



RADiF
GENOVA.1820

Catalogo Alberghiero Posate

*Hotel & Restaurant
Catalogue Cutlery*



Indice / Index



VIOLA

pag. 4



PRIMULA

pag. 5



AZALEA

pag. 6



NINFEA

pag. 7



ERICA

pag. 8



PEONIA

pag. 9



IRIS

pag. 10



SQUARE

pag. 11



LILLA'

pag. 12



ZINNIA

pag. 13



FINITURE
SPECIALI

pag. 14



STEAK & PIZZA

pag. 18

Lavaggio in lavastoviglie

- Le posate in acciaio inox 18/10, in acciaio inox argentato e in acciaio inox con trattamento PVD sono garantite per il lavaggio in lavastoviglie a 65° C.
- Togliere ed asciugare le posate immediatamente dopo la fine del ciclo di lavaggio, se ciò non fosse possibile, aprire lo sportello della lavastoviglie affinché il vapore acqueo possa uscire e non si crei un ristagno di umidità. Caricare i coltelli separatamente dalle posate e con la lama rivolta verso il basso (evita la possibilità di tagli accidentali). Evitare di utilizzare cicli di solo ammollo e lasciar le posate in atmosfera umida perché possono macchiarsi o danneggiarsi. Non mescolare nello stesso ciclo di lavaggio posate in acciaio e posate argentate.

Lavaggio manuale

Utilizzare un detergente liquido o in crema. Non utilizzare mai detersivi in polvere. Non utilizzare spazzole in metallo (pagliette) o detersivi abrasivi. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina).

Dishwasher

- *Stainless steel cutlery 18/10, silver plated cutlery and stainless steel cutlery with PVD coverage are dishwasher-safe up to 65° C.*
- *Remove and hand-dry the cutlery as soon as the wash cycle finishes, if this would not be possible, open the door of the dishwasher so that the water vapor can come out and it does not create damp conditions. Load knives separately from forks and spoons and with the blade pointing downwards for safety. Avoid using a rinse-and-hold cycle: cutlery left in a damp atmosphere can become stained or damaged. Do not mix silver plated and stainless steel items in the same cycle. Generally, drying in dishwashers does not prevent rusting; therefore dry manually immediately after washing in dish-washer.*

Handwashing

Use a liquid detergent or a cream, not powder. Do not use wire wool or abrasive cleaners and please avoid using slightly alkaline detergents, containing alcohol, perfumes and chlorine (bleach).

LEGENDA

- 01 Cucchiaio tavola / *Table spoon*
- 02 Forchetta tavola / *Table fork*
- 03 Coltello tavola manico pieno / *Table knife solid handle*
- 04 Coltello tavola manico vuoto / *Table knife hollow handle*
- 05 Cucchiaio frutta / *Dessert spoon*
- 06 Forchetta frutta / *Dessert fork*
- 07 Coltello frutta manico vuoto / *Dessert knife hollow handle*
- 08 Coltello frutta manico pieno / *Dessert knife solid handle*
- 09 Coltello bistecca / *Steak knife S.H.*
- 10 Cucchiaio caffè/the / *Tea/coffee spoon*
- 11 Cucchiaio moka / *Moka spoon*
- 12 Forchetta pesce / *Fish fork*
- 13 Coltello pesce / *Fish knife*
- 14 Mestolo / *Soup ladle*
- 15 Cucchiaio servire / *Serving spoon*
- 16 Forchetta servire / *Serving fork*
- 17 Forchetta servire pesce / *Fish serving fork*
- 18 Coltello servire pesce / *Fish serving knife*
- 20 Paletta gelato / *Ice cream spoon*
- 22 Forchetta dolce/antipasti / *Cake fork*
- 23 Pala torta / *Cake server*
- 24 Coltello torta / *Cake knife*
- 30 Spalmaburro / *Butter knife*
- 95 Coltello bistecca manico vuoto / *Steak knife*



Special finishings

Oggi la posata si veste di nuovi colori e finiture che conferiscono alla tavola un'idea di novità e di originalità.

Accanto al classico trattamento in *silverplated* che crea sempre un effetto di eleganza e cura della *mise en place*, si aggiungono finiture ottenute dai nuovi processi **Pvd**, **Satinato** e **Vintage** che, anche combinati tra loro, creano soluzioni innovative e sorprendenti.

Tutte le lavorazioni possono essere combinate tra loro, offrendo un effetto originale e innovativo, adatto alle *mis en place* più esigenti.



PVD

Uno speciale processo di colorazione per dare alle posate una veste originale ed innovativa.

XXXXXXXX

VINTAGE

Una lavorazione che crea un effetto antico e affascinante sulla posata.

SATINATURA

Un'innovativa lavorazione che crea sulla posata un rivestimento elegante e duraturo.

XXXXXXXX

ARGENTATURA

Trattamento galvanico di alta resistenza.

High resistance galvanic treatment.

PVD

Physical Vapor Deposition

Uno speciale processo di colorazione ottenuto dalla deposizione di particelle metalliche mediante vaporizzazione. Il rivestimento si salda a livello atomico all'acciaio inox, dotandolo di maggiore durezza e resistenza.



Champagne
Champagne



Rame
Copper



Nero
Black

Satinato

La satinatura è un processo di modifica della superficie dell'acciaio: lo rende indelebilmente satinato, offrendo una sensazione di eleganza e raffinatezza alla vista e al tatto.



Vintage

Il trattamento vintage consiste in una “antichizzazione” delle posate mediante sfregamento con corpi abrasivi. Il risultato è una veste retrò molto interessante.



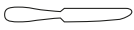

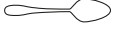


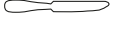




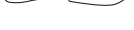







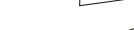




3 mm

Viola

Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10

01	4BZ01	
02	4BZ02	
03	4CF03	
04	4CF94	
05	4BZ05	
06	4BZ06	
07	4CF97	
08	4CF08	
09	4CF00	
10	4BZ10	
11	4BZ11	
12	4BZ12	
13	4BZ13	
14	4CF14	
15	4CF15	
16	4CF16	
17	4CF17	
18	4CF18	
20	4CF20	
22	4CF22	
23	4CF23	
24	4CF24	
30	4CF30	



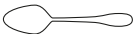

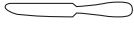
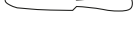






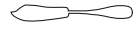







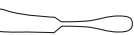



Primula

3,5 mm

Spessore 3,5 mm
Thickness 3.5 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10





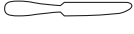
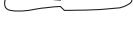





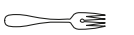





	4BD01	01
	4BD02	02
	4BD03	03
	4BV94	04
	4BD05	05
	4BD06	06
	4BV97	07
	4BD08	08
	4BD10	10
	4BD11	11
	4BD12	12
	4BD13	13
	4BV14	14
	4BV15	15
	4BV16	16
	4BV17	17
	4BV18	18
	4BV20	20
	4BV22	22
	4BV23	23
	4BV30	30
	4BV95	95

3 mm

Azalea

Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10

01	4CI01	
02	4CI02	
03	4CI03	
04	4CI04	
05	4CI05	
06	4CI06	
07	4CI07	
08	4CI08	
10	4CI10	
11	4CI11	
12	4CI12	
13	4CI13	
14	4CI14	
15	4CI15	
16	4CI16	



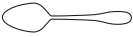

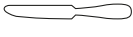
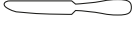
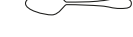

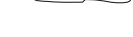







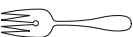



Ninfea

3 mm

Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10





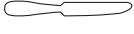
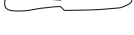





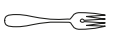





	4BB01	01
	4BB02	02
	4BB03	03
	4BB04	04
	4BB05	05
	4BB06	06
	4BB07	07
	4BB08	08
	4BB10	10
	4BB11	11
	4BB12	12
	4BB13	13
	4BB14	14
	4BB15	15
	4BB16	16
	4BB17	17
	4BB18	18
	4BB23	23

3 mm

Erica

Spessore 3 mm
Thickness 3 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10

01	4CK01	
02	4CK02	
03	4CK03	
04	4CK04	
05	4CK05	
06	4CK06	
07	4CK07	
08	4CK08	
10	4CK10	
11	4CK11	
12	4CK12	
13	4CK13	
14	4CK14	
15	4CK15	
16	4CK16	





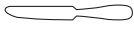

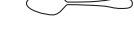












Peonia

2,5 mm

Spessore 2,5 mm
Thickness 2.5 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10





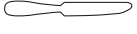
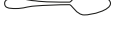




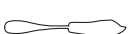

	4CL01	01
	4CL02	02
	4CL03	03
	4CL03/N	04
	4CL05	05
	4CL06	06
	4CL08	07
	4CL08/N	08
	4CL10	10
	4CL11	11
	4CL12	12
	4CL13	13
	4CL14	14
	4CL15	15
	4CL16	16
	4CL20	20
	4CL22	22

3,5 mm

Iris

Spessore 3,5 mm
Thickness 3.5 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10

01	4CA01	
02	4CA02	
03	4CA03	
05	4CA05	
06	4CA06	
08	4CA08	
10	4CA10	
11	4CA11	
12	4CA12	
13	4CA13	



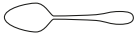

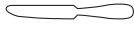
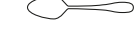






Square

5 mm

Spessore 5 mm
Thickness 5 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10





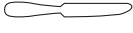

	4BG01	01
	4BG02	02
	4BG03	03
	4BG05	05
	4BG06	06
	4BG08	08
	4BG10	10
	4BG11	11
	4BG12	12
	4BG13	13

6 mm

Lilla

Spessore 6 mm
Thickness 6 mm

Materiale inox 18/10
Stainless steel 18/10

01	4BA01	
02	4BA02	
03	4BA03	
10	4BA10	



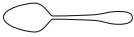

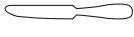
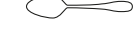


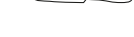







Zinnia

2,5 mm

Spessore 2,5 mm
Thickness 2.5 mm

Materiale inox
Stainless steel



	4CH01	01
	4CH02	02
	4CH03	03
	4CH05	05
	4CH06	06
	4CH08	08
	4CH17	09
	4CH10	10
	4CH11	11
	4CH12	12
	4CH13	13
	4CH14	14
	4CH15	15
	4CH16	16

Steak & Pizza



COD. 8GN00

Special
Manico nero



COD. 8GP00/N

Sideral
Manico vuoto satinato



COD. 8GR00

Deluxe forgiato
Manico nero rivettato



COD. 8GK00

Fuxia
Manico vuoto



COD. 8GA00

Curvo
Manico vuoto



COD. 8GE00

Basic inox



COD. 4CH09

Zinnia



COD. 8GH00

Eco
Manico nero rivettato

Confezioni Cutlery Set

24 PZ/PCS

6 Cucchiali Tavola
6 Forchette Tavola
6 Coltelli Tavola
6 Cucchiaini The

36 PZ/PCS

6 Cucchiali Tavola
6 Forchette Tavola
6 Coltelli Tavola
6 Forchette frutta
6 Coltelli frutta
6 Cucchiaini The

72 PZ/PCS

12 Cucchiali Tavola
12 Forchette Tavola
12 Coltelli Tavola
12 Forchette frutta
12 Coltelli frutta
12 Cucchiaini The





RADIF S.r.l.

Sede e Showroom
Piazza Matteotti, 3
16123 Genova - Italia
Tel. +39 010 248551
Fax +39 010 2467804
www.radif.it - info@radif.it