

SERAFINOZANI

SERAFINOZANI

ZANI

SERAFIN

SERAFINOZANI

INAZONIFRES

SERAFINOZANI

Indice

Index

PENTOLE - POTS AND PANS

- 18 Al dente
- 24 Bon Appetit
- 30 Chef
 - 8 Genesis
- 28 Impulse
- 16 Karen
- 10 Olympia
- 14 Scandia
- 12 Stripes
- 26 Subito
- 22 Vickers

POSATE - FLATWARE

- 34 Accento
 - 33 Cinque Stelle
 - 37 Elizabeth
 - 39 Inglese
 - 35 Kyoto
 - 36 Lubenice
 - 38 Ravello
 - 32 Serafino
 - 40 Slim
- 41 Composizione set posate
Cutlery set composition

SERVIRE A TAVOLA - FOR SERVING

- 63 Bollitori (*Water kettles*), Mach, Moka
- 44 Cinque Stelle - *coltelleria - cutlery*
- 46 Cinque Stelle - *mestoli - ladles*
- 48 Festa
- 56 Finlandia
- 50 Giocorotondo
- 42 Offerta
- 52 Passami il sale
- 60 Seraphini
- 64 Zero's



Le

Le origini. La profonda conoscenza della lavorazione del ferro e dell'acciaio costituisce da secoli il patrimonio degli abitanti delle valli prealpine a Nord di Brescia: è a Lumezzane che Serafino Zani (primo da destra nella foto) mette a frutto l'esperienza maturata lavorando con il padre Bernardo Lorenzo (secondo da sinistra nella foto) e fonda la Zani Serafino & C. nel 1963.

Fin dalla sua nascita, l'azienda ha saputo far tesoro di un sapere antico fatto di regole tramandate di generazione in generazione, di attenzione per i particolari, per le finiture e i materiali.

La famiglia Zani continua oggi a guidare ed amministrare l'azienda, sviluppando progetti e fabbricando prodotti che coniugano tradizione artigianale con una visione industriale originale ed innovativa.

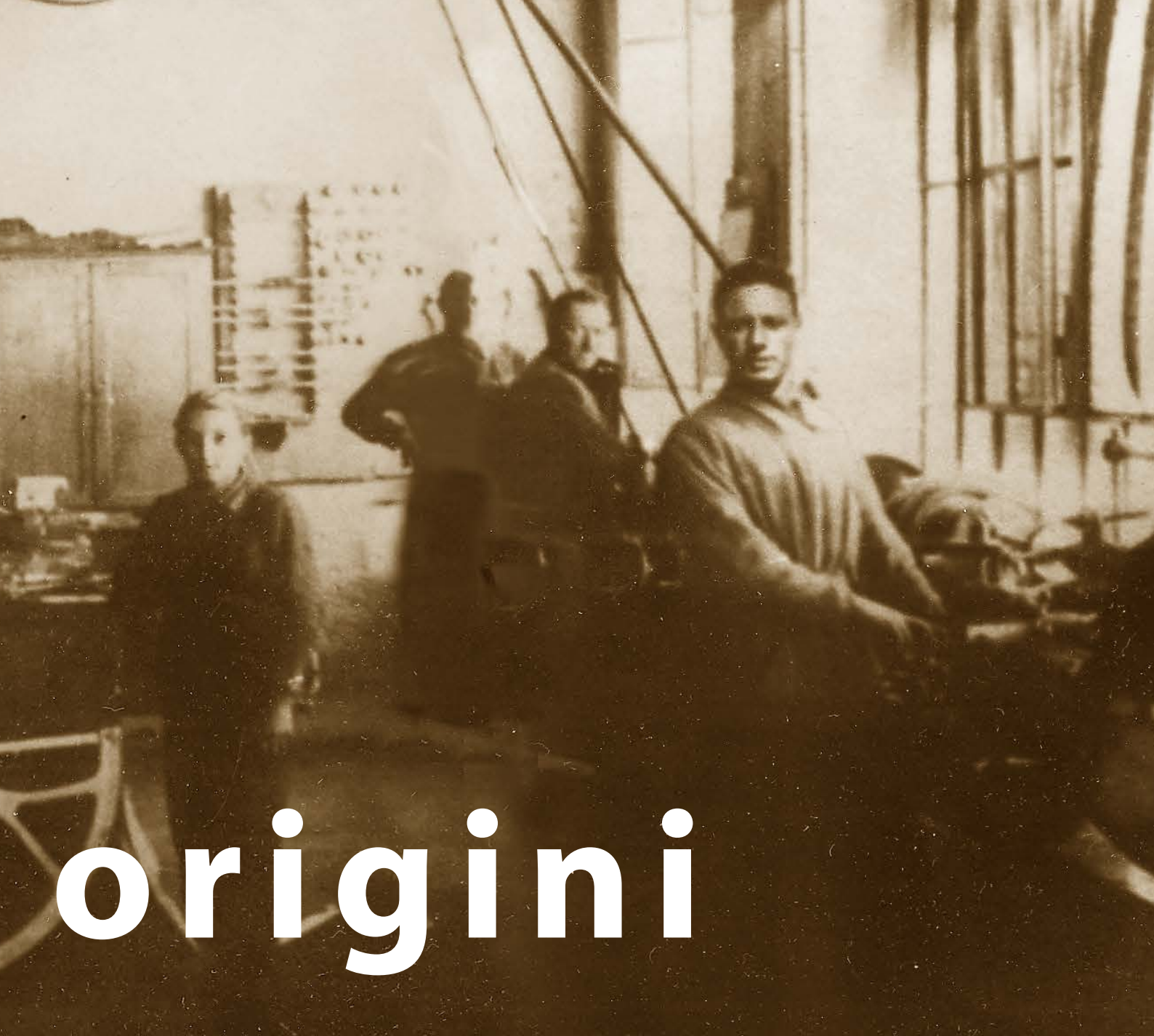
Ancora oggi tutti i processi che portano alla realizzazione di pentole, casseruole, tegami, padelle in acciaio sono realizzati nell'azienda di Lumezzane, con la volontà di affermare la propria vocazione a produrre oggetti belli e di grande qualità.

The origins. For centuries the in-depth knowledge of the processing of steel has represented the heritage of the residents of the sub-alpine valleys to the north of Brescia: it is in Lumezzane that Serafino Zani (first from the right on the photo) put to good use the experience acquired while working with his father Bernardo Lorenzo (second from left on the photo) and founded Zani Serafino & C. in 1963.

From its creation the company was able to apply ancient know-how made up of rules passed on from generation to generation, with attention to detail, to the finish and the materials.

The Zani family today continues to run the business, developing projects and manufacturing products that blend traditional craftsmanship with a unique and innovative industrial vision.

Today still all the processes that contribute to the production of steel pots, pans, saucepans, frying pans take place at the Lumezzane plant so as to confirm the latter's own mission to produce beautiful and high-quality objects.



origini

Les origines. La profonde connaissance du travail du fer et de l'acier constitue depuis des siècles le patrimoine des habitants des vallées préalpines au nord de Brescia: c'est à Lumezzane que Serafino Zani (premier à partir de la droite sur la photo) tire parti de l'expérience acquise en travaillant avec son père Bernardo Lorenzo (deuxième à partir de la gauche sur la photo) et fonde la société Zani Serafino & C. en 1963.

Dès sa naissance, l'entreprise a su exploiter un savoir antique fait de règles transmises de génération en génération et d'une attention apportée aux détails, aux finitions et aux matériaux.

La famille Zani continue aujourd'hui à conduire et administrer l'entreprise, en développant des projets et en fabriquant des produits qui conjuguent la tradition artisanale avec une vision industrielle originale et innovatrice.

Aujourd'hui encore, tous les processus qui mènent à la réalisation de marmites, casseroles, fait-tout, poêles en acier sont réalisés dans l'entreprise de Lumezzane, avec la volonté d'affirmer la vocation de l'entreprise à produire des objets beaux et de grande qualité.

Der Ursprung. Die gründliche Kenntnis der Eisen- und Stahlverarbeitung stellt seit Jahrhunderten den Reichtum der Bewohner der Voralpentäler im Norden Brescias dar: hier in Lumezzane ist es, wo Serafino Zani (erster von rechts auf dem Foto) zusammen mit seinem Vater Bernardo Lorenzo (zweiter von links auf dem Foto) die gesammelte Erfahrung in Realität umsetzt und im Jahr 1963 die Fa. Zani Serafino & C. gründet.

Seit seiner Gründung hat es der Betrieb verstanden, sich antikes, von Generation zu Generation überliefertes Wissen mit dem Bewusstsein für Detail, Verarbeitung und Material zu Eigen zu machen.

Familie Zani leitet und verwaltet heute den Betrieb, indem sie Projekte entwickelt und Produkte herstellt, in denen sich handwerkliche Tradition mit originellem und innovativem Vorausblick verbindet.

Auch heute noch werden alle Prozesse zur Herstellung von Töpfen, Kasserollen und Pfannen aus Stahl im Betrieb von Lumezzane mit dem Bestreben durchgeführt, schöne, qualitativ hochwertige Gegenstände herzustellen.



Il design

Il design. In questi anni numerosi sono stati i contributi progettuali che hanno permesso all'azienda di andare oltre le mode, proponendo una serie originale e diversificata di oggetti che vanno a comporre il nostro 'paesaggio domestico'.

A partire da Tapio Wirkkala, maestro del design finlandese che collabora con la Serafino Zani fin dall'inizio degli anni '80, passando per Andries Van Onck e Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Angeletti e Ruzza, Romiti e Mandelli, Marco Susani e Mario Trimarchi, Tamar Ben David, Sezgin Aksu e Silvia Suardi, fino all'incontro con il grande maestro, Ettore Sottsass.

Dalla collaborazione con quest'ultimo nasce nel 2004 'La cucina sapiente e la tavola contenta', un programma organico e completo di utensili e complementi per la cucina e la tavola, alcuni dei quali premiati con un prestigioso riconoscimento quale il Red Dot Design Award 2007.

Konstantin Grcic è il partner della più recente collaborazione, che dà vita, all'inizio del 2007, a 'Passami il sale', un work in progress nato dalla creatività di questo designer tedesco di riconosciuta fama internazionale.

Design. Lately the design contributions have been numerous, which have enabled the company to transcend fashion trends, offering an original and diversified series of objects that will make up our 'domestic landscape'.

Starting with Tapio Wirkkala, the master of Finnish design who has worked with Serafino Zani since the early 80s, through Andries Van Onck and Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Marco Susani and Mario Trimarchi, Angeletti and Ruzza, Romiti and Mandelli, Tamar Ben David, Sezgin Aksu and Silvia Suardi, up to the encounter with the great master, Ettore Sottsass.

From the collaboration with the latter the 'La cucina sapiente e la tavola contenta' was created in 2004, a full organic range of utensils for the kitchen and table, of which some were rewarded with the prestigious prize that is the Red Dot Design Award 2007.

Konstantin Grcic is the partner in the latest collaboration, which, in early 2007 produced 'Passami il sale', a work in progress borne from the creativity of this German designer of recognised international fame.



Le design. Ces années-ci, nombreux ont été les projets de contribution qui ont permis à l'entreprise d'aller au-delà de la mode, en proposant une série originale et diversifiée d'objets qui composent notre 'paysage domestique'.

Depuis Tapio Wirkkala, maître du design finlandais qui collabore avec la société Serafino Zani depuis le début des années '80, en passant par Andries Van Onck et Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Marco Susani et Mario Trimarchi, Angeletti et Ruzza, Romiti et Mandelli, Tamar Ben David, Sezgin Aksu et Silvia Suardi, jusqu'à la rencontre avec le grand maître, Ettore Sottsass.

De la collaboration avec ce dernier naît en 2004 'La cucina sapiente e la tavola contenta', un programme global et complet d'ustensiles et de compléments pour la cuisine et la table, dont certains se sont vu attribuer un prix aussi prestigieux que le Red Dot Design Award 2007. Konstantin Grcic est le partenaire de la collaboration plus récente, qui produit, au début 2007, 'Passami il sale', un work in progress né de la créativité de ce designer allemand de grande réputation internationale.

Design. Die zahlreichen planerischen Beiträge der letzten Jahre haben es dem Betrieb ermöglicht, über die Moden hinauszugehen und eine originelle und diversifizierte Serie von sich in unsere 'Küchenlandschaft' einreihenden Gegenständen anzubieten.

Ausgehend von Tapio Wirkkala, dem Meister des finnischen Designs, der mit Serafino Zani seit Anfang der 80er Jahre zusammenarbeitet, über Andries Van Onck und Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Marco Susani und Mario Trimarchi, Angeletti und Ruzza, Romiti und Mandelli, Tamar Ben David, Sezgin Aksu und Silvia Suardi, bis zur Begegnung mit dem großen Meister Ettore Sottsass.

Aus der Zusammenarbeit mit letzterem entstand 2004 'La cucina sapiente e la tavola contenta', ein organisches und komplettes Programm von Geräten und Beiwerk für Küche und Tisch, von denen einige mit einer angesehenen Auszeichnung wie dem Red Dot Design Award 2007 prämiert wurden.

Konstantin Grcic, Partner der neuesten Kollektion, schuf Anfang 2007 'Passami il sale', ein work in progress, d.h. ein Werk, das aus der Kreativität dieses deutschen Designers von anerkannt internationalem Ruf entstand.



Le pentole

Le pentole. Serafino Zani fabbrica le sue pentole nell'azienda di Lumezzane, a Brescia, utilizzando esclusivamente acciaio inox di alta qualità (inox 18/10). Questo materiale è l'unico che garantisce massima igiene a contatto con gli alimenti, durata quasi eterna ed estrema facilità di pulizia e manutenzione.

L'acciaio è utilizzato in tutti i componenti e dettagli, ed è sempre applicato in spessori generosi che garantiscono una ottima distribuzione del calore e l'indefornabilità nel tempo.

Tutti i pezzi da fuoco in acciaio sono dotati di uno speciale fondo termodiffusore brevettato da Tarcisio Zani nel 1980 - brevetto USA 4204607 - composto da un'anima di alluminio puro 'imprigionata' dentro un doppio fondo in acciaio inox.

L'impiego di questo fondo permette una ottimale distribuzione del calore sul corpo della pentola con un minimo dispendio di energia, e la possibilità di utilizzare gli utensili su gas, piastra elettrica, vetroceramica e induzione.

Amore per le cose fatte bene, attenzione al rapporto fra bellezza e funzionalità dell'oggetto, ricerca di un design innovativo e originale: questo si percepisce nel prendere in mano una pentola fabbricata a Lumezzane dalla Serafino Zani.

Pots and pans. Serafino Zani produces his pots in the Lumezzane plant, near Brescia, exclusively using high-quality stainless steel (18/10 stainless). This material is the only one to guarantee optimal hygiene when in contact with food, to last a lifetime and to be very easy to clean and maintain.

Steel is used in all components and details and is always applied in generous layers that guarantee optimal heat distribution, thus keeping its shape over time.

All steel cookware pieces are made with a special termodiffuser bottom patented by Tarcisio Zani in 1980 - USA patent 4204607 - made up of a core of pure aluminium 'sandwiched' between a double stainless steel bottom.

The use of this type of bottom allows for optimal heat distribution throughout the pot with minimal waste of energy and the option to use the cookware on gas, electric burners, vitro-ceramic and induction hobs.

The love for all things done well, attention to the relationship between beauty and functionality of the object, the quest for innovative and unique design, can all be perceived when handling a pot manufactured by Serafino Zani in Lumezzane.



Les marmites. Serafino Zani fabrique ses casseroles dans l'entreprise de Lumezzane, à Brescia, en utilisant exclusivement de l'acier inoxydable de haute qualité (inox 18/10). Ce matériau est le seul qui garantit une hygiène maximale au contact des aliments, une longévité quasi éternelle et une extrême facilité de nettoyage et d'entretien. L'acier est utilisé dans tous les composants et dans tous les détails, et est toujours appliqué en épaisseurs généreuses qui garantissent une excellente répartition de la chaleur et l'indéformabilité au fil des ans. Toutes les pièces de feu en acier sont munies d'un fond thermodiffuseur spécial breveté par Tarcisio Zani en 1980 - USA patent 4204607 - composé d'une âme en aluminium pur 'emprisonnée' dans un double fond en acier inoxydable.

L'utilisation de ce fond permet une répartition optimale de la chaleur sur le corps de la casserole avec une déperdition minimale d'énergie, et la possibilité d'utiliser les ustensiles sur le gaz, la plaque électrique, la vitrocéramique et l'induction.

L'amour pour le travail bien fait, l'attention au rapport entre la beauté et la fonctionnalité de l'objet, la recherche d'un design innovateur et original: voilà ce que l'on perçoit lorsqu'on prend en main une casserole fabriquée à Lumezzane par la société Serafino Zani.

Die Töpfe. Serafino Zani stellt seine Töpfe im Betrieb von Lumezzane in Brescia her und verwendet dazu ausschließlich Inoxstahl von hoher Qualität (Inox 18/10). Dieses einzigartige Material garantiert maximale Hygiene bei Kontakt mit Nahrungsmitteln und garantiert eine fast ewige Lebensdauer bei äußerst einfacher Reinigung und Wartung. Der bei allen Komponenten und Einzelteilen verwendete Stahl wird stets in großzügigen Stärken verwendet, die eine optimale Wärmeverteilung und langfristig eine Unverformbarkeit garantieren. Alle der Hitze ausgesetzten Teile sind mit einem speziellen von Tarcisio Zani 1980 patentierten Wärmediffusionsboden - USA patent 4204607 - ausgestattet, der aus einem im Inneren des doppelten Inoxstahlbodens eingeschlossenen Boden aus reinem Aluminium besteht.

Die Verwendung dieses Bodens ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung über den Körper des Topfes bei minimaler Energieverschwendung und die Verwendung von Küchengeräten auf Gas, Elektroplatte, Glaskeramik und Induktion.

Liebe fürs Gediegene, Augenmerk auf das Verhältnis zwischen Schönheit und Funktionalität des Gegenstands, Suche nach einem innovativen und originellen Design: all dies spürt man, wenn man einen von Serafino Zani in Lumezzano hergestellten Topf in die Hand nimmt.



Pentola
Stockpot
Marmite
Topf
Ø16/20
GE1PE16



Tegame
Pan
Sauteuse
Pfanne
Ø20/24
GE3TE24



Padella
Frying pan
Poêle
Bratpfanne
Ø20
GE4PA20



Spghettiera
Spghettiera
Marmite à spghettis
Spghettiera
Ø22
GE7SP22



Bollilatte con griglietta
Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille
Milchkocher mit grilleinsatz
Ø14
GE7BO14



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Ø14/16/20/24/28
GE5CO14



Bollitore
Water kettle
Bouilloire
Wasserkessel
GE8BOL/1



Caffettiera espresso
Espresso coffee maker
Cafetière
Moccamaschine
GE9MOKA

Genesis

Design Tarcisio Zani





Pentola
Stockpot
Marmite
Topf
Ø16/18/20/24
OL1PE16
OS1PE16



Casseruola
Saucepan
Démित्रateur
Kasserolle
Ø16/18/20/22/24
OL2CA16
OS2CA16



Tegame
Pan
Sauteuse
Pfanne
Ø24/28
OL3TE24
OS3TE24



Casseruola 1 manico
Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche
Kasserolle 1 griff
Ø14/16
OL2CA14L
OS2CA14L



Bollilatte con griglia
Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille
Milchkocher mit grilleinsatz
Ø12
OL7BO12
OS7BO12



Colapasta
Colander
Passoire égouttoir
Nudelseiher
Ø24
OL7CL24
OS7CL24



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Ø14/16/18/20/22/24/28
OL5CO14
OS5CO14



lucida e satinata · polish and mat
brillante et satinée · glänzed und matt

Olympia

Serafino Zani Design





Pentola
Stockpot
Marmite
Topf
Ø20/24/28
SR1PE20



Casseruola
Saucepan
Démitraiteur
Kasserolle
Ø16/20/24
SR2CA16



Tegame
Pan
Sauteuse
Pfanne
Ø 24/28
SR3TE24



Casseruola 1 manico
Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche
Kasserolle 1 griff
Ø16
SR2CA16L



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Ø16/20/24/28
SR5CO16

Stripes

Design Liliana Bonomi





Pentola
Stockpot
Marmite
Topf

Ø16/20/24/28

SC1PE16



Casseruola
Saucepan
Démitraiteur
Kasserolle

Ø14/16/18/20/24

SC2CA14



Tegame
Pan
Sauteuse
Pfanne

Ø 24/28

SC3TE24



Casseruola 1 manico
Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche
Kasserolle 1 griff
Ø14/16

SC2CA14L



Bollilatte con griglietta
Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille
Milchkocher mit grilleinsatz

Ø14

SC7BO14



Colapasta
Colander
Passoire égouttoir
Nudelseiher

Ø24

SC7CL24



Fonduta
Fondue
Service à fondue
Fondue

Ø20

SC8FO



Spghettiera
Spghettiera
Marmite à spghettis
Spghettiera

Ø22

SC7SP22



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel

Ø14/16/18/20/24/28

SC5CO14

Scandia

Design Tarcisio Zani - Liliana Bonomi





Pentola
Stockpot
Marmite
Topf

Ø14/16/18/20/22/24/28

KA1PE14



Cassuola alta
High saucepan
Démitraiteur
Tiefe kasserolle

Ø14/16/18/20/22/24

KA2CA14



Tegame
Pan
Sauteuse
Pfanne

Ø16/20/24/28

KA3TE16



Spghettiera
Spghettiera
Marmite à spghettis
Spghettiera

Ø22

KA7SP22



Cassuola 1 manico
Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche
Kasserolle 1 griff

Ø14/16/18

KA2CA14L



Colapasta
Colander
Passoire égouttoir
Nudelseiher

Ø22/24/26

KA7CL22



Bollilatte con griglietta
Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille
Milchkocher mit grilleinsatz

Ø14

KA7BO14



Fonduta
Fondue
Service à fondue
Fondue

Ø20

KA8FO20



Chinese wok
Chinese wok
Chinese wok
Chinese wok

Ø32/38

KA7CW32



Pescera ovale
Fish pan
Faitout à poisson
Brater nieder

KA6PS/V



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel

Ø14/16/18/20/22/24/26/28

KA5CO14



Griglia con paletta
Griddle with handle
Grille avec pelle
Grilleinsatz mit schaufel

Ø20/22/24/26

KA7GR20



Bagnomaria
Bain-marie
Bain-marie
Wasserbadnetz

Ø20/22

KA7BA20

Karen

Design Tarcisio Zani





Pentola
Stockpot
Marmite
Topf
Ø16/20/24/28
AD1PE16



Casseruola
Saucepan
Démitraiteur
Kasserolle
Ø16/18/20/24
AD2CA16



Tegame
Pan
Sauteuse
Pfanne
Ø20/24/28
AD3TE20



Casseruola 1 manico
Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche
Kasserolle 1 griff
Ø14/16
AD2CA14L



Spghettiera
Spghettiera
Marmite à spghettis
Spghettiera
Ø20
AD7SP20



Colapasta
Colander
Passoire égouttoir
Nudelseiher
Ø24
AD7CL24



Bollilatte con griglietta
Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille
Milchkocher mit grilleinsatz
Ø14
AD7BO14



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Ø14/16/18/20/24/28
AD5CO14

Al dente

Design Konstantin Grcic



GOOD DESIGN Award

La cottura specializzata

La cottura specializzata. L'attenzione volta ad ottenere i risultati migliori per ogni tipo di cottura ha dato origine ad una serie di prodotti specializzati che si affiancano alle classiche pentole in acciaio. Padelle e tegami con rivestimento antiaderente sono entrati ormai a far parte dell'uso comune in cucina, facilitando e velocizzando i processi di cottura di alcuni cibi. Serafino Zani incontra queste esigenze proponendo Vickers e Bon Appetit, due serie in cui acciaio, alluminio, titanio e materiale antiaderente si combinano a formare strumenti dalle caratteristiche uniche.

Con Subito e Impulse, pentole a pressione disegnate da Konstantin Grcic e da F.A. Porsche, e sviluppatae progettualmente dall'Ufficio tecnico dell'azienda, Serafino Zani ha dato vita a prodotti dal design innovativo, fortemente caratterizzato e nel contempo funzionale e pratico.

La cuisson spécialisée. La volonté d'obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de cuisson a donné naissance à une série de produits spécialisés, qui côtoient les traditionnelles casseroles en acier. Les poêles et les casseroles à revêtement anti-adhésif font désormais partie de l'usage commun en cuisine, en facilitant et accélérant les processus de cuisson de certains aliments. Serafino Zani rencontre ces exigences en proposant Vickers et Bon Appeti, deux séries dans lesquelles l'acier, l'aluminium, le titane et les matériaux anti-adhésifs s'unissent pour former des instruments aux caractéristiques uniques.

Avec Subito et Impulse - les autocuiseurs dessinés par Konstantin Grcic et F.A. Porsche et conçus par le Bureau technique de l'usine -, Serafino Zani a créé des ustensiles qui arborent un design innovant, très caractéristique tout en restant fonctionnels et pratiques.

Specialized cooking. The attention being turned to achieving better results for each type of cooking has given rise to a series of specialist products, which now flank the traditional steel pots. Frying pans and saucepans with a non-stick coating have by now become commonplace in the kitchen, making the cooking process easier and speeding it up for a number of foodstuffs. Serafino Zani meets these requirements by offering Vickers and Bon Appetit, two series in which steel, aluminium, titanium and non-stick materials are combined to produce tools with unique properties.

With Subito and Impulse, pressure cookers designed by Konstantin Grcic and F.A. Porsche, and developed in the planning stage by the company's Design Office, Serafino Zani created two products with an innovative design, which is highly distinctive as well as both functional and practical.

Spezialisiertes Kochen. Das Bestreben, bei jeder Kochart beste Ergebnisse zu erzielen, führte dazu, dass neben den klassischen Stahltöpfen eine Reihe von Spezialprodukten entwickelt wurde. Töpfe und Pfannen mit Antihftbeschichtung sind heute Teil jeder Küche, wo sie die Kochprozesse einiger Speisen erleichtern und beschleunigen. Serafino begegnet diesen Erfordernissen mit den drei Serien Vickers und Bon Appetit, in denen sich Stahl, Aluminium, Titan und Antihftmaterial zu Instrumenten mit einzigartigen Eigenschaften vereinen.

Mit Subito und Impulse, Dampfkochtöpfe im Design von Konstantin Grcic und F.A. Porsche, die im Aufbau vom Technischem Büro des Betriebs entwickelt wurden, haben Serafino Zani Produkte ins Leben gerufen, die sich durch innovatives Design und eine starke Charakterisierung bei gleichzeitiger Funktionalität und Handlichkeit auszeichnen.

Vickers: acciaio+titanio

Vickers: acciaio+titanio. Con le padelle, i tegami, le casseruole, le bistecchiere Vickers, Serafino Zani propone una serie antiaderente di altissima qualità, che risolve il problema della durata e della funzionalità del rivestimento. Vickers è costituita infatti da un corpo in acciaio, sul quale, tramite procedimento a spruzzo, vengono depositati uno strato di titanio-Titancoat® e uno strato di materiale antiaderente.

Questi due materiali, unendosi, danno origine ad una superficie durissima, molto difficile da intaccare. Una soluzione innovativa, assolutamente unica nel panorama degli antiaderenti, che aumenta notevolmente la durata del rivestimento interno e rallenta la sua consumazione.

La presenza dell'acciaio, con cui sono realizzati il corpo, le maniglie e i manici lunghi di tutti i pezzi, conferisce a questa linea un aspetto elegante, facilitandone nel contempo la pulizia.

Queste caratteristiche fanno di Vickers un utensile che dura negli anni, mantenendo inalterate le sue fondamentali caratteristiche di antiaderenza e garantendo assoluta igienicità.

Vickers: acier+titane. Avec les sauteuses, les poêles, les casseroles et les grils à bifteck Vickers, Serafino Zani propose une série antiadhérente d'excellente qualité qui règle le problème de la durée et de la fonctionnalité du revêtement. Vickers se compose en effet d'un corps en acier sur lequel on vaporise une couche de titane-Titancoat® ainsi qu'une couche de matériau antiadesif.

En s'unissant, les molécules de ces deux matériaux, produisent une surface très dure et très difficile à attaquer.

Cette solution innovatrice, absolument unique en matière de matériaux anti-adhésifs, augmente considérablement la résistance du revêtement intérieur et ralentit sa usure.

La présence de l'acier, matériau avec lequel le corps, les poignées et les longs manches de toutes les pièces sont réalisés, confère plus d'élégance et de raffinement à cette ligne, tout en facilitant son nettoyage.

Ces caractéristiques font de Vickers un ustensile d'une grande longévité, en maintenant inchangées ses caractéristiques anti-adhésives fondamentales et en garantissant une hygiène absolue.

Vickers: steel+titanium. With its Vickers pots, pans, saucepan and grills, Serafino Zani presents a top quality non-stick range which has resolved the problem of the durability and functionality of the non-stick coating. In fact, Vickers is comprised of a steel body coated with a sprayed-on layer of titanium-Titancoat® and a layer of non stick material.

These combined two substances result in a very tough surface, which is nearly impossible to damage.

This innovative solution, absolutely unique in the non-stick inventory, increases the internal coating's lasting and prevents it from getting worn away with use.

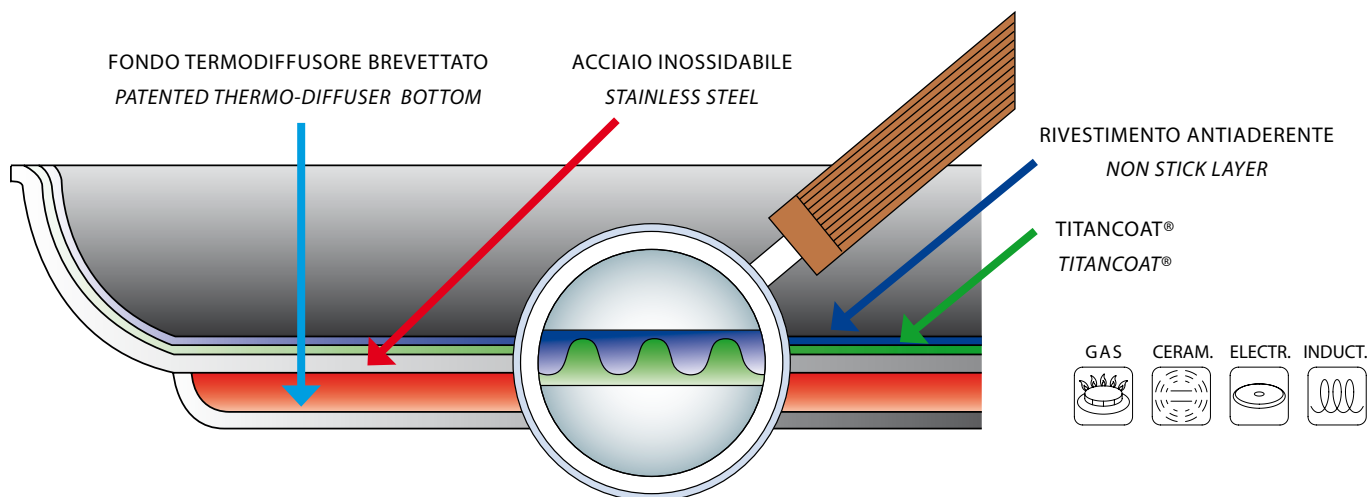
The presence of steel in the body and the handles of all pieces, conveys increased elegance to this range, whilst also making cleaning easier.

These features make Vickers a utensil that will last for many years, while maintaining unaltered its fundamental anti-stick properties and guaranteeing absolute hygiene.

Vickers: edelstahl+titan. Serafino Zani bietet eine Produktreihe von Pfannen, Töpfen, Kasserollen und Vickers Steakpfannen mit Antihftbeschichtung von höchster Qualität, die alle Probleme mit der Lebensdauer und der Funktionalität der Beschichtung löst. Vickers besteht aus einem Körper aus Stahl, auf den per Aufspritzung eine Schicht Titan-Titancoat® und danach eine Antihftbeschichtung aufgetragen werden.

Dadurch, dass sich die Moleküle dieser beiden Materialien verbinden, entsteht eine extrem harte Oberfläche, die sehr schwer angreifbar ist. Diese innovative, im Antihftbereich absolut einzigartige Lösung verhindert ein Verkratzen der Innenbeschichtung bei Kontakt mit metallischem Küchengerät, wodurch Abnutzung, langfristiges Ablösen und die Aufnahme in die Speisen verhindert wird. Die Präsenz von Stahl, aus dem der Körper, die Henkel und die langen Griffe aller Teile besteht, verleiht dieser Linie größere Eleganz und höheren Wert und erleichtert gleichzeitig die Reinigung.

Diese Eigenschaften machen Vickers zu einem Küchengerät von langjähriger Lebensdauer, das seine wesentlichen Antihfteigenschaften beibehält und absolute Hygiene garantiert.





Padella
Frying pan
Poêle
Bratpfanne
Ø20/24/28/32
KA7VM20



Padella 2 manici
Frying pan 2 handles
Poêle 2 poignées
Bratpfanne 2 Griff
Ø24/28/32
KA7VM24/2M



Bistecchiera 2 manici
Steak frying pan 2 handles
Poêle grill 2 poignées
Grillpfanne 2 Griff
Ø28
KA7VMBI/2M



Pentola con coperchio
Stock pot with lid
Marmite avec couvercle
Topf mit glasdeckel
Ø20
KA7VMPE20



Casseruola con coperchio
Saucepan with lid
Casserole avec couvercle
Kasserolle mit glasdeckel
Ø20/24
KA7VMCA20



Tegame con coperchio
Pan with lid
Faitout avec couvercle
Jewells mit glasdeckel
Ø20/24/28/32
KA7VMTE20



Polentina/risottiera
Risotto pan
Risotto casserole
Risotto-kasserolle
Ø20
KA7VMPOL



Casseruola 1 manico
Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche
Kasserolle 1 griff
Ø14/16
KA7VMCA/14



Coperchio
Lid
Couvercle
Deckel
Ø16/20/24/28/32
KA7VMCO16



Vickers

Design Tarcisio Zani





Padella bassa
Low frying pan
Poêle basse
Bratpfanne

Ø20/24/28/32

BA7PB20



Casseruola 2 manici con coperchio
Saucepan with lid
Casserole avec couvercle
Kasserolle mit deckel

Ø16/20/24

BA7CA16/C



Tegame 2 manici con coperchio
Pan with lid
Faitout avec couvercle
Jewells mit glasdeckel

Ø24/28

BA7TE24/C



Bollilatte
Milk boiler with grill
Bouilloire à lait
Milchköcher

Ø14

BA7B014



Bistecchiera ovale
Oval steak frying pan
Poêle grill ovale
Grillpfanne ovale

cm 31x26

BA7BIOV



Coperchio in vetro
Glass lid
Couvercle en verre
Glasdeckel

Ø16/20/24/28/32

BA7C016



Chinese wok 1 manico con coperchio
Chinese wok 1 handle with lid
Chinese wok avec couvercle
Chinese wok mit Deckel

Ø28

BA7CW28/C



Omelettiera
Omelette Pan
Omelettiera
Omelette-Pfanne

Ø28

BA7OM25



Salta pasta
Salta pasta pan
Salta pasta
Wokpfanne

Ø28

BA7SPA28

Realizzata in alluminio, con rivestimento antiaderente di alta qualità, la serie Bon Appetit si caratterizza per i profili larghi e i generosi spessori di materiale. I manici lunghi sono realizzati in bachelite, materiale atermico che rende facile e sicura la presa. Tutti i pezzi, eccetto la rostiera, sono dotati di uno speciale fondo termodiffusore che permette il loro uso su tutte le fonti di calore: gas, piastra elettrica, vetroceramica ed induzione. La padella Bon Appetit, disegnata da Ettore Sottsass e Christopher Redfern, è stata premiata con due importanti riconoscimenti quali il Design Plus e il Red Dot Design Award.

Made in aluminium, with a high-quality non-stick coating, the Bon Appetit range is characterised by wide profiles and generous thickness of material. The long handles are made from bakelite, an athermic substance, which makes the handles easy and safe to grab. All pieces, except for the backing dish, are produced with a special thermodiffusion bottom that allows for their use on all heat sources: gas, electric, vetro-ceramic and induction. The Bon Appetit frying pan, designed by Ettore Sottsass and Christopher Redfern, was honoured with two major prizes, i.e., the Design Plus and the Red Dot Design Award.

Réalisée en aluminium, avec un revêtement anti-adhésif de haute qualité, la série Bon Appétit est caractérisée par ses profils larges et les généreuses épaisseurs de son matériau. Les longs manches sont réalisés en bakélite, matériau athermique qui rend la prise facile et sûre. Toutes les pièces, à l'exception de la plat à rotir, sont équipées d'un fond thermodiffuseur spécial qui permet leur utilisation sur toutes les sources de chaleur: gaz, plaque électrique, vitrocéramique et induction. La poêle Bon Appétit, dessinée par Ettore Sottsass et Christopher Redfern, s'est vue attribuer deux prix: le Design Plus et le Red Dot Design Award.

Aus Aluminium mit einer Antihftbeschichtung von hoher Qualität bestehend, zeichnet sich die Serie Bon Appetit durch ihre breiten Profile und großzügigen Materialstärken aus. Die langen Griffe aus Bakelit, einem athermischen Material, garantieren einen einfachen und sicheren Griff. Alle Teile sind mit Ausnahme der Brat-mit einem speziellen Thermodiffusionsboden versehen, der eine Verwendung auf allen Wärmequellen ermöglicht: Gas, Elektroplatte, Glaskeramik und Induktion. Die im Design von Ettore Sottsass und Christopher Redfern entwickelte Pfanne wurde mit zwei wichtigen Auszeichnungen wie dem Design Plus und dem Red Dot Design Award prämiert.



Bon Appetit

Design Ettore Sottsass - Christopher Redfern

DESIGN PLUS



reddot design award
winner 2007



Pentola a pressione
Pressure cooker
Autocuiseur
Schnellkochtopf

3lt **SU7PP/3**
5lt **SU7PP/5**
7lt **SU7PP/7**

Grazie alla geniale creatività di Konstantin Grcic, unita alla sapienza dell'Ufficio Tecnico di Serafino Zani, è nata la pentola a pressione Subito. Il nuovo prodotto fa parte del complesso progetto "Passami il sale".

La pentola a pressione, ultima arrivata nel progetto – dalla linea essenziale e pulita, propria del tratto di Grcic - è in acciaio inossidabile 18/10, con coperchio a chiusura a baionetta. La chiusura e l'apertura sono di estrema semplicità. Le due valvole di cui è dotata permettono il perfetto funzionamento e l'estrema sicurezza durante la cottura dei cibi.

Subito è proposta in capacità diverse: 3 L, 5 L, 7 L.

Ha fondo costituito da termodiffusore brevettato (formato da un "sandwich" di acciaio+alluminio+acciaio) a garanzia di una maggiore conducibilità del calore, è compatibile con piani cottura a gas, piastra elettrica, vetroceramica e induzione.

The genial creativity of Konstantin Grcic, along with the know-how of the Technical Office of Serafino Zani led to the creation the pressure cooker Subito. The new product is part of the complex project "Passami il sale". The pressure cooker, latest piece of the project, has an essential and clean line typical of Grcic's designs.

The pressure cooker is made of stainless steel 18/10, with bayonet closure, it is extremely easy to open and close. The two valves assure the perfect operation of the cooker and complete safety during cooking.

Subito comes in different capacities: 3 L, 5 L, 7 L. The bottom is made of a patented heat diffuser (formed by a steel+aluminum+steel "sandwich") to assure great heat conductivity. It is compatible with gas cookers, electric, ceramic and induction cookers.

Le nouvel autocuiseur Subito est le fruit du génie créatif de Konstantin Grcic allié à la compétence du bureau d'études Serafino Zani.

Le nouveau produit s'inscrit dans le projet "Passami il sale".

L'autocuiseur, dernier-né du projet, est un produit à la ligne essentielle et épuré, propre de la main de Grcic, en acier inoxydable 18/10 avec couvercle à fermeture à baïonnette. L'ouverture et la fermeture sont d'une simplicité extrême. Les deux soupapes dont l'appareil est équipé assure un fonctionnement parfait et offre une sécurité extrême pendant la cuisson des aliments.

Subito est propos en différentes capacités : 3 L, 5 L, 7 L. Le fond est constitué par un termodiffusor breveté (un "sandwich" en acier+aluminium+acier), qui assure une plus grande conductibilité thermique, et est compatible avec les plans de cuisson à gaz, les plaques électriques, la vitrocéramique et l'induction.

Durch die geniale Kreativität von Konstantin Grcic und die Kenntnis des Technikbros von Serafino Zani entstand der Druckkochtopf Subito. Das neue Produkt gehört zum umfassenden Projekt "Passami il sale".

Der Druckkochtopf, der mit seiner essentiellen und sauberen Form, die Handschrift von Grcic trägt – ist aus Edelstahl 18/10, der Deckel verfügt über einen Bajonettverschluss.

Öffnen und Schließen sind extrem einfach.

Die beiden Ventile, mit denen der Topf ausgestattet ist, ermöglichen eine perfekte Funktion und äußerste Sicherheit während des Kochvorgangs.

Angeboten wird Subito in verschiedenen Größen: 3 Ltr., 5 Ltr., 7 Ltr.

Der Boden besteht aus einem patentierten Thermodiffusor (Sandwichförmig aus Stahl+Aluminium+Stahl), was die höhere Leiterfähigkeit gewährleistet und mit Kochfeldern für Gas, Strom, Glaskeramik und Induktion kompatibel ist.



Subito

2011 ADI Design Index
GOOD DESIGN Award

Design Konstantin Grcic





Pentola a pressione
Pressure cooker
Autocuiseur
Schnellkochtopf
5lt **IM7PP/5-**

L'Ufficio Tecnico Serafino Zani ha sviluppato, grazie alla complice genialità di Ferdinand Alexander Porsche, la pentola a pressione Impulse.

La linea essenziale e pulita, caratteristica dell'approccio progettuale di Porsche, trova perfetta corrispondenza nell'alta esperienza tecnica che la Serafino Zani ha sviluppato.

Il risultato di questo incontro ha dato vita ad un prodotto dal design innovativo, fortemente caratterizzato e nel contempo funzionale e pratico.

Impulse è prodotta nelle capacità di 5 e 7 litri e ha corpo e coperchio in acciaio. Il doppio coperchio a tenuta stagna è realizzato tramite saldatura laser che garantisce un'assoluta sicurezza di funzionamento e presenta una chiusura altamente affidabile, tramite un dispositivo di aggancio fisso ed un dispositivo scorrevole azionato dalla rotazione del manico mobile.

Impulse soddisfa una completa gamma di cottura, grazie alla valvola di esercizio regolabile su due diverse pressioni, studiata appositamente per ottimizzare il funzionamento in relazione al tipo di cibo da cuocere.

C'est avec la génial complicité de Ferdinand Alexander Porsche que le Centre de Recherche et de Développement Serafino Zani a mis au point le autocuiseur Impulse.

Les lignes basiques et apurées, symboles de la conception Porsche, se marient parfaitement avec le haut niveau d'expérience technique développée par Serafino Zani.

Cette rencontre a donné naissance à un produit de caractère, au design novateur à la fois fonctionnel et pratique.

Impulse est disponible en acier inox avec la capacité de 5 et 7 litres. Le double couvercle étanche est fabriqué moyennant un procédé de soudure laser qui garantit une sécurité de fonctionnement absolue et présente une fermeture hautement fiable, grâce à un dispositif d'encliquetage fixe et à un dispositif coulissant breveté actionné par la rotation de la poignée mobile.

La soupape de travail, réglable sur deux pressions différentes, a été spécialement étudiée pour optimiser le fonctionnement de l'autocuiseur en fonction du type d'aliment à préparer et faire ainsi d'Impulse un instrument capable de satisfaire toutes les exigences de cuisson.

Serafino Zani R&D has designed the pressure cooker Impulse, with the help of Ferdinand Alexander Porsche's ingeniousness.

The essential pure design, which is a characteristic of Porsche's approach to design, combines ideally with the technical skill developed by Serafino Zani through the years.

The result is a product that is unique and functional in design.

Impulse comes with a 5 and 7 litre capacity and has steel body and lid. The twin seal lid is laser welded to ensure absolute safe operation, and has a highly reliable locking system with a fixed locking device and a sliding device operated by the rotating handle, both patented. Impulse satisfies a wide range of cooking requirements, thanks to the special valve that can be adjusted to two different pressures, purposely designed to optimize operation depending on the type of food to cook.

Das Forschungs-und Entwicklungszentrum Serafino Zani hat dank der genialen Mithilfe von Ferdinand Alexander Porsche den Schnellkochtopf Impulse entwickelt. Diese essentielle und klare Linie, charakteristisch für die Art, wie Porsche an ein Projekt herangeht, verbunden mit der langjährigen, technischen Erfahrung der Firma Serafino Zani ließ ein Produkt mit innovativem Design entstehen, das in besonderem Maße charakteristisch und zugleich zweckmäßig und praktisch ist.

Impulse wird mit einem Fassungsvermögen von 5 und 7 Litern hergestellt: Körper und Deckel sind aus Stahl. Der doppelte, hermetisch dichte Deckel wurde im Laserschweißverfahren hergestellt, das höchste Betriebssicherheit gewährleistet; der Verschlußmechanismus, der mit einer patentierten, feststehenden Einhakvorrichtung und einer durch Drehen des beweglichen Griffes betätigten Gleitvorrichtung ausgerüstet ist, garantiert höchste Zuverlässigkeit. Impulse stellt dank des auf zwei verschiedene Druckwerte einstellbaren Betriebsventils, das so konzipiert wurde, daß je nach Kochgut ein optimaler Betrieb gewährleistet ist, die komplette Palette des Kochens zufrieden.



Impulse

Design F. A. Porsche



Padella
Frying pan
Poêle
Bratpfanne
Ø20/24/28/32
KA7VMCH20





Chef

Design Tarcisio Zani


DESIGN **PLUS**


Serafino

Design Andries Van Onck - Iroko Takeda




PO9SE/CUT 
Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel


PO9SE/FOT 
Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel


PO9SE/COT 
Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9SE/FOF 
Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9SE/COF 
Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9SE/CUC 
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel


PO9SE/CUD 
Cucchiaino dessert
Cake spoon
Cuiller à gateaux
Kuchenloeffel

PO9SE/CUM 
Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel

PO9SE/FOD 
Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel


PO9SE/PAT 
Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel

PO9SE/FOP 
Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel

PO9SE/COP 
Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

PO9SE/SCU 
Cucchiaino a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9SE/SFO 
Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

PO9SE/SME 
Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

Cinque Stelle

Design Ettore Sottsass
Christopher Redfern



reddot design award
winner 2007



PO9CS/FOF

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel



PO9CS/COFV
PO9CS/COF

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser



PO9CS/CUT

Cucchiaio tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel



PO9CS/CUD

Cucchiaio dessert
Cake spoon
Cuiller à gateaux
Kuchenloeffel



PO9CS/FOT

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel



PO9CS/CUC

Cucchiaino caffè/té
Coffee/tea spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel



PO9CS/COTV
PO9CS/COT

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser



PO9CS/CUM

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel



PO9CS/FOD

Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel



PO9CS/PAT

Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel



PO9CS/FOP

Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel



PO9CS/COP

Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser



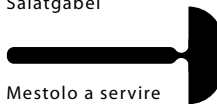
PO9CS/SCU

Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel



PO9CS/SFO

Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel



PO9CS/SME

Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer



PO9CS/MSS

Mestolo salse e sughi
Sauce ladle
Louche à sauce
Sauceschoepfer



Accento

Design Konstantin Grcic

2010 ADI Design Index
GOOD DESIGN award



PO9AC/CUT 


Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

PO9AC/FOT 

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

PO9AC/COT 

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9AC/FOF 

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9AC/COF 

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9AC/CUC 

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

PO9AC/CUM 

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel

PO9AC/COBI 

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau à steak
Stekmesser

PO9AC/SCU 


Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9AC/CIN 

Cucchiaione insalata
Salad serving spoon
Cuiller à salade
Salatbesteck

PO9AC/SME 

Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

PO9AC/RIS 

Cucchiaione risotto
Risotto serving Spoon
Cuiller à Risotto
Risottoloeffel

PO9AC/LAS 


Pala a servire
Serving lifter
Pelle à tarte
Wendespaten-palette

PO9AC/FOR 


Coltello formaggio
Cheese knife
Couteau à fromage
Kaesemesser

Kyoto


Design Sezgin Aksu - Silvia Suardi


 **P09KY/CUT**
Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel


 **P09KY/FOT**
Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel


 **P09KY/COTV**
Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser


 **P09KY/CUC**
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel


 **P09KY/CUM**
Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel


 **P09KY/FOD**
Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel

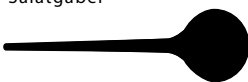
 **P09KY/PAT**
Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel

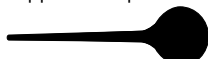
 **P09KY/FOP**
Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel


 **P09KY/COP**
Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

 **P09KY/SCU**
Cucchiaino a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

 **P09KY/SFO**
Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

 **P09KY/SME**
Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

 **P09KY/MCO**
Mestolo consommè
Consommè ladle
Louche consommè
Consommèschoepfer


 **P09KY/MSS**
Mestolo salse e sughi
Sauce ladle
Louche à sauce
Saueschoepfer





Lubenice


Design Emanuele Rivadossi





PO9LU/CUT 
Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

PO9LU/FOT 
Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel


PO9LU/COTV 
Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9LU/FOF 
Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel


PO9LU/COFV 
Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9LU/CUC 
Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

PO9LU/FOD 
Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel

PO9LU/SCU 
Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9LU/SFO 
Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

PO9LU/SME 
Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

Elizabeth

Design Marco Susani
Mario Trimarchi



PO9EL/CUT

Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel



PO9EL/FOT

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel



PO9EL/COTV

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser



PO9EL/FOF

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel



PO9EL/COFV

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser



PO9EL/CUC

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel



PO9EL/CUM

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel



PO9EL/PAT

Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel



PO9EL/FOD

Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel



PO9EL/COP

Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser



PO9EL/FOF

Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel



PO9EL/SCU

Cucchiaino a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel



PO9EL/SFO

Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel



PO9EL/SME

Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer



Ravello



KA9RA/CUT 

Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

KA9RA/FOT 

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

KA9RA/COT 

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

KA9RA/FOF 

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

KA9RA/COF 

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

KA9RA/CUC 


Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

KA9RA/PAT 

Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel

KA9RA/FOD 


Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel

KA9RA/FOF 

Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel

KA9RA/COP 

Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

KA9RA/SCU 

Cucchiaino a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

KA9RA/SFO 

Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

KA9RA/SME 

Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

Inglese



KA9I/CUT

Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel



KA9I/FOT

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel



KA9I/COTV

KA9I/COT

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser



KA9I/FOF

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel



KA9I/COFV

KA9I/COF

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser



KA9I/CUC

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel



KA9I/CUM

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel



KA9I/PAT

Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel



KA9I/FOD

Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel



KA9I/FOP

Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel



KA9I/COP

Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser



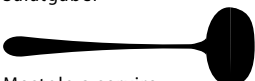
KA9I/SCU

Cucchiaino a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel



KA9I/SFO

Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel




KA9I/SME


Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer





Slim




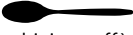
- PO9SL/CUT** 


Cucchiaio tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel
- PO9SL/FOT** 


Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel
- PO9SL/COT** 


Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser
- PO9SL/FOF** 


Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
- PO9SL/COF** 


Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser
- PO9SL/CUC** 


Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel
- PO9SL/CUM** 


Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel
- PO9SL/PAT** 


Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaukel
- PO9SL/FOD** 

Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
- PO9SL/COP** 

Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser
- PO9SL/FOP** 

Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel
- PO9SL/SCU** 

Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel
- PO9SL/SFO** 

Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel
- PO9SL/SME** 

Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

Composizione set posate
Flatware set composition
Composition des service de couverts
Besteck-set-zusammensetzung

DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION BEZEICHNUNG	Set posate Flatware set Service de couverts Besteck-set						Tris Tris Tris Tris	Pesce Fish Poisson Fisch	Dolce Cake Tarte Kuchen
	75 pcs	51 pcs	49 pcs	36 pcs	27 pcs	24 pcs	3 pcs	12 pcs	13 pcs
Cucchiaino tavola Soup spoon Cuiller à soupe Tafelloeffel	12	12	12	6		6			
Forchetta tavola Dinner fork Fourchette de table Tafelgabel	12	12	12	6		6			
Coltello tavola Dinner knife Couteau de table Tafelmesser	12	12	12	6		6			
Forchetta frutta Dessert fork Fourchette à dessert Dessertgabel	12			6	12				
Coltello frutta Dessert knife Couteau à dessert Dessertmesser	12			6	12				
Cucchiaino caffè Coffee spoon Cuiller à café Kaffeeloeffel	12	12	12	6		6			
Cucchiaione a servire Large serving spoon Cuiller à servir Salatloeffel	1	1			1		1		
Forchettone a servire Large serving fork Fourchette à servir Salatgabel	1	1			1		1		
Mestolo Ladle Louche à servir Suppenschoepfer	1	1	1		1		1		
Pala torta Cake lifter Pelle à tarte Kuchenschaufel									1
Forchetta dolce Cake fork Fourchette à gateaux Kuchengabel									12
Coltello pesce Fish knife Couteau à poisson Fischmesser								6	
Forchetta pesce Fish fork Fourchette à poisson Fischgabel								6	



'Offerta frutta'
Centrotavola porta frutta
Fruit bowl
Porte-Fruits / Surtout en acier bruni
Tafelaufsatz - Obstschale

Ø29 h14,1 cm

TG70F/FRU



'Tuareg'
Alzata con piatto in vetro
Centre-piece with glass plate
Surtout en acier avec plat en verre
Etagere mit Glasteller

Ø29 h17 cm

TG70F/TUA



'Offerta vino'
Cestino portabottiglia o grissini
Bottle - breadstick holder
Porte-bouteille ou Porte-gressins
Breadstick holder

Ø10,5 h17 cm

TG70F/VIN

Offerta

Design Ettore Sottsass





Coltello cucina
Kitchen knife
Couteau de cuisine
Kuchmesser

CC9CS/COCU



Ceppo portacoltelli in legno- Set 5 pz
Wooden block - 5 pcs
Bloc en bois 4 couteaux avec fusil
Messerblock aus Holz fuer 5 tgl

CC9CS/CEPP5



Coltello arrosto
Carving knife
Couteau pour rôti
Bratenmesser

CC9CS/COAR



Coltello prosciutto
Ham knife
Couteau à jambon
Schinkenmesser

CC9CS/COPR



Coltello pane
Bread knife
Couteau à pain
Brotmesser

CC9CS/COPA



Affila coltelli
Knife sharpener
Fusil à affûter
Wetzstahl

CC9CS/AFCO



Set 3 pz coltelli formaggio in confezione
Set 3 cheese knife
Set 3 couteaux à fromage
Set Kaesemesser 3 tgl

CC9CS/FORM3



Set 6 pz coltelli bistecca
Set 6 pcs steak knives
Set 6 couteaux à steak
Set stekmesser 6 tgl

CC9CS/COB16



Tagliere in legno 35x35 cm
Chopping board
Planche à découper en bois de cerisier
Holzhackbrett

TG7CS/TAGR



Tagliere in legno 25x25 cm
Chopping board
Planche à découper en bois de cerisier
Holzhackbrett

TG7CS/TAPI

Cinque Stelle

coltelleria, taglieri, utensili
cutlery, chopping boards, tools
set couteaux, planches à découper, ustensiles
messer set, hackbretten, kuchengerät



**Design Ettore Sottsass
Christopher Redfern**



Forchettone
 Serving Fork
 Fourchette à servir
 Vorlegegabel
TG7CS/FORC



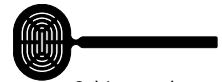
Cucchiaione
 Serving spoon
 Cuiller à servir
 Vorlegelöffel
TG7CS/CUCC



Mestolo
 Soup Ladle
 Louche à servir
 Suppenshöpfer
TG7CS/MEST



Pala a servire
 Serving lifter
 Pelle a tarte
 Wendespaten-palette
TG7CS/PALA



Schiumarola
 Skimmer
 Ecumoire
 Schaumlöffel
TG7CS/SCHI



Servi-spaghetti
 Spaghetti serving fork
 Cuiller à spaghettis
 Spaghettivorlegebesteck
TG7CS/SPAG

Cinque Stelle

mestoli • ladles set
ustensiles de cuisine • schöpflöffel



Design Ettore Sottsass
Christopher Redfern



Set prima colazione
Breakfast set
Set pour petit déjeuner
Frühstücks-Set
24,5x22x10,5h cm
TG8FE/COLA



Set pinzimonio
Pinzimonio set
Set pour crudités
Set für Pinzimonio
40x15x6h cm
TG8FE/PINZ



Tagliere piccolo salumi
Small cold meat board
Petite planche à découper pour charcuterie
Kleines Schneidbrett für Wurst
40x15x6h cm
TG8FE/SAPI



Tagliere piccolo formaggi
Small cheese board
Petite planche à découper pour fromage
Kleines Schneidbrett für Käse
40x15x6h cm
TG8FE/FOPI



Tagliere grande salumi
Large cold meat board
Grande planche à découper pour charcuterie
Grosses Schneidbrett für Wurst
40x15x6h cm
TG8FE/SAGR



Tagliere grande formaggi
Large cheese board
Grande planche à découper pour fromage
Grosses Schneidbrett für Käse
40x15x6h cm
TG8FE/FOGR



Antipastiera
Hors-d'oeuvre dish
Plat à hors-d'œuvre
Vorspeisenplatte
Ø 22,5x12,5h cm
TG8FE/ANTI

Festa

Design Lilliana Bonomi





Cestino portapane
Bread basket
Corbeille à pain
Brotkorb
cm 25x25x6h
TG8CC/PAN



Alzata
Cakestand
Plateau à étages
Etagere
cm ø 34,5x15,5h
TG8CC/ALZ



Cesto portafrutta
Fruit basket
Panier à fruits
Obstkorb
cm 27x27x16,5h
TG8CC/FRU



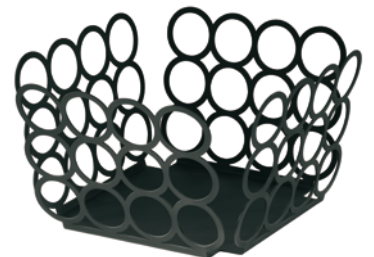
Centrotavola
Centrepiece
Centre de table
Tafelaufsatz
cm 41x31x6h
TG8CC/CEN



Vassoio
Tray
Plateau
Tablett
cm 46,5x26x6h
TG8CC/VAS



Alzata
Cakestand
Plateau à étages
Etagere
cm ø 34,5x15,5h
TG8CCN/ALZ



Cesto portafrutta
Fruit basket
Panier à fruits
Obstkorb
cm 27x27x16,5h
TG8CCN/FRU



Cestino portapane
Bread basket
Corbeille à pain
Brotkorb
cm 25x25x6h
TG8CCN/PAN



Sottopiatto
Tablemat
Dessous-de-plat
Unterteller
cm ø 34,5
TG8CCN/SOT



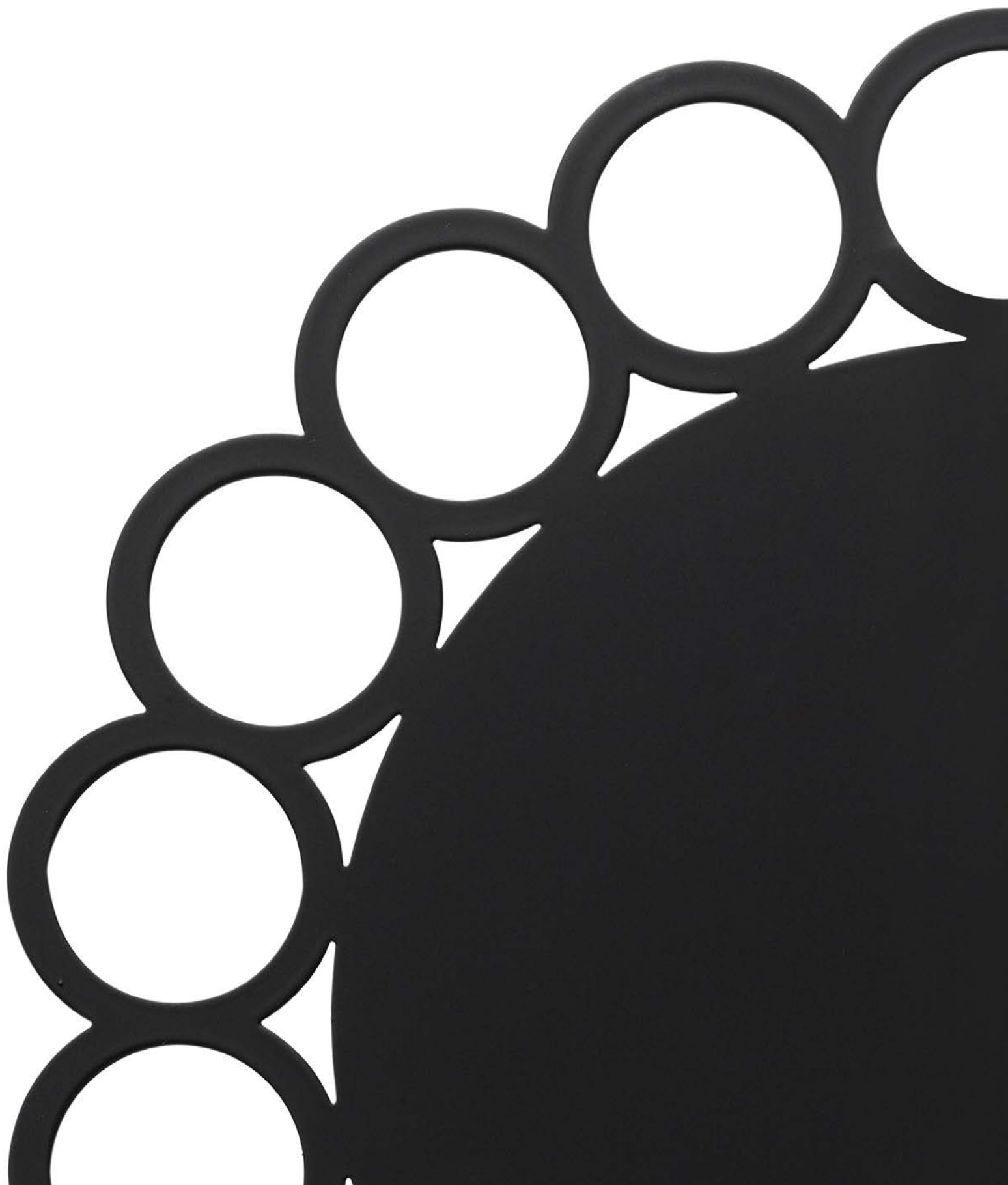
Centrotavola
Centrepiece
Centre de table
Tafelaufsatz
cm 41x31x6h
TG8CCN/CEN



Vassoio
Tray
Plateau
Tablett
cm 46,5x26x6h
TG8CCN/VAS

Giocorotondo

Design Liliana Bonomi



Passami il sale

Design Konstantin Grcic

2010 Good Design award winner

Il linguaggio minimale di Konstantin Grcic racconta in modo inconsueto tipologie quotidiane del panorama domestico: i vassoi, il cestino, le posate da insalata, il gruppo oliero e sale e pepe, le pentole, le pirofile da forno, le posate.

'Passami il sale', complesso progetto iniziato nel 2007, reinterpreta l'acciaio attraverso geometrie basiche, asimmetrie e tagli netti, come origami metallici di estrema semplicità capaci di fare sentire la mano di chi li ha realizzati.

Konstantin Grcic, designer tedesco, crea prodotti industriali essenziali, minimalisti, e ne definisce la funzione in termini umani, associando il più alto rigore formale ad un umorismo ed un'acutezza mentale notevoli. Ha disegnato per alcune delle principali aziende europee design oriented, quali: Authentics, Driade, Flos, Iittala, Krups, Magis, Moroso, Plank. I suoi prodotti fanno parte di prestigiose collezioni come quelle del MoMA, del Centre Pompidou e del Die Neue Sammlung.

Le langage minimaliste de Konstantin Grcic raconte de manière inhabituelle les articles quotidiens de notre univers domestique: plateau, corbeille, couverts à salade, ensemble huiliers et salière et poivrière, suite de casseroles, les dessous de plat à four, les couverts.

'Passami il sale', projet né en 2007, réinterprète l'acier à travers des géométries basiques, des asymétries et des coupes nettes, comme autant d'origami métalliques d'une extrême simplicité où l'on sent la main de ceux qui les ont réalisés.

Konstantin Grcic, designer allemande, crée des produits industriels simples et minimalistes; il définit leur fonction en termes humains en associant une rigueur formelle suprême à un sens de l'humour et à une finesse d'esprit hors du commun. Il a conçu des objets pour quelques-unes des principales agences européennes de design telles que: Authentics, Driade, Flos, Iittala, Krups, Magis, Moroso, Plank. Nombre de ses travaux figurent parmi les prestigieuses collections de design comme le MoMA, le Centre Georges Pompidou Paris et la Die Neue Sammlung.

The minimalist language of Konstantin Grcic tells the story of everyday household items in an unusual fashion: trays, bread basket, salad tools, oil & vinegar and salt & pepper sets, pots and pans, oven dis holders and flatware.

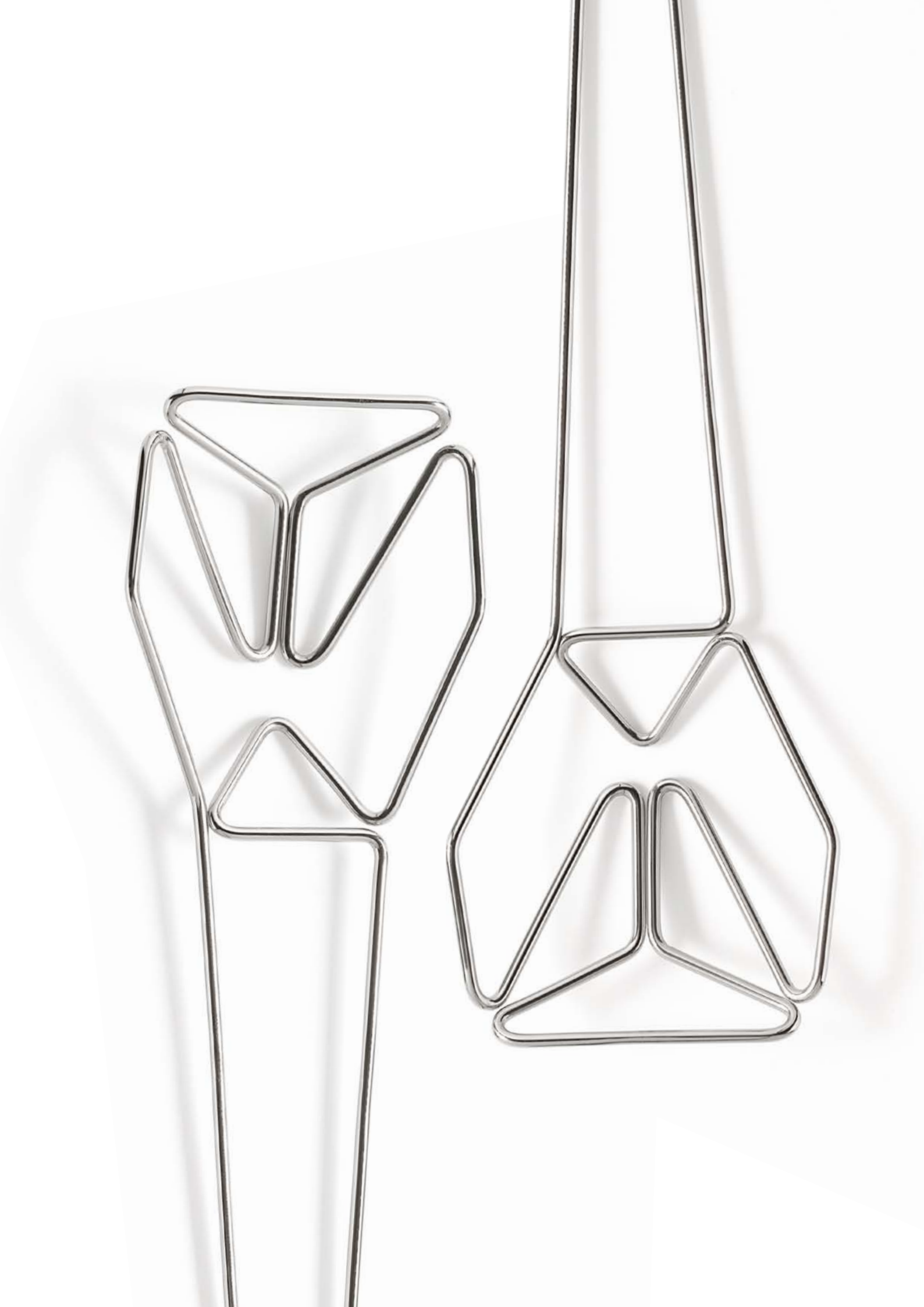
'Passami il sale', a project began in 2007, reinterprets steel through basic geometries, asymmetries and clean cuts, like extremely simple metal origamis that convey a feel of the hand that crafted them.

Konstantin Grcic, German designer, creates pared down, simple, minimalist industrial products, but he defines function in human terms, combining maximum formal strictness with considerable mental acuity and humour. He has developed products for some of Europe's leading design companies such as Authentics, Driade, Flos, Iittala, Krups, Magis, Moroso, Plank. Many of his products are part of prestigious design collections such as MoMA, Centre George Pompidou and Die Neue Sammlung.

Die minimalistische Ausdrucksweise von Konstantin Grcic erzählt auf eine ungewohnte Art und Weise von den täglichen Typologien des häuslichen Lebens: das Tablett, der Korb, das Salatbesteck, Essig+Öl und Salz und Pfefferstreuer, das Geschirr, den Halter für Auflaufform.

'Passami il sale', Projekt der im Jahr 2007 entstanden ist, gibt eine Neuinterpretation von Stahl mit Hilfe grundlegender Geometrien, Asymmetrien und klarer Schnitte, wie Origami-Arbeiten aus Metall von extremer Einfachheit, in denen man die Hand ihres Schöpfers spürt.

Konstantin Grcic, deutscher Designer, schafft bündige, einfache, minimalistische Industrieprodukte. Er beschreibt ihre Funktion jedoch mit menschlichen Worten und verbindet höchste formelle Strenge mit einem bemerkenswerten Humor und geistiger Schärfe. Er entwickelte Konzepte für einige der größten europäischen Designhäuser wie zum Beispiel: Authentics, Driade, Flos, Iittala, Krups, Magis, Moroso, Plank. Seine Produkte stehen in bedeutenden Designsammlungen wie dem MoMA, dem Centre George Pompidou und Die Neue Sammlung.





'Va bene così'
Cestino
Basket
Corbeille
Körbchen
Ø20 cm
TG6GR/CEST



'Alle cinque e mezza'
Vassoio
Tray
Plateau
Tablett
Ø32 h4 cm
TG6GR/VTAL



'Alle cinque'
Vassoio
Tray
Plateau
Tablett
Ø32 h1,5 cm
TG6GR/VTBA



'Un attimo'
Vassoio rettangolare
Rectangular tray
Plateau rectangulaire
Rechteckiges Tablett
48x18 cm
TG6GR/VARE



'Un attimo prima'
Vassoio triangolare
Triangular tray
Plateau triangulaire
Dreieckiges Tablett
33x32 cm
TG6GR/VATR



'Un attimo dopo'
Vassoio esagonale
Hexagonal tray
Plateau hexagonal
Sechseckiges Tablett
38x34 cm
TG6GR/VAES



'Al dente'
Portapirofila ovale
Oval oven dish holder
Dessous de plat-à-four ovale
Ovaler halter für auflaufform

TG6PIOV/P

TG6PIOV/M

TG6PIOV/G



'Al dente'
Portapirofila rettangolare
Rectangular oven dish holder
Dessous de plat-à-four rectangulaire
Rechteckiger halter für auflaufform

TG6PIRE/G



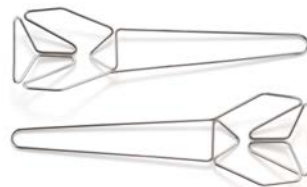
'Aiutante'
Gruppo oliera
Oil & vinegar set
Ensemble huiliers
Essig+oel

TG6GR/OLI



'Nozze'
Gruppo sale e pepe
Salt and pepper set
Salière et poivrère
Salz und Pfefferstreuer

TG6GR/SAL



'Certamente'
Posate insalata
Salad tools
Couverts à salade
Salatbesteck

26x8 cm

TG6GR/COIN

Finlandia

Design Tapio e Sami Wirkkala

L'incontro con Tapio Wirkkala all'inizio degli anni '80 è uno dei momenti più belli ed importanti dell'attività della Serafino Zani, e il progetto che ne deriva diventa uno degli elementi caratterizzanti l'identità e l'orientamento dell'azienda.

Il programma Finlandia, realizzato con il grande Maestro finlandese e con il figlio Sami, si compone di un gruppo di utensili per la cucina, realizzati in acciaio forgiato e in legno di palissandro, e di una serie di teiere, caffettiere e vassoi a servire, in acciaio inox di alto spessore.

Elementi tipicamente nordici, quali il disegno elegante e allungato degli utensili da cucina, l'impiego del legno di palissandro per i manici, la forma delle manichette di teiere e caffettiere, si coniugano con un uso dell'acciaio che è la testimonianza della maestria della lavorazione dell'azienda.

Finlandia è ancor oggi portatore di straordinaria attualità e rappresenta una tra le più alte sintesi di purezza della forma e di funzione pratica.

La rencontre avec Tapio Wirkkala au début des années '80 est un des moments les plus beaux et les plus importants de l'activité de la société Serafino Zani, et le projet qui en découle devient l'un des éléments caractéristiques de l'identité et de l'orientation de l'entreprise. Le programme Finlandia, réalisé avec le grand Maître finlandais et avec son fils Sami, se compose d'ustensiles de cuisine, réalisés en acier forgé et en bois de palissandre, et de la série de théières, cafetières et plateaux de service, en acier inoxydable de forte épaisseur.

Des éléments typiquement nordiques, comme le dessin élégant et allongé des ustensiles de cuisine, l'utilisation du bois de palissandre pour les manches, la forme des poignées des théières et cafetières, se conjuguent avec une utilisation de l'acier qui témoigne de la maestria du travail de l'entreprise.

Finlandia est aujourd'hui encore porteur d'une extraordinaire actualité et représente une des synthèses les mieux réussies de la pureté de la forme et de la fonction pratique.

Meeting Tapio Wirkkala in the early 80s was one of the most beautiful and important moments in the activities of Serafino Zani, and the resulting project became one of the aspects characterising the company's identity and sense of direction.

The Finlandia range, produced with the great Finnish master and his son Sami, is made up of kitchen utensils, made from forged steel and rosewood, and of a series of teapots, coffeepots and serving trays, in heavy stainless steel.

Typically Nordic components, such as the elegant and elongated design of the kitchen tools, the use of rosewood for the handles and their shape in teapots and coffeepots, are blended with the use of steel, which showcases the company's masterful production process. Still today Finlandia symbolises extraordinary topicality and it represents one of the greatest fusions of purity of shape and functionality.

Die Begegnung mit Tapio Wirkkala zu Beginn der 80er Jahre stellt einen der schönsten und wichtigsten Momente in der Aktivität von Serafino Zani dar und das daraus resultierende Projekt ist eines der Elemente, in dem Identität und Orientierung des Betriebs zum Ausdruck kommen.

Das Programm Finlandia, das mit dem großen finnischen Meister und dessen Sohn Sami entwickelt wurde, besteht aus Küchengeräten aus geschmiedetem Stahl und Palisanderholz und aus Tee- und Kaffeekannen und Servierplatten aus Inoxidstahl von robuster Stärke.

Typisch nordische Elemente wie das elegante und längliche Design der Küchengeräte, die Verwendung von Palisanderholz für die Griffe, die Form der Henkel der Tee- und Kaffeekannen, vereinen sich mit dem verwendeten Stahl als Zeugnis der meisterlichen Verarbeitungstechnik des Betriebs.

Finlandia ist auch heute noch von außerordentlicher Aktualität und stellt eine der höchsten Synthesen der Reinheit in Form und praktischer Anwendung dar.





Caffettiera espresso
Espresso coffee maker
Cafetière
Mokkamaschine
LW9MOKA



Caffettiera a servire
Table coffee pot
Cafetière de table
Kaffeekanne mit deckel
LW9CAF



Lattiera a servire
Table milk-jug
Verseuse à lait
Milchkanne mit deckel
LW9LTS



Teiera a servire
Table tea pot
Théière de table
Teekanne mit deckel
LW9TES



Zuccheriera
Sugar bowl
Sucrier
Zuckerdose mit deckel
LW9ZUC



'W85'
Vassoio ovale
Oval tray
Plateau ovale
Tablett oval
47 x 40 cm
LW8W85



'T85'
Vassoio rotondo
Round tray
Plateau rond
Tablett rund
Ø 40 cm
LW8T85



Pala a servire
Serving lifter
Pelle a tarte
Wendenspaten palette
LW8PLS



Pala forata
Skimmer
Ecumoire
Schaumlöffel
LW8PLF



Mestolo a servire
Ladle
Louche à servir
Suppens schöpfer
LW8MES



Coppia insalata
Salad servers
Couverts à salade
Salatbestecke
LW8INC



Coppia arrosto
Roast knife and fork
Service à découper
Tranchierbestecke
LW8ARC

Seraphini

Design Liliana Bonomi - Tarcisio Zani - Gumdesign

Portare in tavola una pirofila appena tolta dal forno, servire un arrosto su un vassoio da portata, versare dell'olio pregiato per condire la verdura o delle pietanze, avere sempre a disposizione il contenitore della giusta grandezza per i cibi più diversi...

La serie Seraphini propone oggetti che facilitano i gesti del servire quotidiano, e al tempo stesso li impreziosiscono, grazie al loro disegno raffinato ed elegante, e all'uso dell'acciaio lucidato a specchio.

Acciaio che, nei Seraphini, viene accostato al legno d'ontano dei taglieri, alla porcellana bianca delle pirofile, al vetro delle ampolle, al rivestimento in rame e titanio dei bollitori e delle caffettiere, dando vita ad oggetti unici in cui forma e funzione trovano un equilibrio perfetto.

Apporter à table un plat en porcelaine qui vient de sortir du four, servir un rôti sur un plateau de service, verser de l'huile de qualité pour assaisonner des légumes ou des plats, disposer en toutes occasions du conteneur de bonne dimension pour les aliments les plus divers...

La série Seraphini propose des objets qui facilitent les gestes du servir quotidien, et en même temps qui les embellissent, grâce à leur dessin raffiné et élégant, et à l'utilisation de l'acier lustré comme un miroir.

Un acier qui, chez les Seraphini, est associé au bois d'aulne des plateaux, à la porcelaine blanche des porte porcelaine, au verre des ampoules, au revêtement en cuivre et en titane des bouilloires et des cafetières, pour donner vie à des objets uniques où la forme et la fonction trouvent un équilibre parfait.

Bringing to the table an oven-proof dish straight from the oven, serving a roast on a serving dish, pouring valuable oil to season vegetables or main courses, always having the right-sized container available for the most diverse foods...

The Seraphini series offers objects that facilitate serving daily meals, and at the same time enhancing them with their refined and elegant design and the use of mirror-polished steel.

Steel that, in the Seraphini range, matches the alder wood of the chopping boards, the white china of the oven-proof dishes, the glass of the cruets, the copper and titanium cover of the kettles and coffee-pots, creating unique objects in which form and function strike a perfect balance.

Frisch aus dem Ofen eine feuerfeste Form auf den Tisch stellen, einen Braten auf einer Servierplatte servieren, edles Öl zum Anmachen von Gemüse oder Gerichten reichen und stets einen Behälter der richtigen Größe für die unterschiedlichsten Speisen zur Verfügung zu haben ...

Die Serie Seraphini beinhaltet Gegenstände, die die Gesten des täglichen Servierens erleichtern und diese gleichzeitig dank ihres raffinierten und eleganten Designs und der Verwendung von Hochglanzstahl verschönern.

Stahl, der bei Seraphini mit dem Erlenholz der Schneidebretter, mit dem weißen Porzellan der feuerfesten Formen, mit dem Glas der Ampullen, mit der Kupfer- und Titanverkleidung der Kocher und Kaffeekannen kombiniert werden, und einzigartige Gegenstände darstellen, in denen sich Form und Funktion zu einem perfekten Gleichgewicht vereinen.





'Planetarium'
Set 8 ciotole
Set 8 bowl
Ensemble 8 saladier
Komplett 8 Schale
Ø 4,5/6,5/9/11,5/14,5
18/22/26 cm

TG8PLA



Portaformaggi in ontano
Cheese serve dome alder board
Plateau fromage bois d'aulne
Kaeseglocke tablett erle

TG8PF/0



Vassoio tondo in ontano
Round tray alder board
Plateau rond bois d'aulne
Tablett rund tablett erle

TG8VT/0



Vassoio arrostiti in ontano
Oval tray for roasts alder board
Planche à viande bois d'aulne
Tranchierbrett Tablett erle

TG8VA/0



Sottopiatto quadrato
Square bottom plate
Assiette de présentation carré
Quadratischer Unterteller

31x31 cm

TG8SPQ
TG8SPQ/F



'TWIN+twin'
Gruppo oliera
Oil & vinegar set
Huilers/salières
Essig+oel

TG80L/TW



Secchiello champagne
Champagne bucket
Seau champagne
Sektkübel gross

TG8SC/U



'Shadow'
Sottobicchiere
Coaster
Dessous de verre
Glasuntersetzer

TG8SHA/2

Design Gumdesign



'Vale'
Formaggera
Grated cheese dish
Fromagere
Kaesedose

TG8FO/VA



Secchiello ghiaccio
Ice bucket with tongs
Seau glace avec pince
Eisgefäß mit zange

TG8SG/U





'Genesis'
Bollitore
Water kettle
Bouilloire
Wasserkessel
GE8BOL/1



'Lucido'
Bollitore
Water kettle
Bouilloire
Wasserkessel
TG8BOL/L



'Satinato'
Bollitore
Water kettle
Bouilloire
Wasserkessel
TG8BOL/S



'Mach'
Caffettiera espresso 2, 4 tz
Espresso coffee maker 2, 4 cups
Cafetière 2, 4 tasses
Mokkamaschine 2, 4 tassen

TG9MACH4
TG9MACH2

Design Isao Hosoe
Good Design award



'Thema'
Caffettiera espresso 6tz
Espresso coffee maker 6 cups
Cafetière 6 tasses
Mokkamaschine 6 tassen

KT9MOKA



'Genesis'
Caffettiera espresso 6tz
Espresso coffee maker 6 cups
Cafetière 6 tasses
Mokkamaschine 6 tassen

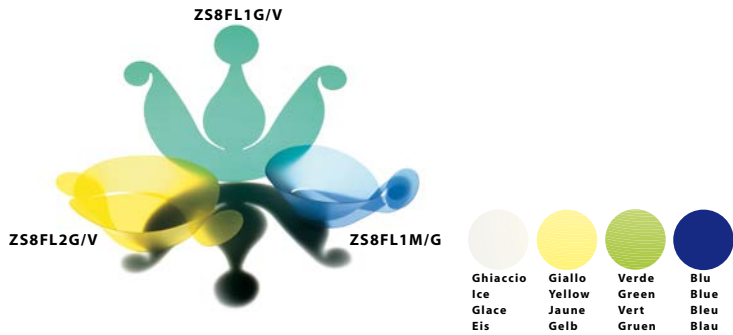
GE9MOKA



Flat

Design Marco Susani
Mario Trimarchi

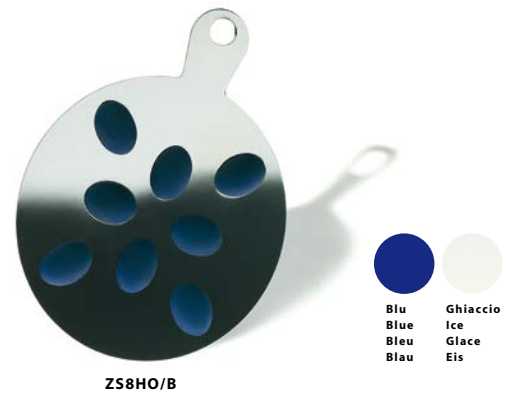
Vassoi da viaggio - Travel trays - Plateaux de voyage - Reiseschalen



Hot

Design Liliana Bonomi

Sottopentola - Hot pad - Dessous-de-plat - Topfuntersatz



Rapa Nui

Design Paolo Romiti
Massimo Mandelli

Grattugia - Grater - Rape - Käseibe



Isadora

Angeletti e Ruzza Design

Portatovaglioli - Napkin holder - Porte-serviettes - Serviettenhalter



Menhir

Angeletti e Ruzza Design

Coppia salini - Salt and pepper pots - Salière et poivre - Salz-Und Pfefferstreuer



PREMI AWARDS

• 1985

DESIGN PLUS

casseruola (saucepan) "Solaris",
design Tarcisio Zani

• 1993

GOOD Design

Caffettiera (espresso coffee maker) "Mach",
design Isao Hosoe

• 2003

GRAND PRIX DE L'ART DE VIVRE

posateria (flatware) Paris,
design Tamar Ben David

• 2007

DESIGN PLUS

padella (frying pan) "Bon Appetit",
design Ettore Sottsass, Christopher Redfern

• 2007



padella (frying pan) "Bon Appetit",
design Ettore Sottsass, Christopher Redfern

• 2007



posateria (flatware) "Cinque Stelle",
design Ettore Sottsass, Christopher Redfern

• 2010

ADI Design Index

posateria (flatware) "Accento",
design Konstantin Grcic

• 2010

GOOD Design

progetto (project) "Passami il sale",
design Konstantin Grcic

• 1989

DESIGN PLUS

padella (frying pan) "Chef",
design Tarcisio Zani

• 2011

ADI Design Index

pentola a pressione (pressure cooker) "Subito",
design Konstantin Grcic

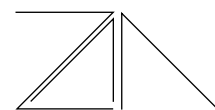
• 2011

GOOD Design

pentola a pressione (pressure cooker) "Subito",
design Konstantin Grcic

EVOLUZIONE DEL MARCHIO

LOGO EVOLUTION



Serafino Zani

serafino zani



SERAFINOZANI

• 2014

Honourable Mention XXII Compasso d'Oro ADI

pentola a pressione (pressure cooker) "Subito",
design Konstantin Grcic

FOTOGRAFIE:

Riccardo Bianchi - Santi Caleca - Studio Delta - Piero Fasanotto
Richard Guizzi - Eugenio Gibertini

TESTI:

Roberto Zani

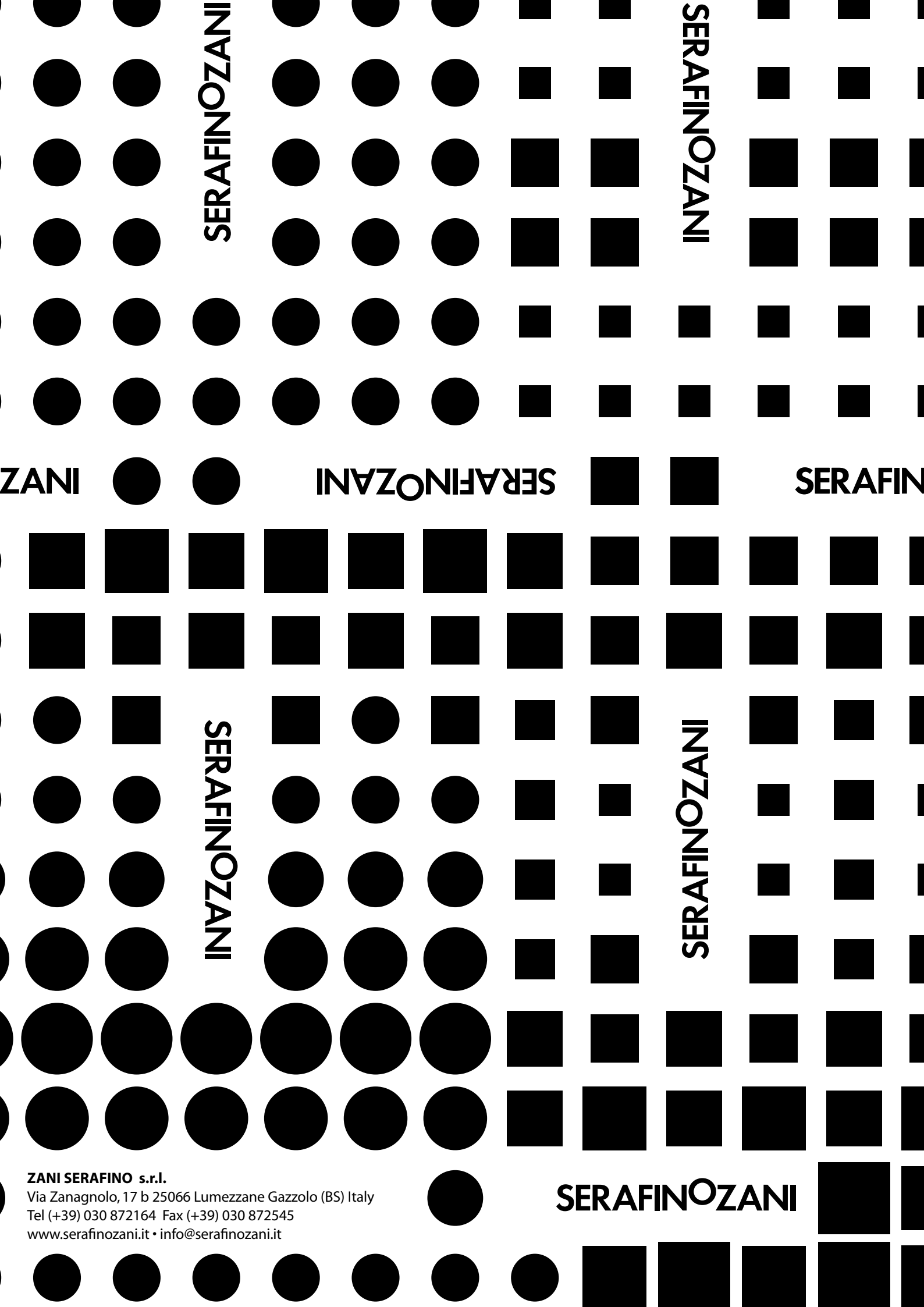
IMPAGINAZIONE, FOTOLITO E STAMPA:

Intese Grafiche - Montichiari (BS)

©ZANI SERAFINO s.r.l., 2016

www.serafinozani.it • info@serafinozani.it





SERAFINOZANI

SERAFINOZANI

INZANI

SERAFINOZANI

SERAFIN

SERAFINOZANI

INZANZANES

ZANI SERAFINO s.r.l.

Via Zanagnolo, 17 b 25066 Lumezzane Gazzolo (BS) Italy

Tel (+39) 030 872164 Fax (+39) 030 872545

www.serafinozani.it • info@serafinozani.it

SERAFINOZANI