



la tavola

Flatware

CATALOGUE
FLATWARE COLLECTION



la tavola[®]
Flatware

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:



Matteo and Sergio Sambonet

la tavola



Urban



Lounge

Chill Out



New Wave



Yuki



Fusion



Shape of beauty

Rainbow

cod. 16



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

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:

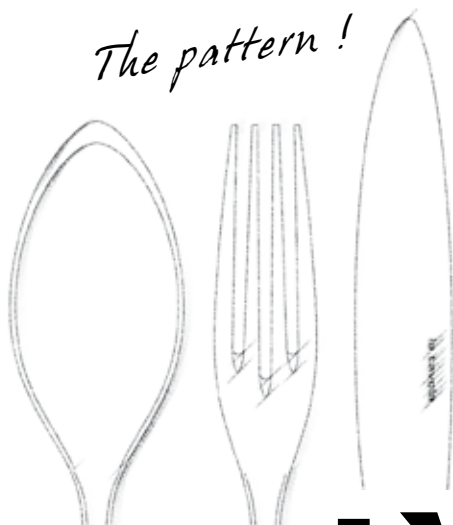
- Acciaio inox 18/10 (TT finitura lucida o TS satinata)
- Argentato (VT finitura lucida o VS satinata)
- Titanio nero (TN finitura lucida)
- Titanio venetian gold (TR finitura lucida)
- Titanio oro (TO finitura lucida)
- Titanio platinum champagne (TC finitura lucida)

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)

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

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



Contemporary music

New Wave

cod. 13

LEN / THK (mm) Lun. / Sp. (mm)																																																																															
	001	- Table spoon - Cucchiaino tavola	218/4		002	- Table fork - Forchetta tavola	215/4		003	- Table knife solid handle - Coltello tavola monoblocco	253		005	- Dessert spoon - Cucchiaino frutta	194/3,5		006	- Dessert fork - Forchetta frutta	192/3,5		007	- Dessert knife solid handle - Coltello frutta monoblocco	228		009	- Fish fork - Forchetta pesce	215/4		010	- Fish knife - Coltello pesce	235/4		011	- Tea spoon - Cucchiaino the	144/2,8		012	- Demitasse spoon - Cucchiaino moka	118/2,2		013	- Teed tea spoon - Cucchiaino bibita	180/3		014	- Soup spoon - Cucchiaino brodo	178/3,5		015	- Sauce spoon - Cucchiaino salsa	190/3,5		016	- Cake fork - Forchetta dolce	152/3		020	- Butter spreader - Spatola burro	178/3		021	- Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco	250		023	- Serving spoon - Cucchiaino servite	246/4,5		024	- Serving fork - Forchetta servite	243/4,5		025	- Cake server - Pala torta	255/4		026	- Ladle - Mestolo	278/5



Available versions

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









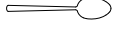
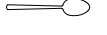












Versioni disponibili:

- 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	



Available versions

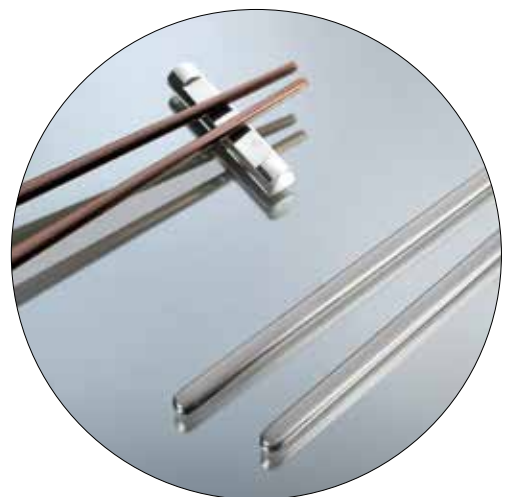
18/10 st. st. (TT mirror or TS satin finish)
Silverplated (VT mirror or VS satin finish)
Black titanium (TN mirror finish)
Venetian gold titanium (TR mirror finish)
Gold titanium (TO mirror finish)
Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

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)



Yuki cod. 08



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

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



Chill Out cod. 16



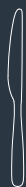
LEN / THK (mm)
Lun. / Sp. (mm)



001 - Table spoon - Cucchiaino tavola 210/5



002 - Table fork - Forchetta tavola 210/5



003 - Table knife solid handle - Coltello tavola manoblocco 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 manoblocco 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 manoblocco 190



021 - Steak knife solid handle - Coltello bisteca manoblocco 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 - Forchietta 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 - Forchietta 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 - Forchietta 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 - Forchietta dolce	
		
192	018 - Butter knife solid handle - Coltello burro monoblocco	
		
233/4,5	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire	
		
233/4,5	024 - Serving fork - Forchietta servire	
		
258/4,5	025 - Cake server - Pala torta	
		
278/4,5	026 - Ladle - Mestolo	

Urban cod. 18

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)



















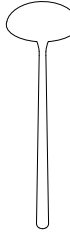
Versioni disponibili:

- 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 - Demitasse spoon - Cucchiaino moka
	
184/4	014 - Soup spoon - Cucchiaino brodo
	
194/4	015 - Sauce spoon - Cucchiaino salsa
	
160/3,2	016 - Cake fork - Forchetta 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 - Forchetta 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 - Forchetta 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 - Forchetta 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 - Lead 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	021 - Steak knife solid handle - Coltello bistecca monoblocco
236/4,5	023 - Serving spoon - Cucchiaino servire
236/4,5	024 - Serving fork - Forchetta servire
248/4,5	025 - Cake server - Pala torta
278/4,5	026 - 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)

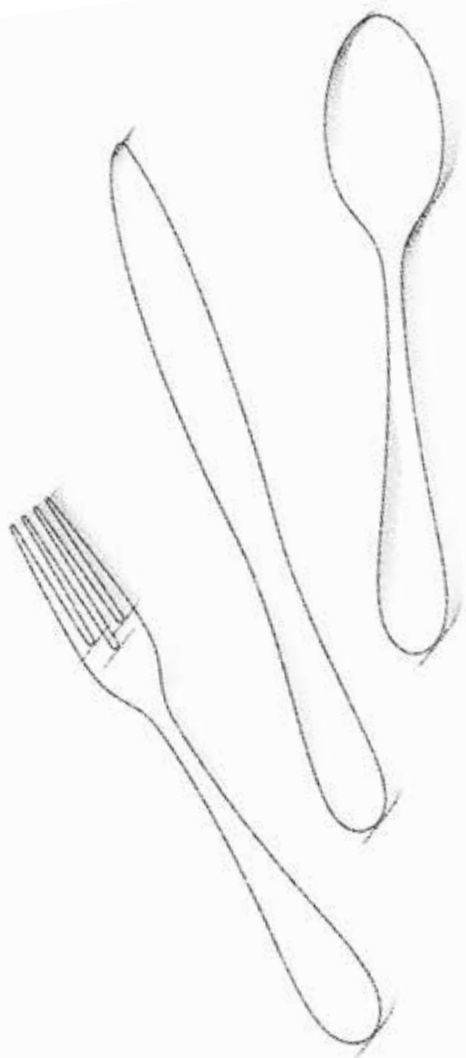
Versioni disponibili:

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



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 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 TTR 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



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

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)

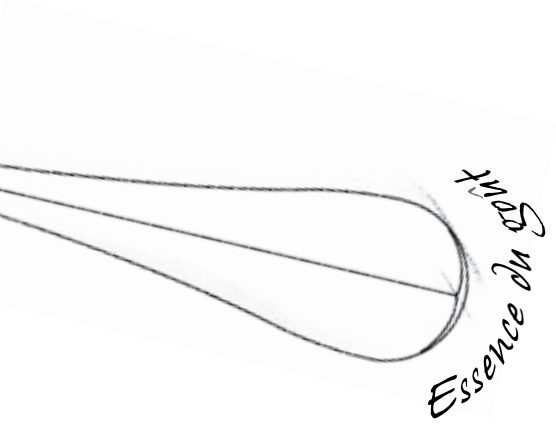
Versioni disponibili:

- 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)




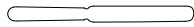

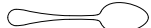



















HOW TO COMPOSE THE CODE
FINISHING CODE + PATTERN CODE + ITEM CODE

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)

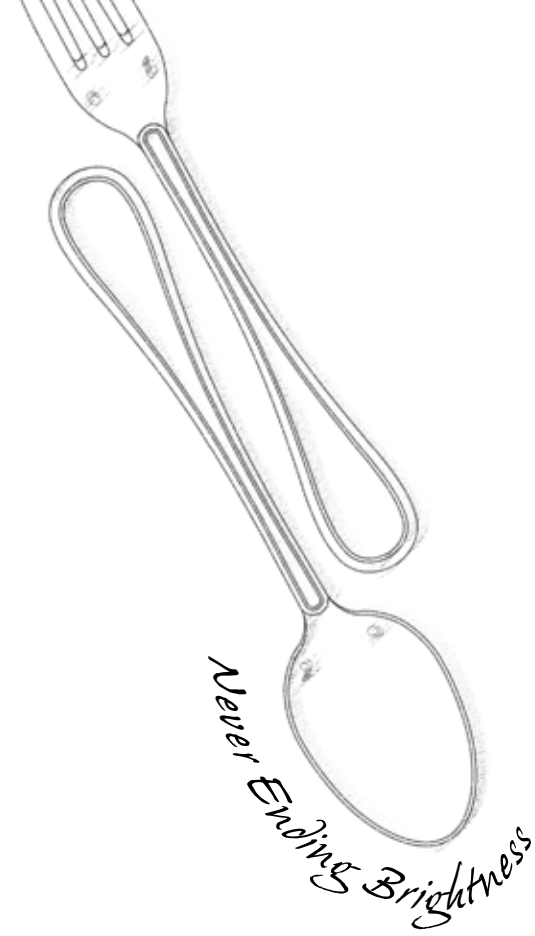
Versioni disponibili:

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)	
204/3,5	001 - Table spoon - Cucchiaino tavola
204/3,5	002 - Table fork - Forchetta 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 - Forchetta 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 - Iced tea spoon - Cucchiaino bibbita
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

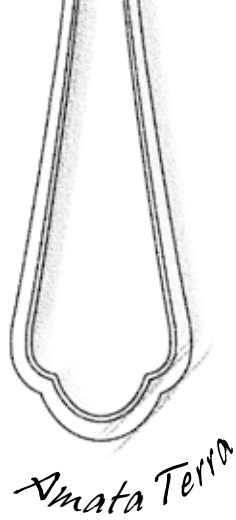
- 18/10 st. st. (TT mirror finish)
- Silverplated (VT mirror finish)
- Black titanium (TN mirror finish)
- Venetian gold titanium (TR mirror finish)
- Gold titanium (TO mirror finish)

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



Available versions

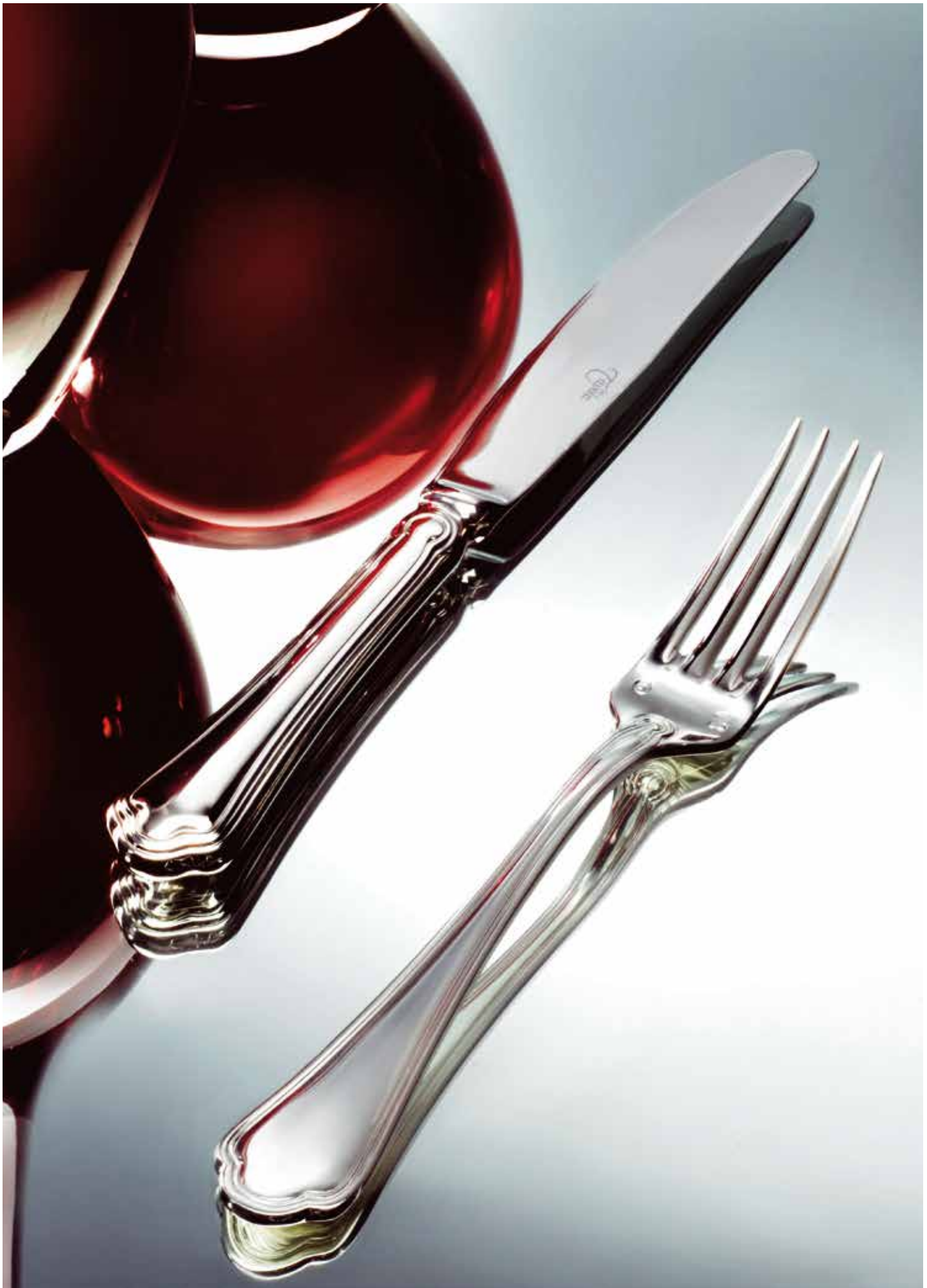
- 18/10 st. st. (TT mirror or TB brush finish)
- Silverplated (VT mirror finish)
- Platinum champagne titanium (TC mirror finish)

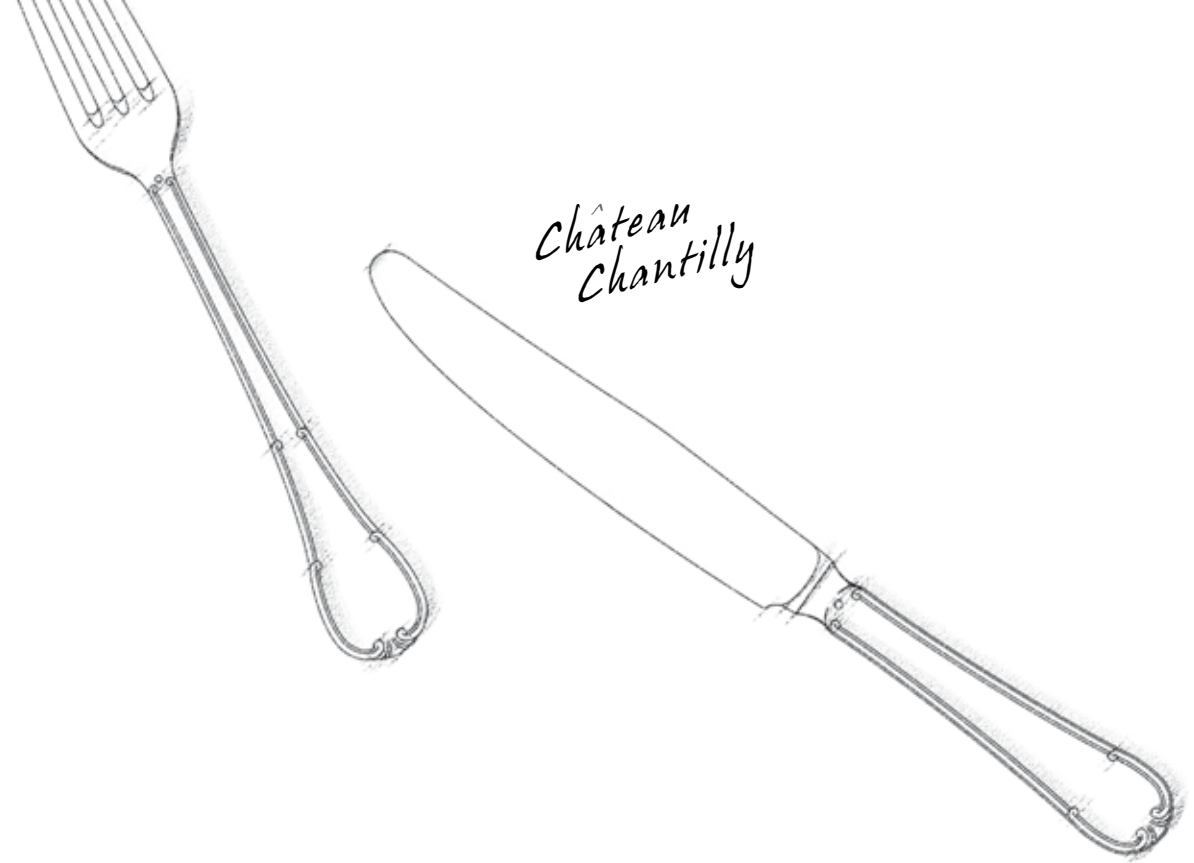
Versioni disponibili:

- 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





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



Scenografia
Barocca



Carmen

cod. 09

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



Punch ladle Mestolo punch
TT14056



Yogurt ladle Mestolo per yogurt
TT14058



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. st. TT14057 - Silverplated (Argentato) TT14057S



Première ● ● ●

Black Titanium, Venetian Gold Titanium and 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 ambience 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.

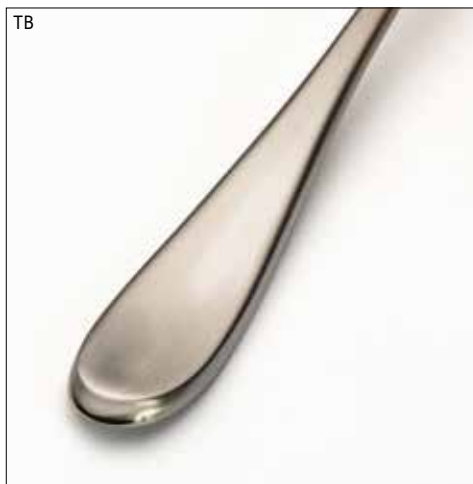




● 18 / 10 st. st. (Mirror finish)



● 18 / 10 st. st. (Satin finish)



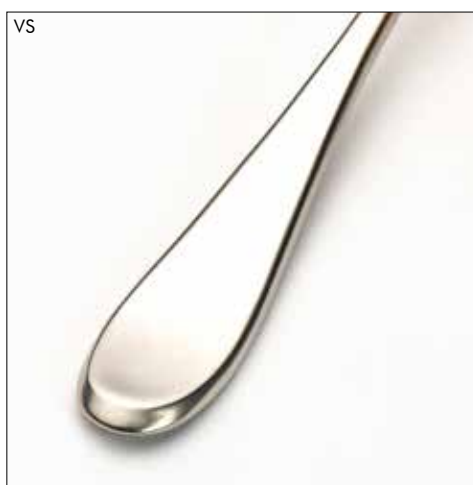
● 18 / 10 st. st. (Brush finish)



● 18 / 10 st. st. (Rétro finish)



● Silverplated (Mirror finish)



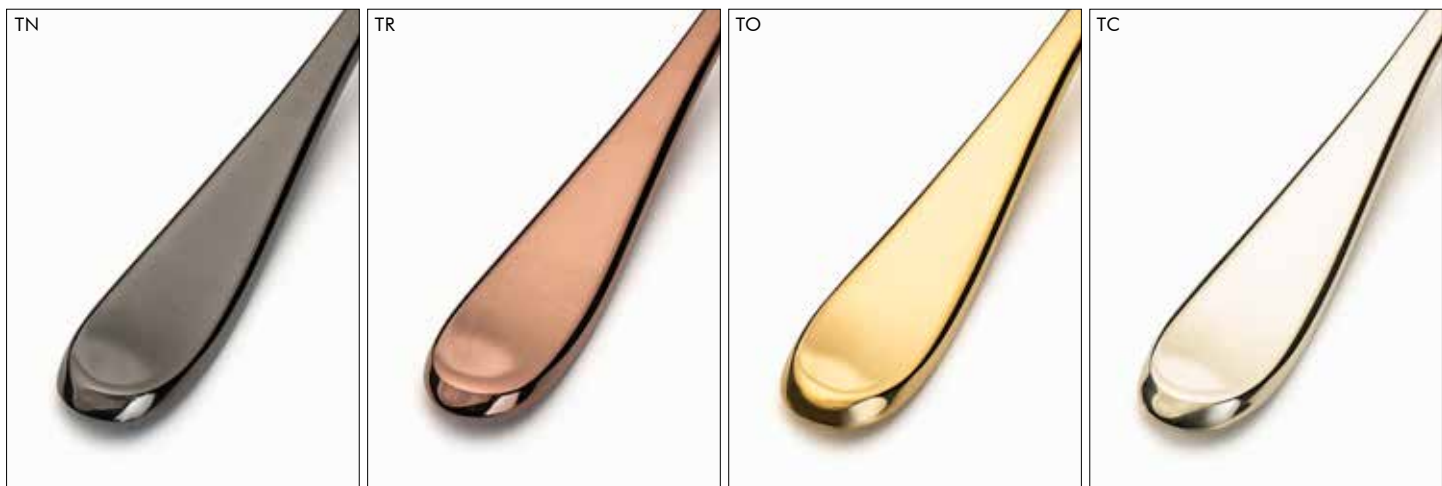
● Silverplated (Satin finish)

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.



● **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)

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 aesthetic 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 cucchiari e le forchette. Pertanto si raccomanda di lavare e riporre i coltelli separatamente dalle forchette e dai cucchiari e disporli in piccoli contenitori o cassetti 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, cucchiari 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 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 cucchiari e dei manici dei coltelli cavi.

© 2019 LA TAVOLA SRL

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

PHOTO
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