

MEPRA

S. p. A.

IDEE PER LA CASA

STILE

*by pininfarina*



Battista Farina, detto "Pinin",  
leggendario Fondatore di Pininfarina  
e designer delle auto più belle del  
mondo.

Battista Farina, nicknamed "Pinin",  
legendary Founder of Pininfarina and  
designer of the world's most desirable  
automobiles.



## Pininfarina

Dal 1930 Pininfarina è sinonimo di eleganza e innovazione. Grazie al proprio stile inconfondibile, ha dato vita ad alcune delle auto più belle della storia e a oggetti entrati nei sogni di intere generazioni. Più di 85 anni di esperienza nel creare bellezza permettono di dare vita a oggetti unici che toccano ogni ambito dell'esperienza umana.

Since 1930 Pininfarina has been synonym of elegance and innovation. Thanks to its unmistakable style, this design house has given life to some of the most stunning cars in automobile history and objects that entered in the dreams of generations of people. More than 85 years in creating beauty allow to give life to unique objects touching every aspect of the human experience.

“Stile italiano significa senso delle proporzioni, semplicità e armonia della linea, tali che, dopo un tempo considerevole, c'è ancora qualcosa che è più vivo di un solo ricordo della bellezza”.

[Battista 'Pinin' Farina]

“Italian style means sense of proportions, simplicity and harmony of line, such that after a considerable time, there is still something which is more alive than just a memory of beauty.”

[Battista 'Pinin' Farina]

## Stile

Mepra e Pininfarina hanno creato STILE, una collezione raffinata e innovativa per gli amanti della bellezza italiana. Un design d'eccellenza in cui il segno puro si integra armonicamente nella vita di tutti i giorni.

Mepra and Pininfarina have created STILE, a refined collection for the lovers of Italian beauty. An unmistakable design in which pure lines find harmoniously their place in everyday life.

## Mepra

L'amore per il buon cibo incontra la qualità. Dal 1947 Mepra produce posate e articoli in acciaio, prestando la massima attenzione ai dettagli e offrendo un ventaglio di soluzioni all'avanguardia per esaltare i sapori della tradizione italiana.

Love for food meets quality. Since 1947 Mepra has been producing cutlery and steel articles, giving the highest attention to details and offering a wide range of cutting-edge solutions to give value to the flavors of Italian tradition.



## L'equilibrio perfetto tra forma e funzione

La solida esperienza di Mepra e l'incessante ricerca estetica di Pininfarina hanno dato vita a una collezione all'insegna dei valori di sempre: Bellezza, Purezza e Innovazione. Con il suo look contemporaneo ed essenziale, STILE porta in cucina l'eleganza senza rinunciare alla funzionalità, rendendo l'esperienza del cucinare ancora più soddisfacente.

La purezza delle linee e le geometrie pulite danno forma a una collezione in cui stile e funzione raggiungono l'equilibrio perfetto. Il coperchio, dalle linee arrotondate, richiama la forma della pentola, garantendo una perfetta integrazione degli elementi, quasi a suggerire l'idea di un corpo unico ed estremamente compatto. Il contrasto tra la finitura satinata esterna e quella lucida dei manici, conferisce alla collezione un aspetto inconfondibile.

Non solo ricerca stilistica, ma anche attenzione per la sicurezza, l'ergonomia e la funzionalità, rendono STILE un concentrato dell'eccellenza italiana, espressione di un approccio innovativo al design in grado di mettere al centro le persone, i loro desideri e le loro esigenze.

## The perfect balance between shape and function

Mepra solid experience and Pininfarina constant aesthetic research have created a collection in the pursuit of timeless values: Beauty, Purity, Innovation. With its contemporary, essential look, STILE brings elegance in the kitchen without forgoing functionality, making the cooking experience even more satisfying.

The pureness of the lines and the clean, essential geometries shape a collection in which function and style reach the perfect balance. The lid – characterized by rounded lines – recalls the pot shape, guaranteeing a perfect integration of elements and conveying the idea of a single, extremely compact body. The contrast between the shiny finish of the handles and the satin-finished exterior gives to the collection an unmistakable look.

Not only stylistic research, but also attention to safety, ergonomics and functionality, make STILE an expression of the highest Italian quality and the proof of an innovative approach to design, focused on people's wishes and needs.





## Icon of timeless beauty



Cisitalia, 1947: una scultura in movimento esposta permanentemente al MoMA di New York.

Cisitalia, 1947: a sculpture in movement Exposed at MoMA in New York.



STILE

*by pininfarina*



L'eleganza della posata si misura quando le forme del cucchiaio, la forchetta, il coltello ed il cucchiaino si fondono armoniosamente, nel rispetto delle dimensioni, creando la perfetta armonia sulla tavola, dove ogni pezzo vive e lavora insieme.

The elegance of the cutlery is measured when, table spoon, table fork and table knife, together with the teaspoon, are harmoniously tied, with respect to their dimensions, creating the perfect harmony on table, where each piece lives and works together.

L'élégance des couverts s'apprécie dans les formes de la cuillère, de la fourchette, du couteau et de la cuillère à café et qui s'harmonisent dans le respect des dimensions tout en créant une osmose parfaite sur la table

Die Eleganz des Besteckes wird messbar, wenn die Formen des Löffels, der Gabel, des Messers und des Teelöffels unter Berücksichtigung ihrer Maße zueinander harmonieren und so die perfekte Einheit auf dem Tisch schaffen.

La elegancia de un cubierto se mide cuando las formas de la cuchara, del tenedor, del cuchillo y de la cuchara café se fusionan armoniosamente en el respeto de las dimensiones creando la perfecta armonía en la mesa donde las piezas viven y trabajan juntas.

**Forchetta tavola**

Table fork  
Fourchette table  
Tafelgabel  
Tenedor de mesa

**Coltello tavola**

Table knife  
Couteau table  
Tafelmesser  
Cuchillo de mesa

**Cucchiaio tavola**

Table spoon  
Cuillère table  
Tafellöffel  
Cuchara de mesa

**Cucchiaino caffè**

Tea spoon  
Cuillère à café  
Teelöffel  
Cuchara café



**STILE**

*by pininfarina*



La frutta merita il giusto rispetto ed i coltelli con doppia seghettatura garantiscono il perfetto taglio per spellare la frutta, come per ogni altro antipasto o dolce.

Fruit deserves the right respect and the knives with the double serration, grant the perfect cut to peel the fruit, as for any other appetizer or dessert.

Le couteau à dessert à double dentelure assure un épluchage parfait des fruit. Les autres couverts permettent une utilisation pour les amuse-bouches ou les desserts.

Die Frucht verdient den nötigen Respekt und das Messer mit der Doppelzahn Klinge garantiert dies mit einem perfekten Schnitt zum Schälen der Früchte, sowie bei jeder anderen Vorspeise oder jedem anderen Dessert.

La fruta merece el justo respeto y los cuchillos con sierra garantizan el corte perfecto para pelar fruta como por cualquier otra entrada o dulce.

**Forchetta frutta**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
Dessertgabel  
Tenedor postre

**Coltello frutta**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
Dessertmesser  
Cuchillo postre

**Cucchiaino frutta**  
Dessert spoon  
Cuillère à dessert  
Dessertlöffel  
Cuchara postre

**Cucchiaino moka**  
Coffee spoon  
Cuillère à moka  
Mokkalöffel  
Cucharita moka



# STILE

*by pininfarina*





Sono i pezzi magnum per servire  
antipasti, primi, legumi e carni.

These are the magnum pieces to serve  
appetizer, first courses, vegetables and meat.

Ces couverts de grande taille ont été créés pour  
servir amuse-bouches, entrées, légumes, ou  
viandes.

Dies sind die Magnum Teile, welche die  
Vorspeise, den ersten Gang, das Gemüse und  
das Fleisch servieren.

Son las piezas magnum para servir entradas,  
primeros platos, legumbres y carne.



**Cucchiaione a servire**  
Cooking spoon  
Cuillère de service  
Gemüselöffel  
Cuchara legumbres

**Forchettone a servire**  
Serving fork  
Fourchette de service  
Fleischgabel  
Tenedor legumbres

# STILE

*by pininfarina*





Gli strumenti adatti a servire creme, zuppe ed insalate di frutta, di dimensioni diverse a seconda dello scopo.

The tools suitable to serve creamed, soups, fruit salads, of different sizes depending on the purpose.

Ces ustensiles conçus pour servir crèmes, soupes, et salades de fruits, sont adaptés à des contenances variées.

Die richtigen Werkzeuge, um Saucen, Suppen und Fruchtsalat jeglicher Größe perfekt und stilvoll zu servieren.

Son los instrumentos aptos a servir cremas, sopas, ensaladas de fruta. Tiene dimensiones diferentes a segunda del objetivo.



**Mestolo**  
Ladle  
Louche  
Suppenschöpfer  
Cazo Sopa

**Mestolino per salsa**  
Gravy ladle  
Pochon  
Saucenöffel  
Cacillo para salsa

# STILE

*by pininfarina*



Il servizio dolce si compone delle apposite forchettine dolce e la pala torta. Entrambe posseggono il lato adatto al taglio della fetta.

The dessert set is composed by the appropriated cake fork and cake server. both have the appropriate side to cut a slice.

Le service à gâteau est composé d'une fourchette à gateau et d'une pelle a tarte. Ces couverts possèdent chacun un côté tranchant pour couper..

Das Dessert-Set, bestehend aus Kuchengabel und Tortenheber, beide mit praktischer Schneide an der Seite um ein Stück Kuchen zu zerteilen oder eine Torte zu schneiden.

El juego de dulces se compone de sus propios tenedores de postre y pala de tarta. Ambos llevan el lado apto al corte de la rabanada.



**Forchettina dolce**  
Cake fork  
Fourchette à gateau  
Kuchengabel  
Tenedor pastel

**Pala per torta**  
Cake trowel  
Pelle à tarte  
Tortenheber  
Pala tarta

# STILE

*by pininfarina*





La pala pesce ha il lato adatto al taglio:  
non solo una pala dunque, ma anche un  
coltello, che armoniosamente si  
accompagna alla sua forchetta.

The fish knife has the side suitable for cutting:  
not just a blade, but also a knife that  
harmoniously accompanies his fork.

Le couteau à poisson a un côté tranchant pour  
le découpage, mais aussi une lame large pour  
séparer les chairs et il s'accorde parfaitement  
avec la fourchette.

Das Fischbesteck hervorragend geeignet um  
den Fisch zu zerteilen und zu portionieren,  
bestehend aus Fischgabel und Fischmesser.  
Schlicht und schön, Harmonie in Vollendung.

La pala de pescado lleva el lado apto al corte;  
no es sólo una pala, es incluso un cuchillo que  
se acompaña armoniosamente con su tenedor.

**Forchetta pesce da tavola**  
Table fish fork  
Fourchette poisson  
Fischgabel  
Tenedor pescado

**Paletta pesce da tavola**  
Table fish knife  
Couteau poisson  
Fischmesser  
Cuchillo pescado



# STILE

*by pininfarina*



Le abitudini alimentari, una volta caratteristica peculiare di ogni paese, si fanno oggi sempre più globali e possedere lo strumento giusto per la giusta pietanza rende onore alla nuova esperienza culinaria.

The eating habits, once a peculiar characteristic of every Country, are becoming more and more global today and having the right tool for the right dish makes it a honor for the new culinary experience.

Les habitudes et le respect des traditions caractéristiques à chaque pays se standardisent aujourd'hui. Posséder le couvert qui convient au bon plat est déterminant pour une nouvelle expérience culinaire

Die Essgewohnheiten, einst ein eigentümliches Charakteristikum eines jeden Landes, werden immer globaler und mit dem richtigen Werkzeug für das richtige Gericht, wird es ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Las costumbres alimenticias que eran una vez características peculiares de cada país, hoy en día se hacen más globales. Tener el instrumento más adecuado para un plato honra la nueva experiencia culinaria.

**Cucchiaino bibita**  
Ice tea spoon  
Cuillère à soda  
Limonadenlöffel  
Cucharita refresco

**Cucchiaino caffè americano**  
American size coffee spoon  
Cuillère à café américain  
Amerikanischer Kaffeelöffel  
Cucharita café americano



# STILE

*by pininfarina*





Non esiste un coltello per tutte le funzioni: come lo chef utilizza un coltello diverso a seconda dell'alimento da lavorare, anche a tavola ogni pietanza possiede lo strumento più adatto per gustarla.

There is no knife for all functions, as the chef uses a different knife depending on the food to be worked even at the table each dish has the most suitable tool to enjoy it.

Il n'existe pas de couteau multifonctions. Comme le chef de cuisine qui possède un couteau pour chaque produit, la table offre aussi des couteaux spécifiques répondant à des utilisations particulières.

Es gibt kein Messer für alle Funktionen. So wie ein Chefkoch für unterschiedliche Zubereitungsarten auch unterschiedliche Messer benutzt, hat auch jede Speise auf dem Tisch das richtige Messer verdient.

No existe un cuchillo para todas las funciones. Como el chef utiliza un cuchillo diferente a segunda del alimento que está trabajando, así en la mesa cada plato tiene el instrumento más apto para saborearlo.

**Coltello burro**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
Buttermesser  
Cuchillo para mantequilla

**Coltello bistecca**  
Steak knife  
Couteau à steak  
Steakmesser  
Cuchillo bistek

**Coltello bistecca americano**  
American steak knife  
Couteau entrecôte américain  
Amerikanisches Steakmesser  
Cuchillo bistek americano



# STILE

*by pininfarina*



I cucchiaini dalla tazza tonda sono sempre più utilizzati in quanto più capienti e meno ingombranti, non solo per le zuppe ma per tutti i piatti con salse e guarnizioni cremose.

The round-shaped spoons are increasingly used as they are more capacious and less bulky, not only for soups but for all dishes with sauces and toppings creamy.

Ces cuillères avec un cuilleron rond sont de plus en plus utilisées. Dotées d'une grande capacité et moins volumineuses, elles s'emploient non seulement pour les soupes mais aussi pour tous les plats à sauces et les garnitures crémeuses.

Runde Löffel werden heutzutage immer häufiger verwendet. Sie sind angenehmer im Gebrauch und bieten viele weitere Vorteile beim Genuss von Suppen und Desserts.

Las cucharas con taza redonda son cada vez más utilizados en cuanto son más capaces y menos abultados, no sólo para las sopas sino también para todos los platos con salsas y guarniciones cremosas.

**Cucchiaio zuppa**  
Soup spoon  
Cuillère à soupe  
Suppenlöffel  
Cuchara para sopa

**Cucchiaio bouillon**  
Bouillon spoon  
Cuillère à bouillon  
Bouillonlöffel  
Cuchara bouillon



# STILE

*by pininfarina*





ART. 472004  
 Poster  
 Poster  
 Affiche  
 Poster  
 Póster

cm.	in.
H 42 29,7	H 16 1/2" 11 1/3"



Bauletto 24 pezzi  
 Box 24 pcs  
 Boite 24 pièces  
 Box 24 -tlg.  
 Caja 24 piezas

**ART. 472001**

Espositore da tavolo in acciaio  
18/10 Stainless steel table display stand  
Expositeur de table en acier inoxydable  
Tischdisplay aus rostfreiem Stahl 18/10  
Exhibidor de mesa en acero inoxidable

cm.	in.
H 16	H 6 $\frac{3}{4}$ "
14 x 7	5 $\frac{1}{2}$ " x 2 $\frac{3}{4}$ "



**ART. 480075**

Espositore posate 20 pezzi  
20 pcs. Flatware display  
Expositeur de couverts 20 pièces  
20-tlg. Besteckdisplay  
Exhibidor de cubiertos 20 pzas.

cm.	in.
H 31	H 12 $\frac{1}{5}$ "
67,5	26 $\frac{1}{2}$ "





**107544608**  
 Confezione 6 Cucchiaini moka  
 Gift box 6 Moka spoons  
 Coffret 6 Cuillères à moka  
 6 Mokkalöffeln Geschenkpack  
 Confección 6 Cucharitas moka



**107544615**  
 Confezione 6 Forchettine dolce  
 Gift box 6 Cake forks  
 Coffret 6 Fourchettes à gateaux  
 6 Kuchengabeln Geschenkpack  
 Confección 6 Tenedores dulces



**107544116**  
 Confezione 1 Pala per torta  
 Gift box 1 Cake server  
 Coffret 1 Pelle à tarte  
 1 Tortenheber Geschenkpack  
 Confección 1 Pala tarta



**107544607**  
 Confezione 6 Cucchiaini caffè  
 Gift box 6 Tea spoons  
 Coffret 6 Cuillères à café  
 6 Kaffeelöffeln Geschenkpack  
 Confección 6 Cucharitas café





**107544210**  
**Confezione 2 Posate a servire**  
 Gift box 1 Serving set  
 Coffret 1 Menage à servir  
 1 Servierbesteck Geschenkpack  
 Confección 2 Cubiertos para servir



**107544236**  
**Confezione 2 Coltelli bistecca**  
 Gift box 2 Steak knives  
 Coffret 2 Couteaux à bistek  
 2 Steakmessern Geschenkpack  
 Confección 2 Cuchillos bistec



**107544101**  
**Confezione 1 Posto tavola 4 pezzi**  
 Gift box 1 Place setting 4 pcs.  
 Coffret 1 Menage de table 4 pièces  
 1 Tafelbesteck 4-Tlg. Geschenkpack  
 Confección 1 Cuberteria de mesa set 4 pzas.





*pininfarina*

# STILE

*by pininfarina*



As Awarded by The Chicago Athenaeum:  
Museum of Architecture and Design



reddot award 2018  
winner

**La superficie esterna in finitura ice  
esalta l'eleganza della forma.**

The external matte finish surface enhances  
the elegance of the shape.

La finition externe mat mais en valeur  
l'élégance de la forme.

Das matte finishing der Oberfläche  
unterstreicht und betont die Eleganz der  
Form.

La superficie externa de acabado mate  
resalta la elegancia de la forma.

**La pratica scala graduata agevola il  
dosaggio dei liquidi.**

The practice graduated scale facilitates  
dosing the liquids.

L'indication visuelle des contenances facilite  
le dosage des liquides.

Die praktischen Füllstriche im inneren  
machen ein abmessen von Flüssigkeiten  
einfach.

La práctica escala graduada facilita la  
dosificación de líquidos.

**Il fondo termodiffusore ad alto spessore,  
superficie radiante fino a fine bordo  
corpo, garantisce l'eccezionale  
distribuzione del calore.**

The heat-diffusing bottom with elevated  
thickness, heating surface to the edge of the  
body, guarantees an outstanding heat  
distribution.

Le fond épais diffusant la chaleur du fond au  
corps, garantie une bonne repartition de la  
chaleur.

Der Stark Hitze verteilende Boden des  
Kochgeschirrs, mit seiner verstärkten Dicke  
zum Körper des Kochgeschirrs garantiert eine  
einmalige Hitzeverteilung.

El fondo difusor de calor de elevado espesor,  
calentando la superficie hasta el borde del  
cuerpo, garantiza una distribución de calor  
excepcional.



# STILE

*by pininfarina*





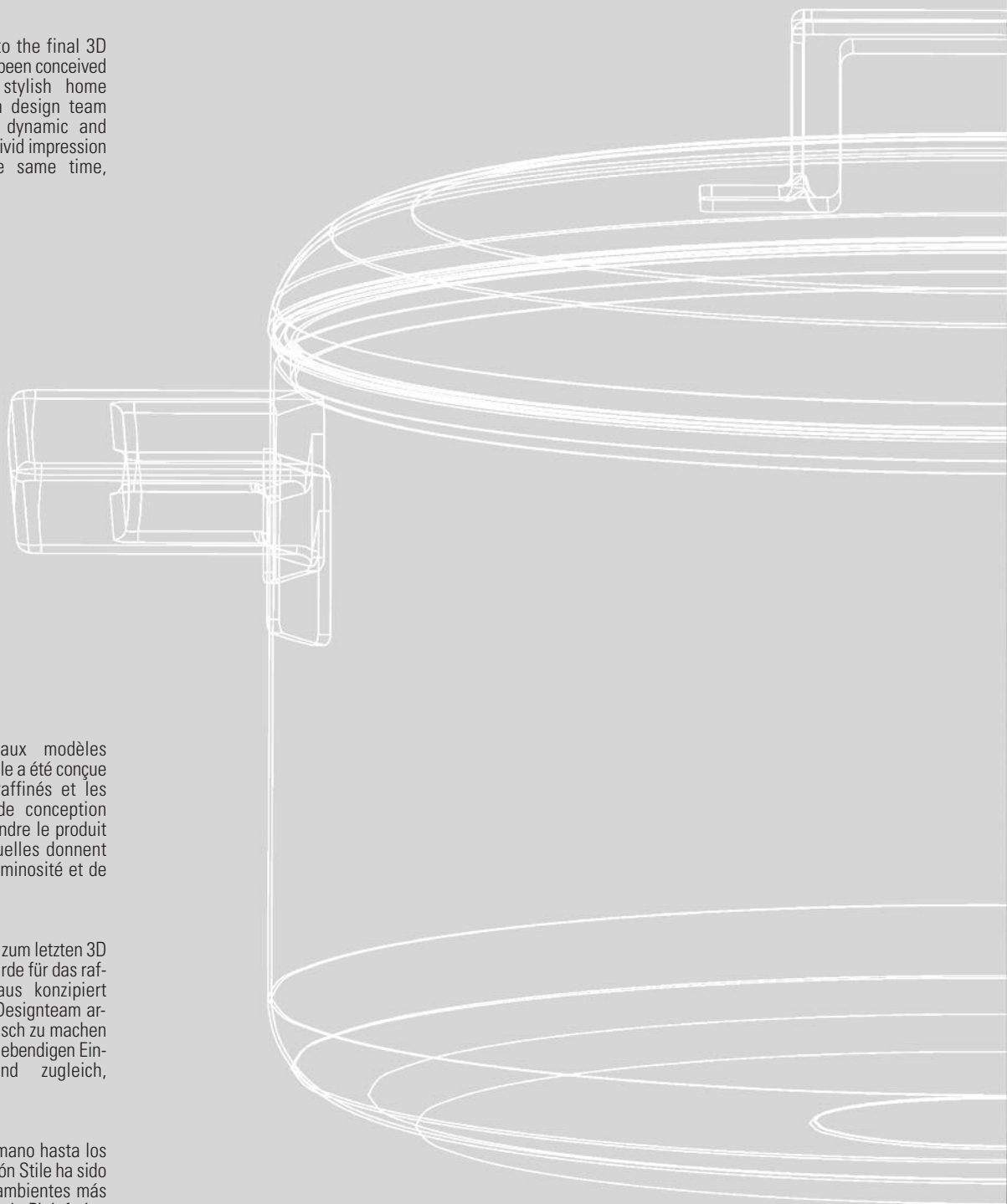
Dai primi bozzetti a mano ai file 3D finali, la collezione Stile è stata pensata per essere integrata negli ambienti di casa più raffinati ed eleganti. Il team Pininfarina ha infatti lavorato per donare al prodotto linee dinamiche e sensuali in grado di trasmettere un grande senso di leggerezza e preziosità allo stesso tempo.

From the first hand sketches to the final 3D models, the Stile collection has been conceived for the most refined and stylish home environments. The Pininfarina design team worked to give the product dynamic and sensual lines that get across a vivid impression of preciousness and, at the same time, lightness.

Des premières esquisses aux modèles définitifs en 3 D, la collection Stile a été conçue pour les intérieurs les plus raffinés et les plus sophistiqués. L'équipe de conception PININFARINA a oeuvré pour rendre le produit dynamique et les lignes sensuelles donnent une impression éclatante de luminosité et de brillance.

Von der ersten Hand Skizzen bis zum letzten 3D Modelle, die Stile Kollektion wurde für das raffinierteste und stilvollste Haus konzipiert Umgebungen. Das Pininfarina Designteam arbeitete, um das Produkt dynamisch zu machen Sinnliche Linien, die über einen lebendigen Eindruck von Kostbarkeit und zugleich, Leichtigkeit.

Desde los primeros bocetos a mano hasta los diseños finales en 3D, la colección Stile ha sido creada para integrarse en los ambientes más selectos y elegantes. El equipo de Pininfarina ha trabajado para dotar al producto de líneas dinámicas y sensuales que transmitan una gran sensación de ligereza y, al mismo tiempo, de belleza.



# STILE

*by pininfarina*







**Il bordo arrotondato garantisce la tenuta strutturale. Laseratura indelebile del marchio.**

The rounded edge guarantees the structural endurance. Indelible lasered logo.

Le bord arrondi, garanti la résistance de la structure. Le logo est fait au laser indélébile.

Die abgerundeten Kanten gibt den Töpfen eine hohe Stabilität und dient als Gießrand. Das tiefgeprägte Logo unterstreicht die Wertigkeit.

El borde redondeado garantiza la resistencia estructural e impide que se borre el logotipo laser.





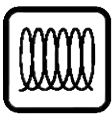
GAS



ELECTRO



HALOGEN



INDUCTION



OVEN



DISHWASHERSAFE

Superficie di elettrosaldatura delle maniglie sovradimensionata per una tenuta perfetta.

The handles have an oversized electric welding surface to maintain a perfect grip.

Le poignée ont une surface de soudure surdimensionnée pour préserver une prise en main parfaite.

Die Griffe sind aufgrund der Übergröße mit dem Top großflächig verschweißt und erlauben einen perfekten Grip.

Los mangos tienen una superficie de soldadura eléctrica sobredimensionada para mantener un agarre perfecto.



**Le maniglie ad alto spessore con i bordi arrotondati garantiscono la presa ergonomica.**

The extra thick handles with rounded edges guarantee an ergonomic grip.

Le poignées épaisses a bord arrondis garantissent une prise en main ergonomique.

Die extra dicken Griffe mit gerundeten Ecken garantieren einen ergonomischen Griff.

Los mangos extra gruesos con bordes redondeados garantizan un agarre ergonómico.

**Per evitare i danni ai piani di cottura, sia ad induzione sia in vetroceramica, il bordo del fondo degli strumenti di cottura è senza spigoli.**

The non sharp-cornered bottom edge of each cooking tool avoids damage to induction and ceramic hobs.

Les angles intérieurs polies, évitent les dommages causés par la cuisson par induction ou vitroceramique.

Die gerundeten Ecken am Boden eines jeden Kochtopfes sowie jeder Pfanne vermeiden Beschädigungen an den Induktions und Keramik Kochfeldern.

Para evitar daños en las placas de cocina, ya sean de inducción como de vitrocerámica, la parte inferior de los utensilios de cocina son sin bordes.

**Il bordo arrotondato dei coperchi raccoglie la condensa.**

The rounded edge of the lids collects condensation.

Le bord arrondi du couvercle concue pour recueillir la condensation.

Die gerundeten Ecken der Deckel sammeln das Kondensat.

El borde redondeado de las tapas recoge la condensación.

# STILE

*by pininfarina*









**Il contrasto della finitura lucida - satinata accentua la tridimensionalità dello strumento di cottura.**

The contrast of the glossy-matte finishing enhances the tri-dimensionality of the cooking tool.

Le contrast de finition-satiné et brillant met en valeur la tridimensionnalité de l'ustensile de cuisson.

Der Kontrast zwischen dem matten und glänzendem Finish geben eine optische dreidimensionalität des Kochgeschirrs.

El contraste del acabado brillo-mate resalta la tridimensionalidad de la herramienta de cocina.

**I manici dal disegno ergonomico agevolano la maneggevolezza degli strumenti di cottura.**

The ergonomic shape handle makes handling of the cooking tools easier.

Le poignées de forme ergonomique facilité la prise en main de l'ustensile.

Die ergonomisch geformten Griffe machen die Handhabung des Kochgeschirrs einfacher.

El mango de forma ergonómica facilita el manejo de las herramientas de cocina.

**Il rivestimento interno antiaderente ETERNA® garantisce le migliori performance.**

The internal ETERNA® non-sticking coat guarantees the best performances.

Le revêtement interne anti adhésif ETERNA®, garantie de meilleur performance.

Die im innern augetragene ETERNA® Antihaf Beschichtung garantiert bester Ergebnisse.

La capa interna antiadherente ETERNA®, garantiza las mejores prestaciones.

# STILE

*by pininfarina*





ART. 2001  
Pentola alta  
Deep pot  
Marmite  
Gemüsetopf  
Olla alta

cm. - litre		in. - qt.	
20	4,3	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
22	6,5	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "	6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>
24	8,0	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "	8 <sup>1</sup> / <sub>7</sub>
28	14,0	11"	14 <sup>1</sup> / <sub>5</sub>



ART. 2011  
Casseruola fonda 1 manico  
Casserole 1 handle  
Faitout 1 manche  
Bratentopf 1 Griff  
Cacerola honda 1 mango

cm. - litre		in. - qt.	
14	1,2	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
16	1,7	6 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "	1 <sup>1</sup> / <sub>5</sub>



ART. 2021  
Casseruola fonda 2 manici  
Casserole 2 handles  
Faitout 2 manches  
Bratentopf 2 Griffen  
Cacerola honda 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
18	2,5	7"	2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
20	3,7	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "	3 <sup>1</sup> / <sub>6</sub>
22	4,4	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "	4 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>
24	5,6	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "	6
28	9,0	11"	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>



ART. 2031  
Tegame 2 manici  
Frying pan 2 handles  
Sauteuse 2 manches  
Bratpfanne 2 Griffen  
Rustidera 2 mangos

cm. - litre		in. - qt.	
24	3,0	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "	3 <sup>3</sup> / <sub>6</sub>
28	4,0	11"	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
32	5,5	12 <sup>3</sup> / <sub>5</sub> "	5 <sup>1</sup> / <sub>5</sub>





ART. 2076  
 Colapasta, Cuociverdura ad incasso  
 Colander, Insert for vegetable steamer  
 Passoire, Cuit vapeur à intégrer  
 Gemüsesieher, Aufsatztopf für Gemüse  
 Escurridera, Cucece verdura encajable

cm. - litre	in. - qt.
22	8 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "



ART. 2072  
 Inserto per cuocipasta  
 Paste pot insert  
 Élément pour cuit pâtes  
 Innenteil für Spaghettitopf  
 Colador olla para pastas

cm. - litre	in. - qt.
22	8 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "



ART. 2051  
 Coperchio  
 Lid  
 Couvercle  
 Deckel  
 Tapa

cm.	in.
14	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "
16	6 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "
18	7"
20	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> "
22	8 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "
24	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "
28	11"
32	12 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> "



ART. 2081  
 Bollilatte  
 Milk boiler  
 Bouilloire à lait  
 Milchkocher  
 Pote leche

cm. - litre	in. - qt.
12   1,4	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "   1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>





ART. 2078  
Wok saltapasta  
Wok  
Wok sauteuse  
Italienische Wok-Pfanne  
Wok salteapasta

cm. - litre	in. - qt.
28   4,0	11"   4 1/4



ART. 2079  
Padella antiaderente  
Non stick Frying pan  
Poêle à frire antiadhésive  
Beschichtete Bratpfanne  
Sartén antiadherente

cm. - litre	in. - qt.
20	7 7/8"
24	9 1/2"
28	11"
32	12 2/5"



Le nostre padelle ed il wok sono rivestiti internamente con questo materiale.  
All our frying pans 1 handle and the wok are internally coated with this material.

Qui tutte le informazioni necessarie.  
Here all the informations.



**Il materiale antiaderente più resistente mai testato.**

It gives longer nonstick life than anything we have ever tested.

Le plus durable matériau non-adhérent jamais testé.

Die beständigsten Antihftmaterial je getestet.  
El material antiadherente más duradero jamás probado.

**Resistente al Dry-Egg Test, 10 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.**

Has 10 times the Dry-Egg release of the nearest competitive coating.

Résistant au Dry-Egg Test 10 fois plus que l'autres matériels non-adhérent.

Das Material, das dem Dry-Egg Test widersteht, 10mal mehr als jede andere Antihftmaterial.

Resistente al Dry-Egg Test 10 veces más que cualquier otro material antiadherente.

**Resistente all'Accelerated Cooking Test, 3 volte più di qualsiasi altro materiale antiaderente.**

Lasts 3 times longer in the Accelerated Cooking Test.

Résistant au Accelerated Cooking Test 3 fois plus que l'autres matériels non-adhérent.

Das Material, das dem Accelerated Cooking Test widersteht, 3mal mehr als jede andere Antihftmaterial.

Resistente al Accelerated Cooking Test, 3 veces más de cualquier otro material antiadherente.

**Superficie più brillante, attira l'attenzione nei punti vendita.**

Has extremely high gloss to attract the consumer's eye at Point-of-Sale.

Surface plus vive: attire l'attention dans les points vente.

Oberfläche heller, es zieht die Aufmerksamkeit im Punkt-Verkauf an.

Superficie más brillante, llama la atención en las puntos de venta.

**Idrorepellente, facile da pulire.**

Strongly repels water and grease for the easiest cleaning ever.

Résistant à l'eau, facile à nettoyer.

Wasserdicht, einfach zu reinigen.

Resistente al agua, fácil de limpiar.

**Resiste all'utilizzo degli utensili metallici.**

Safe for use with metal utensils.

Il résiste à la jouissance des outils métalliques.

Kratzfest.

Resiste al empleo de los utensilios metálicos.

**Idoneo al lavaggio in lavastoviglie.**

Dishwasher-safe.

Apte au lavage en lave-vaisselle.

Spülmaschinenfest.

Apto para el lavavajillas.

ART. 472000  
Poster  
Poster  
Affiche  
Poster  
Póster

cm. - litre      in. - qt.  
H 42 |      H 16  $\frac{1}{2}$ "  
29,7 |      11  $\frac{2}{3}$ "



Scatole  
Boxes  
Boites  
Boxen  
Cajas



ART. 472002  
Xbanner

cm.	in.
H 150	H 59"
55	21 1/3"





25065 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176  
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM