knIndustrie

BEYOND BASIC | cooking accessories 3

LE COLLEZIONI | cooking tools 37

COLTELLI | knives 75

GLOCAL | **glo**bal&lo**cal** 83

TABLEWARE 101

EXPERIMENTAL COCKTAIL 135

BEYOND BASIC

COOKING ACCESSORIES

THE PASTA

nichel free steel

FUNCTIONS

Boiling
Bollire

MORE FUNCTIONS

Parboiling
Sbianchire | Sbollentare
Poaching
Affogare

MERITS

Thanks to the special
wood tongs the foam
doesn't come out while boiling
Grazie alla speciale pinza in legno
la schiuma non fuoriesce
durante la cottura

Pentola in acciaio nichel free con pinza fermaschiuma in bambù | Nichel free stell pot with bambù stopfoam tongs
Ø cm 24 | BB10124
ACCESSORI | ACCESSORIES
Coperchio Universale | Universal Lid
Ø cm 24 TL10024

THE RICE

copper | silver

FUNCTIONS

Toasting
Tostare
Stewing
Stufare
Creaming
Mantecare

MORE FUNCTIONS

Roasting
Arrostire
Braising
Brasare
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

The best in conducting heat
Il rame è il miglior conduttore di calore

Tegame in rame con rivestimento in argento | Copper Low casserole with silver coating
Ø cm 28 | BB10328RA
ACCESSORI | ACCESSORIES
Manico-Pinza | Handle-Universal tongs
cm 21 | AB200

THE TAJINE

design
Rodolfo Dordoni

non-stiking aluminum

FUNCTIONS

Tajine style
Cottura in tajine

MORE FUNCTIONS

Stewing
Stufare
Braising
Brasare
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Slow cooking with a particular steam flow
Cottura lenta con tipico flusso di vapore

Tajine | Tajine
Ø cm 30 h cm 23 | GL10930TJ
ACCESSORI | ACCESSORIES
Manico in noce canaletto | Walnut handle
WP200NC

THE GRÈS

stoneware

FUNCTIONS

Stewing
Stufare
Braising
Brasare

MORE FUNCTIONS

Slow cooking methods
Cotture lente
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Keeps food soft
and hydrated
Mantiene i cibi morbidi
e idratati

Tegame in Grès | Low casserole Grès
Ø cm 24 | AB10324CA
Ø cm 28 | AB10328CA
ACCESSORI | ACCESSORIES
Manico-Pinza | Handle-Universal tongs
cm 21 | AB200
Coperchio Universale | Universal Lid
Ø cm 24 | TL10024
Ø cm 28 | TL10028

THE FRIED

iron

FUNCTIONS

Frying
Friggere

MORE FUNCTIONS

Browning
Rosolare
Toasting
Tostare

MERITS

Very low thickess
to reach the maximum
temperature and obtain
crispiest fried
Spessore molto basso per
raggiungere un' altissima
temperatura ed ottenere
un fritto croccante

Lionesi in ferro | Iron lionesi
Ø cm 28 | KS10528L
Ø cm 32 | KS10532L
Wok in ferro | Iron wok
Ø cm 30 | KS10430L

THE GRIDDLE

design
Rodolfo Dordoni
greystone |
aluminum stone washed

FUNCTIONS

Cooking on the griddle
Cuocere alla piastra

MORE FUNCTIONS

Cooking on the grill
Cuocere alla griglia
BBQ
Barbecue
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Fat free cooking
Cottura senza grassi
No stick surface
Antiaderente
Natural material
Materiale naturale

Pietra ollare con contenitore in alluminio | Greystone with aluminum container
Ø cm 34 | BB10634PO

THE SALT

himalayan salt stone
oven porcelain | bambù

FUNCTIONS

Cooking on the griddle
Cuocere alla piastra
Cold flavouring
Insaporire a freddo

MORE FUNCTIONS

Cooking in the oven
Cuocere al forno
BBQ
Barbeque
Live table cooking
Cuocere in tavola

MERITS

Aka “white gold”
for its purity
Soprannominato oro bianco
grazie alla sua purezza

Set Sale | Salt set
K091105
Piastra sale himalayano | Himalayan salt plate
cm 20x20 | GL206SH

THE TEPPAN

Tri-Ply
stainless steel
aluminum | stainless steel

FUNCTIONS

Teppanyaki style
Cottura teppanyaki

MORE FUNCTIONS

Cooking on the griddle
Cuocere alla piastra
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Allows a more
precise cooking
Maggior precisione
di cottura

Vassoio-Teppanyaki in trimetallo | Tri-ply Teppanyaki- Tray
Ø cm 39 | GL10639TY

THE #KNPOT

silver ions aluminum

FUNCTIONS

Sauting
Cottura al salto
Frying
Friggere

MORE FUNCTIONS

Stewing
Stufare
Braising
Brasare
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Hypoallergenic, antioxidant
no bacteria proliferation.
Anallergico, antiossidante
antibatterico

Padella saltapasta-Wok | Saucepan-Wok
Ø cm 32 | EH10432
ACCESSORI | ACCESSORIES
Manico-Pinza | Handle-Universal tongs
cm 21 | AB200

THE GLASS POT

design
Massimo Castagna

borosilicate glass

FUNCTIONS

Boiling
Bollire

MORE FUNCTIONS

Champagne cooler
Rinfrescatore
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

A new point of view!
Un nuovo punto di vista!

Pentola in vetro borosilicato | Borosilicate glass pot
Ø cm 24 h cm 24 | KP10124
ACCESSORI | ACCESSORIES
Coperchio Universale | Universal Lid
Ø cm 24 | TL10024
Settore per pasta | Section colander
cm 24 | IN20324
Manico-Pinza | Handle-Universal tongs
cm 21 | AB200

THE OMELETTE

design
Lara Caffi

steel with
non-sticking coating

FUNCTIONS

Square omelette
Omelette quadrata

MERITS

Una nuova visione nella presentazione delle ricette classiche
New vision for the presentation of classic recipes

Tamagoyaki
Ø cm 21x21 | BB10521O

THE SAUCEPAN

design
Lara Caffi

steel with
non-sticking coating

FUNCTIONS

Saucepan
Casseruola per salse

MERITS

Perfetta per preparare salse e particolari intingoli grazie al rivestimento interno che evita alla salsa di attaccarsi al fondo.
Perfect for the preparation of sauces and tasty dishes thank to the internal coating that prevents the sauce from sticking to the bottom.

Casseruola con coperchio | Casserole with lid
Ø cm 16 | BB10216S

THE KETTLE

borosilicate glass

FUNCTIONS

Boiling milk
Bollilatte

MERITS

Ideally suited to go from the cooktop to the table.
Utilizzabile anche come lattiera per il servizio in tavola.

Bollilatte | Milk boiler
Ø cm 12 H 12 | BB10812K

PIZZA GOURMET

terracotta

FUNCTIONS

pizza cooker

cuoci pizza

MORE FUNCTIONS

serving and presenting

servire e presentare

MERITS

the traditional way to cook pizza and keep it warm until the last slice

il modo piu tradizionale di cuocere la pizza e tenerla calda fino all'ultima fetta

And if you deliver it...they would trust you made it!

E se l'hai ordinata a domiclio... crederanno che l'abbia fatta tu !

Teglia | Roasting pan
Ø cm 33 | BB11033P

THE CEDAR PLANK

da un' idea dello chef
Saulo della Valle

cedar plank and stainless steel tray

FUNCTIONS

smoking
affumicatura

MORE FUNCTIONS

serving and presenting
servire e presentare

MERITS

fat free cooking
cottura senza grassi
not treated natural material
materiale naturale non trattato

Set affumicatura| Smoking set
cm 50x20 | K091801
Tavoletta cedro| Cedar plank
cm 35x15 | BB206PL

DIY
ICE CREAM
"do it yourself"

da un' idea dello chef
Saulo della Valle

stainless steel | fine bone china

FUNCTIONS
ice cream maker
Gelatiera

MORE FUNCTIONS
cooling bowl
ciotola refrigerante

MERITS
make your ice cream
on the table!
fai il tuo gelato direttamente sulla tavola!

Gelatiera | **Ice cream maker**
Ø cm 16 | K091802

CRETE

design
Q-BIC

clay

FUNCTIONS

Stewing
Stufare
Braising
Brasare

MORE FUNCTIONS

Slow cooking methods
Cotture lente
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Keeps food soft
and hydrated
Mantiene i cibi morbidi
e idratati

Casseruola | Casserole
Ø cm 17 | CR10217
Ø cm 20 | CR10220
Ø cm 24 | CR10224
Coperchio (acciaio satinato) | Cover (stainless steel)
Ø cm 17 | CR10017
Ø cm 20 | CR10020
Ø cm 24 | CR10024

LADY ANNE

design
Lara Caffi

aluminum

FUNCTIONS

Coffee pot
Caffettiera

MERITS

The best for make
italian coffee
La migliore per preparare
il caffè italiano

Caffettiera in alluminio 4 tazze | Aluminum coffee pot 4 cups
H 19,5 Ø 10,5 | LA21304

LE COLLEZIONI

COOKING TOOLS

FOODWEAR

design
Rodolfo Dordoni

stainless steel
wonder plus finishing

pot | *pentola* Ø cm 26

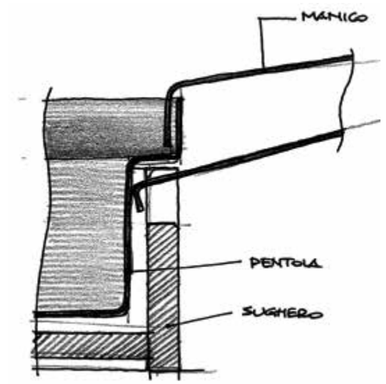
casserole | *casseruola* Ø cm 20 | 26 | 30

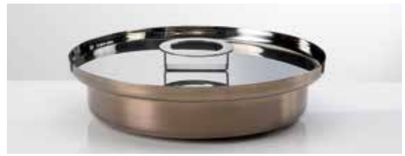
low casserole | *low casseruola* Ø cm 26 | 30 | 34

pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20

pan-tray | *padella, vassoio* Ø cm 34

Pentola alta | Pasta pot
Ø cm 26 | FW10126





Casseruola | Casserole
Ø cm 20 | FW10220
Ø cm 26 | FW10226
Ø cm 30 | FW10230
Alzata - Coperchio Bronzo (vetro temperato) | Bronze Cake stand - Cover (tempered glass)
Ø cm 20 | FW10020V
Ø cm 26 | FW10026V
Ø cm 30 | FW10030V
Ø cm 34 | FW10034V
Alzata - Coperchio (acciaio lucido) | Cake stand - Cover (stainless steel)
Ø cm 20 | FW10020A
Ø cm 26 | FW10026A
Ø cm 30 | FW10030A
Ø cm 34 | FW10034A

Manico in noce canaletto | Walnut handle
WP200NC
Tegame | Low casserole
Ø cm 26 | FW10326
Ø cm 30 | FW10330
Ø cm 34 | FW10334
Padella-Vassoio | Pan-Tray
Ø cm 34 | FW10634
Padella-Piatto | Pan-Plate
Ø cm 20 | FW10720
Tajine-Lanterna | Tajine-Lantern
Ø cm 20 | FW20720

STONE WORK

design
Rodolfo Dordoni

stainless steel with
stone washed finishing

pot | *pentola* Ø cm 26

casserole | *casseruola* Ø cm 20 | 26 | 30

low casserole | *low casseruola* Ø cm 26 | 30 | 34

pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20

pan-tray | *padella, vassoio* Ø cm 34

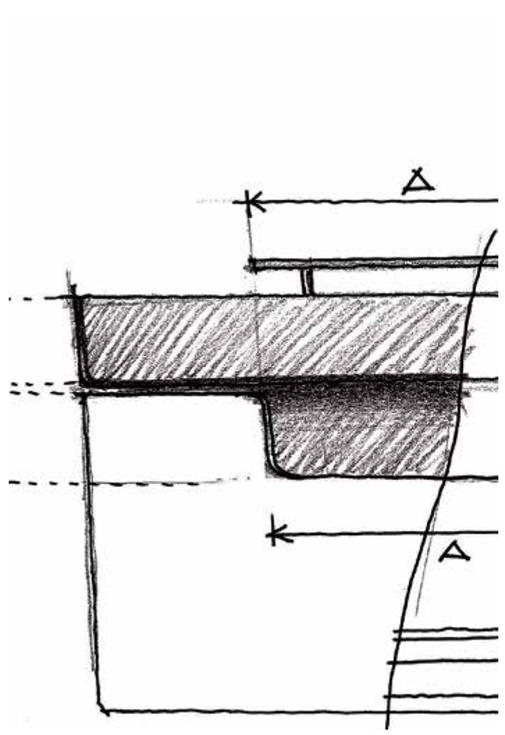
Pentola alta | Pasta pot
Ø cm 26 | SW10126
Padella-Piatto | Pan-Plate
Ø cm 20 | SW10720
Padella-Vassoio | Pan-Tray
Ø cm 34 | SW10634
Casseruola | Casserole
Ø cm 20 | SW10220
Ø cm 26 | SW10226
Ø cm 30 | SW10230

Tegame | Low casserole
Ø cm 26 | SW10326
Ø cm 30 | SW10330
Ø cm 34 | SW10334
Manico in noce canaletto | Walnut handle
WP200NC

Alzata - Coperchio acciaio SW | Cake stand - Cover SW steel
Ø cm 20 | SW10020SW
Ø cm 26 | SW10026SW
Ø cm 30 | SW10030SW
Ø cm 34 | SW10034SW

Alzata - Coperchio Grès | Cake stand - Cover Grès
Ø cm 20 | SW10020G
Ø cm 26 | SW10026G
Ø cm 30 | SW10030G
Ø cm 34 | SW10034G

Pentola alta | Pasta pot
Ø cm 26 | BU10126



Casseruola | Casserole
Ø cm 20 | BU10220
Ø cm 26 | BU10226
Ø cm 30 | BU10230

BACK/UP

design
Rodolfo Dordoni

stainless steel
shiny finishing

pot | *pentola* Ø cm 26

casserole | *casseruola* Ø cm 20 | 26 | 30

low casserole | *low casseruola* Ø cm 26 | 30 | 34

pan | *padella* Ø cm 20

pan | *padella* Ø cm 34

Padella | Pan
Ø cm 34 | BU10634
Padella | Pan
Ø cm 20 | BU10720
Tegame | Low casserole
Ø cm 26 | BU10326
Ø cm 30 | BU10330
Ø cm 34 | BU10334
Alzata - Coperchio (acciaio lucido) | Cake stand - Cover (stainless steel)
Ø cm 20 | FW10020A
Ø cm 26 | FW10026A
Ø cm 30 | FW10030A
Ø cm 34 | FW10034A

NORMA

design
Piero Lissoni

triply
shiny finishing

pot | *pentola* Ø cm 20 | 24

casserole | *casseruola* Ø cm 16 | 20 | 24

low casserole | *low casseruola* Ø cm 24 | 28

Pentola alta | Pasta pot
Ø cm 20 | NO10120
Ø cm 24 | NO10124
Colatoio/cuoci vapore | Colander
Ø cm 22 | NO20224

Casseruola | Casserole
Ø cm 16 | NO10216
Ø cm 20 | NO10220
Ø cm 24 | NO10224

Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | NO10324
Ø cm 28 | NO10328
Coperchio (acciaio lucido) | Cover (stainless steel)
Ø cm 16 | NO10016
Ø cm 20 | NO10020
Ø cm 24 | NO10024
Ø cm 28 | NO10028

ABCT

aluminum with
non-sticking coating

low casserole | *low casseruola* Ø cm 24 | 28

pan-plate | *padello-piatto* Ø cm 20 | 24 | 28 | 32

pasta pan-wok | *padello saltapasta-wok* Ø cm 28

Manico-Pinza | Handle-Universal Tongs
cm 21 | AB200
Padella saltapasta-Wok | Pasta pan-Wok
Ø cm 28 | AB10428
Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | AB10324
Ø cm 28 | AB10328
Coperchio (mogano) / Lid (mahogany)
Ø cm 24 | AB10024
Ø cm 28 | AB10028

Padella | Pan
Ø cm 20 | AB10520
Ø cm 24 | AB10524
Ø cm 28 | AB10528
Ø cm 32 | AB10532

ABCT
INDUCTION

aluminum with
non-sticking coating

casserole | *casseruola* Ø cm 16

low casserole | *low casseruola* Ø cm 24 | 28

pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20 | 24 | 28 | 32

pasta pan-wok | *padella saltapasta-wok* Ø cm 28 | 32

Manico-Pinza | Handle-Universal Tongue
cm 21 | AB200
Wok-Padella saltapasta | Wok-Pasta pan
Ø cm 28 | AB10428I
Ø cm 32 | AB10432I
Casseruola | Casserole
Ø cm 16 | AB10216I
Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | AB10324I
Ø cm 28 | AB10328I
Coperchio (mogano) / Lid (mahogany)
Ø cm 16 | AB10016
Ø cm 24 | AB10024
Ø cm 28 | AB10028

Padella | Pan
Ø cm 20 | AB10520I
Ø cm 24 | AB10524I
Ø cm 28 | AB10528I
Ø cm 32 | AB10532I

ABCT BLACK

steel with
non-sticking coating

casserole | *casseruola* Ø cm 16

low casserole | *low casseruola* Ø cm 24 | 28

pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20 | 24 | 28 | 32

pasta pan-wok | *padella saltapasta-wok* Ø cm 28 | 32

Manico-Pinza | Handle-Universal Tongs
cm 21 | AB200B
Padella saltapasta-Wok | Pasta pan-Wok
Ø cm 28 | AB10428B
Ø cm 32 | AB10432B

Casseruola | Casserole
Ø cm 16 | AB10216B
Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | AB10324B
Ø cm 28 | AB10328B
Coperchio (mogano) | Lid (mahogany)
Ø cm 16 | AB10016
Ø cm 24 | AB10024
Ø cm 28 | AB10028

Padella | Pan
Ø cm 20 | AB10520B
Ø cm 24 | AB10524B
Ø cm 28 | AB10528B
Ø cm 32 | AB10532B

BLACK

design
Lara Caffi

aluminum with
non-sticking coating

casserole| *casseruola* Ø cm 16

low casserole| *low casseruola* Ø cm 24 | 28

pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20 | 24 | 28 | 32

Padella salta pasta | *Wok - Pasta pan* Ø cm 28 | 32

Wok-Padella saltapasta | Wok-Pasta pan
Ø cm 28 | NE10428
Ø cm 32 | NE10432

Padella | Pan
Ø cm 20 | NE10520
Ø cm 24 | NE10524
Ø cm 28 | NE10528
Ø cm 32 | NE10532

Casseruola | Casserole
Ø cm 16 | NE10216

Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | NE10324
Ø cm 28 | NE10328

K7

aluminum with
non-sticking coating

casserole| *casseruola* Ø cm 16 | 20

low casserole| *low casseruola* Ø cm 24 | 28

pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20 | 25 | 28 | 30

Padella salta pasta | *Wok - Pasta pan* Ø cm 28

Padella | Pan
Ø cm 20 | KS10520
Ø cm 25 | KS10525
Ø cm 30 | KS10530
Padella salta pasta - Wok / Pasta pan - Wok
Ø cm 28 | KS10428
Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | KS10324
Ø cm 28 | KS10328

Casseruola | Casserole
Ø cm 16 | KS10216
Ø cm 20 | KS10220

KNPRO

design
Massimo Castagna

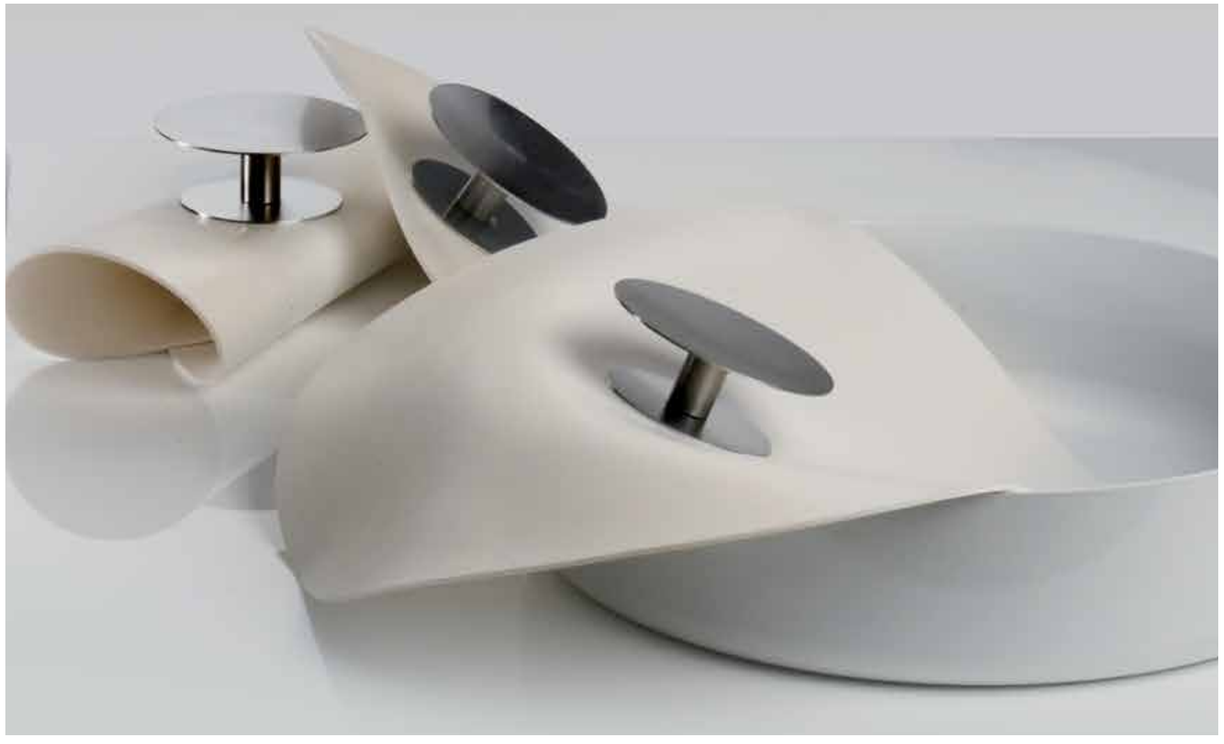
aluminum with
non-sticking coating

casserole| *casseruola* Ø cm 28 | 32

low casserole| low *casseruola* Ø cm 32

pan | *padella* Ø cm 34

Casseruola | Casserole
Ø cm 28 | KP10228
Ø cm 32 | KP10232
Tegame | Low casserole
Ø cm 32 | KP10332
Padella | Pan
Ø cm 34 | KP10534



2LID

design
Rodolfo Dordoni
stainless steel

Un coperchio universale in acciaio ideato per le collezioni K7, ABCT e KNPRO. Il particolare pomolo, mantiene in posizione il cucchiaio durante la cottura dei cibi, ma non solo... aggiungendovi all'interno qualche goccia di aceto vi aiuterà ad eliminare qualsiasi odore in cucina.

An universal lid on steel for K7, ABCT and KNPRO collections. The special knob allows you to use them upside down as a cake stand or a trivet. Moreover keeps in place the spoon while cooking food , but not only ... adding a few drops of vinegar will help to eliminate any smell in the kitchen.

Coperchio Universale in siclinone| Silicon Universal Lid
Ø cm 19 | CM10019
Ø cm 25 | CM10025
Ø cm 29 | CM10029
Ø cm 33 | CM10033

Coperchio Universale | Universal Lid
Ø cm 16 | TL10016
Ø cm 20 | TL10020
Ø cm 24 | TL10024
Ø cm 28 | TL10028
Ø cm 32 | TL10032
Ø cm 36 | TL10036

ADATTATORE

stainless steel

Grazie all'adattatore per induzione coccio, caffettiera in alluminio e qualsiasi strumento di cottura, diventa utilizzabile sul piano ad induzione : un oggetto di grande utilità e funzionalità.

Thanks to induction adapter your stoneware, coffeepot and any cooking tool is usable on the induction: an object of great utility and funcionality.

Adattatore universale per induzione | Universal induction adapter
Ø cm 22 | AB204IN

SETTORI PASTA

Il settore pasta è un accessorio ideale da abbinare all'elegante pentola in vetro Glass Pot e alla pentola The Pasta da 24 cm. Questi cestelli sono pensati appositamente per semplificare il processo di cottura della pasta, aiutandovi a scolarla direttamente non appena estratta dalla pentola o per cuocere diversi tipi di alimenti contemporaneamente,

Section colander is the ideal accessory to be used with the elegant Glass pot and with The Pasta pot of 24 cm .

These baskets are specifically designed to simplify the cooking of pasta and to help you drain the pasta in the moment you took it out of the pot or for cooking different foods in the same time.

Settore per pasta| Section colander
cm 24 | IN20324
Manico-Pinza | Handle-Universal Tongs
cm 21 | AB200

COLTELLI | KNIVES

La collezione BE–KNife è l'espressione dell'unione tra l'alta tecnologia e la grande capacità industriale di knIndustrie e la grande tradizione delle Coltellerie Berti ponendo l' alta tecnologia come naturale evoluzione di una lunga e importante tradizione.

The Be-Knife collection is the expression of the union between knIndustrie's high technology and industrial capacity and the Berti Knives'shistorical tradition putting high tecnology like a natural evolution of a long and important tradition.

Coltello chef | Chef knife

Coltello carne | Meat knife

Santoku

Coltello affettati | Slicer knife

Coltello verdure | Peeling knife

Coltello arrosto| Carving knife

Coltello chef | Chef knife mm 255
BK70104
Coltello affettati | Slicer knife mm 212
BK70604
Coltello carne | Meat knife mm 203
BK70504
Coltello verdure | Peeling knife mm 158
BK70804

Santoku | Santoku mm 207
BK71404

Forchetta trinciante | Carving fork
BK71304
Coltello arrosto | Carving knife mm 226
BK70304

Coltello filettare | Boning knife

Coltello pane | Bread knife

Coltello prosciutto | Ham-salmon slicer

Coltello verdura corto curvo | Curved peeling knife

Coltello bistecca seghettato | Steak knife

Coltello spelucchino | Paring knife

Coltello pomodoro | Tomato knife

Coltello filettare | Boning knife mm 161
BK70704
Coltello pane | Bread knife mm 224
BK70204
Coltello prosciutto | Ham-salmon slicer mm 263
BK70404

Coltello verdura corto curvo | Curved peeling knife mm 77
BK71204
Coltello pomodoro | Tomato knife mm 121
BK71004
Coltello bistecca seghettato | Steak knife mm 113
BK70904
Coltello spelucchino | Paring knife mm 113
BK71104

GLOCAL

GLOBAL&LOCAL

WORKSTATION

design
Massimo Castagna

Progetto di Massimo Castagna, è la Workstation W1, una vera e propria stazione di lavoro per il piano della cucina. Realizzato in legno di noce canaletto spazzolato e fornito con pala in acciaio e alloggiamento per ipad.

Another interesting project by Massimo Castagna, is the Workstation W1, a real kitchen workstation for the kitchen counter. Made of brushed walnut, it has the function of a large cutting board and allows you to see your recipes on the tablet.

Workstation W1 | Workstation W1
cm 55x60 | WS301W1

Pinza fermaschiuma in bambù | Bambù stopfoam tongs
GL213B
Cuociuovo sodo | Egg boiler
GL21201
Coppia servire noce canaletto | Walnut serving pair
GL210JP
Cucchiaio risotto noce canaletto | Walnut rice spoon
GL209JP
Spatola noce canaletto | Walnut spatula
GL208JP

S/LAB

stainless steel | larch

Un oggetto dall'aspetto primigenio, essenziale, quasi l'archetipo di tutti taglieri: una semplice sezione di legno che conserva tutta l'essenza materica della sua origine e un incavo lungo il bordo che permette l'alloggiamento di una lamina di metallo a rinforzo della struttura, in un abbinamento dalla semplicità perfetta.

An object with a primordial, quintessential appeal, almost the archetype of the cutting board: a simple slice of a tree trunk that retains all the tangible, substantial presence of its origins and a recess all around the perimeter that accommodates a metal band to reinforce the structure in a perfect combination.

Tagliere in larice e acciaio | Larch and steel chopping board
dimensione variabile da cm 40/ 50 GL301SL

Piatto formaggi | Cheese plate
cm 19x80 | GL302B
Tagliere | Board
cm 28x50 | GL301B

BARRIQUE

wood | stainless steel

Vassoio ricavato da parti di barrique esauste. Si tratta di una botte di legno di rovere , con una capacità di 250 litri utilizzata per la fermentazione o l' invecchiamento del vino. Con il passare degli anni la barrique cede al vino contenuto al suo interno note vanigliate , speziate, resinose e affumicate .

Tray made from parts of exhausted barriques. It is a barrel of oak wood, with a capacity of 250 liters used for wine fermentation or aging. With the passing of years, the barrique gives the vanilla, spicy, resinous and smoked notes to the wine.

Girevole | Lazy susan
Ø cm 50 | GL303B

Grattugia Bari 2.0 | Cheese grater
Ø cm 20 h cm 6 | GL811BA

IN/TAGLIO

design
Lara Caffi

steinless steel | wood | ceramic

FUNCTIONS

Tray
Vassoio
Chopping board
Tagliere

MERITS

Servign and presenting
Servire e presentare

In-taglio 1 Azzurro | In-taglio 1 Light blue
cm 52x20 | GL301ITA
In-taglio 2 Ecru | In-taglio 2 Ecru
cm 79x18 | GL302ITE
In-taglio 1 Marrone | In-taglio 1 Brown
cm 52x20 | GL301ITM
In-taglio 2 Bianco | In-taglio 2 White
cm 79x18 | GL302ITB

IN/TAGLIO

design
Lara Caffi

stainless steel | paper stone | ceramic

FUNCTIONS

Tray
Vassoio
Chopping board
Tagliere

MERITS

Servign and presenting
Servire e presentare

In-taglio 2 Black | In-taglio 2 Black
cm 79x18 | GL302ITN

BLUE FISH
cm 50x25 | PF301BF

MOBY DICK
cm 70x24 | PF301MD

PESCE FRESCO

design
Stefano Pilato

La serie di taglieri “Pesce fresco” è ispirata all’attività artistica del livornese StefanoPilato.

Dall’incontro tra Stefano Pilato e knIndustrie è nata l’idea di trasformare alcune sue opere in oggetti concreti dalla funzione pratica e con sviluppo seriale, come Moby Dick e Blue Fish, taglieri da cucina realizzati in noce canaletto, nobilitati a sculture da appendere.

The “Pesce Fresco” - meaning “Fresh Fish”-collection of cutting boards is inspired by the artistic activity of Stefano Pilato. The meeting between Stefano Pilato and KnIndustrie gave birth to the idea of turning some of his artwork, like Moby Dick and Blue Fish, into concrete objects for series production and a practical use, such as the cutting boards in canaletto walnut, that can be ennobled and hanged as sculptures.

FAME03

CIBO PER LA MENTE

autore
Ivan Tresoldi

"Fame è inteso nell'accezione inglese (fama) in contrasto a quel che invece vuol dir nel significato italiano; oltre il tema del piatto come oggetto universale ed interclasse dal luogo del lusso al campo profughi".
(Ivan Tresoldi).

"Fame" is meant in the English acceptation of the word (renown) in contract with its meaning in Italian (hunger); and there is the theme of the plate as a universal, interclass object, equally at home in luxury places and refugee camps". (Ivan Tresoldi)

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 197000122F3

TABLEWARE

ZEST

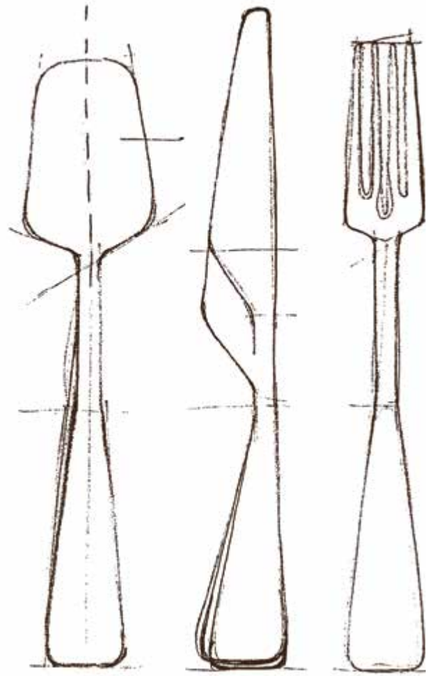
ZE
design
Rodolfo Dordoni
stainless steel

908
904
907
906
905
903
902
901

finishings

shiny	sw	black	champ.
01	02	10	06

Lucida | Shiny
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ZE99904
Set 24 pz | Set 24 pcs ZE99924



Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ZE99804
Set 24 pz | Set 24 pcs ZE99824

Champagne
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ZE99604
Set 24 pz | Set 24 pcs ZE99624

Ice Black
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ZE99004
Set 24 pz | Set 24 pcs ZE99024

BRICK LANE
BL

stainless steel

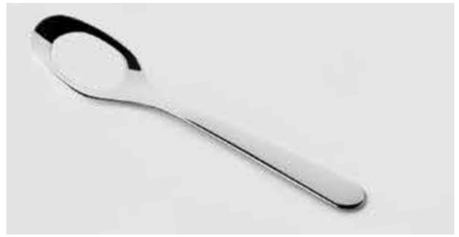
finishings

sw	black	gold
02	04	05

Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings BL99804
Set 24 pz | Set 24 pcs BL99824
Set 39 pz | Set 39 pcs BL99839
Set 75 pz | Set 75 pcs BL99875

Black Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings BL99404
Set 24 pz | Set 24 pcs BL99424
Set 39 pz | Set 39 pcs BL99439
Set 75 pz | Set 75 pcs BL99475

Gold Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings BL99504
Set 24 pz | Set 24 pcs BL99524
Set 39 pz | Set 39 pcs BL99539
Set 75 pz | Set 75 pcs BL99575



FOO'D

008

design
Davide Oldani

stainless steel
finishings

shiny	sw	champ.	black H.	Ice
000	200	300	CM0	S00

EM
08
07
06
05
04
03
02
01
ED
EF
EN

from our
Schonhuberfranchi collection

Lucida | Shiny
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 008099904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 008099924
Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 008299804 | **Set 24 pz | Set 24 pcs** 008299824

Forchetta Passepartout | Passepartout Fork
Forchetta Pastalunga | Pastalunga Fork

Ice
Posto tavola 4 pz | **4 pcs place settings** 008S99904
Set 24 pz | **Set 24 pcs** 008S99924

Champagne
Posto tavola 4 pz | **4 pcs place settings** 008399904
Set 24 pz | **Set 24 pcs** 008399924

DEM

DM
design
Massimo Castagna

stainless steel

finishings

st.w
02

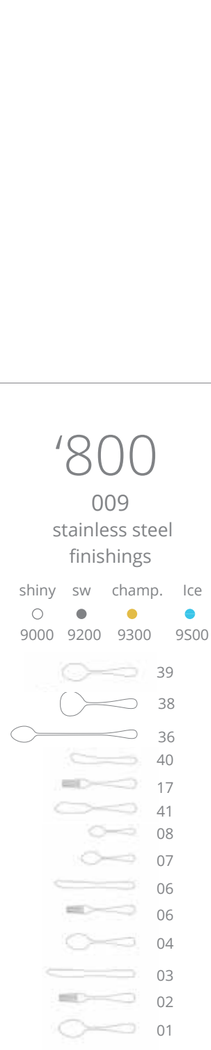
Manico nero | Black handle
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 008CM9904
Set 24 pz | Set 24 pcs 008CM9924

Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings DM99804
Set 24 pz | Set 24 pcs DM99824

‘800

009
stainless steel
finishings

shiny sw champ. Ice
9000 9200 9300 9S00



from our
Schonhuberfranchi collection

Lucida | Shiny
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00909904
Set 24 pz | Set 24 pcs 00909924

Champagne
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00939904
Set 24 pz | Set 24 pcs 00939924

Ice
Posto tavola 4 pz | **4 pcs place settings** 009S9904
Set 24 pz | **Set 24 pcs** 009S9924

Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00929804
Set 24 pz | Set 24 pcs 00929824

‘801

009

steel | thermoplastic handle

BLACK ● J00
WHITE ○ K00

07
03
02
01

Black
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009J9904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 009J9924
White
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009K9904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 009K9924

REGGIA

325

design
Matteo Thun

stainless steel
finishings

shiny
○
8000

13
12
11
10
09
08
07
06
05
04
03
02
01

from our
Schonhuberfranchi collection

Lucida | Shiny
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 325899904
Set 24 pz | Set 24 pcs 325899924

938
007
stainless steel
finishings

shiny	sw	champ.	Ice
000	200	300	S00

63
13
74
09
08
07
06
05
04
03
02
01

from our
Schonhuberfranchi collection

Lucida | Shiny
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00709904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 00709924
Stone washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00729804 | Set 24 pz | Set 24 pcs 00729824
Ice
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 007S9904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 007S9924
Champagne
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00739904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 00739924

LIVE/LY

È realizzato interamente in alluminio caratterizzato dal bordo alto color marrone brunito e impreziosito da manici in cuoio. Il diametro generoso, di 50 cm, consente di servire drink, appetizer, caffè o un tea time in tutta comodità. ***Entirely made of aluminium, the new round tray Live/Ly proposed by KnIndustrie is characterised by a high dark brown edge and stylish leather handles. With its generously sized 50 cm diameter, it can be used to serve drinks, appetizers, coffee and tea in full comfort.***

Vassoio in acciaio finitura stone washed/Steel tray stone washed finishing
cm 36 GL311BTS
Vassoio in acciaio finitura old-bronze /Steel tray wonder plus finishing
cm 36 GL311BTB

Vassoio in alluminio verniciato con manici in cuoio | Painted Aluminum tray with leather handles
cm 50 GL314LL

Vassoio in ferro brunito | Burnished Iron tray
cm 50 GL312LL
Vassoio in alluminio finitura stone washed | Aluminum tray stone washed finishing
cm 67 GL313LL

PANE CALDO

platinic silcone

FUNCTIONS

Heating bread

Scaldare il pane

MORE FUNCTIONS

Bread basket

Cestino pane

MERITS

You can heating the bread and presenting directly on the table.

Puoi scaldare il pane e portarlo diretttamente sulla tavola.

Cestino pane | Bread basket
cm 23x23 h cm 10 | PC30801
cm 16x16 h cm 9 | PC30802
cm 13x13 h cm 7 | PC30803
cm 20x10 h cm 9 | PC30804
cm 16x9 h cm 7 | PC30805

SLASH

design
Claudio La Viola

fabric vinyl | stainless steel

FUNCTIONS

Runner and placemat

Runner e tovagliette

Runner | Runner cm 45x120
Atracite | Charcoal 657184A3
Grigio | grey 657184B3
Marrone | Brown 657184C3
Bianco | White 657184D3

Tovaglietta | Placemat cm 45x35
Atracite | Charcoal 657181A1
Grigio | grey 657181B1
Marrone | Brown 657181C1
Bianco | White 657181D1

AYLI

brass or steel | fine bone china

FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MORE FUNCTIONS

The presentation can easily change by choosing different plates for every occasion.
La presentazione può cambiare facilmente scegliendo piatti diversi per ogni occasione.

MERITS

It adds a touch of elegance with its refined line.
Aggiunge un tocco di eleganza con la sua linea raffinata.

Alzata ottone | Brass cake stand
cm 10x20 h 10 | AI309OS
Alzata acciaio stone washed| stone washed stand
cm 10x20 h 10 | AI309ASW

EXPERIMENTAL COCKTAIL

Espositore experimental cocktail
cm 80x80X15 PB100009

EXPERIMENTAL COCKTAIL

cocktail da pasto

MERITS

Si ispira all'arte della mixology la collezione di 16 bicchieri dedicati al mondo dei cocktail, realizzati in diverse forme e con diversi materiali, dal bamboo al rame, dall'acciaio al borosilicato. A dettare legge la tendenza del momento che vede sempre più protagonisti i cocktail come bevanda da accompagnare a tutto pasto.

Inspired by the art of mixology, the collection of 16 glasses specifically designed for cocktails, is interpreted in various shapes and different materials, from bamboo to copperand from steel to borosilicate. All-important however is the current trend putting the accent on cocktails as drinks for serving throughout a meal.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

1. Sweet dream stainless steel
cl 27 H cm 7 246000009
2. Mixology
cl 34 H cm 6 246000007
Provetta | Phial
L cm 11 Ø cm 1,5 C46000007
3. **Verres D'O Tumbler acqua | Water tumbler**
cl 25,5 H cm 9 203500000
4. **Moscow mule rame | Mule copper mug**
cl 45 H cm 9,5 246000005

5. Assiette D'O grès ciotola | bowl
cm 13,5x10,5 Antracite 862610013
cm 13,5x10,5 Marrone 862600013
6. Martini
cl 23 H cm 18 23403MN08
7. Reggia vino rosso | red wine design Matteo Thun
cl 35 H cm 18 232700000
8. **Grappa**
cl 6,5 H cm 19,5 2340Q2030

9.

10.

11.

12.

13.

14

15.

16.

9. **Tumbler Medio**
cl 38 H 8 246000003
10. **Hot Drink**
cl 45 H cm 9,5 246000006
11. Bibita | Highball
cl 39 H cm 14 246000002
Cannuccia in acciaio | Steel Straw
L 18 Ø cm 0,8 GL81301
12. **Not/ice Cubetti in pietra ollare 8 pz. | Stone ice cube 8 pz.**
cm 3X2X2 GL214NI

13. Coppa champagne | Champagne saucer
cl 23 H cm 14,7 2442730008
14. Margarita
cl 34 H cm 17,2 2441400024
15. Birra | Beer
cl 39 ,5 H cm 26,5 23403BR14
16. Cast away
CL 42,5 Ø cm 8 H cm 14,5 246000010

MATRIOSKA

made in Italy
design
Lara Caffi

aluminum stone washed |
anodized aluminum
bronze, gold, black

FUNCTIONS

Shaker

MORE FUNCTIONS

Magic box

Matrioska
cm 18 x 9
Bronze Anodized Aluminum | MA215BR
Gold Anodized Aluminum | MA215GL
Black Anodized Aluminum | MA215BK
Stone washed Aluminum | MA215SW

Graphic Design / Lara Caffi
Photo / Claudio Sambinelli
Nicolò Brunelli
Alex Filz
Stefania Giorgi

thanks to :
San Brite Restaurant

knIndustrie via Antonini 87 25068 Sarezzo (Bs) Italia Tel. +39 030 8935235 Fax +39 030 8935250 www.knindustrie.it info@knindustrie.it