



Cultura di degustazione

aroma d'Ancap!

ATTENZIONE: la garanzia del prodotto italiano è data solo dal marchio MADE IN ITALY: i marchi seguiti dalla sola parola ITALY comunicano semplicemente la nazionalità dell'Azienda e non l'origine del prodotto. **Solo il prodotto marcato MADE IN ITALY è un vero prodotto italiano!**

Caution: warranty of Italian product is given only by "MADE IN ITALY". Mistrust of brands indicating only ITALY instead of MADE IN ITALY; this means only that the firm is Italian. Only products with MADE IN ITALY in the backstamp are really Italian products.



Ancap S.p.A.
via Libia,1 - 37066 Sommacampagna (Verona) Italy, Tel. + 39 045 8293088 - fax +39 045 515495
export@ancap.it
torrefazione.bar@ancap.it
www.ancap.it



Espresso o cappuccino ?

c'è Italia in queste parole
nel mondo rappresentano bevande che il mondo ci invidia.

Le caratteristiche di un espresso o cappuccino d'eccellenza si esprimono al massimo quando sono degustate in tazze di alta qualità, studiate per esaltare l'aroma e la persistenza del calore, rispondendo alle aspettative del professionista torrefattore e barista.

tazze e accessori bar sono veri strumenti professionali:

ALTA QUALITÀ: assicura resistenza, durata e inalterabilità nel tempo, aderenza a tutte le più restrittive norme igieniche

FORME - DIMENSIONI - SPESSORI: rappresentano canoni professionali inalienabili per ottenere qualità

PERSONALIZZAZIONI: l'identità del torrefattore o del bar sono elementi importanti di riconoscibilità. Una personalizzazione d'eccellenza garantisce un'immagine inalterata nel tempo

imprescindibili elementi che caratterizzano il prodotto d'AncaP

tutto **made in Italy**, con passione
negli stabilimenti di Sommacampagna (Verona)Italy

Espresso or cappuccino?

Italy in these words

The characteristics of an excellent espresso or cappuccino are at their best when they are tasted in cups of high quality, designed to enhance the aroma and the persistence of the heat, in response to the expectations of the professional roaster and barista.

cups and bar accessories are real professional tools:

HIGH QUALITY: ensures strength, durability and lasting stability, adherence to the most stringent hygiene standards

FORM - DIMENSIONS - THICKNESS: Professional fees are inalienable to get quality

CUSTOMIZATION: the identity of the roaster or the bar are important elements of recognition.

A customization guarantees good image unchanged over time.

These are essential elements that characterize the product of ANCAP

made in Italy
in the factories of Sommacampagna (Verona)

Indice/ Index

pag.2	Presentazione / Introduction
pag.4	Tazze professionali torrefazione / Professional coffee roaster cups
pag.9	Mugs - Coperchi / Mugs - Lids
pag.11	Tazze pasticceria / Pastry & Tea cups
pag.13	Tazze Ristorazione / Hospitality cups
pag.14	Piattini/Saucers
pag.16	Teiere-Lattiere-Cremiere/Teapot-Milkpot-Creamer
pag.19	Portabustine-portasalatini-portastick / Sugar sachet holder-fingerfood set
pag.20	Millecolori e Personalizzazioni / Colors and Customization



CC	Corrispondenza contenuti Capacity Conversion		
	Litres	Fl.Oz. Approx. (UK)	Fl.Oz. Approx. (US)
50	0,05	1,75	1,69
55	0,055	1,93	1,86
60	0,06	2,11	2,03
65	0,065	2,28	2,2
70	0,07	2,46	2,37
75	0,075	2,63	2,54
80	0,08	2,81	2,7
90	0,09	3,16	3,04
100	0,10	3,51	3,38
110	0,11	3,87	3,72
120	0,12	4,22	4,06
130	0,13	4,50	4,4
150	0,15	5,27	5,07
160	0,16	5,63	5,41
170	0,17	6,00	5,75
180	0,18	6,33	6,09
190	0,19	6,68	6,43
200	0,20	7,03	6,76
210	0,21	7,39	7,10
220	0,22	7,74	7,43
230	0,23	8,09	7,78
240	0,24	8,44	8,11
250	0,25	8,79	8,45
270	0,27	9,50	9,13
280	0,28	9,85	9,47
290	0,29	10,20	9,80
310	0,31	10,90	10,48
320	0,32	11,26	10,82
340	0,34	11,96	11,5
350	0,35	12,31	11,83
360	0,36	12,50	12,17
400	0,40	14,07	13,52
450	0,45	16,00	15,22
480	0,48	16,89	16,23
500	0,50	17,09	16,91
600	0,60	21,11	20,28
650	0,65	22,87	21,98
700	0,70	24,63	23,66
750	0,75	26,36	25,36
1000	1,00	35,19	33,81
1250	1,25	43,99	42,27

Capacità massima delle tazze = maximum capacity of the cups

Ristampa Giugno 2014



export@ancap.it
torrefazione.bar@ancap.it
www.ancap.it

Dettagli importanti per professionisti.

Materiale

La porcellana: elemento fondamentale per degustare il caffè. Ancap produce porcellana dura feldspatica, ottenuta con l'impiego delle migliori materie prime. La qualità dei materiali assicura l'adeguata robustezza e resistenza per l'uso professionale.

Material

Porcelain: basic element to taste coffee. Ancap produces feldspatic hard porcelain, using only the best raw materials.

The quality of the materials guarantees strength and particularly thick porcelain suitable for professional use.

Forma

La particolare forma "a uovo" del fondo interno delle tazze professionali d'AncaP è indispensabile per una buona tenuta della crema. Determina il giusto volume.

Shape

The particular "egg shape" of the inner bottom of professional cups d'AncaP is essential to obtain and keep perfect crema.

Piattino

Robusto, ala ergonomica, adatta all'uso professionale.

Saucer

Strong, ergonomic, easy to take, fit for professional use.

Coperchio

Per conservare, oltre al calore, tutte le componenti del gusto dell'aroma del caffè. Particolarmente indicato per il servizio all'aperto.

Lid

To preserve and maintain all components of taste and aroma of Espresso. Particularily suitable for service in open air shops.



Tazze professionali torrefazione

Professional coffee roasters cups

Ancona



Espresso
33404



Cappuccino
33405

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	33404	H 4	H	80	2,81
Cappuccino	33405	H 5,4	H 2,12	140	4,80

Galileo



Espresso bassa
30921



Espresso alta
30959



Doppio Espresso
30924



Cappuccino
30925



Caffelatte
30926

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso bassa	30921	H 5,5	H 2,16	55	1,93
Espresso alta	30959	H 6,0	H 2,36	80	2,81
Doppio espresso	30924	H 7,8	H 3,07	130	4,50
Cappuccino	30925	H 6,8	H 2,67	190	6,68
Caffelatte	30926	H 6,8	H 2,67	220	7,74

Bari



Espresso
33404



Cappuccino
33405

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	33404	H 4	H	80	2,81
Cappuccino	33405	H 5,4	H 2,12	140	4,80

Aida



Espresso
31736



Cappuccino
31737



Cioccolata
31738

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	31736	H 6,3	H 2,48	65	2,28
Cappuccino/te	31737	H 6,8	H 2,67	180	6,33
Cioccolata	31738	H 8,4	H 3,30	240	8,44

Giotto



Espresso
24933

Edex



Espresso
14693

Favorita



Espresso
30052

Verona



Espresso
17122

Palermo



Espresso
25812



Cappuccino - Tè
24934



Cappuccino
14696



Cappuccino
30062



Cappuccino - Tè
15982

Torino



Espresso
15979



COMPETITION
32017



Caffelatte
28967

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	14693	H 4,9	H 1,92	60	2,11
Cappuccino	14696	H 6,3	H 2,48	190	6,68

World LatteArt 2013/14



Caffelatte
30131



Cappuccino
LARGE
32848

World LatteArt 2012



Cappuccino
15980



Cappuccino - Tè
15982

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	24933	H 6,3	H 2,8	70	2,46
Cappuccino/Tè	24934	H 6,7	H 2,63	180	6,33
Caffelatte	28967	H 7	H 2,75	270	9,50

www.ancap.it

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	30052	H 6,3	H 2,48	70	2,46
Cappuccino	30062	H 6,7	H 2,63	190	6,68
Caffelatte	30131	H 7	H 2,75	270	9,50

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	25812	H 5,4	H 2,12	55	1,93
COMPETITION	32017	H 5,8	H 2,28	150	5,27
Cappuccino/Tè	15982	H 6,3	H 2,48	180	6,33

Degustazione senza manico



Espresso
32642

Jolly



Espresso
20922

Aladino



Espresso
24206



Caffelatte
20825

World LatteArt 2012



Tè
22458

Roma



Espresso
16125



Cappuccino
32846



Cappuccino
20921



Cappuccino
25827



Jumbo
20836



Caffelatte
25814



Cappuccino
16126

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	32642	H 6,9	H 2,71	65	2,28
Cappuccino	32846	H 6,9	H 2,71	190	6,68

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	20922	H 5,5	H 2,16	70	2,46
Cappuccino	20921	H 5,5	H 2,16	150	5,27

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	24206	H 4,9	H 1,92	60	2,11
Cappuccino	25827	H 6,3	H 2,48	190	6,68

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	17122	H 5,5	H 2,16	75	2,63
Doppio espresso	20901	H 7,5	H 2,95	130	4,50
Cappuccino-Tè	15982	H 6,3	H 2,48	180	6,33
Cappuccino LARGE	32848	H 6,5	H 2,59	260	9,00
Caffelatte	20825	H 7,2	H 2,83	350	12,31
Jumbo	20836	H 8,0	H 3,14	480	16,89

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	15979	H 5,6	H 2,20	70	2,46
Cappuccino	15980	H 6,0	H 2,36	150	5,27
Tè	22458	H 6,7	H 2,63	200	7,03
Caffelatte	25814	H 7,2	H 2,83	320	11,26

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	16125	H 5,6	H 2,20	70	2,46
Cappuccino	16126	H 6,6	H 2,59	180	6,33

Reale



Espresso
22401



Doppio espresso AIR
28896



Cappuccino - Té
22402



Cioccolata
24109

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	22401	H 6,0	H 2,36	90	3,16
Doppio espresso AIR	28896	H 4,9	H 1,92	130	4,50
Cappuccino - Té	22402	H 8	H 3,14	190	6,68
Cioccolata	24109	H 10	H 3,93	270	9,50

Alì Babà



Espresso
24205

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	24205	H 4,9	H 1,92	60	2,11

Degustazione

Special



Espresso
29165



Cappuccino - Té
29167



Caffelatte
29214

Degustazione

Regular



Espresso
27501



Cappuccino - Té
28394



Caffelatte
28711

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	"S"29165 "R"27501	H 6,9 H 6,9	H 2,71 H 2,71	65 65	2,28 2,28
Cappuccino - Té	"S"29167 "R"28394	H 6,9 H 6,9	H 2,71 H 2,71	190 190	6,68 6,68
Caffelatte	"S"29214 "R"28711	H 6,9 H 6,9	H 2,71 H 2,71	270 270	9,50 9,50

Lidò



Espresso
28385



Doppio espresso
29532



Cappuccino - Té
28390

Art.	Code	cm/in		cc/oz (UK)	
Espresso	28385	H 4,9	H 1,92	65	2,28
Doppio espresso	29532	H 5,9	H 2,32	110	3,87
Cappuccino/Tè	28390	H 6,3	H 2,48	200	7,03



CREATED AND MADE IN ITALY

export@ancap.it
torrefazione.bar@ancap.it
www.ancap.it

Mugs



1-Bicchiere latte*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
21877	H 10,7	H 4,21	340	11,9



2-Bicchieri caffè Viennese*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
17041	H 10,5	H 4,13	180	6,33
17040	H 9	H 3,54	120	4,22



3-Mug Classico*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
4953	H 9,5	H 3,74	310	10,91



4-Mug Toscana*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
20465	H 8,5	H 3,34	260	9,15



5-Bicchieri latte macchiato*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
24912	H 13	H 5,11	340	11,96



6-Mug Milano Centrale*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
27769	H 10,7	H 4,21	310	10,91



7-Mug Monaco*

Code	cm/in		cc/oz (UK)	
28087	H 9,4	H 3,70	280	9,85

* articoli in produzione a richiesta per quantità da concordare/ ask for availability

Coperchi / Lids



1.Espresso

31057



2.Espresso

EDEX-VERONA-TORINO

20130



3.Cappuccino

EDEX-VERONA-TORINO

27980



4.Cioccolata

CLAUDIA

23363



Nella foto TAZZA CAPPUCCINO VIENNA

Tazze Pasticceria

Pastry & Tea cups

Milano Centrale

Mimì



Espresso
32272

Cappuccino
32273

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Espresso	32272	H 7,5 H 2,95	65 2,28
Cappuccino	32273	H 7,8 H 3,07	160 5,63

Sintesi



Caffè
20461

Cappuccino/Té
20462

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Caffè	20461	H 5,8 H 2,22	80 2,81
Cappuccino/Te	20462	H 6,8 H 2,67	200 7,03



Caffè
27766



Cappuccino
28870



Té
27767

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Caffè	27766	H 7,0 H 2,46	75 2,46
Cappuccino	28870	H 7,0 H 2,46	190 6,68
Té	27767	H 6,3 H 2,48	210 7,39

Oggi



Caffè
23721

Cappuccino - Té
24061

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Caffè	23721	H 6,0 H 2,36	70 2,46
Cappuccino - Té	24061	H 7,5 H 2,95	200 7,03
Colazione	28895	H 7,0 H 3,34	290 10,20

Claudia



Caffè
17421

Cappuccino - Té
17423

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Caffè	17421	H 6,3 H 2,36	70 2,46
Cappuccino - Té	17423	H 7,2 H 2,83	150 5,27
Ciocolata	23361	H 8,5 H 3,34	230 8,09

Vienna Classica



Caffè
8308

Cappuccino - Té
8309

Colazione
8310

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Espresso	8308	H 5,4 H 2,12	90 3,16
Cappuccino - Té	8309	H 6,9 H 2,71	200 7,03
Caffelatte - Ciocolata	8310	H 7,9 H 3,11	340 11,96

For complete plates assortment, please refer to single shapes



Nella foto TAZZA TE' BELEM

Tazze Ristorazione Hospitality Cups

Accademia



Caffè
25840



Té
25841

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Espresso	25840	H 5,8 H 2,22	80 2,81
Té	25841	H 5,6 H 2,20	210 7,39

Bistrot



Espresso
29180



Cappuccino
29539

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Espresso	29180	H 6,2 H 2,44	80 2,81
Cappuccino	29539	H 6,5 H 2,55	200 7,03

Vienna Impilabile



Caffè
20702



Cappuccino - Té
20738

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Caffè	20702	H 5,5 H 2,16	70 2,46
Cappuccino - Té	20738	H 6,2 H 2,44	210 7,39

Belem



Espresso
15730



Cappuccino-Té
15731



Caffelatte - Cioccolata
15732

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Espresso	15730	H 5,7 H 2,24	70 2,46
Cappuccino - Té	15731	H 6,3 H 2,48	200 7,03
Colazione	15732	H 7,3 H 2,87	290 10,20

Niccolò



Caffè
13026



Cappuccino/Te
13027



Colazione
13028

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Espresso	13026	H 5,7 H 2,24	80 2,81
Cappuccino - Té	13027	H 6,3 H 2,48	190 6,68
Colazione	13028	H 7,3 H 2,87	310 10,90

New York



Doppio espresso
29524



Cappuccino/Tè
29472



Colazione
29473

Art.	Code	cm/in	cc/oz (UK)
Doppio espresso	29524	H 6,2 H 2,44	100 3,51
Cappuccino/Tè	29472	H 6,4 H 2,51	180 6,33
Colazione	29473	H 6,6 H 2,59	240 8,44

For complete plates assortment, please refer to single shapes

Piattini/Saucers

Forme e dimensioni dei piattini e dei coperchietti sono calibrate su tazza di forma corrispondente;
Essendo primariamente strumenti professionali possono essere interscambiati con forme di tazze diverse.
Ogni informazione in proposito potrà essere data dai nostri uffici commerciali www.ancap.it

*Shapes and dimensions of d'Ancap saucers and lids are calibrated on corresponding cups shapes;
being professional instruments, they can be exchanged with different shapes of cups.
Please, ask for further information to our commercial offices.*

Torino, Verona



Edex



Giotto



Reale



Belem



Accademia



Oggi



Claudia



Sintesi



Vienna



Niccolò



Milano Centrale



Galileo



Teiere/Lattiere/Cremiere Teapot/Milkpot/Creamer

**NEW
2014**

Verona



1.Cremiera/Creamer
34304



2.Lattiera/Milkpot
34341



3.Lattiera/Milkpot
34305



4.Lattiera/Milkpot
34306



5.Teiera/Teapot
34339



6.Teiera/Teapot
34307

VERONA	Code	cc/oz (UK)
1.Cremiera	34304	50 1,75
2.Lattiera + cop	34341	250 8,79
3.Lattiera + cop	34305	450 16,00
4.Lattiera	34306	500 17,09
5.Teiera	34339	300 10,50
6.Teiera	34307	400 14,07

Edex



1.Lattiera/Milkpot
18310



2.Teiera/Teapot
15952

EDEX	Code	cc/oz (UK)
1. Lattiera	18310	150 5,27
2. Teiera	15952	350 12,31

Milano Centrale



1.Lattiera/Milkpot
26911



2.Lattiera/Milkpot
29942



3.Teiera/Teapot
29920



4.Teiera/Teapot
27768

Milano Centrale	Code	cc/oz (UK)
1.Lattiera	26911	170 6
2.Lattiera	29942	280 9,85
3.Teiera	29920	350 12,31
4.Teiera	27768	600 21,11

Vienna



1.Cremiera/Creamer
9611



2.Lattiera/Milkpot
8332



3.Lattiera/Milkpot
8330



4.Lattiera/Milkpot
9612



5.Lattiera/Milkpot
8333



6.Teiera/Teapot
16987



7.Teiera/Teapot
16988



8.Teiera/Teapot
8313

VIENNA	Code	cc/oz (UK)
1.Cremiera	9611	50 1,75
2.Lattiera	8332	100 3,51
3.Lattiera	8330	170 6,00
4.Lattiera	9612	350 12,31
5.Lattiera	8333	750 26,36
6.Teiera	16987	400 14,07
7.Teiera	16988	600 21,11
8.Teiera	8313	1250 43,99

Accademia



1.Lattiera/Milkpot
25846



2.Lattiera/Milkpot
30203



3. Teiera/Teapot
25845



4. Teiera/Teapot
26181

ACCADEMIA	Code	cc/oz (UK)
1.Lattiera	25846	170 6
2.Lattiera	30203	300 10,60
3.Teiera	25845	350 12,31
4.Teiera	26181	1000 35

Sintesi



1.Lattiera/Milkpot
20459



2.Lattiera/Milkpot
20460



3. Teiera/Teapot
20458

SINTESI	Code	cc/oz (UK)
1.Lattiera	20459	100 3,87
2.Lattiera	20460	350 12,31
3.Teiera	20458	650 16

Belem



1.Cremiera/Creamer
16272



2.Lattiera/Milkpot
16002



3.Lattiera/Milkpot
16031



4.Lattiera/Milkpot
16030



5.Teiera/Teapot
16128



6.Teiera/Teapot
15962



6.Teiera/Teapot
15962

BELEM	Code	cc/oz (UK)
1.Cremiera	16272	50 1,75
2.Lattiera	16002	150 5,27
3.Lattiera	16031	350 12,31
4.Lattiera	16030	700 24,63
5.Teiera	16128	200 7,03
6.Teiera	15962	350 12,31
7.Teiera	15965	650 22,87

Niccolò



1.Cremiera/Creamer
13020



2.Lattiera/Milkpot
13021



3.Lattiera/Milkpot
13022



4.Lattiera/Milkpot
13023



5. Lattiera/Milkpot
13024



6.Teiera/Teapot
13016



7.Teiera/Teapot
13017

NICCOLO'	Code	cc/oz (UK)
1.Cremiera	13020	50 1,75
2.Lattiera	13021	100 3,51
3.Lattiera	13022	200 7
4.Lattiera	13023	350 12,31
5.Lattiera	13024	700 24,63
6.Teiera	13016	450 16
7.Teiera	13017	650 22,87

Oggi



1.Lattiera/Milkpot
24937



2.Lattiera/Milkpot
29007



3.Lattiera/Milkpot
25088



4.Teiera/Teapot
24935



5.Teiera/Teapot
24999



6.Teiera/Teapot
26147

OGGI	Code	cc/oz (UK)
1.Lattiera	24937	90 3,16
2.Lattiera	29007	180 6,33
3.Lattiera	25088	350 12,31
4.Teiera	24935	350 12,31
5.Teiera	24999	650 22,87
6.Teiera	26147	1000 35,19

Reale



1.Lattiera/Milkpot
23317



2.Teiera/Teapot
23316

REALE	Code	cc/oz (UK)
1.Lattiera	23317	150 5,27
2.Teiera	23316	350 12,31

Giotto



1.Cremiera/Creamer
30553



2.Lattiera/Milkpot
30534



3.Lattiera/Milkpot
30543



4.Teiera/Teapot
30530

GIOTTO	Code	cc/oz (UK)
1.Cremiera	30553	90 3,16
2.Lattiera	30534	150 5,27
3.Lattiera	30543	350 12,31
4.Teiera	30530	350 12,31



FLAMENCO SHAPE
Forma Flamenco

Accessori



ONDA SHAPE
Forma Onda



Portabustine / Portasalatini / Portastick

Sugar sachet holder / fingerfood set



Code	misura/size cm/ in	
22609	9,5 x 6 H 4,5	3,74 x 2,36 H 1,77



Code	misura/size cm/ in	
30771	19 x 8 H 4,5	7,48 x 3,14 H 1,77



Code	misura/size cm/ in	
30773	8 x 9 H 5,5	3,14 x 3,54 H 2



Code	misura/size cm/ in	
32843	9,5 x 9,5 H 3,5	3,74 x 3,74 H 1,50



Coppetta mini bowls Code	misura/size cm/ in	
9675	Ø 8,5	Ø 3,34
17292	Ø 7,5	Ø 2,95
24926	Ø 6,5	Ø 2,55



Code	cm		in	
32274	17 x 15	x H 4,7	6,69 x 5,90	x H 1,85
32275	Ø 20	x H 6,5	Ø 7,88	x H 2,55
32276	13,5 x 11,5	x H 5	5,31 x 4,52	x H 1,96
32277	20 x 17,5	x H 5	7,87 x 6,88	x H 1,96



**NEW
2014**

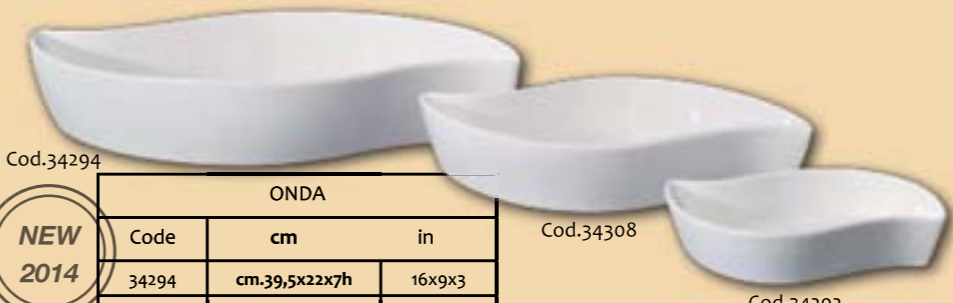
FLAMENCO		
Code	cm	
31874	Ø Cm. 25	Ø 10
31873	Ø Cm. 20	Ø 7,87
31872	Ø Cm. 14	Ø 5,50



Code	misura/size cm/ in	
28988	6,5 x H 8	2,55 x H 3,14



Cucchiaini / Spoons Code	misura/size cm/ in	
Caffè 26788	10,5 x 2,5	4,13 x 0,98
Té 9426	11 x 3	4,33 x 1,18



**NEW
2014**

ONDA		
Code	cm	
34294	cm.39,5x22x7h	16x9x3
34308	cm. 30x19x5,5h	12x7x2
34292	cm. 20,6x14,5x4,2h	8x5,90x1,77



7 Coppe coniche / 7 Conical bowls						
Ø cm.8	Ø cm.10,5	Ø cm.12	Ø cm.16	Ø cm.18	Ø cm.20	Ø cm.23
Ø in 3,14	Ø in 4,13	Ø in 4,72	Ø in 6,29	Ø in 7,08	Ø in 7,87	Ø in 9,05
code 27982	code 27984	code 24991	code 24992	code 24993	code 24994	code 24995
						con separatore in plexiglass code 28088



Millecolori e/o Personalizzazioni?



La vostra tazza, la vostra immagine d'azienda.
Logo, scritte, finiture particolari, manici colorati, dettagli per rendere inconfondibile il vostro marchio!

Your customized cup, the image of your brand.
Ask for your personalization with logo, color lines and/or handles. We shall be delighted to give you a distinctive cup for the success of your brand.
The new trendy idea for professional cups: colors in a large selection of bright tones.



Il fascino del "FATTO A MANO"

The appeal of HAND PAINTED



Piattino Pennellato
Hand Painted Saucer

Staffage
Handle Staffage

Pennellata A
Brush stroke A

Pennellata B
Brush stroke B



La BRILLANTE PRECISIONE della stampa
The BRIGHT PRECISION of the print



Piattino Stampa
Printed Saucer

Personalizza la tua tazza in 4 mosse

Anything you want...just in 4 steps

Scegli LA TAZZA (Verona e/o Torino)
1 step: Choose the cup (Verona and/or Torino)



Tazza Bianca
Plain White



Tazza Stampa
Printed Cup



Pennellata A
Brush stroke A

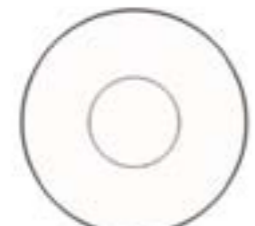


Pennellata B
Brush stroke B

HAND PAINTED

HAND PAINTED

Scegli IL PIATTINO
2 step: ...match the saucer



Piattino Bianco
Plain White



Piattino Stampa
Printed Saucer



Piattino Pennellato
Hand Painted Saucer

HAND PAINTED

Scegli IL MANICO
3 step:and the handle



Manico Bianco
Plain White



Manico Stampa
Printed Handle



Staffage
Handle Staffage

HAND PAINTED



Tazza Stampa
Printed Cup



Manico Stampa
Printed Handle



Manico Stampa
Printed Handle

Tazza Stampa
Printed Cup

Piattino Stampa
Printed Saucer

