Lingue - Languadges

HO.RE.CA

Salvinelli

italian cutlery concept

POSATERIA

CUTLERY

MADE IN ITALY

WWW.SALVINELLI.IT

SU DI NOI

Salvinelli è specializzata nella produzione e vendita di posate nel settore HO.RE.CA, dove è conosciuta con gli aggettivi "qualità", "professionalità" e "affidabilità".
Negli ultimi anni si è perfezionata nella rapidità di produzione grazie all'introduzione di linee di macchinari a controllo numero servite da robot e sta soddisfando molti clienti grazie ad un magazzino automatizzato e a linee veloci di spedizione.

ABOUT US

Salvinelli specializes in the production and sale of cutlery in the HO.RE.CA sector, where it is known with the adjectives "quality", "professionalism" and "reliability".
In recent years, it has improved its speed of production thanks to the introduction of lines of number-controlled machinery served by robots and is satisfying many customers thanks to an automated warehouse and fast shipping lines.

58anniMADEinITALY
58yearsMADEinITALY

SETTORE DI VENDITA
SECTOR OF SALE

HOtel

Tutti i modelli di posateria sono studiati per andare incontro alle esigenze di praticità ed ergonomia del settore ristorazione.
L'acciaio inox 18-10 è scelto per la maggior parte delle linee di posate per durare nel tempo e mantenere inalterate le caratteristiche di forma e decoro.

All cutlery models are designed to meet the practical and ergonomic needs of the catering sector.
18-10 stainless steel is chosen for most of the cutlery lines to last over time and keep the characteristics of shape and decoration unchanged.

REstaurant

Le linee di posate sono di produzione continua per permettere il riassortimento anche dopo anni.
Parallelamente Salvinelli crea ogni anno nuovi modelli e assortimenti nel settore della cucina e tavola per soddisfare le esigenze delle diverse tipoligie di ristorazione.

The cutlery lines are of continuous production to allow restocking even after years.
At the same time Salvinelli creates every year new models and assortments in the kitchen and table sector to meet the needs of different types of catering.

CAtering

Salvinelli pone particolare attenzione anche alla sezione "servire" con accessori in inox adatti al servizio in banchetti, ricevimenti e allestimenti buffet.

Salvinelli also pays particular attention to the "serve" section with stainless steel accessories suitable for serving in banquets, receptions and buffet arrangements.

Princess
5 mm
INOX 18-10

250
5 mm
INOX 18-10

250 XL
5 mm
INOX 18-10

Salvinelli
italian cutlery concept

LUXURY LINES

MATERIA PRIMA EUROPEA DELLE POSATE
Europe raw material for cutlery

DESIGN MADE IN ITALY DEI PRODOTTI
Made in Italy design of products

DREAM
4 mm
INOX 18-10

VIP
4 mm
INOX 18-10

FOREVER
4 mm
INOX 18-10

CLICCA SUL PRODOTTO
PER ULTERIORI DETTAGLI

CLICK ON THE PRODUCT
FOR MORE DETAILS

RIVISTA INTERATTIVA
INTERACTIVE MAGAZINE

"Anche se una grande esperienza di ristorazione deve includere ottimo cibo, una cattiva esperienza di ristorazione può essere raggiunta solo attraverso un cattivo servizio. Idealmente, il servizio è invisibile. Lo noti solo quando qualcosa va storto."
Dana Spiotta

"While a great restaurant experience must include great food, a bad restaurant experience can only be achieved through bad service. Ideally, the service is invisible. You only notice it when something goes wrong. "
Dana Spiotta

GRAND HOTEL
4 mm

INOX 18-10

TREND
4 mm

INOX 18-10

BAGUETTE
3,5 mm

INOX 18-10

HO.RE.CA LINES

Salvinelli
italian cutlery concept

RICHIEDI IL
CATALOGO
COMPLETO

PRESIDENT
3,5 mm

INOX
18-10

Un colore brillante e lucente per regalare alla tua tavola un tocco di originalità.

A shining colour to give to your table a touch of originality.

PVD
Physical Vapor Deposition

La lucentezza dell'acciaio Inox è unita a colori di tendenza, regalando alle posate vigore e sfumature pregiate.
Il trattamento PVD, a differenza dell'argentatura, non è una pellicola che riveste l'articolo ma è uno speciale processo galvanico realizzato in ambiente ad atmosfera controllata che permette al colore di penetrare nelle microporosità dell'acciaio. Il risultato è una maggior durezza della superficie e la possibilità di ottenere colori diversi lasciando inalterata la lucidità dell'acciaio.

The brightness of the steel united to fashion colours gives to the cutlery particular nuances.
PVD treatment is different from silver-plated, that is a film that recovers the surface, but is a special galvanic process realized in an ambient with controlled atmosphere. The process permits to colour to penetrate into microporosity of the steel. The result is a more hardness surface and the possibility to choose different colours maintaining the shine of the steel.

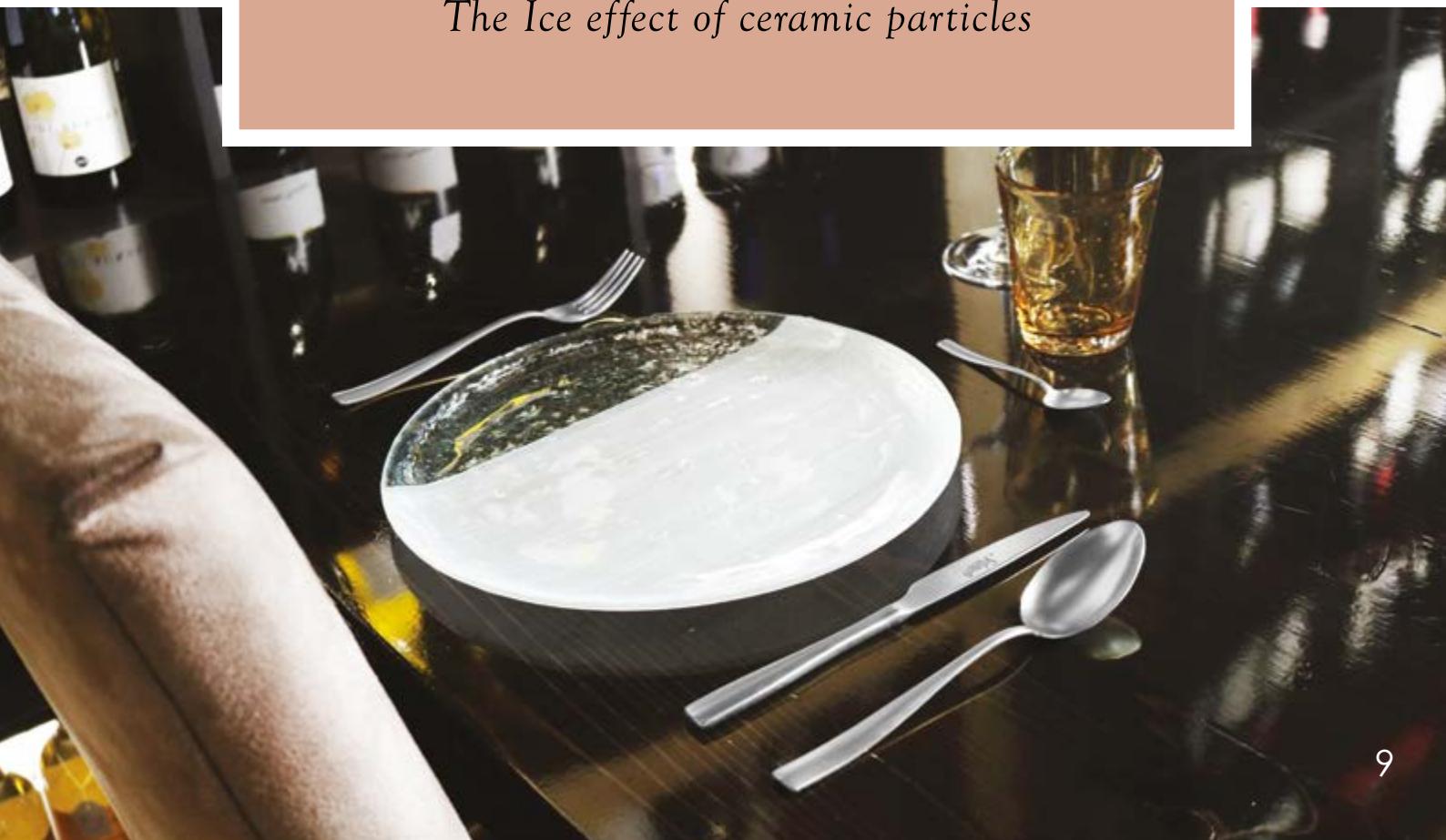
ICE
Satin Effect

Attraverso microsfere di ceramica, viene asportata la superficie dell'acciaio creando una finitura omogenea e decorativa.
Questo trattamento di micropallinatura ha il vantaggio di permettere il lavaggio con detergenti senza nessuna controindicazione, anzi la pulibilità è superiore rispetto a superfici satinate o lucide inoltre questo trattamernto permette al colore di penetrare nelle microporosità dell'acciaio fissandosi meglio. Il risultato è una maggior durezza della superficie e la possibilità di ottenere colori diversi lasciando inalterata la lucidità dell'acciaio.

Through ceramic microspheres is removed the steel surface creating a smooth and decorative finishing.
Thanks for this treatment of micro peening there is the advantage of washing with detergents without any contraindication.
The surface is easy to clean than the satin and bright ones.

L'effetto ghiaccio delle particelle di ceramica

The Ice effect of ceramic particles



OCEANIA
3,5 mm
INOX 18-10

FASHION - SHAPE - ERGONOMIC - DECOR - SHAPE - TOUCH - CONSISTENCY

CHARME
3,5 mm
INOX 18-10

PRONTA CONSEGNA
Salvinelli vanta un magazzino di 5.000 mq per garantire la pronta consegna di tutti i prodotti a catalogo.

FAST DELIVERY
Salvinelli boasts a warehouse of 5,000 square meters to ensure prompt delivery of all products in the catalog.

FASHION LINES

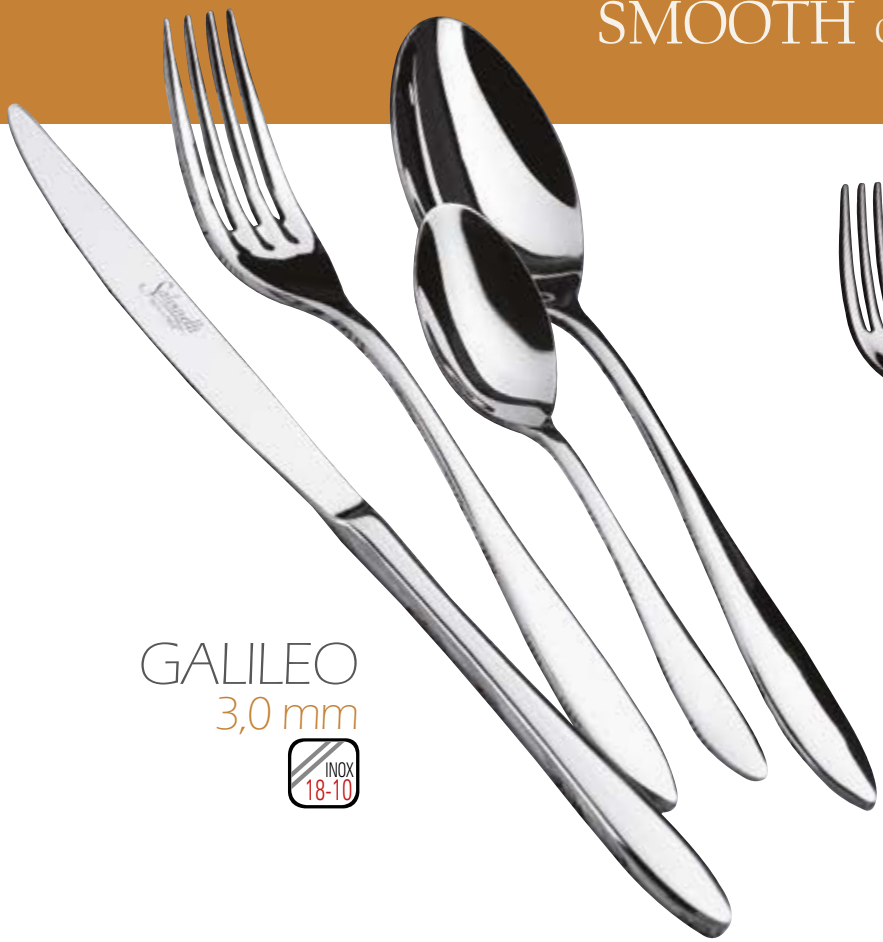
Salvinelli
italian cutlery concept

PETRA
3,0 mm
INOX 18-10

OLIMPIA
3,0 mm
INOX 18-10

DOUBLE CHOISE

LISCIO o DECORATO?
SMOOTH OR DECORATED?



GALILEO
3,0 mm
INOX 18-10

MONET
3,0 mm
INOX 18-10

TIME
1/2 ICE
3,0 mm

INOX 18-10

Finitura lucida con trattamento ICE sul manico. Una proposta raffinata che rende le posate protagoniste della tavola.

Mirror finish with ICE treatment on the handle. A refined proposal that makes cutlery the protagonists of the table.

PRONTA CONSEGNA
PROMPT DELIVERY

STEEL

TIME
3,0 mm

INOX 18-10

COLOUR

FAST
2,5 mm
INOX 18-10

FLOW
2,5 mm
INOX 18-10

PVD + ICE

PRONTA CONSEGNA
PROMPT DELIVERY

NERO CANNA DI FUCILE
METALGUN BLACK

ORO
GOLD

RAME
COPPER

PROGETTAZIONE INTERNA DEGLI STAMPI
Internal planning of moulds

LINEE DI PRODUZIONE AUTOMATIZZATE
Automated production line

PUNTI DI FORZA
Stregths

Per migliorare l'efficienza del reparto produttivo i macchinari sono a controllo numerico e serviti da robot.

To improve the efficiency of the production department, the machines are numerically controlled and served by robots.

Salvinelli
italian cutlery concept

CANADA
2,5 mm
INOX 18-10

LARA
2,5 mm
INOX 18-10

EXPORT
2,5 mm
INOX 18-10

MAGAZZINO AUTOMATIZZATO
Automated warehouse

LINEA DI SPEDIZIONE RAPIDA

Fast shipping line

PUNTI DI FORZA
Stregths

In un era dove la velocità di consegna è diventata una prepogativa fondamentale, Salvinelli ha realizzato un magazzino automatizzato e linee di spedizioni veloci. Oggi la Salvinelli è rinomata anche per la velocità di spedizione.

In an era where the speed of delivery has become a fundamental prepogative, Salvinelli has created an automated warehouse and fast shipping lines. Today Salvinelli is also renowned for the speed of shipping.

INGLESE
2,5 mm
INOX 18-10

GIADA
2,5 mm
INOX 18-10

ELISA
2,5 mm
INOX 18-10

PORTOFINO
2,5 mm
INOX 18-10

LIBERTY
2,5 mm
INOX 18-10

L'acciaio che torna indietro nel tempo e riporta l'unicità del gusto retrò

Le sfaccettature dei colori dell'acciaio vengono risaltate da questo trattamento che conferisce alla posata un effetto anticato. Piccole microsfere entrano a contatto con la superficie delle posate e la modellano per conferirgli quel gusto vintage di anni fa. Punto di forza: non vengono lasciate impronte sulla superficie.

DEMODÈ
Old Effect

Salvinelli
italian cutlery concept

REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE

The steel that comes back in the past and takes the unique taste of retrò

The facets of the colours of the steel are bringh out from this treatment which gives to the cutlery an antique effect. Small microspheres come in contact with the surface of the cutlery and it confers a vintage style of years ago. Strong point: no finger prints on the s

SIRE
2,5 mm
INOX
18-10
STYLE
2,5 mm
INOX
18-10
SAHARA
2,5 mm
INOX
18-10

Spatola Triangolare pizza
Triangular spatola pizza

Rotella pizza
Pizza cutter

Spatola pizza
Pizza spatula

Molla pizza
Pizza tong

Forbice pizza
Pizza scissor

Coltello pizza bistrot
Pizza knife bistrot

TUTTO PER PIZZA
ALL FOR PIZZA

Salvinelli propone per la maggior parte delle sue linee di posate coltelli pizza dalla seghettatura a passo largo. Inoltre arricchisce le proposte per la pizza con utensili adatti ad ogni esigenza.

Salvinelli offers for most of its lines of cutlery pizza knives with wide pitch serrations. It also enriches the proposals for pizza with tools suitable for every need

COOK

CUT

EAT

PERPIZZA
2,5 mm
INOX 18-10

ZEN
2,2 mm
INOX 18-10

"Per noi le posate non sono solo complementi che accompagnano piatti e bicchieri, ma sono un vero e proprio arredo della tavola che crea l'atmosfera giusta per ogni occasione"

"For us, the cutlery is not just accessories that accompany dishes and glasses, but they are a real piece of furniture that creates the right atmosphere for every occasion"

PANTHEON
2,2 mm
INOX 18-10

Salvinelli
italian cutlery concept

LIGHT LINES

LINEE LEGGERE E PIACEVOLI AL TATTO

EURO
2,0 mm
INOX 18-10

SYMBOL
1,8 mm
INOX 18-10

TWIST
1,8 mm
INOX 18-10

DORATURA
Gold Plating

ITALIAN QUALITY

Il colore puro del lusso

Per gli amanti dello sfarzo Salvinelli offre la possibilità di arricchire di valore la posateria con un trattamento di doratura da 24 carati. L'applicazione avviene attraverso un bagno in una soluzione che in pochi minuti conferisce ai metalli una vera e propria placcatura d'oro persistente e resistente ai graffi.

The pure color of luxury

For lovers of opulence, Salvinelli offers the possibility of enriching the cutlery with a 24-carat gold plating treatment. The application takes place through a bath in a solution that in a few minutes gives the metals a real persistent and scratch-resistant gold plating.

INOX 18-10

SOLO PER
ONLY FOR

24 carati

ARGENTATURA
Silver Plating

Il sinonimo di eleganza a prestigio è nell'argento
Salvinelli impreziosisce queste caratteristiche con la qualità che da sempre la contraddistingue.
Il prodotto, infatti, dopo un accurato lavaggio, viene lavorato con l'applicazione di argento a 15 micron tramite processo di elettrolisi garantendo così un rivestimento certificato nello spessore e duraturo nel tempo.

The synonym of elegance and prestige is in silver
Salvinelli embellishes these characteristics with the quality that has always distinguished.
The product, in fact, after a thorough washing, is processed with the application of silver at 15 microns through an electrolysis process, thus ensuring a certified thick and long-lasting coating.

INOX 18-10

SOLO PER
ONLY FOR

15 micron

YouTube CHANNEL

NICKEL FREE

NICKELFREE LINE

Adatte a persone allergiche al nickel

Design semplice, lineare e sobrio.

Linee economiche per mense e ospedali

CINZIA
2,0 mm

INOX 18-C

LORY
2,0 mm

INOX 18-C

CAPRI
1,5 mm

INOX 18-C

RICHIEDI IL CATALOGO COMPLETO

Salvinelli
italian cutlery concept

COFFE BREAK

CUCCHIAIO BIBITA
LONG DRINK SPOON

MIX
1,8 mm

CUCCHIAINO CAFFÈ
COFFEE SPOON

PALETTA
1,8 mm

CUCCHIAINO MOKA
MOKA SPOON

GOCCIA
1,8 mm

INOX 18-C

GEOMETRICO
1,8 mm

2,5 mm

INOX 18-10

BUFFET LINE
GRAND HOTEL

Happy Hour

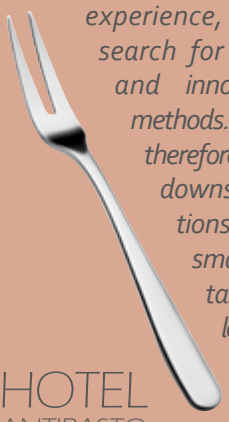
Il nuovo appuntamento degli amanti della cucina è l'happy hour, una proposta che unisce la voglia di soft drink con l'assaggio di piatti della tradizione culinaria. Si passa da sfiziosi finger food a veri primi e secondi piatti serviti a buffet. Salvinelli ha ideato una serie di posate da buffet adatte per i diversi tipi di piatti e anche dolci.

The new appointment for cooking lovers is happy hour, a proposal that combines the desire for soft drinks with the tasting of traditional culinary dishes. We go from delicious finger food to real first and second courses served buffet style. Salvinelli has created a series of buffet cutlery suitable for different types of dishes and even desserts.

Degustazioni

La ristorazione si stà evolvendo verso una filosofia incentrata sull'esperienza culinaria, la ricerca raffinata delle materie prime e metodi di cottura innovativi. Questa ideologia porta quindi a ridimensionare le porzioni che diventano piccoli assaggi gastronomici. La posateria si rimpicciolisce per accompagnare queste monoporzioni.

Catering is evolving towards a philosophy centered on the culinary experience, the refined search for raw materials and innovative cooking methods. This ideology therefore leads to downsizing the portions that become small gastronomic tastings. The cutlery shrinks to accompany these single portions.



GRAND HOTEL
FORCHETTA ANTIPASTO

GEOMETRICO
SET FORCHETTINE

APERITIV SET

GRAND HOTEL
CUCCHIAIO GOURMET

SPRITZ
CUCCHIAINO
FORCHETTINA

Laser

Nulla di piú raffinato che vedere il logo o marchio del proprio hotel o ristorante sulla tavola; Salvinelli vi propone una personalizzazione su misura a seconda delle vostre esigenze.
Per piccoli servizi proponiamo la marcatura a laser che garantisce tempi veloci di consegna.

Nothing is more special that watching the logo of own hotel or restaurant on the table; Salvinelli proposes to you a personalization studied on your request.
For little series we propose laser marking that guarantee fast delivery time.

Puncing

Per i clienti che hanno l'esigeza di personalizzare un intera linea per la grande distribuzione, Salvinelli propone la punzonatura meccanica, una lavorazione automatizzata realizzata durante il processo di sviluppo delle posate.

For customers who need to customize an entire line for large-scale distribution, Salvinelli offers mechanical punching, an automated processing carried out during the cutlery development process.

PERSONALIZZAZIONI
PERSONALIZATION

REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE

G.D.O.
PACKAGING

SHOP
PACKAGING

GIFT
PACKAGING

MARE &
SEE &

Pinza Aragosta
Lobster Cracker
mod. Grand Hotel

Stiletto Aragosta
Lobster Fork
mod. Grand Hotel

Forchettina Crostacei
Shellfish Fork
mod. Grand Hotel

Molla Lumaca
Snail Tong
mod. Grand Hotel

Forchettina Lumaca
Snail Fork
mod. Grand Hotel

Molla Pesce
Fish Tong
mod. Cucina Novella

Salvinelli propone per la maggior parte delle sue linee di posate la forchetta e il coltello pesce da abbinare alle portate di mare. Inoltre la linea Grand Hotel presenta delle posate particolari per i piatti più ricercati.

Salvinelli offers for most of its cutlery lines the fish fork and knife to match the seafood dishes.
In addition, the Grand Hotel line presents special cutlery for the most refined dishes.

MONTI
MOUNTAINS

Macina Sale&Pepe
Salt&Pepper Mill

Forchettina Manzo
Beef Fork
mod. Bistrot

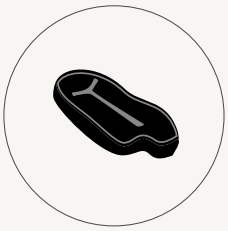
Coltello Manzo
Beef Knife
mod. Bistrot

Coltello Bistecca
Steal Knife
mod. Bistrot

UNIVERSAL

INOX FORGÉ

Manaretta
Little Manner
mod. Bistrot



Spatola
Fiorentina
Big meat Spatula

Forchettone
Big Fork
mod. Classic

Ogni piatto ha la sua posata compresa la carne che necessita di coltelli a lama liscia o ben seghettata.

Each plate has its own cutlery including the meat that needs smooth or well serrated knives.

Molla Arrosto
Roasted Tong
mod. Grand Hotel

Mannaia
Manner
mod. Classic

COLAZIONE
Breakfast

Spatola
Pancake
Pancake Spatula

Spatola Torta
Cake Spatula

Caraffa Termica
Thermal Caraffe
mod. Jet

MANTIENE IL CALDO PER 12 H
KEEPS HOT FOR 12 H

MANTIENE IL FREDDO PER 12 H
KEEPS COLD FOR 12 H

Cestino frittura conico
Conical Fry Basket

Spremiagrumi
Orange squeezer

Cucchiaio Dolce
Dessert spoon
mod. Grand Hotel

Salvinelli
italian cutlery concept

Spatola Ricotta
Soft Cheese Spatula
mod. Grand Hotel

UNIVERSAL

INOX FORGÉ

Spalmaburro
Butter Spreader
mod. Grand Hotel

FORMAGGI
Cheese

Grattugie
Graters
mod. Grand Hotel

Molla Universale
Universal Tong
mod. Grand Hotel

RICHIEDI IL CATALOGO COMPLETO

BBQ

Una linea studiata appositamente per le cotture su piastre da barbecue. Manico lungo e impugnatura ergonomica garantisco la buona riuscita dei cibi senza scottarsi.

A line specifically designed for cooking on barbecue plates. Long handle and ergonomic handle guarantee the success of food without burning yourself.

Non adatto in lavastoviglie
No Dishwasher

Spatola Hamburger
Hamburger Spatula

Spatola
Hamburger forata
Hamburger Spatula with holes

HAMBURGER

Raschietto Piastra
Small Desk Cleaner

FRENCH FRIES
CHICKEN WINGS
ONION RINGS
FISH STICKS

Spatola Fritto
Fried Spatula
mod. Cucina Novella

Schiumarola
Skimmer
mod. Cucina Novella

Spatola Friggere
Fried Spatula

L'arte della Pasticceria...

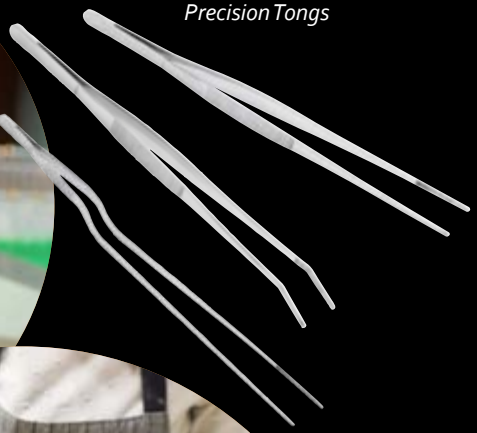
Utensili da pasticceria in Acciaio Inox studiati per tutte le preparazioni e per l'allestimento nei buffet.

Pastry utensils in stainless steel designed for all preparations and for setting up in buffets.

Frusta
Whisk

Molla Pasticceria
Pastry Tong

Molle di Precisione
Precision Tongs



Piatto Pasticceria
Pastry Tray

Vassoio Vetrina
Window Display Tray

Spatole
Spatulas

Stampini Cream Caramel
Cream Caramel Molde

Stampini Budino
Pudding Bowl

... e dei Cocktails

Salvinelli
italian cutlery concept

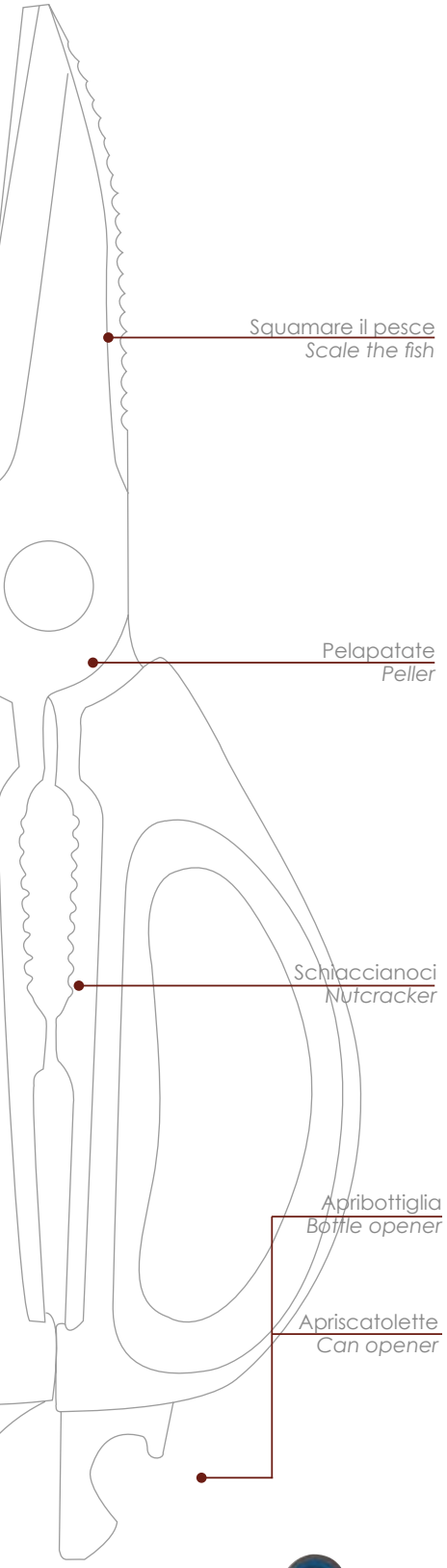
PER IL GHIACCIO
For Ice

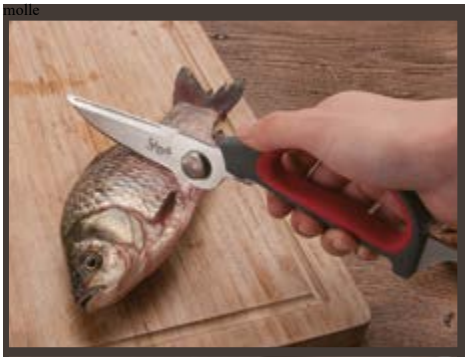
Boston Shaker

Jigger

Cucchiaini Barman
Barman Spoons

FORBICI DAI MOLTEPLICI USI
SCISSOR FROM MANY USES





UN AIUTO UTILE IN CUCINA

Ogni forbice è stata ideata per soddisfare funzioni specifiche e per sostituire molti utensili in cucina come il coltello mezzaluna per sminuzzare erba cipollina e prezzemolo, o pinza trinciapollo per tagliare ali e ossa di pollo, o pelapatate o apribottiglia. Con queste forbici direte "Ciao ciao" a molti utensili che ingombrano solo la cucina.

A USEFUL HELP IN THE KITCHEN

Each scissor was designed to meet specific functions and to replace many kitchen utensils such as the chop knife to chop chives and parsley, or poultry shears to cut chicken wings and bones, or potato peeler or bottle opener. With these scissors you will say "Goodbuy" to many tools that only clutter the kitchen.

NO IN LAVASTOVOGLIE
NO GUARANTEED DISHWASER

SMONTABILE
DETACHABLE

Forbice sminuzzare
Chopper scissor

Forbice cucina
Kitchen scissor

Forbice santoku
Santoku scissor

Forbice casa
Home scissor

Forbice spicchi
Colves scissor

Forbice trinciante
Cutting scissor

Affila coltelli manuale a 3 stazioni
3-stages kitchen knives sharpener

Acciarino inox
Hard chrome stainless steel rod

Pietra affila coltelli grana 240/1000
Sharpening stone grain 240/1000

BASIC

BISTROT

DELUXE

CLASSIC

4 LINEE DI COLTELLI DA TAVOLA E CUCINA
LINES OF KITCHEN AND TABLE KNIVES

VASELLAME DA CUCINA
KITCHEN CROCKERY

UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN TOOLS

ACCESSORI DA TAVOLA
TABLE ACCESSORIES

MESTOLAME DA CUCINA
KITCHEN LADLES

REQUIRE
THE FULL
CATALOGUE

Salvinelli srl
Via Repubblica, 28
cap.25065 Lumezzane P.
(BS) ITALIA
ph. +39 030 871204
fax +39 030 872974

e.mail info@salvinelli.it
website www.salvinelli.it