

SERAFINOZANI

SERAFINOZANI

ZANI

SERAFIN

SERAFINOZANI

INAZONAVRES

SERAFINOZANI

pag.01_ Le origini

pag.05_ Il design

pag.09_ L'acciaio

PENTOLE _ POTS and PANS

pag.13_ Olympia

pag.15_ Al dente

pag.17_ Karen

pag.19_ Stripes

pag.21_ Antiaderenti

pag.23_ Vickers

pag.25_ Bon appetit

POSATE _ FLATWARE

pag.29_ Serafino

pag.31_ Cinque Stelle

pag.33_ Accento

pag.35_ Inglese

pag.37_ Slim

pag.39_ Kyoto

pag.25_ Bon appetit

STATO DI FATTO _ STATE OF FACT

pag.42_ Offerta

pag.43_ Cinque Stelle

pag.44_ Pasami il sale

pag.46_ Finlandia

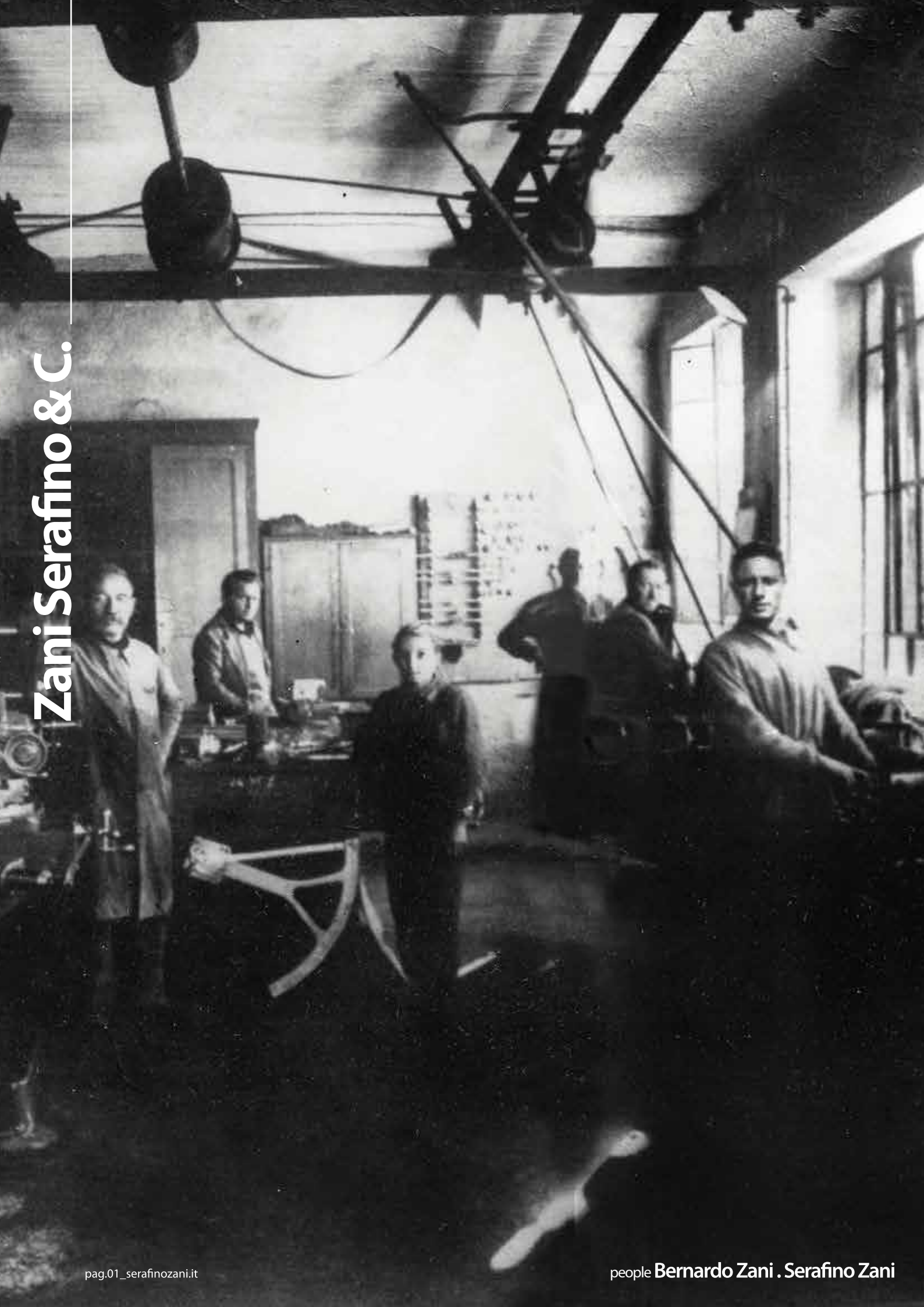
pag.47_ Mach

pag.48_ Festa . Giocorotondo

pag.49_ Seraphini

pag.50_ Shadow . Zero's

Zani Serafino & C.



Le origini. La profonda conoscenza della lavorazione del ferro e dell'acciaio costituisce da secoli il patrimonio degli abitanti delle valli prealpine a Nord di Brescia: è a Lumezzane che Serafino Zani (primo da destra nella foto) mette a frutto l'esperienza maturata lavorando con il padre Bernardo Lorenzo (primo da sinistra nella foto) e fonda la Zani Serafino & C. nel 1963.

Fin dalla sua nascita, l'azienda ha saputo far tesoro di un sapere antico fatto di regole tramandate di generazione in generazione, di attenzione per i particolari, per le finiture e i materiali.

La famiglia Zani continua oggi a guidare ed amministrare l'azienda, sviluppando progetti e fabbricando prodotti che coniugano tradizione artigianale con una visione industriale originale ed innovativa.

Ancora oggi tutti i processi che portano alla realizzazione di pentole, casseruole, tegami, padelle in acciaio sono realizzati nell'azienda di Lumezzane, con la volontà di affermare la propria vocazione a produrre oggetti belli e di grande qualità.

The origins. For centuries the in-depth knowledge of the processing of steel has represented the heritage of the residents of the sub-alpine valleys to the north of Brescia: it is in Lumezzane that Serafino Zani (first from the right on the photo) put to good use the experience acquired while working with his father Bernardo Lorenzo (first from left on the photo) and founded Zani Serafino & C. in 1963.

From its creation the company was able to apply ancient know-how made up of rules passed on from generation to generation, with attention to detail, to the finish and the materials.

The Zani family today continues to run the business, developing projects and manufacturing products that blend traditional craftsmanship with a unique and innovative industrial vision.

Today still all the processes that contribute to the production of steel pots, pans, saucepans, frying pans take place at the Lumezzane plant so as to confirm the latter's own mission to produce beautiful and high-quality objects.

le origini



Les origines. La profonde connaissance du travail du fer et de l'acier constitue depuis des siècles le patrimoine des habitants des vallées préalpines au nord de Brescia: c'est à Lumezzane que Serafino Zani (premier à partir de la droite sur la photo) tire parti de l'expérience acquise en travaillant avec son père Bernardo Lorenzo (deuxième à partir de la gauche sur la photo) et fonde la société Zani Serafino & C. en 1963.

Dès sa naissance, l'entreprise a su exploiter un savoir antique fait de règles transmises de génération en génération et d'une attention apportée aux détails, aux finitions et aux matériaux.

La famille Zani continue aujourd'hui à conduire et administrer l'entreprise, en développant des projets et en fabriquant des produits qui conjuguent la tradition artisanale avec une vision industrielle originale et innovatrice. Aujourd'hui encore, tous les processus qui mènent à la réalisation de marmites, casseroles, fait-tout, poêles en acier sont réalisés dans l'entreprise de Lumezzane, avec la volonté d'affirmer la vocation de l'entreprise à produire des objets beaux et de grande qualité.

Der Ursprung. Die gründliche Kenntnis der Eisen- und Stahlverarbeitung stellt seit Jahrhunderten den Reichtum der Bewohner der Voralpentäler im Norden Brescias dar: hier in Lumezzane ist es, wo Serafino Zani (erster von rechts auf dem Foto) zusammen mit seinem Vater Bernardo Lorenzo (zweiter von links auf dem Foto) die gesammelte Erfahrung in Realität umsetzt und im Jahr 1963 die Fa. Zani Serafino & C. gründet.

Seit seiner Gründung hat es der Betrieb verstanden, sich antikes, von Generation zu Generation überliefertes Wissen mit dem Bewusstsein für Detail, Verarbeitung und Material zu Eigen zu machen.

Familie Zani leitet und verwaltet heute den Betrieb, indem sie Projekte entwickelt und Produkte herstellt, in denen sich handwerkliche Tradition mit originellem und innovativem Vorausblick verbindet.

Auch heute noch werden alle Prozesse zur Herstellung von Töpfen, Kasserollen und Pfannen aus Stahl im Betrieb von Lumezzane mit dem Bestreben durchgeführt, schöne, qualitativ hochwertige Gegenstände herzustellen.

Al dente



Il design. In questi anni numerosi sono stati i contributi progettuali che hanno permesso all'azienda di andare oltre le mode, proponendo una serie originale e diversificata di oggetti che vanno a comporre il nostro 'paesaggio domestico'.

A partire da Tapio Wirkkala, maestro del design finlandese che collabora con la Serafino Zani fin dall'inizio degli anni '80, passando per Andries Van Onck e Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Angeletti e Ruzza, Romiti e Mandelli, Marco Susani e Mario Trimarchi, Tamar Ben David, Sezgin Aksu e Silvia Suardi, fino all'incontro con il grande maestro, Ettore Sottsass.

Dalla collaborazione con quest'ultimo nasce nel 2004 'La cucina sapiente e la tavola contenta', un programma organico e completo di utensili e complementi per la cucina e la tavola, alcuni dei quali premiati con un prestigioso riconoscimento quale il Red Dot Design Award 2007.

Konstantin Grcic è il partner della più recente collaborazione, che dà vita, all'inizio del 2007, a 'Passami il sale', un work in progress nato dalla creatività di questo designer tedesco di riconosciuta fama internazionale.

Design. Lately the design contributions have been numerous, which have enabled the company to transcend fashion trends, offering an original and diversified series of objects that will make up our 'domestic landscape'. Starting with Tapio Wirkkala, the master of Finnish design who has worked with Serafino Zani since the early 80s, through Andries Van Onck and Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Marco Susani and Mario Trimarchi, Angeletti and Ruzza, Romiti and Mandelli, Tamar Ben David, Sezgin Aksu and Silvia Suardi, up to the encounter with the great master, Ettore Sottsass.

From the collaboration with the latter the 'La cucina sapiente e la tavola contenta' was created in 2004, a full organic range of utensils for the kitchen and table, of which some were rewarded with the prestigious prize that is the Red Dot Design Award 2007.

Konstantin Grcic is the partner in the latest collaboration, which, in early 2007 produced 'Passami il sale', a work in progress borne from the creativity of this German designer of recognised international fame.

Bon Appetit



Le design. Ces années-ci, nombreux ont été les projets de contribution qui ont permis à l'entreprise d'aller au-delà de la mode, en proposant une série originale et diversifiée d'objets qui composent notre 'paysage domestique'.

Depuis Tapio Wirkkala, maître du design finlandais qui collabore avec la société Serafino Zani depuis le début des années '80, en passant par Andries Van Onck et Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Marco Susani et Mario Trimarchi, Angeletti et Ruzza, Romiti et Mandelli, Tamar Ben David, Sezgin Aksu et Silvia Suardi, jusqu'à la rencontre avec le grand maître, Ettore Sottsass.

De la collaboration avec ce dernier naît en 2004 'La cucina sapiente e la tavola contenta', un programme global et complet d'ustensiles et de compléments pour la cuisine et la table, dont certains se sont vu attribuer un prix aussi prestigieux que le Red Dot Design Award 2007.

Konstantin Grcic est le partenaire de la collaboration plus récente, qui produit, au début 2007, 'Passami il sale', un work in progress né de la créativité de ce designer allemand de grande réputation internationale.

Design. Die zahlreichen planerischen Beiträge der letzten Jahre haben es dem Betrieb ermöglicht, über die Moden hinauszugehen und eine originelle und diversifizierte Serie von sich in unsere 'Küchenlandschaft' einreihenden Gegenständen anzubieten.

Ausgehend von Tapio Wirkkala, dem Meister des finnischen Designs, der mit Serafino Zani seit Anfang der 80er Jahre zusammenarbeitet, über Andries Van Onck und Iroko Takeda, F.A. Porsche, Isao Hosoe, Liliana Bonomi, Marco Susani und Mario Trimarchi, Angeletti und Ruzza, Romiti und Mandelli, Tamar Ben David, Sezgin Aksu und Silvia Suardi, bis zur Begegnung mit dem großen Meister Ettore Sottsass.

Aus der Zusammenarbeit mit letzterem entstand 2004 'La cucina sapiente e la tavola contenta', ein organisches und komplettes Programm von Geräten und Beiwerk für Küche und Tisch, von denen einige mit einer angesehenen Auszeichnung wie dem Red Dot Design Award 2007 prämiert wurden.

Konstantin Grcic, Partner der neuesten Kollektion, schuf Anfang 2007 'Passami il sale', ein work in progress, d.h. ein Werk, das aus der Kreativität dieses deutschen Designers von anerkannt internationalem Ruf entstand.

Stripes



Le pentole. Serafino Zani fabbrica le sue pentole nell'azienda di Lumezzane, a Brescia, utilizzando esclusivamente acciaio inox di alta qualità (inox 18/10). Questo materiale è l'unico che garantisce massima igiene a contatto con gli alimenti, durata quasi eterna ed estrema facilità di pulizia e manutenzione. L'acciaio è utilizzato in tutti i componenti e dettagli, ed è sempre applicato in spessori generosi che garantiscono una ottima distribuzione del calore e l'indeforabilità nel tempo.

Tutti i pezzi da fuoco in acciaio sono dotati di uno speciale fondo termodiffusore brevettato da Tarcisio Zani nel 1980 - brevetto USA 4204607 – composto da un'anima di alluminio puro 'imprigionata' dentro un doppio fondo in acciaio inox.

L'impiego di questo fondo permette una ottimale distribuzione del calore sul corpo della pentola con un minimo dispendio di energia, e la possibilità di utilizzare gli utensili su gas, piastra elettrica, vetroceramica e induzione. Amore per le cose fatte bene, attenzione al rapporto fra bellezza e funzionalità dell'oggetto, ricerca di un design innovativo e originale: questo si percepisce nel prendere in mano una pentola fabbricata a Lumezzane dalla Serafino Zani.

Pots and pans. Serafino Zani produces his pots in the Lumezzane plant, near Brescia, exclusively using high-quality stainless steel (18/10 stainless). This material is the only one to guarantee optimal hygiene when in contact with food, to last a lifetime and to be very easy to clean and maintain.

Steel is used in all components and details and is always applied in generous layers that guarantee optimal heat distribution, thus keeping its shape over time.

All steel cookware pieces are made with a special termodiffuser bottom patented by Tarcisio Zani in 1980 - USA patent 4204607 - made up of a core of pure aluminium 'sandwiched' between a double stainless steel bottom.

The use of this type of bottom allows for optimal heat distribution throughout the pot with minimal waste of energy and the option to use the cookware on gas, electric burners, vitro-ceramic and induction hobs.

The love for all things done well, attention to the relationship between beauty and functionality of the object, the quest for innovative and unique design, can all be perceived when handling a pot manufactured by Serafino Zani in Lumezzane.

Karen



Les marmites. Serafino Zani fabrique ses casseroles dans l'entreprise de Lumezzane, à Brescia, en utilisant exclusivement de l'acier inoxydable de haute qualité (inox 18/10). Ce matériau est le seul qui garantisse une hygiène maximale au contact des aliments, une longévité quasi éternelle et une extrême facilité de nettoyage et d'entretien.

L'acier est utilisé dans tous les composants et dans tous les détails, et est toujours appliqué en épaisseurs généreuses qui garantissent une excellente répartition de la chaleur et l'indéformabilité au fil des ans.

Toutes les pièces de feu en acier sont munies d'un fond thermodiffuseur spécial breveté par Tarcisio Zani en 1980 - USA patent 4204607 – composé d'une âme en aluminium pur 'emprisonnée' dans un double fond en acier inoxydable.

L'utilisation de ce fond permet une répartition optimale de la chaleur sur le corps de la casserole avec une déperdition minimale d'énergie, et la possibilité d'utiliser les ustensiles sur le gaz, la plaque électrique, la vitrocéramique et l'induction. L'amour pour le travail bien fait, l'attention au rapport entre la beauté et la fonctionnalité de l'objet, la recherche d'un design innovateur et original: voilà ce que l'on perçoit lorsqu'on prend en main une casserole fabriquée à Lumezzane par la société Serafino Zani.

Die Töpfe. Serafino Zani stellt seine Töpfe im Betrieb von Lumezzane in Brescia her und verwendet dazu ausschließlich Inoxstahl von hoher Qualität (Inox 18/10). Dieses einzigartige Material garantiert maximale Hygiene bei Kontakt mit Nahrungsmitteln und garantiert eine fast ewige Lebensdauer bei äußerst einfacher Reinigung und Wartung.

Der bei allen Komponenten und Einzelteilen verwendete Stahl wird stets in großzügigen Stärken verwendet, die eine optimale Wärmeverteilung und langfristig eine Unverformbarkeit garantieren.

Alle der Hitze ausgesetzten Teile sind mit einem speziellen von Tarcisio Zani 1980 patentierten Wärmediffusionsboden - USA patent 4204607 – ausgestattet, der aus einem im Inneren des doppelten Inoxstahlbodens eingeschlossenen Boden aus reinem Aluminium besteht. Die Verwendung dieses Bodens ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung über den Körper des Topfes bei minimaler Energieverschwendung und die Verwendung von Küchengeräten auf Gas, Elektroplatte, Glaskeramik und Induktion.

Liebe fürs Gediegene, Augenmerk auf das Verhältnis zwischen Schönheit und Funktionalität des Gegenstands, Suche nach einem innovativen und originellen Design: all dies spürt man, wenn man einen von Serafino Zani in Lumezzane hergestellten Topf in die Hand nimmt.



Pentola_ Stockpot_ Marmite_ Topf
Ø16/20/24 **OL1PE16**



Casseruola_ Saucepan_ Démitraiteur_ Kasserolle
Ø16/20/24 **OL2CA16**



Tegame_ Pan_ Sauteuse_ Pfanne
Ø24/28 **OL3TE24**



Colapasta_ Colander
Passoire égouttoir_ Nudelseiher
Ø22/24 **OL7CL22**



Casseruola 1 manico_ Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche_ Kasserolle 1 griff
Ø14/16 **OL2CA14L**



Bollilatte con griglietta_ Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille_ Milchkocher mit grilleinsatz
Ø12 **OL7BO12**



Coperchio_ Lid_ Couvercle_ Deckel
Ø14/16/20/22/24/28 **OL5CO14**

Olympia si contraddistingue per la forma panciuta, tondeggiante, di proporzioni ampie, invitante, rassicurante, che la fa assomigliare alle pentole di una volta e la innalza ad archetipo degli utensili da cucina. La giunonica forma di Olympia trasmette l'idea precisa dell'archetipo delle stoviglie da cucina, tale da poter essere considerata la "Mamma di tutte le pentole".

Generosa nella funzione come nella forma, gli articoli della linea Olympia sono, a parità di diametro, gli utensili da cucina col maggior litraggio oggi presenti sul mercato.

Olympia has a pot-bellied, round shape, with ample, inviting and reassuring proportions. It is rather like the archetype of kitchen utensils, and that is exactly what Serafino Zani designs it to be. The Junoesque form of Olympia conveys a precise idea of archetypal cookware, to the extent that it could be called "the Mother of all pans". Generous in the function as in form, the items in the Olympia range are, with equal diameters, the most capacious pots and pans on the market.



**Manicature in acciaio inox
realizzate tramite microfusione**

Stainless-steel handles made by
precision casting

Acciaio Inox 18/10 (AISI 304)

18/10 Stainless steel

**Fissaggio delle manicature garantito
tramite processo di saldatura a punti**

Handles securely fastened by means of
spot-welding process



**Corpo pentola bombato
processo di gonfiatura meccanica**

Convex cooking pot body by mechanical
inflation process

**Speciale fondo termodiffusore brevettato
garantisce un'ottima diffusione di calore**

Special patented heat conduction bottom
ensures excellent heat diffusion

Olympia

INDUCTION





Pentola_Stockpot_Marmite_Topf
Ø16/20/24/28 **AD1PE16**



Casseruola_Saucepan_Démitraiteur_Kasserolle
Ø16/18/20/24 **AD2CA16**



Tegame_Pan_Sauteuse_Pfanne
Ø24/28 **AD3TE24**



Casseruola 1 manico_Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche_Kasserolle 1 griff
Ø14 **AD2CA14L**



Spaghetteria_Spaghetteria
Marmite à spaghettis_Spaghetteria
Ø20 **AD7SP20**



Colapasta_Colander
Passoire égouttoir_Nudelseiher
Ø24 **AD7CL24**



Bollilatte con griglietta_Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille_Milchkocher mit grilleinsatz
Ø14 **AD7BO14**



Coperchio_Lid_Couvercle_Deckel
Ø14/16/18/20/24/28 **AD5CO14**

Con Al Dente il genio di Konstantin Grcic si focalizza sul mondo della cucina, progettando questa serie di pentole, casseruole, tegami in acciaio inossidabile dal design molto preciso e di forte impatto. La classica forma cilindrica della pentola trova una nuova caratterizzazione, grazie al profilo inclinato delle manichette e alla loro grande dimensione, studiate per rendere più sicura la presa ed essere insieme un forte segno grafico, e grazie alla soluzione progettuale del coperchio alloggiato nel corpo della pentola, che si chiude così in modo sicuro.

With Al Dente, the genius of Konstantin Grcic focuses on the world of the kitchen, designing this series of stainless steel pots, casseroles, pans with a very precise and strong impact design. The classic cylindrical form of the pot finds a new characterisation, thanks to the inclined profile of the handles and their large dimensions, designed for a safer grip and a stronger graphic impact, and thanks to the design solution of the lid, housed within the body of the pot, and thus closing much more securely.



Design delle manichette progettato per garantire una presa sicura e confortevole

Handles designed to ensure a safe and comfortable grip

Acciaio Inox 18/10 finitura lucida

18/10 Stainless steel polish

Coperchio con sede facile da posizionare

Lid with easy-to-position seat



Spessore acciaio 1mm corpo / coperchio

Steel thickness 1 mm body/lid

Processo di saldobrasatura a 600°C per garantire un ottimale tenuta del fondo

600°C braze welding process to ensure excellent bottom seal

Al dente



INDUCTION





Pentola_ Stockpot_ Marmite_ Topf
Ø14/16/18/20/22/24/28 **KA1PE14**



Casseruola_ Saucepan_ Démitraiteur_ Kasserolle
Ø14/16/18/20/22/24 **KA2CA14**



Tegame_ Pan_ Sauteuse_ Pfanne
Ø16/18/20/22/24/28 **KA3TE16**



Colapasta_ Colander
Passoire égouttoir_ Nudelseiher
Ø24/26 **KA7CL24**



Chinese wok_ Chinese wok
Ø32/38 **KA7CW32**



Casseruola 1 manico_ Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche_ Kasserolle 1 griff
Ø14/16/18 **KA7CA14L**



Bollilatte con griglietta_ Milk boiler with grill
Bouilloire à lait avec grille_ Milchkocher mit grilleinsatz
Ø14 **KA7BO14**



Coperchio_ Lid_ Couvercle_ Deckel
Ø14/16/18/20/24/28 **KA5CO14**

Karen è sinonimo di praticità e un vero e proprio sistema di cottura dietetico completo. Diversi pezzi nei loro vari tipi (diametri, capienze, uniti agli accessori coordinati tra loro) consentono di soddisfare ogni esigenza in cucina fino al trattamento contemporaneo di più vivande con diversi metodi di cottura, risparmiando energia, conservando nello stesso tempo le vitamine e, vantaggio non ultimo, rispettando i singoli sapori. La linea piacevole e l'accurata lucidatura accompagnano e sottolineano, tra gli altri, alcuni elementi caratterizzanti la linea Karen: i singolarissimi manici delle pentole e dei coperchi concepiti in modo da appoggiare con sicurezza le pentole in tavola, reggere i coperchi e prestarsi ad ogni altro uso che esigenza ed inventiva del momento possano suggerire all'utente accorto. Karen: bellezza e funzionalità in casa.

Karen is synonymous with practicality. This vast range of cookware makes us a complete, healthy cooking system. These are utensils of various types, diameters and capacities, and coordinated accessories for every imaginable requirement. You can even cook various foods simultaneously by different methods, which saves energy, preserves vitamins and advantage that should not be underestimated, keeps the flavors separate. The attractive shape and highly polished finish highlight the features of the Karen range: the unique handles, which are designed so that the lids are easy to remove and the saucepans can safely be placed on the table. With a little of imagination the whole range of items can be adapted on the spot to your cooking and serving requirements. Karen - attractive functional cookware.



il design del pomolo permette al coperchio di trasformarsi in sottopentola, pratico e funzionale

the design of the knob allows the lid to become a practical and functional trivet



il design del bordo pentola e la linea delle manichette permettono di riporre facilmente il coperchio durante la cottura

the cooking pot edge and handle line allow the lid to be easily put back or during cooking



Coniatura del bordo pentola facilita il centraggio del coperchio

Raised cooking pot edges make it easier to centre the lid

Il design della silhouette, permette di impilare facilmente le pentole anche con lo stesso diametro, risparmiando spazio

The silhouette design makes for easy pot stacking, including ones with the same diameter thereby saving space

Karen

INDUCTION





Pentola_Stockpot_Marmite_Topf
Ø20/24/28 **SR1PE20**



Casseruola_Saucepan_Démitraiteur_Kasserolle
Ø16/20/24 **SR2CA16**



Tegame_Pan_Sauteuse_Pfanne
Ø24/28 **SR3TE24**



Casseruola 1 manico_Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche_Kasserolle 1 griff
Ø16 **SR2CA16L**



Coperchio_Lid_Couvercle_Deckel
Ø16/20/24/28 **SR5CO16**

In Stripes il profilo essenziale, classico del corpo della pentola viene catturato dalla potenza estetica e formale delle maniglie. L'eleganza della loro longobarda texture sottolinea la struttura materica, realizzata attraverso il processo di microfusione dell'acciaio INOX AISI 304. Si riconosce così, anche in questo lavoro, l'eleganza e la forza del linguaggio progettuale di Liliana Bonomi e la vocazione di Serafino Zani alla realizzazione di prodotti autentici e di indubbia originalità.

In Stripes the essential and classic pot body profile is captured by the aesthetic and formal power of the handles. The elegance of their longobarda texture highlights the material structure, created by means of a special AISI 304 stainless-steel casting process. This project once again reiterates all the elegance and strength of Liliana Bonomi's design skills and Serafino Zani's vocation for manufacturing authentic and highly original products.



finitura manicature realizzate
tramite processo di sabbiatura

handles finished with
sandblasting process

manicature in acciaio inox
realizzate con tecnologia di
microfusione, alto spessore

stainless-steel handles made by
extra-thick precision casting



Stripes

corpo/coperchio in acciaio inox
AISI 304 spessore 1mm, finitura satinata

AISI 304 stainless-steel body/lid
1 mm thick, satin finish

sistema di fissaggio manicature
innovativo, chiusura garantita
con strumenti dinamometrici

innovative handle fastening system
closing provided by means of torque
wrench tools

INDUCTION



Antiaderenti



Antiaderenti. L'attenzione volta ad ottenere i risultati migliori per ogni tipo di cottura ha dato origine ad una serie di prodotti specializzati che si affiancano alle classiche pentole in acciaio. Padelle e tegami con rivestimento antiaderente sono entrati ormai a far parte dell'uso comune in cucina, facilitando e velocizzando i processi di cottura di alcuni cibi. Serafino Zani incontra queste esigenze proponendo Vickers e Bon Appetit, due serie in cui acciaio, alluminio, titanio e materiale antiaderente si combinano a formare strumenti dalle caratteristiche uniche, Serafino Zani ha dato vita a prodotti dal design innovativo, fortemente caratterizzato e nel contempo funzionale e pratico.

Non-stick. The attention being turned to achieving better results for each type of cooking has given rise to a series of specialist products, which now flank the traditional steel pots. Frying pans and saucepans with a non-stick coating have by now become commonplace in the kitchen, making the cooking process easier and speeding it up for a number of foodstuffs. Serafino Zani meets these requirements by offering Vickers and Bon Appetit, two series in which steel, aluminium, titanium and non-stick materials are combined to produce tools with unique properties. company's Design Office, Serafino Zani created two products with an innovative design, which is highly distinctive as well as both functional and practical.

Non adhérent. La volonté d'obtenir les meilleurs résultats pour chaque type de cuisson a donné naissance à une série de produits spécialisés, qui côtoient les traditionnelles casseroles en acier. Les poêles et les casseroles à revêtement anti-adhésif font désormais partie de l'usage commun en cuisine, en facilitant et accélérant les processus de cuisson de certains aliments. Serafino Zani rencontre ces exigences en proposant Vickers et Bon Appeti, deux séries dans lesquelles l'acier, l'aluminium, le titane et les matériaux anti-adhésifs s'unissent pour former des instruments aux caractéristiques uniques. Serafino Zani a créé des ustensiles qui arborent un design innovant, très caractéristique tout en restant fonctionnels et pratiques.

Nicht haftend. Das Bestreben, bei jeder Kochart beste Ergebnisse zu erzielen, führte dazu, dass neben den klassischen Stahlöpfen eine Reihe von Spezialprodukten entwickelt wurde. Töpfe und Pfannen mit Antihaftbeschichtung sind heute Teil jeder Küche, wo sie die Kochprozesse einiger Speisen erleichtern und beschleunigen. Serafino begegnet diesen Erfordernissen mit den drei Serien Vickers und Bon Appetit, in denen sich Stahl, Aluminium, Titan und Antihaftmaterial zu Instrumenten mit einzigartigen Eigenschaften vereinen. Betriebs entwickelt wurden, haben Serafino Zani Produkte ins Leben gerufen, die sich durch innovatives Design und eine starke Charakterisierung bei gleichzeitiger Funktionalität und Handlichkeit auszeichnen.



Padella _ Frying pan _ Poêle _ Bratpfanne
Ø20/24/28/32 **KA7VM20**



Padella 2 manici _ Frying pan 2 handles
Poêle 2 poignées _ Bratpfanne 2 Griff
Ø24/28/32 **KA7VM24/2M**



Bistecchiera 2 manici _ Steak frying pan 2 handles
Poêle grill 2 poignées _ Grillpfanne 2 Griff
Ø28 **KA7VMBI2M/A**



Casseruola con coperchio _ Saucepan with lid
Casserole avec couvercle _ Kasserolle mit deckel
Ø20/24 **KA7VMCA20**



Tegame con coperchio _ Pan with lid
Faitout avec couvercle _ Jewells mit glasdeckel
Ø24/28/32 **KA7VMTE24**



Casseruola 1 manico _ Saucepan 1 handle
Casserole 1 manche _ Kasserolle 1 griff
Ø16 **KA7VMCA/16**



Coperchio _ Lid _ Couvercle _ Deckel
Ø20/24/28/32 **KA7VMCO20**



Padella _ Frying pan _ Poêle _ Bratpfanne
Ø24/28/32 **KA7VMCH24**

Vickers: acciaio+titanio. Con le padelle, i tegami, le casseruole, le bistecchiere Vickers, Serafino Zani propone una serie antiaderente di altissima qualità, che risolve il problema della durata e della funzionalità del rivestimento. Vickers è costituita infatti da un corpo in acciaio, sul quale, tramite procedimento a spruzzo, vengono depositati uno strato di titanio-Titancoat® e uno strato di materiale antiaderente. Questi due materiali, unendosi, danno origine ad una superficie durissima, molto difficile da intaccare. Una soluzione innovativa, assolutamente unica nel panorama degli antiaderenti, che aumenta notevolmente la durata del rivestimento interno e rallenta la sua consumazione. La presenza dell'acciaio, con cui sono realizzati il corpo, le maniglie e i manici lunghi di tutti i pezzi, conferisce a questa linea un aspetto elegante, facilitandone nel contempo la pulizia. Queste caratteristiche fanno di Vickers un utensile che dura negli anni, mantenendo inalterate le sue fondamentali caratteristiche di antiaderenza e garantendo assoluta igiene.

Vickers: steel+titanium. With its Vickers pots, pans, saucepan and grills, Serafino Zani presents a top quality non-stick range which has resolved the problem of the durability and functionality of the non-stick coating. In fact, Vickers is comprised of a steel body coated with a sprayed-on layer of titanium-Titancoat® and a layer of non stick material. These combined two substances result in a very tough surface, which is nearly impossible to damage. This innovative solution, absolutely unique in the non-stick inventory, increases the internal coating's lasting and prevents it from getting worn away with use. The presence of steel in the body and the handles of all pieces, conveys increased elegance to this range, whilst also making cleaning easier. These features make Vickers a utensil that will last for many years, while maintaining unaltered its fundamental anti-stick properties and guaranteeing absolute hygiene.

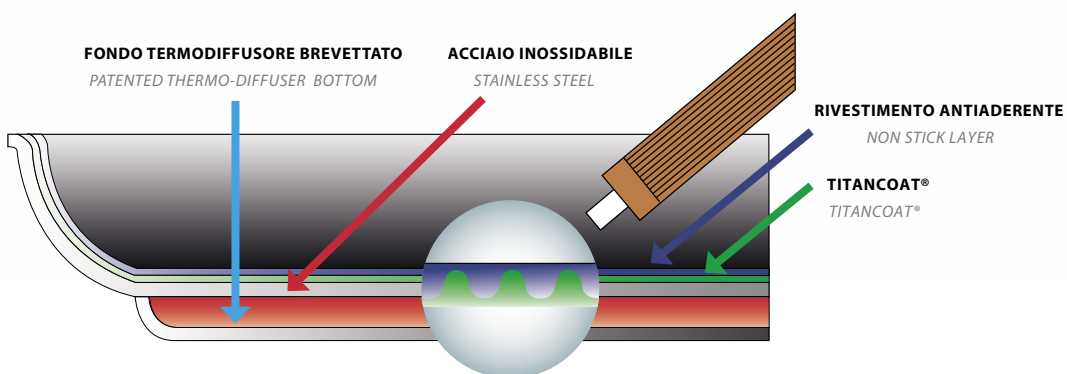
rivestimento antiaderente di altissimo spessore e massima qualità
extra-thick, top quality non-stick coating

corpo e manichette collezione Vickers in acciaio inox AISI 304
Vickers collection body and handles in AISI 304 stainless-steel

Vickers

le manichette contengono perlite, materiale isolante che evita picchi di temperatura

handles contain perlite, an insulating material which avoids temperature peaks



DESIGN PLUS

INDUCTION





Padella bassa _ Low frying pan
Poêle basse _ Bratpfanne
Ø20/24/28/32 **BA7PB20**



Casseruola con coperchio _ Saucepan with lid
Casserole avec couvercle _ Kasserolle mit deckel
Ø16 **BA7CA16/C**



Tegame con coperchio _ Pan with lid
Faitout avec couvercle _ Jewells mit glasdeckel
Ø24/28 **BA7TE24/C**



Bistecchiera ovale _ Oval steak frying pan
Poêle grill ovale _ Grillpfanne ovale
cm 31x26 **BA7BIOV**



Chinese wok con coperchio _ Chinese wok with lid
Chinese wok avec couvercle _ Chinese wok mit Deckel
Ø28 **BA7CW28/C**



Salta pasta _ Salta pasta pan
Salta pasta _ Wokpfanne
Ø28 **BA7SPA28**



Bollilatte _ Milk boiler _ Bouilloire à lait _ Milchkocher
Ø14 **BA7B014**



Coperchio _ Lid _ Couvercle _ Deckel
Ø16/20/24/28/32 **BA7C016**

Realizzata in alluminio, con rivestimento antiaderente di alta qualità, la serie Bon Appetit si caratterizza per i profili larghi e i generosi spessori di materiale. I manici lunghi sono realizzati in bachelite, materiale atermico che rende facile e sicura la presa. Tutti i pezzi, eccetto la rostiera, sono dotati di uno speciale fondo termodiffusore che permette il loro uso su tutte le fonti di calore: gas, piastra elettrica, vetroceramica ed induzione. La padella Bon Appetit, disegnata da Ettore Sottsass e Christopher Redfern, è stata premiata con due importanti riconoscimenti quali il Design Plus e il Red Dot Design Award.

Made in aluminium, with a high-quality non-stick coating, the Bon Appetit range is characterised by wide profiles and generous thickness of material. The long handles are made from bakelite, an athermic substance, which makes the handles easy and safe to grab. All pieces, except for the backing dish, are produced with a special thermodiffusion bottom that allows for their use on all heat sources: gas, electric, vetro-ceramic and induction. The Bon Appetit frying pan, designed by Ettore Sottsass and Christopher Redfern, was honoured with two major prizes, i.e., the Design Plus and the Red Dot Design Award.



**alluminio puro al 99%,
spessori elevati + di 5mm, realizzata
tramite tecnologia di fusione a gravità**

99% pure aluminum, extra thicknesses
+ 5mm, achieved by means of gravity casting technology

**sistema di fissaggio tra
manico e corpo** dal design unico
per soddisfare la silhouette della
collezione e garantire sicurezza

unique design handle-body fastening
system to satisfy the silhouette of the
collection and ensure safety

**progettazione/design superfice
di blocco del manico** per evitare il
contatto diretto tra la mano e il corpo
pentola, evitando scottature

handle lock surface design to avoid direct contact
between hand and cooking pot body,
thus preventing burns

manicature in materiale termoindurente
evita trasmissione di calore

handles in thermosetting material
to avoid heat transmission

rivestimento antiaderente
di altissima qualità e spessore

top-quality extra-thick non-stick coating

foro passante per
appendere le padelle

through hole for
hanging pans

Bon appetit



DESIGN PLUS

reddot design award
winner 2007

INDUCTION



Posate



SERAFINO . flatware

Andries Van Onck e Hiroko Takeda con Serafino hanno trasformato semplici posate in oggetti dalla forma esclusiva, la scelta perfetta per un regalo importante. Come la coppia insalata che si richiama alla forma della foglia del Ginko Biloba, pianta simbolica nella cultura orientale, a cui i nostri designers si sono ispirati per l'intera serie Serafino. Lo studio per la realizzazione di questa serie di posate si è basata su un'armoniosa evoluzione morfologica molto simile a quella della natura. Tra il cucchiaino e il cucchiaio c'è la stessa differenza che c'è tra il bocciolo e la rosa. La forma del cucchiaino "sboccia" in quella del cucchiaio. In questo progetto emerge la cultura orientale di Hiroko Takeda, nella ricerca di forme ispirate ai pettini della geisha e alle foglie di Ginko Biloba. Il coltello del pesce ricorda l'ascia dei samurai, completato dalla particolare forchetta a tre rebbi, e la forma dei cucchiai simula la crescita delle piante, dal più piccolo, il bocciolo, al mestolo, la casa matura del fiore quando sboccia. Serafino non è solo design; unisce, sottolineando la filosofia Serafino Zani, impegno tecnologico a canoni estetici. Infatti i due designers hanno lavorato sinergicamente con i tecnici interni dell'azienda. Gli uni portando ispirazioni nella forma e nelle proporzioni, gli altri rendendo duttile ed ergonomica la materia.

The study for the realization of this series of cutlery was based on a harmonious morphological evolution very similar to that of nature. Among coffee spoon and the serving spoon there is the same difference between the bud and pink. The spoon shape "blooms" in the bigger spoon. Andries Van Onck and Hiroko Takeda with Serafino have transformed simple cutlery in items from exclusive form, the perfect choice for an important gift. Items as the couple of salad server which refers to the shape of the Ginko Biloba leaf, symbolic plant in eastern culture, to which our designers took their inspiration for the entire series Serafino. The fish couple in the knife remembers the ax of the Samurai, completed by the particular fork with three prongs. This is a project in which emerges the Oriental culture by Hiroko Takeda, in the search of forms inspired by the geisha combs and the leaves of Ginkgo biloba. The fish knife is reminiscent of the axe of the samurai and the shape of spoons simulates the growth of plants, from the smallest, the bud, to the ladle, mature flower after blooming. Serafino is not just design; combines, emphasizing the philosophy Serafino Zani, technological commitment to aesthetic principles. In fact designers worked synergistically with the engineers inside at the company. Ones bringing inspirations in form and proportions, the others making ductile and ergonomic the matter.

ACCENTO . flatware

Superfici larghe e alti spessori danno corpo al segno grafico dei profili, caratterizzando questa posata con una struttura forte e importante. Eliminato l'elemento decorativo, superfluo, è l'essenzialità del segno ciò che ne definisce il disegno. Ogni tratto è preciso e la forma che ne scaturisce è un'alta sintesi di bellezza e funzione. Grcic ha sintetizzato magistralmente funzione e forma, bellezza e rigore con il suo alto design.

Wide and thick surfaces give the body of the graphic signs, characterizing this cutlery with a strong and important structure. Freed from every decorative sign and superfluous element, this cutlery with its great formal and stylistic rigour is defined by essentialness. Once again Grcic has achieved a stunning synthesis of functionalism and form, beauty and rigour with this design.

ELIZABETH . flatware

Marco Susani e Mario Trimarchi, maestro del minimalismo e della sobrietà monocromatica, con Elizabeth hanno dato vita ad una posata dal design elegante e dalle linee essenziali, non pretenziose. Icona della produzione Serafino Zani fin dalla sua prima presentazione, Elizabeth rappresenta infatti il trait d'union tra la posata classica e la posata moderna, destinata a diventare a sua volta un grande classico del design italiano per la sua estetica sobria.

Marco Susani and Mario Trimarchi, a master of minimalism and monochrome restraint, with Elizabeth gave birth to a cutlery with elegant design and clean lines, normally pared-down and unfussy. Icon of Serafino Zani production since its first presentation, Elizabeth represents the link between the classical and modern cutlery, destined to become in turn a great classic of Italian design for his understated aesthetic.

INGLESE . flatware

Il servizio di posate in stile Inglese è un grande classico, che si caratterizza per la forma elegante, sobria ed assolutamente classica, che si abbina perfettamente anche alla tavola più moderna. I manici, contornati da un fine profilo estetico e funzionale nello stesso tempo, lo rendono adatto ad ogni tavola ed abbinabile ad ogni tipo di stoviglia. Lo stile Inglese, sinonimo di praticità e semplicità, permette di ottenere sempre un ottimo risultato su qualsiasi tavola; la sua linea elegante lo rende pratico e fruibile, adatto a tutte le circostanze.

The cutlery in the English style is a great classic, with a line that is elegant and simple, which goes perfectly well also with the most modern table. The handles have an attractive functional edging so it is ideal to go with any type of crockery or table. The English-style is synonymous with practicality and simplicity, inglese guarantees an excellent result on any table. Its elegant design makes it practical and usable, suitable for all circumstances.

SLIM . flatware

Nata per rendere fresca e giovane l'apparecchiatura della tavola, Slim è una posata, al contempo, di grande qualità. Slanciata, sinuosa, Slim assolve con eleganza al compito assegnatole. Le linee morbide, i passaggi dolci tra i diversi piani delle sue forme, vengono esaltati dall'accuratezza della esecuzione tecnica e dalla brillantezza delle superfici. Slim nasce nel cuore dell'azienda italiana Serafino Zani. I designers del team vi lavorano per rendere visibile la bellezza attraverso l'innovazione, la qualità dei materiali, l'accuratezza dei dettagli, l'esecuzione tecnica e la capacità di lavorazione, consapevoli che ogni oggetto prodotto entrerà a far parte del nostro micro cosmo quotidiano.

Born for the fresh and young table, Slim is at the same time a cutlery of great quality. Slender, sinuous, Slim performs with elegance. The soft lines, the gentle transitions between the different levels of its forms, are enhanced by the accuracy of the technical execution and shining surface.

PO9SE/CUT 

Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

PO9SE/FOT 

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

PO9SE/COT 

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9SE/FOF 

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9SE/COF 

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9SE/CUC 

Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

PO9SE/CUM 

Cucchiaino moka
Moka spoon
Cuiller moka
Mokkaloeffel

PO9SE/FOD 

Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel

tavola



frutta



insalata/a servire



acciaio inox 18/10 - sp. 4mm

stainless steel 18/10 - thickness 4mm

PO9SE/PAT



Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel

PO9SE/SCU



Cucchiaine a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9SE/FOP



Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel

PO9SE/SFO



Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

PO9SE/COP



Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

PO9SE/SME



Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir

a servire



dolce

pesce



moka



Serafino



reddot design award
winner 2007

PO9CS/CUT 

Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

PO9CS/FOT 

Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel


PO9CS/COTV 

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9CS/FOF 

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9CS/COF 

PO9CS/COFV 
Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9CS/CUC 

Cucchiaino caffè/té
Coffee/tea spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

PO9SE/CUD 

Cucchiaino dessert
Cake spoon
Cuiller à gateaux
Kuchenloeffel

tavola



frutta



insalata/a servire



acciaio inox 18/10 - sp. 4mm

stainless steel 18/10 - thickness 4mm

PO9CS/FOP



Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel

PO9CS/COP



Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

PO9SE/SCU



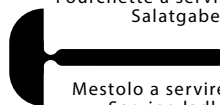
Cucchiaina a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9SE/SFO



Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

PO9SE/SME



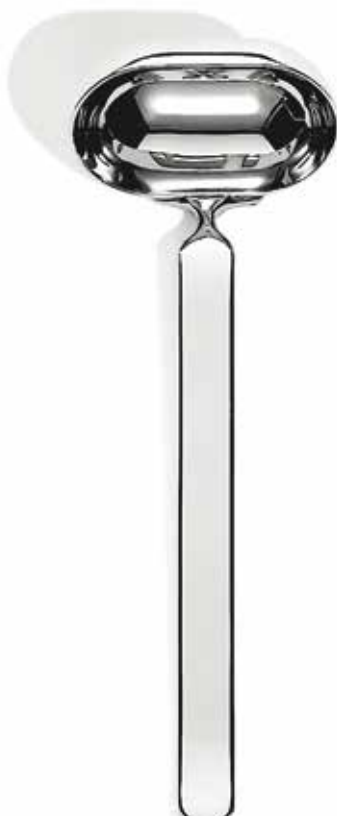
Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir

PO9CS/MSS



Mestolo salse e sughi
Sauce ladle
Louche à sauce
Sauceschoepfer

a servire



pesce



dessert



Cinque Stelle



2010 ADI Design Index

PO9AC/CUT 


Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

PO9AC/FOT 


Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

PO9AC/COT 

Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9AC/CUC 

Cucchiaino caffè/té
Coffee/tea spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

PO9AC/FOF 

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9AC/COF 

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9AC/COBI 

Coltello bistecca
Steak knife
Couteau à steak
Stekmesser

tavola



bistecca



PO9AC/RIS



Cucchiaione risotto
Risotto serving Spoon
Cuiller à Risotto
Risottoloeffel

PO9AC/SME



Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

a servire



risotto



Accento

KA9I/CUT



Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

KA9I/CUC



Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

KA9I/FOT



Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

KA9I/COP



Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

KA9I/COTV



Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

tavola



pesce



KA9I/PAT



Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel

KA9I/FOD



Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel

KA9I/SCU



Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

KA9I/SFO



Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

Inglese

dolce



a servire



PO9SL/CUT



Cucchiaino tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafeloeffel

PO9SL/FOT



Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

PO9SL/COT



Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9SL/CUC



Cucchiaino caffè
Coffee spoon
Cuiller à café
Kaffeeloeffel

PO9SL/FOF



Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9SL/COF



Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

tavola



frutta



PO9SL/SCU



Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9SL/SFO



Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

PO9SL/SME



Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

a servire

a servire

Slim

PO9EL/CUT



Cucchiaio tavola
Soup spoon
Cuiller à soupe
Tafelloeffel

PO9EL/FOT



Forchetta tavola
Dinner fork
Fourchette de table
Tafelgabel

PO9EL/COTV



Coltello tavola
Dinner knife
Couteau de table
Tafelmesser

PO9EL/FOF



Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel

PO9EL/COFV



Coltello frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser

PO9EL/FOP



Forchetta pesce
Fish fork
Fourchette à poisson
Fischgabel

PO9EL/COP



Coltello pesce
Fish knife
Couteau à poisson
Fischmesser

tavola



frutta



pesce



PO9EL/PAT



Pala dolce
Cake lifter
Pelle à tarte
Kuchenschaufel

PO9EL/FOD



Forchetta dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel

PO9EL/SCU



Cucchiaione a servire
Large serving spoon
Cuiller à servir
Salatloeffel

PO9EL/SFO



Forchettone a servire
Large serving fork
Fourchette à servir
Salatgabel

PO9EL/SME



Mestolo a servire
Serving ladle
Louche à servir
Suppenschoepfer

a servire



insalata/a servire



dolce



Elizabeth

STORIE DI PROGETTI E DESIGNER

Mario Trimarchi dice che “Il design è un modo ingenuo per sentirsi un po' più vicini al mistero della bellezza”.

È, questa, tra le più belle definizioni, oltre che del design, del lavoro dei progettisti e della strada da seguire, con gioia e in modo lieve, per tentare di comprendere questo mistero.

Possiamo così, anche noi, abbandonarci, quasi un po' indifesi, e lasciarci avvolgere dalla forza della bellezza; avere conferma che, nel nostro lavoro, fare cose belle e farle bene, prima ancora di essere una scelta imprenditoriale o una strategia di mercato, è una necessità personale e un piacere.

Con i designer bravi si fanno cose belle e che funzionano bene; che sanno rispondere, con garbo, alla funzione d'uso cui sono chiamate, all'interno del paesaggio domestico che costruiamo nel corso della nostra vita.

Ettore Sottsass sottolineava sempre la funzione incommensurabile della bellezza; il lascito culturale di questo grande maestro è una delle cifre che abbiamo sempre ritrovato nei designer che hanno collaborato con la nostra azienda.

Lavorare con loro, da Tapio Wirkkala a Konstantin Grcic, passando per i numerosi collaboratori con cui abbiamo lavorato nel percorso dal 1963 ad oggi, è stato ed è, per noi, fonte di grande arricchimento interiore, umano e culturale.

Confidiamo che lo sia stato e continui ad esserlo anche per loro.

Mario Trimarchi says that “Design is a naive way to feel a little closer to the mystery of beauty”.

This is one of the most beautiful definitions, not only of design, but also of the work of designers and of the path to be trodden, joyfully and lightly, to try to understand this mystery.

This way, we too can let ourselves go, almost somewhat helplessly, and allow ourselves to be enveloped by the power of beauty; to fully realise that, in our work, creating beautiful things and making them well, even before being a business choice or a market strategy, is a personal necessity and a pleasure.

Thanks to good designers, beautiful things can be made that work well; that know how to perform, with grace, the use for which they were made, within the domestic landscape we create for ourselves in the course of our lives.

Ettore Sottsass always emphasised the immeasurable function of beauty; the cultural legacy of this great master is one of the things we have always found in the designers who have worked with our company.

Working with them, from Tapio Wirkkala to Konstantin Grcic, and all the others whose contributions we have enjoyed since 1963, has been and is, for us, a source of great inner, human and cultural enrichment.

We trust that it was, and continues to be the same for them too.

Offerta



Offerta frutta

Centrotavola porta frutta _ Fruit bowl
e-Fruits / Surtout en acier bruni _ Tafelaufsatz / Obstschale

Ø29 h14,1 cm **TG70F/FRU**



Tuareg

Alzata con piatto in vetro _ Centre-piece with glass plate
Surtout en acier avec plat en verre _ Etagere mit Glasteller

Ø29 h17 cm **TG70F/TUA**



Offerta vino

Cestino portabottiglia o grissini _ Bottle / breadstick holder e
Porte-bouteille ou Porte-gressins _ Breadstick holder

Ø10,5 h17 cm **TG70F/VIN**

Cinque Stelle



reddot design award
winner 2007



Coltello cucina _ Kitchen knife
Couteau de cuisine _ Küchenmesser

CC9CS/COCU



Coltello arrosto _ Carving knife
Couteau pour rôti _ Bratenmesser

CC9CS/COAR



Coltello prosciutto _ Ham knife
Couteau à jambon _ Schinkenmesser

CC9CS/COPR



Coltello pane _ Bread knife
Couteau à pain _ Brotmesser

CC9CS/COPA



Tagliere in legno 25x25 cm _ Chopping board
Planche à découper en bois de cerisier _ Holzhackbrett

TG7CS/TAPI

Passami il sale



'Va bene così'

Cestino _ Basket
Corbeille _ Körbchen

Ø20 cm **TG6GR/CEST**



'Alle cinque e mezza'

Vassoio _ Tray
Plateau _ Tablett

Ø32 h4 cm **TG6GR/VTAL**



'Alle cinque'

Vassoio _ Tray
Plateau _ Tablett

Ø32 h1,5 cm **TG6GR/VTBA**



'Un attimo'

Vassoio rettangolare _ Rectangular tray
Plateau rectangulaire _ Rechteckiges Tablett

48x18 cm

TG6GR/VARE



'Un attimo prima'

Vassoio triangolare _ Triangular tray
Plateau triangulaire _ Dreieckiges Tablett

33x32 cm

TG6GR/VATR



'Un attimo dopo'

Vassoio esagonale _ Hexagonal tray
Plateau hexagonal _ Sechseckiges Tablett

38x34 cm

TG6GR/VAES

Konstantin Grcic



'Al dente'

Portapirofila ovale _ Oval oven dish holder
Dessous de plat-à-four ovale _ Ovaler halter für auflaufform

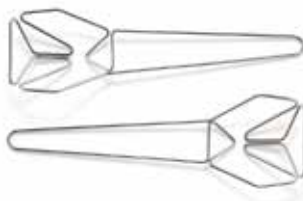
TG6PIOV/P
TG6PIOV/G



'Aiutante'

Gruppo oliera _ Oil & vinegar set
Ensemble huiliers _ Essig+oel

TG6GR/OLI



'Certamente'

Posate insalata _ Salad tools
Couverts à salade _ Salatbesteck
26x8 cm **TG6GR/COIN**

Finlandia



Pala a servire _ Serving lifter
Pelle a tarte _ Wendenspaten palette
LW8PLS



Pala forata _ Skimmer
Ecumoire _ Schaumlöffel
LW8PLF



Mestolo a servire _ Ladle
Louche à servir _ Suppenschöpfer
LW8MES



Coppia arrosto _ Roast knife and fork
Service à découper _ Tranchierbestecke
LW8ARC



'W85'
Vassoio ovale _ Oval tray
Plateau ovale _ Tablett oval
47 x 40 cm **LW8W85**



'T85'
Vassoio rotondo _ Round tray
Plateau round _ Tablett rund
Ø 40 cm **LW8T85**



'Mach'

Caffettiera espresso 2, 4 tz _ Espresso coffee maker 2, 4 cups
Cafetière 2, 4 tasses _ Mokkamaschine 2, 4 tassen

TG9MACH4
TG9MACH2

Festa



Set prima colazione _ Breakfast set
Set pour petit déjeuner _ Frühstück-Set
24,5x22x10,5h cm **TG8FE/COLA**



Tagliere piccolo salumi _ Small cold meat board
Petite planche à découper pour charcuterie
Kleines Schneidbrett für Wurst

40x15x6h cm

TG8FE/SAPI



Antipastiera _ Hors-d'oeuvre dish
Plat à hors-d'oeuvre _ Vorspeisenplatte
Ø 22,5x12,5h cm **TG8FE/ANTI**

Liliana Bonomi

Giocorotondo



Alzata _ Cakestand
Plateau à étages _ Etagere
cm ø 34,5x15,5h **TG8CCN/ALZ**



Sottopiatto _ Tablemat
Dessous-de-plat _ Unterteller
cm ø 34,5 **TG8CCN/SOT**



Centrotavola _ Centrepiece
Centre de table _ Tafelaufsatz
cm 41x31x6h **TG8CC/CEN**



Vassoio _ Tray
Plateau _ Tablett
cm 46,5x26x6h **TG8CC/VAS**



'Planetarium'

Set 8 ciotole _ Set 8 bowl
Ensemble 8 saladier _ Komplet 8 Schale
Ø 4,5/6,5/9/11,5/14,5
18/22/26 cm

TG8PLA



Portaformaggi in ontano _ Cheese serve dome alder board
Plateau fromage bois d'aulne _ Kaeseglocke tablett erle

TG8PF/0



Vassoio tondo in ontano _ Round tray alder board
Plateau rond bois d'aulne _ Tablett rund tablett erle

TG8VA/0



Vassoio arrosti in ontano _ Oval tray for roasts alder board
Planche à viande bois d'aulne _ Tranchierbrett Tablett erle

TG8VT/0



'Lucido'

Bollitore _ Water kettle
Bouilloire _ Wasserkessel

TG8BOL/L



Sottopiatto quadrato _ Square bottom plate
Assiette de présentation carré _ Quadratischer Unterteller

31x31 cm

TG8SPQ/F



Secchiello champagne _ Champagne bucket
Seau champagne _ Sektkübel gross

TG8SC/U



Secchiello ghiaccio _ Ice bucket with tongs
Seau glace avec pince _ Eisgefäß mit zange

TG8SG/U

Shadow



'Shadow'

Sottobicchiere _ Coaster
Dessous de verre _ Glasuntersetzer

TG8SHA/2

Design Gumdesign

Zero's



'Rapa Nui'

Portatovaglioli _ Napkin holder
Porte-serviettes _ Serviettenhalter

ZS8RN

Design Paolo Romiti e Massimo Mandelli



Portatovaglioli _ Napkin holder
Porte-serviettes _ Serviettenhalter

ZS8IS

Angeletti e Ruzza Design



'Hot'

Sottopentola _ Hot pad
Dessous-de-plat _ Topfuntersatz

ZS8HO

Design Liliana Bonomi



Awards

•
DESIGN PLUS

casseruola (saucepan) "Solaris",
design Tarcisio Zani

•
DESIGN PLUS

padella (frying pan) "Chef",
design Tarcisio Zani

•
GOOD Design

Caffettiera (espresso coffee maker) "Mach",
design Isao Hosoe

•
GRAND PRIX DE L'ART DE VIVRE

posateria (flatware) Paris,
design Tamar Ben David

•
DESIGN PLUS

padella (frying pan) "Bon Appetit",
design Ettore Sottsass, Christopher Redfern



padella (frying pan) "Bon Appetit",
design Ettore Sottsass, Christopher Redfern



posateria (flatware) "Cinque Stelle",
design Ettore Sottsass, Christopher Redfern

•
ADI Design Index

posateria (flatware) "Accento",
design Konstantin Grcic

•
GOOD Design

progetto (project) "Passami il sale",
design Konstantin Grcic

•
ADI Design Index

pentola a pressione (pressure cooker) "Subito",
design Konstantin Grcic

•
GOOD Design

pentola a pressione (pressure cooker) "Subito",
design Konstantin Grcic

•
Honourable Mention XXII Compasso d'Oro ADI

pentola a pressione (pressure cooker) "Subito",
design Konstantin Grcic



Serafino Zani

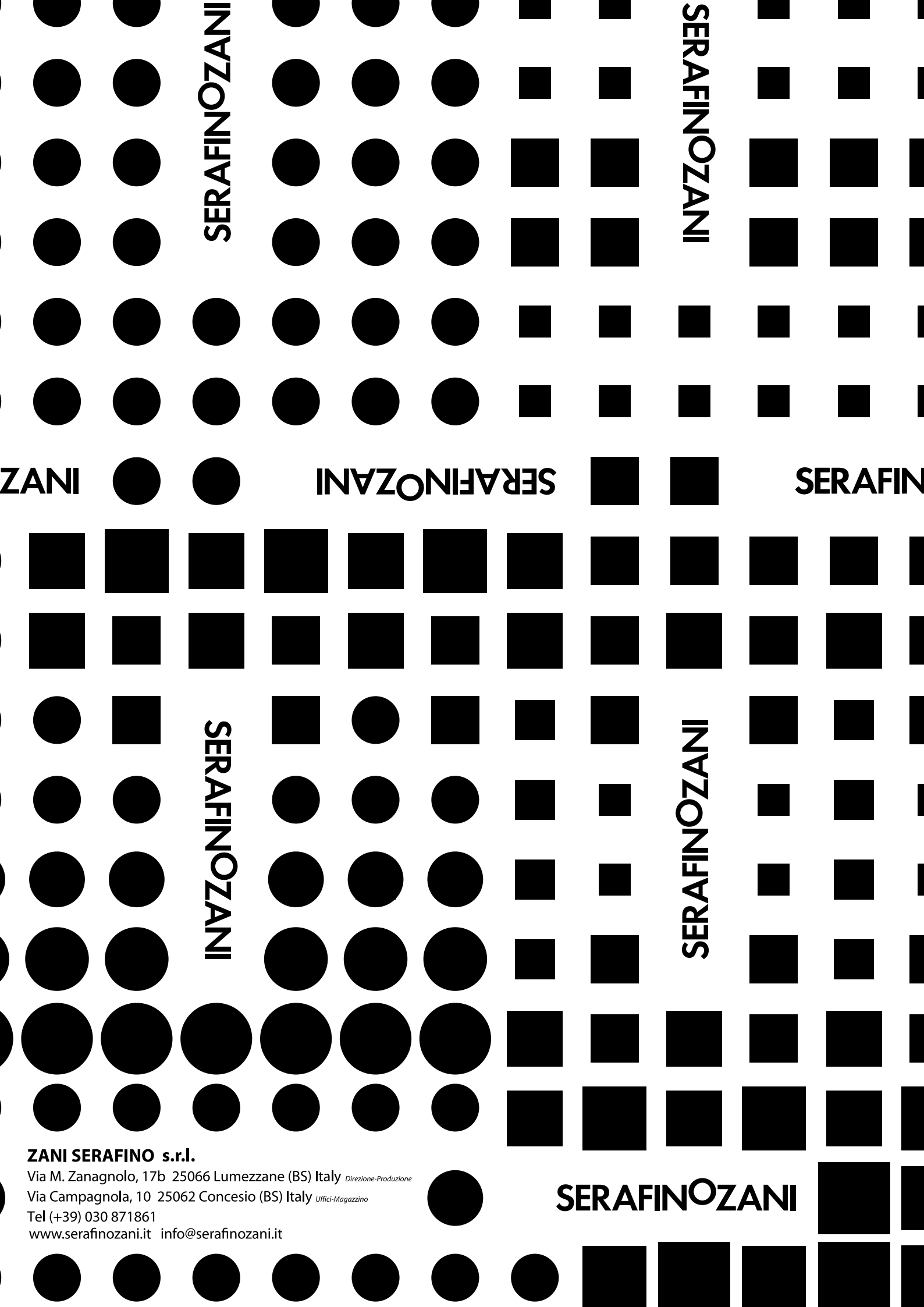
serafino zani



SERAFINOZANI

Logo evolution





SERAFINOZANI

SERAFINOZANI

INZANI

SERAFINOZANI

SERAFIN

SERAFINOZANI

SERAFINOZANI

ZANI SERAFINO s.r.l.

Via M. Zanagnolo, 17b 25066 Lumezzane (BS) Italy *Direzione-Produzione*

Via Campagnola, 10 25062 Concesio (BS) Italy *Uffici-Magazzino*

Tel (+39) 030 871861

www.serafinozani.it info@serafinozani.it

SERAFINOZANI