

**MEPRA**

S. p. A.

IDEE PER LA CASA

QUELLO CHE  
VOLEVI





# QUELLO CHE VOLEVI

“Quello che Volevi” è la risposta di MEPRA ad un mercato sempre più esigente e che cambia ogni giorno più velocemente.

Il consumatore vuole acquistare sempre meno semplici oggetti e sempre più idee ed emozioni.

Nelle prossime pagine troverete una serie di idee regalo innovative ed originali, frutto della nostra collaborazione con i Designer Paolo Barrichella, Roberta Pietrobelli e Jacopo Pavesi.

“Quello che Volevi” means “What you wanted.” It is MEPRA response to an increasingly demanding market that changes faster and faster every day.

Consumers do not want to buy simple items anymore, but more and more are looking for ideas and emotions.

In the following pages you will find a series of innovative and original gift ideas, the result of our collaboration with designers Paolo Barrichella, Roberta Pietrobelli and Jacopo Pavesi.

« Quello che Volevi » signifie « ce que tu voulais » ; c’est la réponse de MEPRA face à un marché toujours plus exigeant et qui change chaque jour de plus en plus vite.

Le consommateur veut acheter toujours moins d’articles simples mais veut plus d’idées et d’émotion.

Dans les pages suivantes vous trouverez une série d’idées de cadeaux innovants et originaux,

fruit de notre collaboration avec les designers Paolo BARRICHELLA, Roberta PIETROBELLI et Jacopo PAVESI.

“Quello che Volevi” bedeutet: “Was du wolltest.” Es ist MEPRAS Antwort auf einen immer anspruchsvolleren werdenden Markt, der sich schneller und schneller jeden Tag verändert.

Verbraucher wollen immer weniger nur einfache Gegenstände kaufen, sondern mehr Ideen und Gefühle.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Reihe von innovativen und originellen Geschenkideen, das Ergebnis unserer Zusammenarbeit mit Designer Paolo Barrichella, Roberta Pietrobelli und Jacopo Pavesi..

“Quello che Volevi” significa “Aquello que desee”. Es la respuesta de MEPRA a un mercado cada vez más exigente y en continuo cambio cada día.

El consumidor quiere comprar menos objetos simples y siempre más ideas y emociones.

En las siguientes páginas encontrará una serie de ideas innovadoras y originales regalo, fruto de nuestra colaboración con el diseñador Paul Barrichella, Roberta Pietrobelli y Jacopo Pavesi.

# WHICH BOX ARE YOU?

Ti senti più carnivoro che onnivoro? Siete una famiglia di golosoni? Ti credi un funambolo mentre cucini un piatto di pasta? Non esci nemmeno di casa senza una colazione principesca? Mepra ha scelto per te la soluzione giusta. 10 differenti box per realizzare pienamente le tue passioni in cucina, 10 kit esclusivi e a tema per non farti mancare proprio niente. L'unica cosa che devi fare è scegliere: Which box are you?

Are you more carnivorous or omnivorous? Are you a family of gourmands? Do you feel like an acrobat when you cook a plate of pasta? You do not dare to leave in the morning without a royal breakfast? Mepra came up with the right solution for you. Ten different boxes that will make your passions in the kitchen come true, ten exclusive and dedicated kits so you will not miss a single thing. The only thing you need to do is to choose: Which box are you?

Est-ce que tu te sens plus carnivore qu'omnivore? Est-ce que vous êtes une famille de gourmands? Tu te crois un acrobate pendant que tu cuisines un plat de pâte? Est-ce que tu ne sors pas de maison non plus sans un petit déjeuner princier? Mepra a choisi pour toi la solution juste. 10 box différents pour réaliser tes passions complètement en cuisine, 10 kit exclusifs et à sujet pour ne pas faire te manquer vraiment rien. La chose unique que tu dois faire il est choisir: Which box are you?

Sind Sie eher Fleischesser oder essen Sie alles? Sind Sie eine Familie von Genießern? Fühlen Sie sich wie ein Seiltänzer, wenn Sie ein Pastagericht kochen? Verlassen Sie auch nicht das Haus, ohne vorher ein fürstliches Frühstück genossen zu haben? MEPRÄ hat für Sie die richtige Lösung parat: 10 verschiedene Boxen, mit denen Sie Ihre Wünsche in der Küche verwirklichen können, 10 exklusive Sets, jedes mit einem anderen Thema versehen, damit Sie auch wirklich nichts vermissen. Das einzige, was Sie tun müssen, ist zu entscheiden: Welche ist Ihre Box?

¿Te sientes más omnívoro o carnívoro? Sois una familia de glotonos? ¿Te sientes un funámbolo mientras te cocinas un plato de pasta? No sales de casa sin un desayuno principesco? MEPRÄ eligió la solución adecuada para ti. 10 cajas diferentes para realizar totalmente tus pasiones en la cocina, 10 kits exclusivos y a tema para que no te falte nada. Lo único que tienes que hacer es elegir: ¿Which box are you?







# MEAT BOX



## Home, steak home.

Bistecche, alte, succose, viene già l'acquolina in bocca solo a pensarci. E allora perché aspettare di tornare alla SteakHouse o in una trattoria di Firenze? Il Meat Box ti offre tutto quello che ti serve per cucinarti le bistecche che vuoi. Fiorentine, argentine o irlandesi, passeranno tutte dalla tua cucina.

Una T-Bone da 6 cm. non la puoi tagliare come un petto di pollo. Finiresti per torturala, ed è un peccato. I coltelli americani contenuti nel Box tagliano qualsiasi tipo di bistecca perfettamente e con la facilità con cui si taglia un panetto di burro.

La Bistecca va consumata ben calda, e se la servi su un normale vassoio si raffredderà in poco tempo. Con la pietra ollare, non solo cuocerai al meglio la tua bistecca, ma la potrai servire in tavola e mantenere calda fino a quando verrà mangiata.

Thick and juicy steaks – just the thought makes our mouth water. Why then wait to go back to the Steak House or that eating-house in Florence? The Meat Box provides you with all you need to cook the steaks you want – Florentine, Argentine, Irish, they will all pass through your kitchen.

You cannot cut a six-centimeter T-bone steak as easily as a chicken breast. You would end up torturing it, and this is a shame. The American knives included in the Box effortlessly cut any kind of steak as easily as butter.

The steak needs to be eaten still warm, and if you serve it on a standard tray it will cool down quickly. With the soapstone you will not only cook your steak at its best, you will also serve it and keep it warm until it is time to eat it.

Steak, hautes, juteuses, l'eau à la bouche seul vient déjà nous penser. Et alors pourquoi attendre de revenir au SteakHouse ou dans un petit restaurant de Florence? Le Meat Box t'offre tout ce qui te sert pour te cuisiner les steaks qui veux. Florentines, Argentines ou irlandais, ils passeront toutes de ta cuisine.

Dicke und saftige Steaks - nur der Gedanke daran lässt uns das Wasser im Mund zusammen laufen. Warum also warten, um ins nächste Steak House oder Restaurant in Florenz zu gehen? The Meat Box bietet Ihnen alles, was Sie brauchen, um die besten Steaks zuzubereiten – Florentiner Art, Argentinisch, Irisch, alle Variationen können Sie in Ihrer Küche selbst kochen.

Hogar, bistec hogar.

Filetes gruesos y jugosos - solamente de pensarlo se nos hace la boca agua. ¿Por qué entonces esperar para volver a la Casa del Bisteco a aquel restaurante en Florencia? La Caja de utensilios para Carne le provee de todo lo que usted necesita para cocinar los bistecs que desee: - a Florentino, Argentino, Irlandés, todos ellos pasarán por su cocina.



Art. 290100



MEAT BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- 2 Coltelli americani per bistecca
- Supporto in acciaio
- Pietra ollare
- Libro: grigliate di carne

**In the Box you can find:**

- 2 American steak knives
- SS Multifunction Stand
- Soapstone
- Book: grilled meat

**Dans la boîte tu trouves:**

- 2 Couteaux à entrecôte américain
- Support en acier
- Pierre
- Livre: viande grillée

**In der box finden Sie:**

- 2 Amerikanisches Stekmessern
- Schalenhalter
- Speckstein
- Buch: Fleisch vom Grill

**En la caja encontrarás:**

- 2 Cuchillos bistek americano
- Soporte de acero
- Piedra ollar
- Libro: carnes a la brasa



# PASTA BOX



## Il primo, in tutti i sensi.

Cucinare un piatto è un'arte, ma non per pochi. Non è solo un piatto indispensabile per una dieta equilibrata, ma anche un'occasione per sbizzarrirsi in cucina come un vero chef. Tra sughetti, ragù e pesti le varietà sono infinite e non ci stancheremo mai di trovare nuove soluzioni per rendere il primo la portata che spesso ci soddisfa di più, sia da preparare che da gustare.

Avete mai provato a cucinare con il Wok? Questa padella di origini asiatiche è la più indicata per la preparazione di sughi sfiziosi, la sua forma convessa infatti permette al sugo di concentrarsi in uno spazio più ristretto, cuocendo in maniera più uniforme. Inoltre le pareti alte permettono di far saltare la pasta proprio come un cuoco professionista.

Per non farti mancare nulla, inoltre troverai nel box un pratico Mollaspaghetti a pinza e un grosso scolapasta con due comode prese.

Cooking a dish is an art, but not for a few. Not only a dish is vital for a balanced diet, it is also a chance to indulge in the kitchen like a real chef. There are infinite varieties of pasta sauces, ragu' and pesto sauces, and we will never grow tired of finding new ways to make the pasta dish the entrée that very often gratifies us the most, both to prepare and to savour. Did you ever try cooking with a wok? This pan with Asian origin is the most suitable for the preparation of mouth-watering sauces, as its convex shape allows the sauce to converge in a smaller space, cooking more evenly. At the same time, the height of the sides allows tossing the pasta just like a professional chef.

Not to miss anything, in the box you will also find practical spaghetti tongs and a big pasta drainer with two useful hot pads.

Cuisiner un plat est un art, mais pas pour peu. Ce n'est pas seulement un indispensable plat pour un régime équilibré, mais aussi une occasion pour un caprice en cuisine comme un vrai chef. Entre sauce, ragoût et pestes les variétés sont infinies et nous ne nous fatiguerons jamais de trouver nouvelles solutions pour rendre le premier plat le plus satisfaisant, à préparer qu'à goûter.

Ein Gericht zu kochen ist eine Kunst, aber nicht nur für wenige Menschen. Ein Gericht ist nicht nur von entscheidender Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung, es ist es auch eine Chance, von der Küche aus Menschen zu verwöhnen wie ein richtiger Küchenchef. Es gibt unendlich viele Sorten von Pasta-/ Pesto-Saucen und Ragouts; wir werden nimmer müde, neue Möglichkeiten zu entdecken, um das Nudelgericht als Entrée zu gestalten, das uns am meisten verwöhnt und weitere Gänge vorbereitet.

En todos los sentidos de la cocina, un plato es un arte, pero no para unos pocos. No sólo un plato es vital para una dieta equilibrada, también es una oportunidad para disfrutar de la cocina como un chef real.

Existen infinitas variedades salsas para pasta, ragu' y salsas de pesto y nunca nos pondremos cansar de encontrar nuevas formas de hacer el plato de pasta el entrante que, muy a menudo, más nos satisface, tanto al prepararlo como al saborearlo.



Art. 290103



PASTA BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- Wok
- Colapasta
- Molla spaghetti
- Libro: pasta, leggera e veloce

**In the Box you can find:**

- Wok
- Colander
- Spaghetti tong
- Book: pasta, light and fast

**Dans la boîte tu trouves:**

- Wok
- Passoire
- Pince à Spaghetti
- Livre: pasta, léger et plus rapide

**In der box finden Sie:**

- Wok
- Seiher
- Spaghettizange
- Buch: Pasta (Leichter und Schneller)

**En la caja encontrarás:**

- Wok
- Colador
- Pinza para spaghetti
- Libro: pasta, más ligero y más rápido

# VEGETARIAN BOX



## Yes, we veg.

“Mangia la verdura che fa bene”. Siamo tutti cresciuti con queste raccomandazioni, ma la verità è che le verdure sono anche buone. C'è chi è vegetariano per scelta di vita, chi mangia solo verdure per dimagrire o chi invece ha semplicemente deciso di alternare il proprio menù. Ma per tutti cucinarle nel modo giusto e con gli strumenti adatti è sempre una grande soddisfazione: è creatività e fantasia ai fornelli. Il nostro set per la cottura a vapore è la soluzione ideale per cucinare al meglio le tue verdure, efficace e molto semplice da usare. Si tratta di uno strumento composto da due pentole componibili e un coperchio: la prima è una normale pentola per bollire l'acqua, mentre la seconda, posizionata sulla prima, è una pentola con il fondo forato dove vengono messi gli alimenti che verranno cotti grazie al vapore acqueo rilasciato dall'acqua e trattenuto dal coperchio trasparente.

All'interno della scatola hai a tua disposizione una pratica molla per verdura, e una graziosa antipastiera in metallo per presentare ai tuoi ospiti stuzzicanti capolavori vegetariani e non solo.

“Eating vegetables is good for your health”. We all grew up listening to this advice, but the truth is that vegetables also taste good. There are people who are vegetarian as a lifestyle choice, some others eat only vegetables to lose weight, or some simply want an alternative to their usual menu. For everyone, though, cooking vegetables in the right way and with the proper tools always represents a great satisfaction – creativity and fantasy by the stove.

“Tu manges le légumes qu'ils te font bien.” Nous sommes tout grandis avec ces recommandations, mais la vérité est que les légumes sont bonnes aussi il y a qui est végétarien pour choix de vie, qui mange légumes seuls pour maigrir ou qui a par contre décidé simplement d'alterner le propre menù. Mais pour tous leur cuisiner de la manière juste et avec les instruments aptes est toujours une grande satisfaction: il est créativité et imagination aux fourneaux.

“Gemüse essen ist gut für die Gesundheit”. Wir alle wuchsen mit diesen Ratschlag auf, aber die Wahrheit ist, dass Gemüse auch gut schmeckt. Es gibt Menschen, die Vegetarier als eine Konsequenz des Lebensstils sind, einige andere essen deshalb nur Gemüse, um Gewicht zu verlieren, oder einige wollen einfach nur eine Alternative zu den üblichen Speisen. Jedoch gilt aber für alle, dass das Zubereiten von Gemüse in der richtigen Weise und mit den richtigen Werkzeugen immer eine große Genugtuung darstellt - Kreativität und Phantasie am Herd.

“Comer verduras es bueno para la salud”. Todos crecimos escuchando este consejo, pero la verdad es que verduras también saben bien. Hay gente que es vegetariana como una elección de estilo de vida, otros comen sólo vegetales para perder peso o algunos simplemente quieren una alternativa a su menú habitual. Para todos, sin embargo, cocinar verduras en la forma correcta y con las herramientas adecuadas siempre representa una gran satisfacción: creatividad y fantasía para la cocina.



Art. 290105



VEGETARIAN BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- Set per la cottura al vapore Gourmet cm. 22
- Molla per verdura
- Antipastiera in cristallo Coccoła
- Libro: menù vegetariani

**In the Box you can find:**

- Steam Cooker Gourmet cm. 22
- Vegetable Tong
- Crystal Horse D'Oeuvre Coccoła
- Book: vegetarian menus

**Dans la boîte tu trouves:**

- Set Cuit vapeur Gourmet cm. 22
- Pince à salade
- Set à hors d'oeuvre Coccoła
- Livre: menu végétarien

**In der box finden Sie:**

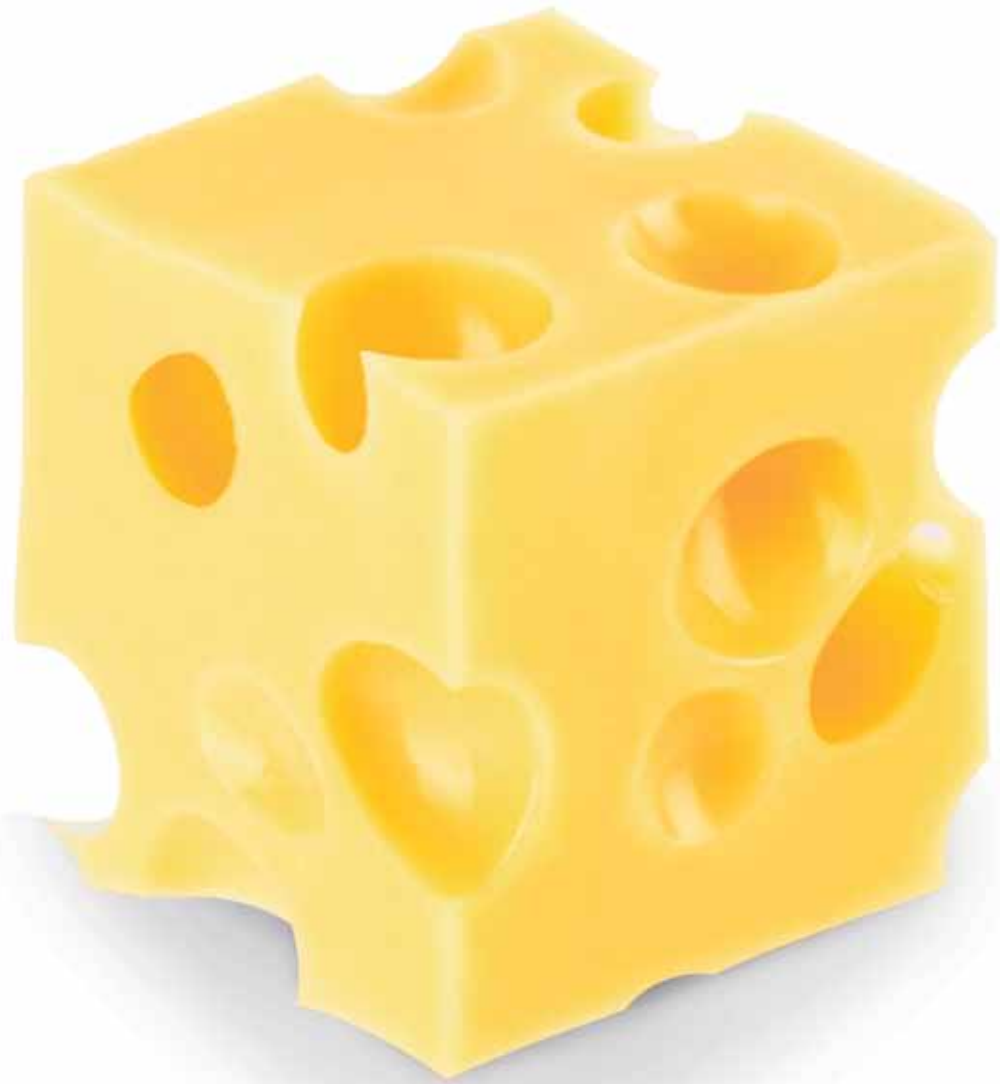
- Gemüseinsatz Gourmet cm.22
- Gemüsezange
- Vorspeisenplatte Coccoła
- Buch: Vegetarisches Menü

**En la caja encontraràs:**

- Juego para cocción al vapor Gourmet cm. 22
- Pinza para hortaliza
- Bandeja para entremeses en cristal Coccoła
- Livre: menù vegetariano



# CHEESE BOX



## Momenti di sana degustazione.

“La boca l’è minga straca se la sa no de vaca” è un detto popolare lombardo che afferma che, dopo un pranzo o una cena, non si è mai veramente sazi e soddisfatti se non si è almeno assaggiato del formaggio, magari con una bella degustazione accompagnata da sfiziose composte alla frutta.

Ogni formaggio è diverso dagli altri, per gusto, stagionatura, consistenza. Il nostro box ti offre ben 3 coltelli diversi per tagliare i formaggi. Avrai un coltello per formaggi più duri e stagionati come il grana, uno per formaggi di media consistenza e uno per quelli più molli come il gorgonzola. Inoltre per una degustazione in stile enoteca troverai anche un grazioso tagliere in legno supportato da una campana di vetro, utile anche per la conservazione.

“La boca l’è minga straca se la sa no de vaca” is a popular saying from Lombardia stating that after any lunch or dinner we are never fully filled up or satisfied if we do not at least taste some cheese, ideally a nice sampling complemented by delicious fruit compotes.

“La boca l’è minga straca se la sa no de vaca” c’est un mot populaire Lombard qu’il affirme qu’après un déjeuner ou un dîner on n’est pas jamais vraiment rassasiés et satisfaits si on ne goute pas un peu du fromage, peut-être avec une belle dégustation accompagnée par confitures aux fruits.

“La boca l’è minga straca se la sa no de vaca” ist ein beliebter Spruch aus der Lombardei, der besagt, dass nach jedem Mittag-oder Abendessen wir niemals satt oder zufrieden sind, wenn wir nicht wenigstens den Geschmack von etwas Käse probieren können, idealerweise ergänzt um eine schöne Portion von köstlichem Fruchtkompott.

“La boca l’è minga straca se la sa no de vaca” es un dicho popular de Lombardia afirmando que después de cualquier comida o cena que nunca nos llena plenamente o satisface si al menos no saboreamos algunos quesos, idealmente un buen surtido complementado con mermeladas de fruta deliciosa.



Art. 290108



CHEESE BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- Tagliere con campana
- Coltello per formaggio tenero
- Coltello per formaggio grana
- Forchetta per formaggio
- Coltello per gorgonzola
- Libro: ricette col formaggio

**In the Box you can find:**

- Cheese Board with Dome
- Soft cheese knife
- Parmesan cheese knife
- Cheese fork
- Gorgonzola cheese knife
- Book: cheese recipes

**Dans la boîte tu trouves:**

- Hachoir avec cloche
- Couteau à fromage
- Couteau à parmesan
- Fourchette à fromage
- Couteau à gorgonzola
- Livre: recettes avec du fromage

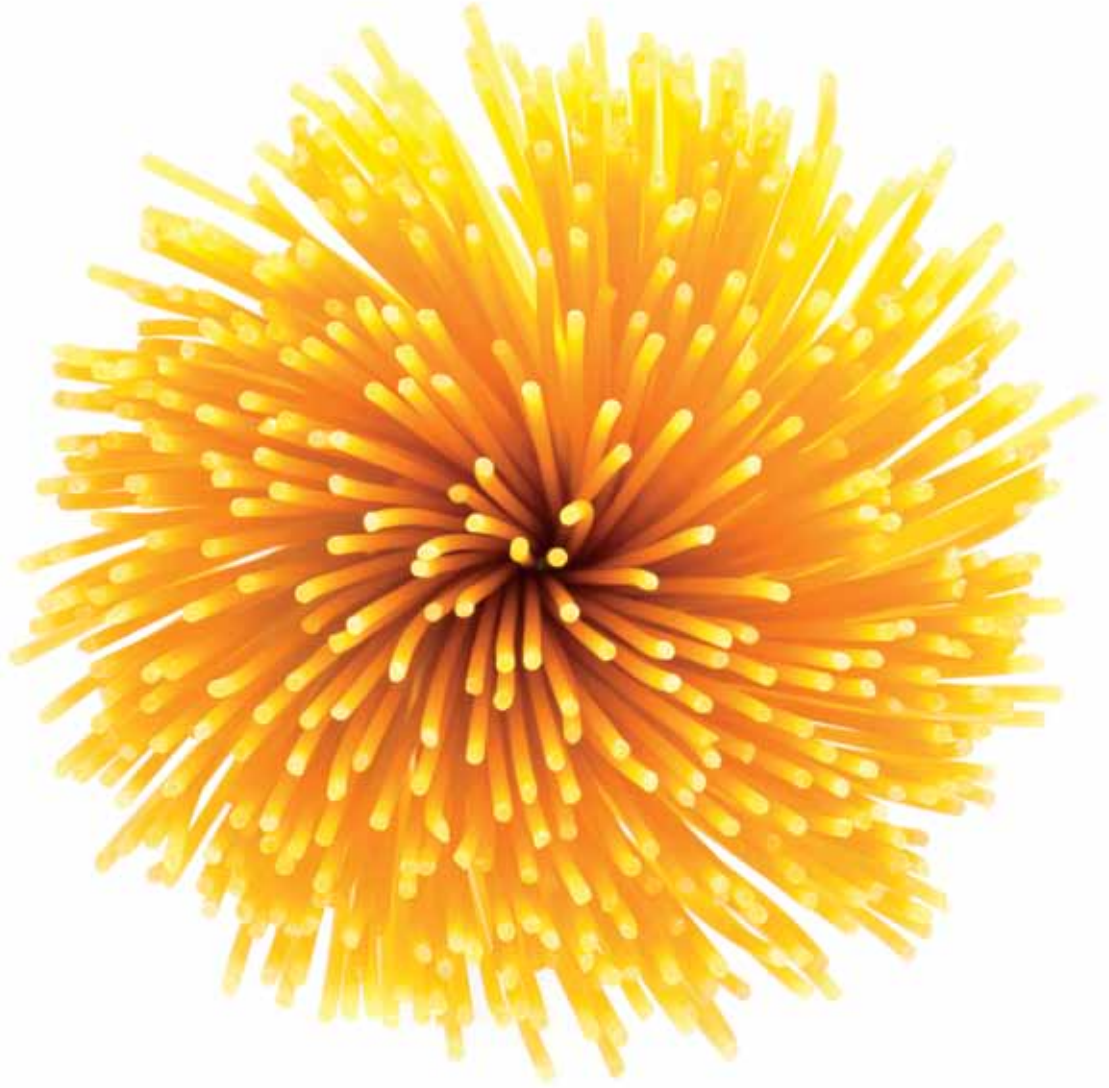
**In der box finden Sie:**

- Käse tablett mit glocke
- Messer für Schmelzkäse
- Messer für Parmesankäse
- Käsegabel
- Messer für Gorgonzolakäse
- Buch: Rezepte mit Käse

**En la caja encontrarás:**

- Tajadera con tapa
- Cuchillo para queso blando
- Cuchillo para queso grana
- Tenedor para queso
- Cuchillo para queso gorgonzola
- Libro: Recetas con queso

# SPAGHETTI BOX



## Il bello dell'Italia.

La cucina made in Italy è la più apprezzata in tutto il mondo e gli spaghetti sono uno dei suoi simboli più ricorrenti nell'immaginario collettivo. Ma anche gli spaghetti non sono dei veri spaghetti se non vengono mangiati al dente, o se addirittura vengono serviti scotti. Anche i palati meno esigenti sanno riconoscere la differenza, perché una cosa è cibarsi e un'altra è godersi il piacere di un piatto di spaghetti cucinato "all'italiana."

Il set cuocipasta Gourmet è la nostra comodissima e pratica idea per cucinare degli spaghetti sempre al dente. È composta da una pentola che ha già all'interno uno scolapasta rimovibile. In questo modo è possibile scolare gli spaghetti in modo semplice senza scottature e senza dover buttare via tutta l'acqua di cottura.

All'insegna della praticità è anche il servispaghetti, grazie al quale puoi servire la pasta sui piatti con un semplice gesto e senza sporcare.

Made in Italy cuisine is the most regarded in the world, and spaghetti are one of its most recurring symbols in the collective imagination. But even spaghetti are not real spaghetti if they are not eaten al dente, or worst, if they are served overcooked. Even the least refined palates know the difference, because one thing is to feed ourselves and another is to enjoy a plate of spaghetti cooked "the Italian way".

La cuisine made in Italy est la plus appréciée dans le monde entier et les spaghetti sont uns de ses symboles plus récurrents dans le collectif imaginaire. Mais aussi les spaghetti ne sont pas des vrais spaghetti si ils ne sont pas mangés à la dent, ou si ils sont servis racons vraiment. Aussi les palais les moins exigeants savent reconnaître la différence, parce qu'une chose est se nourrir et une autre est se réjouir le plaisir d'un plat de spaghetti cuisiné "à l'italienne".

Made in Italy Küche ist die in der Welt angesehen, und Spaghettis sind eine der am häufigsten wiederkehrende Symbole Italienischer Küche in der kollektiven Vorstellung der Menschen. Aber auch Spaghetti sind keine echten Spaghetti, wenn sie nicht al dente gegessen werden, oder schlimmstenfalls, wenn sie verkocht serviert werden. Die wenigsten Feinschmecker unter uns kennen den Unterschied, denn die Ernährung ist eine Sache, die andere ist es, einen Teller Spaghetti, gekocht "auf italienische Art", zu genießen.

La cocina italiana es la más reconocida en el mundo, y los espaguetis son uno de sus símbolos que más se repiten en la imaginación colectiva. Pero incluso los espaguetis no son espaguetis realmente si no se toman al dente, o peor, si son servidos excesivamente cocinados. Incluso los menos refinados paladares conocen la diferencia, porque una cosa es alimentarse y otra es disfrutar de un plato de espaguetis cocinado "al estilo italiano".



Art. 290102



SPAGHETTI BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- Set cuocipasta Gourmet cm. 22 con coperchio
- Servispaghetti
- Sottopentola colorato in silicone
- Libro: pasta artigianale

**In the Box you can find:**

- Pasta cooker set 22 cm. Gourmet with lid
- Spaghetti server
- Colored Silicon pot rest
- Book: handmade pasta

**Dans la boîte tu trouves:**

- Set cuit pâtes Gourmet cm. 22 Avec couvercle
- Cuillère à spaghetti
- Sous marmite en silicone coloré
- Livre: pâtes maison

**In der box finden Sie:**

- Pastaeinsatz 3 Stücke Gourmet mit Deckel
- Spaghetti zange
- Topf untersatz
- Buch: hausgemachte Pasta

**En la caja encontrarás:**

- Juego cuecepasta Gourmet cm. 22 con tapa
- Pinza para spaghetti
- Salvamantel de colores en silicona
- Libro: pasta hecha en casa



# RISOTTO BOX



## Il riso mette di buon umore.

Sarà che siamo italiani, ma per noi il risotto è una grande passione. Chi ha mai preparato un risotto sa quanto amore si dedica nella sua lenta preparazione: gira e rigira, condisci, manteca, e gira ancora fino a che questo primo e talvolta unico piatto è pronto per essere divorato fino all'ultimo chicco.

Come tutte le cose che amiamo, anche il risotto merita di essere celebrato come merita e servito in tavola come un grande protagonista.

Per questo portale in tavola dentro la sua risottiera in ceramica accompagnata dall'elegante vassoio. Servilo sui piatti con il suo cucchiaino per offrire a ogni tuo ospite la razione desiderata. Inoltre dai un tocco di design in più alla tua cucina con il barattolo riso in vetro.

Maybe it is because we come from Italy, but for us risotto is a great passion. Those who ever cooked a risotto know how much love is devoted during its slow preparation: stir and stir, season, cream, and turn again until this first and at times only entrée is ready to be eaten until the last grain.

Il sera que nous sommes italiennes, mais pour nous le risotto est une grande passion. Qui a jamais préparé un risotto il sait combien d'amour il se consacre dans sa préparation lente: il tourne et il retourne, tu assaisones, et il tourne encore jusqu'à quand ce premier et parfois plat unique est prêt pour être dévoré jusqu'à le le dernier grain.

Vielleicht liegt es daran, dass wir Italienischen sind, aber für uns ist Risotto eine große Leidenschaft. Wer jemals ein Risotto gekocht hat wird wissen, wie viel Liebe während der langsamen Vorbereitung nötig ist: rühren und rühren, würzen, Sahne, und erneut drehen, bis diese erste und manchmal einzige Vorspeise fertig ist, und dann bis zum letzten Reiskorn gegessen wird.

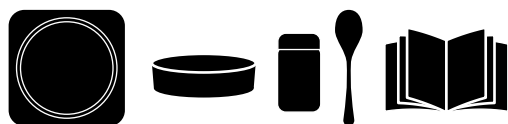
Como todo lo que amamos, incluso el risotto merece celebrarse correctamente y servirse en la mesa como un gran protagonista.

Por esta razón, es necesario llevarlo a la mesa en su tazón de arroz de cerámica. se complementa con una bandeja con estilo. Servir en platos con su propia cuchara para proporcionar a cada invitado su porción deseada. Y por último, agregar un toque de diseño a su cocina con el tarro de arroz de elegante vidrio.

Art. 290107



RISOTTO BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- Barattolo riso
- Cucchiaino risotto
- Risottiera tonda Coccola cm. 25
- Vassoio
- Libro: riso e risotti

**In the Box you can find:**

- Rice container
- Rice serving spoon
- Rice serving bowl Coccola 25 cm.
- Tray server
- Book: rice and risotto

**Dans la boîte tu trouves:**

- Pot à riz
- Cuillère à risotto
- Set à risotto rond Coccola cm. 25
- Plateau
- Livre: le riz et risotto

**In der box finden Sie:**

- Reis Container
- Reis Löffel
- Reis Schale Coccola cm. 25
- Tablett
- Buch: Reis und Risotto

**En la caja encontrarás:**

- Bote para arroz
- Cuchara para arroz
- Servicio para arroz redondo Coccola cm. 25
- Bandeja
- Libro: arroz y risotto

# LASAGNA BOX



## È sempre domenica.

Poche cose come le lasagne al forno, fanno subito venire in mente la famiglia, il calore di riunirsi la domenica a tavola tutti insieme per mangiare le lasagne appena sfornate dalla mamma o dalla nonna. Quindi per ricreare quell'atmosfera, perché non cucinare lasagne ogni volta che ci va, magari alternando ingredienti e ricette?

Arrivano gli ospiti e sono tutti ansiosi di mangiare le tue strepitose lasagne. Sulle tue capacità in cucina puoi sempre contare, ma perché non stupire tutti con un servizio veramente chic? Porta in tavola la tua lasagna fumante nella sua lasagnera rettangolare accompagnata da un sontuoso vassoio e servi ogni piatto con l'elegante paletta in metallo.

Only a few things compare with baked lasagne in reminding us of family, the warmth in joining each other around a table on Sundays, to taste lasagne freshly baked by mum or grandma. To re-create that atmosphere, why not cook lasagne every time we feel like it, maybe even varying ingredients and recipes?

Peu choses comme les lasagnes au four renvoient à la famille, la chaleur de se réunir le dimanche à table tout ensemble pour manger les lasagnes dès que sortées de la maman ou de la grand-mère. Ensuite pourquoi pas recréer cette atmosphère en cuisinant lasagnes chaque fois qu'il va y, peut-être en alternant ingrédients et recettes.

Nur ein paar Dinge lassen sich mit gebackener Lasagne vergleichen, uns erinnernd an Familie, Wärme, am Sonntag miteinander an einem Tisch zu sitzen, mit Lasagne, frisch von Mama oder Oma zubereitet. Um eine solche schöne Atmosphäre wieder herzustellen, warum nicht Lasagne jedes Mal zubereiten, wenn wir Lust dazu haben, vielleicht sogar mit unterschiedlichen Zutaten und Rezepten?

Sólo unas cuantas cosas se pueden comparar con la Lasaña al horno en recordarnos la familia, la calidez de reunirse alrededor de una mesa los domingos, para saborear la Lasaña recién horneada por una madre o abuela. Para crear esa atmósfera, ¿por qué no cocinar Lasaña cada vez nos apetece, quizá, incluso variando ingredientes y recetas?





Art. 290109



LASAGNA BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.

#### INSIDE LASAGNA BOX:



#### Nel Box Trovi:

- Lasagnera Coccola rettangolare 40 x 27 cm.
- Vassoio
- Paletta lasagne Miss Biss
- Libro: pasticci e timballi

#### In the Box you can find:

- Lasagne bowl Coccola cm. 40 x 27
- Tray
- Lasagne trowel Miss Biss
- Book: pasties and pies

#### Dans la boîte tu trouves:

- Set à Lasagne Coccola rectangulaire cm. 40 x 27
- Plateau
- Pelle à Lasagne Miss Biss
- Livre: pâtés et tartes

#### In der box finden Sie:

- Lasagne Schale Coccola
- Tablett
- Lasagne Schaufel Miss Biss
- Buch: Pasteten und Kuchen

#### En la caja encontrarás:

- Set Lasagne Coccola
- Bandeja
- Pala Lasagna Miss Biss
- Libro: empanadas y pasteles

# PIZZA BOX



## Pazzi per la pizza.

Poche cose a tavola mettono tutti d'accordo come una bella pizza, calda fumante. Croccante, filante, semplice margherita o con abbondante farcitura, è l'unico piatto in grado di soddisfare tutti i gusti. È un rituale, la scusa per riunire vecchi amici, un pasto veloce, economico, insomma ogni occasione è buona per godersi un'ottima pizza.

Che fatica tagliare a fette la pizza con coltelli non affilati e con una dentatura limitata e insufficiente. Nel nostro box hai a disposizione un set di coltelli con cui potrai affettare la tua pizza in triangoli perfetti o se preferisci in tanti piccoli bocconi, senza torturarla con strumenti non adatti. Inoltre perché doverla mangiare nei cartoni da asporto perché i piatti sono troppo piccoli? Grazie ai nostri piattoni puoi servire la pizza a casa tua come se fossi in pizzeria.

A few dishes agree with everyone like a beautiful, piping hot, pizza. Crunchy, stringy, a simple margherita or with toppings galore, it is the only dish able to fit all tastes. It is a ritual, an excuse to get together with old friends, a quick and inexpensive meal. In other words, any time is the right time to enjoy a delicious pizza.

Peu choses à table mettent tous d'accord comme une belle pizza, chaude fumante. Croquante, filant, marguerite simple ou farcie, c'est le seul plat apte à satisfaire tous les goûts. C'est un rituel, l'excuse pour réunir vieux amis, un repas rapide, économique, chaque occasion est bonne enfin pour se réjouir un excellente pizza.

Nur wenige Speisen schmecken allen Menschen so sehr wie eine leckere, sehr heiße Pizza. Knusprig, knackig, eine einfache Margherita oder mit reichlichen Zutaten versehen, ist es das einzige Gericht, das in der Lage ist, für wirklich jeden Geschmack passend zu sein. Es ist ein Ritual, ein Vorwand, um sich mit alten Freunden wieder zu sehen, aber auch eine schnelle und kostengünstige Mahlzeit. In anderen Worten, jeder Zeitpunkt ist der richtige Zeitpunkt für eine leckere Pizza.

Muchos estarán de acuerdo en que no hay nada como una hermosa pizza caliente, de bordes crujientes.

Tanto una simple margherita o con multitud de ingredientes, es el plato único capaz de satisfacer todos los gustos. Es un ritual, una excusa para reunirse con viejos amigos, una rápida y barata comida. En otras palabras, cualquier momento es el momento adecuado para disfrutar de una deliciosa pizza.



Art. 290104



PIZZA BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



**Nel Box Trovi:**

- 6 Piatti per pizza
- 6 Coltelli per pizza mod. Avanguardia
- Libro: pizze e torte salate

**In the Box you can find:**

- 6 Pizza plates
- 6 Pizza knives "Avanguardia"
- Libro: pizzas and quiches

**Dans la boîte tu trouves:**

- 6 Plat pour pizza
- 6 Couteau à pizza "Avanguardia"
- Livre: pizzas et quiches

**In der box finden Sie:**

- 6 Pizzaplatten
- 6 Pizza Messern "Avanguardia"
- Buch: Pizza und Quiche

**En la caja encontrarás:**

- 6 Platos para pizza
- 6 Cuchillos para pizza modelo "Avanguardia"
- Libro: pizza y quiches

# BREAKFAST BOX



## Un buongiorno è per tutto il giorno.

Il buongiorno si vede dal mattino: la cosa migliore per cominciare la giornata con il sorriso stampato in faccia è una buona colazione, con la giusta compagnia. Spesso la fretta ci fa dimenticare questo pasto fondamentale, ma bastano pochi e preziosi minuti e pochi e graditi dettagli per rendere positivo l'inizio di una giornata che si appresta a diventare speciale.

Allegria e vivacità allo stato puro. Non esiste altra spinta per cominciare la giornata col piede giusto e lo stomaco pieno. Dalle tovaglette, alle tazzine ai cucchiaini abbiamo pensato a un set tutto colori e fantasia. Ogni oggetto è in coppia, per condividere la tua colazione con la persona che ami di più.

The best way to start the day with a big smile on our faces is a good breakfast, with the right company. Often, the morning rush makes us forget this fundamental meal, but all is needed is just a few precious minutes and a few helpful details to mark the beginning of a day primed to be special in a positive way.

Le bonjour se voit depuis le matin, c'est la chose meilleure pour commencer la journée avec le sourire imprimé en je fasse c'est un bon petit déjeuner avec la compagnie juste. Souvent la hâte nous fait oublier ce repas fondamental, mais peu et minutes précieuses et peu et détails agréables suffisent pour rendre positive le début d'une journée qu'il s'apprête à devenir spécial.

Der beste Start in den Tag, mit einem großen Lächeln in unseren Gesichtern, ist ein gutes Frühstück, mit den richtigen Teilnehmern. Oft macht uns der morgendlichen Berufsverkehr diese grundlegende Mahlzeit vergessen, aber das Einzige, was man braucht, sind nur ein paar kostbare Minuten und ein paar hilfreiche Details, um den Anfang eines Tages in einer positiven Weise und besondere Note zu kennzeichnen.

La mejor manera de empezar el día con una gran sonrisa en nuestras caras es un buen desayuno, con la compañía adecuada. A menudo, las prisas de la mañana nos hacen olvidar esta comida fundamental, pero todo lo necesario es solamente unos minutos preciosos y unos detalles provechosos para marcar el principio de un día primordial para ser especial de un modo positivo.





Art. 290106



BREAKFAST BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.



#### Nel Box Trovi:

- 2 Coppette per cereali e macedonia cm. 12
- 2 Tazzine caffè con piattino
- 2 Tovagliette americane in gomma antiscivolo
- 2 Mug con piattino
- 2 Cucchiaini caffè Fantasia
- Libro: dolcetti e biscotti

#### In the Box you can find:

- 2 Cereals and fruit salad bowls
- 2 Espresso cups with saucer
- 2 Place mats
- 2 Mugs with saucer
- 2 Coffee spoons Fantasia
- Book: cakes and biscuits

#### Dans la boîte tu trouves:

- 2 Coupelles pour cereals et salade de fruits
- 2 Tasse à café avec soucoupe
- 2 Set de table
- 2 Mug avec soucoupe
- 2 Cuillere à café Fantasia
- Livre: gâteaux et biscuits

#### In der box finden Sie:

- 2 Set Schale für Obst
- 2 Mokka Tasse mit Untersatz
- 2 Tischset
- 2 Mug mit Untersatz
- 2 Kaffee Löffeln Fantasia
- Buch: Kuchen und Kekse

#### En la caja encontrarás:

- 2 Copa para cereales y macedonia
- 2 Taza para café con platillo
- 2 Mantelito individual en goma antideslizante
- 2 Mug con platillo
- 2 Cucharita café Fantasia
- Libro: pasteles y galletas

# SWEET BOX



## Dulcis in primis.

Una cena non è mai completa senza l'arrivo dell'ultima ma graditissima portata, il dessert. Anche dopo i cenoni più esagerati quel piccolo spazio nello stomaco lo troviamo sempre. È il nostro palato goloso a richiederlo. La carenza d'affetto è solo una scusa, a torte, profiteroles e gelati sappiamo rinunciare davvero in pochi e allora serviamoli come meritano, dolcemente.

Il dolce ama farsi aspettare, desiderare e non può presentarsi ai suoi ospiti senza il giusto cerimoniale. Per questo abbiamo pensato a un grazioso set da dessert che ingolosisca ancor prima dell'assaggio, senza lasciare nulla al caso.

I dolci saranno poi serviti su un elegante vassoio rotondo: anche l'occhio vuole la sua parte e la tua torta ha davvero un bell'aspetto quando si specchia su sé stessa.

A dinner is never complete without the last but highly appreciated entrée, the dessert. Even after the grandest dinners, we always manage to find that little space in our stomach. Our greedy palate demands it. The lack of love is only an excuse – only a tiny few of us can say no to cakes, profiteroles and ice creams. Let's serve them as they deserve, then – with sweetness.

Un dîner n'est jamais complet sans l'arrivée du dernier plat, le dessert. Aussi après les réveillons les plus exagérés, cette petite place dans l'estomac nous le trouvons toujours. C'est notre palais gourmand à le demander. La carence d'affection est seulement une excuse, à gâteaux, profiteroles et glaces nous savons renoncer peu vraiment et alors servons-les comme ils méritent, doucement.

Ein Abendessen ist nie komplett ohne das letzte, aber heiß erwartete Entrée, das Dessert. Auch nach dem großartigsten Abendessen schaffen wir es immer noch, wenig Platz in unserem Magen dafür zu finden. Unser verwöhnter Gaumen verlangt danach. Der Mangel an Liebe ist nur eine Ausrede – nur ganz wenige von uns können nicht auf Kuchen, Profiteroles und Eis verzichten. Lasst uns ihren Wünschen entsprechen, wie sie es verdienen, eben dann - mit Süße.

Una cena nunca está completa sin lo último pero altamente esperado, el postre Incluso después de las cenas más magníficas, siempre logramos encontrar que poco espacio en nuestro estómago. Nuestro paladar ávido lo exige La falta de amor es sólo una excusa: son pocos los que pueden decir no a tortas, profiteroles y helados. Vamos a servirles como se merecen, entonces, con dulzura.



Art. 290101



**SWEET BOX  
CONTIENE UN PRATICO  
RICETTARIO.**



Nel Box Trovi:

- Servizio dolce per 6 persone con pala torta
- Vassoio torta cm. 39
- Libro: dessert

In the Box you can find:

- Cake set for 6 people with cake trowel
- Cake tray cm. 39
- Book: dessert

Dans la boite tu trouves:

- Set à gateaux pour 6 personnes avec pelle à tarte
- Plateau tarte cm. 39
- Livre: dessert

In der box finden Sie:

- Kuchen Set mit Schaufel
- Kuchen Tablett cm. 39
- Buch: Dessert

En la caja encontrarás:

- Juego de postre para 6 personas con pala tarta
- Bandeja para tarta cm. 39
- Libro: dessert



# FRESH BOX



## Frutta, insalata e tanta fantasia.

La fantasia e l'eclettismo sono sempre presenti in una cucina che si rispetti, come possono mancare nella tua? Per questo abbiamo pensato ad un utilissimo box pratico, elegante e multifunzione. Ideale per insalatone e coloratissime macedonie, è anche un ottimo aiuto per i party più scatenati e per tenere al fresco tutta la vostra vivacità.

Imagination and eclecticism are always present in a respectful kitchen, so how can they be missing from yours? For this reason we have created an extremely useful box, elegant and multi-functional. Ideal for delicious salads or colorful fruit salads, it is also a great help for the most eventful parties and to keep all your liveliness fresh.

Est-ce que l'imagination et l'éclectisme sont toujours présents dans une cuisine qu'il se respecte, comme ils peuvent manquer dans la tienne? Pour celui-ci nous avons pensé à un box pratique et utile, élégant et multifonction. Idéal pour salades et salades de fruits colorées, c'est une aide excellente aussi pour les party les plus déchaînés et pour tenir au frais toute votre vivacité.

Imagination und Eklektizismus sind immer in einer respektvollen Küche vorhanden ist, wie können sie von dir fehlen? Aus diesem Grund haben wir ein äußerst nützliches Feld, elegant und multifunktional angelegt. Ideal für köstliche Salate oder bunte Obstsalate, ist es auch eine große Hilfe für den ereignisreichen Parteien und zu halten alle Ihre Lebendigkeit frisch.

La fantasía y el eclecticismo siempre están presentes en una cocina respetable, ¿cómo pueden faltar en la tuya? Por esta razón hemos realizado una caja muy práctica y útil, elegante y multifuncional. Es ideal para ensaladas y ensaladas de frutas coloridas, también constituye una gran ayuda para las fiestas más salvajes y para mantener fresca toda tu vitalidad.



Art. 290111



**Nel Box Trovi:**

- Cestino traforato in acciaio
- Ciotola tonda in policarbonato
- Paia posate per insalata in policarbonato
- Libro: dessert

**In the Box you can find:**

- Fretworked basket in steel
- Round bowl in polycarbonate
- Salad serving set in polycarbonate

**Dans la boîte tu trouves:**

- Corbeille ajourée
- Bol ronde en polycarbonate
- Couverts à servir la salade en polycarbonate

**In der box finden Sie:**

- Obstkorb gelocht
- Schale, run aus polykarbonat
- Salatvorlege service 2-tlg. aus polykarbonat

**En la caja encontraràs:**

- Bowl de acero perforada
- Ensaladera redonda en policarbonato
- Piezas de servicio para ensalada 2 Pzas. en policarbonato

# EASY BOX

La cucina è il tuo regno, ma hai tutti gli strumenti che ti servono per dominarla riuscendo sempre a soddisfare i tuoi ospiti? EasyBox è l'idea di Mepra per mettere a tua disposizione lo starter kit che viene incontro alle tue esigenze. Sei single o in coppia, hai una famiglia, siete in tanti a casa o hai spesso ospiti? Scegli l'EasyBox che fa per te e quello che ti piace di più o più si adatta alla tua cucina: li puoi trovare in versione basic, deluxe o design.

The kitchen is your kingdom, but do you have all the tools you need to govern it while always keeping your guests happy? EasyBox is Mepra's solution to provide you with the right starter kit to meet your needs. Are you single, a couple or a family? Do many people live in the same house or you entertain a lot? Choose the EasyBox that suits you best and the one you like the most or goes best with your kitchen – basic, deluxe or design version.

La cuisine est ton royaume, mais tu as tous les instruments qui te servent pour la dominer en réussissant toujours à satisfaire tes hôtes? EasyBox est l'idée de Mepra pour mettre à ta disposition le starter kit qui rencontre tes exigences. Single ou en couple, ou en famille, ou vous êtes en nombreux à la maison ou est-ce que tu as souvent hôtes? Tu choisis L'EasyBox qui fait pour toi et ce qui te plaît de plus ou il s'adapte plus à ta cuisine: tu peux les trouver en version basique, deluxe ou design.

Die Küche ist Ihr Reich, aber haben Sie wirklich alle Werkzeuge, die Sie brauchen, um dort zu arbeiten, dass dabei Ihre Gäste immer zufrieden sind? EasyBox ist Mepra's Lösung für Sie als Starter-Kit, das Ihre Ansprüche erfüllt. Sind Sie Single, ein Pärchen oder eine Familie? Sind sie viele Menschen, die im selben Haus leben oder Sie haben viele Gäste? Wählen Sie die EasyBox, die am besten zu Ihnen passt oder die, die Sie am meisten mögen oder mit der es am besten in Ihrer Küche klappt - die Basic-, Deluxe - oder Design - Version.

¿La cocina es tu reino, pero tienes todas las herramientas que necesitas para dominar-la, y para satisfacer tus huéspedes? EasyBox es la idea de Mepra para poner a tu disposición el kit de introducción que mejor se adapte a tus necesidades. ¿Eres soltero o estás en pareja, tienes una familia numerosa o tienes a huéspedes a menudo? Elige el EASYBOX más apto por tí o el que más te gusta o más se adapta a tu cocina: se pueden encontrar en la versión básica, de lujo o de diseño.







# EASY BOX 2+



Dovrà essere la serata più romantica che Claudia abbia mai passato. Stasera la voglio stupire. Ma non voglio portarla al ristorante, perché nessun posto è caldo e accogliente come il mio salotto. E poi ho tutto quello di cui ho bisogno per cucinare e prenderla per la gola. Penserò a tutto io, antipasto, primo, secondo e dessert, resterà a bocca aperta, si commuoverà e mi dirà di sì.

It has to be the most romantic evening Claudia ever had. Tonight I want to surprise her. But I don't want to take her to a restaurant, because no place is as warm and cosy as my living room. Besides, I have all I need to cook and tempt her. I will take care of everything, starter, first course, main, and dessert. She will be bowled over, she will be over the moon and will say yes.

Il devra être la soirée la plus romantique que Claudia ait jamais passé. Ce soir je veux l'étonner. Mais je ne veux pas la porter au restaurant, parce qu'aucun place n'est chaude et accueillant comme mon salon. Et puis j'ai tout ce dont j'ai besoin pour cuisiner et la prendre pour la gorge. Je penserai à tout moi même, hors-d'oeuvre, premier, seconde et dessert. Elle restera meute, il s'émouvra et elle me dira oui.

Es soll der romantischste Abend sein, den Claudia jemals haben soll. Heute Abend möchte ich sie überraschen. Aber ich möchte sie nicht in ein Restaurant einladen, weil kein Platz ist so warm und gemütlich ist wie mein Wohnzimmer. Außerdem habe ich alles was ich brauche, um zu kochen und sie in Versuchung zu führen. Ich werde mich um alles kümmern, Vorspeise, 2. Gang, Hauptgericht und Dessert. Sie über die überwältigt sein, hin und weg, und wird sagen: ja.

Tiene que ser la noche más romántica que Claudia ha tenido nunca. Esta noche quiero sorprenderla. Pero no quiero llevarla a un restaurante, porque ningún lugar es tan cálido y acogedor como el salón de mi casa. Además, tengo todo lo que necesito para cocinar y tentarla. Me encargaré de todo, entrantes, primer plato, plato principal y postre. Ella se lanzará ,se sentirá con los pies en la Luna y dirá sí.

# {Easy BOX} 2+ Everyday



Art. 1500/02



#### Nel box trovi:

- Casseruola fonda Gourmet cm. 16 c/cop.
- Pentola Gourmet cm. 20 c/cop.
- Padella teflon cm. 24
- Colapasta ghiaccio

#### In the box you can find:

- Deep casserole Gourmet cm. 16 w/lid
- Deep pot Gourmet cm. 20 w/lid
- Frying pan teflon cm. 24
- Colander ice

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole Gourmet cm. 16 avec couvercle
- Marmite Gourmet cm. 20 avec couvercle
- Poêle teflon cm. 24
- Passoire couleur ice

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 16 cm. m.gr. Gourmet m.Deckel
- Kochtopf tief 20 cm. Gourmet m.Deckel
- Stielpfanne 24 cm.
- Ice Seiher

#### En la caja encontraràs:

- Cacerola honda Gourmet cm. 16 c/tapa
- Olla Gourmet cm. 20 c/tapa
- Sartén teflon cm. 24
- Colador transparente

# {Easy BOX} 2+ Design



Art. 1700/02



#### Nel box trovi:

- Casseruola 1 manico  
Energia cm. 16
- Coperchio Energia cm. 16
- Pentola Energia cm. 20
- Coperchio Energia cm. 20
- Padella teflon cm. 24
- Colapasta ghiaccio

#### In the box you can find:

- Casserole 1 handle  
Energia cm. 16
- Lid Energia cm. 16
- Deep pot Energia cm. 20
- Lid Energia cm. 20
- Frying pan teflon cm. 24
- Colander ice

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole 1 manche  
Energia cm. 16
- Couvercle Energia cm. 16
- Marmite Energia cm. 20
- Couvercle Energia cm. 20
- Poêle teflon cm. 24
- Passoire couleur ice

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 16 cm. m.gr.  
Energia
- Deckel Energia cm. 16
- Tieftopf Energia cm. 20
- Couvercle Energia cm. 20
- Stielpfanne 24 cm.
- Ice Seiher

#### En la caja encontrarás:

- Cacerola 1 mango  
Energia cm. 16
- Tapa Energia cm. 16
- Olla Energia cm. 20
- Deckel Energia cm. 20
- Sartén teflon cm. 24
- Colador transparente



# {Easy BOX} 2+

## Deluxe



Art. 1400/02



#### Nel box trovi:

- Casseruola 1 manico 1950 cm. 16
- Coperchio 1950 cm. 16
- Pentola 1950 cm. 20
- Coperchio 1950 cm. 20
- Padella teflon cm. 24
- Colapasta ghiaccio

#### In the box you can find:

- Casserole 1 handle 1950 cm. 16
- Lid 1950 cm. 16
- Deep pot 1950 cm. 20
- Lid 1950 cm. 20
- Frying pan teflon cm. 24
- Colander ice

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole 1 manche 1950 cm. 16
- Couvercle 1950 cm. 16
- Marmite 1950 cm. 20
- Couvercle 1950 cm. 20
- Poêle teflon cm. 24
- Passoire couleur ice

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 16 cm. m.gr. 1950
- Deckel 1950 cm. 16
- Tieftopf 1950 cm. 20
- Deckel 1950 cm. 20
- Stielpfanne 24 cm.
- Ice Seiher

#### En la caja encontrarás:

- Cacerola 1 mango 1950 cm. 16
- Tapa 1950 cm. 16
- Olla 1950 cm. 20
- Tapa 1950 cm. 20
- Sartén teflon cm. 24
- Colador transparente

# EASY BOX 4+



Mi piace cucinare, ma mi piace farlo per la mia famiglia, se no che senso ha, a me basterebbe una scatola di tonno, mezzo pomodoro e due foglie di insalata. Almeno a cena pretendo che si mangi tutti assieme, anche se in ogni occasione devo chiamare circa due volte mio marito che vuole finire il suo paragrafo, 5 o 6 volte Marco alle prese con alieni e mutanti e almeno una dozzina Chiara con le sue mille chat aperte. Ma io so ancora come prenderli tutti per la gola e alla fine ci sederemo tutti e quattro e difficilmente avanzerà qualcosa per Jack, il nostro bassotto. E la soddisfazione mi ripaga sempre di tutta la fatica e della voce persa per chiamarli tutti.

I like cooking, I like cooking for my family, otherwise what's the point, I would only need a can of tuna, half a tomato and a couple of salad leaves. At least for dinner I expect everyone to eat together, even if every time I need to call my husband, who wants to finish the paragraph, a couple of times, Marco, busy with aliens and mutants, five or six and Chiara, busy chatting away, at least a dozen. But I still know how to tempt them all and at the end the four of us will all sit down around the table and there will hardly be anything left over for Jack, our sausage dog. And the fulfillment always rewards me of all the effort and the voice lost to call them.

Il me plaît cuisiner, mais il me plaît le faire pour ma famille, si non que sens a, à moi il suffirait une boîte de thon, demi tomate et deux feuilles de salade. Au moins au dîner j'exige qu'on mange tous ensemble, même si en chaque occasion je dois appeler deux fois environ mien mari qui veut finir son paragraphe, 5 ou 6 fois Marco aux prises avec Hostiles et mutants et au moins une douzaine Chiara avec les siennes mille chats ouverts. Mais je sais encore comme les prendre tous pour la gorge et à la fin nous nous assiérons tous les quatre et quelque chose avancera pour Jack, notre chein. Et la satisfaction me repaie toujours de toute la fatigue et de la voix perdue pour les appeler tous.

Ich koche gern, auch für meine Familie, wenn das nicht wäre, würde ich nur eine Dose Thunfisch, eine halbe Tomate und ein paar Salatblätter brauchen. Zumindest für das Abendessen erwarte ich von jedem gemeinsam zusammen zu essen, auch wenn ich immer mehrere Male meinen Mann rufen muss, der noch einige Büroarbeiten beenden möchte; Marco, beschäftigt mit Außerirdischen und Mutanten, rufe ich fünf oder sechs Mal, und Chiara, am chatten, mindestens ein Dutzend Mal. Aber ich weiß genau, wie sie alle zu verführen sind und am Ende sitzen alle vier von uns um den Tisch herum, und es wird kaum etwas für Jack, unser Dackel übrig bleiben. Und diese Erfüllung belohnt immer wieder all meine Mühe und macht meine strapazierte Stimme vergessen, sie alle an den Tisch zu rufen.

Me gusta cocinar, me gusta cocinar para mi familia, de lo contrario, solo necesitaríamos una lata de atún, la mitad de un tomate y un par de hojas de ensalada. Al menos para la cena espero comer todos juntos, aunque cada vez necesito llamar a mi esposo un par de veces, porque quiere terminar el párrafo, a Marcus, ocupado con extraterrestres y mutantes, cinco o seis veces y a Chiara, ocupada charlando por teléfono, al menos una docena. Pero todavía sé cómo tentar a todos y al final los cuatro nos sentaremos todos alrededor de la mesa y difícilmente sobrará nada para Jack, nuestro perro salchicha. Y el siempre premia el cumplimiento de todo mi esfuerzo y la voz perdida cada vez que les llamo.

# {Easy BOX} 4+ Everyday



Art. 1500/04



#### Nel box trovi:

- Casseruola fonda Gourmet cm. 16 c/cop.
- Cuocipasta 3 pz. Gourmet cm. 22
- Casseruola Gourmet cm. 20 con c/cop.
- Padella teflon cm. 24

#### In the box you can find:

- Casserole Gourmet cm. 16 w/lid
- Pasta set 3 pcs Gourmet cm. 22
- Casserole Gourmet cm. 20 w/lid
- Frying pan teflon cm. 24

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole Gourmet cm. 16 avec couvercle
- Cuit pates 3 pcs. Gourmet cm. 22
- Casserole Gourmet cm. 20 avec couvercle
- Poêle teflon cm. 24

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 16 cm. m.gr. Gourmet m/d
- Pastaeinsatz 22 cm. Gourmet
- Stieltopf tief 20 cm. m.gr. Gourmet m/d
- Stielpfanne 24 cm.

#### En la caja encontrarás:

- Cacerola honda Gourmet cm. 16 c/tapa
- Cuecepasta 3 pzs. Gourmet cm. 22
- Cacerola Gourmet cm. 20 c/tapa
- Sartén teflon cm. 24



# {Easy BOX} 4+ Design



Art. 1700/04



#### Nel box trovi:

- Casseruola 1 manico Energia cm. 16
- Coperchio Energia cm. 16
- Pentola Energia cm. 22
- Coperchio Energia cm. 22
- Casseruola Energia cm. 20
- Coperchio Energia cm. 20
- Padella teflon cm. 24
- Colapasta ghiaccio

#### In the box you can find:

- Casserole 1 handle Energia cm. 16
- Lid Energia cm. 16
- Deep pot Energia cm. 22
- Lid Energia cm. 22
- Casserole Energia cm. 20
- Lid Energia cm. 20
- Frying pan teflon cm. 24
- Colander ice

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole 1 manche Energia cm. 16
- Couvercle Energia cm. 16
- Marmite Energia cm. 16
- Marmite Energia cm. 22
- Casserole Energia cm. 20
- Couvercle Energia cm. 20
- Poêle teflon cm. 24
- Passoire couleur ice

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 16 cm. m.gr. Energia
- Deckel cm. 16 Energia
- Tieftopf Energia cm. 22
- Deckel cm. 22 Energia
- Stieltopf 20 cm. m.gr. Energia
- Deckel cm. 20 Energia
- Stielpfanne 24 cm.
- Ice Seiher

#### En la caja encontrarás:

- Cacerola 1 mango Energia cm. 16
- Tapa Energia cm. 16
- Olla Energia cm. 22
- Tapa Energia cm. 22
- Cacerola Energia cm. 20
- Tapa Energia cm. 20
- Sartén teflon cm. 24
- Colador transparente



# {Easy BOX} 4+

## Deluxe



Art. 1400/04



#### Nel box trovi:

- Casseruola 1 manico 1950 cm. 16
- Coperchio 1950 cm. 16
- Pentola 1950 cm. 22
- Coperchio 1950 cm. 22
- Casseruola 1950 cm. 20
- Coperchio 1950 cm. 20
- Padella antiaderente 1950 cm. 24
- Colapasta ghiaccio

#### In the box you can find:

- Casserole 1 handle 1950 cm. 16
- Lid 1950 cm. 16
- Deep pot 1950 cm. 22
- Lid 1950 cm. 22
- Casserole 1950 cm. 20
- Lid 1950 cm. 20
- Frying pan tefl 1950 cm. 24
- Colander ice

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole 1 manche 1950 cm. 16
- Couvercle 1950 cm. 16
- Marmite 1950 cm. 22
- Couvercle 1950 cm. 22
- Casserole 1950 cm. 20
- Couvercle 1950 cm. 20
- Poêle teflon 1950 cm. 24
- Passoire couleur ice

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 1950 cm. 16 m.gr.
- Deckel 1950 cm. 16
- Tieftopf 1950 cm. 22
- Deckel 1950 cm. 22
- Stieltopf 1950 cm. 20 m.gr.
- Deckel 1950 cm. 20
- Stielpfanne cm. 24
- Ice Seiher

#### En la caja encontrarás:

- Cacerola 1 mango 1950 cm. 16
- Tapa 1950 cm. 16
- Olla 1950 cm. 22
- Tapa 1950 cm. 22
- Cacerola 1950 cm. 20
- Tapa 1950 cm. 20
- Sartén antiadherente 1950 cm. 24
- Colador transparente

# EASY BOX 6+



Sembrava ieri che si picchiavano per il joystick, con i jeans strappati e le magliette oversize e adesso guardali, pacati eleganti e così gentili con le loro due fidanzate. Carine, solo un po' magre forse, ma oggi ci ha pensato mia moglie a rimpinzarle come si deve. Quando ci si mette Giovanna dà il meglio di sé in cucina ed è davvero una cuoca imbattibile, peccato lo faccia solo quando ci sono ospiti. Dovrò dire a Giulio e Nicola di venire più spesso, d'altronde da come hanno spazzolato i loro piatti, sembrerebbe che le loro ragazze abbiano proprio gradito.

It seems only yesterday when they were fighting over the joystick, wearing ripped jeans and oversize t-shirts, and look at them now, poised, smart, and so kind to their girlfriends. Pretty girls, maybe just a bit too thin, but today my wife took care of feeding them properly. When she puts her mind to it, Giovanna gives her best in the kitchen and is truly unmatched – it's a shame she only does it when there are guests. I need to tell Giulio and Nicola to come more often – after all, from the way they ate their food, it seems their girlfriends thoroughly enjoyed themselves.

Il semblait hier qu'ils se battaient pour le joystick, avec les jeans déchirés et les tricots oversize et maintenant regarde-les, calmes élégants et ainsi gentils avec eux deux fiancées. Mignonnes, seulement un po' maigre peut-être, mais aujourd'hui ma femme a pensé à leur bourrer comme il faut. Quand elle se met, Giovanna donne le mieux en cuisine et c'est une cuisinière vraiment imbattable, dommage qu'elle le fait seul quand il y a des hôtes. Je devrai dire à Jules et Nicola de venir plus souvent, d'ailleurs de comme ils ont brossé leurs plats, il semblerait que leurs filles aient vraiment apprécié.

Es scheint erst gestern gewesen zu sein, als sie gegeneinander mittels Joystick kämpften, Sie trugen zerrissene Jeans und Oversize-T-Shirts; und schauen Sie sie jetzt einmal an, smart, und so nett zu ihren Freundinnen. Hübsche Mädchen, vielleicht nur ein bisschen zu dünn, aber heute kümmerte sich meine Frau darum, sie ordentlich satt zu bekommen. Als sie sich darauf konzentrierte, gab Giovanna ihr Bestes in der Küche und es ist wirklich unvergleichlich - es ist eine Schande, sie macht es nur, wenn Gäste da sind. Ich muss Giulio und Nicola sagen, dass sie öfter kommen sollen - schließlich zeigte die Art & Weise, wie sie speisten, dass es ihre Freundinnen offensichtlich genossen haben.

Parece que sólo fue ayer cuando luchaban por el joystick, vistiendo pantalones vaqueros de imitación y enormes camisetas y ahora los miro, preparados, inteligentes, y tan amables con sus novias. Lindas chicas, quizás sólo demasiado delgadas, pero hoy en día mi esposa las cuida alimentándolas correctamente. Cuando ella pone su mente en ello, Giovanna da lo mejor de sí en la cocina y es verdaderamente intachable: pero lamentablemente sólo lo hace cuando hay invitados. Necesito decirles a Giulio y Nicola que vengan más a menudo: después de todo, la forma en que ellos comían parece que también les gusta a sus novias.

# {Easy BOX} 6+

Everyday



Art. 1500/06



**Nel box trovi:**

- Casseruola fonda Gourmet cm. 16 c/cop.
- Cuocipasta 3 pz. Gourmet cm. 22
- Cuociverdura 3 pz. Gourmet cm. 22
- Tegame Gourmet cm 26 c/cop.
- Padella teflon cm. 28
- Padella teflon cm. 24

**In the box you can find:**

- Deep casserole Gourmet cm. 16 w/lid
- Pasta set 3 pcs Gourmet cm. 22
- Vegetable steamer Gourmet cm. 22
- Frying pan 2 handles cm. 26 w/l
- Frying pan teflon cm. 28
- Frying pan teflon cm. 24

**Dans la boîte tu trouves:**

- Casserole Gourmet cm. 16 avec couvercle
- Cuit pates 3 pcs. Gourmet cm. 22
- Cuit vapeur 3 pcs. Gourmet cm. 22
- Sauteuse Gourmet cm. 26 avec couvercle
- Poêle teflon cm. 28
- Poêle teflon cm. 24

**In der box finden sie:**

- Stieltopf tief 16 cm. m.gr. Gourmet m/d
- Pastaeinsatz 22 cm. Gourmet
- Gemüseinsatz 22 cm. Gourmet
- Pfanne 2 griffen cm. 28 m/d
- Stielpfanne 28 cm.
- Stielpfanne 24 cm.

**En la caja encontraràs:**

- Cacerola honda Gourmet cm. 16 con tapa
- Cuecepasta 3 pzs Gourmet cm. 22
- Cueceverdura 3 pzs Gourmet cm. 22
- Rustidera Gourmet cm. 26 con tapa
- Sartén teflon cm. 28
- Sartén teflon cm. 24



# {Easy BOX} 6+

## Design



Art. 1700/06



### Nel box trovi:

- Casseruola 1 manico Energia cm. 16
- Coperchio Energia cm. 16
- Pentola Energia cm. 24
- Coperchio Energia cm. 24
- Casseruola fonda Energia cm. 22
- Coperchio Energia cm. 22
- Padella antiaderente 1950 cm. 24
- Padella antiaderente 1950 cm. 28
- Tegame Energia cm. 28
- Coperchio Energia cm. 28
- Colapasta ghiaccio

### In the box you can find:

- Casserole 1 handle Energia cm. 16
- Lid Energia cm. 16
- Deep pot Energia cm. 24
- Lid Energia cm. 24
- Casserole Energia cm. 22
- Lid Energia cm. 22
- Frying pan teflon cm. 24 1950
- Frying pan teflon cm. 28 1950
- Frying pan 2 handle Energia cm. 28
- Lid Energia cm. 28
- Colander ice

### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole 1 manche Energia cm. 16
- Couvercle Energia cm. 16
- Marmite Energia cm. 24
- Couvercle Energia cm. 24
- Casserole Energia cm. 22
- Couvercle Energia cm. 22
- Poêle teflon 1950 cm. 24
- Poêle teflon 1950 cm. 28
- Sauteuse Energia cm. 28
- Couvercle Energia cm. 28
- Passoire couleur ice

### In der box finden sie:

- Stieltopf tief m.gr. Energia cm. 16
- Deckel Energia cm. 16
- Tieftopf Energia cm. 24
- Deckel Energia cm. 24
- Bretttopf Energia cm. 22
- Deckel Energia cm. 22
- Stielpfanne 1950 cm. 24
- Stielpfanne 1950 cm. 28
- Pfanne 2 griffen Energia cm. 28
- Deckel Energia cm. 28
- Ice Seiher

### En la caja encontraràs:

- Cacerola 1 mango Energia cm. 16
- Tapa Energia cm. 16
- Olla Energia cm. 24
- Tapa Energia cm. 24
- Cacerola honda Energia cm. 22
- Tapa Energia cm. 22
- Sartén teflon 1950 cm. 24
- Sartén teflon 1950 cm. 28
- Rustidera Energia cm. 28
- Tapa Energia cm. 28
- Colador Transparente



# {Easy BOX} 6+ Deluxe



Art. 1400/06



#### Nel box trovi:

- Casseruola 1 manico 1950 cm. 16
- Coperchio 1950 cm. 16
- Pentola 1950 cm. 24
- Coperchio 1950 cm. 24
- Casseruola fonda 1950 cm. 22
- Coperchio 1950 cm. 22
- Padella antiaderente 1950 cm. 24
- Padella antiaderente 1950 cm. 28
- Tegame 1950 cm. 28
- Coperchio 1950 cm. 28
- Colapasta ghiaccio

#### In the box you can find:

- Casserole 1 handle 1950 cm. 16
- Lid 1950 cm. 16
- Deep pot 1950 cm. 24
- Lid 1950 cm. 24
- Casserole 1950 cm. 22
- Lid 1950 cm. 22
- Frying pan teflon 1950 cm. 24
- Frying pan teflon 1950 cm. 28
- Frying pan 2 handles 1950 cm. 28
- Lid 1950 cm. 28
- Colander ice

#### Dans la boîte tu trouves:

- Casserole 1 manche 1950 cm. 16
- Couvercle 1950 cm. 16
- Marmite 1950 cm. 24
- Couvercle 1950 cm. 24
- Casserole 1950 cm. 22
- Couvercle 1950 cm. 22
- Poêle teflon 1950 cm. 24
- Poêle teflon 1950 cm. 28
- Sauteuse 1950 cm. 28
- Couvercle 1950 cm. 28
- Passoire couleure ice

#### In der box finden sie:

- Stieltopf tief 1950 cm 16 m.gr.
- Deckel 1950 cm 16
- Tieftopf 1950 cm 24
- Deckel 1950 cm 24
- Bretttopf 1950 cm 22
- Deckel 1950 cm 22
- Stielpfanne 1950 cm 24
- Stielpfanne 1950 cm 28
- Pfanne 2 griffen 1950 cm 28
- Deckel 1950 cm 28
- Ice Seiher

#### En la caja encontrarás:

- Cacerola 1 mango 1950 cm. 16
- Tapa 1950 cm. 16
- Olla 1950 cm. 24
- Tapa 1950 cm. 24
- Cacerola 1950 cm. 22
- Deckel 1950 cm. 22
- Sartén antiadherente 1950 cm. 24
- Sartén antiadherente 1950 cm. 28
- Rustidera 1950 cm. 28
- Tapa 1950 cm. 28
- Colador transparente



Coffee Design kit

Dall'idea di Paolo Barichella  
/Concept by Paolo Barichella



Coffee Design Kit non è solo un set di tazzine, ma un rivoluzionario kit che ci permette di stupire i nostri ospiti con un nuovo concetto di dessert gustosi ed originali, di grande effetto, ma facili e veloci da preparare. /Coffee Design Kit is not just a set of cups, but also a revolutionary kit that allows us to surprise our guests with a new concept of tasty and original desserts, highly impressive, yet easy and quick to prepare. /Coffee Design Kit n'est pas seulement un set de tasses, mais un kit révolutionnaire qui nous permet d'émerveiller nos hôtes avec un nouveau concept de desserts originaux et savoureux, de grand effet, mais faciles et rapides à préparer. /Das Coffee-Design-Kit ist nicht nur ein Set von Tassen, sondern ein revolutionäres Set, das es uns ermöglicht, unsere Gäste mit einem neuen Konzept von leckeren und originellen Desserts zu überraschen, sehr beeindruckend, und dennoch einfach und schnell zuzubereiten. /Coffee Design Kit no es sólo un conjunto de tazas, sino un kit revolucionario que permite sorprender a nuestros invitados con un nuevo concepto de postres sabrosos y originales, muy impresionantes, pero fáciles y rápidos de preparar.

Art. 803

**Coffee Design Kit con Libro**


Coffee Design Kit with book  
Coffee Design Kit avec livre  
Coffee Design Kit mit Buch  
Coffee Design Kit con libro

Art. 803S

**Coffee Design Kit senza Libro**

Coffee Design Kit without book  
Coffee Design Kit sans livre  
Coffee Design Kit ohne Buch  
Coffee Design Kit con libro

Coffee Design Kit si compone di un elegante confezione che contiene 4 inediti bicchierini trasparenti modellati a fasce orizzontali, per facilitare le dosi dei vari strati, 4 cucchiaini in acciaio 18/10 finitura satinata, progettati appositamente per facilitare la stratificazione degli ingredienti, 4 eleganti sottobicchieri in pietra naturale di ardesia e, nella versione con libro, un volume contenente una serie di semplici ed efficaci ricette a base di caffè, da realizzare con tutto ciò che comunemente si trova in ogni supermercato. / Coffee Design Kit is made of an elegant gift box that contains 4 unique transparent cups shaped with horizontal bands to facilitate the doses of the various layers, 4 teaspoons in 18/10 stainless steel in brushed finishing specifically designed to facilitate the layering of the ingredients, 4 coasters in elegant natural stone slate and, in the version with the book, a volume containing a series of simple and effective recipes using coffee and all other ingredients commonly found in every supermarket. / Coffee Design Kit est composé de 4 tasses transparentes uniques avec des lignes horizontales afin de faciliter les doses des différentes couches, de 4 cuillères en acier 18/10 en finition satinée spécialement conçues pour faciliter la superposition des ingrédients, 4 élégantes sous tasses en ardoise naturelle, contenues dans un élégant coffret et, dans la version avec livre, un volume contenant une série de simples mais efficaces recettes à base de café, à réaliser avec tout ce que l'on trouve communément dans un supermarché. / Das Coffee Design Kit besteht aus einem eleganten Geschenkkarton, der 4 einzigartige, transparente Becher enthält, jeweils mit horizontalen Streifen versehen, um die Mengenbestimmung der verschiedenen Schichten zu erleichtern, 4 Kaffeelöffel aus Edelstahl 18/10 in mattem Finish, die speziell abgestimmt sind auf das Konzept, 4 Untersetzer in eleganten Schiefer Naturstein und ein Buch mit einer Reihe von einfachen und effektiven Rezepten für Kaffee, mit allen Zutaten, die üblicherweise in jedem Supermarkt erhältlich sind. / Coffee Design Kit consiste en un elegante estuche de regalo que contiene 4 tazas transparentes de forma única con bandas horizontales, para facilitar las dosis de varias capas, 4 cucharitas en acero inoxidable de 18/10 en acabado satinado, diseñadas específicamente para facilitar la estratificación de los ingredientes, 4 posavasos en elegante pizarra piedra natural y, en la versión con libro, un volumen que contiene una serie de recetas sencillas y eficaces con café para hacer con todo lo que comúnmente se encuentra en cada supermercado.





Il modo di consumare il caffè in ha subito una forte evoluzione negli ultimi 5 anni, grazie all'avvento delle macchine del caffè a cialde e alla creatività dei barman di tutto il mondo. Il loro successo è dovuto soprattutto alla possibilità di preparare in poco tempo e con facilità un caffè sempre buono. / The way to make and drink coffee in Italy has changed considerably over the past five years, thanks to the creativity of bartenders from around the world and the advent of the coffee pod machines, whose success is largely due to the possibility to quickly and easily prepare coffee that always tastes good. / La façon de consommer le café, en Italie, a fortement évoluée au cours des 5 dernières années, principalement en raison de la mise sur le marché des machines à café à dosettes et à la créativité des barmans du monde entier. Leur succès est surtout dû à la possibilité de préparer un café rapidement et qui est toujours bon.



Die Art & Weise, in Italien Kaffee zuzubereiten und zu trinken, hat sich in den letzten 5 Jahren stark verändert, dank der Kreativität der Barkeeper aus der ganzen Welt und dem Aufkommen der Kaffeepad-Maschinen. Ihr Erfolg ist im Wesentlichen auf die Möglichkeiten zurückzuführen, Kaffee schnell und einfach zuzubereiten, der einfach immer gut schmeckt. / La forma de tomar café ha sufrido una fuerte evolución en los últimos 5 años, gracias a la llegada de las cápsulas de café y la creatividad de camareros de todo el mundo. Su éxito es principalmente debido a la posibilidad de preparar en poco tiempo y fácilmente un café siempre bueno.



Il Food-Designer Paolo Barichella, è partito dall'analisi di questo cambiamento per sviluppare questa idea rivoluzionaria, che permette a chiunque, grazie al kit e al pratico ricettario contenuto nel libro, di preparare caffè a strati come quelli creati dai più grandi chef e barman al mondo. / Food-Designer Paolo Barrichella started from analyzing this change to develop this revolutionary idea that allows anyone to prepare the stratified coffee created by the greatest chefs and bartenders at home, just using the kit and the practical recipes enclosed in the book./Le Food-designer Paolo BARRICHELLA a commencé, avec l'analyse de ce changement, a développer cette idée révolutionnaire, qui permet, grâce au kit et aux recettes contenues dans le livre, de préparer un café « en couches » comme ceux réalisés par les plus grands chefs et barmans du monde.

Food-Designer Paolo Barrichella begann aus der Analyse der Veränderungen der Konsumgewohnheiten heraus, die revolutionäre Idee zu entwickeln, dass jedermann zu Hause geschichteten Kaffee zubereiten kann, der von den besten Köchen und Barkeeper entwickelt wurde, indem man einfach dieses Kit und die praktischen Rezepte, die in einem Büchlein beigelegt sind, verwendet./ El Food-Designer Paolo Barrichella, partiendo del análisis de este cambio ha desarrollado esta revolucionaria idea que permite a cualquier persona preparar en casa el café estratificado creado por grandes chefs y barmans, solo utilizando el kit y los prácticas recetas incluidas en el libro.



# Paolo Barichella

Paolo Barichella nasce professionalmente con una formazione di Industrial designer, oggi è uomo di strategia della comunicazione particolarmente in quella web, opinion leader, teorico della filosofia del Food Design; giornalista e scrittore; docente e consulente didattico; curatore di mostre sul tema del Food Design; relatore e testimonial a conferenze internazionali; creatore di format e filosofie d'impresa legate ai momenti di incontro tra l'uomo e il cibo. Oggi quando si parla di Food Design è automatico associarlo alla figura di Paolo Barichella che per primo ne ha fissato i contenuti e i valori reali. /

Paolo Barichella is born in Milan (Italy) in 1969. Since graduating in Industrial Design he has always worked in product design, communication strategies and the Internet. Throughout his career Paolo Barichella has developed and consolidated experience in the food technology chain and its processes in combination with design, sensory and engineering. Thanks to his studies and research in the field of food design, today he is one of the most appreciated international opinion leaders on this argument, and as such he is invited to numerous events and projects to share his contribution and experience on the design of the food. / Paolo BARRICHELLA est né à Milan (Italie) en 1969. Il est diplômé en design industriel et spécialisé dans la conception des produits, des stratégies de communication et internet ; théoricien de la philosophie du Food-Design ; journaliste et écrivain. Grâce à ses études et recherches dans le domaine du Food-Design, il est l'un des leaders international le plus apprécié, appelé lors de nombreuses manifestations et projets pour apporter sa contribution et son expérience dans le Food-Design. / Paolo Barichella wurde in Mailand (Italien) im Jahr 1969 geboren. Seit er in Industrie-Design graduierte, arbeitete er im Segment Produkt-Design, entwickelte Kommunikations-Strategien und Internet-Aktivitäten. Während seines Berufslebens hat Paolo Barichella Erfahrungen in der Lebensmittel-Technologie-Kette gemacht bzw. diese mitentwickelt, insbesondere ihre Prozesse in Kombination mit Design, Sensorik und Maschinenbau.

Dank seiner Studien und Forschungen im Bereich des Food-Design, ist er heute einer der am meisten geschätzte internationale Meinungsführer in diesem Bereich, häufig auf verschiedenen Veranstaltungen und zu Projekten gefragt, seine Ideen und Erfahrungen zur Gestaltung von Lebensmitteln zu geben. / Paolo Barichella nació en Milán (Italia) en 1969. Desde que se graduó en Diseño Industrial siempre ha trabajado en diseño de productos, estrategias de comunicación e Internet. Durante su ocupación, Paolo Barichella ha desarrollado y consolidado la experiencia en la cadena de tecnología alimentaria y sus procesos en combinación con el diseño, en ingeniería y sensorial. Gracias a sus estudios e investigaciones en el campo del diseño de alimentos, hoy es uno de los más apreciados líderes de opinión internacional en este campo, llamado a participar en varios eventos y proyectos para contribuir con su experiencia sobre el diseño de los alimentos.





**Utli spunti per realizzare caffè speciali, in ufficio, in casa, con chi vuoi** / Useful tips to make specialty coffee in the office, at home, for whoever you want. / Conseils utiles pour réaliser des cafés spéciaux, au bureau, à la maison, avec les personnes que tu apprécies. / Nützliche Hinweise zum Zubereiten von Kaffee-Spezialitäten, im Büro, zu Hause, oder wo immer sie wollen. / Consejos útiles para hacer un café especial en la oficina, en casa, con quien tú quieras

**Facile da realizzare ma di grande effetto** / Easy and quick to prepare, yet highly impressive. / Facile a réaliser mais très impressionnant. / Einfach und schnell zubereitet, und mit interessanten Effekten versehen. / Fácil y rápido de preparar, con un resultado impresionante.

**Una marcia in più alla macchina per il caffè espresso** / A cut above from your espresso coffee machine. / une vitesse en plus sur votre machine à café expresso- / Eine qualitative Stufe, über der Ihrer Espressomaschine. / Un paso adelante en cuanto a máquinas de café espresso.

**Una serie di semplici ed efficaci ricette a base di caffè** / A series of simple and effective coffee-based recipes. / une série de recettes simples mais efficaces à base de café. / Eine Auswahl von einfachen und effektiven Kaffee-Rezepten. / Una serie de recetas simples y eficaces a base de café.





8:00



13:00

TWENTY FOUR SEVEN signifie 24 heures/24 et 7 jours/7

C'est la réponse de « Studio Tecnico MEPRÀ » à un monde en continuelle évolution et toujours en mouvement. Un set complet de couverts pour les célibataires d'aujourd'hui, exigeants et sophistiqués, ais aussi la base pour un service complet pour plus de personnes. L'alternative contemporaine du vieux concept de « ménagère de 75 pièces » n'a rien de superflue, mais tout le nécessaire dans un seul paquet, qui contient les couverts qui serviront à un célibataire tout au long de la journée, du petit-déjeuner au dîner en passant par le déjeuner et, quand c'est possible, un petit break dans l'après-midi. Une idée de cadeau originale et révolutionnaire pour soi-même ou pour les amis qui viennent d'aménager.

TwentyFour SEVEN bedeutet 24 Stunden, 7 Tage die Woche.

Die Antwort des "Studio Tecnico MEPRÀ" zu einer sich schnell verändernden Welt, die immer in Bewegung ist. Ein kompletter Ausstattungssatz von Besteck für die heutige Singles, die anspruchsvoll und hoch entwickelt sind, aber auch die Basis für eine komplette Versorgung für mehr Personen. Die zeitgemäße Alternative zu dem alten Konzept der "75 Teile-Sets", nichts Überflüssiges, sondern in einem einzigen Paket alles, was eine Person den ganzen Tag braucht braucht, vom Frühstück, Mittag- bis zum Abendessen, und, wenn möglich, für eine kurze Pause am Nachmittag. Eine originelle und revolutionäre Idee, für einen selbst oder für Freunde, die gerade in ein neues Haus umgezogen sind.

TWENTYFOUR SEVEN significa 24 horas al día, 7 días a la semana

Es la respuesta del Estudio técnico MEPRÀ a un mundo en continua evolución y siempre en movimiento. Un set completo de cubiertos para el single de hoy, exigente y sofisticado, además de la base para un servicio completo para más personas. La alternativa contemporánea al viejo concepto de "Set 75 piezas", nada superfluo, pero, en un solo paquete, todo lo que una persona necesita durante todo el día, desde el desayuno hasta la cena, pasando por la comida y, cuando sea posible, un breve "break" por la tarde. La alternativa contemporánea al viejo concepto de las piezas "75", nada superfluo, pero todo lo que necesita en una caja que encierra los cubiertos de servir a una persona durante todo el día, desde el desayuno hasta la cena, el almuerzo y, cuando sea posible, romper un poco tarde. Una idea de regalo original y revolucionario para usted o para amigos que acaban de irse a vivir a una casa nueva.



17:00



20:00



# TWENTYFOUR-SEVEN

TWENTYFOUR-SEVEN significa 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

E' la risposta dello Studio Tecnico MEPRA ad un mondo in continua evoluzione e sempre in movimento. Un set completo di posate da una persona per il single di oggi, esigente e raffinato, ma anche il modulo base per un servizio completo per più persone. L'alternativa contemporanea al vecchio concetto del "Servizio 75" pezzi, niente di superfluo, ma tutto il necessario in un'unica confezione che racchiude le posate che servono ad una persona lungo tutto l'arco della giornata, dalla colazione alla cena passando per il pranzo e, quando possibile, un breve break pomeridiano. Un'idea regalo originale e rivoluzionaria per se stessi o per gli amici che sono appena andati ad abitare una nuova casa.

TWENTYFOUR SEVEN means 24 hours, 7 days a week.

The response of "Studio Tecnico MEPRA" to a fast changing world always in motion. A complete set of cutlery for today's singles, demanding and sophisticated as they are, but also the basis for a complete service for more people. The contemporary alternative to the old concept of "75 Pieces Set." Nothing superfluous, a single package with everything a person may need throughout the day, from breakfast to dinner through lunch and, when possible, a short afternoon break. An original and revolutionary idea, for yourself or for friends who have just moved in their new house.



Art. 103422012  
24/7 NATURA

Art. 105422012  
24/7 STIRIA

# STREET COVER

## STREET COVER

“ Un giorno camminando per la strada, guardando verso il basso e non verso l’alto, si è spalancato davanti ai nostri occhi un percorso artistico ed un’esperienza d’arte a cielo aperto, i tombini.

Osservare i tombini stradali è un percorso artistico ed una scoperta di arte metropolitana che amplia la conoscenza della nostra evoluzione industriale. Il recupero iconografico e la ricerca dei tombini delle strade più famose d’Europa vuole essere un omaggio a questo tipo di arte ed un riconoscimento a chi ha prodotto ed ideato questi decori che tutti i giorni calpestiamo.” Il tombino è uno dei più interessanti e sottovalutati prodotti della civiltà industriale. I primi tombini erano lisci, senza disegni. Le prime “texture” sono state introdotte quasi subito per evitare che i cavalli scivolassero lungo il loro percorso.

Le decorazioni sono frutto del lavoro di artigiani per lo più sconosciuti, appartenenti ai tempi passati e rappresentano un’iconografia caratteristica di un determinato territorio e una determinata epoca storica, creando un oggetto con una sua ben precisa unicità.

Oggi, nel mondo globalizzato, esistono pochissimi produttori di tombini, che offrono un prodotto per lo più standardizzato. Nel tempo, quindi, i tombini esistenti andranno mano a mano ad essere sostituiti con quelli nuovi, e l’identità storica di cui sono portatori, andrà lentamente scomparendo.

Jacopo Pavesi e Roberta Pietrobelli.

MEPRA, grazie all’idea dei designer Pavesi e Pietrobelli ha deciso di salvaguardare la memoria storica di questi piccoli pezzi d’arte, creando delle riproduzioni fedeli dei tombini delle più belle vie del mondo, dagli Champs Elysees a Portobello Road passando per Via Condotti.

Queste riproduzioni non hanno solamente un elevato valore artistico, ma diventano oggetti d’uso quotidiani multifunzionali.

### IDEE REGALO CHE CI PERMETTONO DI:

- Salvaguardare la memoria storica
- Ricordare un viaggio, una città o un momento importante della nostra vita
- Collezionare qualcosa di unico e prezioso

## STREET COVER

“One day, walking down the street, looking downwards and not upwards, an artistic path and open-air art experience opened before us: the manholes and their covers.

Observing the manholes is an artistic path and a discovery of underground art that expands the knowledge of our industrial evolution. The iconographic recovery and the search of manholes of the most famous streets in Europe is a tribute to this type of art and a recognition to those who designed and produced these decors we trample on every day”.

Jacopo Pavesi e Roberta Pietrobelli.

The manhole is one of the most interesting and underrated products of the industrial civilization.

The first sewers were smooth and without any drawings. The first ‘textures’ were introduced almost immediately to prevent the horses from slipping along their path. The manhole decorations are the result of the graft of unknown artisans belonging to the past and represent the iconography of a given territory and a specific historical period, creating an item with its own uniqueness. In today’s global economy there are just a few manhole manufacturers, and they tend to produce standard manhole covers for every city in the world. The existing manholes will be therefore gradually replaced with new ones, and the historical identity they carry will slowly disappear.

MEPRA, thanks to the idea of designers Pietrobelli and Pavesi, has decided to preserve the historical memory of these little pieces of art. We are proud to introduce you the first part of our extensive collection of faithful reproductions of the manhole covers of the most beautiful cities in the world: Rome, Paris and London. More streets and more cities, to collect or give as a gift, will soon follow.

These reproductions not only have high artistic and historical value, they also turn into multifunctional items that can be used every day.

### GIFT IDEAS THAT ALLOW US TO:

- Preserve the historical memory
- Remember a trip, a city or a special moment
- Collect something precious and unique

## TOMBINO DI PARIGI E CALCO IN GOMMA . PARIS MANHOLE WITH RUBBER CAST.





Jacopo Pavesi & Roberta Pietrobelli

**JACOPO PAVESI, architetto**

Laureato al politecnico di Milano alla facoltà di architettura nel 1984. Nel 1985 inizia l'attività di libero professionista, fonda insieme a Giorgio Giani lo studio giani e pavesi che si occupa di progetti di architettura civile e industriale, di interni per case di civile abitazione e uffici, restauro architettonico, ristrutturazione, comunicazione visiva, immagine grafica e industrial design. E' docente del corso di comunicazione visiva - laboratorio di teorie e pratiche del progetto alla scuola del design del Politecnico di Milano. Ha pubblicato e curato diversi libri sulla grafica e la comunicazione visiva.

**ROBERTA PIETROBELLI, artista**

Ha studiato pittura all'accademia di Brera a Milano. Ha partecipato a mostre e curato installazioni in spazi pubblici e privati. Ha realizzato prodotti e decori per aziende italiane ed estere. Collabora con Jacopo Pavesi dal 1995 a progetti di design, grafica e fotografia insieme hanno curato diverse mostre di arte e fotografia, e sono autori di libri, cataloghi e articoli su riviste di settore

**JACOPO PAVESI, architect**

Born in Varese. Graduated in Architecture from the Milan Polytechnic in 1984. Starts his own practice in 1985. Along with Giorgio Giani he founds "Giani and Pavesi," a design studio that handles civil and industrial projects, interior design for houses and offices, architectural restorations, renovations, visual communication, graphics and industrial design. Professor at Milan Polytechnic School of Design. Publisher and editor of several books on graphics and visual communication.

**ROBERTA PIETROBELLI, artist**

Born in Cortina d'Ampezzo. Graduated in painting at the Brera Art Academy in Milan. Has participated in public and private art exhibitions and installations. Has designed and developed numerous products and patterns for national and international companies. Since 1995 has worked with Jacopo Pavesi on design, graphics and photography projects. Together they have edited several exhibitions on art and photography, and have written books, catalogues and articles on various art and graphics magazines.

PRODOTTO MEPRA IN GOMMA SILICONICA .  
MEPRA PRODUCT, MADE IN SILICONIC RUBBER





# STREET COVER

## STREET COVER

Un jour, en marchant dans la rue, regardant vers le bas et non vers le haut, nos yeux sont tombés sur un parcours artistique et une expérience d'art à ciel ouvert, les plaques d'égout

Observer les plaques d'égout est un art et une ouverture sur l'art contemporain qui élargit la connaissance de notre évolution industrielle. La récupération et la recherche iconographique de plaques d'égout des rues les plus célèbres en Europe, est un hommage à ce type d'art et une reconnaissance pour ceux qui ont conçu et réalisé ces sculptures sur lesquelles nous marchons tous les jours. La plaque d'égout est l'un des produits les plus intéressants et sous-évalués de la civilisation industrielle.

Les premières plaques d'égout étaient lisses, sans dessins. Les premières « texture » ont été presque immédiatement introduites pour empêcher les chevaux de glisser le long de leur parcours. Les décorations sont l'œuvre d'artisans, pour la plupart inconnus, appartenant au temps passé et représentant une iconographie caractéristique d'un territoire donné et à une certaine époque historique, donnant vie à un élément ayant sa propre unicité.

Dans l'économie mondiale d'aujourd'hui, il reste très peu de fabricants de plaques d'égout qui sont standards pour toutes les villes du monde. Par conséquent, les regards existants seront peu à peu remplacés par des nouveaux et l'identité historique qu'ils apportent, va lentement disparaître.

MEPRA, grâce à l'idée des designers PAVESI et PIETROBELLI, a décidé de sauvegarder la mémoire historique de ces petites pièces d'art, en créant des reproductions fidèles des plaques d'égout des plus belles rues du monde, des Champs Élysées à Portobello Road en passant par la Via Condotti.

Ces reproductions ne sont pas seulement une valeur artistique élevée, mais deviennent des objets à usage quotidien multifonctionnels.

### DES IDÉES DE CADEAUX QUI PERMETTRONT DE :

- Sauvegarder la mémoire historique
- Se rappeler un voyage, une ville ou un moment important de notre vie
- Collectionner quelque chose d'unique et de précieux

## STREET COVER

“Eines Tages, als wir durch die Strassen schlenderten, nicht nach oben, sondern nach unten guckend, tat sich vor uns eine neue künstlerische Vision bzw. eine neues Open-Air Kunst-Experiment auf: Die Kanaldeckel!

Die Auseinandersetzung mit Kanaldeckeln ist eine Kunstrichtung und ein Entdecken von Underground-Kunst, die das Wissen um unsere industrielle Evolution erweitert. Das ikonographische Aufspüren und die Suche von Kanaldeckeln der berühmtesten Strassen in Europa ist eine Hommage an diesen Typus von Kunst und eine Anerkennung für diejenigen, dieses Design entwarfen, auf dem wir jeden Tag umherlaufen.“

Der Kanaldeckel ist eins der interessantesten und unterbewerteten Produkten der industriellen Zivilisation.

Die ersten Kanäle waren glatt, ohne Zeichnungen. Die ersten “Texturen” erschienen fast sofort danach, damit ein Abrutschen der Pferde auf ihren Wegen verhindert werden konnte. Die Dekore sind das Ergebnis der Arbeit von unbekanntem Künstlern, die der Vergangenheit angehören. Die Ikonographie ist charakteristisch für ein bestimmtes Gebiet und eine bestimmte historische Epoche, einem Gegenstand Leben zu verleihen, geprägt durch seine eigene Einzigartigkeit.

In der heutigen globalisierten Welt gibt es nur wenige Hersteller, die Standard-Kanaldeckel für wirklich jede Stadt in der Welt produzieren. Daher werden die bestehenden Kanaldeckel allmählich durch neue ersetzt werden, und die historische Identität, die sie tragen, wird langsam verschwinden.

Dank der Idee der Designer Pietrobelli und Pavesi, beschloss MEPRA, die historische Erinnerung an diese kleine Kunstwerke zu erhalten, indem man originalgetreue Nachbildungen der Kanaldeckel der schönsten Straßen weltweit schuf.

Neben einem hohen künstlerischen und historischen Wert, werden diese Reproduktionen multifunktionale Gegenstände für den täglichen Gebrauch.

### GESCHENK IDEEN, DIE UNS ERMÖGLICHEN:

- Historische Erinnerungen zu bewahren
- Sich an eine Reise, eine Stadt oder ein besonderer Moment zu erinnern
- Etwas Einzigartiges und Wertvolles sammeln

## STREET COVER

“Un día andando por la calle, mirando hacia abajo y no hacia arriba, se abrió ante nosotros una trayectoria artística y una experiencia de arte al aire libre : las alcantarillas. La observación de las alcantarillas es una trayectoria artística y un descubrimiento de arte subterránea que amplía el conocimiento de nuestra evolución industrial. La recuperación iconográfica y la búsqueda de las alcantarillas de las calles más famosas en Europa son un tributo a este tipo de arte y un reconocimiento a los que diseñaron y produjeron estas decoraciones, por las cuales caminamos cada día.

La alcantarilla es uno de los productos más interesantes y subestimados de la civilización industrial. Las primeras alcantarillas eran lisas, sin dibujos. La primera “textura” fue presentada casi inmediatamente, para impedir a los caballos resbalar a lo largo de su camino. El decorado es el resultado del trabajo de artesanos desconocidos que pertenecen al pasado. La iconografía es característica de un territorio dado y un período específico histórico, dando vida a un artículo con su propia singularidad.

En la economía global actual, hay solamente un fabricante que fabrica alcantarillas estándar para cada ciudad en el mundo. Por lo tanto, las alcantarillas existentes gradualmente serán sustituidas por nuevas, y la identidad histórica que tienen irá desapareciendo lentamente. MEPRA, agradece a la idea de los diseñadores Pietrobelli y Pavesi, que han decidido conservar la memoria histórica de estos trocitos de arte, creando fieles réplicas de las alcantarillas de las calles más hermosas del mundo. Estas reproducciones, además de tener un alto valor artístico e histórico, se convierten en artículos de uso multifuncional diario.

### NOS REGALAN IDEAS QUE NOS PERMITEN:

- Conservar la memoria histórica
- Recordar un viaje, una ciudad o un momento especial
- Recoger algo único y valioso

## JACOPO PAVESI & ROBERTA PIETROBELLI

### JACOPO PAVESI Architecte

Né à Varese

Diplômé de l'école Polytechnique de Milan, faculté d'architecture en 1984

En 1985 il commence son activité en free lance

Il fonde avec Giorgio GIANI un studio de design « Giani et Pavesi » qui s'occupe de projets civils et industriels, de design d'intérieur pour particuliers et bureaux, de restauration, de rénovation, de communication visuelle, de graphisme et design industriel.

Il dispense des cours sur la communication visuelle à l'Ecole Polytechnique de Milan

Editeur et rédacteur de plusieurs livres sur le graphisme et la communication visuelle

### ROBERTA PIETROBELLI Artiste

Née à Cortina d'Ampezzo

Elle a étudiée la peinture à l'Académie de Brera à Milan

Elle a participé à des expositions, des installations publiques et privées

Elle a réalisé des décors et des conceptions pour plusieurs entreprises nationales et étrangères

Elle a collaboré avec Jacopo PAVESI dès 1995 sur des projets de design, de graphisme et de photographie

Ensembles, ils ont réalisé plusieurs expositions d'art et de photographie, ont écrit des livres et des catalogues sur l'Art dans des magazines spécialisés.

### JACOPO PAVESI Architekt

Geboren in Varese

Studium der Architektur am Mailänder Polytechnikum im Jahr 1984

Startet Tätigkeit im Jahr 1985

Zusammen mit Giorgio Giani gründet er "Giani und Pavesi", ein Design-Studio, das zivile und industrielle Projekte, Innenarchitektur für Büros, Restaurierungen, Renovierungen, visuelle Kommunikation, Grafik- und Industrie-Design übernimmt

Professor am Polytechnikum der Mailänder „School of Design“

Herausgeber und Verfasser mehrerer Bücher über Grafik und visuelle Kommunikation

### ROBERTA PIETROBELLI, Künstler

Geboren in Cortina

Studium der Malerei an der Brera Kunstakademie in Mailand

Hat teilgenommen an öffentlichen und privaten Kunstausstellungen und Installationen

Hat mehrere Produkte für inländische und ausländische Unternehmen gestaltet

Seit 1995 hat er mit Jacopo Pavesi zusammen an Design-, Grafik- und Fotografie-Projekten gearbeitet

Gemeinsam haben sie mehrere Ausstellungen über Kunst und Fotografie entworfen und Bücher, Kataloge und Artikel in verschiedenen Kunst- und Grafik-Magazinen geschrieben

### JACOPO PAVESI arquitecto

Nacido en Varese.

Graduado en el Politécnico de Milán . Facultad de arquitectura en 1984.

En 1985 comenzó su actividad de forma independiente.

Funda junto a GIORGIO GIANI el Estudio GIANI y PAVESI que trata de proyectos de arquitectura Civil e Industrial , el diseño interior de casas y oficinas, restauraciones arquitectónicas, re estructuración, comunicación visual, diseño gráfico e industrial.

Profesor en la Escuela Politécnica de Diseño de Milán

Editor y redactor de varios libros sobre comunicación de gráficos y visual.

### ROBERTA PIETROBELLI artista

Nacida en Cortina D'Ampezzo.

Graduada en pintura en la Academia de arte de Brera, en Milán.

Ha participado en exposiciones de obras de arte e Instalaciones en espacios públicos y privados.

Ha diseñado varios productos para empresas italianas y extranjeras.

Desde 1995 ha trabajado con Jacopo Pavesi en diseño gráfico y proyectos de fotografía.

Juntos han editado varias exposiciones de arte y fotografía, y han escrito libros, catálogos y artículos sobre varias revistas gráficas y de arte.



# ROMA

La città di Roma capitale dell'Italia, conserva diversi tombini storici, molti si trovano nelle strade del centro città, incastonati tra i classici blocchetti di porfido detti "San Pietrini" con cui sono rivestite la maggior parte delle strade e dei vicoli.

Anche le texture dei tombini spesso riprendono il disegno di queste pavimentazioni, riportando giochi geometrici a scacchiera. Inoltre come simbolo distintivo, sulla maggior parte di loro è ben presente la scritta "SPQR" che sta per "SENATUS POPULUSQUE ROMANUS" storica iscrizione che si trova anche in moltissimi monumenti e fregi della città.

Il Senato a Roma rappresenta la continuità della politica di alto livello, questo Senato esisteva già all'epoca dei Re di Roma.

Pertanto questa sigla caratterizza senza dubbio l'appartenenza di questi tombini ad una città con una storia millenaria, la città del Popolo Romano.

Being the capital of Italy, the city of Rome has numerous historic manhole covers. Many of them are in the streets of the city centre, set among the characteristic porphyry blocks known as San Pietrini that cover most of the streets and alleys.

Often, the texture of the manholes replicates the design of these pavements, recreating a geometric checkerboard.

Moreover, as a distinctive symbol most of them show the inscription SPQR, which stands for Senatus Populosque Romanus, a historical inscription also found in many of the city monuments and ornaments and translated as The Senate and the People of Rome.

The Senate in Rome represents the continuity of high-level policy, since the time of the kings of Rome. So no doubt this acronym characterizes the belonging of these manholes to a city with an ancient history, the city of the Roman People.



QUESTI OGGETTI SONO PRATICI E IGENICI REALIZZATI IN GOMMA ANTISCIVOLO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE PERFETTI PER TUTTI GLI AMBIENTI DOMESTICI E PER LA BARCA

**QUADRATO 45 CM**

- Tappetino bagno • Tappetino doccia • Tappeto cucina
- Centrotavola
- Sottovaso

**RETTANGOLARE 30 x 45 CM**

- Tappetino lavandino
- Copriripiano
- Tovaglietta Americana

**TONDO Ø 17 CM - GOMMA SILICONICA RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE.**

- Sottopentola
- Poggiamestolo
- Sottobottiglia • Sottobicchiere
- Appoggia Ferro da Stiro
- Presina
- Porta Sapone

**TONDO Ø 35 CM**

- Sottopiatto
- Centrotavola
- Sottovaso

**PRAKTISCH UND HYGIENISCH ANTI-RUTSCH GUMMI, SPÜHLMASCHINENFEST - IDEAL FÜR ZUHAUSE UND FÜR'S BOOT**

**QUADRATISCH 45 CM**

- Badezimmer-Matte • Dusche Matte • Küche Matte
- Tafel-mittelpunkt
- Tropfschutz

**RECHTECKIG 30 x 45 CM**

- Waschbecken Matte
- Trocknungsablage
- Tischset

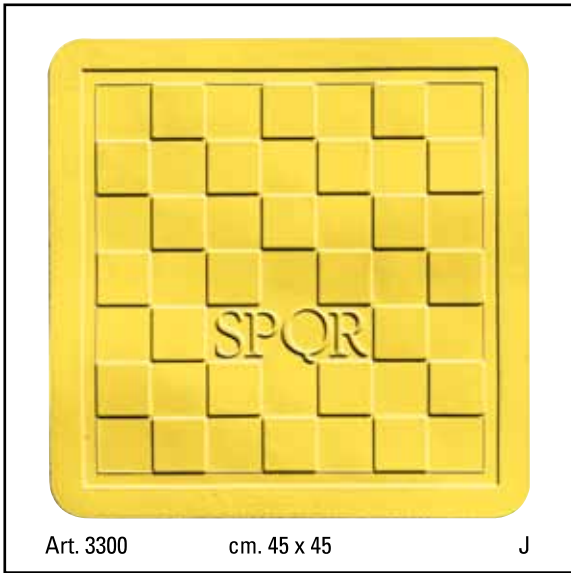
**RUND Ø 17 CM - SILIKON ANTI-RUTSCH GUMMI. RESISTENT GEGEN HOHEN TEMPERATUREN**

- Untersetzer
- Löffelablage
- Flaschenuntersatz • Glasuntersetzer
- Topflappen
- Bügeleisenhalter
- Seifenschale

**RUND Ø 35 CM**

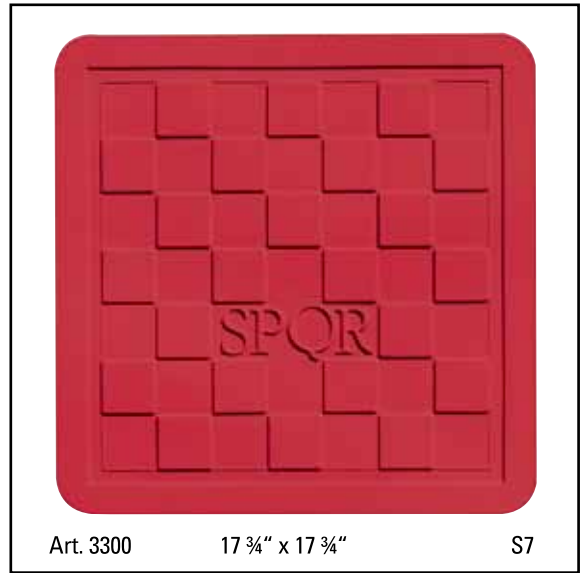
- Untersetzer
- Tischset
- Tropfschutz





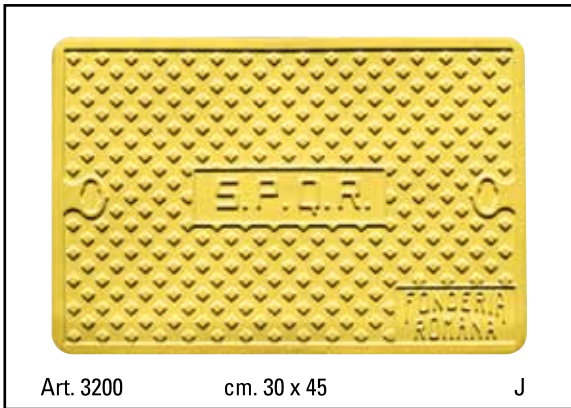
Art. 3300 cm. 45 x 45 J

Via di Propaganda



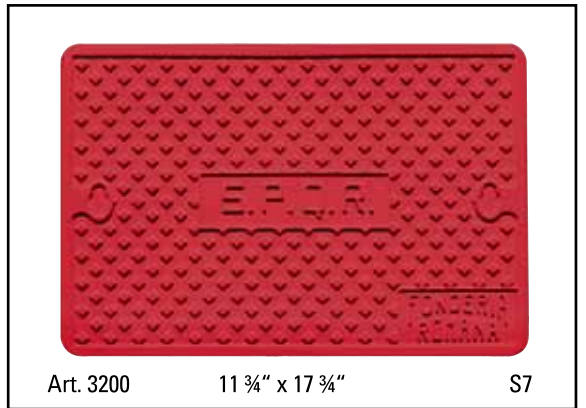
Art. 3300 17 3/4" x 17 3/4" S7

Via di Propaganda



Art. 3200 cm. 30 x 45 J

Via del Corso



Art. 3200 11 3/4" x 17 3/4" S7

Via del Corso



Art. 3100 Ø cm 17 J

Via Condotti



Art. 3100 Ø 6 3/4" S7

Via Condotti



Art. 3600 Ø cm 35 J

Via Condotti



Art. 3600 Ø 13 7/8" S7

Via Condotti

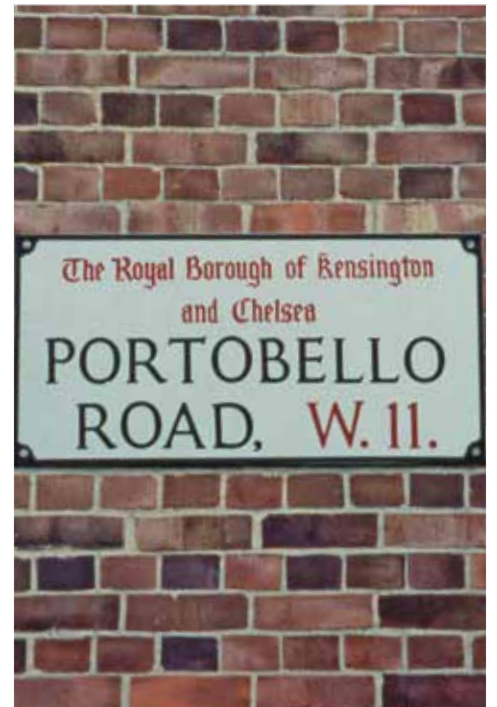
# LONDON

La città di Londra ha tombini bellissimi, che spesso rispecchiano la grandiosità del Regno Unito. Anche in questo caso le iscrizioni che si trovano sono in lingua inglese, a contraddistinguere il territorio di appartenenza.

Le texture sono sempre molto rigorose e con giochi geometrici spesso risalenti all'epoca Vittoriana. Alexandrina Victoria del Regno Unito, conosciuta semplicemente come regina Vittoria, fu Regina del Regno Unito e Imperatrice d'India. Il suo regno durò più di 63 anni, a tutt'oggi è il più longevo della storia del Regno Unito. Il suo lunghissimo regno viene anche conosciuto come "epoca vittoriana". Il suo regno fu segnato da una grande espansione dell'Impero Britannico, e fu preceduto dalla prima rivoluzione industriale, un periodo di grandi cambiamenti sociali, economici e tecnologici nel Regno Unito. Di questa rivoluzione industriale si possono trovare le tracce proprio sui tombini della città. In particolare quelli che riportano i classici decori vittoriani che possono ricordare i rosone delle chiese per la loro accuratezza nel disegno decorativo.

The city of London has beautiful manhole covers, which often reflect the grandeur of the United Kingdom. The inscriptions found are in English, once again to countersign the identity of the territory.

The textures are always very severe with geometric patterns often dating back to Victorian times. Alexandrina Victoria of the United Kingdom, better known as Queen Victoria was Queen of the United Kingdom and Empress of India. Her reign lasted more than 63 years, still the longest in the history of the United Kingdom. Her long reign is also known as "Victorian Age." It was characterized by a great expansion of the British Empire, and was preceded by the first industrial revolution, a period of great social, economic and technological developments in the United Kingdom. Traces of this industrial revolution can be found on the city manholes, particularly those that show the classic Victorian decors that remind of the rose windows of the churches for their accuracy in the decorative design.



REALIZED IN NON SLIP RUBBER, DISHWASHER SAFE, THESE OBJECTS ARE PRACTICAL AND HYGIENIC, PERFECTS FOR ALL THE DOMESTIC ENVIRONMENTS AND FOR THE BOAT.

SQUARE 45 CM

- Bathroom mat
- Shower mat
- Centre-piece
- Vase mat
- Kitchen mat

RECTANGULAR 30 x 45 CM

- Sink drainer
- Shelf cover
- Place mat

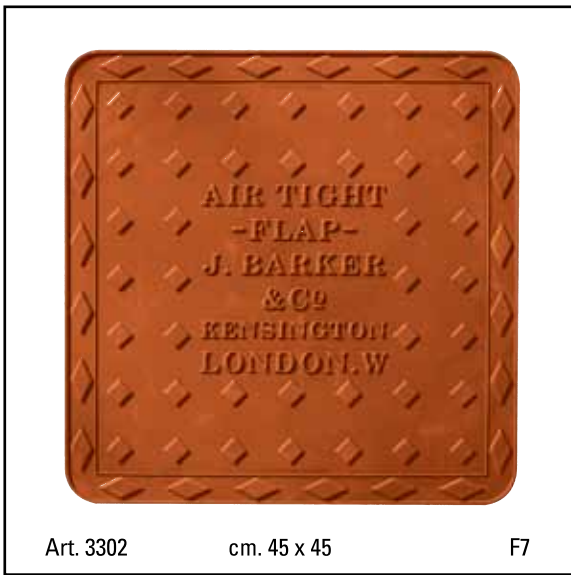
ROUND Ø 17 CM

SILICONE ANTI-SLIP RUBBER, RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES.

- Trivet
- Ladle rest
- Bottle coaster • Glass coaster
- Iron holder
- Pot holder
- Soap dish

ROUND Ø 35 CM

- Charger
- Centre-piece
- Vase mat



Art. 3302 cm. 45 x 45 F7

Portobello Road



Art. 3302 17 3/4" x 17 3/4" N7

Portobello Road



Art. 3202 cm. 30 x 45 F7

Portobello Road



Art. 3202 11 3/4" x 17 3/4" N7

Portobello Road



Art. 3102 Ø cm 17 F7

Portobello Road



Art. 3102 Ø 6 3/4" N7

Portobello Road



Art. 3602 Ø cm 35 F7

Portobello Road



Art. 3602 Ø 13 7/8" N7

Portobello Road



# PARIS

La città di Parigi capitale della Francia, conserva anche lei tombini di particolare interesse, innanzitutto le scritte a rilievo sono sempre in francese e riportano texture completamente diverse da altre città europee. In particolare si può notare come sia presente la Croce di Lorena, la croce a doppia traversa, chiamata croce d'Angiò poi di Lorena, figura nello stemma dei duchi d'Angiò divenuti duchi di Lorena. Deve la sua forma alla croce cristiana; sulla piccola traversa superiore è rappresentato il titulus crucis, cioè l'iscrizione che Ponzio Pilato avrebbe fatto porre sulla croce di Gesù: "Gesù Nazareno, re dei Giudei", abbreviata in "INRI" (dal latino Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum). Il movimento di liberazione e resistenza francese durante la seconda guerra mondiale, l'adottò come suo simbolo grazie al capitano di corvetta Georges Thierry d'Argenlieu, che scrisse a De Gaulle che ai francesi liberi serviva una croce per lottare contro la svastica. Il simbolo fu modificato dopo pochi mesi perché troppo cupo. Nel modello definitivo era blu, bianco e rosso; sullo spazio bianco a forma di losanga c'era una croce di Lorena rossa non trilobata. Questo vessillo rimarrà per le future navi della Marina francese. Il simbolo fu sarebbe poi comparso su numerose insegne e medaglie commemorative. La croce di Lorena è ugualmente rappresentata su alcuni monumenti e sui francobolli emessi sotto il governo del generale De Gaulle, oltre che su alcuni tombini da noi scoperti.

The city of Paris, capital of France, maintains manholes of particular interest itself. First of all, embossed writings are always in French and textures are completely different from any other European city. In particular, we notice the constant presence of the Cross of Lorraine. The double cross, the Cross of Anjou then called of Lorraine, appears in the arms of the Dukes of Anjou, who subsequently became Duke of Lorraine. It owes its shape to the Christian cross; the small cross on top shows the titulus crucis, the inscription that Pontius Pilate put on the cross of Jesus: "Jesus of Nazareth, King of the Jews," abbreviated to INRI (from the Latin Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum). During the Second World War, the French liberation and resistance movement adopted the cross as its symbol, thanks to Lieutenant Commander Georges Thierry d'Argenlieu, who wrote to De Gaulle arguing the free French people needed a cross to fight against the swastika. However, the symbol was changed after a few months because it was too gloomy. In its final model it was blue, white and red, in the white space there was a diamond-shaped red cross of Lorraine not trefoil. This banner would remain in use for future French Navy ships. The symbol also appeared on numerous signs and commemorative medals. The Cross of Lorraine is equally represented on a number of monuments and stamps issued under the government of General de Gaulle, as well as on some of the manholes we discovered.



CETTES OBJETS SONT PRATIQUE ET HYGIENIQUE, SON FAIT EN CAOUTCHOUC ANTI-DERAPANT, LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE, PARFAIT POUR LE MAISON ET LE BATEAU

#### CARRÉ 45 CM

- Carpette salle de bain • Carpette douche • Carpette cuisine
- Centretable
- Sous-vase

#### RECTANGULAIR 30 x 45 CM

- Carpette évier
- Couvre rayon
- Napperon americaine

#### ROND Ø 17 CM

CAOUTCHOUC EN SILICONE ANTI-DERAPANT, RESISTANT AUX HAUTES TEMPERATURES.

- Sous-marmite
- Appui-louche
- Sous-bouteille • Sous-verre
- Appui-fer à repasser
- Poignée
- Porte-savon

#### ROND Ø 35 CM

- Sous-plat
- Centretable
- Sous-vase

ESTOS OBJETOS SOY MUY PRACTICOS Y HIGIENICOS, SON REALIZADOS EN GOMA ANTIDESLIZANTE, LAVABLE EN LAVAVAJILLAS, PERFECTOS PARA SU CASA Y PARA BARCOS.

#### CUADRADO 45 CM

- Alfombra de baño • Alfombra de ducha • Alfombra de cocina
- Centro de mesa
- Posafloorero

#### RECTANGULAR 30 x 45 CM

- Alfombra de fregadero
- Escurreplatos
- Individual

#### REDONDO Ø 17 CM

SILICONA ANTIDESLIZAMIENTO RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS.

- Salvamanteles
- Apoyo por cazo sopa
- Posabotella • Posavaso
- Apoyo por plancha
- Guante por cocina
- Jabonera

#### REDONDO Ø 35 CM

- Posaplato
- Centro de mesa
- Posafloorero



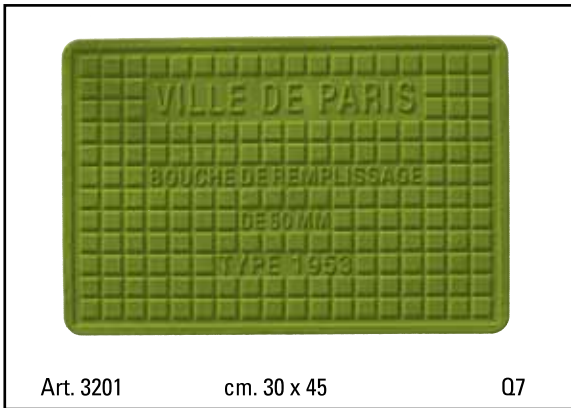
Art. 3301 cm. 45 x 45 Q7

Champs Elysées



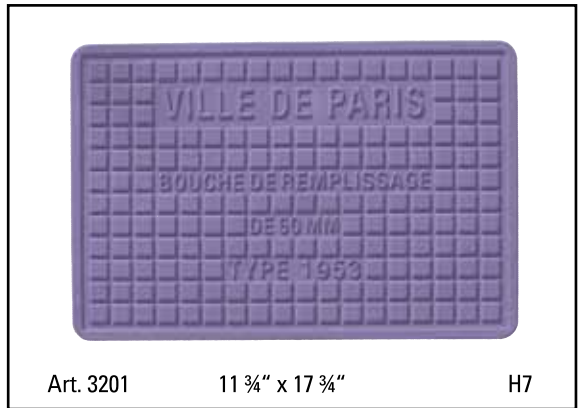
Art. 3301 17 3/4" x 17 3/4" H7

Champs Elysées



Art. 3201 cm. 30 x 45 Q7

Pont Neuf



Art. 3201 11 3/4" x 17 3/4" H7

Pont Neuf



Art. 3101 Ø cm 17 Q7

Boulevard Saint Germain



Art. 3101 Ø 6 3/4" H7

Boulevard Saint Germain



Art. 3601 Ø cm 35 Q7

Boulevard Saint Germain



Art. 3601 Ø 13 7/8" H7

Boulevard Saint Germain

# BARCELONA

Barcellona capoluogo della Catalogna, una comunità autonoma della parte nord-orientale della Spagna, è la seconda città della Spagna per numero di abitanti. In questa città antica e ricca di storia, abbiamo trovato e scelto due tombini trovati nella più importante strada – avenidas – Il Passeig de Gracia. Il Passeig de Gracia è famoso a Barcellona anche grazie alle opere di architettura modernista di Antoni Gaudí Lluís Domènech i Montaner. Si trova nella parte centrale dell'Eixample: che collega Plaça Catalunya con il quartiere di Gracia ed incrocia le 2 strade principali di Barcellona la Gran Via de les Corts Catalanes e l'Avinguda Diagonal. Lungo il Passeig de Gracia si trova la Casa Batlló un'opera del celebre architetto catalano Antoni Gaudí al civico 43. Una curiosità, uno dei tombini trovati porta la scritta Erebus. Il monte Erebus è un vulcano attivo alto 3.794 m s.l.m. situato in Antartide e più precisamente sull'isola di Ross. Il vulcano è in attività costante dal 1972, e sulle pendici si trova un osservatorio vulcanico gestito dal New Mexico Institute of Mining and Technology. All'interno del cratere si trova uno dei pochi laghi di lava al mondo. Il Monte Erebus fu scoperto nel 1841 dall'esploratore britannico Sir James Clark Ross che gli diede il nome di una delle due navi della sua spedizione, la HMS Erebus.

Barcelona, the capital of Catalonia, an autonomous region in the North-East of Spain, is the second most populated city in Spain. In this old city rich of history, we found and chose two street covers from the most important road (avenida) – Passeig de Gracia. Passeig de Gracia is famous in Barcelona because of the modernist architectural works by Antoni Gaudí Lluís Domènech i Montaner. These can be found in the central part of Eixample, which connects Plaça Catalunya with the Gracia neighbourhood and crosses the other two main roads in Barcelona, Gran Via de les Corts Catalanes and Avinguda Diagonal. At number 43 of Passeig de Gracia is Casa Batlló, one of the buildings designed by the renowned Catalan architect Antoni Gaudí. Curiosities: One of the street covers we stumbled on has the word Erebus inscribed on it. Mount Erebus is an active volcano peaking at 3,794 meters on Ross Island in Antarctica. The volcano is on constant activity since 1972 and there is an observatory managed by the New Mexico Institute of Mining and Technology on its mountainside. Inside the crater is one of the few lava lakes in the world. Mount Erebus was discovered in 1841 by the English explorer Sir James Clark Ross, who named it after one of the two ships in his expedition, HMS Erebus.



QUESTI OGGETTI SONO PRATICI E IGENICI REALIZZATI IN GOMMA ANTISCIVOLO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE PERFETTI PER TUTTI GLI AMBIENTI DOMESTICI E PER LA BARCA

#### QUADRATO 14 CM

- Porta Sapone
- Sottobottiglia
- Sottobicchiere
- Poggiamestolo

#### TONDO Ø 12,5 CM

- Sottobottiglia
- Sottobicchiere
- Poggiamestolo

PRAKTISCH UND HYGIENISCH ANTI-RUTSCH GUMMI, SPÜHLMASCHINNFEST - IDEAL FÜR ZUHAUSE UND FÜR'S BOOT

#### QUADRATISCH 14 CM

- Seifenschale
- Flaschenuntersatz
- Glasuntersetzer
- Löffelablage

#### RUND Ø 12,5 CM

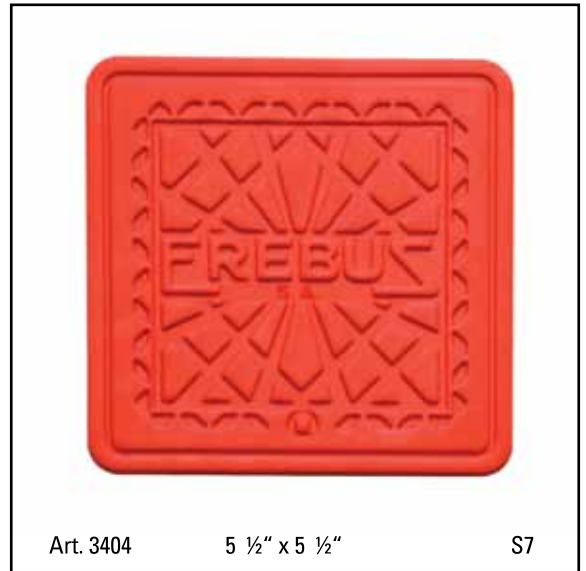
- Flaschenuntersatz
- Glasuntersetzer
- Löffelablage





Art. 3404 cm. 14 x 14 J

Paseo de Gracia



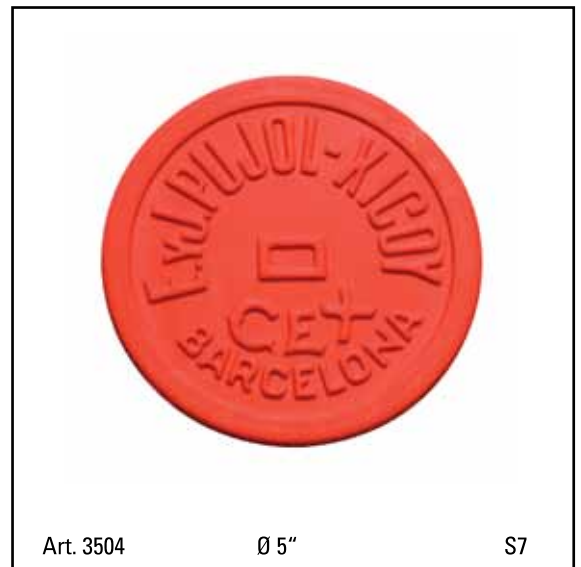
Art. 3404 5 1/2" x 5 1/2" S7

Paseo de Gracia



Art. 3504 Ø cm 12,5 J

Paseo de Gracia



Art. 3504 Ø 5" S7

Paseo de Gracia



# AMSTERDAM

Amsterdam è la capitale e la maggiore città dei Paesi Bassi, nella provincia dell'Olanda Settentrionale. Amsterdam è il centro culturale dei Paesi Bassi, con grande attività nelle arti, nella danza, nella musica e nel teatro. In questa città si trovano tombini colorati e particolari, ma noi abbiamo voluto proporre due riproduzioni che rappresentano più i luoghi dove sono stati trovati. Ovvero uno trovato in Paulus Potterstraat che è una strada di Amsterdam Sud tra Hobbemastraat e Van Baerlestraat. La strada deve il suo nome nel 1893 e prende il nome dal pittore olandese Paulus Potter (1625-1654). La strada corre in parte parallela a famosi edifici lungo la strada come il Van Gogh Museum e Stedelijk Museum. Mentre il secondo si trova lungo la Leidsestraat, animata strada della città. La strada risale alla grande espansione urbana di 1658. Una curiosità: Leidsestraat è la seconda strada più costosa nella versione olandese del gioco da tavolo Monopoli.

Amsterdam, in North Holland, is the capital and the biggest city in the Netherlands. Amsterdam is the cultural hub of the Netherlands, a highly fertile ground for arts, dance, music and theatre. Although the city has colourful and unique street covers, we decided to reproduce mainly the locations where we found them. For instance, we found one street cover on Paulus Potterstraat, a street in South Amsterdam between Hobbemastraat and Van Baerlestraat. The street was renamed in 1893 after the Dutch painter Paulus Potter (1625-1654). Along the road there are many famous buildings such as the Van Gogh Museum and the Stedelijk Museum. The second street cover is on Leidsestraat, a lively Amsterdam street dating back to the great urban expansion of 1658. Curiosities: Leidsestraat is the second most expensive address in the Dutch version of Monopoly.



REALIZED IN NON SLIP RUBBER, DISHWASHER SAFE, THESE OBJECTS ARE PRACTICAL AND HYGIENIC, PERFECTS FOR ALL THE DOMESTIC ENVIRONMENTS AND FOR THE BOAT.

SQUARE 14 CM

- Soap dish
- Bottle coaster
- Glass coaster
- Ladle rest

ROUND Ø 12,5 CM

- Bottle coaster
- Glass coaster
- Ladle rest



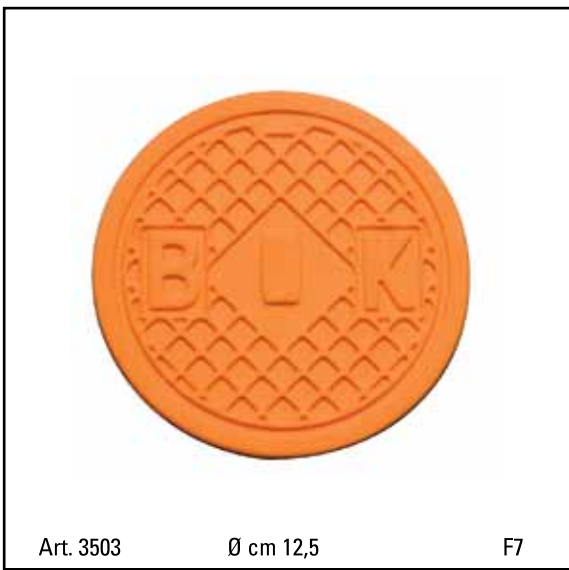
Art. 3403 cm. 14 x 14 F7

Paulus Potterstraat



Art. 3403 5 1/2" x 5 1/2" N7

Paulus Potterstraat



Art. 3503 Ø cm 12,5 F7

Leidsestraat



Art. 3503 Ø 5" N7

Leidsestraat





# BERLIN

Berlino è la maggiore città e nel contempo un Land della Germania, quindi una città-stato. Capitale federale della Repubblica Federale di Germania e sede del suo governo, è uno dei più importanti centri politici, culturali, scientifici, fieristici e mediatici d'Europa.

I tombini della città sono molto rigorosi come lo spirito tedesco e non recano particolari decorazioni artistiche, ma anche in questo caso abbiamo ritenuto dare più importanza ai luoghi dove abbiamo trovato queste tracce di urbanizzazione industriale cercandoli in strade antiche e con una loro storia. Il Primo trovato in prossimità del Berliner Dom ("Duomo di Berlino") che è la cattedrale protestante della capitale tedesca.

Il secondo in Unter den Linden, ovvero Sotto i Tigli – a causa degli alberi di tiglio che si allineano lungo l'erbosio percorso pedonale posto tra le due carreggiate, è un viale di Berlino, nel quartiere Mitte.

Un viale di tigli, esteso dal castello fino alla porta della città, venne piantato nel 1647 da Federico Guglielmo I di Brandeburgo, il "Grande Elettore", che voleva cavalcare fino al parco di caccia del Tiergarten circondato da un appropriato splendore barocco. Questo tratto divenne la più grande e famosa strada di Berlino.

Berlin is the biggest city in Germany, and also an unLand, or city-state. Capital of the Federal Republic of Germany and home to its Government, it is one of the most important hubs for politics, culture, science, trade shows, and media in Europe. The street covers in the city are very rigorous, just like the German spirit, and do not have any specific artistic decorations. However, we decided once again to give more importance to the places where we found these hints of industrial urbanization by looking for them in old streets with their own history. We found the first street cover by the Berliner Dom (Berlin Dome), the Protestant cathedral of the german capital. The second was in Unter den Linden – literally 'under the lime trees,' an avenue in the Mitte area of Berlin named after the many lime trees aligned along the green pedestrian walk in the middle of the carriageways. An avenue of lime trees running from the castle to the entry to the city was planted in 1647 by Frederick William (ALT. Friedrich Wilhelm I), the Grand Elector of Brandenburg, who wanted to be able to ride to the Tiergarten hunting ground surrounded by the appropriate Baroque grandeur. This stretch later became the most famous street in Berlin.



CETTES OBJETS SONT PRATIQUE ET HYGIENIQUE, SON FAIT EN CAOUTCHOUC ANTI-DERAPANT, LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE, PARFAIT POUR LE MAISON ET LE BATEAU

#### CARRÉ 14 CM

- Porte-savon
- Sous-bouteille
- Sous-verre
- Appui-louche

#### ROUND Ø 12,5 CM

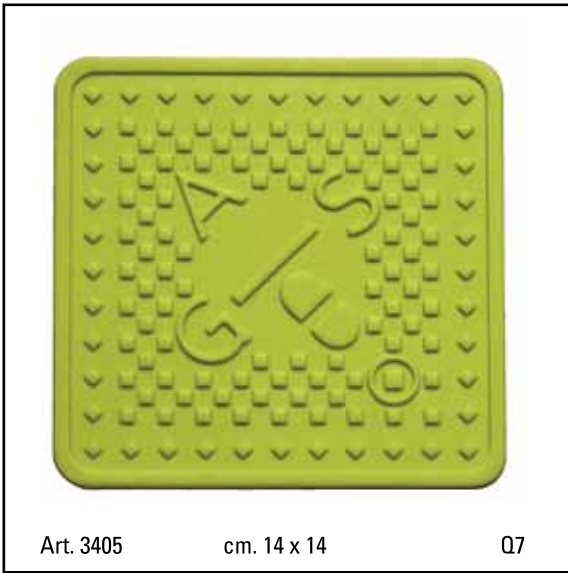
- Sous-bouteille
- Sous-verre
- Appui-louche

ESTOS OBJETOS SOY MUY PRACTICOS Y HIGIENICOS, SON REALIZADOS EN GOMA ANTIDESLIZANTE, LAVABLE EN EL LAVAVAJILLAS, PERFECTOS PARA SU CASA Y PARA BARCOS. CUADRADO 14 CM

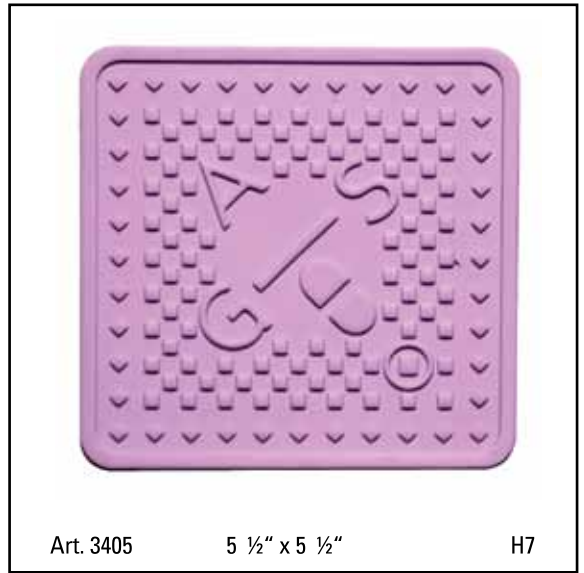
- Jabonera
- Posabotella
- Posavasos
- Apoyo por cazo sopa

#### REDONDO Ø 12,5 CM

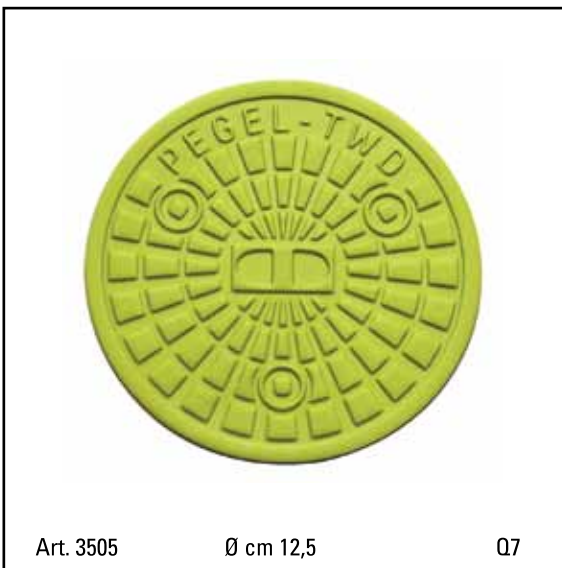
- Posabotella
- Posavasos
- Apoyo por cazo sopa



Berlin Dom



Berlin Dom



Unter den Linden



Unter den Linden



# ROMA

La ville de Rome, capitale de l'Italie, conserve plusieurs plaques d'égout historiques dont beaucoup se trouvent dans les rues du centre ville, encadrées entre des blocs de porphyre classique dit « San Pietrini » avec lesquels sont bordées la majeure partie des rues et des allées. Aussi, la texture de ces plaques d'égout reprend souvent la conception de ces trottoirs recrées en damiers géométriques. Aussi, comme un signe distinctif, la plupart d'entre eux montrent l'inscription « SPQR » qui veut dire « Senatus Populusque Romanus », inscription historique qui se trouve aussi sur de nombreux monuments et fresques de la ville. Le Sénat de Rome représente la continuité de la politique de haut niveau, ce Sénat existant déjà à l'époque des Rois de Rome. Donc, sans aucun doute, cet acronyme caractérise l'appartenance de ces plaques d'égout à une ville avec une histoire millénaire, la ville du peuple romain.

Die Stadt Rom, als Hauptstadt Italiens, hat mehrere historische Gullydeckel. Viele von ihnen sind in den Straßen der Innenstadt installiert, zwischen all dem klassischen Porphyr-Pflaster namens "San Pietrini", mit denen die meisten Straßen und Gassen von Rom ausgestattet sind. Auch die Art der Gullydeckel nimmt oft die Gestaltung dieser Bürgersteige an, geometrische Schachbrettmuster nachbildend. Auch, wie ein unverwechselbares Symbol, zeigen die meisten von ihnen die Aufschrift "SPQR", das für die historische Inschrift "Senatus Populusque Romanus" steht, die man auch in vielen Sehenswürdigkeiten der Stadt und Ornamenten wiederfindet. Der Senat in Rom steht für die Kontinuität von hoher politischer Bedeutung, seit der Zeit der Könige von Rom. So kennzeichnet zweifellos diese Abkürzung auf jenen Kanaldeckeln die Zugehörigkeit zu einer Stadt mit einer alten Geschichte, die Stadt des römischen Volkes.

La ciudad de Roma como capital de Italia, tiene varias alcantarillas históricas. Muchas de ellas se encuentran en las calles del centro de la ciudad, incrustadas entre bloques de pórfido clásico llamados "San Pietrini" que cubren la mayor parte de las calles y callejones. También la textura de las alcantarillas a menudo aumenta el diseño de estos pavimentos, recreando un tablero de damas geométrico. También, como un símbolo distintivo, la mayor parte de ellos muestran la inscripción "SPQR" que significa "a Senatus Populusque Romanus", la inscripción histórica, también encontrada en muchos de los monumentos y ornamentos de la ciudad. El Senado en Roma representa la continuidad de la política de alto nivel, desde el tiempo de los reyes de Roma.

# LONDON

La ville de Londres possède de très belles plaques d'égout, qui reflètent souvent la magnificence du Royaume Uni. Même dans ce cas, les inscriptions qui s'y trouvent sont en langue anglaise, pour marquer le territoire d'appartenance. Les textures sont toujours rigoureuses et présentent des motifs géométriques datant de l'époque victorienne. Alexandrina Victoria du Royaume Uni, plus connue sous le nom de Reine Victoria, fut Reine du Royaume Uni et Impératrice d'Inde. Son règne dura plus de 63 ans ; à aujourd'hui, c'est le plus long dans l'histoire du Royaume Uni. Il est également connu sous le nom d'« époque victorienne ». Son règne fut marqué par une importante expansion de l'Empire Britannique et a été précédé par la première révolution industrielle, une période de grands changements sociaux, économiques et techniques dans le Royaume Uni. De cette révolution industrielle, on peut encore trouver des traces sur les plaques d'égout de la ville, en particulier ceux qui portent le décor victorien classique qui peut rappeler les rosaces des églises pour leur précision dans la conception décorative.

Die Stadt London hat wunderschöne Kanaldeckel, die oft die Pracht des Vereinigten Königreichs widerspiegeln. Auch hier sind die Inschriften in Englisch abgefasst, was die Identität des Territoriums wiedergibt. Die Texturen sind immer sehr schwere und oft stark geometrische Mustern aus der viktorianischen Zeit. Alexandrina Victoria des Vereinigten Königreichs, besser bekannt als Queen Victoria, wurde Königin von Großbritannien und Kaiserin von Indien. Ihre Herrschaft dauerte mehr als 63 Jahre, immer noch die längste in der Geschichte des Vereinigten Königreichs. Ihre lange Regierungszeit ist auch als "Victorian Age" bekannt. Ihre Regierungszeit war von einer großen Expansion des britischen Imperiums geprägt und ging der ersten industriellen Revolution, eine Zeit der großen sozialen, wirtschaftlichen und technologischen Entwicklungen in Großbritannien, voraus. Spuren dieser industriellen Revolution kann man auf den Kanaldeckeln der Stadt finden. Insbesondere diejenigen, die die klassischen viktorianischen Dekors zeigen, die an die Rosetten der Kirchen erinnern, markant für ihre Genauigkeit bei der dekorativen Gestaltung.

La ciudad de Londres tiene alcantarillas hermosas, que a menudo reflejan el esplendor del Reino Unido. Otra vez las inscripciones encontradas son en inglés, referenciando la identidad del territorio. Las texturas son siempre muy severas y a menudo presentan el modelo geométrico que se remonta a la época Victoriana. Alexandrina Victoria del Reino Unido, más conocida como la Reina Victoria, era la Reina del Reino Unido y Emperatriz de India. Su reinado duró más de 63 años, el más largo en la historia del Reino Unido. También se conoce su largo reinado como "la Edad Victoriana." Su reinado fue caracterizado por una gran extensión del Imperio británico, y fue precedido por la primera revolución industrial, un período de grandes acontecimientos sociales, económicos y tecnológicos en el Reino Unido. Los rastros de esta revolución industrial pueden ser encontrados sobre las alcantarillas de la ciudad. En particular aquellas que muestran las decoraciones clásicas Victorianas que recuerdan a los rosetones de las iglesias por su precisión en el diseño decorativo.



# PARIS

La ville de Paris, capitale de la France, conserve aussi des plaques d'égout particulièrement intéressantes. Tout d'abord, les écrits sont toujours embossés en français et les textures sont complètement différentes d'une autre ville européenne. En particulier, nous remarquons la présence de la Croix de Lorraine. La double croix appelée Croix d'Anjou puis de Lorraine, qui apparaît dans les Armes du Duc d'Anjou devenu Duc de Lorraine. Elle doit sa forme à la croix chrétienne ; Sur le croisillon supérieur, est représenté le « Titulus Crucis » qui est l'inscription que Ponce Pilate avait fait mettre sur la croix de Jésus : « Jésus de Nazareth , roi des Juifs » abrégée par les initiales « INRI » ( du latin Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum). Le mouvement de libération et la résistance française durant la seconde guerre mondiale l'adoptent comme symbole grâce au capitaine de corvette Georges Thierry d'Argenlieu qui a écrit à de Gaulle pour dire que les français libérés avaient besoin d'une croix pour lutter contre la croix gammée. Le symbole fût modifié quelques mois plus tard car il était trop sombre. Le modèle définitif a été bleu, blanc, rouge Dans la partie blanche, en forme de losange, il y a une croix de lorrain rouge pas « corniculé » Cette bannière restera pour les futurs navires de la marine française. Le symbole serait alors apparu sur de nombreuses médailles et insignes commémoratives. La croix de Lorraine est également représentée sur les monuments et les timbres émis sous le gouvernement du Général de Gaulle , ainsi que sur des plaques d'égout que nous avons découvertes.

Die Stadt Paris, die Hauptstadt von Frankreich, verfügt über Kanaldeckel von besonderem Interesse. Zunächst sind die Druckschriften immer in Französisch verfasst, die Texturen sind völlig anders als in jeder anderen europäischen Stadt. Insbesondere bemerken wir die ständige Präsenz des Lothringer Kreuzes. Das Doppel-Kreuz, das Kreuz von Anjou, danach dann das Lothringer Kreuz genannt, erscheint in den Armen der Herzöge von Anjou, die dann Herzöge von Lothringen wurden. Es verdankt seine Form dem Christlichen Kreuz; das kleine Kreuz auf der Spitze zeigt den "titulus crucis", das ist die Inschrift, die Pilatus am Kreuz von Jesus angebracht hat: "Jesus von Nazareth, König der Juden", abgekürzt "INRI" (aus dem Lateinischen „Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum“). Die Französische Befreiung und der Widerstand während des Zweiten Weltkrieges nahmen dieses als Symbol, dank Lieutenant Commander Georges Thierry d'Argenlieu, der De Gaulle schrieb, dass die befreiten Franzosen ein Kreuz zum Kampf gegen Hakenkreuz benötigen. Das Symbol wurde nach ein paar Monaten geändert, weil es zu düster war. In der endgültigen Version war es blau, weiß und rot; in dem weißen Raum gab es ein rautenförmiges rotes Kreuz von Lothringen, kein Kleeblatt. Dieser Banner wird im Einsatz für zukünftige französisch Marineschiffe bleiben. Das Symbol erschien auch auf zahlreichen Schildern und Gedenkmünzen. Das Lothringer Kreuz ist ebenso gleichmäßig vertreten auf einer Reihe von Denkmälern und Briefmarken, unter der Regierung von General de Gaulle ausgestellt, sowie auf einigen Kanaldeckeln, die wir entdeckten.

La ciudad de París, capital de Francia, conserva también alcantarillas de interés particular. En primer lugar las escrituras son siempre en francés y las texturas son completamente diferentes de cualquier otra ciudad europea. En particular notamos la presencia constante de la Cruz de Lorena. La doble Cruz, la cruz de Anjou entonces llamada Cruz de Lorena, de Anjou, aparece en el escudo de armas de los duques de Anjou entonces llamados duques de Lorena. Su forma se debe a la Cruz cristiana; sobre la pequeña travesa muestra el "titulus crucis", que es la inscripción que Poncio Pilatos puso en la cruz de Jesús: "Jesús de Nazareth, Rey de los judíos", abreviado "INRI" (de Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum latino). La liberación francesa y el movimiento de resistencia durante la Segunda Guerra mundial, adoptaron esto como su símbolo, gracias al Vice comodoro Georges Thierry d'Argenlieu, quien escribió a de Gaulle que los franceses liberados necesitaban una cruz para luchar contra la esvástica. El símbolo fue cambiado unos meses después porque era demasiado pesimista. El modelo final fue azul, blanco y rojo, en el espacio en blanco se mostraba una Cruz de Lorena Roja con forma de diamante, no de trébol. Este símbolo fue usado para los futuros buques de Marina francesa. El símbolo también apareció sobre numerosos signos y medallas conmemorativas. La Cruz de Lorena igualmente es representada en varios monumentos y sellos emitidos bajo el gobierno de General de Gaulle, así como sobre algunas alcantarillas que descubrimos.



# BARCELONA

Barcelona, chef-lieu de la Catalogne, une communauté autonome de la partie nord-orientale de l'Espagne est la seconde ville de l'Espagne pour nombre d'habitants.

Dans cette ancienne ville riche d'histoire, nous avons trouvé et choisis deux bouches de gout qui se trouvent dans la plus importante rue -avenidas- Le Passeig de Gracia. Le Passeig de Gracia est aussi célèbre à Barcelone grâce à ses œuvres d'architecture moderniste d'Antoni Gaudí et Lluís Domènech i Montaner. Il se trouve dans la partie centrale de l'Eixample que relie la Plaça Catalunya avec le quartier de Gracia et il croise les 2 principales rues de Barcelone: le Grand Rue de les Corts Catalanes et l'Avinguda Diagonal. Long du Passeig de Gracia se trouve la Maison Batlló une œuvre du célèbre architecte Catalan Antoni Gaudí au civique 43. Curiosité: Une bouche de goût trouvée porte l'inscription Erebus. Le mont Erebus est un volcan actif haut 3.794 m au-dessus de niveau de la mer situé à l'Antarctique et plus précisément sur l'île de Ross. Le volcan est en activité constante depuis 1972, et sur les flancs il se trouve un observatoire volcanique géré par le Nouveau-Mexique Institute of Mining and Technology. À l'intérieur du cratère il se trouve un des plus grands lacs de lave au monde. Le Mont Erebus fut découvert en 1841 par l'explorateur britannique Sir James Clark Ross qu'il lui a donné le nom d'un des deux navires de son expédition, le HMS Erebus.

Barcelona, die Hauptstadt von Katalonien, eine autonome Region im Nordosten von Spanien, ist die zweitgrößte Stadt Spaniens. In dieser alten Stadt, reich an Geschichte, fanden wir und wählten zwei Kanaldeckel der wichtigsten Straßen (Avenidas) aus. - Passeig de Gracia: Passeig de Gracia ist in Barcelona berühmt wegen der modernistischen architektonischen Werke von Antoni Gaudí und Lluís Domènech i Montaner. Diese kann man finden in dem zentralen Teil von Eixample, der den Plaça Catalunya mit der benachbarten Gracia verbindet und die beiden anderen Hauptstraßen in Barcelona, Gran Via de les Corts Catalanes und Avinguda Diagonal kreuzt. Bei der Hausnummer 43 des Passeig de Gracia ist das Casa Batlló gelegen, eines der Gebäude, das von dem renommierten katalanischen Architekten Antoni Gaudí entworfen wurde. Kuriositäten: Auf einem der Kanaldeckel, auf den wir unerwartet stießen, war das Wort Erebus geschrieben. Mount Erebus ist ein aktiver Vulkan mit Gipfelhöhe von 3.794 Metern, gelegen auf Ross Island in der Antarktis. Der Vulkan hat seit 1972 eine konstante Aktivität und es wird dort auf dem Berg eine Sternwarte von dem New Mexico Insitut für Bergbau und Technologie betrieben. Im Inneren des Kraters ist einer der wenigen Lava Seen, die man weltweit vorfindet. Mount Erebus wurde 1841 von dem englischen Forscher Sir James Clark Ross entdeckt, der ihn nach einem seiner beiden Schiffe während seiner Expedition, HMS Erebus, benannte.

Barcelona, la capital de Catalunya, una comunidad autónoma del noreste de España, es la segunda ciudad de España por población. En esta antigua ciudad llena de historia, en la avenida más importante - El Paseo de Gracia - encontramos y seleccionamos dos alcantarillas. El Passeig de Gracia de Barcelona, que también es famoso por las obras de arquitectura modernista de Antoni Gaudí, Lluís Domènech i Montaner, está ubicado en el Eixample, el paseo que conecta Plaça Catalunya con el barrio de Gracia, y cruza las 2 calles principales de Barcelona, Gran Via de les Corts Catalanes y la Avenida Diagonal. En el Paseo de Gracia, en el número 43, está situada la Casa Batlló, una obra del famoso arquitecto catalán Antoni Gaudí. Una curiosidad: en uno de las alcantarillas se encuentra la inscripción Erebus. El monte Erebus es un volcán activo (3.794 m sobre el nivel del mar) que está situado en la Antártida, más precisamente en la isla de Ross. El volcán tiene actividad constante desde 1972 y en sus laderas, está situado un observatorio dirigido por el Instituto de Minería y Tecnología del Nuevo México (New Mexico Institute of Mining and Technology). En el interior del cráter hay uno de los poquísimos lagos de lava del mundo. El Monte Erebus fue descubierto por el explorador Sir James Clark Ross británico en 1841, quien le dio el nombre de uno de los dos barcos de su expedición, el HMS Erebus.

# AMSTERDAM

Amsterdam est la capitale et la plus grande ville des Pays Bas dans la province de la Hollande Septentrionale. Amsterdam est le centre culturel des Pays Bas, avec grande activité dans les arts, dans la danse, dans la musique et dans le théâtre. Dans cette ville ils se trouvent des bouches de gout colorés et spéciaux, mais nous avons voulu proposer deux reproductions que plus représentent les endroits où ils ont été trouvés. C'est-à-dire un trouvé en Paulus Potterstraat que c'est une rue d'Amsterdam Sud entre Hobbemastraat et Van Baerlestraat. La rue doit son nom en 1893 et il prend le nom du peintre hollandais Paulus Potter (1625 -1654). La rue est parallèle à bâtiments célèbres le comme le Van Gogh Museum et Stedelijk Museum. Le deuxième se trouve long la Leidsestraat, rue animée de la ville. La rue remonte à la grande expansion urbaine de 1658. Curiosité: Leidsestraat est la deuxième rue la plus chère dans la version hollandaise du jeu de table Monopoly.

Amsterdam ist die Hauptstadt und größte Stadt der Niederlande in der Provinz Noord-Holland. Amsterdam ist das kulturelle Zentrum der Niederlande, mit großer Aktivität in Kunst, Tanz, Musik und Theater. Obwohl in dieser Stadt die Kanaldeckel bunt und einzigartig sind, entschieden wir, hauptsächlich sie an den Stellen zu reproduzieren, wo wir sie gefunden haben. Zum Beispiel fanden wir einen Kanaldeckel in der Paulus Potterstraat, eine Straße in Amsterdam zwischen Süd-Amsterdam zwischen Hobbemastraat und van Baerlestraat. Die Straße wurde im Jahre 1893 genannt nach dem Namen des niederländischen Malers Paulus Potter (1625-1654). Entlang der Straße gibt es berühmte Gebäude wie das Van Gogh Museum und Stedelijk Museum. Der zweite Kanaldeckel befindet sich in der Leidsestraat, eine belebte Hauptstraße der Stadt, die zurück datiert auf die große städtische Expansion um 1658. Kuriosität: Leidsestraat ist das zweitwerteste Straße in der niederländischen Version des Brettspiels Monopoly.

Amsterdam es la capital y la ciudad más grande de los Países Bajos y está ubicada en la provincia de Noord-Holland. Amsterdam es el centro cultural de los Países Bajos, con gran actividad a nivel de artes, danza, música y teatro. En esta ciudad se encuentran alcantarillas de colores y únicos. A pesar de esto, hemos querido ofrecer reproducciones de las alcantarillas de los lugares más representativos de la ciudad; como, por ejemplo, la que se encuentra en Paulus Potterstraat que es un paseo del sur de Amsterdam situada entre Hobbemastraat y Van Baerlestraat. La avenida, que fue así nombrada en el 1893 en honor del pintor holandés Paulus Potter (1625-1654), discurre paralela a famosos edificios como el Museo Van Gogh y el Museo Stedelijk. La segunda alcantarilla que reproducimos se encuentra en Leidsestraat, una animada calle de la ciudad, que remonta a la expansión urbana del 1658. Una curiosidad: Leidsestraat es el segundo paseo más caro en la versión holandesa del juego de mesa Monopoly.

# BERLIN

Berlin est la ville supérieure et en même temps un Land de l'Allemagne, donc un ville-état. Capital fédérale de la République Fédérale de l'Allemagne et siège de son gouvernement est un des plus importants centres politiques, culturels, scientifiques, de la foire et médiatiques de l'Europe. Les bouches de gout de la ville sont très rigoureux comme l'esprit allemand et il n'y a pas de décorations artistiques spéciales, mais aussi dans ce cas nous avons voulu donner plus importance aux endroits où nous avons trouvé ces traces d'urbanisation industrielle en les cherchant en rues anciennes et avec eux histoire. La première, trouvé en proximité du Berliner Dom ("Cathédrale de Berlin"), que c'est la cathédrale protestante de la capitale allemande. La deuxième, en Unter den Linden, c'est-à-dire Sous les Tilleuls à cause des arbres de tilleul qu'ils s'alignent le long de l'herbeux parcours piéton entre les deux chaussées, c'est un Boulevard de Berlin, dans le quartier Mitte. Un boulevard de tilleuls, étendu par le château jusqu'à la la porte de la ville, il fut planté en 1647 par Frédéric Guglielmo I de Brandeburgo, le "Grand Electeur", qu'il voulait aller à cheval jusqu'à le parc de chasse du Tiergarten entouré par un approprié splendeur baroc. Ce trait devint le plus grande et célèbre rue de Berlin.

Berlin ist die größte Stadt in Deutschland und auch ein Land bzw. Stadtstaat. Es ist die Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland und die Heimat seiner Regierung, es ist eine der wichtigsten Drehscheiben für Politik, Kultur, Wissenschaft, Messen und Medien in Europa. Die Kanaldeckel in dieser Stadt sind sehr streng definiert, ähnlich der deutschen Mentalität und haben keine bestimmten künstlerischen Dekorationen. Allerdings haben wir uns entschlossen, wiederum mehr Wert auf die individuellen Stellen zu legen, wo wir diese Hinweise der industriellen Urbanisierung, durch die Suche nach ihnen, teilweise in alten Gassen mit ihrer eigenen Geschichte, fanden. Den ersten entdeckten wir am Berliner Dom, das große protestantische Gotteshaus der deutschen Hauptstadt. Den zweiten spürten wir auf Unter den Linden - wörtlich "unter den Linden", eine Allee im Bezirk Mitte von Berlin, nach den vielen Lindenbäumen benannt, entlang der grünen Fußgängerzone in der Mitte der Fahrbahnen. Eine Lindenallee, die vom Schloß bis zum Eingang der City verläuft, wurde 1647 von Friedrich Wilhelm I, dem Großen Kurfürst von Brandenburg, geplant. Dieser wollte in der der Lage sein, um das Jagdrevier Tiergarten zu reiten, umgeben von einer entsprechenden barocken Pracht. Dieser Bereich wurde später die berühmteste Straße Berlins.

Berlín es la ciudad más grande de Alemania y al mismo tiempo es un Land, es decir una ciudad-estado. Además de ser la capital de la República Federal de Alemania y la sede de su gobierno, es uno de los centros políticos, culturales, científicos, de exhibición y mediáticos más importantes de Europa. Las alcantarillas de la ciudad son tan estrictas como el espíritu alemán y no tienen especiales decoraciones artísticas. Por esta razón, también en este caso, hemos preferido dar más importancia a las antiguas calles ricas en historia en las que hemos encontrado estas huellas de urbanización industrial. La primera alcantarilla fue encontrada cerca de la Catedral de Berlín ("Berliner Dom"), que es la catedral protestante de la capital alemana. La segunda fue encontrada en Unter den Linden, paseo situado en el barrio de Mitte, cuyo nombre significa "que está bajo de los tilos" y se debe a los tilos que se alinean a lo largo del recorrido peatonal cubierto de hierba situado entre los dos carriles de esta avenida de Berlín. El paseo de los tilos, que se extiende desde el castillo de Berlín hasta la puerta de la ciudad, fue plantado en 1647 por Federico Guillermo I de Brandeburgo, el "gran elector", que quería viajar hasta la zona de caza de la Tiergarten rodeado por un esplendor barroco apropiado. Este trecho se convirtió en la calle más grande y más famosa de Berlín.







>OFFICINA CUCINA<  
NATURALMENTE





Tre anni fa, un progetto, forse una pazzia,  
creare un ristorante con un solo tavolo, creare un'esperienza, cucire una struttura  
sulla mia personalità... nasce **Officina Cucina**.

Da 1 a 10 persone, solo su prenotazione, inesistente un menu classico, 10 portate  
in successione di tecniche e sapori, solo menu degustazione pilotato.

Il mio egocentrismo porta ad innovazioni, cercare di fare qualcosa di diverso,  
unico..progetto ambizioso, complicato, ma tremendamente stimolante; la  
vita lavorativa e la vita privata, in una fusion, di pari passo nella mia mente:  
risultato: nuova energia giovane italiana!!!

Da piccolo, subito grande passione per le pentole, i miei genitori  
coltivatori unici del mio percorso ai quali devo il mio più grande grazie  
per essere arrivato dove sono arrivato.

La scuola alberghiera di San Pellegrino fa il suo dovere, e poi  
Mainardi vola da grandi chef, grandi persone, grandi uomini: Fabio  
Sessini, Paolo Vai, Corrado Fasolato, Paolo Frosio, Andrea Berton,  
Gualtiero Marchesi....

Sentire che il futuro è solo nelle tue mani, sapere che potrai fare  
qualcosa di importate, per te stesso, per la tua famiglia, per le  
persone che ti hanno lanciato, per le persone che ti vogliono  
bene, per le persone che ti stimano...

PER MIA FIGLIA, Michelle, straordinariamente appassionata del  
Suo papà papino lupone.

19 Marzo 2010: Officina Cucina si restaura, struttura nuova,  
cantina di 200 etichette, pronta alla svolta. Al timone quel  
biondino, Andrea Mainardi, 27 anni, cucina personalissima  
nata dall'evoluzione del contatto diretto con il commensale, alla  
domanda che tipo di cucina fai..la risposta è...la mia cucina è un  
grande casino...ahahahah

Si nel senso che non sopporto più la frase "tradizione rivisitata"...  
mi spiego: non voglio fare una cucina di curiosità e basta, il gusto  
è alla portata di tutti i palati, per il resto evado i classicismi sulle  
cotture, presentazioni estreme ( il gambero che vola, o il guscio  
della lumaca che si mangia).

I piatti, le idee, le nuove tecniche nascono dallo scontrarsi dei  
neuroni pensatori siti nella zona più remota della mia testa.. ogni  
cosa ha un'anima, se cogli la sua energia, le sue sensazioni, i suoi  
profumi anche una semplice foglia di basilico può diventare il gladiatore,  
indomabile e protagonista assoluto

Passione per il didò, dove con la mia fragola sforniamo piattini succulenti e  
super colorati; adoro i colori e il mio abbigliamento ne risente. Due orologi che  
bilanciano le due personalità del Maina, e il nuovo progetto Officina Cucina  
New York, ormai pronto per Febbraio 2012

Andrea Mainardi, Officina Cucina, ristorante con un solo tavolo.



3 years ago, a project, maybe a madness.

Create a restaurant with only one table, create an experience, sew a structure around my personality...Officina Cucina is born from 1 to 10 people, only after booking, no classic menu, 10 courses in a succession of techniques and flavors, only driven degustation menu.

My self-centeredness brings me to innovations, I try to do something different, unique, an ambitious project, complicated, but awfully stimulating: a fusion of work life and privat life, kept up in my mind. The result: new young italian energy!!

As a child, immediately a great passion for cooking; my parents, unique growers of my journey, to which I have to give my greatest thank for the goal I've achieved.

The San Pellegrino hotel school does its duty, then Mainardi flies to big chefs, big people, big men: Fabio Sessini, Paolo Vai, Corrado Fasolato, Paolo Frosio, Andrea Berton, Gualtiero Marchesi....

Feeling that the future is only in your hands, know that you can do something important for yourself, your family, for people that have launched you, for people who loves you, for people who respects you ...

FOR MY DAUGHTER, Michelle, extraordinarily passionate for her dad, daddy big wolf.

March 19, 2010: Officina Cucina is restored, new structure, 200 labels of wine, ready to turn. At the helm that blond, Andrea Mainardi, aged 27, a very personal cuisine born from the evolution of direct contact with the diner: when asked what kind of kitchen is your .. the answer is ... my kitchen is a great casino ... ahahahah

In the sense that I can not stand the phrase "revisited tradition" ... I mean: I do not want a kitchen made of curiosity and nothing else, the taste is affordable for all palates, for the rest I escape the classicism on the cookings, the extreme presentations (the flying shrimp, or the shell of the snail eaten)

The dishes, the ideas, the new techniques arise from the clash of thinker neurons in the most remote sites of my head .. everything has a soul, if you seize her energy, her feelings, her perfume, also a simple leaf of basil can become the gladiator, indomitable and protagonist

Passion for didò, where with my strawberry we bring out succulent and brightly colored dishes; I love the colors and my dress feels the effects. Two watches that balance the two personalities of "Maina", and the new project Officina Cucina New York, now set for February 2012

Andrea Mainardi, Officina Cucina, a restaurant with only one table.

Il y a trois ans, un projet, peut-être une folie, créer un restaurant avec seulement une table, créer une expérience, coudre une structure sur ma personnalité... Naît Officina Cucina.

De 1 à 10 personnes, seulement sur reservation, menu classique inexistant, 10 plats en succession de techniques et saveurs, seulement menu degustation piloté.

Mon égocentrisme porte aux innovations, essayer de faire quelque chose différent, unique..projet ambitieux, compliqué, mais terriblement stimulant; la vie ouvrable et la vie privée, dans une fusion, de même pas dans ma tete. Résultat: nouvelle jeune énergie italienne!!!

Quand j'étais enfant, tout de suite grande passion pour les marmites, mes parents cultivateurs uniques de mon parcours à lesquels je dois mes plus grand remerciements pour être arrivé où je suis arrivé.

L'école hôtelière de San Pellegrino il fait son devoir, et puis Mainardi vole chez grands chefs, grands personnes, grands hommes: Fabio Sessini, Paolo Vai, Corrado Fasolato, Paolo Frosio, Andrea Berton, Gualtiero Marchesi....

Entendre que l'avenir est seulement dans tes mains, savoir que tu pourras faire quelque chose importante, pour toi même, pour ta famille, pour les gens qui t'ont lancé, pour les gens qui t'aiment, pour les gens qui t'estiment, POUR MA FILLE, Michelle, extraordinairement amateur de Son papà, papi, grand loup.

19 mars 2010: Officina Cucina se restaure, nouvelle structure, cave de 200 étiquettes, prête au virage. Au gouvernail ce petit blond, Andrea Mainardi, 27 ans, cuisine personnelle née par l'évolution du contact direct avec le commensal, à la question quel type de cuisine tu fais..la réponse est... ma cuisine est un grand bordel... ahahahahah

Dans le sens que je ne supporte plus la phrase "tradition revisitée" je ne veux pas faire seulement une cuisine de curiosité, le goût est au plat de tous les palais, pour le reste j'évade les classicismes sur les cuissons, présentations extrêmes (l'homard qui vole, ou la coque de l'escargot qui se mange).

Les plats, les idées, les nouvelles techniques naissent par la collision des neurones penseurs situés dans la zone la plus loin de ma tête.. tout a une âme, si tu cueilles son énergie, ses sensations, ses parfums aussi une simple feuil de basilic peut devenir le gladiateur, indomptable et protagoniste absolu.

Passion pour le didò, où avec ma fraise nous défournons petits plats succulentes et super colorés; j'adore les couleurs et mon habillement il en réentent. Deux horloges qui balancent les deux personnalités du Maina et le nouveau projet Officina Cucina New York, prêt pour Février 2012.

Andrea Mainardi, Officina Cucina, restaurant avec une seule table.



Vor 3 Jahren, ein Projekt, vielleicht ein Wahnsinn.  
Gestalten Sie ein Restaurant mit nur einem Tisch, schaffen Sie ein Experiment, nähren eine Struktur um meine Persönlichkeit ... Officina Cucina wird geboren

1 bis 10 Personen, nur nach Anmeldung, keine klassische Menüs, 10 Gänge in einer Abfolge von Techniken und Aromen, nur gesteuert vom Degustationsmenü.

Meine Ichbezogenheit führt mich zu Innovationen, Ich versuche, etwas anderes zu machen, einzigartig, ein ehrgeiziges Projekt, kompliziert umzusetzen, aber furchtbar anregend: eine Verschmelzung von Arbeits- und Privatleben, immer in meinem Hinterkopf. Das Ergebnis: neue, junge italienische Energie!

Als Kind hatte ich sofort eine große Leidenschaft für das Kochen, meine Eltern, einzigartige Züchter von meinen Visionen, an die ich meine größten Dank richte, für die Ziele, dich ich erreicht habe.

Das San Pellegrino Hotel Fachschule tut seine Pflicht, dann fliegt Mainardi zu großen Köchen, große Menschen, große Männer: Fabio Sessini, Paolo Vai, Corrado Fasolato, Paolo Frosio, Andrea Berton, Gualtiero Marchesi ...

Das Gefühl, dass die Zukunft nur in deinen Händen liegt, wissen, dass man etwas Wichtiges für sich selbst tut, deine Familie, für Menschen, die dich unterstützt haben, für Leute, die dich lieben, für Leute, die dich respektieren...

Für meine Tochter, Michelle, außerordentlich leidenschaftlich gegenüber ihrem Vater, Daddy Big Wolf.

19. März 2010: Officina Cucina wird wieder hergestellt, neue Struktur, 200 Etiketten von Wein, bereit sich zu drehen. Am Ruder, der Blonde, Andrea Mainardi, 27 Jahre alt, eine sehr persönliche Küche, geboren aus der Entwicklung des direkten Kontakts mit dem Diner: Auf die Frage, welche Art von Küche ist deine .. die Antwort ist ... meine Küche ist ein großes Casino ... ahahahah  
Sinngemäß kann ich den Begriff "wiederholte Tradition" nicht ausstehen ... Ich meine: Ich möchte nicht eine Küche, die ausschliesslich aus Kuriositäten besteht und nichts anderem, der Geschmack muss erschwinglich sein für jeden Gaumen, für den Rest entkomme ich dem Klassizismus des Kochens, die extremen Präsentationen (die fliegenden Garnelen, oder die Muschel der gegessenen Schnecke).

Die Gerichte, die Ideen, die neuen Techniken ergeben sich aus dem Kampf der Denker-Neuronen in den meisten abgelegenen Standorten meines Hirns .. alles hat eine Seele; wenn man ihre Energie, ihre Gefühle, ihr Parfüm ergreifen kann, kann auch ein einfaches Blatt von Basilikum ein Gladiator werden, unbezwingbar und ein Protagonist.

Leidenschaft für Dido, womit wir mit Hilfe meiner Erdbeere saftige und bunte Teller herausbringen, ich liebe die Farben und mein Outfit spürt die Auswirkungen. Zwei Uhren, die die beiden Persönlichkeiten von "Maina" ausbalancieren, und das neue Projekt "Officina Cucina New York", jetzt für Februar 2012 gesetzt ist.

Andrea Mainardi, Officina Cucina, ein Restaurant mit nur einem Tisch.

Hace tres años, un proyecto, tal vez la locura, crear un restaurante con una sola mesa, crear una experiencia, crear una estructura en torno a mi personalidad... Nació Taller de Cocina. De 1 a 10 personas, sólo con reserva, no existe un menú clásico, 10 platos en una sucesión de técnicas y sabores, sólo menú degustación.

Mi egocentrismo me conduce a la innovación, tratar de hacer algo diferente, único, ambicioso, complicado, pero tremendamente estimulante; la fusión entre la vida laboral y vida privada, en un molde, de la mano, en mi mente. El resultado: la energía joven de un nuevo italiano!

Cuando era niño, sentía una gran pasión por la cocina, mis padres cultivaron el único camino, a ellos les debo mi mayor agradecimiento por llegar a donde he llegado.

La escuela de hostelería San Pellegrino cumple con su deber, y luego Mainardi vuela de grandes chefs, grandes personas, grandes hombres: Fabio Sessini, Vai Pablo, Corrado Fasolato, Frosio Pablo, Andrea Berton, Gualtiero Marchesi ...

Sensación de que el futuro está sólo en tus manos, saber que puedes hacer algo importante para ti, para tu familia, para las personas que te han puesto en marcha, para las personas que te aman, para las personas que te respetan ...

Para mi hija, Michelle, extraordinariamente apasionada de su papá, papito "papá Lupone".

19 de marzo 2010: Taller de Cocina se restaura, nueva estructura, 200 marcas de vino, listo para convertir. A la cabeza, Andrea Mainardi, de 27 años, una cocina muy personal que nace de la evolución de contacto directo con el comensal, cuando le preguntaron qué tipo de cocina era la suya.. la respuesta fue ... mi cocina es un gran lío ... jajajajajaja

En el sentido de que no puedo soportar más la frase "tradición revisitada" ... Quiero decir que no quiero hacer una cocina de la curiosidad y nada más, el sabor es asequible para todos los paladares, huyo del clasicismo de las cociones, presentaciones extremas (el camarón vuela, o la concha del caracol que se come).

Los platos, las ideas, las nuevas técnicas surgen del choque de las neuronas pensadoras en los rincones recónditos de mi cabeza... todo tiene un alma, si te aprovechas de su energía, sus sentimientos, su perfume, una simple hoja de albahaca puede llegar a ser el gladiador, indomable y protagonista.

Pasión por la plastilina, donde con mi fresita, hacemos platos succulentos y de colores brillantes, me encantan los colores y mi aspecto siente los efectos. Dos relojes que equilibren las dos personalidades de Maina, y el nuevo proyecto de Taller de Cocina de Nueva York, ahora fijado para febrero 2012

Andrea Mainardi, Taller Cocina, un restaurante con una sola mesa.



# L'ELETTRODOMESTICO NON ELETTRO

Siamo molto lieti di potervi presentare il nuovo sistema di cottura a vapore frutto della collaborazione con un prestigioso chef. Con la nostra vaporiera sarete in grado di riprodurre specifiche tecniche di cottura che i migliori cuochi professionisti del mondo possono riprodurre solo grazie all'utilizzo di apparecchi professionali specifici per la grande ristorazione.

A casa vostra stupirete i vostri ospiti presentando direttamente la vaporiera in tavola ed offrendo inalterati, sapori aromi e salse, che "parlano da soli".

We are very pleased to introduce the new steam cooking system, the result of the collaboration with a prominent chef. With our steamer you will be able to reproduce specific cooking techniques that the best professional chefs in the world can only achieve through the use of professional equipment specifically made for the catering industry. You will impress your guests at home by bringing the steamer directly to the table and leaving aromas, flavours and sauces intact, so they can "speak for themselves."

Nous sommes très heureux de pouvoir vous présenter le nouveau système de cuisson à vapeur résultat de la collaboration avec un chef prestigieux. Avec notre cuit-vapeur vous serez en grée de reproduire techniques spécifiques de cuisson que les meilleurs cuisiniers professionnels du monde ils peuvent reproduire seul grâce à la jouissance de postes professionnels spécifiques pour la grande restauration.

Vous étonnerez vos hôtes chez vous en présentant directement le cuit- vapeur en table et en offrant inaltérés, goûts arômes et sauces, que "ils parlent tout seul".

Wir freuen uns sehr Ihnen unser neues Dampfgar-System vorstellen zu können; es ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit mit einem prominenten Koch. Mit unserem Dampfgarer sind Sie in der Lage, spezielle Kochtechniken anzuwenden, die bei den besten Profi-Köche der Welt, mittels professionellem Equipment, das speziell für die Gastronomie entwickelt wurde, Verwendung finden.

Sie werden Ihre Gäste zu Hause auch dahingehend beeindrucken, dass Sie den Dampfgarer direkt auf den Tisch stellen können; darüber hinaus sind die Aromen, der Geschmack und die Saucen so geschmackvoll, dass sie "für sich sprechen."

Estamos muy encantados de poderos presentar nuestro nuevo sistema de cocción a vapor fruto de nuestra colaboración con un prestigioso Chef. Nuestra vaporera os permitirá de reproducir todas aquellas técnicas de cocción específicas que los mejores cocineros profesionales del mundo sólo pueden reproducir gracias al empleo de aparatos profesionales específicos para la gran restauración.

Sorprenderéis a vuestros comensales presentando la vaporera directamente en la mesa y ofreciendo sabores, aromas y salsas inalterados que hablan por si solos.

Art. 1563

Vaporiera ovale con coperchio trasparente, griglia, separatori e maniglie

Oval steamer with transparent lid, grill, separators and handles

Casserole ovale avec couvercle transparente, grille, séparateurs et anses

Kasserolle oval mit transparent Deckel, Seiher, Separatoren und Griffen

Cacerola oval con tapa transparente, parrilla, separadores y mangos



cm. 40x28x16

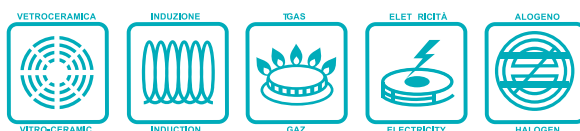
in Acciaio Inossidabile 18/10

in 18/10 Stainless Steel

in Acier Inoxidable 18/10

in Rostfreie Edelstahl 18/10

in Acero Inoxidable 18/10



# 6 TECNICHE DI COTTURA 1 SOLO SEMPLICE STRUMENTO



6 COOKING TECHNIQUES, AN UNIQUE SIMPLE COOKING TOOL  
6 TECHNIQUES DE CUISSON, UN UNIQUE SIMPLE INSTRUMENT  
6 TECHNIKEN DES KOCHENS, EIN EINZIGES EINFACHES WERKZEUG  
6 TÉCNICAS DE COCCIÓN, UN ÚNICO SIMPLE INSTRUMENTO



Coperchio • Lid • Couvercle • Deckel • Tapa

Ganci per griglia • Grill hooks  
Crochettes pour grille • Seiher Haken  
Ganchos por rejilla

Separatori • Separators  
Séparateurs • Separatoren  
Separadores

Griglia • Grill • Grille  
Seiher • Rejilla



Corpo • Body • Corps  
Körper • Cuerpo



Griglia con separatori riposizionabili  
Grill with repositionable separators  
Grille avec séparateurs repositionnables  
Seiher mit repositionierbare Separatoren  
Rejilla con separadores reposicionables



Coperchio con foro per vapore  
Lid with steam hole  
Couvercle avec trou de vapeur  
Deckel mit Dampf Loch  
Tapa con orificio de vapor de agua



Interno graduato  
Graduated measurement inside  
Intérieur agradué  
Massanzeige innerhalb  
Interior graduado

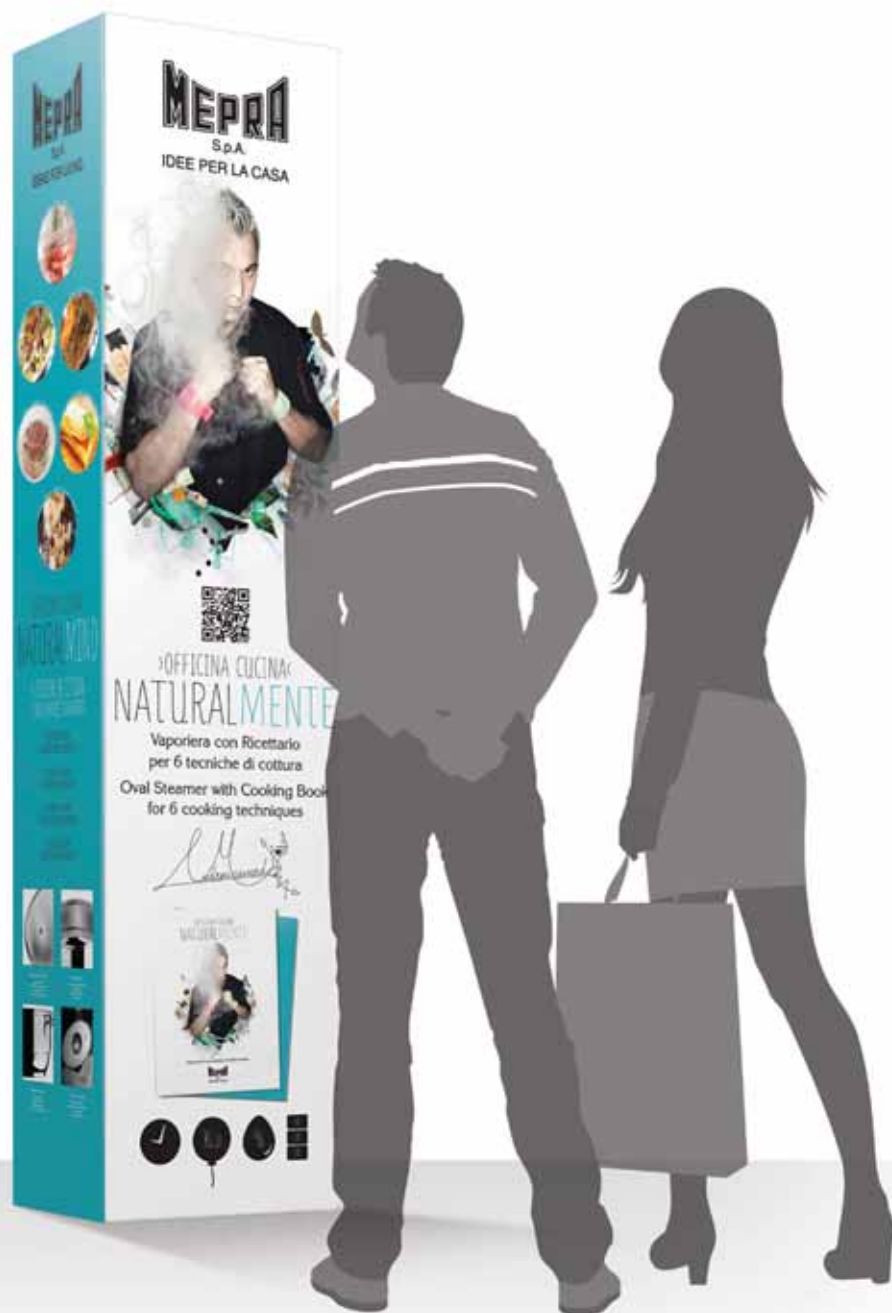


Indicatore livello acqua  
Water level indicator  
Indicador de niveau d'eau  
Wasserstandsanzeige  
Indicador para nivel del agua



Pomolo con termostato  
Lid knob with thermostat  
Poignée des couvercle avec thermostat  
Thermostatknopf  
Pomo con termostato

# MINIMO SFORZO MASSIMO RISULTATO



MINIMUM EFFORT, BEST RESULT

UN EFFORT MINIMUM, POUR UN RESULTAT MAXIMUM

MINIMALER AUFWAND, MAXIMUM VERKAUFSERGEBNIS

ESFUERZO MINIMO, RESULTADO MAXIMO





## COME OTTENERE IL MASSIMO RISULTATO DI VENDITA

Mepra ha preparato per voi tutto il materiale che vi serve per presentare al meglio il prodotto, senza spreco di spazi, e comunicarne in modo efficace tutti i valori aggiunti al cliente finale, in modo da massimizzare i risultati di vendita.

## HOW TO GET THE BEST SALES RESULT

Mepra has prepared all the material you need to present the product at its best without wasting any space, and to effectively communicate any added value to the final customer in order to maximize sales results.

## COMME OBTENIR LE MEILLEUR RESULTAT DE VENTE

Mepra, vous propose une solution pratique pour présenter ce produit au mieux et ce dans un minimum d'espace, et mettre en avant efficacement tous les points forts à signaler aux clients, ceci afin d'optimiser les résultats et concrétiser de nouvelles ventes.

## WIE BEKOMMT MAN DAS BESTE VERKAUFSERGEBNIS?

MEPRA hat alle Materialien, die Sie benötigen, entwickelt, um ein Produkt von seiner besten Seite zu präsentieren, ohne Platz zu verschwenden und darüber hinaus effektiv zu kommunizieren, zur Erreichung eines Mehrwerts für den Endkunden, auch zum Ziel der Maximierung der Verkaufsergebnisse.

## COMO CONSEGUIR EL MÁXIMO RESULTADO DE VENTA

Mepra preparó para vosotros todo el material necesario para presentar el producto de la forma mejor, sin gastar espacio, y comunicando de manera eficaz todos los plusvalías al cliente final, de manera de maximizar los resultados de venta.



Art. 470506

**Totem vaporiera "Naturalmente" by Andrea Mainardi**

Totem steamer "Naturalmente" by Movie Star Chef Andrea Mainardi

Totem cuit-vapeur ovale "Naturalmente" avec le Grand Chef Andrea Mainardi

Totem oval Kasserolle "Naturalmente" mit Film Sternekoch Andrea Mainardi

Totem cacerola oval "Naturalmente" con ela estrella de cocina Andrea Mainardi

H cm. 200 - cm. 45 x 45    H 78 <sup>4</sup>/<sub>5</sub>" - 17 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 17 <sup>3</sup>/<sub>4</sub>"

**Totem tridimensionale da pavimento in polionda, di forma triangolare, ad ampia visibilità.**

**Con questo strumento, trasferite i concetti base della vaporiera, che sono:**

**il Top chef Andrea Mainardi**

il suo ricettario, completo di tempi di cottura ed informazioni alimentari

le caratteristiche tecniche dei componenti della vaporiera

**l'elettrodomestico non elettro, con le sue 6 tecniche di cottura con un solo semplice strumento.**

Three-dimensional Totem Floor Display in corrugated material, triangular shape and wide visibility.

With this tool you convey the basic concepts of the steamer, which are:

Top Chef Andrea Mainardi

Chef Mainardi's cookbook, complete with cooking times and food information

Technical features of the components of the oval steamer

Six cooking techniques using one simple cooking tool.

Totem tridimensionnel affichage en 3 dimensions en materiau ondule et avec une large visibilite

avec cet outil, vous transferez les idees de base du cuit-vapeur qui sont :

le livre de recettes du top chef Andrea Mainardi avec les temps de cuisson

et les informations concernant les aliments

les caracteristiques techniques des composants du cuit-vapeur

avec les 6 techniques de cuisson et ce avec un seul outil de cuisine simple

Dreidimensionales Säulen-Fussboden-Display aus Wellpappe, dreieckige Form mit hoher Sichtbarkeit.

Mit diesem Display können Sie die grundlegenden Besonderheiten des Dämpfers optimal vermitteln, die sind:

Entwickelt mit Spitzenkoch Andrea Mainardi

Andrea Mainardis Kochbuch, komplett mit Garzeiten und Informationen

Technische Eigenschaften der Komponenten des ovalen Dämpfers

Sechs verschiedene Kochtechniken, anwendbar mit einem einzigen Kochwerkzeug

Totem tridimensional de suelo en material ondulado, de forma triangular, con amplia visibilidad.

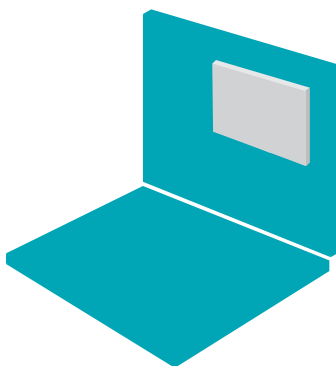
Con este instrumento, puedes transferir los conceptos básicos de la vaporera, que son:

el Top Chef Andrea Mainardi

su libro de cocina, con tiempos de cocción e informaciones sobre los de alimentos

las características técnicas de los componentes de la vaporera

el electrodoméstico "no electro", con sus 6 técnicas de cocción por un solo instrumento.



**Art. 470505**

**Espositore con cornice digitale**

Displayer with digital frame

Expositeur avec cadre digital

Displayer mit digitalen Bilderrahmen

Expositor con marco digital

**cm. 50 x 50 – H cm. 51    19 5/8" v x 19 5/8" - H 19 7/8"**

**Espositore da banco bidimensionale in legno, completo di cornice digitale.**

Con questo strumento, esponete un campione della vaporiera e, attraverso la cornice digitale e le chiavette USB da noi fornite, mostrate ai vostri clienti i video, realizzati dal top chef Andrea Mainardi, con l'applicazione pratica delle 6 tecniche di cottura e delle diverse ricette.

Wooden two-dimensional table display, complete with digital frame.

This tool lets you expose a sample of the steamer and, through the digital photo frame and the USB sticks provided, you can show your customers the videos created by Top Chef Andrea Mainardi, the practical application of the six cooking techniques and the different recipes.

Expositeur de table en bois en 2 dimensions avec cadre numerique.

cet outil vous permet d'exposer un echantillon du cuit-vapeur et a travers le cadre photo numerique et les clefs usb fournies par nous, vous pouvez montrer a vos clients les videos realisees par le top chef Andrea Mainardi, la mise en application des 6 techniques de cuisson et les differentes recettes.

Hölzernes, zweidimensionales Tisch-Display, komplett mit digitalen Bilderrahmen.

Mit diesem Tool präsentieren Sie Anwendungsbeispiele des Dämpfers, mit dem beiliegenden digitalen Bilderrahmen und dem USB-Stick können Sie Ihren Kunden die Videos von Top Chef Andrea Mainardi zeigen, die die praktischen Anwendungen der sechs Kochtechniken und die dazu passenden verschiedenen Rezepte wiedergeben.

Expositor de banco, bidimensional en madera con marco digital.

Con este instrumento, podrás exponer la muestra de la vaporera, y, a través del marco digital y de las llaves USB con las que te proveeremos, será posible mostrar a tus clientes el video, creado por el top chef Andrea Mainardi, con la aplicación práctica de las seis técnicas de cocción y las diferentes recetas.

# VAPORE



# AFFUMICATURA



# MEDITERRANEA





STEAM • VAPEUR • DAMPF • VAPOR



SMOKING • FUMAGE • RÄUCHERN • AHUMADO



MEDITERRANEAN • MÉDITERRANÉENNE • MEDITERRAN • MEDITERRÁNEA





# BASSO VAPORE



# ORIENTALE



# VAPO GRILL





LOW STEAM • BASSE VAPEUR • NIEDRIG-DAMPF • VAPOR BAJO



ORIENTAL • ORIENTAL • ORIENTALISCH • ORIENTAL



STEAM GRILL • VAPO-GRILL • DAMPF-GRILL • VAPO-GRILL



**MEPRA**

S. p. A.

IDEE PER LA CASA

25067 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176  
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM