

knIndustrie

09/2024

BEYOND BASIC cooking tools	3
PENTOLE pots and pans	33
COLTELLI E UTENSILI knives & tools	67
TAGLIERI cutting boards	77
VASSOI trays	95
CENTROTAVOLA GASTRONOMICI gastronomic centrepieces	103
ACCESSORI TAVOLA tableware accessories	129
TOVAGLIETTE placemats & runner	161
POSATE cutlery	167
ALZATE cake stands	199
EXPERIMENTAL COCKTAIL	209
BICCHIERI glasses	221
PIATTI plates	247
PIATTI GOURMET gourmet plates	353

Oltre la funzionalità, oltre la tradizione, con una grande attenzione al design. La collezione Beyond Basic unisce tutto ciò in un'antologia di prodotti differenti. Si distinguono per l'attenzione ai dettagli, innovazione e performance professionali, pensati con forme accattivanti e per essere efficienti nel loro utilizzo. Strumenti più tradizionali come pentole e tegami si affiancano ad utensili da cucina non convenzionali. La cucina si trasforma, grazie a knIndustrie, in un luogo di sperimentazione e di incontro multiculturale, in cui praticità ed estetica dialogano, per dare vita a creazioni uniche nel loro genere. *Beyond Basic, per la cottura specifica di ogni tipologia di cibo. Beyond functionality, beyond tradition, with great attention to design. The Beyond Basic collection combines all this in an anthology of different products. They stand out for their attention to detail, innovation and professional performance, designed with attractive shapes and for being efficient in their use. More traditional tools such as pots and pans sit alongside unconventional kitchen utensils. The kitchen is transformed, thanks to knIndustrie, into a place of experimentation and multicultural meeting, where practicality and aesthetics meet, to give life to one-of-a-kind creations. Beyond Basic, for specific cooking of each type of food.*

BEYOND BASIC

COOKING TOOLS



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 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 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-sticking 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 23 | GL10930TJ
ACCESSORI | ACCESSORIES
Manico in noce canaletto | Walnut handle
WP200NC



THE PASTA



nickel 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*



THE FRIED



iron

FUNCTIONS

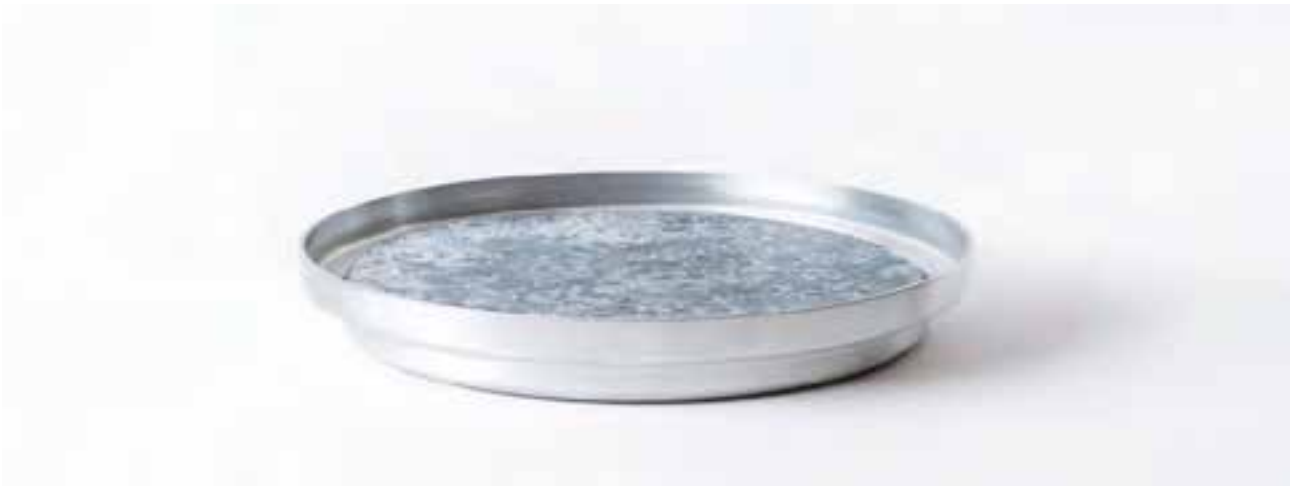
Frying
Friggere

MORE FUNCTIONS

Browning
Rosolare
Toasting
Tostare

MERITS

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



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



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*



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

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*



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
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

Milk kettle

Bollilatte

MORE FUNCTIONS

Bollire

Bollire

Bain-marie

Bagnomaria

MERITS

Ideally suited to go from
the cooktop to the table.

*Utilizzabile anche come
lattiera per il servizio in tavola.*



Casseruola | Casserole
Ø cm 36 | EB10236B
Tegame | Low casserole
Ø cm 36 | EB10336B



EAT BIG
BLACK



aluminum with
non-sticking coating

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



CRETE



design
Q-BIC
&
Brizzi+Riefenstahl studio

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



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

LADY ANNE



design
Lara Caffi

aluminum

FUNCTIONS

Coffee pot
Caffettiera

MERITS

The perfect blend between
the past coffee sets and
the elegant shapes of the future:
a coffee maker characterised
by timeless beauty.

*La perfetta sintesi tra i servizi
da caffè del passato e l'eleganza
delle forme del futuro:
una caffettiera dalla bellezza
atemporale.*



Caffettiera in alluminio 4 tazze | Aluminum coffee pot 4 cups
H 19,5 Ø 10,5 | LA21304B

LADY ANNE

BLACK



design
Lara Caffi

aluminum painted black

FUNCTIONS

Coffee pot
Caffettiera

MERITS

The refined Black finish
enhances its lines: the coffee
maker becomes the real
protagonist of the table.

*La sofisticata finitura Black
esalta le sue linee: la caffettiera
diventa la vera protagonista
della tavola.*



Caffettiera in alluminio 4 tazze | Aluminum coffee pot 4 cups
Ø cm 10,5 H 19,5 | LA21304W

LADY ANNE WHITE



design
Lara Caffi

aluminum painted white

FUNCTIONS

Coffee pot
Caffettiera

MERITS

Lady Anne is proposed in the elegant total white version to enrich the table with an object of great elegance and refinement.

Lady Anne viene proposta nell'elegante colorazione total white per portare a tavola un oggetto di grande eleganza e ricercatezza.



MATERIALS KETTLES



design
Matteo Thun
& Antonio Rodriguez

polished stainless steel,
pvd finish

MERITS

Materials, a collection of kettles made entirely of polished steel, mirrored, proposed in different PVD finishes, they add a touch of elegance to the table.

Materials, una collezione di bollitori interamente realizzati in acciaio effetto lucido, a specchio, proposti in diverse finiture pvd, aggiungono un tocco di eleganza alla tavola.

Bollitore pvd nero | Pvd black kettle

Ø cm 16 H 14,5 | CT0001204

Bollitore pvd oro | Pvd gold kettle

Ø cm 16 H 14,5 | CT0001205

Bollitore pvd rame | Pvd copper kettle

Ø cm 16 H 14,5 | CT0001206

Bollitore acciaio | Stainless steel kettle

Ø cm 16 H 14,5 | CT000120A

PENTOLE

POTS AND PANS



Padella saltapasta-Wok | Pasta pan-Wok
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



Manico-Pinza | Handle-Universal Tongs
cm 21 | AB200
Padella | Pan
Ø cm 20 | AB10520I
Ø cm 24 | AB10524I
Ø cm 28 | AB10528I
Ø cm 32 | AB10532I

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







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



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

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



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

NORMA

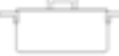


design
Piero Lissoni

triplly
shiny finishing



pot | pentola Ø cm 20 | 24



casserole | casseruola Ø cm 16 | 20 | 24



low casserole | low casseruola Ø cm 24 | 28



colatoio/cuoci vapore | colander Ø cm 24



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





Credits:
Photo Matthias Ziegler



NORMA
ICE



design
Piero Lissoni

triple
ice finishing



pot | pentola Ø cm 20 | 24



casserole | casseruola Ø cm 16 | 20 | 24



low casserole | low casseruola Ø cm 24 | 28



colatoio/cuoci vapore | colander Ø cm 24

Casseruola | Casserole
Ø cm 16 | NO10216S
Ø cm 20 | NO10220S
Ø cm 24 | NO10224S



Pentola alta | Pasta pot
Ø cm 20 | NO10120S
Ø cm 24 | NO10124S
Colatoio/cuoci vapore | Colander
Ø cm 24 | NO20224S



Tegame | Low casserole
Ø cm 24 | NO10324S
Ø cm 28 | NO10328S
Coperchio | Cover
Ø cm 16 | NO10016S
Ø cm 20 | NO10020S
Ø cm 24 | NO10024S
Ø cm 28 | NO10028S



Pentola alta | Pasta pot
Ø cm 26 | FW10126

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



Casseruola | Casserole
 Ø cm 20 | FW10220
 Ø cm 26 | FW10226
 Ø cm 30 | FW10230
 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

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

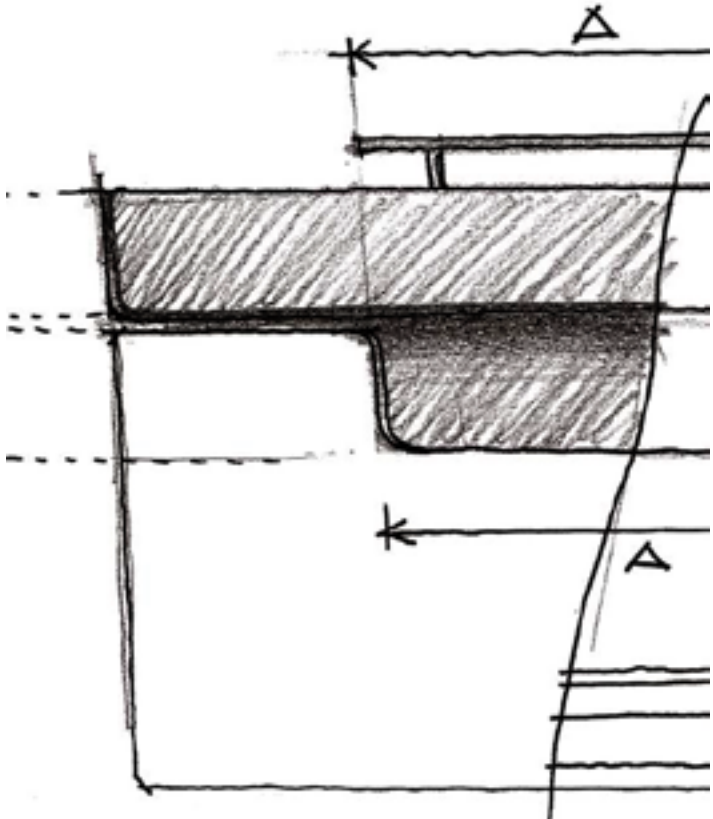
Ø cm 26 | FW10026A

Ø cm 30 | FW10030A

Ø cm 34 | FW10034A



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





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



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



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



2LID

design
Rodolfo Dordoni

stainless steel

An universal lid on steel. 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.

Un coperchio universale in acciaio. Il particolare pomolo, mantiene in posizione il cucchiaino durante la cottura dei cibi, ma non solo... aggiungendovi all'interno qualche goccia di aceto vi aiuterà ad eliminare qualsiasi odore in cucina.

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

ADATTATORE



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



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

SETTORI PASTA

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.
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.

COLTELLI E UTENSILI

KNIVES & TOOLS



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

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.



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 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



Coltello bistecca seghettato | Steak knife



Coltello spelucchino | Paring knife



Coltello pomodoro | Tomato knife

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





Coppia servire noce canaletto | Walnut serving pair
GL210JP



Cucchiaio risotto noce canaletto | Walnut rice spoon
GL209JP



Spatola noce canaletto | Walnut spatula
GL208JP

TAGLIERI

CUTTING BOARDS



WORKSTATION

design
Massimo Castagna

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.

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.



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 | wood | ceramic

FUNCTIONS

Tray
Vassoio
Chopping board
Tagliere

MORE FUNCTION

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Chopping board's reinterpretation
for the contemporary table.
*Una reinterpretazione del tagliere
per la tavola contemporanea.*



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



IN/TAGLIO

design
Lara Caffi

stainless steel | paperstone | ceramic

FUNCTIONS

Tray
Vassoio
Chopping board
Tagliere

MORE FUNCTION

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Paperstone's usage: a sustainable material that respects the environment
L'utilizzo del paperstone:
un materiale ambientalmente sostenibile



TAGLIERI SCULTURA

design
Sirine Graiaa

heat-treated ash

FUNCTIONS

Chopping board

Tagliere

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting

Servire e presentare

MERITS

Sculptures to be put on display
in the kitchen

Sculture da esporre in cucina

Tagliere - scultura | Chopping board-sculpture
cm 40x50 H 4 | MT301TS1
Tagliere - scultura | Chopping board-sculpture
cm 30x40 H 4 | MT301TS2



S/LAB

stainless steel | larch

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.

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.



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



BARRIQUE

wood | stainless steel

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.

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.



1.

2.

3.

Tagliere | Chopping board
1. Noce canaletto | walnut cm 27x17,6 H 2,5 | BO301NC
2. Rovere | oak cm 27x17,6 H 2,5 | BO301RO
3. Frassino | ash cm 27x17,6 H 2,5 | BO301FR
Set 3 pezzi | Set 3 pieces | BO30103



KN BOOK

design
Roberto Vaia

walnut | oak | ash wood

FUNCTIONS

Chopping board
Tagliere
Tray
Vassoio

MORE FUNCTIONS

Servign and presenting
Servire e presentare

MERITS

A decorative book
for your kitchen!
*Un libro decorativo
per la tua cucina!*



ESSENZE

walnut

FUNCTIONS

Tray

Vassoio

MORE FUNCTIONS

Chopping board

Tagliere

MERITS

Unique tray that enhances
the natural beauty of wood

*Vassoio unico che esalta
la bellezza naturale del legno*

Vassoio - tagliere in pero | Pear tray - chopping board
cm 70x18 | MT301PR
Vassoio - tagliere in ciliegio | Cherry tray - chopping board
cm 70x18 | MT301CL
Vassoio - tagliere in noce | Walnut tray - chopping board
cm 70x18 | MT301NO

VASSOI

TRAYS



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

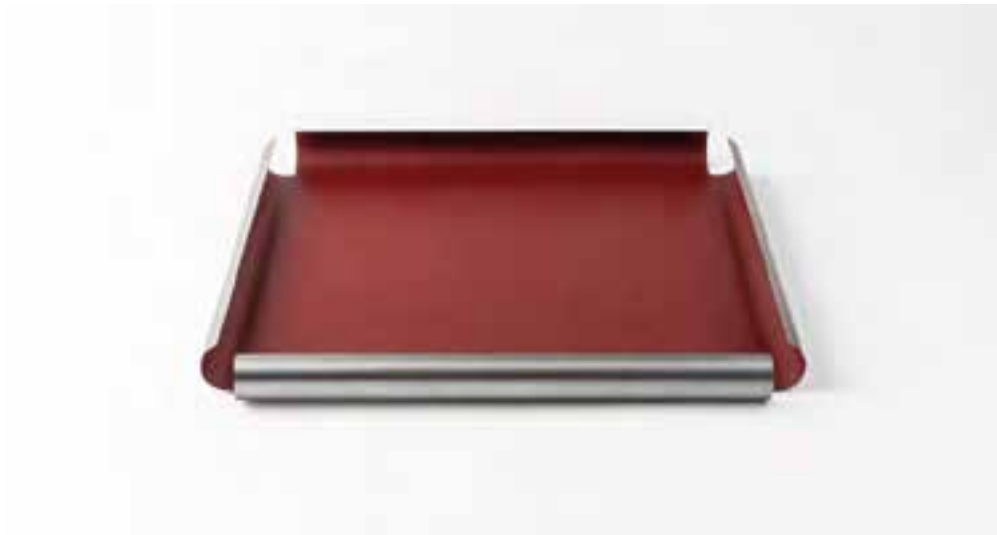


Vassoio in alluminio verniciato con manici in cuoio | Painted Aluminum tray with leather handles
Ø cm 50 GL314LL

LIVE/LY

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.

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.



Vassoio rettangolare | Rectangular tray
esterno: satinato - interno: avorio chiaro | out: satin - in: light ivory
cm 30x50xH3 | GA303A
Vassoio quadrato | Square tray
esterno: satinato - interno: rosso | out: satin - in: red
cm 40x40xH3 | GA301O
Vassoio pentagonale | Pentagonal tray
esterno: lucido - interno: senape | out: shiny - in: mustard
cm 33x35xH3 | GA302M

GARÇON

design
Rodolfo Dordoni
stainless steel

FUNCTIONS

Tray
Vassoio
Centrepiece
Centrotavola

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

The folded steel has
a dual function: decorative
and functional, that it to contain.
*L'acciaio piegato assume
una duplice funzione: decorativa
e di contenimento.*



Vassoio 1 | Tray 1
cm 40x22 H 3 | MT310TV40
Vassoio 2 | Tray 2
cm 45x25 H 3 | MT310TV45
Vassoio 3 | Tray 3
cm 50x30 H 3 | MT310TV50

KN-TILE

ash - eucalyptus finish
NeoClay™

FUNCTIONS

Tray

Vassoio

Trivet|support base
for hot containers

*Sottopentola|base di appoggio
per contenitori caldi*

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Reinterpretation of an object of
great simplicity through
the use of innovative materials
*Reinterpretazione di un oggetto di
grande semplicità attraverso
l'impiego di materiali innovativi*

[kn tables] When the kitchen meets the table: a contemporary vision

Il progetto [kn tables] è un percorso di interpretazione creativa legato ad nuovo concetto di CONVIVIALITÀ che l'azienda vuole esprimere, nel quale i prodotti knIndustrie diventano parte fondamentale di ogni dell'esperienza dedicata alla PRESENTAZIONE E ALLA FRUIZIONE DEL CIBO. Il protagonista è il CENTROTAVOLA GASTRONOMICO* che, per tutta la durata del pranzo, di un aperitivo, o di una cena, permette di servire con PRATICITÀ ed ELEGANZA, trasformandosi in un palcoscenico dove il cibo e gli oggetti diventano i fulcro del momento di condivisione. Questi elementi dalle generose dimensioni assumono una VALENZA DECORATIVA, come SCULTURE CONTEMPORANEE per arredare l'ambiente cucina o la sala da pranzo anche quando non in uso. Realizzati in DIVERSI MATERIALI quali legno, grès, acciaio vetro e marmo sono idonei al contatto con gli alimenti e grazie alla loro resistenza possono supportare anche pentole o contenitori di cottura ancora caldi. Così l'elemento funzionale di kn, dalla cucina, entra con eleganza nello spazio della tavola. *The project [kn tables] is a path of creative interpretation linked to a new concept of CONVIVIALITY which the company wishes to express. KnIndustrie products become the key players of every experience dedicated to the PRESENTATION AND THE USE OF FOOD. The protagonist is the GASTRONOMIC CENTREPIECE* which for the entire duration of a lunch, an aperitif, or a dinner, allows you to serve with EASE and ELEGANCE, transforms into a small stage where food becomes the key player. These elements of generous dimensions also assume a DECORATIVE VALUE as CONTEMPORARY SCULPTURES to adorn the kitchen or dining room. Produced in DIFFERENT MATERIALS such as wood, stoneware, stainless steel and glass, they are ideal for contact with food and thanks to their resistance, can also sustain still hot saucepans or baking containers. In this way the functional element of KN makes an elegant entrance from the kitchen to tabletops".*

*termine coniato da Sabrina Lazzereschi, food stylist che collabora con knIndustrie | *a term coined by Sabrina Lazzereschi - food stylist - in collaboration with knindustrie*

CENTROTAVOLA GASTRONOMICI GASTRONOMIC CENTERPIECES

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
vetro bronzo



knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
vetro bronzo



CENTROTAVOLA
GASTRONOMICO
IN VETRO

design
Sirine Graiaa

bronze glass

FUNCTIONS

Centrotavola gastronomico
Gastronomic centrepiece

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*



knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
vetro verde



knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
vetro verde



Centrotavola gastronomico in vetro verde | Gastronomic centerpiece in green glass
cm 60x20 H12 | VT320VVE





CENTROTAVOLA
GASTRONOMICO
ESSENZE

design
Sirine Graiaa

walnut wood and
stainless steel

FUNCTIONS

Centrotavola gastronomico
Gastronomic centrepiece

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*



116

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
easy



117

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
easy



CENTROTAVOLA
GASTRONOMICO
EASY

design
Sirine Graiaa

painted metal and NeoClay™

FUNCTIONS

Centrotavola gastronomico
Gastronomic centrepiece

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*



120

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
girevole bianco



121

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
girevole bianco



CENTROTAVOLA
GASTRONOMICO
GIREVOLE

design
Sirine Graiaa

stoneware and
anthracite painted metal

FUNCTIONS

Centrotavola gastronomico
Gastronomic centrepiece

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Each guest can
serve himself independently
by turning the tray.
*Ogni ospite può servirsi
autonomamente girando
il vassoio.*

122

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
girevole nero



123

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
girevole nero



Centrotavola gastronomico girevole nero | Black revolving Gastronomic centerpiece
cm Ø 50 H 13 | VT320GBK

124

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
fusion



125

knIndustrie
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO
fusion



CENTROTAVOLA
GASTRONOMICO
FUSION

design
Rodolfo Dordoni

painted aluminium and
travertine or wood

FUNCTIONS

Centrotavola gastronomico
Gastronomic centrepiece

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*

Centrotavola gastronomico Fusion in travertino | Fusion Gastronomic centerpiece in travertine
cm 60x20 H 8,5 | VT320FUT
Centrotavola gastronomico Fusion in legno | Fusion Gastronomic centerpiece in wood
cm 60x20 H 8,5 | VT320FUW



ACCESSORI TAVOLA

TABLEWARE ACCESSORIES



THE CEDAR
PLANK



da un' idea dello chef
Saulo della Valle

cedar plank and
stainless steel tray

FUNCTIONS

Smoking
Affumicazione

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Fat free cooking
Cottura senza grassi
Not treated natural material
Materiale naturale non trattato



DIY
ICE CREAM
“do it yourself”

da un' idea dello chef
Saulo della Valle

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!*



YELLOW BOX

design
Lara Caffi

acacia wood

FUNCTIONS

Sugar, spices,
cheese and sauces containers
*Contenitori per zuccheri, spezie,
formaggio e salse*

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Small work of art to be put on
display in the kitchen
*Piccola opera d'arte da esporre
in cucina*



Yellow Box N°1 cm 19x14 h 8,5 + Yellow Box N°2 cm 20x18x8 | YB31500B



Yellow Box N°3 cm 16x16 h 5,5 | YB31503B



KN-JARS

glass | steel | cedar
FUNCTIONS
Sugar, spices, cheese and sauces
small containers
*Piccoli contenitori per zuccheri,
spezie, formaggio e salse*
MORE FUNCTIONS
Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS
Objects designed
with a new function
*Oggetti pensati
con una nuova funzione*



BARI 2.0

Walnut, tempered glass,
stainless steel and leather

FUNCTIONS

Cheese grater
Grattugia

MORE FUNCTIONS

Storing cheese
Conservare il formaggio

MERITS

Ideal for serve and store
the cheese
in an elegant way
*Ideale per servire e
conservare il formaggio in
modo elegante*



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



PANE CALDO



platinic silicone

FUNCTIONS

Heating bread

Scaldare il pane

MORE FUNCTIONS

Bread basket

Cestino pane

MERITS

You can heat and
present the bread directly
on the table.

*Puoi scaldare il pane e
portarlo direttamente sulla tavola.*



SHAPELESS

borosilicate

FUNCTIONS

Bread bin

Portapane

MERITS

Shapeless is the bread bin in borosilicate glass, made from a folded and flattened cylinder. Its particular production process, makes each item different from the other.

Shapeless è il portapane in vetro borosilicato, realizzato a partire da un cilindro schiacciato e piegato, e che proprio per la sua particolare produzione, permette di ottenere ciascun cesto pane uno diverso dall'altro.



DIARIO

stainless steel
with ceramic-polymer
composite coating

FUNCTIONS

Jug
Brocca

MORE FUNCTIONS

Vase
Vaso

MERITS

Colored pitchers
that brighten up table
*Brocche colorate
che vivacizzano la tavola*

Brocca Arancio | Orange Jug
LT 2 Ø cm 13 x H 20 | MT319DOR
Brocca Gialla | Yellow Jug
LT 2 Ø cm 13 x H 20 | MT319DYE
Brocca Azzurra | Light Blue Jug
LT 2 Ø cm 13 x H 20 | MT319DLB
Brocca Marrone | Brown Jug
LT 2 Ø cm 13 x H 20 | MT319DBR



Brocca Oro | Gold Jug
LT 2 Ø cm 13 x H 20 | MT319DGL



150
knIndustrie
KN GLACETTE
Bronze



151
knIndustrie
KN GLACETTE
Bronze



KN GLACETTE

aluminum
with ceramic-polymer
composite coating

FUNCTIONS

Ice bucket

Secchio ghiaccio

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting

Servire e presentare

MERITS

Maintaining during the entire
meal the correct temperature
of wine, but also water or
other kinds of soft drinks.

*Mantenere per tutto il pasto
la corretta temperatura del vino,
ma anche acqua o
bibite di altro genere.*





Piastrella Blu | Blue-Gray Tile
cm 19,7 x 19,7 x H 0,5 | MT305TPB
Piastrella Marrone | Brown Tile
cm 19,7 x 19,7 x H 0,5 | MT305TPM
Piastrella Tortora | Dove-grey Tile
cm 19,7 x 19,7 x H 0,5 | MT305TPT



KN-TILE

ash - eucalyptus finish
NeoClay™

FUNCTIONS

Tray

Vassoio

Trivet | support base
for hot containers

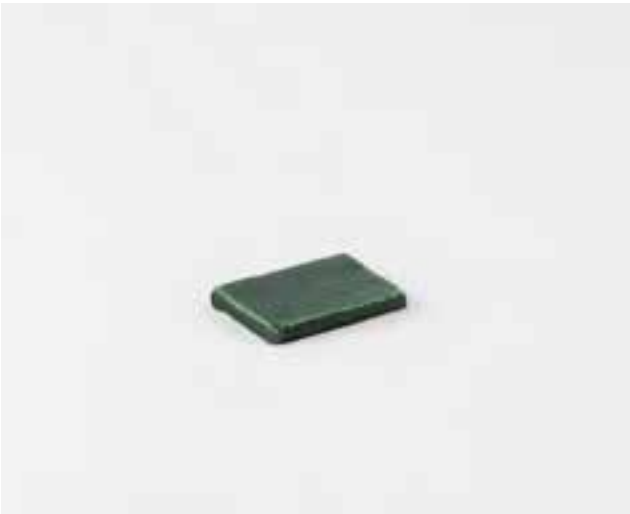
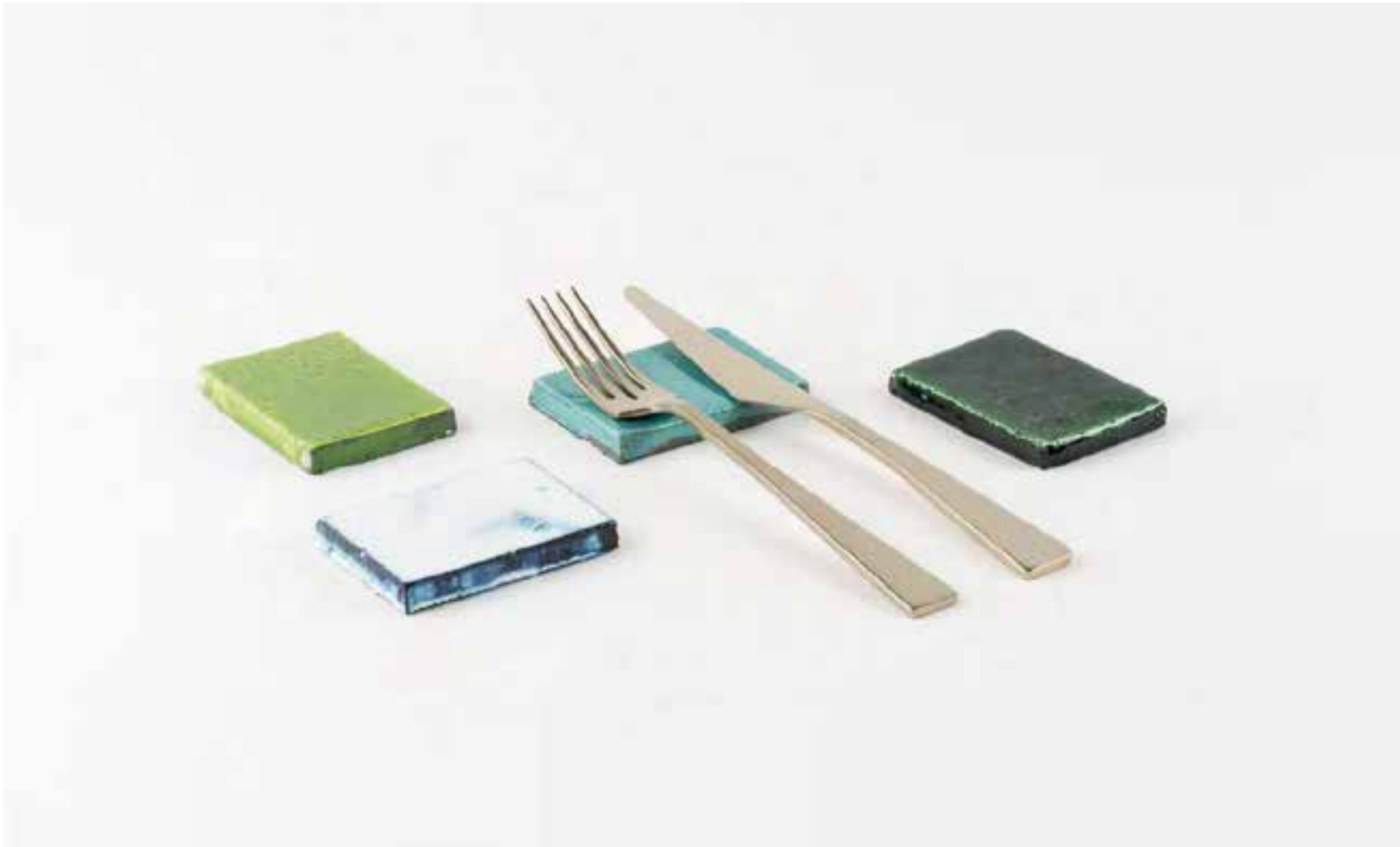
*Sottopentola | base di appoggio
per contenitori caldi*

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Reinterpretation of an object of
great simplicity through
the use of innovative materials
*Reinterpretazione di un oggetto di
grande semplicità attraverso
l'impiego di materiali innovativi*



POGGIAPOSATE

manrique
hand-glazed extruded stoneware

FUNCTIONS

Cutlery rests
Poggiaposate

MERITS

Tiles with a particular
material finish and with
bright colors
to liven up the table.
*Piastrelle dalla particolare
finitura materica e
dai colori vivaci
per ravvivare la tavola.*

Poggiaposate azzurro | Light blue cutlery rest
Ø cm 8 x 5,5 | MT222RLB
Poggiaposate in gres bianco | White cutlery rest
Ø cm 8 x 5,5 | MT222RWH
Poggiaposate verde chiaro | Light green cutlery rest
Ø cm 8 x 5,5 | MT222RLG
Poggiaposate verde scuro | Dark green cutlery rest
Ø cm 8 x 5,5 | MT222RDG



SOTTOBOTTIGLIA

manrique
hand-glazed extruded stoneware

FUNCTIONS

Bottle coaster

Poggiabottiglia

MERITS

Tiles with a particular finish,
whose hexagonal shape
also makes them ideal for
recreating modular compositions
on the table.

*Piastrelle dalla particolare
finitura, la cui forma esagonale
le rende ideali anche per ricreare
delle composizioni modulari
sulla tavola.*

TOVAGLIETTE

PLACEMATS & RUNNER



Tovaglietta sabbia|Sand placemat
cm 45x35 | 90154535102
Tovaglietta grigio chiaro|Light Grey placemat
cm 45x35 | 9015453579



Tovaglietta verde acqua| Water green placemat
cm 45x35 | 9015453580
Tovaglietta azzurro| Light blue placemat
cm 45x35 | 9015453587
Tovaglietta marrone-grigio| Brown /grey placemat
cm 45x35 | 901545359261
Tovaglietta antracite| Anthracite placemat
cm 45x35 | 9015453597



SPOTLESS

Erfoud dyed Acrylic

FUNCTIONS

Placemats and runner
Tovagliette e runner

in-outdoor

stain resistant

water repellent

bleach cleanable

breathable

to light colour fast



Runner sabbia|Sand runner
cm 45x140 | 901545140102
Runner grigio chiaro|Light grey runner
cm 45x140 | 90154514079
Runner verde acqua|Water green runner
cm 45x140 | 90154514080

Runner azzurro | Light blue runner
cm 45x140 | 90154514087
Runner marrone/grigio | Brown/grey runner
cm 45x140 | 9015451409261
Runner antracite| Anthracite runner
cm 45x140 | 90154514097



Runner sabbia|Sand runner
cm 45x250 | 901545250102
Runner grigio chiaro|Light grey runner
cm 45x250 | 90154525079
Runner verde acqua|Water green runne
cm 45x250 | 90154525080

Runner azzurro | Light blue runner
cm 45x250 | 90154520587
Runner marrone/grigio | Brown/grey runner
cm 45x250 | 9015452509261
Runner antracite| Anthracite runner
cm 45x250 | 90154525097

POSATE

CUTLERY



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

ZEST

ZE

design

Rodolfo Dordoni

stainless steel

finishings

shiny

sw

black

champ.

○

●

●

●

01

02

10

06

☞

901

☞

902

☞

903

☞

904

☞

905

☞

906

☞

907

☞

908

169
knIndustrie
ZEST
Ice Black

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



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



BRICK LANE		
BL		
stainless steel		
finishings		
sw	black	gold
02	04	05
		901
		902
		903
		904
		905
		906
		907
		908
		909
		910
		911
		801
		803
		804
		809
		812

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

176

knIndustrie

'800 Shiny



'800

009

stainless steel

finishings

shiny champ. Ice

000 300 500

 01 02

03

95

07

 04 05 06

09

33

 17 36 38

39

19

40

 41

from our
SchönhuberFranchi collection

177

knIndustrie

Champagne '800



Champagne

Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00939904

Set 24 pz | Set 24 pcs 00939924

Lucida | Shiny

Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00909904

Set 24 pz | Set 24 pcs 00909924



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



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



FOO'D

008

design
Davide Oldani
stainless steel

finishings

shiny sw champ.

○

000

●

200

●

300

01

02

03

07

04

05

06

08

EN

EM

ED

EF

from our
SchönhuberFranchi collection

Forchetta Passepartout | Passepartout Fork
Forchetta Pastalunga | Pastalunga Fork





DEM
DM

design
Massimo Castagna

stainless steel

finishings

sw

02

-  901
-  902
-  903
-  904

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

186
knIndustrie
DEM 16 pz



187
knIndustrie
16 pz DEM



DEM
16 PZ
DM

design
Massimo Castagna

stainless steel
stone washed finishing

-  x4
-  x4
-  x4
-  x4

Stone washed
Set 16 pz + stand | Set 16 pcs with stand | DM99816S



Nero | Black
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009J9904
Set 24 pz | Set 24 pcs 009J9924
Set 16 pz| Set 16 pcs 009J9916



801
009
steel | thermoplastic handle

finishings

black

●

J00

white

○

K00

 01

 02

 03

 07

Bianco | White
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009K9904
Set 24 pz | Set 24 pcs 009K9924
Set 16 pz| Set 16 pcs 009K9916



'700
ST

stainless steel
finishings
satin sw
15 02

- 901
- 902
- 903
- 904
- 905
- 906
- 907
- 908
- 803
- 809

Satinato | Satin
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ST98504
Set 24 pz | Set 24 pcs ST98524
Stone Washed
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ST99804
Set 24 pz | Set 24 pcs ST99824



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



Lucida | Shiny
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00709904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 00709924

938

007

stainless steel

finishings

shiny

sw

ice

○

●

●

000

200

500

01

02

03

07

04

05

06

08

09

13

63

74

from our

SchönhuberFranchi collection



QUEEN S

006

stainless steel

finishings
shiny

0

000

01

02

03

07

04

05

06

08

01

02

03

07

04

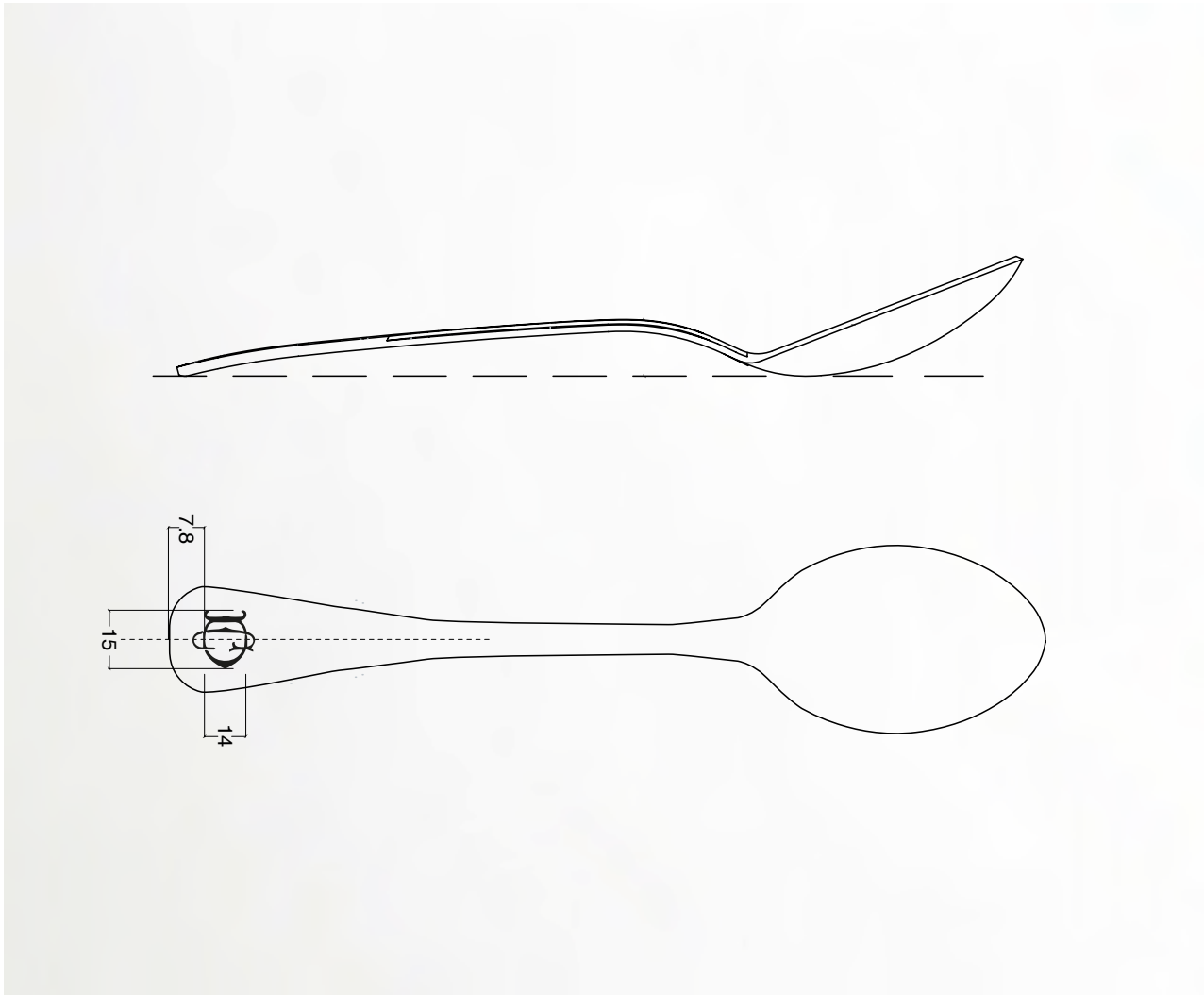
05

06

08

from our

SchönhuberFranchi collection



QUEEN S

BESPOKE

V_

stainless steel

finishings
shiny

0

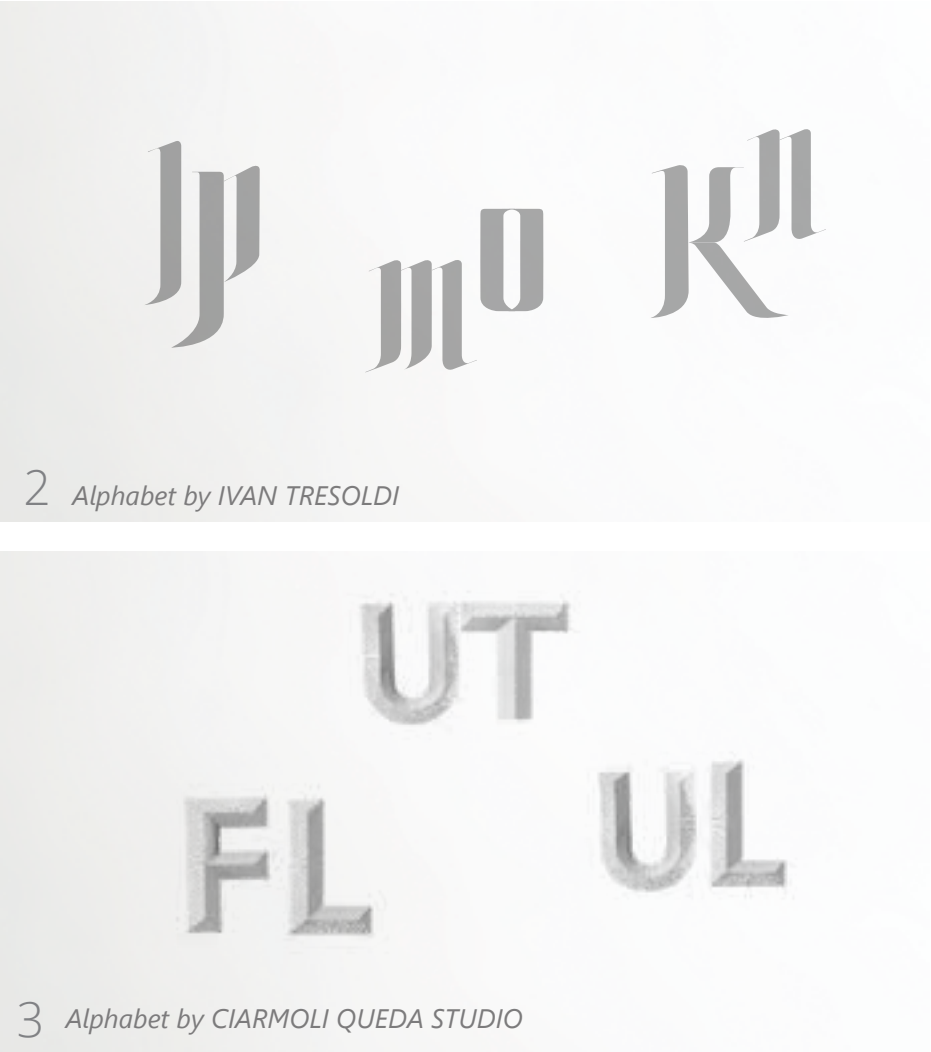
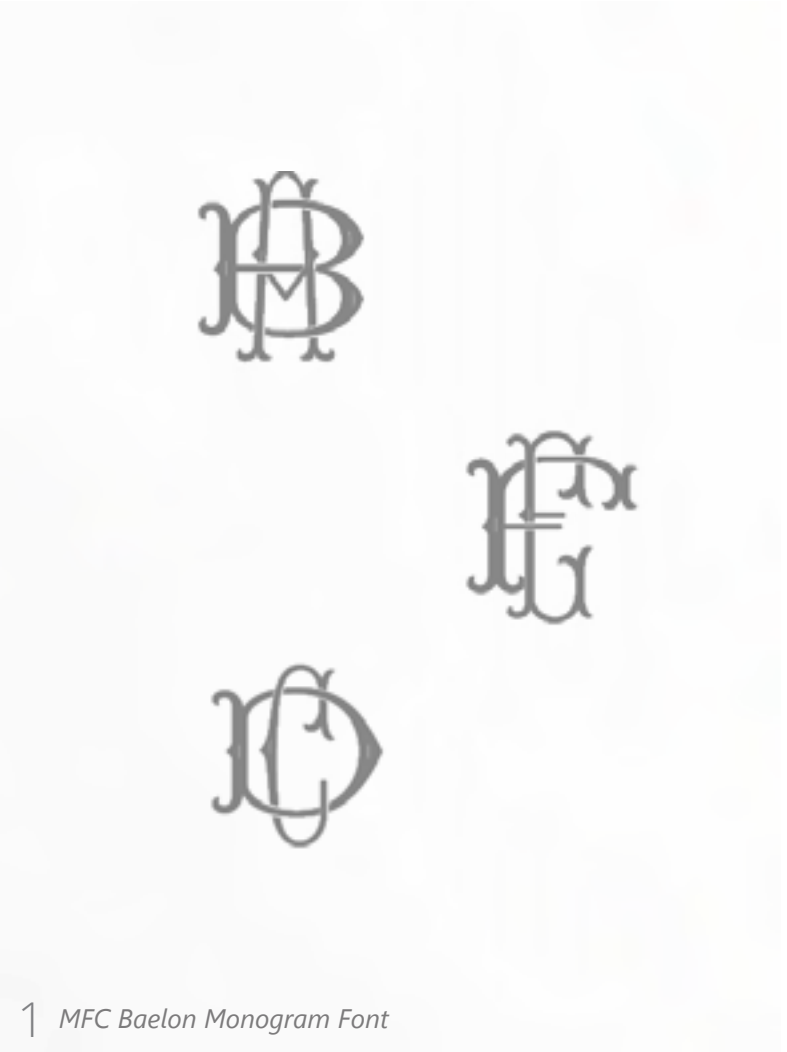
000

The Queen S collection can also be personalized. A simple characterization that makes the product unique. Personalization is lasered, choosing from the 3 proposed features.

La collezione Queen S può essere personalizzabile. Una semplice caratterizzazione che rende il prodotto unico. La personalizzazione è realizzata a laser, scegliendo tra i 3 caratteri proposti.

from our

SchönhuberFranchi collection



Cucchiaino tavola Table spoon	Cucchiaino frutta Dessert spoon
00600001V_**	00600004V_**
Forchetta tavola Table fork	Forchetta frutta Dessert fork
00600002V_**	00600005V_**
Coltello tavola Table knife	Coltello frutta Dessert knife
00600003V_**	00600006V_**
Cucchiaino caffè Coffee spoon	Cucchiaino moka Moka spoon
00600007V_**	00600008V_**

** iniziali personalizzazione- custom initials



ALZATE
CAKE STANDS



ELLA

design
Maurizio Lai

painted steel

FUNCTIONS

Cake stand
Alzata

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*

Alzata rotonda | Round cake stand
Ø cm 32 x H 16 | EL309TR



YPSILON

design
Marcello Ziliani

stainless steel with
stone washed finishing

FUNCTIONS

Cake stand
Alzata

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*

from our
SchönhuberFranchi collection



CUBE

design
Marcello Ziliani

stainless steel with
stone washed finishing

FUNCTIONS

Cake stand
Alzata

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting
Servire e presentare

MERITS

Versatile and elegant
protagonist of the table
*Versatile ed elegante
protagonista della tavola*

from our
SchönhuberFranchi collection



EXPERIMENTAL

COCKTAIL

210
knIndustrie
MULE COPPER MUG



211
knIndustrie
MULE COPPER MUG



MULE
COPPER
MUG

design
Lara Caffi

copper with
stone washed finished

FUNCTIONS

Mule copper mug
Bicchieri per moscow mule

MORE FUNCTIONS

Acqua/birra
Water/beer

MERITS

Keep the temperature
stable

*Mantiene la temperatura
stabile*



Cannuccia acciaio | Steel straw
cm 18 x 0,8 | GL81301



Bicchieri in terracotta | terracotta glass
cl 42,5 Ø cm 8 H cm 14,5 | 246000010

CAST
AWAY

design
Sabrina Lazzereschi

terracotta

FUNCTIONS
Gin tonic glass
Bicchiere per gin tonic

MORE FUNCTIONS
Long drink
Long drink

MERITS
keep the temperature
stabile
*Mantiene la temperatura
stabile*

The perfect dimension for
your cocktail
*La dimensione perfetta per il
tuo cocktail*



Mixology
cl 34 H 6 | 246000007
Hot drink
cl 45 H 9,5 | 246000006
Sweet dream
cl 27 H 7 | 246000009





MATRIOSKA

design
Lara Caffi

aluminum stone washed and
anodized aluminum
bronze, gold, black

FUNCTIONS

Shaker

MORE FUNCTIONS

Magic box

Scatola magica

MERITS

Shaker with an original shape

Shaker dalla forma originale

Matrioska
Ø cm 9 H18
Bronze Anodized Aluminum | MA215BR
Gold Anodized Aluminum | MA215GL
Black Anodized Aluminum | MA215BK
Stone washed Aluminum | MA215SW



NOT/ICE

design
Lara Caffi

Ollar stone and
Steel container

FUNCTIONS

Refresh the drink

Rinfresca la bevanda

BICCHIERI

GLASSWARE



LIME
LINE

design
Lara Caffi

borosilicate glass

FUNCTIONS

Glasses
Bicchieri

MORE FUNCTIONS

Cocktails

MERITS

Lightness and strength
Leggerezza e resistenza

from our
SchönhuberFranchi collection

Tumbler basso | Small tumbler
cl 34 H cm 6 | 246000001
Tumbler medio | Medium tumbler
cl 38 H cm 8 | 246000003
Tumbler grande | Large tumbler
cl 45 H cm 9,5 | 246000004
Bibita | Highball
cl 39 H cm 14 | 246000002



LIME
LUX

design
Lara Caffi

borosilicate glass with
pvd finishing

FUNCTIONS

Glasses
Bicchieri

MORE FUNCTIONS

Cocktails

MERITS

Lightness and strength
Leggerezza e resistenza

from our
SchönhuberFranchi collection

Tumbler basso oro | Small tumbler gold
cl 34 H cm 6 | 246000001O
Tumbler medio oro | Medium tumbler gold
cl 38 H cm 8 | 246000003O
Tumbler grande oro | Large tumbler gold
cl 45 H cm 9,5 | 246000004O
Bibita oro | Highball gold
cl 39 H cm 14 | 246000002O

Tumbler basso platino | Small tumbler gold platinum
cl 34 H cm 6 | 246000001P
Tumbler medio platino | Medium tumbler platinum
cl 38 H cm 8 | 246000003P
Tumbler grande platino | Large tumbler platinum
cl 45 H cm 9,5 | 246000004P
Bibita platino | Highball platinum
cl 39 H cm 14 | 246000002P



Tumbler opaco/trasparente | Sandblasted/trasparent tumbler
cl 41 H cm 8,8 | 203211138
Tumbler molato satinato | Cut glass tumbler sandblasted
cl 28 H cm 8,8 | 203237195
Bibita molato satinato | Highball sandblasted
cl 37 H cm 16 | 203337195
Tumbler molato lucido | Cut glass tumbler
cl 28 H cm 8,8 | 203237196
Bibita molato lucido | Highball
cl 37 H cm 16 | 203337196

IN/TAGLI

design
Lara Caffi

glass
FUNCTIONS
Glasses
Bicchieri

MORE FUNCTIONS
Whisky glasses
Bicchieri per whisky

MERITS
Precious glass manufacturing
for a great elegance effect
*Preziosa lavorazione del vetro
per un effetto di grande eleganza*

from our
SchönhuberFranchi collection



Quadri Tumbler
cl 28 H cm 8,5 | 232800010
Righe Tumbler
cl 28 H cm 8,5 | 232800020
Rombi Tumbler
cl 28 H cm 8,5 | 232800030
Quadri Bibita
cl 44 H cm 16 | 232800110
Righe Bibita
cl 44 H cm 16 | 232800120
Rombi Bibita
cl 44 H cm 16 | 232800130

QUADERNI

design
Elisa Ossino

glass
FUNCTIONS
Glasses
Bicchieri

MORE FUNCTIONS
Cocktails

MERITS
Harmonious contrast between
the sandblasted graphic signs
and the brilliant surface
of the glass
*Contrasto armonioso tra
i segni grafici sabbiati e la brillante
superficie del vetro*

from our
SchönhuberFranchi collection





GROOVE

design
Lara Caffi

borosilicate glass

FUNCTIONS

Glasses and jug

Bicchieri e brocca

MERITS

The striped decoration,
with a clean and delicate design.
The name Groove indicates
the detail that elegantly
embellishes the very thin
borosilicate glass.

*Decoro rigato, dal design
pulito e delicato. Il nome stesso
Groove, in inglese "scanalatura",
indica il dettaglio che impreziosisce
con eleganza il vetro borosilicato
sottilissimo.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Tumbler quadro rigato | Striped square tumbler
cm 7x7 H 8 | 247000001
Tumbler tronco cono rigato | Striped truncated cone tumbler
Ø cm 6,5 (lower) / Ø 8,5 (upper) H 9 | 247000002
Brocca cilindrica rigata | Striped cylindrical jug
Ø cm 9 (external) H 23 | 247000003



Calice vino rosso | Red wine
cl 35 H 18 | 232700000
Calice vino bianco | White wine
cl 29 H 16 | 232700001
Flute
cl 27 H 20 | 232700005
Tumbler
cl 37 H 8,5 | 232700110



REGGIA

design
Matteo Thun

borosilicate glass

FUNCTIONS
Glasses
Bicchieri

MERITS
These aspects create emotional attachment and generate the ideal value of objects, transforming them into timeless pieces.
Realizzata in cristallo al Magnesio, la linea Reggia deve la sua bellezza senza tempo alle sue linee nette e alle trasparenze.

from our
SchönhuberFranchi collection



Credits:
Elena Caponi Studio
Photo Francesco Dolfo



Calice vino rosso | Red wine
cl 40 Ø cm 9,5 H 20,4 | 2341LI001
Calice vino bianco | White wine
cl 25 Ø cm 8,3 H 19,2 | 2341LI003
Flute
cl 22 Ø cm 7,2 H 23,1 | 2341LI029



Martini
cl 21 Ø cm 11,1 H 15,5 | 2341LI034
Calice acqua | Water glass
cl 50 Ø cm 9,9 H 22,5 | 2341LI020
Tumbler basso | Small tumbler
cl 30 Ø cm 8,6 H 9,2 | 2341LI018



LINES

glass

FUNCTIONS

Glasses

Bicchieri

MERITS

The particular surface creates lights and shadows between the container and the content, revealing the precious glass manufacturing, for a great elegance effect.

La particolare superficie crea un gioco di luci e ombre tra contenitore e contenuto, rivelando la preziosa lavorazione del vetro, per un effetto di grande eleganza.

from our
SchönhuberFranchi collection





Burgunder
cl 70,8 H cm 24,5 | 2340Q2000
Bordeaux
cl 64,4 H cm 25,5 | 2340Q2035
Vino Rosso | Red Wine
cl 56,8 H cm 25 | 2340Q2001
Vino Bianco | White Wine
cl 40,4 H cm 24,5 | 2340Q2003



Flute
cl 29,2 H cm 26 | 2340Q2029
Grappa
cl 6,5 H cm 19,5 | 2340Q2030

Q2

glass

FUNCTIONS

Glasses

Bicchieri

MERITS

Classic and contemporary shape, that maintains all the characteristics of a sommelier glass.

Forma che gioca tra classico e contemporaneo mantenendo tutte le caratteristiche del bicchiere da sommelier.

from our
SchönhuberFranchi collection



Tumbler piccolo - Small tumbler
cl 38 H cm 10| 2340Q2013
Tumbler grande - Large tumbler
cl 51,5 H cm 11 | 2340Q2022



Tumbler Whisky - Whisky tumbler
cl 37 H cm 10| 2340Q2015
Tumbler Whisky Grande - Whisky Large tumbler
cl 47 H cm 10,8 | 2340Q2016
Longdrink
cl 39 H cm 14,4 | 2340Q2012





Coppa Champagne | Champagne bowl
cl 30 | 2340Q2040

PIATTI

PLATES

FOOD & MOOD

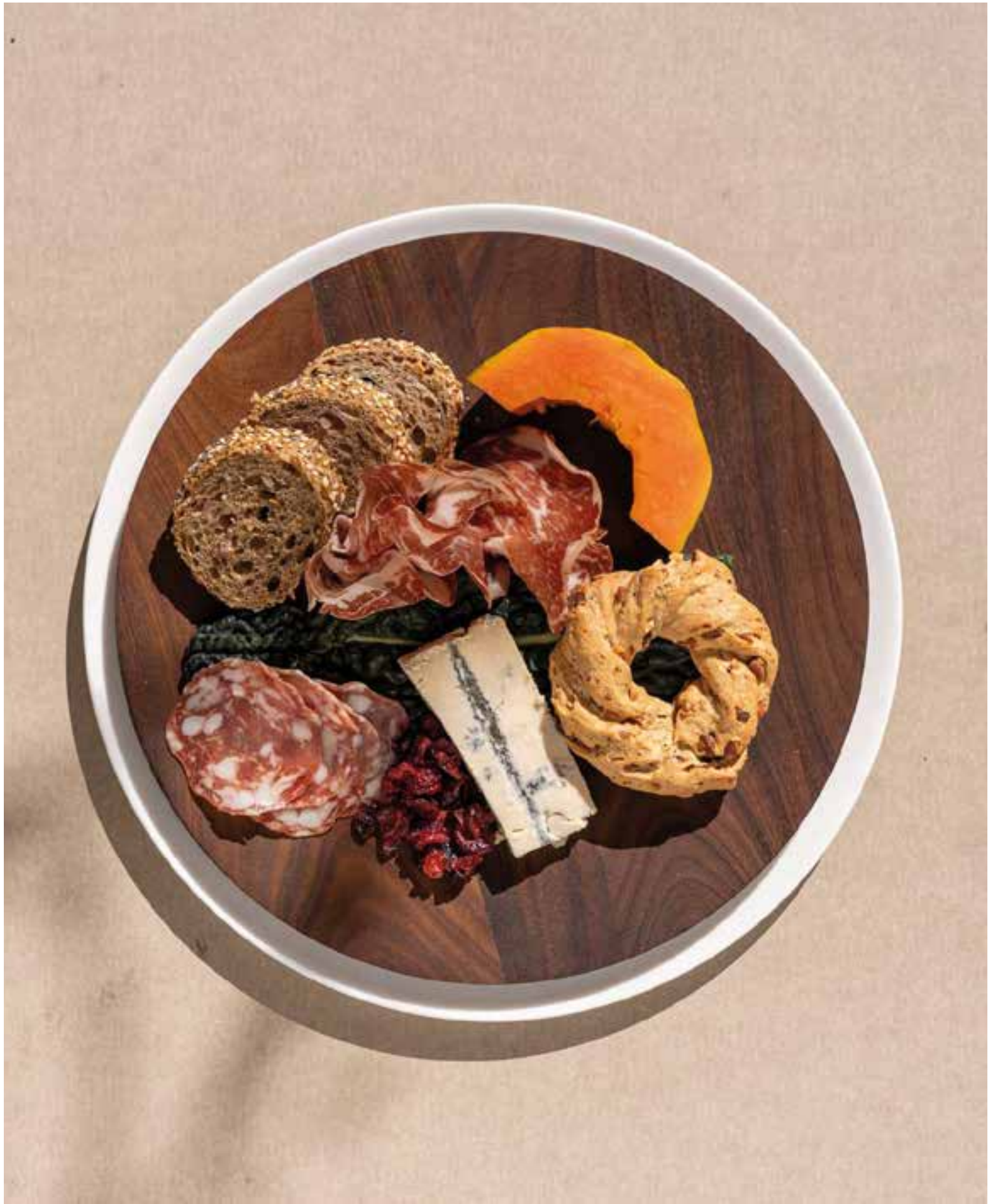
Un nuovo modo di concepire la tavola. Materiali forme e colori si mescolano creando un gioco affascinante e sofisticato. KnIndustrie propone una selezione di piatti, con l'obiettivo di trasferire l'esperienza professionale sulla tavola di tutti i giorni con un approccio più creativo, fatto di accostamenti di materiali come gres, vetro, legno e fine bone china rappresentativi di una cultura che sta diventando sempre più "fusion" e che secondo noi potrebbe essere il giusto mix tra ricerca ed eleganza... ma è solo un punto di partenza per dare libero sfogo alla creatività di ognuno. *A new way of conceiving the table. Materials, shapes and colours mix together creating a fascinating and sophisticated game. KnIndustrie proposes a selection of plates, with the aim of transferring professional experience to the everyday table with a more creative approach, made up of combinations such as stoneware, glass, wood and fine bone china, representative of a culture that is becoming more and more "fusion" and which in our opinion could be the right mix between research and elegance...but this is only a starting point to give way to the creativity of each one of us.*



COMPOSIZIONE MATERIALS

L'idea di questa composizione è di portare eleganza in tavola. Il noto “tagliere comune”, usato nell’ambito della ristorazione per servire salumi e formaggi, viene qui riproposto come piatto singolo abbondante, realizzato in legno di acacia. La silhouette pulita degli altri piatti mette invece in risalto la bellezza classica della fine bone china e la sua natura traslucida, resistente ed elegante. Il piatto dessert è quello della collezione Paesaggi di Elisa Ossino: il suo decoro in colore delicato lo rende particolarmente raffinato. *The idea of this composition is to bring elegance to the table. The well-known “common cutting board”, used in the catering sector to serve cured meats and cheeses, is proposed here as a generous single dish, made of acacia wood. The clean silhouette of the other plates instead highlights the classic beauty of fine bone china and its translucent, resistant and elegant nature. The dessert plate is from Elisa Ossino’s Paesaggi collection: it’s delicate coloured decoration makes it particularly refined.*







Piatto piano Antipasti/ formaggi | Flat plate appetizers/cheeses / ACACIA WOOD
Ø cm 27 | SV40227
Piatto piano Materials | Materials Flat plate / FBC
Ø cm 30 | 393000130S
Piatto fondo Materials |Materials soup plate / FBC
Ø cm 20 | 393000220S
Piatto dessert Righe | Dessert plate Righe / FBC
Ø cm 24,5 | 20203B0124S





PIATTI IN LEGNO

acacia wood

FUNCTIONS

Appetizers plate, bread plate

Piatto antipasti, piattino pane

MERITS

Made of acacia wood,
the new plates are resistant,
compact, ideal for appetizers
or serving bread and cheeses.

*In legno di acacia,
i nuovi piatti sono resistenti,
compatti, ideali
per antipasti o servire pane
e formaggi.*

Piatto piano Antipasti/ formaggi in legno | Wooden flat plate appetizers/cheeses
Ø cm 27 | SV40227
Piatino pane in legno | Wooden bread plate
Ø cm 16 | SV40216

COMPOSIZIONE SHABBYCHIC

Questa composizione rappresenta la perfetta proposta d' imperfezione controllata, dove il piatto antipasti blu, dalla particolare finitura pone in risalto la matericità del gres mentre i piatti decorati su progetto di Piero Lissoni, mescolano sapientemente suggestioni del passato e stile contemporaneo, ispirandosi alla visione poetica del fuori tono. Il piatto in vetro dalle linee pulite, realizzato in borosilicato, conferisce all'intera composizione un assetto armonico. *This composition represents the perfect proposal of controlled imperfection, where the blue appetizer plate, with it's particular finish highlights the materiality of the stoneware whilst the decorated plates by Piero Lissoni, cleverly mix suggestions of the past with contemporary style, drawing inspiration from the poetic vision of out of tune. The glass plate with clean lines, made of borosilicate , gives the entire composition a harmonious structure.*

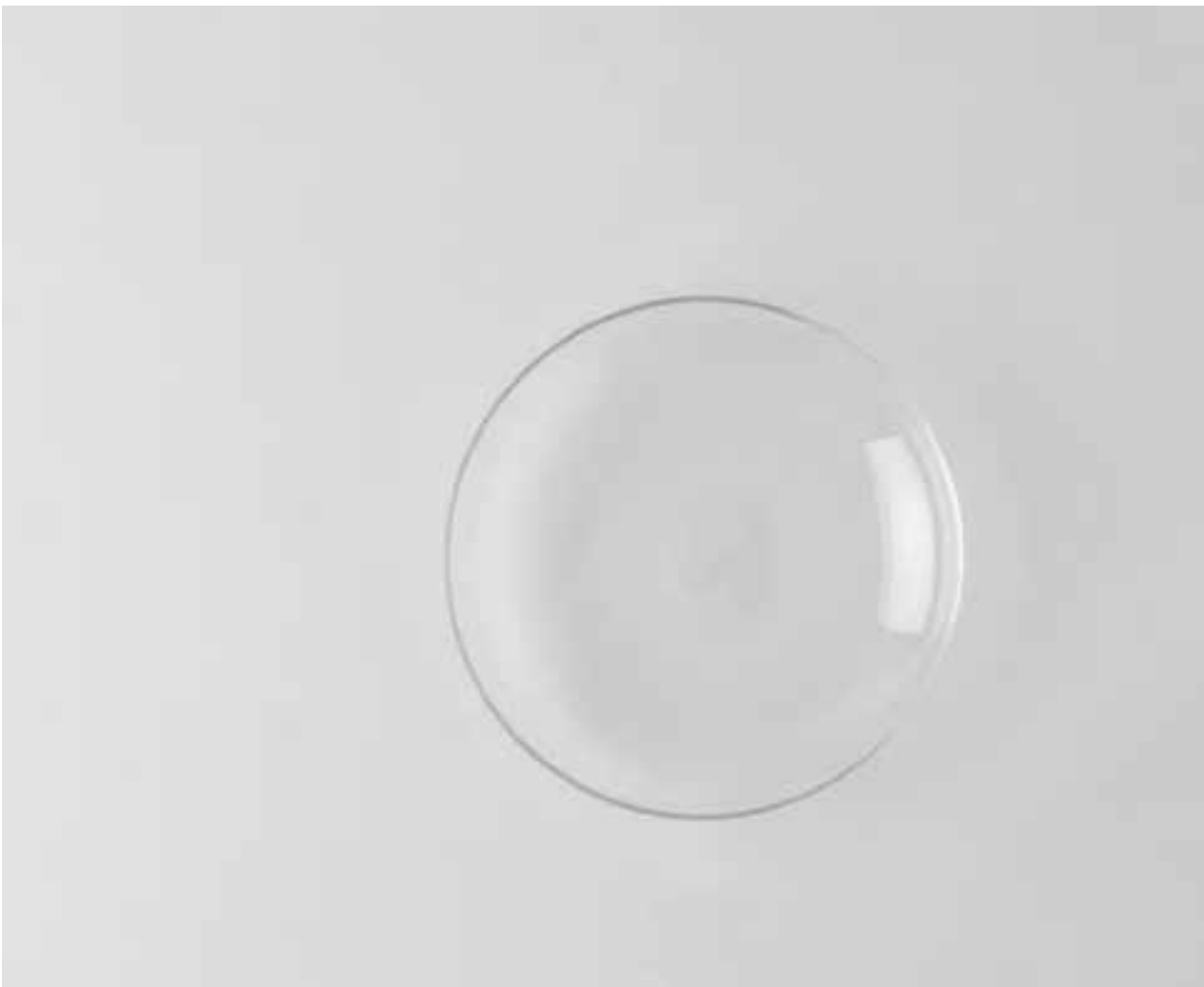








Piatto antipasti Solaria gres blu / Flat plate appetizers Solaria gres blu / STONEWARE
Ø cm 22 | 86262S122S
Piatto piano Fagiano| Flat plate Fagiano / FBC
Ø cm 27 | 19806B0127S
Piatto fondo in vetro| Soup glass plate / BOROSILICATE GLASS
Ø cm 20,8 | SV40120
Piatto dessert Pavone| Dessert plate Pavone / FBC
Ø cm 21 | 19805B0121S



PIATTO
IN VETRO

borosilicate glass

FUNCTIONS
Soup plate
Piatto fondo

MERITS
The glass plate with clean
and harmonious lines is made
of borosilicate, a material that
gives lightness and resistance.
*Il piatto in vetro
dalle linee pulite e armoniose,
è realizzato in borosilicato,
materiale che conferisce
leggerezza e resistenza.*

COMPOSIZIONE LEAVES

In questa composizione, non passa inosservato il piatto antipasti della collezione White Leaves: il segno grafico ricorda le venature delle foglie, per un'apparecchiatura unica ispirata alla natura. Il candore e la natura traslucida del fine bone china si accostano alla matericità del gres blu, ricreando così equilibrio e grande raffinatezza. *With this composition, the appetizer plate from White Leaves collection does not go unnoticed; the graphic mark recalls the veins of the leaves, for a unique table setting inspired by nature. The whiteness and translucent nature of fine bone china combine with the materiality of the stoneware, thus recreating balance and great refinement.*





KN introduce un piatto antipasti diverso dal tradizionale dessert. Questa scelta è motivata dall'esigenza di offrire un'esperienza culinaria completa e stimolante, che spazi dalla scoperta dei sapori all'esplorazione della presentazione. Il piatto antipasti su un piatto piano crea un gioco di sovrapposizione contemporaneo e creativo, che non solo soddisfa l'appetito ma anche stimola la vista e la fantasia. Questo permette di creare composizioni visive accattivanti, che catturano l'attenzione e pongono forte accento sul mondo gourmet. *KN introduces an appetizer plate different to the traditional dessert. This choice is motivated by the need to offer a complete and stimulating culinary experience, which ranges from the discovery of flavours to the exploration of presentation. The appetizer plate placed on a dinner plate creates a contemporary and creative overlapping game, which not only satisfies the appetite but also stimulates the sight and imagination. This allows the creation of captivating visually compositions, which capture attention and place strong emphasis on the gourmet world.*





Piatto antipasti White Leaves| Flat plate appetizers White Leaves / FBC
Ø cm 21 | 390000121S
Piatto piano Solaria gres blu| Flat plate Solaria gres blu / STONEWARE
Ø cm 28 | 86262S128S
Piatto fondo Solaria | Soup plate Solaria / FBC
Ø cm 23,5 | 187100201S
Piatto dessert Solaria gres blu | Dessert plate Solaria gres blu / STONEWARE
Ø cm 22 | 86262S122S



COMPOSIZIONE CIRCLES

“Il cerchio è la sintesi delle maggiori opposizioni. Unisce il concentrico e l'eccentrico in un'unica forma e in equilibrio. Delle tre forme primarie, punta più chiaramente alla quarta dimensione”.
[Vasilij Vasil'evič Kandinskij]
La quarta composizione è caratterizzata da elementi di grande espressività per creare una tavola dal gusto internazionale. Con i 3 piatti asimmetrici, Davide Oldani interpreta i materiali con un sofisticato gioco di trasposizione.
“The circle is the synthesis of the major oppositions. It unites concentric and eccentric in a unique shape and balance. Of the three primary shapes, it points more clearly towards the fourth dimension”
[Vasilij Vasil'evič Kandinskij]
The fourth composition is characterised by highly expressive elements to create a table with an international feel. With its 3 asymmetric plates, Davide Oldani interprets the materials with a sophisticated play of transposition.







Piatto antipasti Aida gres blu / Flat plate appetizers Aida gres blue / STONEWARE
Ø cm 21 | 86262A121S
Piatto piano Asimmetrico | Asimmetrico Flat plate / FBC
cm 30X29 | 398000129S
Piatto fondo Asimmetrico | Assimetrico Soup plate / FBC
cm 23X21 | 398000122S
Piatto dessert Asimmetrico antracite | Dessert plate Assimetrico anthracite / STONEWARE
cm 23X21 | 862610002S



I prodotti che compongono questa sezione nascono da specifiche esigenze studiate e create per i migliori hotel e ristoranti, un mondo in cui SchönhuberFranchi, azienda del Gruppo, è da molti anni leader. Sono oggetti che vogliono esprimere e rispondere al profondo cambiamento che sta caratterizzando la tavola, dove i piatti abbandonano la decorazione classica per diventare sempre più una sorta di piccolo palcoscenico per il cibo. Kn offre una selezione, con l'obiettivo di trasferire l'esperienza professionale al tavolo di tutti i giorni. *The products that make up this section were born from specific needs studied and created for top hotels and restaurants, a world in which SchönhuberFranchi, a company of the Group, has been a leader for many years. They are objects that want to express and respond to the profound change that is characterizing the table, where plates abandon the classic decoration to increasingly become a sort of small stage for food. Kn offers a selection, with the aim of transferring the professional experience to the everyday table.*





MATERIALS
SELECTION

design
Matteo Thun and
Antonio Rodriguez

fine bone china

The collection plays with different
dimensions and contemporary
shapes to bring a fresh look
at the table. The clean silhouette
highlights the classic beauty of
fine bone china.

*La collezione gioca con diverse
dimensioni e forme
contemporanee per portare un look
fresco in tavola. La silhouette pulita
mette in risalto la bellezza classica
della fine bone china.*

from our
SchönhuberFranchi collection

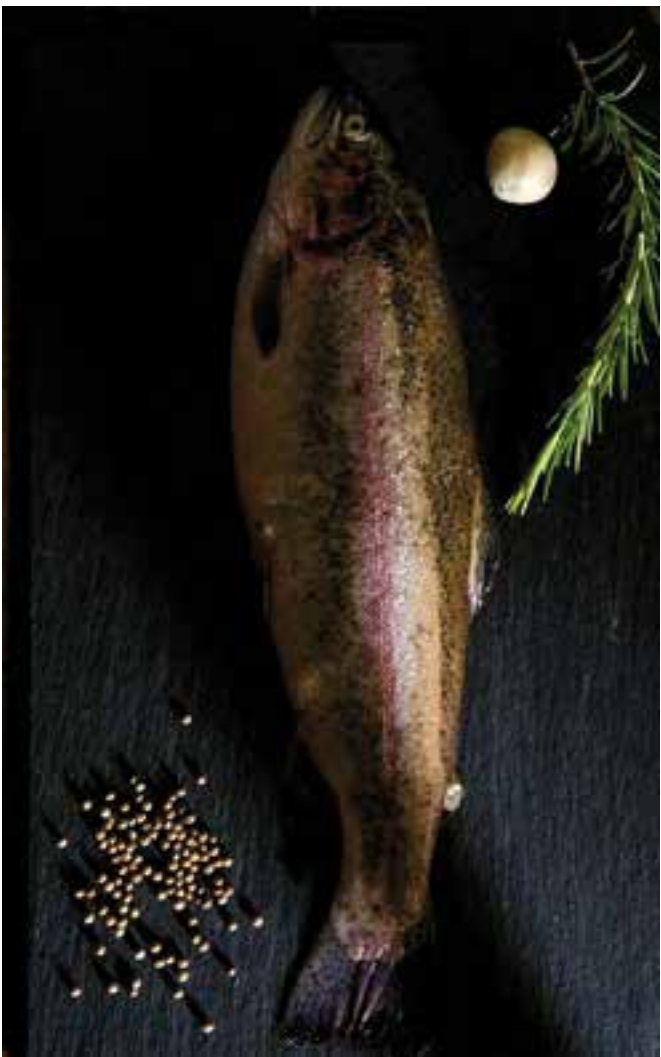
Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 393000127S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 20 H 3 | 393000220S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 20 | 393000120S

286
knIndustrie
MATERIALS SELECTION
fine bone china



Piatto portata ovale | Oval platter
cm 27 | 391000105

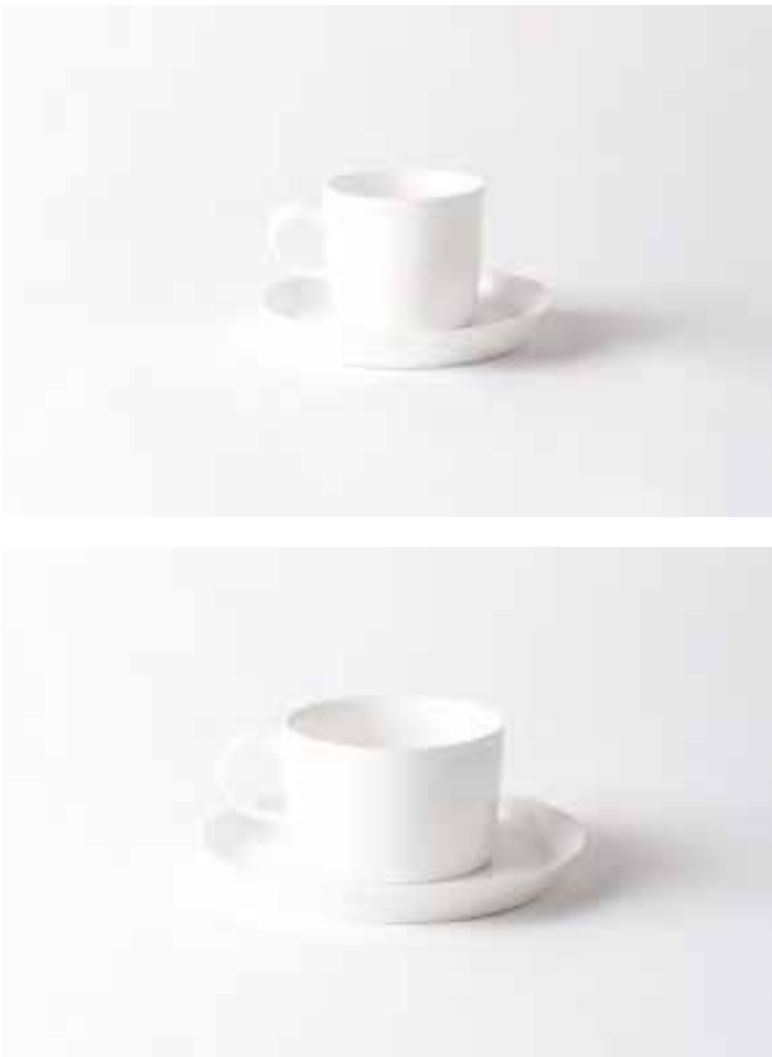
287
knIndustrie
MATERIALS SELECTION
fine bone china



Piatto portata rettangolare | Rectangular platter
cm 31,5x21,5 | 391000022



Coppetta | Bowl
Ø cm 16 H 4,5 | 393000416



Tazza caffè | Coffee cup
cl 10 | 391000480 - s.tz. 391000481
Tazza tè | Tea cup
cl 25 | 391000470 - s.tz. 391000471
Mug
cl 44 | 391000510



290
knIndustrie
REGGIA SELECTION
fine bone china



291
knIndustrie
REGGIA SELECTION
fine bone china



REGGIA
SELECTION

design
Matteo thun

fine bone china

Reggia is like a sumptuous
rhapsody in white
with rounded, soft- toned
Fina Bone China.
*Reggia è una linea
scandita dall'accostamento
delle morbide rotondità
della Fine Bone China.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 28 | 200000R03
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 200000R04
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 23 | 200000R01

292
knIndustrie
REGGIA SELECTION
fine bone china



Piatto portata ovale | Oval platter
cm 30 | 200000R08

293
knIndustrie
REGGIA SELECTION
fine bone china



Insalatiera | Salad bowl
Ø cm 22 | 391000009
Ø cm 27 | 391000010

294
knIndustrie
REGGIA SELECTION
fine bone china



Ciotola | Bowl
Ø cm 15 | 391000008

295
knIndustrie
REGGIA SELECTION
fine bone china



Tazza caffè | Coffee cup
cl 10 | 200000R19 - s.tz. 200000R20
Tazza cappuccino | Cappuccino cup
cl 20 | 200000R17- s.tz. 200000R18
Tazza tè | Tea cup
cl 30 | 200000R15 - s.tz. 200000R16
Teiera | Teapot
cl 45 | 200000R14



296
knIndustrie
AIDA SELECTION
fine bone china



297
knIndustrie
AIDA SELECTION
fine bone china



AIDA
SELECTION

fine bone china

Aida reinterprets
fine bone china's timeless
elegance ideal for gracing
with spontaneity
and contemporary refinement
a vast array of dining scenarios.

*La linea Aida reinterpreta
l'eleganza senza tempo
del Fine Bone China con
forme armoniche,
ideali per portare in tavola
un gusto contemporaneo.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 197000122
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 20,8 | 197000126
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 22,5 | 197000124

298
knIndustrie
AIDA SELECTION
fine bone china



Piatto portata ovale | Oval platter
cm 36 | 197000132

299
knIndustrie
AIDA SELECTION
fine bone china



Insalatiera | Salad bowl
Ø cm 20,3 | 197000128
Coppetta Coupe | Coupe bowl
Ø cm 14 | 197000120





Tazza moka impilabile | Stackable moka cup
cl 10 | tz. 197000133 - s.tz. 197000134
Tazza impilabile | Stackable cup
cl 25 | tz. 197000135 - s.tz.197000136
Teiera | Teapot
cl 75 | 187000536

302
knIndustrie
AIDA GRES BLU
stoneware



303
knIndustrie
AIDA GRES BLU
stoneware

AIDA GRES BLU

stoneware

The materiality of the stoneware makes them nique and particular, ideal for creating a truly special table top.

La matericità del gres blu li rende unici e particolari, ideali per ricreare una tavola speciale.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 86262A127S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 21,5 | 86263A221S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 21 | 86262A121S



Piatto piano Bordo Sfumato | Flat plate Bordo sfumato
Ø cm 27 | 19825B0127S
Piatto fondo Bordo Griglia | Soup plate Bordo Griglia
Ø cm 23 | 19821B0223S
Piatto frutta Pavone | Dessert plate Pavone
Ø cm 21 | 19805B0121S



SHABBYCHIC SELECTION

design
Piero Lissoni

fine bone china

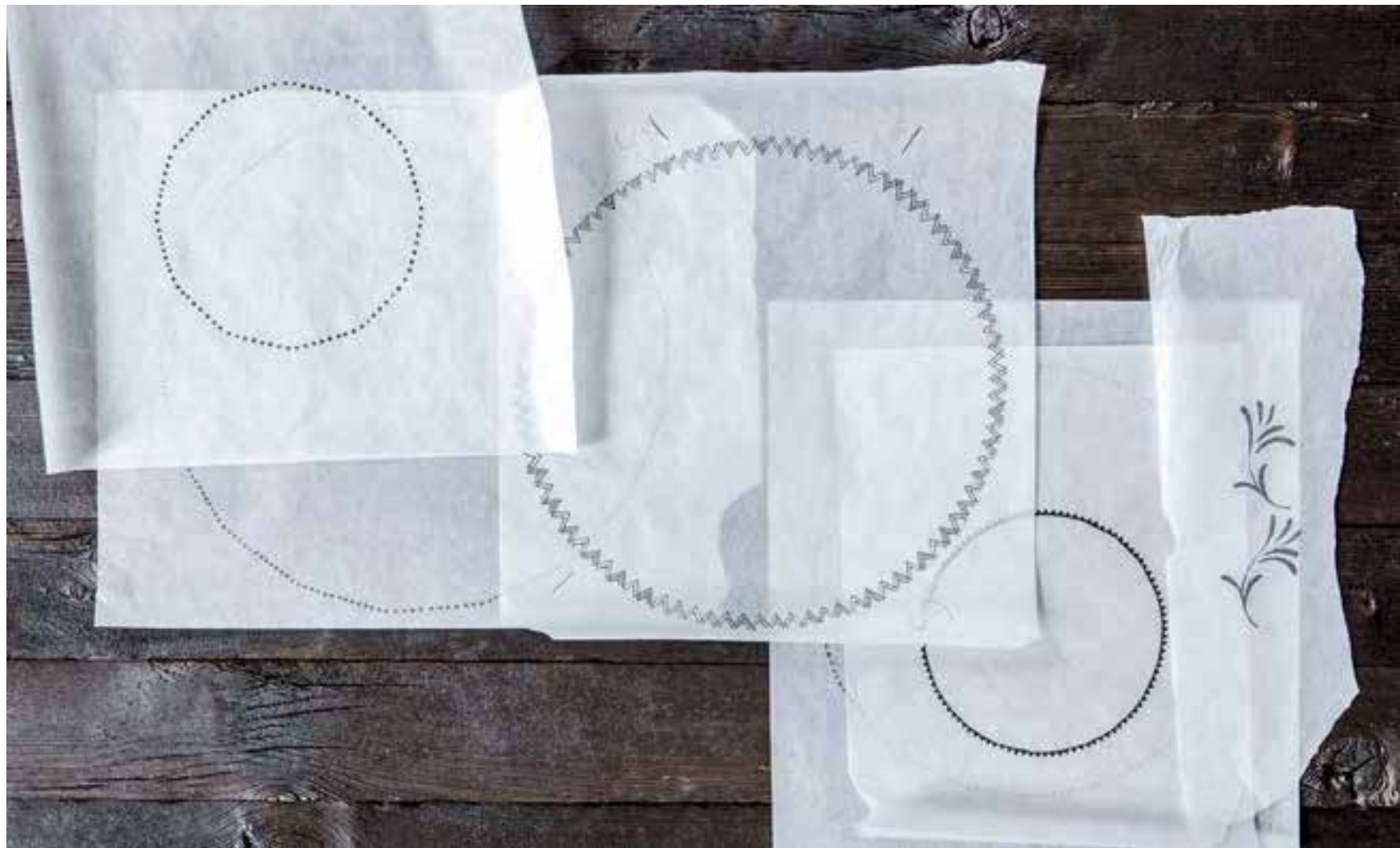
“This collection for
Schönhuberfranchi is my
proposition of controlled
imperfection”.

*“Questa collezione per
SchönhuberFranchi è la mia
proposta di imperfezione
controllata”*

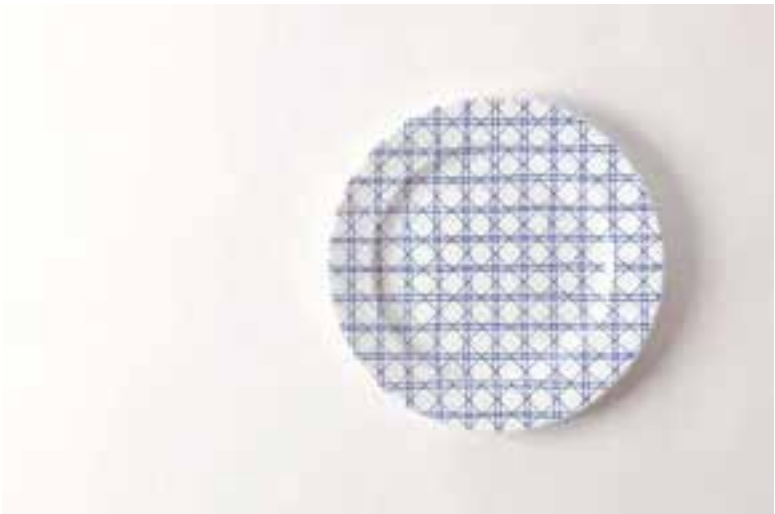
Piero Lissoni

from our
SchönhuberFranchi collection

306
knIndustrie
SHABBYCHIC
fine bone china



307
knIndustrie
SHABBYCHIC
fine bone china



Piatto piano Fagiano | Flat plate Fagiano
Ø cm 27 | 19806B0127S
Piatto fondo Bordo Sfumato | Soup plate Bordo sfumato
Ø cm 23 | 19814B0223S
Piatto frutta Paglia di Vienna | Dessert plate Paglia di Vienna
Ø cm 21 | 19824B0121S



SOLARIA SELECTION

fine bone china

The classic but essential lines, with their broad rim and softly raised edge that reflect the light playfully making them ideal for modern, fresher settings. *Le linee classiche ma essenziali, l'ampia falda ed il bordo morbidamente rialzato offrono preziosi giochi di luce.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 28,5 | 187100102S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23,5 | 187100201S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 22,5 | 187100105S



Piatto portata ovale | Oval platter
cm 36 | 187000302



Insalatiera Rotonda | Round salad bowl
Ø cm 24 | 187000305
Coppetta Rotonda | Round bowl
Ø cm 14 | 187000213



Tazza caffè | Coffee cup
cl 10 | 187000411 - s.tz. 187000461
Tazza cappuccino | Cappuccino cup
cl 22 | 187000403 - s.tz. 187000453
Teiera | Teapot
cl 75 | 187000536



312
knIndustrie
SOLARIA GRES BLU
stoneware



313
knIndustrie
SOLARIA GRES BLU
stoneware

SOLARIA GRES BLU

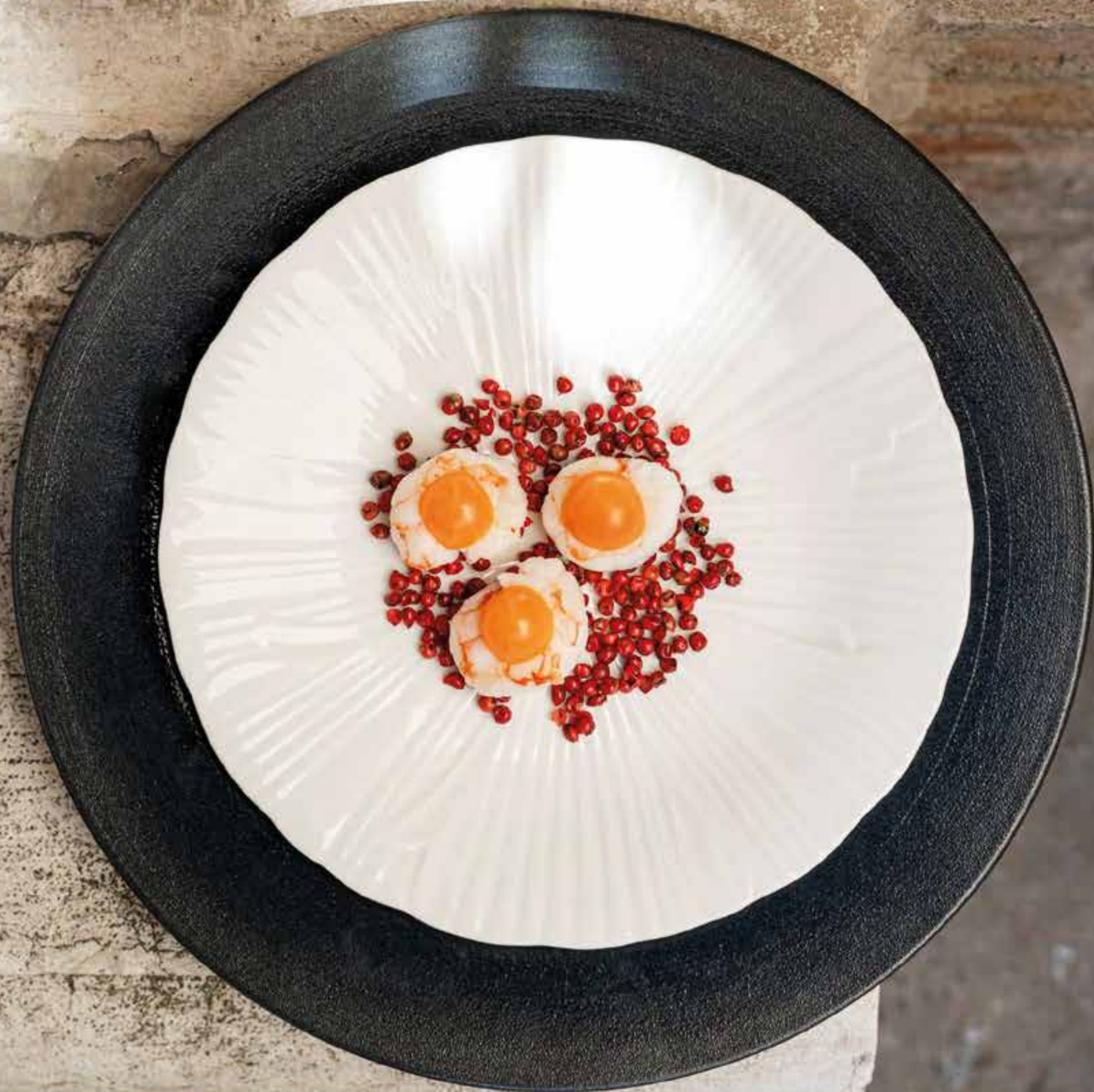
stoneware

The materiality of the stoneware makes them nique and particular, ideal for creating a truly special table top.

La matericità del gres blu li rende unici e particolari, ideali per ricreare una tavola speciale.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 28 | 86262S128S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 86262S223S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 22 | 86262S122S



316
knIndustrie
WHITE LEAVES
fine bone china



317
knIndustrie
WHITE LEAVES
fine bone china



WHITE LEAVES

fine bone china

Unique and particular, ideal for creating a truly special table top. The graphic mark recalls the veins of the leaves, for a unique table setting inspired by nature.

Unici e particolari, ideali per ricreare una tavola speciale. Il segno grafico richiama le venature delle foglie, per un allestimento unico ispirato alla natura.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 26 | 390000125S
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 24 | 390000223S
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 21 | 390000121S

318
knIndustrie
WHITE LEAVES
fine bone china



Coppetta | Bowl
Ø cm 11,5 | 390000411
Coppa | Bowl
Ø cm 18,5 | 390000418



Tazza Caffè | Coffee cup
cl 10 | 390000510 - s.tz. 390000511
Tazza Cappuccino | Cappuccino Cup
cl 25 | 390000431 - s.tz. 390000471
Teiera | Teapot
cl 100 | 390000911

319
knIndustrie
WHITE LEAVES
fine bone china





Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 187300102
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 187300201
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 21 | 187300105



ARMONIA
SELECTION

fine bone china

A classical style which never goes out of fashion, with a ripple-effect which evokes refined and romantic occasions.

Uno stile classico che non tramonta mai, per una forma ondulata che evoca raffinate atmosfere.

from our
SchönhuberFranchi collection

322
knIndustrie
ARMONIA SELECTION
fine bone china



Piatto portata ovale | Oval platter
cm 36 | 187000302



323
knIndustrie
ARMONIA SELECTION
fine bone china



Coppetta | Bowl
Ø cm 11 | 187300213
Insalatiera Rotonda | Round salad bowl
Ø cm 24 | 187300305



325

knIndustrie

ARMONIA SELECTION
fine bone china



Tazza moka con piede | Moka cup with base
cl 10 | tz. 187300411 - s.tz. 187300461
Tazza Cappuccino con piede | Cappuccino Cup with base
cl 20/25 | tz. 187300431 - s.tz. 187300471
Tazza Tè con piede | Tea cup with base
cl 20/25 | tz. 187300403 - s.tz. 187300471
Teiera | Teapot
cl 75 - 187000536

326
knIndustrie
ARMONIA ORO
fine bone china



327
knIndustrie
ARMONIA ORO
fine bone china



ARMONIA
ORO

design
Rodolfo Dordoni

fine bone china

Brighten up the table with
precious golden hues.
Unique and particular, ideal
for creating a truly special
table top.

*Illuminano la tavola con
preziose sfumature dorate.
Unici e particolari, ideali per
ricreare una tavola speciale.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 1873001020
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 1873002010
Piatto frutta | Dessert plate
Ø cm 21 | 1873001050



Piatto piano Wengè | Wengè flat plate
Ø cm 23 H 2 | 8626L2023W
Piatto fondo Wengè | Wengè soup plate
Ø cm 23 H 4 | 8626L4023W
Piatto frutta Wengè | Wengè dessert plate
Ø cm 23 H 1 | 8626L1023W

Piatto piano Wengè | Wengè flat plate
Ø cm 27 H 2 | 8626L2027W
Piatto fondo Wengè | Wengè soup plate
Ø cm 27 H 4 | 8626L4027W
Piatto frutta Wengè | Wengè dessert plate
Ø cm 27 H 1 | 8626L1027W



Piatto piano Petrolio | Petrol flat plate
Ø cm 23 H 2 | 8626L2023P
Piatto fondo Petrolio | Petrol soup plate
Ø cm 23 H 4 | 8626L4023P
Piatto frutta Petrolio | Petrol dessert plate
Ø cm 23 H 1 | 8626L1023P

Piatto piano Petrolio | Petrol flat plate
Ø cm 27 H 2 | 8626L2027P
Piatto fondo Petrolio | Petrol soup plate
Ø cm 27 H 4 | 8626L4027P
Piatto frutta Petrolio | Petrol dessert plate
Ø cm 27 H 1 | 8626L1027P

LUNCH
LAYERS

design
Andrea Castrignano

A series of three elements
designed to render sociable
moments
simpler and free of superfluous
elements, allowing you to serve
various dishes, from starter to
dessert in the same stackable
elements.

*Serie di tre elementi pensati
per rendere i momenti
conviviali più semplici,
permettendo
di servire le varie pietanze,
dall'antipasto al dolce, in
elementi uguali e impilabili.*

from our
SchönhuberFranchi collection



332
knIndustrie
ASIMMETRICO
fine bone china



333
knIndustrie
ASIMMETRICO
fine bone china

ASIMMETRICO

design
Davide Oldani

New elements
of great expressivity
to create a table
with International taste.

*Nuovi elementi
di grande espressività
per creare una tavola
dal gusto internazionale.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
cm 30x29 | 398000129S
cm 26x25,5 | 398000126S
Piatto fondo | Soup plate
cm 23x21 | 398000122S

334
knIndustrie
ASIMMETRICO
stoneware



Piatto piano Marrone | Brown flat plate
cm 27x26,5 | 862600001S
Piatto fondo Marrone | Brown Soup plate
cm 23x21 | 862600002S
Ciotola asimmetrica Marrone | Brown Asymmetric bowl
cm 16 | 862600011

335
knIndustrie
ASIMMETRICO
stoneware



Piatto piano Antracite | flat plate
cm 27x26,5 | 862610001S
Piatto fondo Antracite | Anthracite Soup plate
cm 23x21 | 862610002S
Ciotola asimmetrica Antracite | Anthracite Asymmetric bowl
cm 16 | 862610011



336

knIndustrie
ASIMMETRICO
stoneware



Ciotola Marrone | Brown Bowl
cm 17x13,5 | 862600012

337

knIndustrie
ASIMMETRICO
stoneware



Ciotola Antracite | Anthracite Bowl
cm 17x13,5 | 862610012





Insalatiera Rotonda| Round Salad Bowl
Ø cm 23 | Anthracite 862610017| Brown 862600017
Ø cm 26 | Anthracite 862610019 | Brown 862600019
Ø cm 30 | Anthracite 862610018 | Brown 862600018



Tazza moka Antracite | Anthracite Moka cup
cl 9 | Anthracite tz. 862610038 - s.tz. 862610039 | Brown tz. 862600034 - s.tz. 862600035
Tazza tè Antracite | Anthracite tea cup
cl 29 | Anthracite tz. 862610040 - s.tz. 862610041 | Brown tz. 862600036 - s.tz. 862600037
Teiera| Teapot
cl 80 | Anthracite 862610029| Brown 862600029



AL COLLECTION

design
Andrea Leali

fine bone china

Al Collection was born from the precise need of the young chef Andrea Leali to have a plate with a sufficiently large mirror capable of satisfying any type of dish.

Al collection nasce dalla precisa esigenza del giovane chef Andrea Leali di avere un piatto con uno specchio sufficientemente ampio e in grado di soddisfare qualsiasi tipo di impiattamento.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 27 | 399000127
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 399000224
Piatto piano | Flat plate
Ø cm 20 | 399000120

342
knIndustrie
C21
porcelain



343
knIndustrie
C21
porcelain



C21

porcelain

Classicism and modernity are always the characteristics that have made the coupe shape a timeless product.

The essentiality of this almost abstract form allows you to create a wonderful mise en place.

Classicità e modernità sono da sempre le caratteristiche che hanno reso la forma coupe un prodotto senza tempo.

L'essenzialità di questa forma quasi astratta permette di creare meravigliose mise en place.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano coupe | Coupe Flat plate
Ø cm 27 | 395000127
Piatto fondo coupe | Coupe Soup plate
Ø cm 21 | 395000221
Piatto piano | Coupe Flat plate
Ø cm 21 | 395000121

344
knIndustrie
C21
porcelain



Piatto Portata Ovale | Oval Platter
Ø cm 36 | 395000336

345
knIndustrie
C21
porcelain



Tazza caffè | Coffee cup
cl 10 | tz. 395000510 | s. tz. 395000511
Tazza tè | Tea cup
cl 21 | tz. 395000620 | s. tz. 395000621
Teiera | Teapot
cl 115 | 395000911

346
knIndustrie
F21
porcelain



347
knIndustrie
F21
porcelain

F21

porcelain

F21 wants to re-emphasize the charm of tradition.

F21 is the “dish” par excellence.

F21 is conviviality, elegance, classicism and purity of forms.

F21 vuol risottolineare il fascino della tradizione.

F21 è il “piatto” per eccellenza.

F21 è convivialità, eleganza, classicità e purezza di forme.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate
Ø cm 28 | 394000128
Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 394000223
Piatto Frutta | Dessert plate
Ø cm 23 | 394000123

348
knIndustrie
F21
porcelain



Piatto Portata Ovale | Oval Platter
cm 30 | 394000330

349
knIndustrie
F21
porcelain



Tazza caffè | Coffee cup
cl 9 | tz. 394000509 | s. tz. 394000510
Tazza tè | Tea cup
cl 21 | tz. 394000621 | s. tz. 394000622
Teiera | Teapot
cl 155 | 394000915



350
knIndustrie
C21- F21
porcelain



Coppetta coupe| Coupe bowl
Ø cm 14 | 395000414
Insalatiera piccola| Small Salad Bowl
Ø cm 17 | 395000417
Insalatiera grande| Large Salad Bowl
Ø cm 23 | 395000423



PIATTI GOURMET

GOURMET PLATES

354
knIndustrie
SKY
fine bone china



355
knIndustrie
SKY
fine bone china



SKY

design
Davide Oldani

fine bone china

Product designed for the professional world, proposed here to an audience of private gourmet enthusiasts able to appreciate them particular expressive and functional choices.
Prodotto pensato per il mondo professionale, qui proposto ad un pubblico di appassionati gourmet privati in grado di apprezzarne le particolari scelte espressive e funzionali.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | 187000470
Ø cm 30 | 187000500

356
knIndustrie
SKY GRÈS
stoneware



357
knIndustrie
SKY GRÈS
stoneware



Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 23 | Brown 862600006 | Anthracite 862610006
Ø cm 30 | Brown 862600015 | Anthracite 862610015

358
knIndustrie
AIDA
fine bone china



Piatto fondo coupe | Coupe Soup plate
Ø cm 26 | 197000127

359
knIndustrie
AIDA GRÈS
stoneware



Piatto Fondo Coupe antracite | Anthracite Coupe soup plate
Ø cm 27 | Anthracite 862610005 | Brown 862600005

360
knIndustrie
LAND
fine bone china



361
knIndustrie
LAND
fine bone china



LAND

design
Davide Oldani

fine bone china

When the shape follows a
specific function: soup plate
with a sloping bottom to
allow soups to be
enjoyed better.

*Quando la forma segue
una funzione specifica:
piatto da minestra che presenta
il fondo inclinato per
permettere di assaporare
meglio le zuppe.*

from our
SchönhuberFranchi collection

362
knIndustrie
M'ARTE
fine bone china



363
knIndustrie
M'ARTE
fine bone china



M'ARTE

design
Davide Oldani

fine bone china

Product designed for the professional world, proposed here to an audience of private gourmet enthusiasts able to appreciate them particular expressive and functional choices.

Prodotto pensato per il mondo professionale, qui proposto ad un pubblico di appassionati gourmet privati in grado di apprezzarne le particolari scelte espressive e funzionali.

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto fondo | Soup plate
Ø cm 26 | 200000R31

364
knIndustrie
PIZZA GOURMET
terracotta



365
knIndustrie
PIZZA GOURMET
terracotta



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 domicilio...
crederanno che l'abbia fatta tu!*

Teglia | Roasting pan
Ø cm 33 | BB11033P



368
knIndustrie
PIATTO STESO
fine bone china



369
knIndustrie
PIATTO STESO
fine bone china



PIZZA
PLATES

Porcelain,
Fine Bone China,
Gres...
a combination of objects
designed
for the “pizza moment”.
*Porcellana,
Fine Bone China,
Grès...
una combinazione
di oggetti progettati
per il “momento pizza”.*

from our
SchönhuberFranchi collection

Piatto Steso | Straight plate
Ø cm 33,5 | 187000121

370
knIndustrie
PIATTO STESO
stoneware



Piatto steso Gres Antracite | Anthracite Gres straight plate
Ø cm 34 | 862610007

371
knIndustrie
PIATTO STESO
stoneware

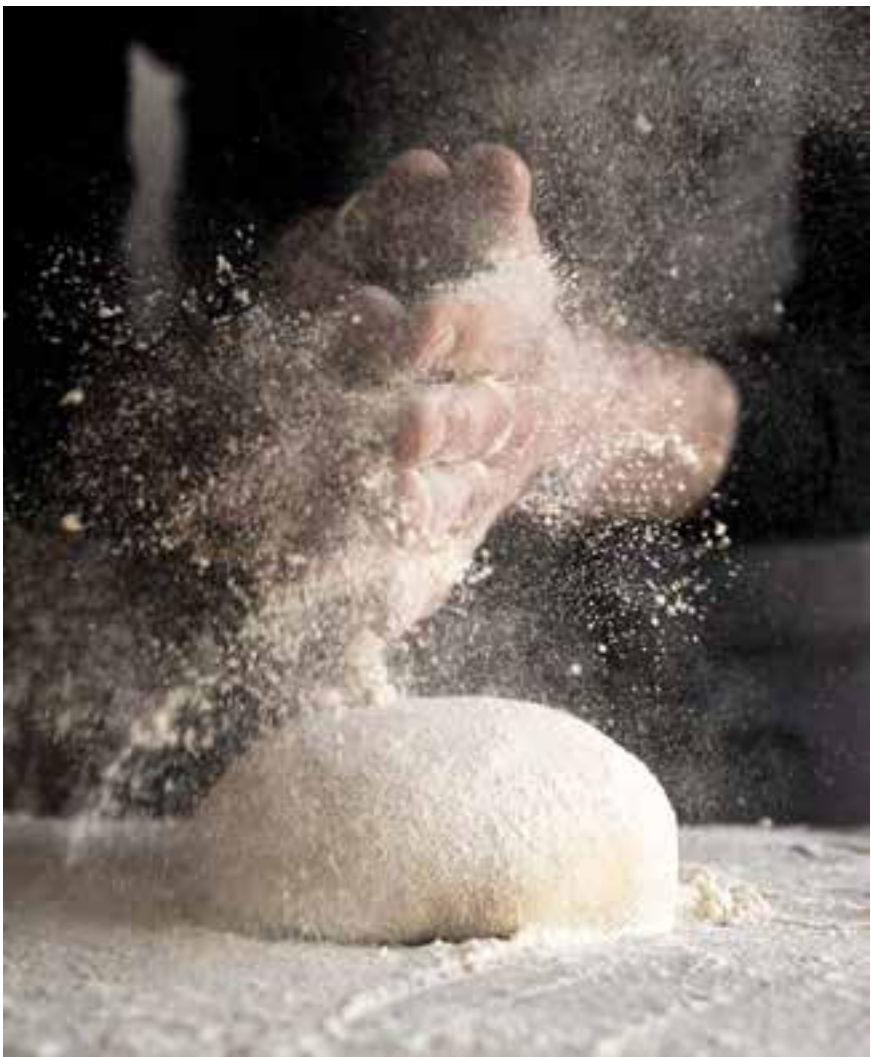


Piatto steso Gres Marrone | Brown Gres straight plate
Ø cm 34 | 862600007

372
knIndustrie
PIATTO PIZZA
porcelain



373
knIndustrie
PIATTO PIZZA
porcelain



374
knIndustrie
GRÈS BICOLOR
stoneware



375
knIndustrie
GRÈS BICOLOR
stoneware



Piatto Piano Bicolor Bianco / Marrone | White / Brown Bicolor flat plate
Ø cm 33 | 8626E0001
Piatto Piano Bicolor Bianco / Grigio | White / Grey Bicolor flat plate
Ø cm 33 | 8626D0001

Graphic Design / Lara Caffi and Sirine Graiaa

Photo / Nicolò Brunelli

Claudio Sambinelli

Alex Filz

Stefania Giorgi

Miro Zagnoli

Francesco Dolfo

Matthias Ziegler

thanks to:

Palazzo Vecchia (BS)

2sFoodProduction by Sabrina Lazzereschi and Stella Gori

Beatrice Rossetti Sudio

Elena Caponi Studio

San Brite Restaurant (BL)

Chef Saulo della Valle | L'Osteria H2O (BS)

Chef Andrea Leali | Casa Leali (BS)