

BUGATTI[®]
ITALY

LE POSATE

THE CUTLERY
LES COUVERTS



INDICE

INDEX TABLE DES MATIÈRES

STORIA. QUELLA DI BUGATTI È TUTTA ITALIANA HISTORY. BUGATTI'S ALL-ITALIAN STORY HISTOIRE. BUGATTI: UNE HISTOIRE TOUTE ITALIENNE	p. 2
CARATTERE. INNOVARE, RIMANENDO GLI STESSI CHARACTER. INNOVATING WITHOUT CHANGING CARACTÈRE. INNOVER, TOUT EN RESTANT SIMILAIRES	p. 4
DETTAGLI. LA QUALITÀ SI TOCCA CON MANO DETAILS. QUALITY YOU CAN FEEL DÉTAILS. LA QUALITÉ SE SENT AU TOUCHER	p. 6
ARTE. I MAESTRI DEL COLORE ART. THE MASTERS OF COLOUR ART. LES MAÎTRES DE LA COULEUR	p. 10
LE COLLEZIONI THE COLLECTIONS LES COLLECTIONS	p. 12
VIDAL	p. 14
GLAMOUR	p. 18
ESSENZA	p. 24
ALADDIN	p. 28
OXFORD	p. 36
ZEBRA	p. 44
POIS	p. 48
CRISTALLO	p. 52
INDIVIDUAL PELLE / LEATHER / PEAU	p. 56
INDIVIDUAL SW	p. 60

STORIA

QUELLA DI BUGATTI È TUTTA ITALIANA

HISTORY. BUGATTI'S ALL-ITALIAN STORY

HISTOIRE. BUGATTI: UNE HISTOIRE TOUTE ITALIENNE

Un anno, 1923. Una famiglia.

In Italia, un paese in provincia di Brescia, Lumezzane. Esperienza. Eredità. Passione e cura per i dettagli. In una parola, Bugatti.

Da più di 90 anni, Bugatti rivoluziona il rito quotidiano del vivere la casa, progettando e realizzando posate, prodotti per la tavola e per la cucina, e piccoli elettrodomestici innovativi e dal design originale e sofisticato.

Nata come un'impresa familiare fortemente legata al territorio, oggi Bugatti è una realtà che vive in contatto con i mercati internazionali, che innova costantemente la sua tecnica che con stile trasforma i prodotti per la casa in arte da vivere ogni giorno.

1923. An Italian family living in a village called Lumezzane, in the province of Brescia.

Experience. Heritage. Passion and care for details. In a word, Bugatti.

For over 90 years, Bugatti has been revolutionising the everyday ritual of home life, by designing and creating cutlery, tableware and household products, as well as innovative appliances with original and sophisticated styles.

Born as a family business with strong local roots, today Bugatti is a company that operates in close contact with the international markets, is constantly innovating its technique and transforms with great style household products into art that can be enjoyed every day.

Une année: 1923. Une famille.

En Italie, un village dans la province de Brescia, Lumezzane. Expérience. Héritage. Passion et soin des détails. En un mot, Bugatti.

Depuis plus de 90 ans, Bugatti révolutionne le rite quotidien de la vie domestique, en concevant et en réalisant des couverts, des produits pour la table et la cuisine, ainsi que du petit électroménager innovateur, au design original et sophistiqué.

Née comme une entreprise familiale fortement attachée au territoire, Bugatti est aujourd'hui une réalité qui vit au contact des marchés internationaux, qui innove en permanence sa technique et qui transforme avec style les produits pour la maison en art à vivre chaque jour.



La Famiglia Bugatti (1898)
The Bugatti Family (1898)
La famille Bugatti (1898)



Base in legno per la pulitura della posata (1923-1927)
Wooden base for polishing the cutlery (1923-1927)
Base en bois pour le nettoyage des couverts (1923-1927)

CARATTERE

INNOVARE, RIMANENDO GLI STESSI

CHARACTER. INNOVATING WITHOUT CHANGING
CARACTÈRE. INNOVER, TOUT EN RESTANT SIMILAIRES

Bugatti racconta una storia di ricerca e innovazione.

La F.lli Bugatti, infatti, fu la prima azienda a introdurre in Italia la macchina per la pressofusione Polak per la produzione di posate, grazie alla quale, nel 1928, venne ideata la rivoluzionaria lega d'ottone-silicio, ancora oggi nota come Lega Bugatti. Da quel momento, ha sempre ricercato nuove tecnologie, esplorato materiali e tecniche costruttive, fino ad arrivare in tempi più recenti al PRO-TECH System, una particolare tecnologia a doppio stampaggio, che permette di ottenere manici con effetto colore, trasparenza e decori particolari che rimangono perfetti nel tempo.

Bugatti's story tells of research and innovation.

The Fratelli Bugatti company, in fact, was the first to introduce in Italy the Polak Die Casting Machine for the manufacture of cutlery, which was responsible for the creation, in 1928, of the revolutionary brass-silicon alloy that is still today known as Bugatti alloy. From this time on the company has always sought out new technologies and experimented with different materials and manufacturing techniques. One of the more recent of these is the PRO-TECH System, a special double-layer moulding technology used to create extremely long-lasting coloured, transparent or decorated handles.

Bugatti raconte une histoire de recherche et d'innovation.

La maison F.lli Bugatti fut en effet la première entreprise à introduire en Italie la machine de moulage sous pression Polak pour la production de couverts, qui permit de découvrir en 1928 l'alliage révolutionnaire de laiton-silicium, encore connu aujourd'hui sous le nom d'alliage Bugatti. Depuis lors, la société a toujours cherché de nouvelles technologies, exploré des matériaux et des techniques de construction, jusqu'à arriver, plus récemment, au système PRO-TECH, une technologie particulière à double moulage, qui permet d'obtenir des manches avec des effets de couleur, de transparence et des décorations particulières qui restent parfaites dans le temps.





DETTAGLI

LA QUALITÀ SI TOCCA CON MANO

DETAILS. QUALITY YOU CAN FEEL
DÉTAILS. LA QUALITÉ SE SENT AU TOUCHER

I prodotti Bugatti sono la sintesi di un lavoro preciso e continuo, che integra bellezza e funzionalità.

Tutto parte da un team di progettisti e designer, sempre in contatto con i mercati internazionali e presenti alle manifestazioni più importanti, pronti a cogliere le tendenze per tradurle in nuove idee, reinterpretandole con lo stile e la qualità italiane.

Da qui nascono oggetti innovativi, pensati in ogni dettaglio, che hanno in sé lo spirito Bugatti e la personalità necessaria per raccontare la loro storia a chi li farà vivere ogni giorno. Per credere, toccate con mano.

Bugatti products are the synthesis of the precise and constant integration of beauty and functionality.

The process begins with a team of engineers and designers who are constantly in contact with international markets and attend all the most important exhibitions and trade fairs, on the lookout for trends they can turn into new ideas and reinterpret with Italian style and quality.

This leads to the creation of innovative products that are designed with great care down to the smallest detail, each with the Bugatti spirit and a personality capable of narrating their story to those who use them every day.

Touching is believing.

Les produits Bugatti représentent la synthèse d'un travail de précision et de patience, qui réunit beauté et utilité.

Tout a démarré avec une équipe de concepteurs et de designers, toujours en contact avec les marchés internationaux et présents lors des manifestations les plus importantes, prêts à cueillir les tendances pour les traduire en idées nouvelles, en les réinterprétant selon le style et la qualité italienne.

De tout cela vont naître des objets innovants, pensés jusque dans les moindres détails, qui portent en eux l'esprit Bugatti et la personnalité nécessaire pour raconter leur histoire à tous ceux qui les feront vivre jour après jour. Pour le croire, touchez-les et prenez-les en main.

1. Bilanciatura Balance Équilibrage

*Le posate sono
disegnate perché siano
la precisa e naturale
estensione della mano.*

*Designed as a precise
and natural extension
of the hand.*

*Les couverts sont
conçus pour devenir
une extension précise
et naturelle de la main.*



2. *Taglio Cut Fil*

La lama è affilata al punto giusto. Precisa, per tagliare senza sforzi.

Blade sharpened perfectly for accurate, effortless cutting.

La lame est affilée à la perfection. Précise, pour couper sans effort.



3. *Pres Grip Prise*

Il manico è progettato per una perfetta presa e per la migliore ergonomia.

Ergonomic handle designed for optimal comfort and a firm grip.

Le manche est conçu pour assurer une prise parfaite et une meilleure ergonomie.

4.

Rebbi
Prongs
Dents

*Tutto è in equilibrio.
Rebbi appuntiti, per
inforcare perfettamente
le vivande.*

*Perfect balance and
sharply pointed prongs
for easily picking up
food.*

*Tout est équilibré.
Des dents pointues,
pour attrapper
parfaitement les
aliments.*



ARTE

I MAESTRI DEL COLORE

ART. THE MASTERS OF COLOUR

ART. LES MAÎTRES DE LA COULEUR

Colori brillanti, azzurro come il cielo, verde come una mela. Blu come la notte, grigio come la cenere. Avorio, bordeaux. E mille ancora. Finiture trasparenti, madreperla. Effetto seta, tartaruga, corno. Pagliuzze dorate direttamente nel manico. Combinazioni di manico e ghiera. Cromata, dorata, argento o oro antico.

Bugatti è maestra del colore e delle combinazioni. Mette cura e attenzione in ogni scelta e dettaglio. Una ricerca continua per i colori, i materiali e le finiture perché non vi dobbiate accontentare di un'unica soluzione.

Adesso tocca a voi scegliere, cambiare, mescolare, giocare. L'arte, sulla tavola, è solo opera vostra.

Bright colours like sky blue, midnight blue, apple green, ash grey, ivory, bordeaux and a thousand more. Transparent and mother-of-pearl finishes. Effects such as silk, tortoiseshell and horn. Handles coated in gold leaf. Matching handles and rings in chrome-plated or old-goldplated or old-silverplated finishes.

Bugatti is a master of colours and combinations, giving special care and attention to every single choice and detail and carrying out constant research on colours, materials and finishes in order to provide you the widest range of solutions.

All you have to do is choose, mix, match and experiment. Your table is your own masterpiece.

Des couleurs brillantes, bleu comme le ciel, vert comme une pomme. Bleu comme la nuit, gris comme la cendre. Ivoire, bordeaux. Et mille autres couleurs encore. Des finitions transparentes, de la nacre. Effet soie, tortue, corne. Des paillettes dorées directement incrustées dans le manche. Des combinaisons de manche et de virole. Chromée, dorée, argentée ou vieil or.

Bugatti est le maître de la couleur et des combinaisons. Chaque choix et chaque détail reflète le soin et l'attention apportés à la fabrication. Une recherche continuelle sur les couleurs, les matériaux et les finitions afin que vous n'ayez pas à vous contenter d'une seule solution.

C'est à vous maintenant de choisir, de changer, de mélanger, de jouer. Sur la table, l'art, c'est votre œuvre.



1G pagliuzze dorate/gold leaf
/paillettes d'or

4M verde/green/vert



3M bordeaux/bordeaux

1M bianco/white/blanc



3S bordeaux/bordeaux

7M azzurro cielo/light blue
/bleu clair



CS verde certosa/green/vert

LM lilla/lilac/lilas



OM onice/onyx/vison

T tartaruga/tortoiseshell/tortue



6M giallo/yellow/jaune

HM corno/horn/corne



AM avorio/ivory/ivoire

VM verde acqua/aqua green
/vert d'eau



NM nero/black/noir

1T trasparente/transparent
/trasparent



2M blu/blue/bleu

LE COLLEZIONI

THE COLLECTIONS
LES COLLECTIONS





VIDAL

Una posata dal design contemporaneo e versatile. Per le tavole di tutti i giorni, per quelle eleganti e per quelle a lume di candela dei momenti più speciali della vita.

Cutlery with a contemporary, versatile design. Ideal for everyday use, for more elegant occasions and for romantic candlelit dinners to celebrate the most special moments of your life.

Un couvert au design éclectique et contemporain. Pour la table de tous les jours, pour les tables élégantes et pour les dîners aux chandelles des moments vraiment spéciaux de la vie.



PER CHI
VUOL
RENDERE
SEMPRE
UNICA LA
TAVOLA

FOR THOSE
WHO BELIEVE
EVERY TABLE
SHOULD
BE UNIQUE

POUR CEUX
QUI VEULENT
RENDRE
LA TABLE
TOUJOURS
UNIQUE



#07



#02



#03MB



#01




















VIDAL

Designer: Elisabeth Vidal

Acciaio inox 18/10 forgiato, spessore 5 mm, finitura lucida. Il coltello è monoblocco in appoggio sulla lama. Lavabile in lavastoviglie.

18/10 forged stainless steel, 5 mm thick, glossy finish. Monobloc standing knife. Dishwasher safe.

Acier inox 18/10 forgé, épaisseur 5 mm, finition brillante. Le couteau est monobloc en appui sur la lame. Lavable en machine.

 #01	 #02	 #03MB	 #04	 #05
Cucchiaino da tavola / Table spoon / Cuiller de table	Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	Cucchiaino frutta / Dessert spoon / Cuiller à dessert	Forchetta frutta / Dessert fork / Fourchette à dessert
 #06MB	 #07	 #08	 #10	 #11
Coltello frutta / Dessert knife / Couteau à dessert	Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller café	Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller moka	Mestolo servire / Soup ladle / Louche	Cucchiaino servire / Serving spoon / Cuiller de service
 #12	 #20	 #31	 #32	 #50
Forchettone servire / Serving fork / Fourchette de service	Pala Torta / Cake server / Pelle à tarte	Mestolo Spaghetti / Spaghetti scoop / Cuiller à spaguetti	Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner	Coltello Arrosto / Roast carving knife / Couteau pour roti
 #51	 #53			
Forchettone arrosto / Roast carving fork / Fourchette pour roti	Coltello nuziale / Cake knife / Couteau biscuit			

GLAMOUR

Le linee sono slanciate, le tinte come quelle di un pittore. Per tutti quelli che vogliono far parlare la tavola in tutti i toni del colore.

The design is streamlined, the colours are those of a painter. Cutlery that gives the table expression in every shade of colour.

Les lignes sont élancées, les teintes rappellent celles d'un peintre. Pour tous ceux qui veulent faire parler la table dans toutes les tonalités de couleurs.





MILLE
SFUMATURE
DI COLORE

A THOUSAND
SHADES
OF COLOUR

MILLE
NUANCES DE
COULEUR



#17



#32



#07



#02



#03



#01





























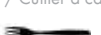









GLAMOUR

Designer: Virgilio Bugatti

Acciaio inox 18/10, manico in San trasparente con sfumature di colore. Realizzate con la tecnologia a doppio strato Pro-Tech system, che dona l'effetto trasparente alla posata ed è garanzia di colori brillanti e inalterati nel tempo. Lavabili in lavastoviglie.

18/10 stainless steel, San transparent handle in graded colours. Made with Pro-Tech system double-layer technology which gives the cutlery a transparent effect and guarantees bright colours that remain unaltered over time. Dishwasher safe.

Acier inox 18/10, manche en San transparente avec des nuances de couleur. Réalisées selon la technologie double-couche Pro-Tech system, qui offre aux couverts un effet de transparence et garantit des couleurs brillantes et inaltérées dans le temps. Lavables en machine.

 RG rosso granata /garnet red /rouge grenat	 CV verde celadon /celadon green /vert céladon	 TA tabacco /tobacco /tabac	 AU avorio /ivory /ivoire	 6U giallo /yellow /jaune	 OU arancione /orange /orange
 IU iris /iris /iris	 LU lilla /lilac /lilas	 3U rosso /red /rouge	 MU verde mela /apple green /vert pomme	 7U azzurro cielo /pool /bleu clair	 BU blu notte /blueberry /bleu marine
 GU grigio cenere /ash /gris	 NU nero fumè /smoky black /noir fumé	 BK black piano /black piano /noir pur	 MA marsala /marsala /rouge marsala	 SL argento /silver /argent	 DR oro /gold /or
 #01 Cucchiaino da tavola / Table spoon / Cuiller de table	 #02 Forketta da tavola / Table fork / Fourchette de table	 #03 Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	 #04 Cucchiaino frutta / Dessert spoon / Cuiller à dessert	 #05 Forketta frutta / Dessert fork / Fourchette à dessert	
 #06 Coltello frutta / Dessert knife / Couteau à dessert	 #07 Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	 #08 Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	 #11 Cucchiaino servire / Serving spoon / Cuiller de service	 #12 Forkettone servire / Serving fork / Fourchette de service	
 #14-15 Coppia insalata / Salad set / Couverts à Salade	 #17 Forkettina dolce 3p. / Cake fork 3 prongs / Fourchette à gâteau 3p.	 #19 Cucchiaino bibita / Long drink spoon / Cuiller cocktail -marmelade	 #20 Pala torta / Cake server / Pelle à tarte	 #30 Cucchiaino servirisotto / Rice serving spoon / Cuiller à riz	
 #31 Mestolo spaghetti / Spaghetti scoop / Cuiller à Spaguetti	 #32 Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner	 #33 Coltello bistecca / Steak knife / Couteau à steak	 #35 Coltello formaggio cervo a 2 punte / Cheese knife mod. "Deer" / Couteau fromage	 #36 Coltello spalmatore formaggi teneri / Soft cheese and spreader knife / Couteau à fromage et à tartiner	
 #38 Coltello grana / Knife for parmesan cheese / Couteau fromage grana	 #39 Forketta servire per formaggio / Cheese serving fork / Fourchette à servir pour fromage				



#01 #02 #03 #04 #05 #06 #07 #08 #11 #12 #14 #15

SET FONDAMENTALE

Basic set

Service de base

BK black piano /black piano /noir pur
 NU nero fumè /smoky black /noir fumé
 SL argento /silver /argent
 AU avorio /ivory /ivoire
 GU grigio cenere /ash /gris
 TA tabacco /tobacco /tabac
 DR oro /gold /or
 6U giallo /yellow /jaune
 OU arancione /orange /orange





#17

#19

#20

#30

#31

#32

#35

#36

#37

#38

#39

SET ESTESO

Extended set

Service complet

LU lilla
/lilac
/lilas

IU iris
/iris
/iris

3U rosso
/red
/rouge

RG rosso granata
/garnet red
/rouge grenat

MA marsala
/marsala
/rouge marsala

CV verde celadon
/celadon green
/vert céladon

MU verde mela
/apple green
/vert pomme

7U azzurro cielo
/pool
/bleu clair

BU blu notte
/blueberry
/bleu marine



ESSENZA

Progettata ispirandosi al mondo delle auto sportive, presente alla presa e allo stesso tempo aerodinamica, Essenza è dedicata ai tipi di carattere.

Inspired by the world of sports cars, Essence is both streamlined and easy to grip. Dedicated to those with character.

Inspirée du monde des voitures de sport, dotée d'une prise solide en main et aérodynamique en même temps, Essenza est consacrée aux types de caractère.





PRENDI LA
VELOCITÀ
CON UNA
MANO

TAKE SPEED
INTO YOUR
OWN
HANDS

PRENEZ LA
VITESSE EN
MAIN



#17

#32

#07

#02

#03

#01








ESSENZA

Designer: Virgilio Bugatti

Acciaio inox 18/10, manico in San trasparente con sfumature di colore. Realizzate con la tecnologia a doppio strato Pro-Tech system, che dona l'effetto trasparente alla posata ed è garanzia di colori brillanti e inalterati nel tempo. Lavabili in lavastoviglie.

18/10 stainless steel, San transparent handle in graded colours. Made with Pro-Tech system double-layer technology, which gives the cutlery a transparent effect and guarantees bright colours that remain unaltered over time. Dishwasher safe.

Acier inox 18/10, manche en San transparent avec des nuances de couleur. Réalisées selon la technologie double-couche Pro-Tech system qui offre aux couverts un effet transparent et garantit des couleurs brillantes et inaltérées dans le temps. Lavables en machine.

 AU avorio /ivory /ivoire	 6U giallo /yellow /jaune	 OU arancio /orange /orange	 IU iris /iris /iris	 3U rosso /red /rouge	 MU verde mela /apple green /vert pomme
 NU nero /black /noir					

 #01 Cucchiaio da tavola / Table spoon / Cuiller de table	 #02 Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	 #03 Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	 #04 Cucchiaio frutta / Dessert spoon / Cuiller à dessert	 #05 Forchetta frutta / Dessert fork / Fourchette à dessert
 #06 Coltello frutta / Dessert knife / Couteau à dessert	 #07 Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	 #08 Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	 #11 Cucchiaino servire / Serving spoon / Cuiller de service	 #12 Forchettone servire / Serving fork / Fourchette de service
 #17 Forchettina dolce 3 p. / Cake fork 3 prongs / Fourchette à gâteau 3p.	 #20 Pala torta / Cake server / Pelle à tarte	 #30 Cucchiaino servirisotto / Rice serving spoon / Cuiller à riz	 #32 Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner	 #35 Coltello bistecca / Steak knife / Couteau à steak
 #36 Coltello formaggio cervo a 2 punte / Cheese knife mod. "Deer" / Couteau fromage	 #37 Coltello spalmatore per formaggi teneri / Soft cheese and spreader knife / Couteau à fromage et à tartiner	 #38 Coltello grana / Knife for parmesan cheese / Couteau fromage grana	 #39 Forchetta servire per formaggio / Cheese serving fork / Fourchette à servir pour fromage	



ALADDIN

Per tavole sofisticate, per serate magiche, per persone speciali.

For sophisticated tables, magical evenings and special people.

Pour des tables sophistiquées, pour des soirées magiques, pour des personnes spéciales.



TRASFORMA
UN PIATTO
IN MILLE
(E UNA
NOTTE)

TRANSFORM
A DISH INTO
A THOUSAND
(AND ONE
NIGHT)

TRANSFORMEZ
UN PLAT EN
MILLE (ET UNE
NUIT)



#07

#05

#02

#03

#01

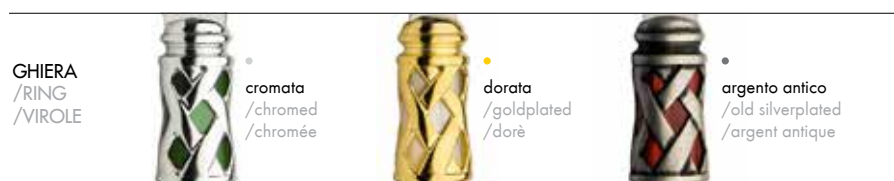
ALADDIN

Designer: A. Dolcetti e Ufficio Tecnico Bugatti

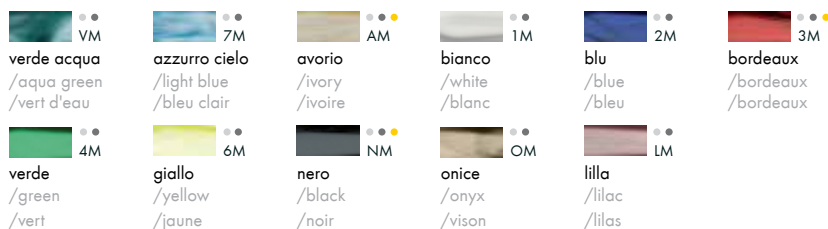
Acciaio inox 18/10, manico in acrilico, lavabili in lavastoviglie*. La combinazione di ghiera e manici, di diversi colori e finiture, rendono unica la tavola.

18/10 stainless steel, acrylic handle, dishwasher safe*. The combinations of rings and handles in various colours and finishes make the table unique.

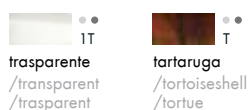
Acier inox 18/10, manche en acrylique, lavables en machine*. La combinaison de virole et de manches, de couleurs et de finitions différentes, rendent la table unique.



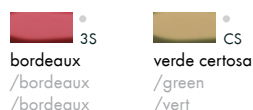
MADREPERLA/MOTHER OF PEARL/NACRE



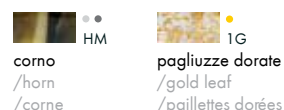
COLORI TRASPARENTI /TRANSPARENT COLOURS / COULEURS TRANSPARENTES



SETA /SILK /SOIE



ALTRO /OTHER /AUTRE



*versione ghiera cromata / *version with chrome-plated ring / *version avec finition chromée



#32



#17



#05



#04



#23

ALADDIN

 #01	 #02	 #03	 #04	 #05
Cucchiaio da tavola / Table spoon / Cuiller de table	Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	Cucchiaio frutta / Dessert spoon / Cuiller à dessert	Forchetta frutta / Dessert fork / Fourchette à dessert
 #06	 #07	 #08	 #10	 #11
Coltello frutta / Dessert knife / Couteau à dessert	Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	Mestolo servire / Soup ladle / Louche	Cucchiaino servire / Serving spoon / Cuiller de service
 #12	 #13	 #14	 #15	 #17
Forchettone servire / Serving fork / Fourchette de service	Mestolo salsa / Sauce ladle / Louche à sauce	Cucchiaio insalata / Salad spoon / Cuiller à salade	Forchetta insalata / Salad fork / Fourchette à salade	Forchettina dolce 3p. / Cake fork 3 prongs / Fourchette à gâteau 3p.
 #18	 #19	 #20	 #21	 #22
Cucchiaino gelato / Ice-cream spoon / Cuiller glace	Cucchiaino bibita / Long drink spoon / Cuiller cocktail	Pala torta / Cake server / Pelle à tarte	Coltello torta / Cake knife / Couteau à tarte	Coltellino dolce-frutta / Cake-fruit knife / Couteau à gâteau -fruit
 #23	 #25	 #26	 #27	 #28
Bacchette riso acrilico / Acrylic chopsticks / Acrylique baguettes à riz	Pala servirisotto-Kebab / Rice-Kebab serving spoon / Cuiller à riz-kebab	Bacchette riso acrilico -18/10 / Acrylic chopsticks -18/10 / Baguettes à riz acrylique -18/10	Cucchiaio brodo / Soup spoon / Cuiller à soupe	Forchetta pesce / Fish fork / Fourchette à poisson
 #29	 #30	 #31	 #32	 #33
Coltello pesce / Fish knife / Couteau à poisson	Cucchiaino servirisotto / Rice serving spoon / Cuiller à riz	Mestolo spaghetti / Spaghetti scoop / Cuiller à Spaguetti	Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner	Tagliatartufo / Truffle cutter / Couteau à truffles
 #41	 #42	 #43	 #44	 #47
Coltello salumi / Slice mest knife / Couteau à jambon et salami	Coltello formaggio cervo a 2 punte / Cheese knife mod. "Deer" / Couteau à fromage	Coltello grana / Knife for parmesan cheese / Couteau à parmesan	Coltello gorgonzola / Cheese knife / Couteau à gorgonzola	Coltello salmone / Salmon knife / Couteau à saumon
 #49	 #50	 #51	 #52	 #53
Coltello pane / Bread knife / Couteau à pain	Coltello arrosto / Roast carving knife / Couteau pour roti	Forchettone arrosto / Roast carving fork / Fourchette pour roti	Coltello bistecca / Steak knife / Couteau à steak	Coltello nuziale / Cake knife / Couteau biscuit
 #55	 #56	 #61	 #62	
Paletta affetta formaggio / Cheese shovel / Palette fromage tendre	Spalmatore seghettatura / Saw-edged spreader / Couteau à fromage et à tartiner	Pala pizza / Pizza shovel / Pelle à pizza	Pala lasagne / Lasagne shovel / Pelle à lasagnes	

INSALATA PRIMAVERA

SPRING SALAD
SALADE DE PRINTEMPS

Forchetta da tavola

Table fork

Fourchette de table

Manico pagliuzze dorate

Handle with Gold leaf

Manche à paillettes dorées

Ghiera dorata

Gold-plated ring

Virole dorée



ZUPPA ORIENTE

ORIENTAL SOUP
SOUPE ORIENTALE

Cucchiaio da frutta e Bacchette riso
Dessert spoon and chopsticks
Cuiller à dessert et baguettes à riz

Manico avorio madreperla
Ivory-coloured
mother-of-pearl handle
Manche ivoire nacre

Ghiera cromata
Chrome-plated ring
Virole chromée



#04

#26





OXFORD

Quando la tavola deve essere elegante e classica, con Oxford l'effetto è assicurato.

When the table must be elegant and classic, with Oxford the effect is guaranteed.

Lorsque la table doit être élégante et classique, avec Oxford, effet garanti!

*ESERCIZI
DI STILE*

*EXERCISES
IN STYLE*

*EXERCICES
DE STYLE*



#05



#07



#02



#03



#01

OXFORD

Designer: Ufficio Tecnico Bugatti

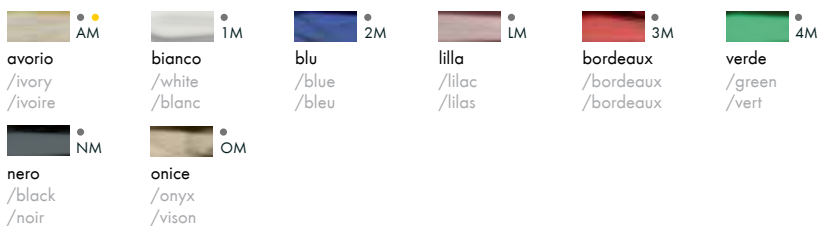
Acciaio inox 18/10, manico in acrilico. La combinazione di ghiera e manici, di diversi colori e finiture, rendono unica la tavola.

18/10 stainless steel, acrylic handle. The combinations of rings and handles in various colours and finishes make the table unique.

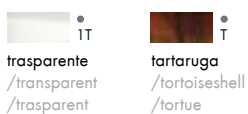
Acier inox 18/10, manche en acrylique. La combinaison de viroles et de manches, de couleurs et finitions différentes, rendent votre table unique.



MADREPERLA/MOTHER OF PEARL/NACRE



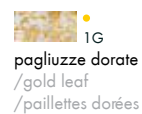
COLORI TRASPARENTI /TRANSPARENT COLOURS /COULEURS TRASPARENTS



SETA /SILK /SOIE



ALTRO /OTHER /AUTRE





#32



#17



#05








#04



#26

OXFORD

 #01	 #02	 #03	 #04	 #05
Cucchiaino da tavola / Table spoon / Cuiller de table	Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	Cucchiaino frutta / Dessert spoon / Cuiller à dessert	Forchetta frutta / Dessert fork / Fourchette à dessert
 #06	 #07	 #08	 #10	 #11
Coltello frutta / Dessert knife / Couteau à dessert	Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	Mestolo servire / Soup ladle / Louche	Cucchiaino servire / Serving spoon / Cuiller de service
 #12	 #13	 #14	 #15	 #17
Forchettone servire / Serving fork / Fourchette de service	Mestolo salsa / Sauce ladle / Louche à sauce	Cucchiaino insalata / Salad spoon / Cuiller à salade	Forchetta insalata / Salad fork / Fourchette à salade	Forchettina dolce 3p / Cake fork 3 prongs / Fourchette à gâteau 3p.
 #18	 #19	 #20	 #21	 #22
Cucchiaino gelato / Ice-cream spoon / Cuiller glace	Cucchiaino bibita / Long drink spoon / Cuiller cocktail	Pala torta / Cake server / Pelle à tarte	Coltello torta / Cake knife / Couteau à gâteau	Coltellino dolce-frutta / Cake-fruit knife / Couteau à gâteau -fruit
 #23	 #25	 #26	 #27	 #28
Bacchette riso acrilico / Acrylic chopsticks / Acrylique baguettes à riz	Pala servirisotto-Kebab / Rice-Kebab serving spoon / Cuiller à riz-kebab	Bacchette riso acrilico -18/10 / Acrylic chopsticks -18/10 / Baguettes à riz acrylique-18/10	Cucchiaino brodo / Soup spoon / Cuiller à soupe	Forchetta pesce / Fish fork / Fourchette à poisson
 #29	 #30	 #31	 #32	 #33
Coltello pesce / Fish knife / Couteau à poisson	Cucchiaino servirisotto / Rice serving spoon / Cuiller à riz	Mestolo spaghetti / Spaghetti scoop / Cuiller à Spaguetti	Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner	Tagliatartufo / Truffle cutter / Couteau à truffles
 #41	 #42	 #43	 #44	 #47
Coltello salumi / Slice meat knife / Couteau à jambon et salami	Coltello formaggio cervo a 2 punte / Cheese knife mod. "Deer" / Couteau à fromage	Coltello grana / Knife for parmesan cheese / Couteau à parmesan	Coltello gorgonzola / Cheese knife / Couteau à gorgonzola	Coltello salmone / Salmon knife / Couteau à saumon
 #49	 #50	 #51	 #52	 #53
Coltello pane / Bread knife / Couteau à pain	Coltello arrosto / Roast carving knife / Couteau pour roti	Forchettone arrosto / Roast carving fork / Fourchette pour roti	Coltello bistecca / Steak knife / Couteau à steak	Coltello nuziale / Cake knife / Couteau biscuit
 #55	 #56	 #61	 #62	
Paletta affetta formaggio / Cheese shovel / Palette fromage tendre	Spalmatore seghettatura / Saw-edged spreader / Couteau à fromage et à tartiner	Pala pizza / Pizza shovel / Pelle à pizza	Pala lasagne / Lasagne shovel / Pelle à lasagnes	

MACCHERONI AL RAGÙ

MACARONI WITH BOLOGNESE SAUCE

MACCHERONI AU RAGOUT

Forchetta da tavola

Table fork

Fourchette de table

Manico bordeaux madreperla

Bordeaux mother-of-pearl handle

Manche bordeaux nacre

Ghiera argento antico

Old-silverplated ring

Virole vieil argent



RISO ALLA CANTONESE

CANTONESE RICE
RIZ CANTONNAIS

Bacchette riso
Chopsticks
Baguettes à riz

Avorio madreperla
Ivory-coloured mother-of-pearl
Ivoire nacre



#23





ZEBRA

Dedicata a chi sa divertirsi, ma anche tirare le fila. A chi tiene alla forma e ancor più alla sostanza.

For those who know how to have fun, but also how to pull strings. Those who care about form, but even more about substance.

Consacrée à ceux qui savent s'amuser, mais aussi tirer les ficelles. Pour ceux qui tiennent à la forme mais encore davantage à la substance.

*METTI IL
MONDO
IN RIGA*

*SET THE
WORLD
STRAIGHT*

*METTEZ LE
MONDE
EN RANG*





#07

ZEBRA

Designer: Ufficio Tecnico Bugatti

Acciaio inox 18/10, manico in ABS.

Realizzate con tecnologia a doppio strato Pro-Tech System, garanzia di colori e decori inalterati nel tempo. Lavabili in lavastoviglie.

18/10 stainless steel, ABS handle.

Made with Pro-Tech system double-layer technology, guaranteeing bright colours and decorations that remain unaltered over time. Dishwasher safe.

Acier inox 18/10, manche en ABS.

Réalisées selon la technologie double-couche Pro-Tech System, couleurs et décorations inaltérées dans le temps garanties. Lavables en machine.

 RG rosso granata /garnet red /rouge grenat	 CV verde celadon /celadon green /vert céladon	 TA tabacco /tobacco /tabac	 6U giallo /yellow /jaune	 OU arancione /orange /orange	 FU fucsia /fuchsia /fuchsia
 LU lilla /lilac /lilas	 3U rosso /red /rouge	 MU verde mela /apple green /vert pomme	 2U blu notte /blueberry /bleu	 NU nero /black /noir	
 #01 Cucchiaino da tavola / Table spoon / Cuiller de table	 #02 Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	 #03 Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	 #07 Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	 #08 Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	
 #17 Forchettina dolce 3p / Cake fork 3 prongs / Fourchette à gâteau 3p.	 #32 Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner				



PER IL
BAMBINO
CHE È
IN NOI

FOR
THE CHILD
IN US

POUR
L'ENFANT
QUI EST
EN NOUS



POIS

Se le giornate sono grigie, Pois in tavola è un'ottima alleata. L'allegria è a portata di mano.

Brighten up grey days with Pois cutlery. Cheerfulness at your fingertips.

Si la journée est grise, Pois est un excellent allié à table. La joie à portée de la main.



#17



#32



#07



#02



#03



#01

POIS

Designer: Ufficio Tecnico Bugatti

Acciaio inox 18/10, manico in ABS.

Realizzate con tecnologia a doppio strato Pro-Tech System, garanzia di colori e decori inalterati nel tempo. Lavabili in lavastoviglie.

18/10 stainless steel, ABS handle. Made with Pro-Tech system double-layer technology, guaranteeing bright colours and decorations that remain unaltered over time. Dishwasher safe.

Acier inox 18/10, manche en ABS.

Réalisées selon la technologie double-couche Pro-Tech System, couleurs et décorations inaltérées dans le temps garanties. Lavables en machine.

 RG	 CV	 TA	 6U	 OU	 FU
rosso granata / garnet red / rouge grenat	verde celadon / celadon green / verde celadon	tabacco / tobacco / tabac	giallo / yellow / jaune	arancione / orange / orange	fucsia / fuchsia / fuchsia
 LU	 3U	 MU	 2U	 NU	
lilla / lilac / lilas	rosso / red / rouge	verde mela / apple green / vert pomme	blu notte / blueberry / bleu	nero / black / noir	
 #01	 #02	 #03	 #07	 #08	
Cucchiaino da tavola / Table spoon / Cuiller de table	Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	
 #17	 #32				
Forchettina dolce 3p. / Cake fork 3 prongs / Fourchette à gâteau 3p.	Spalmatore / Spreader / Couteau à tartiner				



CRISTALLO

L'eleganza ha mille facce. Cristallo le porta tutte sulla tua tavola.

Elegance has a thousand faces. Cristallo brings them all to your table.

L'élégance a mille facettes. Cristallo les apporte toutes sur votre table.



*UNA POSATA,
COME UN
DIAMANTE.
PER SEMPRE*

*CUTLERY,
LIKE
DIAMONDS,
IS FOREVER*

*UN COUVERT,
C'EST COMME UN
DIAMANT: C'EST
POUR TOUJOURS*



#07



#05



#02



#03

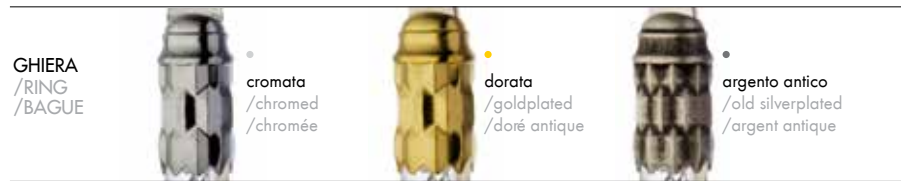


#01

CRISTALLO

Designer: Virgilio Bugatti

Acciaio inox 18/10, manico in acrilico, lavabili in lavastoviglie*.
 18/10 stainless steel, acrylic handle, dishwasher safe*.
 Acier inox 18/10, manche en acrylique, lavables en machine*.



GHIERA
/RING
/BAGUE

cromata
/chromed
/chromée

dorata
/goldplated
/doré antique

argento antico
/old silverplated
/argent antique

COLORI TRASPARENTI
/TRANSPARENT COLOURS
/COULEURS TRANSPARENTES

trasparente
/transparent
/transparent

blu
/blue
/bleu

rosso
/red
/rouge

verde
/green
/vert

tabacco
/tobacco
/tabac



*versione ghiera cromata / *version with chrome-plated ring / *version avec finition chromée



INDIVIDUAL

PELLE / LEATHER / PEAU

La pelle, applicata e cucita artigianalmente, rende Individual una posata dalla personalità unica.

Leather applied and sewn by hand gives a unique personality to Individual cutlery.

La peau, appliquée et cousue artisanalement, fait de Individual un couvert à la personnalité unique.



NATA
PER
ESSERE
SPECIALE

BORN
TO BE
SPECIAL

NÉE
POUR
ÊTRE
SPÉCIALE



#05

#04

#07

#02

#03MB

#01

INDIVIDUAL

PELLE / LEATHER / PEAU

Designer: Nick Munro

La cura nei dettagli e la maestria artigianale nell'applicazione della pelle conferiscono eleganza e prestigio ai prodotti Bugatti. Il trattamento di colori diversi rende ogni pezzo unico.

Acciaio inox 18/10, spessore 5 mm, coltello monoblocco, manici rivestiti in pelle cucita a mano.

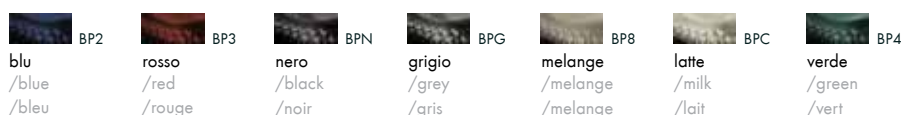
Attention to details and fine craftsmanship in the application of leather elements add elegance and prestige to Bugatti products. The use of different colours makes each item unique.

18/10 stainless steel, 5 mm thick, one-piece knife, handle covered in hand-stitched leather.

Le soin des détails et la maîtrise artisanale dans l'application de la peau confèrent aux produits Bugatti élégance et prestige. Le traitement de couleurs différentes fait de chaque pièce une pièce unique.

Acier inox 18/10, épaisseur 5 mm, couteau monobloc, manches recouverts de peau cousue à la main.

PELLE
/LEATHER
/PEAU





INDIVIDUAL SW

Cristalli Swarovski® / Crystals from Swarovski® / Cristaux Swarovski®

Posate sofisticate, per parlare del tuo stile in ogni singolo dettaglio.

Sophisticated cutlery that expresses your style in every single detail.

Des couverts sophistiqués qui font parler votre style dans les moindres détails.



PER UNA
TAVOLA
INDIMENTICABILE

FOR AN
UNFORGETTABLE
TABLE

POUR UNE
TABLE
INOUBLIABLE



#05



#04



#07



#02



#03MB



#01

INDIVIDUAL SW

Cristalli Swarovski® / Crystals from Swarovski® / Cristaux Swarovski®

Designer: Nick Munro

Come un gioiello. I dettagli realizzati con cristalli Swarovski® sottolineano la preziosità del prodotto e lo rendono unico.

Acciaio inox 18/10, spessore 5 mm, coltello monoblocco, manici decorati con cristalli Swarovski®.

Precious as jewellery. The details made with crystals from Swarovski® emphasise the magnificence of the item and make it unique.

18/10 stainless steel, 5 mm thick, one-piece knife, handles decorated with crystals from Swarovski®.

Comme un bijou. Les détails réalisés avec les cristaux Swarovski® soulignent la préciosité du produit en le rendant unique.

Acier inox 18/10, épaisseur 5 mm, couteau monobloc, manches décorés de cristaux Swarovski®.

Cristalli Swarovski®
/Crystals from Swarovski®
/Cristaux Swarovski®



SW

Cristallo
/Crystal
/Cristal

 #01	 #02	 #03MB	 #04	 #05
Cucchiaio da tavola / Table spoon / Cuiller de table	Forchetta da tavola / Table fork / Fourchette de table	Coltello da tavola / Table knife / Couteau de table	Cucchiaio frutta / Dessert spoon / Cuiller à dessert	Forchetta frutta / Dessert fork / Fourchette à dessert
 #06MB	 #07	 #08	 #10	 #11
Coltello frutta / Dessert knife / Couteau à dessert	Cucchiaino caffè / Tea & Coffee Spoon / Cuiller à café	Cucchiaino moka / Moka spoon / Cuiller à moka	Mestolo servire / Soup ladle / Louche	Cucchiaino servire / Serving spoon / Cuiller de service
 #12	 #27			
Forchettone servire / Serving fork / Fourchette de service	Cucchiaino brodo / Soup spoon / Louche à sauce			

Duetto



Portofino



Infinity



Vidal



Esedra



Fresco



Domino



CONTINUA SU...

SEE MORE AT...

CONTINUEZ SUR...

www.casabugatti.it

England



Siena



Venezia



Toscana



Alice



Roggia



Futura



Sintesi



Arianna



Gioia



Amalfi



Essenza



Country



Rialto



Rinascimento



Selene



Settimocielo



Glamour



Aladdin



Caprera



Dorico



Bohemia



BUGATTI®

ITALY

Ilcar di Bugatti S.r.l.
via industriale 69
25065 Lumezzane S. S. Brescia - Italy
tel. +39.030892.82.80
fax. +39.030.892.82.50
www.casabugatti.it
info@casabugatti.it

Follow us on



Direction Générale pour la France & Dom - Tom
Sté MY/BUGATTI France
16, rue Charles Chabert - 26200 Montelimar
tel. 04 75 46 02 85 - fax 04 75 46 03 32
my-sd@wanadoo.fr

96-CATPOS

8020178942768