

# PINTI

## LA COLLEZIONE

### *Accessori per la tavola e strumenti per la Cucina*

Ottobre 2024 - “Dal 1929 nei migliori ristoranti, da oggi nelle migliori case” riassume la filosofia del nuovo brand **Pinti**, che si traduce in accessori per la tavola e strumenti per la cucina improntati a due concetti chiave: *multifunzionalità* e *family feeling*, un’originale *liaison* visiva e stilistica di strumenti per la cottura e altri accessori cucina che possono essere portati in tavola. [QUI](#) l’intera collezione.

## PINTI PER LA TAVOLA

Che sia quella quotidiana oppure quella delle grandi occasioni, la tavola merita sempre attenzione e cura, affinché tutti i sensi siano coinvolti nell’esperienza del gustare i cibi.

### MODELLO: AUDREY acciaio + finiture Mystique/Velvet.

*Design Marcello Ziliani*



**Audrey** è una delle posate di design più belle e ricercate del catalogo Pinti.

Le forme fluide, prive di vezzi stilistici e dal minimalismo delicato, coniugano rigore formale e morbidezza di linee. Ancora più raffinate ed eleganti nella versione **Velvet** grazie a una finitura delicatamente più ruvida, declinata nelle preziose tonalità *Honey*, *Copper* e *Total Black*. Alla sinuosa silhouette a clessidra si aggiunge il fascino delle colorazioni ispirate ai metalli.

## MODELLO: HEAVEN



Un design slanciato sottolinea la sezione ovale del manico e caratterizza le **posate Heaven** in acciaio, forgiate con grande maestria.

La silhouette rivela ricercatezza, eleganza inconfondibile, e la rende la naturale protagonista delle tavole di stile moderno, molto espressiva anche in quelle più classiche.

La purezza dell'acciaio, l'alto spessore, sinonimo di resistenza e solidità, rendono queste posate ideali per distinguere ogni tavola.

# PINTI

## MODELLO: SKY



**Sky** è una collezione di posate in acciaio molto ampia e di grande eleganza, grazie al suo design filiforme ed essenziale. La finitura satinata rende le posate **Sky Satin** ancora più raffinate, dei classici che si inseriscono con naturalezza in tavole di diversa ispirazione.

Lo splendore dell'acciaio delle posate **Sky** acquista nuova luce e brillantezza nella versione *Treasure* nei colori *Honey*, *Copper*, *Total Black* finiture che impreziosiscono le posate ed esaltano l'acciaio, dando un tocco di originalità alla tavola quotidiana come quella delle grandi occasioni.

## PINTI PER LA CUCINA

Bellezza, resistenza, professionalità. Sono queste le keyword che definiscono i prodotti di **Pinti** dedicati al mondo cucina che identificano in special modo le pentole in trimetallo. Per i consumatori contemporanei, **Pinti** ha investito sul massimo della qualità per gli strumenti della cucina, come casseruole, pentole e padelle, scegliendo i migliori materiali per garantire sostenibilità e benessere.

## MODELLI: 3.0 e CENTURY in trimetallo



qualità dell'acciaio e dell'alluminio.

Le collezioni **3.0** e **Century** sono realizzate con un materiale innovativo, multistrato ad alta conducibilità di calore, composto da una parete interna in acciaio inox 18/10, uno strato intermedio in alluminio termo-diffusore e da una parete esterna in acciaio inossidabile ferritico. Adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa. Sono pentole di alta qualità che combinano le migliori

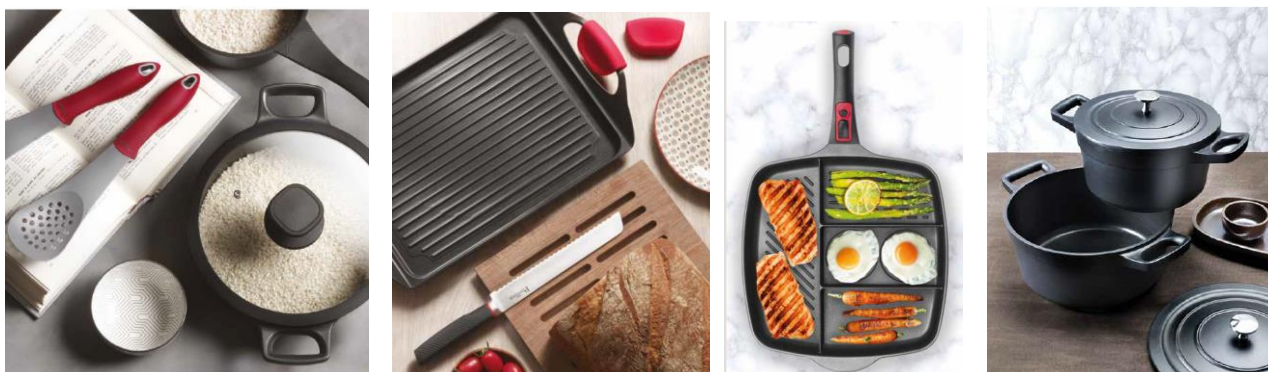
# PINTI

## MODELLO: MASTER acciaio inox Il mondo professionale entra in casa



Dalla cucina del ristorante, alla cucina di casa! Anche qui le pentole **Master** non possono assolutamente mancare! Si tratta di una collezione molto ampia di ben 96 pezzi coordinati, di una elegante finitura satinata. Le **pentole Master** sono di elevata qualità e molto resistenti, con triplo fondo in acciaio, alluminio e acciaio, e il fusto totalmente in acciaio. Come quelle professionali, le maniglie sono rinforzate e il bordo antigoccia.

## MODELLO: PRO, TRADITION PRO



L'alluminio è il materiale d'elezione delle collezioni **Pro** e **Tradition Pro**, perché tra i materiali più utilizzati per le attrezzature da cucina per leggerezza, resistenza e ottima conducibilità termica e queste collezioni ne fanno il loro punto di forza. La collezione **Pro** offre una gamma completa di casseruole, padelle, wok, bistecchiera, piastra, creperie, mentre la collezione **Tradition Pro** aggiunge 3 pentole in 3 diverse dimensioni e altezze.

Tutti sono realizzati in *alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente QuanTanium®* by Whitford 3 strati. Il fondo è full induction, manici in bakelite, soft touch.

Unica differenza il coperchio: in vetro temperato anti-shock con anello in silicone, valvola di sfiato e pomolo in bakelite soft-touch nella **collezione Pro**; in alluminio pressofuso con pomolo in acciaio, nella collezione **Tradition Pro**. Vero gioiello di questa ampia famiglia è **Multipan Pro** che permette di cucinare 4 pietanze contemporaneamente! Carne, verdure, pesce, uova trovano posto su Multipan, che può essere anche utilizzato in forno grazie al suo manico staccabile.

**Multipan Pro** è un davvero un utensile prezioso per una cucina rapida e senza sprechi energetici.

# PINTI

## MODELLO: Padelle AUDREY Piccoli gioielli di efficienza ed eleganza



Abbinata alle posate, la **padella Audrey** è un piccolo scrigno di efficienza ed eleganza, che esplicita il concetto di *family feeling*, trait d'union visivo che collega strumenti e ambienti della casa, finora rigidamente separati come la cucina e il living.

Il manico, elemento peculiare e iconico realizzato in acciaio forgiato, riprende la caratteristica *forma a clessidra* delle posate Audrey per poi aprirsi ad abbracciare plasticamente il corpo realizzato in alluminio ad alto spessore con fondo full induction e rivestimento antiaderente a 3 strati long life. Un vero

*must have* delle cucine contemporanee per realizzare pietanze gustose con efficienza e stile.

## MODELLO: Padelle PRO



Proposte in diverse dimensioni le **padelle PRO** realizzate in *alluminio pressofuso con rivestimento* antiaderente QuanTanium® by Whitford 3 strati, sono davvero essenziali in casa per leggerezza, resistenza e ottima conducibilità termica.

I manici sono in bakelite *soft-touch* per una presa facile ed ergonomica. Sono adatte all'induzione.

## MODELLO: Padelle ST1 black Versatili e facili da usare



Le padelle **ST1 black** sono in alluminio forgiato ad alto spessore. I manici delle padelle sono di tipo professionale, leggero, ergonomico ed anti scottatura, fissate con tripla rivettatura in acciaio inox ad alta resistenza. Il fondo adatto all'induzione. L'interno antiaderente a 3 strati con finitura ruvida per un'antiaderenza eccezionale, essenziale per la realizzazione di sfiziosi piatti in casa.

[www.pinti.it](http://www.pinti.it)  
[www.pintinox.com](http://www.pintinox.com)

Press Office CAMI T 02 36555291 [carmela@camicomunicazione.com](mailto:carmela@camicomunicazione.com); [cami@camicomunicazione.com](mailto:cami@camicomunicazione.com)  
Pinti Inox SpA Via Angelo Antonini 87 – 25068 Sarezzo (BS) T +39 030 89351 [www.pintinox.com](http://www.pintinox.com)