









### Elegance meets functionality...

Pioli, an avant-garde imprint of the renowned Porland porcelain legacy, heralds a new chapter in the realm of hospitality dining. Born from the bustling ateliers of Turkey, this dynamic Porland brand weaves the narrative of contemporary finesse with the robust heritage of one of the world's leading porcelain producers. Integrating aesthetics and functionality with exceptional durability, Pioli is a testament to the art of enduring beauty. Designed exclusively for the horeca channel, Pioli embodies the essence of youthful vigor and accessible luxury, bolstered by a 5 years edge chip warranty that guarantees lasting excellence.

At the heart of Pioli's ethos is a commitment to invigorating the hospitality industry with tableware that transcends the ordinary. Each piece, a harmony of form and function, is a testament to Porland's formidable production capabilities, blending cutting-edge design with an unparalleled standard of quality. This fusion of strength, elegance, and resilience makes Pioli not just a brand, but a storyteller, setting stages for gastronomic experiences that linger in memory.

The Pioli collection, crafted for the discerning palate of refined foods, offers an elegant tabletop solution that caters to the dynamism of hotel food services. It's more than porcelain; it's a canvas where culinary art meets modernity, creating a symphony of style, functionality, and enduring quality. Pioli is not just serving meals; it's curating an experience, one plate at a time, reshaping the narrative of premium porcelain in the fast-paced world of hospitality.

Porcelains shaping the future in the pursuit of sustainable design.

We are aware of the importance of design and longevity in sustainability, aiming to leave a more livable world for future generations, going beyond conformity to trends. With this awareness in our sustainability journey, we have reshaped porcelain to utilize global resources in a sustainable way. While contributing to a circular economy in the fight against climate change, we consider it our duty to minimize environmental impacts in our business processes and add value to nature.

#### In 2021, by evaluating our process-based waste:

- 92% of the total 311 tons of waste generated at Porland Porcelain from production processes, equal to 289 tons, was recycled.
- Recycling 40 tons of plastic prevented the emission of 656 tons of greenhouse gases and saved energy equivalent to 640 barrels of oil and 92,384 kWh. The non-disposal of plastic waste saved 368 m3 of storage space and reduced fuel consumption and vehicle emissions for waste transportation.
- Recycling 89.5 tons of paper prevented the emission of 656 tons of greenhouse gases containing carbon dioxide, ensuring the continued production of 1,109,800 m3 of oxygen. This saved the equivalent of the oxygen needs of 3043 people provided by 1521 mature trees, resulted in a monthly water saving of 2864 m3 consumed by 268 families, and saved 156,625 liters of fuel oil consumed for heating by 179 families. Additionally, it saved 366,950 kW/h of electricity, equivalent to the consumption of 1790 families for one month.

Since 2005, we have been contributing to the preservation of natural resources and the reduction of global warming by producing designs with a 100% focus on recycling. Through savings obtained from raw materials, we have increased our recycling volume while conducting activities in line with environmentally friendly production and the zero-waste philosophy, without compromising on quality. With our RE-GEN series, brought to life through the recycling of porcelain fragments, and our Research and Development department creating a unique product range, we have not only reduced our carbon footprint but also pioneered a vision sensitive to climate change.

Continuing to set an example for environmental sensitivity, so

08 OUR CONTRIBUTION TO SUSTAINABILITY • PORLAND



Durch die Vitrifikationsprozesse, die die Struktur von Porzellan dicht, stark und wasserdicht machen, bringen wir seine Haltbarkeit auf ein Höchstmaß mit einer Wasseraufnahmequote von 0 % auf unglasierten Oberflächen unter Vakuum. Auf diese Weise gewährleisten die Porzellane von Pioli eine ausgezeichnete Leistung und garantieren eine langfristige Nutzung in Hotels und Restauronts.



Pioli vereint modernes Design mit anspruchsvoller Ästhetik. Unsere Priorität im Design liegt darin, stilvolle, funktionale und innovative Produkte zu schaffen, die den Anforderungen des Gastgewerbes gerecht werden.



Die Produkte von Pioli sind spülmaschinenfest. Dank ihrer speziellen Glasur und Struktur behalten sie ihren Glanz und ihre Qualität auch nach wiederholten Spülgängen.



180 Gradl Pioli Produkte können sicher in Umgebungen mit hoher Hitze wie Kühlschränken/ Gefrierschränken, Mikrowellen und Öfen verwendet werden, dank ihrer Widerstandsfähigkeit gegen plötzliche Temperaturänderungen bis zu 180 Grad.



Viermal so glänzendl Mit unseren Formeln für den transparenten Glanzlack SR01 und den matten Glanzlack SR03, die über eine herausragende Schutzeigenschaft verfügen und verhindern, dass Mineralien mit einer Härte von 5,5 auf der Mohs-Skala Kratzer verursachen, schützen wir die Oberfläche unserer Produkte. Diese Formeln bieten überlegenen Schutz vor Kratzern und Abnutzung bei intensivem und häufigem Gebrauch und gewährleisten, dass die Produkte im Vergleich zu Standardprodukten viermal länger alfänzend bleiben.



#### Kantensplitter Garantie

Pioli-Porzellan bietet eine robuste und leistungsstarke Leistung dank Phasen, die aus speziell entwickelten Rohstoffzusammensetzungen bestehen. Die Tests gegen Kantenabsplitterungen unsere Produkte, die mit einer 5-jährigen Garantie gegen Kantenabsplitterungen abgesichert sind, werden entsprechend ihren strukturellen Formen gemäß nationalen und internationalen Standards festgelegt.



#### . Stapeldesign

Pioli bietet stapelbare Designs, die eine effiziente Nutzung der Lagerräume ermöglichen. Diese Eigenschaft sorgt für Effizienz in den Lagerräumen von Hotels und Restaurants.



#### Qualität und Konformität

Pioli wird in allen Produktionsprozessen nach den höchsten Qualitätsstandards getestet und genehmigt. So bieten wir unseren Kunden stets zuverlässige und qualitativ hochwertige Produkte.



### Mikrowellengeeignet

Pioli Produkte sind vollständig für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Sie bestehen Tests, bei denen eine Mikrowellenfrequenz avon 2450 MHz mit einer maximalen Mikrowellenleistung von 1300 W angewendet wird, ohne zu knacken oder zu brechen. Dies gewährleistet eine sichere und praktische Nutzung, während die robuste Struktur das Porzellan beim Erwärmen Ihrer Speisen intakt hält.



#### ) Transluzenz

Das Porzellan von Pioli bietet eine einzigartige Eleganz mit seiner dünnen und transluzenten Struktur, Jedes Stück überträgt Licht elegant und verleiht Ihren Tischen eine anspruchsvolle Note.



#### . Lagerhaltungsvorteil

Pioli verfügt über einen großen Lagerbestand, um auch bei hoher Nachfrage eine schnelle Lieferung zu gewährleisten. Diese Eigenschaft ermöglicht die schnelle Bereitstellung von Produkten, die im HoReCa-Sektor sofort benötigt werden, und hilft Unternehmen, ihren Betrieb ohne Unterbrechung fortzusetzen.



### Vitrification et Cuisson

Grâce aux processus de vitrification qui rendent la structure de la porcelaine dense, forte et imperméable, nous portons sa durabilité à son niveau maximum avec un taux d'absorption d'eau de 0 % sur les surfaces non émaillées sous vide. Cela assure que la porcelaine de Pioli offre une performance excellente et garantit une utilisation de longue durée dans les hôtels et les restaurants.



Pioli fusionne des designs modernes avec une esthétique sophistiquée. Notre priorité en matière de design est de créer des produits élégants, fonctionnels et innovants en tenant compte des exigences du secteur de l'hôtellerie.



#### Adapté au Lave-vaisselle

Les produits Pioli résistent au nettoyage au lave-vaisselle. Grâce à leur émail spécial et leur structure, ils conservent leur éclat et leur qualité même après des lavages répétés.



180 degrés ! Les produits Pioli peuvent être utilisés en toute sécurité dans des environnements à haute température tels que les réfrigérateurs/congélateurs, les micro-ondes et les fours grâce à leur résistance aux changements soudains de température jusqu'à 180 degrés.



### Émaillage

Quatre fois plus brillant ! Avec nos formules de vernis transparent SR01 et vernis mat SR03, qui offrent une protection supérieure et empêchent les royures causées par des minéraux d'une dureté de 5,5 sur l'échelle de Mohs, nous préservons la surface de nos produits. Ces formules assurent une protection supérieure contre les rayures et l'usure lors d'une utilisation intensive et freuente, garantissant que les produits conservent leur brillance quatre fois plus longtemps que les produits standards.



## Garantie contre les Éclats sur les Bords

Les porcelaines Pioli offrent des performances robustes et puissantes grâce à des phases composées de compositions de matières premières conçues. Les tests contre l'écaillage des bords de nos produits, garantis avec une garantie de 5 ans contre l'écaillage des bords, sont déterminés selon leurs formes structurelles conformément aux normes nationales et internationales.



#### Design Empilable

Pioli propose des designs empilables qui permettent une utilisation efficace des espaces de stockage. Cette caractéristique offre une efficacité dans les espaces de stockage pour les hôtels et les restaurants.



### Qualité et Conformité

Pioli est testé et approuvé selon les normes de qualité les plus élevées à tous les niveaux des processus de production. Ainsi, nous offrons constamment des produits fiables et de haute qualité à nos clients.



#### Adapté au Micro-ondes

Les produits Pioli sont entièrement adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes. Ils passent les tests où une fréquence de micro-ondes de 2450 MHz avec une puissance maximale de 1300 W est appliquée sans subir de fissures ni de cassures. Cela garantit une utilisation sûre et pratique tout en préservant l'intégrité de la structure de la porcelaine lors du réchauffement de vos repas.



Les porcelaines Pioli offrent une élégance unique grâce à leur structure fine et translucide. Chaque pièce transmet élégamment la lumière, ajoutant une touche sophistiquée à vos tables.



### Avantage de Stock

Pioli maintient un grand stock pour assurer une livraison rapide même en période de forte demande. Cette caractéristique permet la fourniture rapide des produits nécessaires immédiatement dans le secteur HoReCa, aidant les entreprises à poursuivre leurs opérations sans interruption.

117

16 I WHY PIOLI?







PIZZA PLATE 162932 32 cm ⊕6





18ML15 15 cm +36 18ML17 17 cm ⊕ 36 18ML19 19 cm ⊕ 6

18ML21 21 cm ⊕6 18ML23 23 cm ⊕6

18ML25 25 cm ⊕6 18ML27 27 cm ⊕ 6

18ML30 30 cm ⊕ 6



PASTA PLATE 173924 24 cm 300 cc 🛞 6 173927 27 cm 360 cc 🕀 6



 
 DEEP PLATE
 ⑤\*\*

 17ML20 20 cm
 530 cc
 ⊕ 6
 17ML26 26 cm 1250 cc 🛞 6



DEEP PLATE 17AP25 25 cm 1250 cc ⊕6 17AP28 28 cm 1800 cc +6



BOWL 36ML16 16 cm 430 cc ⊕ 6  $36\text{ML}18\ \text{18}$  cm  $750\ \text{cc}\ \textcircled{\#}\ 6$ 





COFFEE CUP & COUPE SAUCER 319809 80 cc ⊕ 6 12AP12 12 cm 🕀 24 21AP09 SET 12



TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 329820 225 cc ⊕6 13AP15 15 cm + 36 22AP20 SET 1 6



COFFEE CUP & COUPE SAUCER 312109 90 cc ⊕ 6 12ML12 12 cm 🕸 24 21ML09 SET ₩12



TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 322125 250 cc ⊕6 13ML17 17 cm +6 22ML25 SET ₩ 6



TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 322134 365 cc ⊕6 13ML17 17 cm ⊕6 22ML34 SET **⊕**6



OVAL PLATE 11AP21 21 cm ∰6 11AP30 30 cm ⊕6 11AP34 34 cm ⊕6



MULTI PURPOSE BOWL 35AP10 10 cm 124



FLAT PLATE

18AP16 16 cm ⊕ 6

18AP21 21 cm ⊕6

18AP24 24 cm ⊕ 6

18AP27 27 cm 🕾 6

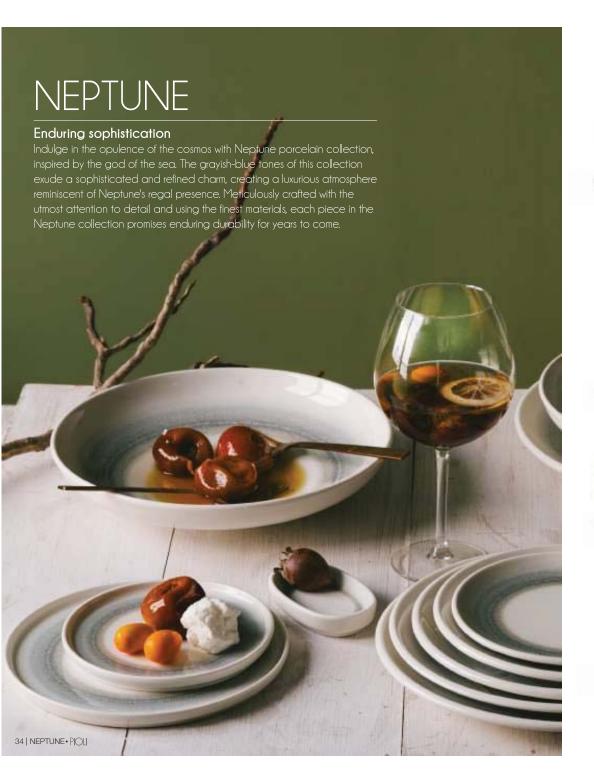
RECTANGULAR PLATE 35ML12 12 cm ⊕ 24 35ML14 14 cm 12 35ML17 17 cm **⊕**6 35ML21 21 cm ⊕6



STACKABLE BOWL 36AP16 16 cm 480 cc ⊕6



## PIOL







18ML15 15 cm \$36 18ML17 17 cm \$36

18ML19 19 cm \$6

18ML21 21 cm \$\mathre{O}\$ 6 18ML23 23 cm \$\mathre{O}\$ 6

18ML25 25 cm \$6 18ML27 27 cm \$6

18ML30 30 cm ⊕ 6





173924 24 cm 300 cc \$6 173927 27 cm 360 cc \$6



OVAL PLATE

11ML16 16 cm \$\infty\$18

11ML20 20 cm \$\infty\$48

11ML25 25 cm ⊕6 11ML30 30 cm ⊕6 11ML34 34 cm ⊕6



MULTI PURPOSE BOWL



AT PLATE

18AP24 24 cm 🕸 6 18AP27 27 cm 🕸 6





OVAL PLATE

11AP21 21 cm ⊕ 6

11AP30 30 cm ⊕ 6

11AP34 34 cm ⊕ 6



MULTI PURPOSE BOWL 35AP07 7,5 cm ⊕12



PIZZA PLATE 162932 32 cm ⊕ 6



DEEP PLATE 17AP25 25 cm 1250 cc ⇔6 17AP28 28 cm 1800 cc ⇔6



BOWL 36ML16 16 cm 430 cc \$\mathre{G}\$ 6







COFFEE CUP & SAUCER 319809 80 cc 🕾 6 12AP12 12 cm 🏶 24 21AP09 SET 🕾 12



TEA/COFFEE CUP & SAUCER 329820 225 cc +6 13AP15 15 cm 🕸 36 22AP20 SET 1 6



STACKABLE

COFFEE CUP & COUPE SAUCER

31ML08 85 cc ⊕ 6 12ML12 12 cm ⊕ 24 21ML08 SET ⊕12

STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML18 180 cc ⊕ 6 13ML14 14 cm ⊕ 36 22ML18 SET ∰ 6



STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML21 220 cc ⊕6 13ML16 16 cm ⊕6 22ML21 SET ⊕ 6



STACKABLE COFFEE CUP & COUPE SAUCER 31ML11 100 cc ⊕6 12ML13 13 cm ⊕24 21ML11 SET ⊕12



TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML28 280 cc ⊕6 13ML16 16 cm ⊕6 22ML28 SET 166

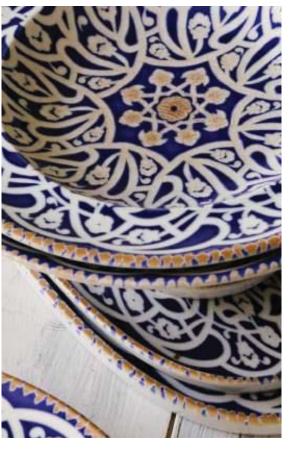




320731 300 cc ∰6

36 | NEPTUNE • PIOLI









COUPE FLAT PLATE 18ML15 15 cm ⊕36 18ML17 17 cm ⊕ 36 18ML19 19 cm 🕾 6 18ML21 21 cm ⊕6 18ML23 23 cm ⊕6 **18ML25** 25 cm **⊕** 6 18ML27 27 cm ⊕6 18ML30 30 cm ⊕6



PIZZA PLATE 162932 32 cm 🛞 6



DEEP PLATE 17ML20 20 cm 530 cc ⊕ 6 17ML26 26 cm 1250 cc 🕾 6





11ML34 34 cm 🛞 6



PASTA PLATE 173924 24 cm 300 cc 🕾 6 173927 27 cm 360 cc ⊕6



PASTA PLATE 173925 25 cm 300 cc ⊕6

73

STACKABLE

COFFEE CUP & COUPE SAUCER 31ML08 85 cc ⊕ 6 12ML12 12 cm 🛞 24 21ML08 SET 12



STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML18 180 cc ⊕ 6 13ML14 14 cm ∰ 36 22ML18 SET ⊕ 6



COFFEE CUP & COUPE SAUCER 31ML11 100 cc ⊕6

12ML13 13 cm + 24

21ML11 SET ⊕12

STACKABLE

STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML21 220 cc ⊕6 13ML16 16 cm ⊕6 22ML21 SET ∰ 6



STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML28 290 cc ⊕6 13ML16 16 cm ⊕6 22ML28 SET ₩6



BOWL 36ML16 16 cm 430 cc ⊕ 6  $36ML18\ 18\ cm\ 750\ cc\ ext{@}6$ 



SAUCER FOR BOWL SP 14ML17 17 cm ⊕6

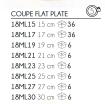
72 | ORIENTAL•PIOLI













FLAT PLATE 18AP16 16 cm ⊕ 6 18AP21 21 cm ⊕6 18AP24 24 cm ⊕6 18AP27 27 cm 🕾 6



PIZZA PLATE 162932 32 cm 🕾 6



PASTA PLATE 173924 24 cm 300 cc 🛞 6 173927 27 cm 360 cc 🕾 6



PASTA PLATE 173925 25 cm 300 cc 🛞 6



DEEP PLATE 17ML20 20 cm 530 cc ⊕ 6 17ML26 26 cm 1250 cc 🕾 6



DEEP PLATE 17AP25 25 cm 1250 cc +6 17AP28 28 cm 1800 cc +6



OVAL PLATE 11AP21 21 cm ⊕6 11AP30 30 cm ⊕6



BOWL 36AP10 10 cm 1024 36AP14 14 cm ∰6



STACKABLE BOWL 36AP16 16 cm 480 cc ⊕ 6



BOWL 36ML18 18 cm 750 cc ⊕ 6



COFFEE CUP & COUPE SAUCER

312109 90 cc ⊕ 6

12ML12 12 cm 👻 24

21ML09 SET 12







TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 322134 365 cc **⊕6** 13ML17 17 cm ⊕6 22ML34 SET ∰6



11AP34 34 cm ⊕6

MULTI PURPOSE BOWL 35AP10 10 cm 12



MULTI PURPOSE BOWL 35AP07 7,5 cm 12

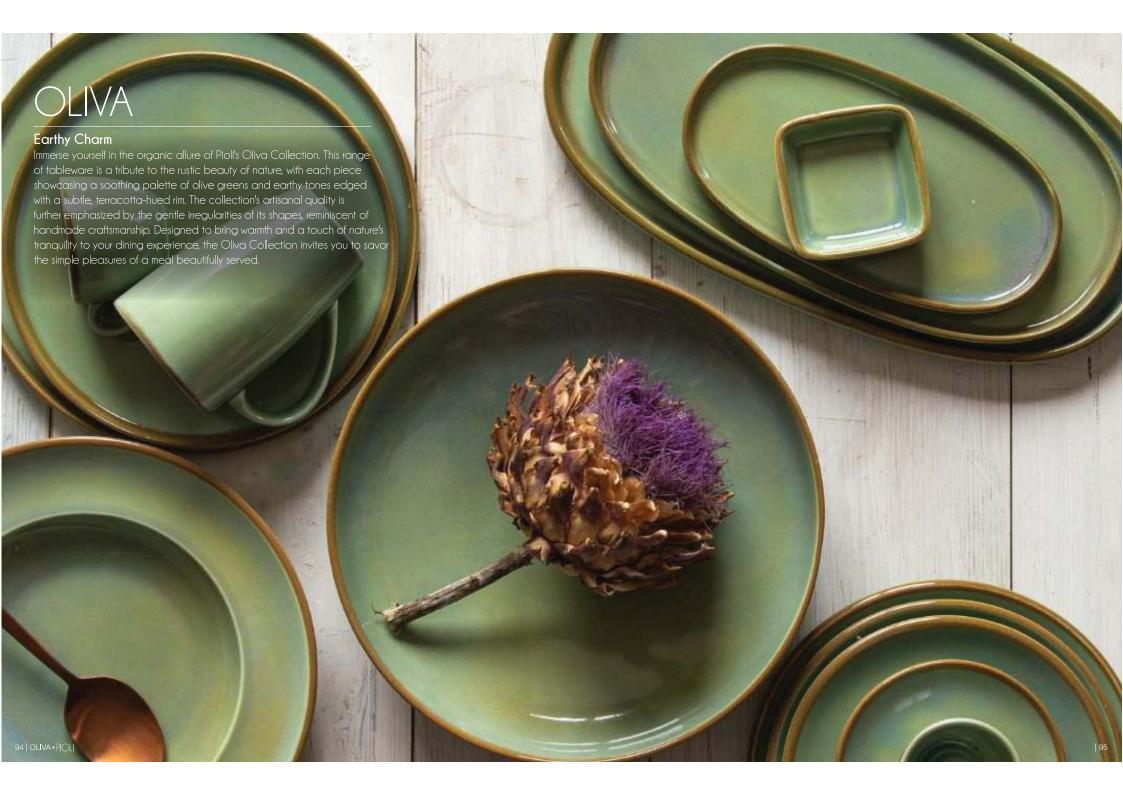


MULTI PURPOSE BOWL 35AP08 8 cm ∰ 6



93

92 | SAKURA•PIOLI



## PIOLI







COUPE FLAT PLATE

18ML15 15 cm ⊕ 36

18ML17 17 cm ⊕ 36

18ML19 19 cm ⊕ 6

18ML21 21 cm ⊕ 6

18ML23 23 cm ⊕ 6

18ML25 25 cm ⊕ 6

18ML27 27 cm ⊕ 6

18ML27 27 cm ⊕ 6





PIZZA PLATE 162932 32 cm ⊕ 6



PASTA PLATE

173924 24 cm 300 cc ⊕ 6

173927 27 cm 360 cc ⊕ 6







DEEP PLATE 17AP25 25 cm 1250 cc ⊕6 17AP28 28 cm 1800 cc ⊕6









OVAL PLATE

11AP21 21 cm ⊕ 6

11AP30 30 cm ⊕ 6

11AP34 34 cm ⊕ 6



BOWL 36AP10 10 cm \$24 36AP14 14 cm \$6



STACKABLE BOWL 36AP16 16 cm 480 cc \$\exists 6



36ML16 16 cm 430 cc \$\text{ 6} 6 36ML18 18 cm 750 cc \$\text{ 6} 6







MULTI PURPOSE BOWL
35AP10 10 cm 12



35AP07 7,5 cm 12



MULTI PURPOSE BOWL 35AP08 8 cm ∰ 6



97

96 | OLIVA • PIOLI





COUPE FLAT PLATE 18ML15 15 cm ∰36

18ML17 17 cm № 36 18ML19 19 cm ₩6 18ML21 21 cm ⊕6 18ML23 23 cm ⊕6 18ML25 25 cm ⊕6 18ML27 27 cm ⊕6

18ML30 30 cm \$\mathre{O}\tag{6}



PIZZA PLATE 162932 32 cm ∰6



PASTA & SALAD PLATE 173924 25 cm ∰6 173925 26 cm ₽6 173927 27 cm \$€6



PASTA & SALAD PLATE



DEEP PLATE 17ML26 26 cm 1250 cc \$\text{\$\text{\$}}6



OVAL PLATE 11ML16 16 cm 18 11ML20 20 cm ₹348 11ML25 25 cm ⊕6 11ML30 29 cm ₩6 11ML34 34 cm ⊕6



118331 31 cm 🕾 6

36ML16 16 cm 430 cc 36 6 36ML18 18 cm 750 cc № 6



368109 10 cm 95 cc \$24





BOWL SHAPE COFFEE CUP & COUPE SAUCER 312109 90 cc ⊕ 6 12ML12 12 cm 124 21ML09 SET № 12



BOWL SHAPE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 322125 250 cc **⊕**6 13ML17 17 cm ⊕6 22ML25 SET ₩ 6



**BOWL SHAPE** TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 322134 365 cc **36** 6 13ML17 17 cm 16 22ML34 SET ⊕6



STACKABLE COFFEE CUP & COUPE SAUCER 31ML08 85 cc ∰ 6 12ML12 12 cm 🛞 24 21ML08 SET 12



STACKABLE COFFEE CUP & COUPE SAUCER 31ML11 100 cc **⊕6** 12ML13 13 cm \$24 21ML11 SET 12



STACKABLE 13ML14 14 cm ⊕ 36 22ML18 SET ∰ 6



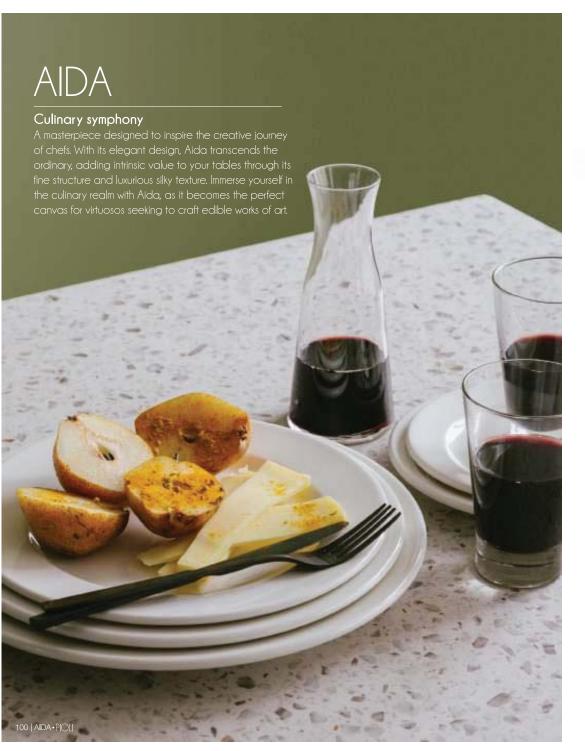
STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 13ML16 16 cm ⊕6 22ML21 SET ∰6



STACKABLE TEA/COFFEE CUP & COUPE SAUCER 32ML28 290 cc ⊕6 13ML16 16 cm ⊕6 22ML28 SET ∰6



SAND BEICE MUC 320731 300 cc ⊕6





RIMMED FLAT PLATE

18MO15 15 cm ⊕ 36

18MO17 17 cm ⊕ 36

18MO17 17 cm \$\iiist\$ 36 18MO19 19 cm \$\iiist\$ 6 18MO21 21 cm \$\iiist\$ 6 18MO23 23 cm \$\iiist\$ 6 18MO25 25 cm \$\iiist\$ 6

18MO27 27 cm \$ 6 18MO30 30 cm \$ 6



STACKABLE BOWL

36ML12 12 cm 340 cc 6

36ML14 14 cm 510 cc 6





STACKABLE

COFFEE CUP & RIMMED SAUCER

31ML11 100 cc \$\infty 6\$

12MO13 13 cm \$\mathbb{G}\$ 24
21MO11 SET \$\mathbb{G}\$ 12



DEEP PLATE

17MO22 22 cm 250 cc 
6

17MO24 24 cm 500 cc 
6

6



RECTANGULAR PLATE
35ML12 12 cm \$24
35ML14 14 cm \$12
35ML17 17 cm \$6
35ML21 21 cm \$6





STACKABLE BOWL 360708 8 cm 70 cc \$12 360710 10 cm 130 cc \$12



STACKABLE BOWL 305606 6 cm 30 cc \$\text{48}\$



SAUCER FOR BOWL State 14MO17 17 cm \$6



BOWL SHAPE

TEA/COFFEE CUP & RIMMED SAUCER
322125 250 cc €6
13MO17 17 cm €6
22MO25 SET €6



BOWL SHAPE

TEA/COFFEE CUP & RIMMED SAUCER

322134 365 cc �6

13MO17 17 cm �6

22MO34 SET �66



COFFEE CUP & RIMMED SAUCER
31ML08 85 cc ⊕6
12MO12 12 cm ⊕24
21MO08 SET ⊕12



13MO14 14 cm \$\infty 36 22MO18 SET \$\infty 6



STACKABLE
TEA/COFFEE CUP & RIMMED SAUCER

32ML21 220 cc ⊕6 13MO16 16 cm ⊕6 22MO21 SET ⊕6



STACKABLE
TEA/COFFEE CUP & RIMMED SAUCER



## PIOL





DEEP PLATE 17AP25 25 cm 1250 cc ⇔ 6 17AP28 28 cm 1800 cc ⇔ 6



OVAL PLATE

11AP21 21 cm \$6

11AP30 30 cm \$6

11AP34 34 cm \$6









MULTI PURPOSE BOWL 35AP10 10 cm \$24



MULTI PURPOSE BOWL 35AP07 7,5 cm ⊕12



MULTI PURPOSE BOWL 35AP08 7,5 cm ⊕ 6



STACKABLE BOWL

36AP16 16 cm 480 cc 166

104 | PLANO · PIOLI







UNHANDLED MUG 422136 330 cc ⊕ 6

# HARMONIA



## VEGA



FLAT PLATE

18HM22 22 cm ⊕ 6

18HM27 27 cm ⊕ 6

18HM33 34 cm ⊕ 6



OVAL PLATE

11HM27 27 cm 6

11HM32 31 cm 6

11HM36 37 cm 6

## NUVOLO



FLAT PLATE

18HA22 23 cm ⇔ 6

18HA27 27 cm ⇔ 6

18HA33 32 cm ⇔ 6



DEEP PLATE

17HA23 22 cm 1000 cc 

6

17HA26 27 cm 1250 cc 
6



36HA10 10 cm 130 cc \$24 36HA18 17 cm 600 cc \$6

## LUMA





 DEEP PLATE
 OVAL PLATE

 17TT20 20 cm 830 cc \$6
 11TT36 36 cm \$6

