



# la tavola

*Flatware*

CATALOGUE  
**FLATWARE COLLECTION**



# la tavola®

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:



la tavola®  
**Flatware**



Matteo and Sergio Sambonet

la tavola



Chill Out



New Wave



Urban



Lounge

Yuki



Fusion



Shape of beauty

# Rainbow

cod. 16



LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	001 - Table spoon - Cucchiino tavola 216/5	002 - Table fork - Forchetta tavola 216/5	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco 245	005 - Dessert spoon - Cucchiino frutta 192/4	006 - Dessert fork - Forchetta frutta 192/4	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco 225	009 - Fish fork - Forchetta pesce 206/5	010 - Fish knife - Coltello pesce 238/5	011 - Tea spoon - Cucchiino the 140/3	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka 117/2,5	013 - Iced tea spoon - Cucchiaino bibita 180/3	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo 180/4	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa 192/4	016 - Cake fork - Forchetta dolce 158/3	017 - Oyster fork - Forchetta ostriche 150/3	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco 200	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco 245	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire 244/5	024 - Serving fork - Forchetta servire 244/5	025 - Cake server - Pala torta 260/5	026 - Ladle - Mestolo 278/5	027 - Sauce ladle - Mestolino salsa 184/5

Steak knife  
Coltello bistecca



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror or TS satin finish)
- Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TS satinata)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO




The pattern!



# Première

cod. 15



LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	Item
217/4,5	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
217/4,5	002 - Table fork - Forchetta tavola
250	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola manoblocco
250	004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo
193/4	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta
193/4	006 - Dessert fork - Forchetta frutta
225	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta manoblocco
225	008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo
205/4,5	009 - Fish fork - Forchetta pesce
228/4,5	010 - Fish knife - Coltello pesce
143/3	011 - Tea spoon - Cucchiaino the
117/2,5	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka
180/3	013 - Ice tea spoon - Cucchiaino bibita
182/4	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo
190/4	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa
153/3	016 - Cake fork - Forchetta dolce
145/3	017 - Oyster fork - Forchetta ostriche
190	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro manoblocco
178/3	020 - Butter spreader - Spatola burro
250/8,5	022 - Steak knife hollow handle - Coltello bistecca manico cavo
245/4,5	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire
245/4,5	024 - Serving fork - Forchetta servire
255/4,5	025 - Cake server - Pala torta
278/4,5	026 - Ladle - Mescolo
174/4,5	027 - Sauce ladle - Mescolino salsa
250/4,5	029 - Rice spoon - Cucchiaino riso

Steak knife, hollow handle  
Coltello bistecca manico cavo



Available versions

- 18/10 st. st. (TT mirror, TB brush or TTR rétro finish)
- Silverplated (VT mirror finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror or TTR rétro finish)
- Gold titanium (TO mirror or TTR rétro finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror or TTRC rétro finish)

Versioni disponibili:

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida, TB spazzolata o TTR rétro)
- Argentato (VT finitura lucida)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida o TTR rétro)
- Titanio oro (TO finitura lucida o TTR rétro)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida o TTRC rétro)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO





# New Wave

cod. 13

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	002 - Table fork - Forchetta tavola	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	006 - Dessert fork - Forchetta frutta	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	009 - Fish fork - Forchetta pesce	010 - Fish knife - Coltello pesce	011 - Tea spoon - Cucchiaino the	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	013 - Lead tea spoon - Cucchiaino bibita	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa	016 - Cake fork - Forchetta dolce	020 - Butter spreader - Spuntola burro	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	024 - Serving fork - Forchetta servire	025 - Cake server - Pala torta	026 - Ladle - Mestolo
218/4	215/4	253	194/3,5	197/3,5	228	215/4	235/4	144/2,8	118/2,2	180/3	178/3,5	190/3,5	152/3	178/3	250	246/4,5	245/4,5	255/4	278/5	



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror or TS satin finish)
- Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)









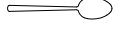
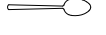



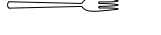








**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TS satinata)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



	LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	
001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	207/4,5	
002 - Table fork - Forchetta tavola	207/4,5	
003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	235	
005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	190/4	
006 - Dessert fork - Forchetta frutta	190/4	
007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	216	
009 - Fish fork - Forchetta pesce	207/4,5	
010 - Fish knife - Coltello pesce	228/4,5	
011 - Tea spoon - Cucchiaino the	143/3	
012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	114/2,5	
013 - Iced tea spoon - Cucchiaino bibita	180/3	
014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo	181/4	
015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa	190/4	
016 - Cake fork - Forchetta dolce	151/3	
018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco	186	
021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco	235	
023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	234/4,5	
024 - Serving fork - Forchetta servire	234/4,5	
025 - Cake server - Pala torta	251/4,5	
026 - Ladle - Mestolo	278/5	
030 - Chopsticks - Bastoncini	230/4,8	
031 - Chopsticks holder - Appoggio bastoncini	50/10	

*Oriental  
taste*

**Yuki** cod. 08



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror or TS satin finish)
- Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TS satinata)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO





# Chill Out cod. 11



LEN / THK (mm)  
Lun. / Sp. (mm)





















- 001 - Table spoon - Cucchiaino tavola 210/5
- 002 - Table fork - Forchetta tavola 210/5
- 003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco 240
- 004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo 240
- 005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta 191/3,5
- 006 - Dessert fork - Forchetta frutta 191/3,5
- 007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco 225
- 008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo 225
- 009 - Fish fork - Forchetta pesce 210/4
- 010 - Fish knife - Coltello pesce 226/4
- 011 - Tea spoon - Cucchiaino the 144/3
- 012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka 115/2,5
- 014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo 183/3,5
- 016 - Cake fork - Forchetta dolce 153/3
- 018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco 190
- 021 - Steak knife solid handle - Coltello bistacca monoblocco 240
- 023 - Serving spoon - Cucchiaino servire 237/5
- 024 - Serving fork - Forchetta servire 237/5
- 025 - Cake server - Pala torta 258/4
- 026 - Ladle - Mestolo 278/5

● ●  
Available versions  
18/10 st. st. (TT mirror or TS satin finish)  
Silverplated (VT mirror or VS satin finish)

Versioni disponibili:  
Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TS satinata)  
Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE  
COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)		
206/4,5	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	
206/4,5	002 - Table fork - Forchetta tavola	
240	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	
240	004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo	
190/4	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	
190/4	006 - Dessert fork - Forchetta frutta	
221	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	
221	008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo	
207/4,5	009 - Fish fork - Forchetta pesce	
228/4,5	010 - Fish knife - Coltello pesce	
144/3	011 - Tea spoon - Cucchiaino the	
113/2,5	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	
186/4	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo	
196/4	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa	
151/3	016 - Cake fork - Forchetta dolce	
192	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco	
233/4,5	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	
233/4,5	024 - Serving fork - Forchetta servire	
258/4,5	025 - Cake server - Pala torta	
278/4,5	026 - Ladle - Mestolo	

# Urban<sup>cod. 18</sup>

*Reflejos natural*



















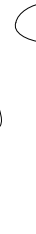


**Available versions**  
18/10 st. st. (TT mirror, TS satin or TTR rétro finish)  
Silverplated (VT mirror or VS satin finish)  
Venetian gold titanium (TTRR rétro finish)  
Gold titanium (TTRO rétro finish)  
Platinum champagne titanium (TTRC rétro finish)

**Versioni disponibili:**  
Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida, TS satinata o TTR rétro)  
Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)  
Titanio venetian gold (TTRR finitura rétro)  
Titanio oro (TTRO finitura rétro)  
Titanio platinum champagne (TTRC finitura rétro)

**HOW TO COMPOSE THE CODE**  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE  
**COME COSTRUIRE IL CODICE**  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)		
208/4,5		001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
208/4,5		002 - Table fork - Forchietta tavola
240		003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco
190/4		005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta
190/4		006 - Dessert fork - Forchietta frutta
220		007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco
190/4		009 - Fish fork - Forchietta pesce
206/4		010 - Fish knife - Coltello pesce
147/3		011 - Tea spoon - Cucchiaino the
113/2,8		012 - Iberrittasse spoon - Cucchiaino moka
184/4		014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo
194/4		015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa
160/3,2		016 - Cake fork - Forchietta dolce
186		018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco
225		021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco
246/4,5		023 - Serving spoon - Cucchiaino servire
244/4,5		024 - Serving fork - Forchietta servire
250/4		025 - Cake server - Pala torta
316/4,5		026 - Ladle - Mestolo

*...harmony of Cultures*

# Fusion cod. 04



**Available versions**  
18/10 st. st. (TT mirror or TS satin finish)  
Silverplated (VT mirror or VS satin finish)

**Versioni disponibili:**  
Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TS satinata)  
Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)

**HOW TO COMPOSE THE CODE**  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE  
**COME COSTRUIRE IL CODICE**  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



*Sounds of modern living*



# Lounge cod. 12

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	
207/4,5	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
207/4,5	002 - Table fork - Forchietta tavola
246	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco
246	004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo
190/4	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta
190/4	006 - Dessert fork - Forchietta frutta
225	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco
225	008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo
208/4	009 - Fish fork - Forchetta pesce
222/4	010 - Fish knife - Coltello pesce
143/3	011 - Tea spoon - Cucchiaino the
114/2,5	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka
180/3	013 - tea spoon - Cucchiaino bibita
179/4	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo
190/4	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa
153/3	016 - Cake fork - Forchetta dolce
142/3	017 - Oyster fork - Forchetta ostriche
196	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco
222	019 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco
236/4,5	020 - Serving spoon - Cucchiaino servire
236/4,5	021 - Serving fork - Forchetta servire
248/4,5	022 - Cake server - Pala torta
278/4,5	023 - Ladle - Mestolo



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror, TS satin, TB brush or TTR rétro finish)
- Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror or TTRR rétro finish)
- Gold titanium (TO mirror or TTRO rétro finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror or TTRC rétro finish)

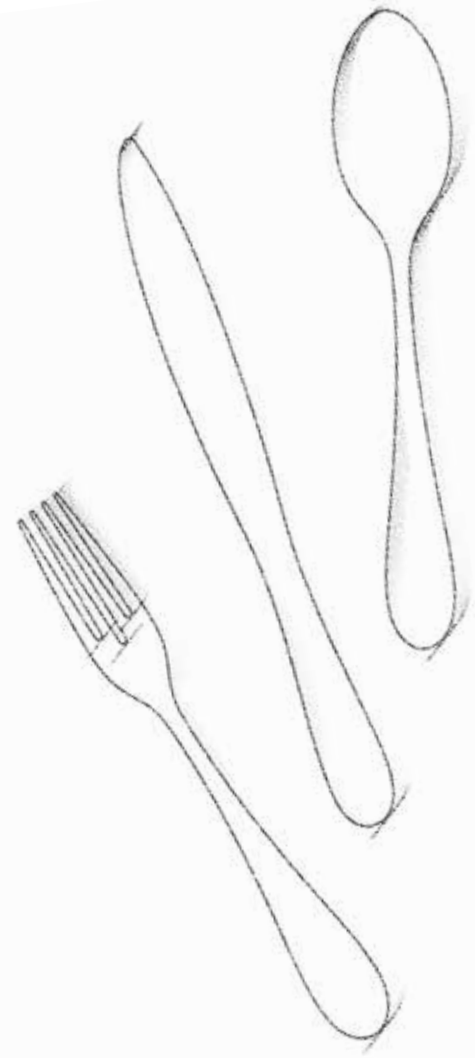
**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida, TS satinata, TB spazzolata o TTR rétro)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida o TTRR rétro)
- Titanio oro (TO finitura lucida o TTRO rétro)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida o TTRC rétro)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO





*Vivid elegance*

# Charme

cod. 21

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	002 - Table fork - Forchetta tavola	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	006 - Dessert fork - Forchetta frutta	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	009 - Fish fork - Forchetta pesce	010 - Fish knife - Coltello pesce	011 - Tea spoon - Cucchiaino the	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	013 - Teed tea spoon - Cucchiaino bibita	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo	016 - Cake fork - Forchetta dolce	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	024 - Serving fork - Forchetta servire
205/4		205/4	235	178/3	178/3	205	205/3,5	216/3,5	143/2,5	114/2	180/2,5	170/3	150/2,5	180	235	236/4	236/4



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror, TS satin, TB brush or TTR rétro finish)
- Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror or TTR rétro finish)
- Gold titanium (TO mirror or TTR rétro finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror or TTRC rétro finish)

**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida, TS satinata, TB spazzolata o TTR rétro)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida o TTR rétro)
- Titanio oro (TO finitura lucida o TTR rétro)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida o TTRC rétro)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



	LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)
001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	210/4,5
002 - Table fork - Forchetta tavola	208/4,5
003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	226
005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	183/4
006 - Dessert fork - Forchetta frutta	181/4
007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	197
009 - Fish fork - Forchetta pesce	208/4,5
010 - Fish knife - Coltello pesce	223/4,5
011 - Tea spoon - Cucchiaino the	144/3
012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	115/2,5
013 - Teal tea spoon - Cucchiaino bibita	180/3
014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo	174/4
016 - Cake fork - Forchetta dolce	151/3
018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco	179
021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco	238
023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	237/4,5
024 - Serving fork - Forchetta servire	235/4,5

*Maverick Allure*

**Curva** cod. 20



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror, TS satin or TB brush)
- Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

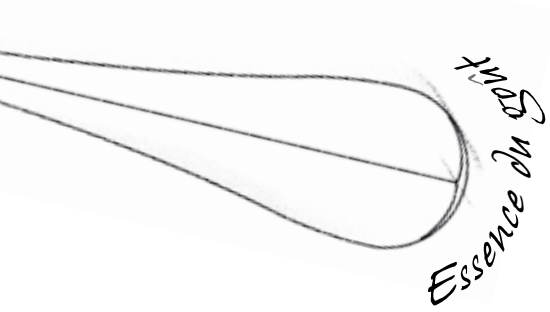
**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida, TS satinata o TB spazzolata)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

**HOW TO COMPOSE THE CODE**  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

**COME COSTRUIRE IL CODICE**  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO




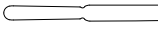







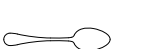

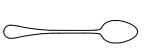
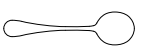
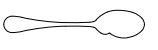


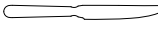










# Aida

cod. 19

LEN / THK (mm)  
Lun. / Sp. (mm)

001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	207/5	
002 - Table fork - Forchetta tavola	207/5	
003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	250	
003SB - Table knife solid handle - Coltello frutta monoblocco, lama spatola	250	
004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo	250	
005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	189/4,5	
006 - Dessert fork - Forchetta frutta	189/4,5	
007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	229	
007SB - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta monoblocco, lama spatola	229	
008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo	229	
009 - Fish fork - Forchetta pesce	189/4	
010 - Fish knife - Coltello pesce	206/4	
011 - Tea spoon - Cucchiaino the	143/3,5	
012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	112/2,5	
013 - Iced tea spoon - Cucchiaino bibita	180/3,5	
014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo	175/4	
015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa	189/4	
016 - Cake fork - Forchetta dolce	150/3,5	
017 - Oyster fork - Forchetta ostriche	139/3,5	
021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco	223	
023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	234/5	
024 - Serving fork - Forchetta servire	234/5	
025 - Cake server - Pala torta	253/5	
026 - Ladle - Mestolo	277/5	
027 - Sauce ladle - Mestolino salsa	173/4	



#### Available versions

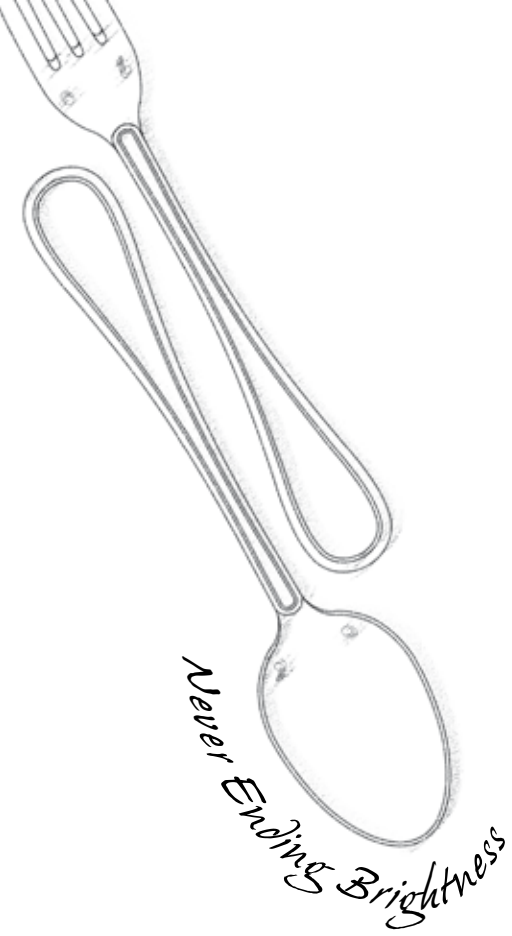
18/10 st. st. (TT mirror, TB brush or TTR rétro finish)  
Silverplated (VT mirror finish)  
Black titanium (TN mirror finish)  
Venetian gold titanium (TR rétro finish)  
Gold titanium (TO mirror or TTRO rétro finish)  
Platinum champagne titanium (TC mirror or TTRC rétro finish)

#### Versioni disponibili:

Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida, TB spazzolata o TTR rétro)  
Argentato (VT finitura lucida)  
Titanio nero (TN finitura lucida)  
Titanio venetian gold (TR finitura rétro)  
Titanio oro (TO finitura lucida o TTRO rétro)  
Titanio platinum champagne (TC finitura lucida o TTRC rétro)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



# Norma

cod. 01

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	Item
204/3,5	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
204/3,5	002 - Table fork - Forchietta tavola
245	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco
245	004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo
187/3	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta
187/3	006 - Dessert fork - Forchietta frutta
225	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco
225	008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo
187/3	009 - Fish fork - Forchetta pesce
204/3	010 - Fish knife - Coltello pesce
143/2,8	011 - Tea spoon - Cucchiaino the
107/2,5	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka
180/2,5	013 - Ice tea spoon - Cucchiaino bibita
178/3	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo
190/3	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa
149/2,8	016 - Cake fork - Forchetta dolce
140/2,5	017 - Oyster fork - Forchetta ostriche
184	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco
220	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco
223/3,5	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire
223/3,5	024 - Serving fork - Forchetta servire
251/3,5	025 - Cake server - Pala torta
277/3,5	026 - Ladle - Mestolo



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror finish)
- Silverplated (VT mirror finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)

**Versioni disponibili:**

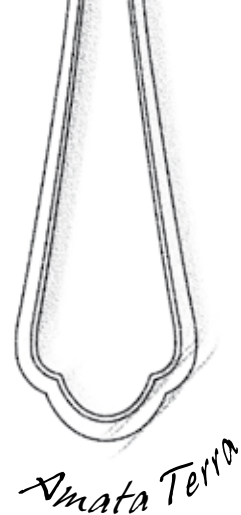
- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida)
- Argentato (VT finitura lucida)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO







# Tosca

cod. 02

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola	209/3,5
	002 - Table fork - Forchetta tavola	209/3,5
	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola manoblocco	255
	004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo	255
	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta	191/3
	006 - Dessert fork - Forchetta frutta	191/3
	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta manoblocco	230
	008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo	230
	009 - Fish fork - Forchetta pesce	191/3
	010 - Fish knife - Coltello pesce	209/3
	011 - Tea spoon - Cucchiaino the	143/2,8
	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka	112/2,5
	015 - Soups Spoon - Cucchiaino salsa	190/3
	016 - Cake fork - Forchetta dolce	150/2,8
	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro manoblocco	190
	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca manoblocco	225
	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	234/3,5
	024 - Serving fork - Forchetta servire	234/3,5
	025 - Cake server - Pala torta	257/3,5
	026 - Ladle - Mestolo	278/3,5



**Available versions**

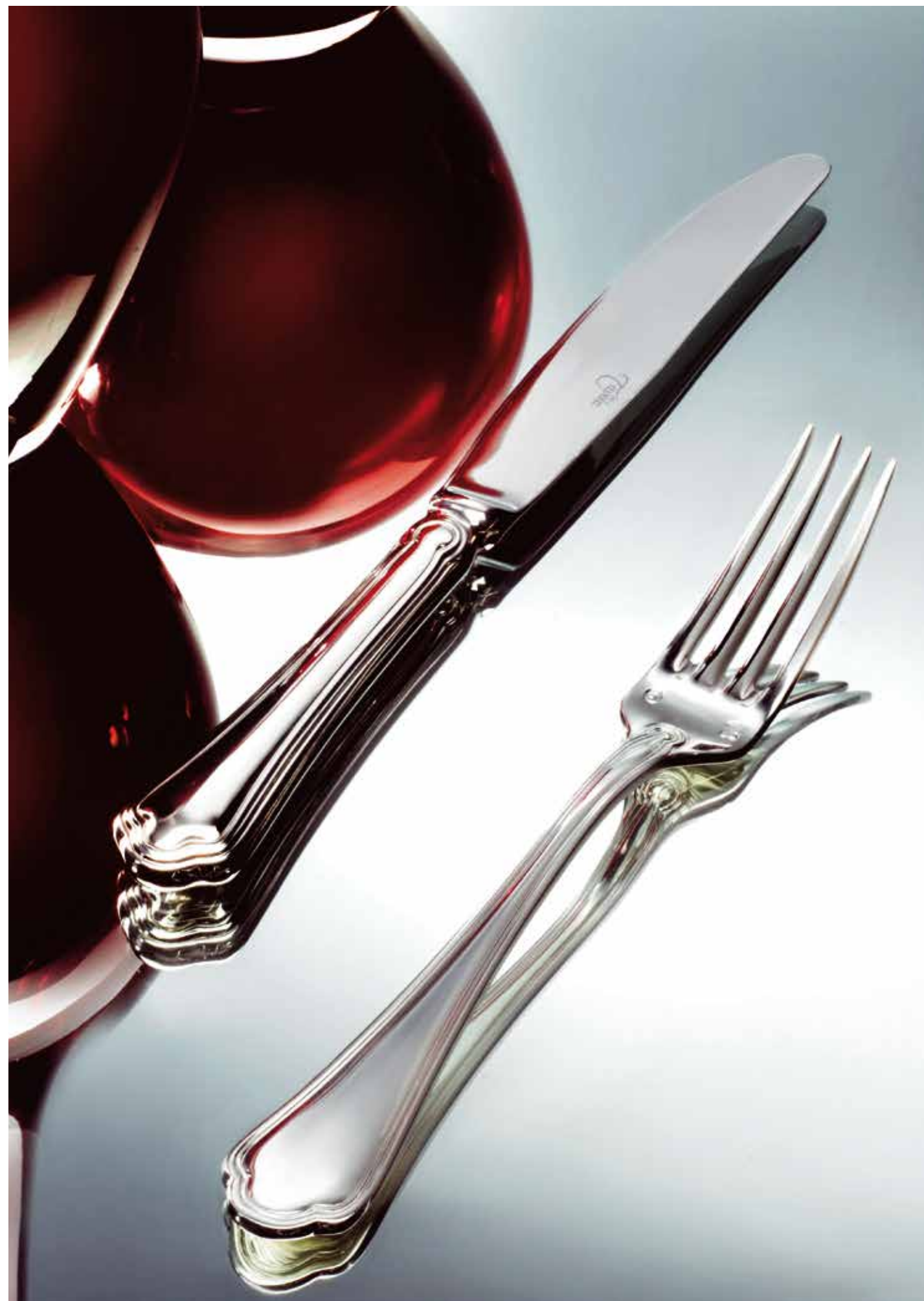
- 18/10 st. st. (TT mirror or TB brush finish)
- Silverplated (VT mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

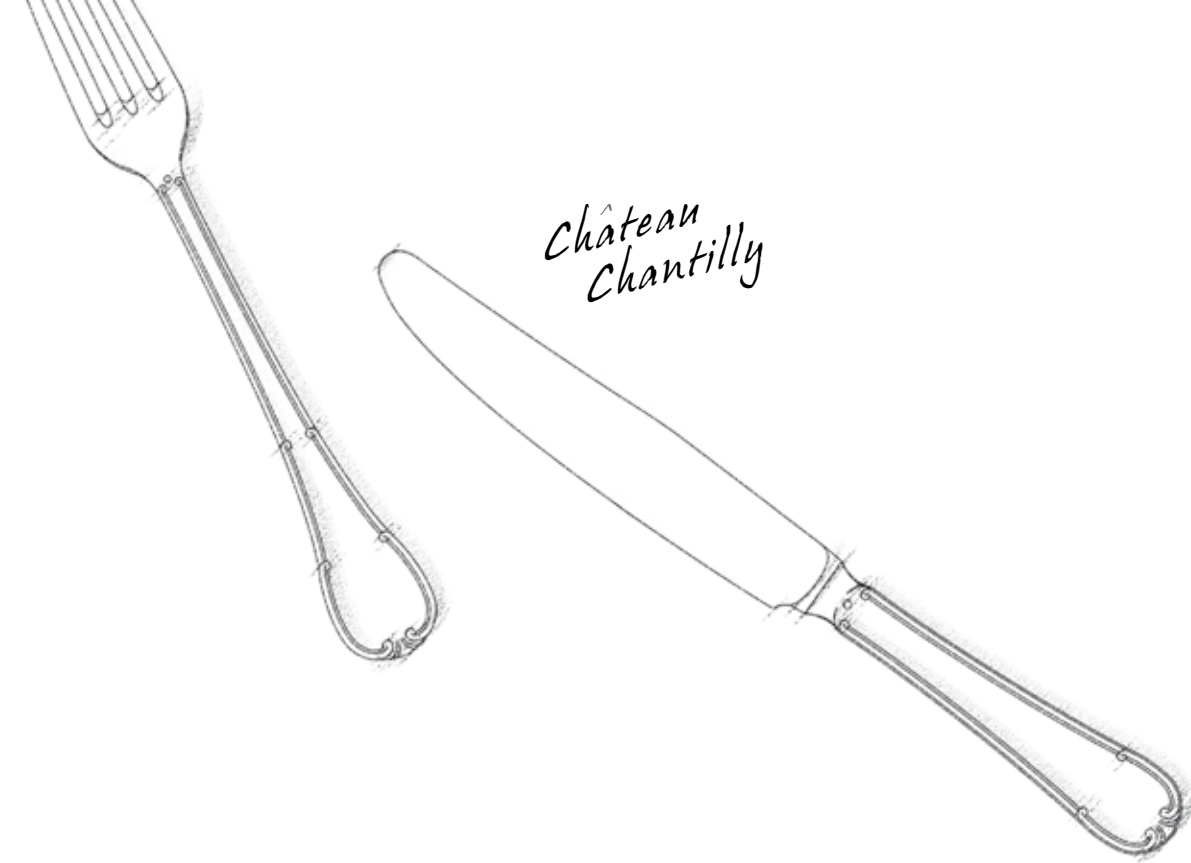
**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TB spazzolata)
- Argentato (VT finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO





Chateau  
Chantilly

# Lucia

cod. 10

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	
204/3,5	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
204/3,5	002 - Table fork - Forchetta tavola
243	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco
243	004 - Table knife hollow handle - Coltello tavola manico cavo
187/3	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta
187/3	006 - Dessert fork - Forchetta frutta
223	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco
223	008 - Dessert knife hollow handle - Coltello frutta manico cavo
187/3	009 - Fish fork - Forchetta pesce
204/3	010 - Fish knife - Coltello pesce
143/2,8	011 - Tea spoon - Cucchiaino the
112/2,5	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka
178/3	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo
190/3	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa
151/2,8	016 - Cake fork - Forchetta dolce
179	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco
221	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco
231/3,5	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire
231/3,5	024 - Serving fork - Forchetta servire
253/3,5	025 - Cake server - Pala torta
277/3,5	026 - Ladle - Mestolo



**Available versions**  
18/10 st. st. (TT mirror finish)  
Silverplated (VT mirror finish)

**Versioni disponibili:**  
Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida)  
Argentato (VT finitura lucida)

**HOW TO COMPOSE THE CODE**  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE  
**COME COSTRUIRE IL CODICE**  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO





# Carmen

cod. 09

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)	Item
212/3	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
212/3	002 - Table fork - Forchietta tavola
244	003 - Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco
190/2,8	005 - Dessert spoon - Cucchiaino frutta
190/2,8	006 - Dessert fork - Forchietta frutta
225	007 - Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco
190/2,8	009 - Fish fork - Forchietta pesce
205/2,8	010 - Fish knife - Coltello pesce
143/2,5	011 - Tea spoon - Cucchiaino the
115/2	012 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka
157/2,5	016 - Cake fork - Forchietta dolce
205	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco
222/3	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire
222/3	024 - Serving fork - Forchietta servire
248/3	025 - Cake server - Pala torta
282/3	026 - Ladle - Mestolo



**Available versions**

- 18/10 st. st. (TT mirror finish)
- Silverplated (VT mirror finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

**Versioni disponibili:**

- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida)
- Argentato (VT finitura lucida)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

HOW TO COMPOSE THE CODE  
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

COME COSTRUIRE IL CODICE  
CODICE MATERIALE + CODICE MODELLO + CODICE ARTICOLO



# Serving items

Pezzi a servire

## Signature essentials by La Tavola



Carving knife Coltello trinciante  
TT14050



Carving fork Forchetta trinciante  
TT14051



Serrated cake server Pala torta bordo tagliente  
TT14052



Bread knife Coltello pane  
TT14053



Serving buffet fork Forchetta per servizio buffet  
TT14055



Serving buffet spoon Cucchiaino per servizio buffet  
TT14054



Cake knife Coltello torta  
18/10 st. TT14057 - Silverplated (Argentato) TT14057S



Punch ladle Mestolo punch  
TT14056



Yogurt ladle Mestolo per yogurt  
TT14058



**Première** ● ● ●

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



**Lounge** ● ● ●

Black Titanium and Venetian Gold Titanium  
Titanio Nero e Venetian Gold



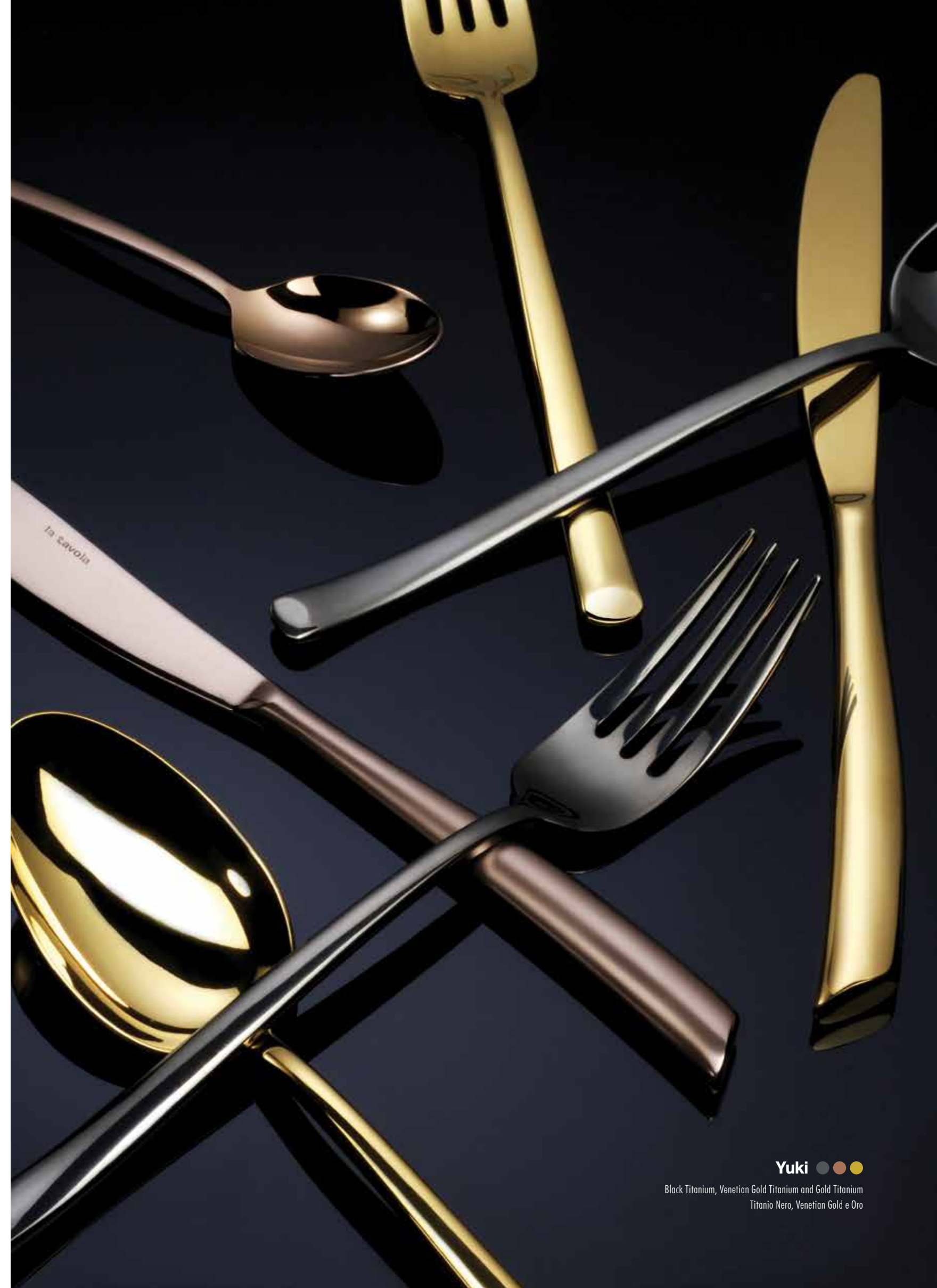
**Rainbow** ● ● ●

Platinum Champagne Titanium  
Titanio Platinum Champagne



**Carmen** ● ● ●

Black Titanium and Gold Titanium  
Titanio Nero e Oro



**Yuki** ● ● ●

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

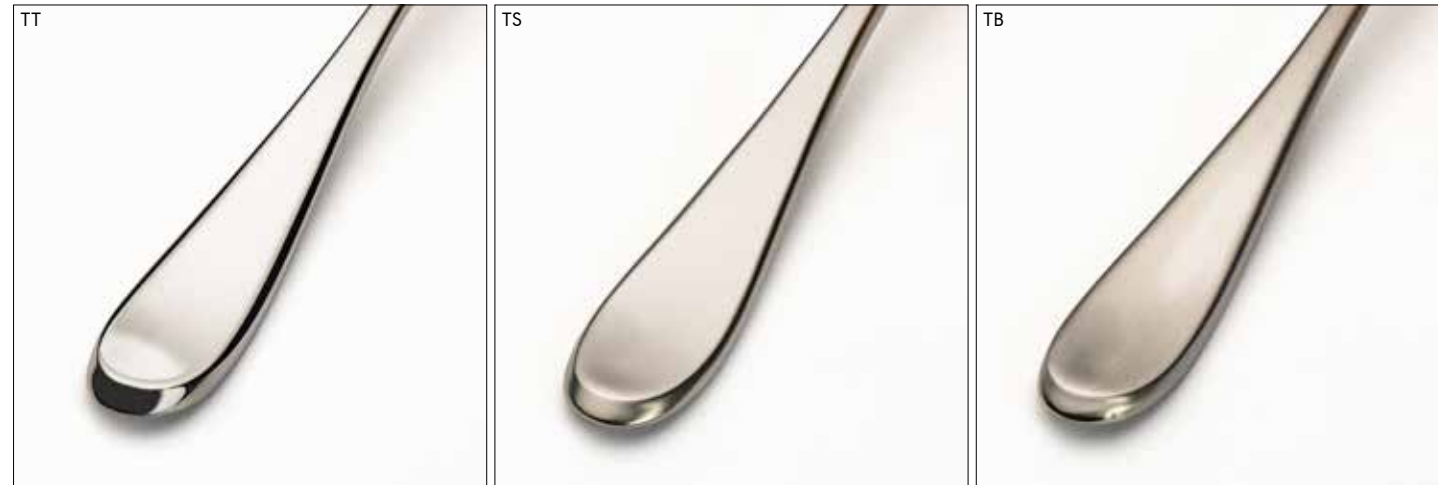


## Rétro by La Tavola

The newest addition to the La Tavola flatware family is Rétro, the key to designing a tabletop ambiance with a touch of retro style that is warm and inviting for guests. In addition to stainless steel, Rétro is also available in our three signature titanium finishes - Gold, Venetian Gold and Platinum Champagne.

La Tavola è orgogliosa di presentare Rétro, nuovissima finitura che arricchisce ulteriormente la gamma di posateria; nata con l'intento di ricreare un ambiente caldo, invitante e d'altri tempi. In aggiunta alla classica versione in acciaio la finitura Rétro è disponibile nelle versioni al titanio Gold, Venetian Gold e Platinum champagne.





● 18 / 10 st. st. (Mirror finish)

● 18 / 10 st. st. (Satin finish)

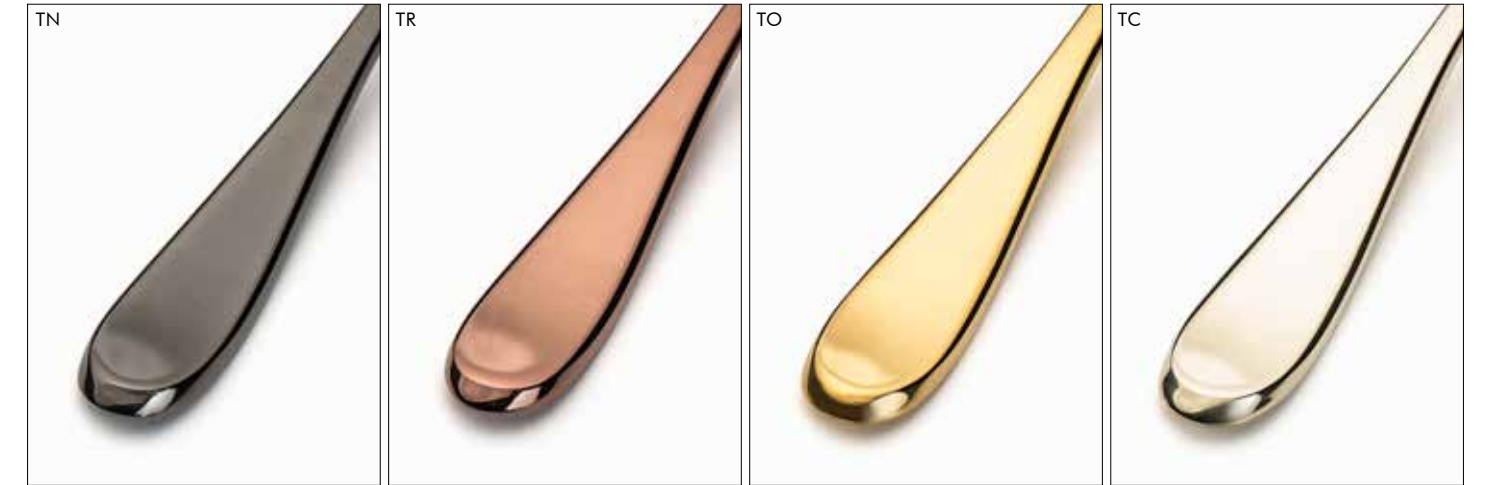
● 18 / 10 st. st. (Brush finish)



● 18 / 10 st. st. (Rétro finish)

● Silverplated (Mirror finish)

● Silverplated (Satin finish)



● Black titanium (Mirror finish)

● Venetian gold titanium (Mirror finish)

● Gold titanium (Mirror finish)

● Platinum champagne titanium (Mirror finish)



● Venetian gold (Rétro finish)

● Gold (Rétro finish)

● Platinum champagne (Rétro finish)

# Finishings and materials

Made of durable and top-quality Stainless Steel, the flatware collections designed by La Tavola are naturally crafted for lasting. Creating beautiful pieces of cutlery is an art, and we have been doing it for generations: choosing our flatware means relying on our expertise. The signature Stainless Steel flatware collections by La Tavola come in Mirror, Brush and Satin finish: three simple twists that effortlessly add value to each line. To satisfy the search for a sophisticated yet timeless allure, we keep providing customers with classic Silver-plated pieces of cutlery available in Satin finish or plain mirror finish.

Communicate your style and firm personality with the Titanium coating applied on our flatware lines: Gold for a bold presentation, Black for a detail-oriented style, Venetian Gold for everlasting romance and Platinum Champagne for unprecedented elegance. A touch of unicity that won't remain unnoticed.

Our quality Rétro finish is the vintage detail that will turn any room into a cozy place to be: old but gold. A polished European-style cutlery that won't cease to amaze; have them Titanium coated in Venetian Gold, Platinum Champagne, Gold or classic Stainless Steel.

Realizzata in resistente acciaio inossidabile di alta qualità, la posateria firmata La Tavola è progettata per durare nel tempo. Disegnare belle posate è un'arte che si tramanda da generazioni; scegliere le nostre linee significa affidarsi alla nostra esperienza. Le esclusive collezioni di posate in acciaio inossidabile de La Tavola sono disponibili nelle finiture lucido, satinato e spazzolato: tre semplici lavorazioni che aggiungono valore a ciascuna posata.

Immancabili tra le nostre proposte sono le posate argentate, disponibili nelle finiture satinato e lucido, donano alla tua mise en place un tocco di eleganza.

Per uno stile unico che non passa inosservato scegli le nostre finiture in titanio: la finitura Gold per una presentazione audace, Black per uno stile orientato ai dettagli, la finitura Venetian Gold per un intramontabile romanticismo e quella in Platinum Champagne per sfoggiare un'eleganza senza tempo.

La nostra finitura Rétro è il dettaglio vintage che trasformerà ogni ambiente in un luogo accogliente. Una raffinata finitura in stile europeo per una posata che non smetterà mai di stupire; disponibili nelle versioni Venetian Gold, Platinum Champagne, Gold o classico acciaio inossidabile.

# 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 lo 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).

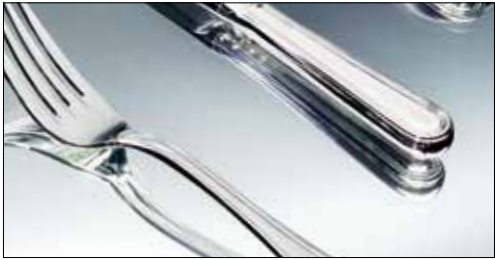
- *Elevata durezza superficiale (2500/3000 HV, mentre la durezza dell'acciaio inossidabile 18/10 è di 350/400 HV)*
- *Elevata resistenza alla corrosione: oltre 1500 ore in nebbia salina senza alcuna alterazione delle superficie (ISO 9227)*
- *Eccellente aspetto e resistenza all'abrasione*
- *Resistenza 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 corrodé 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 cucchiai e le forchette. Pertanto si raccomanda di lavare e riporre i coltelli separatamente dalle forchette e dai cucchiai 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 nero. 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, cucchiai 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 detersivi neutri. Non usare detersivi a base di cloro e prodotti candeggianti. Quindi asciugare con cura la posateria e riparla 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 lavastoglie, 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 cucchiai e dei manici dei coltelli cavi.*

© 2019 LA TAVOLA SRL

### GRAPHIC DESIGN

Fabio Nale (D-Lab) [www.laboratoriodesign.it](http://www.laboratoriodesign.it)

### PHOTO

Simone Barberis, Dario Canova

printed in Italy - APR 2019



## **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](mailto:contact@la-tavola.it)

[www.la-tavola.it](http://www.la-tavola.it)