

calderoni f.lli

POSATE IN ACCIAIO INOX 18/10

18/10 CUTLERY STAINLESS STEEL

Le posate Calderoni, realizzate in acciaio inox 18/10 ad alto spessore, hanno la prerogativa di una robustezza eccezionale che ben si sposa con il design e lo stile, frutto di 150 anni di esperienza. La finitura manuale viene accoppiata alla più moderna tecnologia produttiva.

Gli spessori differenziati e la profonda coniatura mettono in luce l'equilibrio della posata nel suo insieme.

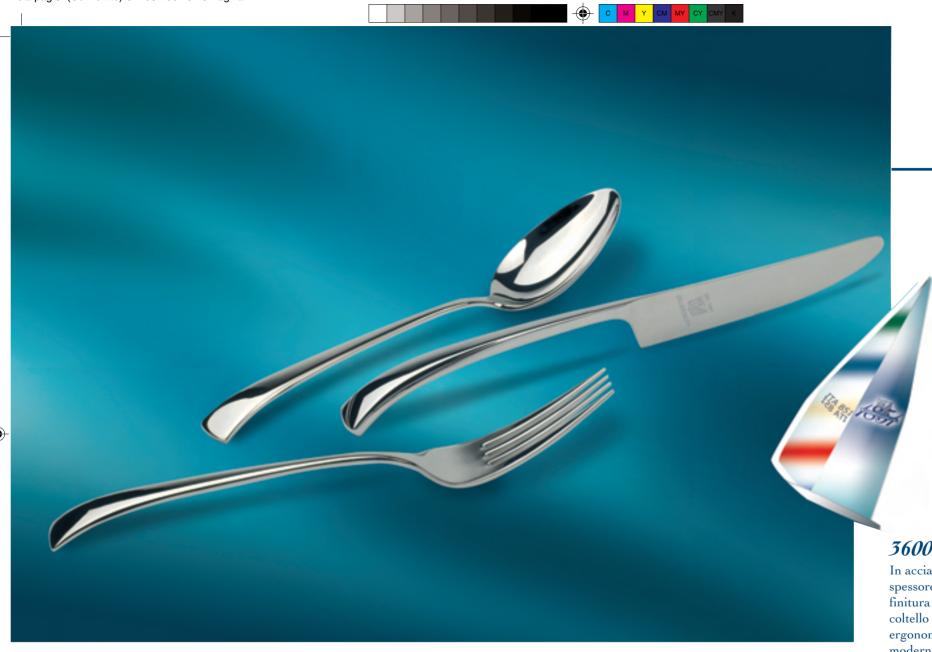
I coltelli monoblocco sono temprati anche sul manico per una maggior resistenza alla corrosione. I coltelli a manico cavo sono saldati con resina ceramica a presa rapida.

The design and style of Calderoni cutlery, made of very thick 18/10 stainless steel, give an exceptional result, due to 150 years' experience, as well as to the most modern technological production and the manual finishing.

The differential thickness and the deep striking exalt the cutlery's right balance.

The monobloc knives are also tempered on the handle to give them more corrosion resistance.

The hollow handle knives are soldered with quick-setting ceramic resin.



mod. 3600 ELA

3600 - VELA

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm., finitura lucida manuale coltello monoblocco forgiato ergonomico, moderno di alto design.

Made of 18/10 stainless steel, 3,5 mm. thick, hand polished finishing, monobloc forged knife ergonomic, тодегп of important деsign project.





mod. 7300 MADISON



7300 - MADISON

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm., finitura lucida coltello manico vuoto saldato con resina ceramica. Linea sobria e pulita adatto per uso familiare ed alberghiero.

Made of 18/10 stainless steel, 3,5 mm. thick, polished finishing, hollow handle knife welded with ceramic resin. Linear design ideal for domestic use and professional catering.

7600 - AMBIENTE

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm., finitura lucida con manico satinato.

Coltello manico vuoto saldato con resina ceramica.

Modello di stile nordico dall'ottima ergonomicità per il manico bombato a forma ellissoidale.

Per tavole importanti di foggia moderna.

In 18/10 stainless steel, 4 mm. thick.
Hand polished with matt handle finishing.
Hollow handle knife
welded with ceramic resin.
Ergonomic grip by
ellipsoidal shape of handle.
Nordik style for modern
and sophisticated setting.

mod. 7600 AMBIENTE





mod.5100 STUDIO

5100 - STUDIO

Nuovo modello in 3 mm. di spessore, finitura lucida. Coltello monoblocco forgiato di alto spessore. Reminiscenze classicheggianti su un profilo moderno. Ottima impugnabilità del manico.

New model, 3 mm thick, polished finish, thick monobloc forged knife. A modern profile featuring classic design. Practical grip.

mod.5800 PROFILO

5800 - PROFILO

Modello con decoro sobrio, molto attuale. Alto spessore di 3 mm., finitura lucida, coltello monoblocco forgiato. Particolarità peculiare nel fregio a nastro sul collo del manico.

Model featuring the latest, understated decoration. 3 mm thick, polished finish, monobloc forged knife. Particular aspect is the ribbon type incision on the handle neck.





mod.5400 YORK

5400 - YORK

Un classico stile barocco su una posata di 2,5 mm. di spessore con coltello monoblocco forgiato di notevole spessore e peso. La finitura è lucida.

A classic Baroque style for this model of 2.5 mm thickness featuring a sturdy, thick monobloc forged knife. Polished finish.

7900 - OPERA

In acciaio inossidabile 18/10,
spessore 3 mm.,
finitura lucida manuale,
coltello manico cavo
saldato con resina ceramica.
Modello di stile classico, di ampie
propozioni: adatto all'uso istituzionale
alberghiero nonchè all'uso
familiare su tavole di tono ricercato.

In 18/10 stainless steel, 3,0 mm. thick, hand polished finish, hollow handle knife, ceramic resin welded.
A classic style model with generous dimensions, suitable both for domestic and for institutional hotel use.

mod. 7900 OPERA





mod.3000 KARELIA

mod.8000 MARATEA

3000 - KARELIA

La finitura lucida e la bombatura del manico esaltano le linee sinuose di questo modello di 2,5 mm. di spessore con coltello monoblocco forgiato.

The polished finish and the convex form of the handle enhance the elegant design of this model of 2.5 mm thickness with monobloc forged knife.

8000 - MARATEA

Disegno nordico, altissimo spessore (3,5 mm.), finitura lucida manuale. Un cocktail di ingredienti per un bellissimo modello semplice e funzionale. Coltello monoblocco forgiato.

Northeen design, maxi thickness (3.5 mm), polished finish. A host of elements make up this simple yet functional model; monobloc forged knife.

7000 - ROSSELLA

Linee sobrie e molto moderne. Una satinatura fine e morbida. Alto spessore: 3 mm. Coltello monoblocco forgiato o, in alternativa, a manico vuoto saldato ad argon.

The latest minimalist design. A smooth, matt finish. 3 mm thick. Monobloc forged knife, or alternatively hollow argon-welded handle.

C 1000 - Un continuo successo per questo modello di stile nordico anche nella finitura satinata. Altissimo spessore di mm. 3,5. Coltello manico cavo saldato ad argon.

A highly popular Northern style featuring matt finish. Maxi-thickness 3.5 mm. Knife with hollow argon-welded handle.

mod.C 1000



mod.7000 ROSSELLA



mod. 200 BAGUETTE

200 - BAGUETTE

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 3,5 mm., coltello monoblocco forgiato ad alto spessore, finitura lucida manuale. Classico modello di ampie proporzioni adatto all'uso istituzionale alberghiero nonchè all'uso familiare in tavole di tono ricercato.

In 18/10 stainless steel, 3,5 mm. thick, monobloc very thick forged knife. Hand polished finish.
Classic model with generous dimensions suitable both for domestic and for institutional hotel use.

4400 - Modello funzionale adatto anche nella ristorazione. Spessore 2,5 mm., finitura satinata con coppa lucida. Coltello manico cavo, saldatura con resina ceramica. Practical model suited to catering also. 2.5 mm thick, matt finish with polished concave part. Ceramic resin welded hollow handle knife.

5000- Altro modello adatto a tavole professionali. Finitura satinata, spessore 2,5 mm. Coltello manico cavo con saldatura resina ceramica.

Another model suited to professional catering. Matt finish, 2.5 mm thick. Hollow bandle knife, ceramic resin welded.

mod.5000



mod.4400



mod.6100 LA GOCCIA

6100 - LA GOCCIA

Stile classico in una delle ultime presentazioni della CALDERONI. La robustezza delle linee, l'alto spessore di 3 mm. e la finitura lucida a mano, sono, insieme ad un'eccelsa realizzazione di un coltello monoblocco forgiato, gli ingredienti per un modello di notevole successo.

A classic style for one of the latest CALDERONI models. Distinguished by its sturdy design, 3 mm thickness, and hand polished finish, monobloc forged knife; all making it a highly successful model.

4500 - вописо

Altro best-seller della gamma.
Una "rivisitazione" in chiave
moderna del classico Baguette.
Spessore 3 mm., finitura lucida
manuale. Coltello di notevole disegno
a manico cavo saldato con resina
ceramica. Straordinario nella sua
semplicità e pulizia di forme.

A nother best-seller. The classic Baguette style revised. 3 mm thick, hand polished finish. Elegant knife with hollow handle ceramic resin welded. With outstanding streamlined form.

mod.4500 BORROMEO





mod.7500 OXFORD

7500 - OXFORD

Il più eclatante successo della CALDERONI. Stile classico inglese in proporzioni perfette. Spessore 3 mm., finitura lucida manuale, gamma estesissima. Proposte di coltello monoblocco forgiato o manico cavo saldato a resina ceramica.

The greatest CALDERONI success story. Classic English style of perfect proportions. 3 mm thick, hand polished, a very vast range. Monobloc forged knife or ceramic resin welded hollow handle knife available.

7700 - OTTAGONO

Realizzato in 3 mm. di spessore, finitura lucida manuale. Coltello manico cavo saldato con resina ceramica. Un sovrapporsi di piani degradanti che fanno di questo modello uno dei più apprezzati dalla nostra Clientela.

The thickness is of 3 mm, hand polished finish. Hollow handle knife welded with ceramic resin.
The characteristic incised fedging decoration makes this one of the most popular ranges with our customers.

mod.7700 OTTAGONO





mod.6400 ORFEVRE

6400 - ORFEVRE

Altissimo spessore (3,5 mm.), finitura lucida manuale. Coltello manico cavo saldato con resina ceramica. Modello di classico gusto germanico dalle linee sobrie e pulite. Singolare il bordo in rilievo sul retro del manico.

Maxi-thickness (3.5 mm), hand polished finish. Ceramic resin welded hollow handle knife. A classic design of Germanic taste with minimalist, streamlined forms. The raised edging at the back of the handle is a particular feature.

6500 - MAURIZIANO

Altissimo spessore (3,5 mm.), finitura lucida manuale. Coltello manico cavo saldato con resina ceramica per questo modello veramente classico di antica foggia piemontese.

> Maxi-thickness (3.5 mm), hand polished finish. Hollow handle knife ceramic-resin welded, an authentic Piemontese classic style.

mod.6500 MAURIZIANO





mod.1980 AMBASSADOR

1980 - AMBASSADOR

Un classico modello rinascimentale per tavole importanti. Altissimo spessore di 3,5 mm., finitura lucida manuale. Coltello manico cavo con saldatura resina ceramica. Usato nelle tavole reali e diplomatiche. Modello di altissimo lignaggio anche per le sue generose dimensioni.

A classic Renaissance style for elegant table. Maxi-thickness 3.5 mm, hand polished finish. Hollow bandle with ceramic resin welding. Used for the most elegant and high ranking functions due to their generous dimensions.

5200 - MEETING

In acciaio inossidabile 18/10 spessore 2,5 mm.
Coltello monoblocco forgiato, finitura lucida, con manico irrobustito.
Di linea pulita molto adatto per la ristorazione.

In 18/10 stainless steel, 2.5 mm. thick. Monobloc forged knife, polished finishing, with reinforced handle. Linear design ideal for professional catering.

mod.5200 MEETING





mod.4600 GALA'

4600 - GALA'

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 4 mm., di grande robustezza ed ergonomicità. Coltello monoblocco forgiato ad alto spessore. Finitura lucida manuale. Adatto sia all'uso familiare che a quello istituzionale alberghiero.

In 18/10 stainless steel, 4 mm. thick, extremely solid and ergonomic.

Monobloc, very thick, forged knife.

Hand polished finishing.

Suitable both for domestic and for institutional hotel use.

7100 - ALLURE

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 5 mm., coltello monoblocco forgiato, finitura lucida manuale, caratterizzato da sagomatura ovale obliqua sull'estremità del manico. Modello di linea moderna adatto per una tavola giovane e raffinata.

In 18/10 stainless steel, high 5 mm. thickness semi-hot forged, monobloc forged knife.

Hand polished finishing.

Particular slanting oval shape in the end of handle.

Ideal for modern domestic use in young and sophisticated setting.

mod. 7100 ALLURE



7400 - KORTO

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 3 mm., finitura lucida. Coltello monoblocco forgiato ad alto spessore.

Caratterizzato da misura unica per tavola e frutta, tutti i pezzi principali hanno un manico della stessa misura.

Un nuovo concetto di uso delle posate dettato dall'impugnatura della mano piuttosto che dalla pietanza consumata.

Made of 18/10 stainless steel of 3 mm. thickness, with polished finish, high thick monobloc forged knife. Single size fir both dinner and dessert items, all main elements having a handle of the same dimensions. Highlighting a new cutlery concept in which the grip of the hand rather than the food it is used on takes on importance.









mod. 7200 ANNIVERSARIO

7200 - ANNIVERSARIO

In acciaio inossidabile 18/10, spessore 4,5 mm., finitura lucida manuale, coltello monoblocco forgiato ad alto spessore. Sagomatura a "sega" sul manico ottenuta con doppio stampaggio. Modello di linea particolare di alto prestigio per tavole importanti sia classiche che moderne.

In 18/10 stainless steel, 4,5 mm. thick, hand polished finish.

High thick forged monobloc knife.

Particular saw-profile on the handle obtained by double coining.

Elegant design for classic and modern setting.

6300 - MILLENIUM

In acciaio inossidabile 18/10 ad altissimo spessore 9 mm., forgiato a caldo, coltello a manico vuoto, finitura lucida manuale.

Di accurato design con scanalatura ergonomica, particolarmente adatto all'uso privato per una tavola moderna e raffinata.

In 18/10 stainless steel, with a very high 9 mm. thickness, hot forged, hollow handle knife hand polished finishing. Elegant design with ergonomic grooving ideal for domestic use in a sophisticated and modern setting.

mod.6300 MILLENIUM





3100 - O'SARACINO

In acciaio inossidabile 18/10 lucido, 3 mm. di spessore con coltello monoblocco forgiato di 5 mm.

Un set di posate da 24 pezzi di alto design per un uso quotidiano in famiglia o in occasione di party e cocktails. Stand portaposate GIREVOLE, realizzato in acciaio inossidabile tornito con finitura a specchio.

This 24-piece cutlery set of elegant design in polished 18/10 stainless steel, 3 mm. thick, with a forged monobloc knife of 5 mm.

This modern range is ideal for everyday use in the home or for those special events and parties.

Also featuring an attractive rotating cutlery stand in turned stainless steel with mirror-polished finish.

7800 - ANFITEATRO

Una dimostrazione di maestria nella lavorazione dei metalli da parte della CALDERONI.
Realizzazione su uno spessore di 5 mm. di una posata ottagonale con fregi lineari, ottenuti con doppia coniatura. Forma moderna anche nella profilatura. Finitura lucida manuale. Coltello manico cavo, saldato con resina ceramica.

An authentic example of CALDERONI
skilled metal workmanship.
A model of octagonal form 5 mm thick,
with linear decorations obtained by
double coining. Modern design.
Hand polished finish. Ceramic resin
welded hollow handle knife.

mod.7800 ANFITEATRO



	POSATE ACCIAIO INOX 18/10 18/10 CUTLERY STAINLESS STEEL												
Codice Codex	Articolo - Item		4800 Bistrot	7300 Madison	7400 Korto	5100 Studio	3100 O'Saracino	5800 Profilo	5400 York	7900 Opera	4600 Galà	3000 Karelia	200 Baguette
01	Cucchiaio tavola - Table spoon	Meeting								П			Dagactte
02	Forchetta tavola - Table fork												
03	Coltello tavola monoblocco - Table knife monobloc												
04	Coltello tavola manico cavo - Table knife hollow handle												
05	Cucchiaio frutta - Dessert spoon												
06	Forchetta frutta - Dessert fork												
07	Coltello frutta monoblocco - Dessert knife monobloc												
08	Coltello frutta manico cavo - Dessert knife hollow handle												
09	Cucchiaino thé-caffé - Tea-coffee spoon												
51	Cucchiaino caffé americano - American tea-coffee spoon mm.156												
10	Cucchiaino moka - Moka spoon												
11	Palettina gelato - Ice-cream spoon												
12	Cucchiaino bibita - Long-drink spoon												
13	Mestolo zuppa - Soup ladle												
14	Cucchiaione legumi - Vegetable spoon												
15	Forchettone legumi - Vegetable fork												
16	Cucchiaio insalata - Salad spoon												
17	Forchetta insalata - Salad fork												
18	Forchetta pesce individuale - Fish fork												
19	Coltello pesce individuale - Fish knife												
20	Forchetta pesce servire - Service fish fork												
21	Coltello pesce servire - Service fish knife												
22	Coppino salsa - Gravy-ladle												
23	Forchettina torta - Cake fork												
24	Pala torta - Pie server												
49	Coltello torta - Cake knife												
33	Forchettina ostriche - Oyster fork												
44	Forchettina antipasto - Hors d'oeuvre fork												
37	Coltello burro manico cavo - Butter knife hollow handle												
38	Coltello formaggio manico cavo - Cheese knife hollow handle												
39	Coltello grana - Parmesan knife												
46	Cucchiaio brodo - Round soup spoon												
47	Cucchiaio degustazione - Gourmet spoon												
48	Coltello bistecca manico cavo - Steak knife hollow handle												
50	Coltello panettone manico cavo - Pan cake knife hollow handle												
60	Rompinoci - Nut craker												
61	Levacapsule - Bottle-opener												
68	Forchettone arrosto - Carving fork												
69	Coltello arrosto - Carving knife												

Codice S000 G100 T000 C1000 T100 T100															
Marates La Goccia Rossella Allure Amiversario Ambiente Borrome Oxford Ottagon Orferre Mauriziano Millenium Ambassado Andreas A															
01	Codice Codex			7000 Rossella	C 1000		7200 Anniversario	5000	4500 Borromeo	7500 Oxford		6400 Orfevre			7800 Anfiteatro
02															
03															
06														 _	
05															
07	05														
08	06														
99	07														
51	08														
10	09														
11	51														
12	10														
13 14 15 16 17 18 19 20 21 21 22 23 24 49 49 33 33 34 44 37	11														
14															
15		1													
16													 		
17															
18 19 10 <td< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>															
19		_	_												
20 1													_		
21 22 23 24 49 33 44 37 38							_								
22 23 24 49 33 44 37 38															
23 24 49 33 44 37 38			_		_						_		_	 _	
24 49 33 44 37 38				_		_	_								-
49 33 44 37 38															
33								 							
44 37 38														-	
37 38															
38															
46															
47									 						
48															
50														_	
60															
61															
68															
69	69														



SVILUPPO mod. 7500 OXFORD in ACCIAIO INOX 18/10

mod. 7500 OXFORD STAINLESS STEEL 18/10 RANGE

POSATE IN ALPACCA ARGENTATA AL 1000

CUTLERY NICKEL SILVER PLATED - 33 µicrons EPNS

Calderoni offre in questa produzione il meglio della sua esperienza e tecnologia presentando delle posate in alpacca ad altissimo tenore di nickel - 18% - ricoperte di argento purissimo al 999‰ ad alto spessore - 33 micron.

Ricordando che è presente sul mercato dal lontano 1851 quale fornitrice della Casa Reale, delle Compagnie di Navigazione più prestigiose, degli Esercizi Albeghieri più rinomati.

Calderoni is offering in this production the best of her experience and technology by presenting cutlery made of nickel silver at very high percentage of nickel - 18% - plated in pure silver at 999% with high thickness - 33 micron.

The firm is present on the market since the far 1851, purveyor to the Royal Household, supplyer to the most prestigious Shipping Companies and the most renowned Hotels.



mod.7500 OXFORD

7500 - OXFORD

Lo stile inglese in proporzioni perfette. Spessore 3 mm., finitura lucida manuale. Gamma estesissima.

English style
in perfect proportions.
3 mm thick,
hand polished finish.
Extensive range.
Hollow handle knife.

mod.6500 MAURIZIANO

6500 - MAURIZIANO

Classico modello di antica foggia piemontese, realizzato nell'altissimo spessore di 3,5 mm. con finitura lucida manuale.

> An authentic Piemontese classic model. Maxi-thickness of 3.5 mm with hand polished finish. Hollow handle knife.





mod.205 BAGUETTE

205 - BAGUETTE

Realizzato nell'altissimo spessore di 3,5 mm. Finitura satinata. Coltello particolare con lama italiana. Un successo sicuro per tavole professionali e domestiche per robustezza, eleganza e sobrietà.

Featuring maxi-thickness of 3.5 mm. Matt finish. Particular hollow handle knife with Italian blade. A highly popular model for both professional catering and domestic use thanks to its sturdy, understated elegance.

mod.1980

1980

Un classico modello rinascimentale di generose dimensioni. Finitura lucida manuale, altissimo spessore di 3,5 mm. Usato nelle tavole reali e diplomatiche.

A classic Renaissance model of generous dimensions. Hand polished finish, maxi-thickness 3.5 mm. Hollow handle knife. Used for the most high-ranking functions.





mod.4900

6000 - Un modello in 2,5 mm. di spessore, finitura satinata. Dimensioni contenute per un uso informale e pratico.

This model is 2.5 mm thick, with matt finish. Compact dimensions for informal everyday use. Hollow handle knife.

4900 - Lo stile impero abbinato a linee moderne, in una posata satinata di 3 mm. di spessore.

An Imperial style combined with modern design are the features of this matt finished, 5 mm thick model, hollow handle knife.

4400 - Modello funzionale adatto anche per la ristorazione alberghiera; mm. 2,5 di spessore, finitura satinata.

Practical model also ideal for hotel catering, 2.5 mm thick, matt finish, hollow handle knife.

5000 - Altro modello adatto a tavole professionali per la sua robustezza, corposità e pulizia. Finitura satinata, mm. 2,5 di spessore.

Another model suitable for professional catering thanks to its sturdy form and clean-cut lines. Matt finish, 2.5 mm thick, hollow handle knife.

mod.5000





mod.1950

2000 - 3 mm. di spessore per un modello dai contorni in rilievo, con linee decise e spigolose. <u>Finitura satinata</u>.

This 3 mm thick model features raised edging with high-relief decoration.

Matt finish, hollow handle knife.

1950 - Finitura satinata. Spessore 3 mm. Decoro suggestivo di alta classe. Un modello classico francese adatto per tavole ricche ed importanti. Matt finish. 3 mm thick, hollow

Matt finish. 3 mm thick, hollow handle knife. Authentic classic decoration. A classic French model for important and elegant functions.

2200 - Un barocco "leggero" in 3 mm. di spessore. Finitura lucida.
Un classico fondamentale nelle proposte di posate argentate.
A "light" Baroque, 3 mm thick.
Polished hand finish, hollow handle knife. An authentic silver cutlery classic.

8500 - SAN MARCO

Il barocco veneziano in una posata di ben 4 mm. di spessore. Linee originali ed uniche che ripropongono i fasti dei banchetti dei dogi.

Venetian Baroque decoration for this 4 mm thick model. Original design reminiscent of the banquets of the doges. Hollow handle knife with elegant blade.

mod.8500 S. MARCO



	POSATE ALPACCA ARGENTATA AL1000 CUTLERY NICKEL SILVER PLATED 33 µicrons EPNS												
Codice Codex	Articolo - Item	7500 Oxford	6500 Mauriziano	205 Baguette	1980	6000	4900 *	4400	5000	2000	1950	2200	8500 S.Marco
01	Cucchiaio tavola - Table spoon												
02	Forchetta tavola - Table fork												
04	Coltello tavola manico cavo - Table knife hollow handle												
05	Cucchiaio frutta - Dessert spoon												
06	Forchetta frutta - Dessert fork												
08	Coltello frutta manico cavo - Dessert knife hollow handle												
09	Cucchiaino thé-caffé - Tea-coffee spoon												
10	Cucchiaino moka - Moka spoon												
11	Palettina gelato - Ice-cream spoon												
12	Cucchiaino bibita - Long-drink spoon												
13	Mestolo zuppa - Soup ladle												
14	Cucchiaione legumi - Vegetable spoon												
15	Forchettone legumi - Vegetable fork												
16	Cucchiaio insalata - Salad spoon												
17	Forchetta insalata - Salad fork												
18	Forchetta pesce individuale - Fish fork												
19	Coltello pesce individuale - Fish knife												
20	Forchetta pesce servire - Service fish fork												
21	Coltello pesce servire - Service fish knife												
22	Coppino salsa - Gravy-ladle												
23	Forchettina torta - Cake fork												
24	Pala torta - Pie server												
25	Pala gelato - Ice-cream server												
33	Forchettina ostriche - Oyster fork												
37	Coltello burro manico cavo - Butter knife hollow handle												
38	Coltello formaggio manico cavo - Cheese knife hollow handle												
46	Cucchiaio brodo - Round soup spoon												
47	Cucchiaio degustazione - Gourmet spoon												
48	Coltello bistecca manico cavo - Steak knife hollow handle												
50	Coltello panettone manico cavo - Pan cake knife hollow handle												

Disponibile anche: Cod. 26 Cucchiaio forato antipasto - Cod. 27 Cucchiaio forato ghiaccio - Cod. 28 Cucchiaio salsa antipasto - Cod. 32 Forchetta antipasto - Cod. 34 Forchettina lumache - Cod. 35 Pala tonno-sardine - Cod. 36 Spatolino burro *Also available: Cod. 26 Horsd'œuvre perforated spoon - Cod. 27 Ice cubes spoon - Cod. 28 Horsd'œuvre fork - Cod. 34 Snail fork - Cod. 35 Tuna-sardine fish server - Cod. 36 Butter Spreader

SVILUPPO mod. 1980 in ALPACCA ARGENTATA

mod. 1980 NICKEL SILVER PLATED RANGE





LE CONFEZIONI
THE PACKAGING

GLI ASTUCCI THE CASES





KADO' Pentola/*Boiling-pot*

TARGA Casseruola/*Casserole*

GIARA Pentola/Boiling-pot



LA PRODUZIONE CALDERONI

La Calderoni Fratelli S.p.A. è un'azienda nata nell'ormai lontano 1851 e oggi giunta alla quarta generazione.

Azienda specializzatasi nel settore casalinghi, in acciaio inox 18/10 e in alpacca argentata.

Il pentolame, la posateria, il vasellame sono le 3 diversificazioni settoriali che vengono proposte in Italia e nel mondo, sia nei migliori negozi di casalinghi, sia al canale alberghiero.

Una produzione dalla gamma inusuale di proposte, che pur differenziandosi notevolmente nell'utilizzo e nel design, hanno due punti in comune, che racchiudono la filosofia produttiva e commerciale dell'azienda:

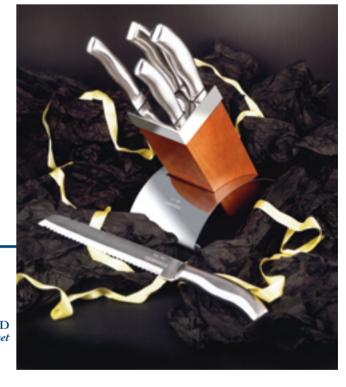
 1° l'utilizzo del miglior materiale possibile, della lavorazione più accurata, del rapporto prezzo/qualità più ottimale;

2° l'attenzione estrema già in fase di progettazione, per proporre oggetti estremamente funzionali.



Posate/Cutlery CALDERONI COLORE

GIFT Collection



STEELWOOD Set coltelli cucina con ceppo e base/knife block set

CALDERONI'S PRODUCTION

The Calderoni Fratelli S.p.A. was established in 1851 and has already reached the forth generation. It is a firm specialized in household articles made both of 18/10 stainless steel and nickel silver.

Cookware, cutlery and flatware are the three groups of articles that the firm offers both in Italy and in the world, both in the best kitchenware shops and in the hotel sector.

A production with an unusual range of articles that, even if with very different use and design, have two common points containing the productive and trading philosophy of the firm:

1° the utilization of the best materials, of the most careful manufacture and

the best relation between price and quality;

2° the extreme attention payed already during the planning stage to the achievement of highly functional and marketable articles.



Serie CLASSICA - acciaio inox 18/10 CLASSICA Series - stainless steel 18/10





Serie CLASSICA - alpacca argentata CLASSICA Series- nickel silver plated





47

calderoni f.lli