



BOWLS



STONE



GLASS



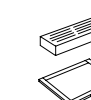
FOOD PAN



CHAFFER



SOUP



CARVING



BOWLS



STONE

OGNI PRODOTTO È COMPOSTO DA UN
CARRELLO E DUE TOP MULTIFUNZIONE.

I TOPS SONO SEMPRE RIMOVIBILI
E INTERSCAMBIABILI.

		GLASS	FOOD PAN	CHAFFER	SOUP	CARVING	BOWLS	STONE
	WARMING CART	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	COOLING CART	✓	✓	✓	✓		✓	
	HOT&COLD CART	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

CARRELLI SPECIALI



MIXOLOGY CART
125x65x90



WINE & SPIRIT CART
95x65x90



SHAWARMA CART
125x65x90



GRILL/PLANCHA CART
155x65x90



BEER CART
125x65x90



GREEN EGG CART
125x65x90

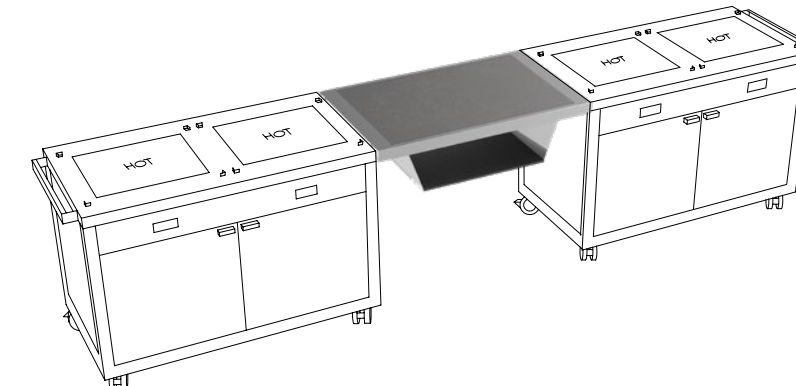


MULTI-USE WORKING CART
125x65x90

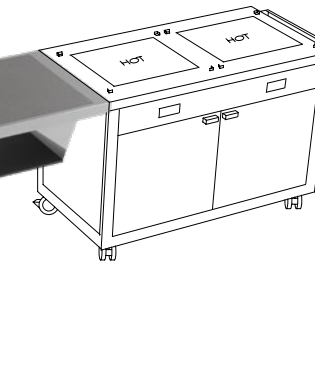


COFFEE & TEA CART
125x65x90

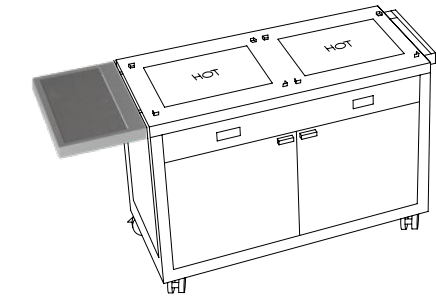
ESTENSIONI E ACCESSORI



ESTENSIONE BRIDGE
104x65x5



PORTA PIATTI
PER ESTENSIONE BRIDGE
88x65x25



ESTENSIONE WING
35x65x5



FORNO A CONVEZIONE
104x65x84



CANTINETTA VINO
104x65x84



FRIGO
104x65x84



SISTEMA DI ASPIRAZIONE PROFESSIONALE BORA PER PIANO DI COTTURA

DATI TECNICI

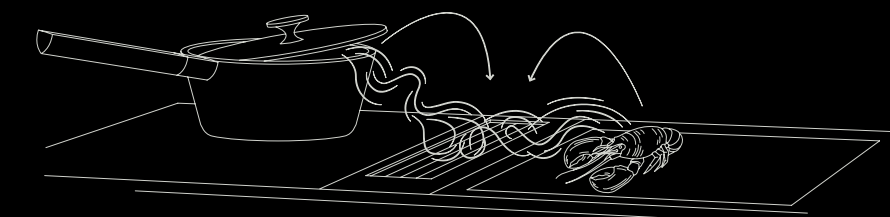
Tensione 220-240 V

Frequenza 50/60 Hz

Potenza massima assorbita 700 W

Livelli di potenza 1 - 9

- » Manopola di comando per controllo potenza
- » Indicatore di potenza
- » Cappa di aspirazione elettrica
- » Sensore cappa di aspirazione
- » Filtro antigrasso in acciaio inox
- » Sensore filtraggio antigrasso
- » Funzione di aspirazione automatica della cappa
- » Display filtro
- » Arresto di sicurezza
- » Sistema di filtraggio con carboni attivi (3 filtri indipendenti)



PIANO A INDUZIONE PROFESSIONALE BORA

DATI TECNICI

Tensione 220 - 240 V

Frequenza 50/60 Hz

Potenza massima assorbita 3,7 kW

Fusibile 1 x 16 A

Livelli di potenza 1 - 9, P

Dimensione della zona di cottura anteriore 230 x 230 mm

Potenza zona cottura anteriore 2100 W

Livello power zona di cottura anteriore 3700 W

Dimensione della zona di cottura posteriore 230 x 230 mm

Potenza della zona di cottura posteriore 2100 W

Livello power zona di cottura posteriore 3700 W

- » Regolazione potenza
- » Funzione ponte
- » Funzione pausa
- » Funzione timer
- » Indicatore zona di cottura sulla manopola di controllo
- » Riconoscimento dimensione padella
- » Funzione di riscaldamento automatico
- » Display digitale di potenza sulla manopola di controllo
- » Arresto di sicurezza



WOK PROFESSIONALE BORA

DATI TECNICI

Tensione 220 - 240 V

Frequenza 50/60 Hz

Potenza massima assorbita 3,0 kW

Fusibile 1 x 16 A

Livelli di potenza 1 - 9, P

Dimensione della zona di cottura Ø 310 mm

Potenza della zona di cottura 2400 W

Livello power zona di cottura 3000 W

» Regolazione potenza

» Funzione pausa

» Funzione timer

» Indicatore zona di cottura sulla
manopola di controllo

» Funzione di riscaldamento
automatico

» Display digitale di potenza sulla
manopola di controllo

» Arresto di sicurezza



TEPPANYAKI / GRILL PROFESSIONALE BORA

DATI TECNICI

Tensione 380 - 415 V 2N

Frequenza 50/60 Hz

Potenza massima assorbita 4,8 kW

Fusibile 2 x 16 A

Controllo della temperatura (livelli di potenza)

150 - 230 ° C, 250 ° C (1 - 9, P)

Range temperatura 70 - 250 ° C

Materiale piano di cottura: Acciaio Inox Spazzolato

Dimensione zona di cottura anteriore 295 x 230 mm

Potenza zona cottura anteriore 2400 W

Dimensione zona di cottura posteriore da 295 x 230 mm

Potenza della zona di cottura posteriore 2400 W

- » Griglia in acciaio inox Teppan "full" con due zone di cottura
- » Regolazione potenza
- » Funzione ponte
- » Funzione pausa
- » Funzione timer
- » Indicatore zona di cottura sulla manopola di controllo
- » Funzione riscaldamento automatico
- » Display digitale di potenza sulla manopola di controllo
- » Arresto di sicurezza



HOT & COLD PROFESSIONALE

DATI TECNICI

Tensione 220 V

Frequenza 50/60 Hz

Potenza massima assorbita 850 W

Regolazione temperatura -3 +120 °C

- » Struttura di protezione in acciaio inox 18/10
- » Piastra calda e fredda per una massima versatilità
- » Piano in vetro temperato estraibile, finitura fumé
- » Controlli semplici e lettura digitale della temperatura
- » Disponibile Sistema Top multifunzione (opzionale)



GLASS SHOCK FREEZER PROFESSIONALE

DATI TECNICI
















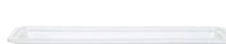





Tensione di alimentazione 100 - 240 V

Frequenza 50/60 Hz

Potenza massima assorbita 50 W

- » Batteria integrata
- » Bombola di CO₂ intercambiabile
- » Temperatura massima di raffreddamento -36° C
- » Sistema di illuminazione a LED

FOOD PANS IN CERAMICA QUALITÀ PREMIUM

GN SIZES	WHITE h 6,5 cm	CHERRY h 6,5 cm	BLACK h 6,5 cm
1/1 GN	 TAV340105	 TAV340133	 TAV340171
1/2 GN	 TAV342605	 TAV342633	 TAV342671
2/3 GN	 TAV342305	 TAV342333	 TAV342371
1/3 GN	 TAV341705	 TAV341733	 TAV341771
1/4 GN	 TAV341605	 TAV341633	 TAV341671
2/4 GN	 TAV340205	 TAV340233	 TAV340271
1/6 GN	 TAV348605	 TAV348633	 TAV348671



























COCOTTES E TAJINES IN GHISA

INDUCTION-READY

 BLACK Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010N	 GRAPHITE GRAY Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010G	 CHERRY Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010R	 MUSTARD Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010S
 BLACK Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020N	 GRAPHITE GRAY Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020G	 CHERRY Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020R	 MUSTARD Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020S
 BLACK Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026N	 GRAPHITE GRAY Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026G	 CHERRY Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026R	 MUSTARD Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026S
 BLACK Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030N	 GRAPHITE GRAY Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030G	 CHERRY Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030R	 TAJINE - WHITE Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128
 OVAL - BLACK 41 x 32,5 h 19 cm - lt 12 TAV604132N	 OVAL - GRAPHITE GRAY 41 x 32,5 h 19 cm - lt 12 TAV604132G	 TAJINE - CHERRY Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128R	 TAJINE - GRAPHITE GRAY Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128G

COCOTTES IN CERAMICA QUALITÀ PREMIUM

INDUCTION-READY

 COCOTTE TONDA Ø 26 cm - lt 3,4 TAV65026W	 TAV65026N	 TAV65026B	 TAV65026R	 TAV65026Y	 TAV65026G	 TAV65026V
 COCOTTE TONDA LARGE Ø 28 cm - lt 3,6 TAV65028W	 TAV65028N	 TAV65028B	 TAV65028R	 TAV65028Y	 TAV65028G	 TAV65028V
 COCOTTE OVALE 32,5 x 26,5 cm - lt 4,2 TAV6503226W	 TAV6503226N	 TAV6503226B	 TAV6503226R	 TAV6503226Y	 TAV6503226G	 TAV6503226V
 TAJINE Ø 32 cm - lt 3 TAV65032W	 TAV65032B	 TEGAME RETTANGOLARE 30,5 x 21,5 h 7 TAV65113	ACCESSORI		 ACCESSORIO PER VAPORIERA Ø 26 h 6,5 TAV65126W	 POSA COPERCHIO 12 x 6 h 8 TAV65112

CIOTOLA DA INSALATA
(solo per piano elettrico)
20 x 20 h 8,5 cm
N20212020



PIATTO RETTANGOLARE
DA ARROSTO
(solo per piano elettrico)
19 x 12,5 x 5 cm

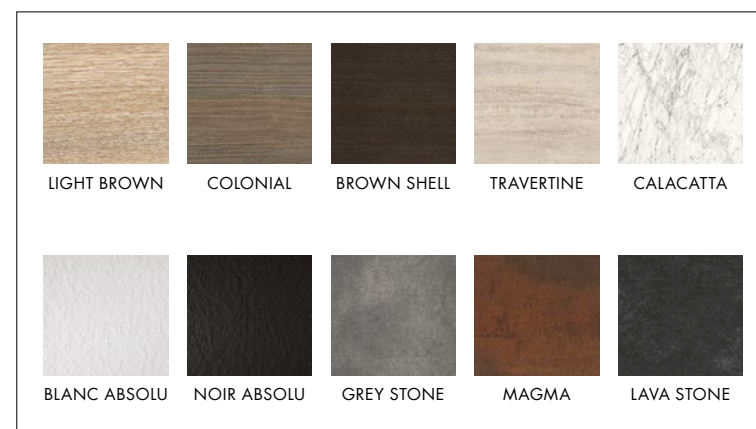
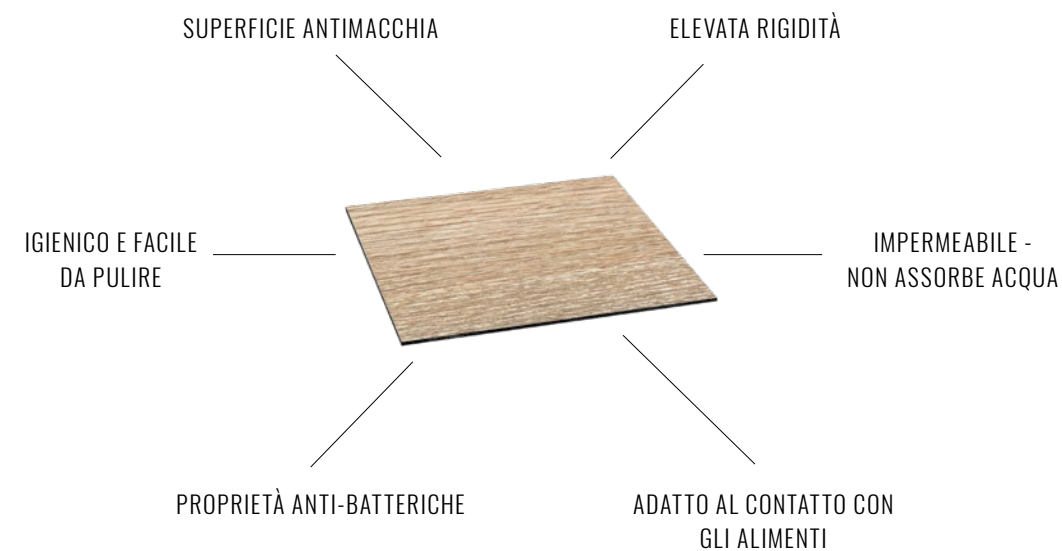


PANNELLI E TOP HPL

LEGGERI, DUREVOLI E FACILI DA PULIRE

Le piastrelle sono realizzate in HPL, un materiale ad alte prestazioni, ideale per un uso intensivo tipico del settore della ristorazione.

I piani e i bordi in HPL sono resistenti e leggeri. Hanno un aspetto magnifico e, grazie ad una grande varietà di finiture disponibili, è molto facile abbinarli al vostro arredamento.



TESTIMONIALS



NOBU MIAMI BEACH

FLORIDA

ARCHITECT: DAVID ROCKWELL



"It's very rare that something encompasses both form and function. The beauty and simplicity of the product design provides inspiration for myself and my team"

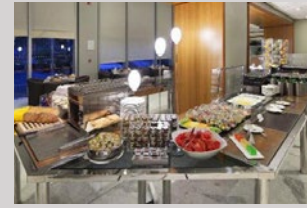
THOMAS BUCKLEY, EXECUTIVE CHEF



NH HOTEL

TORINO

ARCHITECT: RENZO PIANO



"We love the flexibility of the products and it has been very engaging working with La Tavola's design team to come up with the ideal solution for our property. The chosen design makes great use of our space and makes guest flow easy even at peak times"

DAVIDE SPRIANO, DIRETTORE



SOLAIRE RESORT & CASINO

IN ENTERTAINMENT CITY, MANILA

ARCHITECT: KNA, PRINCIPAL KIRK NIX.



"La Tavola's products for buffet set ups and cocktails have become the 'talk of the town'"

WOLFGANG FISCHER, CULINARY DIRECTOR



SOPHIA'S RESTAURANT

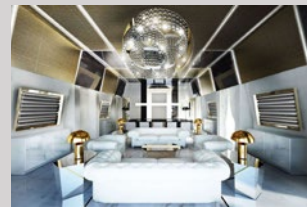
IN ENTERPRISE HOTEL, MILANO

ARCHITECT: SOFIA GIOIA VEDANI



"La Tavola have been so fantastic to work with and it has been a pleasure because they really make you part of the design process giving you the opportunity to let them know exactly what you want out of your buffet set-up"

FILIPPO PRASTARO, F&B EXECUTIVE



GALLIA EXCELSIOR HOTEL

MILANO

ARCHITECT: MARCO PIVA



"La Tavola's tables are beautifully crafted and extremely versatile. The team provided great support throughout the entire process - from concept creation to the installation and staff training"

STEFANO PIANTANIDA, F&B DIRECTOR



FOUR SEASONS RESORT

AT WALT DISNEY WORLD® RESORT, ORLANDO

ARCHITECT: WTG DESIGN, HKS, EDSA (LANDSCAPE ARCHITECTURE)
INTERIOR DESIGN: ANDERSON MILLER



"The products are easy to operate, very flexible and look great with our interior décor. The La Tavola team provided excellent service as well as staff training prior to our opening"

CORY SAFFRAN, ASSISTANT DIRECTOR OF F&B



FOUR SEASONS HOTEL

AT AL MARYAH ISLAND, ABU DHABI

ARCHITECT: PLP ARCHITECTURE. INTERIOR DESIGNERS: RICHMOND INTERNATIONAL, HBA, TIHANY DESIGN (SELECTED RESTAURANT DESIGN), AVROKO (SELECTED RESTAURANT DESIGN)



"La Tavola's products are stunningly well matched to our events space – they truly look like part of the overall interior décor and existing furniture. The installation service provided was timely, efficient and ensured that everything was up and running within good time for our opening"

GIANCARLO DI FRANCESCO, EXECUTIVE CHEF



NOVOTEL

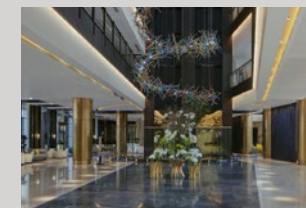
MANILA

ARCHITECT: SUDHAKAR THAKURDESAI



"A fantastic investment. It is very rare to find so much flexibility in a product that is at the same time very easy to operate. Two thumbs up!"

MICHAEL SCHAUSS, EXECUTIVE CHEF



THE WESTIN DOHA HOTEL & SPA

DOHA

ARCHITECT: KEO INTERNATIONAL CONSULTANTS



"We were able to customize the materials and finishes used for the products so that they fit in with our interior style and décor. The level of service was very detailed and personalized. The team were always available for anything and very helpful"

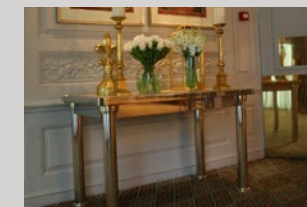
BULENT CANBOLAT, EXECUTIVE CHEF



MANDARIN ORIENTAL

BANGKOK

ARCHITECTS: STEFANO CARDU & ROSSI (1881), CHAPMAN TAYLOR (CIAO RESTAURANT INTERIOR DESIGN) - JOYCE WANG STUDIO (HOTEL SUITE INTERIOR DESIGN)



"We chose La Tavola's products because they match our classic and magnificent interior design. Their team has been extremely helpful and the products look so good that we are actually using some of the tables as furniture in our pre-function room".

MARC EPPER, F&B MANAGER



MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

BANGKOK

ARCHITECT: HOC ARCHITECTS



"We favored La Tavola for our mobile banqueting equipment because of their look & feel and solidity. The equipment is powerful enough to run a full à la carte service on their tables alone without access to any other kitchen. The installation and training service provided was timely and very helpful"

DIETER RUCKENBAUER, F&B DIRECTOR



CAPITAL HOSPITALITY

AT ADNEC, ABU DHABI

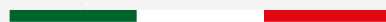
ARCHITECT: RMJM ARCHITECTS



"The products are of extremely high quality which means they are durable and maintain their appearance over time. We look forward to working closely with La Tavola on many future projects"

EUGENE CARTWRIGHT, HEAD OF CULINARY

la tavola[®]



Via Pietro Micca, 51
13100 Vercelli - Italy

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

www.la-tavola.it

La Tavola sui socials



Copyright © LA TAVOLA srl

Tutti i diritti riservati.

Testo e immagini sono di proprietà di La Tavola srl e ogni riproduzione (anche parziale) del catalogo è vietata.

Nella costante ricerca di miglioramenti tecnici e funzionali La Tavola srl si riserva il diritto di apportare modifiche ai suoi prodotti senza preavviso.

APR 2018

Graphic design
D-Lab - www.laboratoriodesign.it

Photography
Dario Canova
Shutterstock

Rendering
La Tavola Engineering Dpt.

