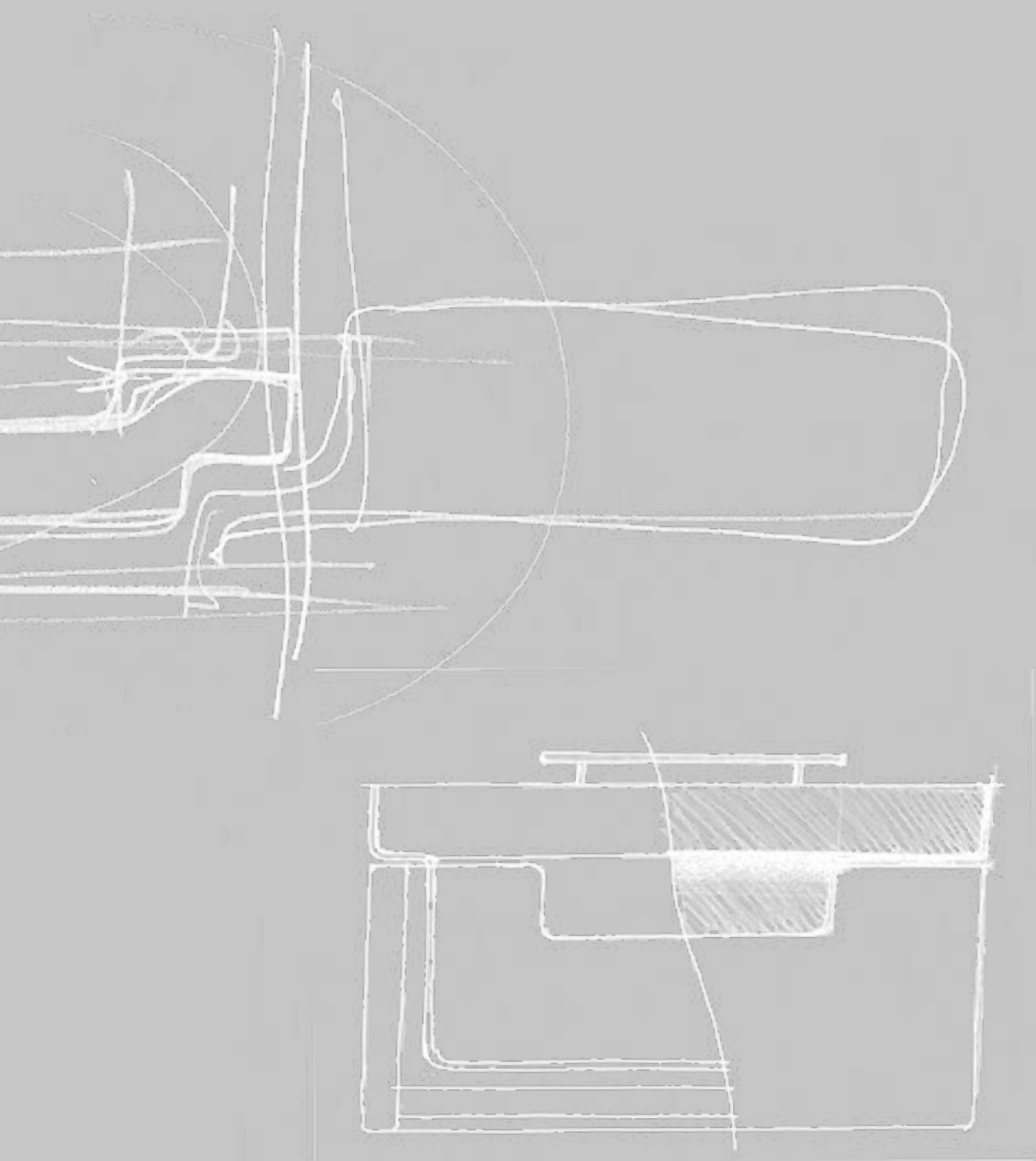


# knIndustrie

10/2025

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| <b>COOKING TOOLS</b>                                | 2   |
| BEYOND BASIC   an anthology of iconic tools         | 5   |
| TÈ E CAFFÈ   tea and coffee                         | 33  |
| PENTOLE   pots and pans                             | 43  |
| COLTELLI E UTENSILI   knives and tools              | 77  |
| TAGLIARE E SERVIRE   cut and serve                  | 87  |
| <br>                                                |     |
| <b>TABLEWARE</b>                                    | 104 |
| CENTROTAVOLA GASTRONOMICI   gastronomic cetrepieces | 107 |
| THE SALAD FAMILY   an anthology of harmony          | 135 |
| ESSENTIALS   objects to discover                    | 151 |
| STORM COLLECTION   ivan feat. kn                    | 165 |
| VASSOI   trays                                      | 179 |
| ALZATE   cake stands                                | 191 |
| DRINKWARE   inspired by the art of cocktails        | 207 |
| SET UP   table setting                              | 221 |
| POSATE   cutlery                                    | 233 |
| BICCHIERI   glasses                                 | 265 |
| PIATTI   plates                                     | 303 |
| PIATTI GOURMET   gourmet plates                     | 409 |



//COOKING TOOLS



Utensili da cucina che si distinguono per innovazione, prestazioni professionali e cura dei dettagli. Una varietà di materiali, colori e forme per chi ama circondarsi di strumenti dal design raffinato, ideali per ogni tipo di preparazione. Beyond Basic va oltre la funzionalità, fondendo una forte attenzione al design e alla tradizione in una collezione unica di prodotti pensati per soddisfare ogni esigenza in cucina. *Kitchen tools that stands out for its innovation, professional performance, and attention to detail. A variety of materials, colors, and shapes for those who love to be surrounded by beautifully designed tools, ideal for every type of culinary preparation. Beyond Basic goes beyond functionality, blending strong attention to design and tradition into a unique collection of products that meet every kitchen need.*

# BEYOND BASIC

## AN ANTHOLOGY OF ICONIC TOOLS



THE

GLASS POT




design

Massimo Castagna

borosilicate glass

FUNCTIONS

Boiling

*Bollire*

MORE FUNCTIONS

Champagne cooler

*Rinfrescatore*

Serving and presenting

*Servire e presentare*

MERITS

A new point of view!

*Un nuovo punto di vista!*

Pentola in vetro borosilicato | Borosilicate glass pot  
 Ø cm 24 h cm 24 | KP10124  
 ACCESSORI | ACCESSORIES  
 Coperchio Universale | Universal Lid  
 Ø cm 24 | TL10024  
 Settore per pasta | Section colander  
 cm 24 | IN20324  
 Manico-Pinza | Handle-Universal tongs  
 cm 21 | AB200



THE  
KETTLE



borosilicate glass

FUNCTIONS

Milk kettle  
*Bollilatte*

MORE FUNCTIONS

Bollire  
*Bollire*

Bain-marie  
*Bagnomaria*

MERITS

Ideally suited to go from  
the cooktop to the table.  
*Utilizzabile anche come  
lattiera per il servizio in tavola.*



# THE OMELETTE



design  
Lara Caffi

steel with  
non-sticking coating

## FUNCTIONS

Square omelette

*Omelette quadrata*

## MERITS

New vision for the presentation  
of classic recipes

Una nuova visione nella  
presentazione delle ricette  
classiche



THE  
SAUCEPAN



design  
Lara Caffi

steel with  
non-sticking coating

**FUNCTIONS**  
Saucepan  
*Casseruola per salse*

**MERITS**  
Perfetta per preparare salse e  
particolari intingoli grazie  
al rivestimento interno che evita  
alla salsa di attaccarsi al fondo.  
*Perfect for the preparation  
of sauces and tasty dishes  
thank to the internal  
coating that prevents the sauce  
from sticking to the bottom.*

Casseruola con coperchio | Casserole with lid  
Ø cm 16 | BB10216S



## THE RICE



copper | silver

### FUNCTIONS

Toasting

*Tostare*

Stewing

*Stufare*

Creaming

*Mantecare*

### MORE FUNCTIONS

Roasting

*Arrostire*

Braising

*Brasare*

Serving and presenting

*Servire e presentare*

### MERITS

The best in conducting heat

*Il rame è il miglior*

*conduttore di calore*

Tegame in rame con rivestimento in argento | Copper Low casserole with silver coating

Ø cm 28 | BB10328RA

ACCESSORI | ACCESSORIES

Manico-Pinza | Handle-Universal tongs

cm 21 | AB200



## THE TAJINE



design  
Rodolfo Dordoni

non-sticking aluminum

### FUNCTIONS

Tajine style  
*Cottura in tajine*

### MORE FUNCTIONS

Stewing  
*Stufare*  
Braising  
*Brasare*

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

### MERITS

Slow cooking with a  
particular steam flow  
*Cottura lenta con tipico  
flusso di vapore*

Tajine | Tajine  
Ø cm 30 h cm 23 | GL10930TJ  
ACCESSORI | ACCESSORIES  
Manico in noce canaletto | Walnut handle  
WP200NC



Pentola in acciaio nichel free con pinza fermaschiuma in bambù | Nichel free stell pot with bambù stopfoam tongs  
Ø cm 24 | BB10124  
ACCESSORI | ACCESSORIES  
Coperchio Universale | Universal Lid  
Ø cm 24 TL10024

THE PASTA



nichel free steel

FUNCTIONS

Boiling  
*Bollire*

MORE FUNCTIONS

Parboiling  
*Sbianchire | Sbollentare*  
Poaching  
*Affogare*

MERITS

Thanks to the special  
wood tongs the foam  
doesn't come out while boiling  
*Grazie alla speciale pinza in legno  
la schiuma non fuoriesce  
durante la cottura*



THE FRIED



iron

FUNCTIONS

Frying  
*Friggere*

MORE FUNCTIONS

Browning  
*Rosolare*  
Toasting  
*Tostare*

MERITS

Very low thickness  
to reach the maximum  
temperature and obtain  
crispiest fried  
*Spessore molto basso per  
raggiungere un' altissima  
temperatura ed ottenere  
un fritto croccante*

Lionese in ferro | Iron lionese  
Ø cm 28 | KS10528L



### THE GRIDDLE

design  
Rodolfo Dordoni  
greystone |  
aluminum stone washed

#### FUNCTIONS

Cooking on the griddle  
*Cuocere alla piastra*

#### MORE FUNCTIONS

Cooking on the grill  
*Cuocere alla griglia*  
BBQ  
*Barbecue*  
Serving and presenting  
*Servire e presentare*

#### MERITS

Fat free cooking  
*Cottura senza grassi*  
No stick surface  
*Antiaderente*  
Natural material  
*Materiale naturale*



Set Sale | Salt set  
K091105  
Piastra sale himalayano | Himalayan salt plate  
cm 20x20 | GL206SH

THE SALT



himalayan salt stone  
oven porcelain | bambù

FUNCTIONS

Cooking on the griddle  
*Cuocere alla piastra*  
Cold flavouring  
*Insaporire a freddo*

MORE FUNCTIONS

Cooking in the oven  
*Cuocere al forno*  
BBQ  
*Barbeque*  
Live table cooking  
*Cuocere in tavola*

MERITS

Aka “white gold”  
for its purity  
*Soprannominato oro bianco  
grazie alla sua purezza*



Vassoio-Teppanyaki in trimetallo | Tri-ply Teppanyaki- Tray  
Ø cm 39 | GL10639TY

THE TEPPAN



Tri-Ply  
stainless steel  
aluminum | stainless steel

FUNCTIONS

Teppanyaki style  
*Cottura teppanyaki*

MORE FUNCTIONS

Cooking on the griddle  
*Cuocere alla piastra*  
Serving and presenting  
*Servire e presentare*

MERITS

Allows a more  
precise cooking  
*Maggior precisione  
di cottura*



## THE CEDAR PLANK



da un' idea dello chef  
Saulo della Valle

cedar plank and stainless steel tray

### FUNCTIONS

smoking

*affumicatura*

### MORE FUNCTIONS

serving and presenting

*servire e presentare*

### MERITS

fat free cooking

*cottura senza grassi*

not treated natural material

*materiale naturale non trattato*



DIY  
ICE CREAM  
“do it yourself”

da un' idea dello chef  
Saulo della Valle

FUNCTIONS

ice cream maker  
*Gelatiera*

MORE FUNCTIONS

cooling bowl  
*ciotola refrigerante*

MERITS

make your ice cream  
on the table!

*fai il tuo gelato direttamente  
sulla tavola!*



EAT BIG  
BLACK



aluminum with  
non-sticking coating

FUNCTIONS

- Stewing
- Stufare*
- Braising
- Brasare*

MORE FUNCTIONS

- Slow cooking methods
- Cotture lente*
- Serving and presenting
- Servire e presentare*

MERITS

- Keeps food soft  
and hydrated
- Mantiene i cibi morbidi  
e idratati*



Casseruola | Casserole  
Ø cm 17 | CR10217  
Ø cm 20 | CR10220  
Ø cm 24 | CR10224  
Coperchio (acciaio satinato) | Cover (stainless steel)  
Ø cm 17 | CR10017  
Ø cm 20 | CR10020  
Ø cm 24 | CR10024

CRETE

design  
Q-BIC  
&  
Brizzi+Riefenstahl studio

clay

**FUNCTIONS**

Stewing  
*Stufare*  
Braising  
*Brasare*

**MORE FUNCTIONS**

Slow cooking methods  
*Cotture lente*  
Serving and presenting  
*Servire e presentare*

**MERITS**

Keeps food soft  
and hydrated  
*Mantiene i cibi morbidi  
e idratati*



# TÈ E CAFFÈ

TEA AND COFFEE



Caffettiera in alluminio 4 tazze | Aluminum coffee pot 4 cups  
H 19,5 Ø 10,5 | LA21304

LADY ANNE



design  
Lara Caffi

aluminum

FUNCTIONS

Coffee pot  
*Caffettiera*

MERITS

The perfect blend between  
the past coffee sets and  
the elegant shapes of the future:  
a coffee maker characterised  
by timeless beauty.

*La perfetta sintesi tra i servizi  
da caffè del passato e l'eleganza  
delle forme del futuro:  
una caffettiera dalla bellezza  
atemporale.*



Caffettiera in alluminio 4 tazze | Aluminum coffee pot 4 cups  
H 19,5 Ø 10,5 | LA21304B

LADY ANNE

BLACK



design  
Lara Caffi

aluminum painted black

FUNCTIONS

Coffee pot  
*Caffettiera*

MERITS

The refined Black finish  
enhances its lines, transforming the  
coffee maker into a veritable  
centrepiece.

*La sofisticata finitura Black  
esalta le sue linee, rendendo  
la caffettiera vera protagonista della  
tavola.*



## LADY ANNE WHITE



design  
Lara Caffi

aluminum painted white

### FUNCTIONS

Coffee pot  
*Caffettiera*

### MERITS

Lady Anne is now proposed  
in the elegant total white version  
to enrich the table with an object of  
great elegance and refinement.

*Lady Anne viene proposta  
nell'elegante colorazione  
total white per portare a tavola un  
oggetto di grande eleganza e  
ricercatezza.*



Bollitore pvd nero | Pvd black kettle  
CM Ø 16 H 14,5 | CT0001204  
Bollitore pvd oro | Pvd gold kettle  
CM Ø 16 H 14,5 | CT0001205  
Bollitore pvd rame | Pvd copper kettle  
CM Ø 16 H 14,5 | CT0001206  
Bollitore acciaio | Stainless steel kettle  
CM Ø 16 H 14,5 | CT000120A

# MATERIALS KETTLES



design  
Matteo Thun  
& Antonio Rodriguez

polished stainless steel,  
pvd finish

## MERITS

Materials, una collezione di bollitori interamente realizzati in acciaio effetto lucido, a specchio, proposti in diverse finiture pvd, non solo sono adatti per l'induzione, ma aggiungono un tocco di eleganza alla tavola.  
*Materials, a collection of kettles made entirely of polished steel, mirrored, proposed in different PVD finishes, they are not only suitable for induction, but add a touch of elegance to the table.*



Pentole e padelle che assumono l'aspetto di sofisticati piatti per servire, bellissimi portafrutta, insalatiere e risottiere; ma anche vassoi dall'aspetto tradizionale utilizzabili sul gas, nel forno o sulle piastre a induzione per grigliare verdure, pesce, scaldare il pane, cuocere la pizza e molto altro. Meno spazio necessario e maggiore funzionalità, professionalità in cucina ed eleganza in tavola. *Pots and pans that take on the look of sophisticated serving dishes, beautiful fruit bowls, salad bowls, and risotto servers; but also traditionally styled trays that can be used on gas stoves, in the oven, or on induction cooktops to grill vegetables, fish, warm bread, cook pizza, and much more. Less space required and greater functionality, professional performance in the kitchen and elegance at the table.*

# PENTOLE

## POTS AND PANS



Padella saltapasta-Wok | Pasta pan-Wok  
Ø cm 28 | AB10428I  
Ø cm 32 | AB10432I  
Casseruola | Casserole  
Ø cm 16 | AB10216I  
Tegame | Low casserole  
Ø cm 24 | AB10324I  
Ø cm 28 | AB10328I  
Coperchio (mogano) / Lid (mahogany)  
Ø cm 16 | AB10016  
Ø cm 24 | AB10024  
Ø cm 28 | AB10028



Manico-Pinza | Handle-Universal Tongs  
cm 21 | AB200  
Padella | Pan  
Ø cm 20 | AB10520I  
Ø cm 24 | AB10524I  
Ø cm 28 | AB10528I  
Ø cm 32 | AB10532I

ABCT  
INDUCTION



aluminum with  
non-sticking coating

  
casserole | casseruola Ø cm 16

  
low casserole | low casseruola Ø cm 24 | 28

  
pan-plate | padella-piatto Ø cm 20 | 24 | 28 | 32

  
pasta pan-wok | padella saltapasta-wok Ø cm 28 | 32







Padella | Pan  
Ø cm 20 | NE10520  
Ø cm 24 | NE10524  
Ø cm 28 | NE10528  
Ø cm 32 | NE10532  
Casseruola | Casserole  
Ø cm 16 | NE10216  
Tegame | Low casserole  
Ø cm 24 | NE10324  
Ø cm 28 | NE10328



Wok-Padella saltapasta | Wok-Pasta pan  
Ø cm 28 | NE10428  
Ø cm 32 | NE10432

## BLACK



design  
Lara Caffi

aluminum with  
non-sticking coating



casserole | *casseruola* Ø cm 16



low casserole | *low casseruola* Ø cm 24 | 28



pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20 | 24 | 28 | 32



Padella salta pasta | *Wok - Pasta pan* Ø cm 28 | 32



Pentola alta | Pasta pot  
Ø cm 20 | NO10120  
Ø cm 24 | NO10124  
Colatoio/cuoci vapore | Colander  
Ø cm 24 | NO20224

# NORMA



design  
Piero Lissoni

triplly  
shiny finishing



pot | *pentola* Ø cm 20 | 24



casserole | *casseruola* Ø cm 16 | 20 | 24



low casserole | *low casseruola* Ø cm 24 | 28



colatoio/cuoci vapore | *colander* Ø cm 24



Casseruola | Casserole  
Ø cm 16 | NO10216  
Ø cm 20 | NO10220  
Ø cm 24 | NO10224



Tegame | Low casserole  
Ø cm 24 | NO10324  
Ø cm 28 | NO10328  
Coperchio (acciaio lucido) | Cover (stainless steel)  
Ø cm 16 | NO10016  
Ø cm 20 | NO10020  
Ø cm 24 | NO10024  
Ø cm 28 | NO10028





Credits:  
Photo Matthias Ziegler



NORMA  
ICE



design  
Piero Lissoni

triply  
ice finishing



pot | pentola Ø cm 20 | 24



casserole | casseruola Ø cm 16 | 20 | 24



low casserole | low casseruola Ø cm 24 | 28



colatoio/cuoci vapore | colander Ø cm 24

Casseruola | Casserole  
Ø cm 16 | NO10216S  
Ø cm 20 | NO10220S  
Ø cm 24 | NO10224S



Pentola alta | Pasta pot  
Ø cm 20 | NO10120S  
Ø cm 24 | NO10124S  
Colatoio/cuoci vapore | Colander  
Ø cm 24 | NO20224S



Tegame | Low casserole  
Ø cm 24 | NO10324S  
Ø cm 28 | NO10328S  
Coperchio | Cover  
Ø cm 16 | NO10016S  
Ø cm 20 | NO10020S  
Ø cm 24 | NO10024S  
Ø cm 28 | NO10028S



Pentola alta | Pasta pot  
Ø cm 26 | FW10126

FOODWEAR



design  
Rodolfo Dordoni

stainless steel  
wonder plus finishing



pot | pentola Ø cm 26



casserole | casseruola Ø cm 20 | 26 | 30



low casserole | low casseruola Ø cm 26 | 30 | 34



pan-plate | padella-piatto Ø cm 20



pan-tray | padella, vassoio Ø cm 34



Casseruola | Casserole  
Ø cm 20 | FW10220  
Ø cm 26 | FW10226  
Ø cm 30 | FW10230  
Manico in noce canaletto | Walnut handle  
WP200NC



Tegame | Low casserole  
Ø cm 26 | FW10326  
Ø cm 30 | FW10330  
Ø cm 34 | FW10334  
Padella-Vassoio | Pan-Tray  
Ø cm 34 | FW10634  
Padella-Piatto | Pan-Plate  
Ø cm 20 | FW10720

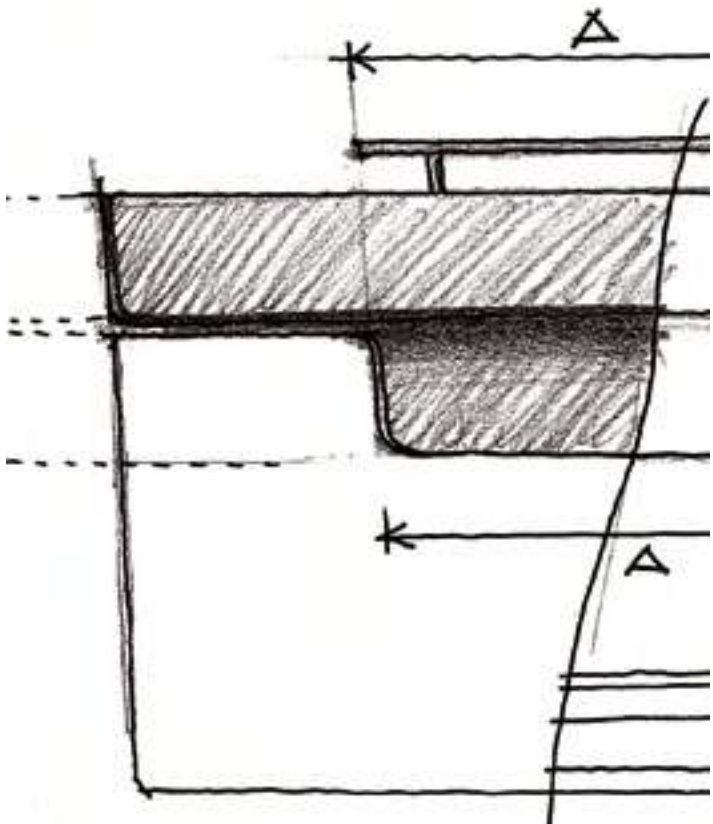


Alzata - Coperchio Bronzo (vetro temperato) | Bronze Cake stand - Cover (tempered glass)  
Ø cm 20 | FW10020V  
Ø cm 26 | FW10026V  
Ø cm 30 | FW10030V  
Ø cm 34 | FW10034V  
Alzata - Coperchio (acciaio lucido) | Cake stand - Cover (stainless steel)  
Ø cm 20 | FW10020A  
Ø cm 26 | FW10026A  
Ø cm 30 | FW10030A  
Ø cm 34 | FW10034A





Pentola alta | Pasta pot  
Ø cm 26 | BU10126



Casseruola | Casserole  
Ø cm 20 | BU10220  
Ø cm 26 | BU10226  
Ø cm 30 | BU10230



# BACK/UP



design  
Rodolfo Dordoni

stainless steel  
shiny finishing



pot | *pentola* Ø cm 26



casserole | *casseruola* Ø cm 20 | 26 | 30



low casserole | *low casseruola* Ø cm 26 | 30 | 34



pan | *padella* Ø cm 20



pan | *padella* Ø cm 34



Padella | Pan  
Ø cm 34 | BU10634  
Padella | Pan  
Ø cm 20 | BU10720  
Tegame | Low casserole  
Ø cm 26 | BU10326  
Ø cm 30 | BU10330  
Ø cm 34 | BU10334  
Alzata - Coperchio (acciaio lucido) | Cake stand - Cover (stainless steel)  
Ø cm 20 | FW10020A  
Ø cm 26 | FW10026A  
Ø cm 30 | FW10030A  
Ø cm 34 | FW10034A





Pentola alta | Pasta pot  
Ø cm 26 | SW10126

Padella-Piatto | Pan-Plate  
Ø cm 20 | SW10720

Padella-Vassoio | Pan-Tray  
Ø cm 34 | SW10634

Casseruola | Casserole  
Ø cm 20 | SW10220  
Ø cm 26 | SW10226  
Ø cm 30 | SW10230

Tegame | Low casserole  
Ø cm 26 | SW10326  
Ø cm 30 | SW10330  
Ø cm 34 | SW10334

Manico in noce canaletto | Walnut handle  
WP200NC



STONE  
WORK



design  
Rodolfo Dordoni

stainless steel with  
stone washed finishing



pot | *pentola* Ø cm 26



casserole | *casseruola* Ø cm 20 | 26 | 30



low casserole | *low casseruola* Ø cm 26 | 30 | 34



pan-plate | *padella-piatto* Ø cm 20



pan-tray | *padella, vassoio* Ø cm 34



**Alzata - Coperchio acciaio SW | Cake stand - Cover SW steel**  
Ø cm 20 | SW10020SW  
Ø cm 26 | SW10026SW  
Ø cm 30 | SW10030SW  
Ø cm 34 | SW10034SW



**Alzata - Coperchio Grès | Cake stand - Cover Grès**  
Ø cm 20 | SW10020G  
Ø cm 26 | SW10026G  
Ø cm 30 | SW10030G  
Ø cm 34 | SW10034G



# 2LID

design  
Rodolfo Dordoni

stainless steel

An universal lid on steel. The special knob allows you to use them upside down as a cake stand or a trivet. Moreover keeps in place the spoon while cooking food , but not only ... adding a few drops of vinegar will help to eliminate any smell in the kitchen.

***Un coperchio universale in acciaio. Il particolare pomolo, mantiene in posizione il cucchiaino durante la cottura dei cibi, ma non solo... aggiungendovi all'interno qualche goccia di aceto vi aiuterà ad eliminare qualsiasi odore in cucina.***

Coperchio Universale | Universal Lid  
Ø cm 16 | TL10016  
Ø cm 20 | TL10020  
Ø cm 24 | TL10024  
Ø cm 28 | TL10028  
Ø cm 32 | TL10032  
Ø cm 36 | TL10036



Adattatore universale per induzione | Universal induction adapter  
Ø cm 22 | AB204IN

## ADATTATORE



stainless steel

Thanks to induction adapter your stoneware, coffeepot and any cooking tool is usable on the induction: an object of great utility and functionality.  
*Grazie all'adattatore per induzione coccio, caffettiera in alluminio e qualsiasi strumento di cottura, diventa utilizzabile sul piano ad induzione : un oggetto di grande utilità e funzionalità.*



Settore per pasta | Section colander  
cm 24 | IN20324  
Manico-Pinza | Handle-Universal Tongs  
cm 21 | AB200

## SETTORI PASTA

Section colander is the ideal accessory to be used with the elegant Glass pot and with The Pasta pot of 24 cm .  
These baskets are specifically designed to simplify the cooking of pasta and to help you drain the pasta in the moment you took it out of the pot or for cooking different foods in the same time.  
*Il settore pasta è un accessorio ideale da abbinare all'elegante pentola in vetro Glass Pot e alla pentola The Pasta da 24 cm. Questi cestelli sono pensati appositamente per semplificare il processo di cottura della pasta, aiutandovi a scolarla direttamente non appena estratta dalla pentola o per cuocere diversi tipi di alimenti contemporaneamente.*

Una collezione di coltelli da cucina composta da 13 tipologie diverse e specifiche che, grazie alle tecnologie produttive sofisticate e innovative adottate, propone un prodotto che mantiene inalterate le caratteristiche di qualità tipiche dei coltelli artigianali, rispettandone anche le forme. I coltelli e gli utensili di knIndustrie sono pensati per accompagnare l'esperienza dalla preparazione al servizio a tavola. *A collection of kitchen knives composed of 13 different and specific types, which, thanks to sophisticated and innovative manufacturing technologies, offers a product that preserves the quality characteristics typical of handcrafted knives, while also respecting their traditional shapes. The knives and utensils by knIndustrie are designed to accompany the culinary experience from preparation to table service.*

# COLTELLI E UTENSILI

## KNIVES AND TOOLS



The Be-Knife collection is the expression of the union between knIndustrie's high technology and industrial capacity and the Berti Knives's historical tradition putting high technology like a natural evolution of a long and important tradition.

*La collezione BE-KNife è l'espressione dell'unione tra l'alta tecnologia e la grande capacità industriale di knIndustrie e la grande tradizione delle Coltellerie Berti ponendo l'alta tecnologia come naturale evoluzione di una lunga e importante tradizione.*



Coltello chef | Chef knife



Coltello carne | Meat knife



Santoku



Coltello affettati | Slicer knife



Coltello verdure | Peeling knife



Coltello arrosto | Carving knife

Coltello chef | Chef knife mm 255  
BK70104  
Coltello affettati | Slicer knife mm 212  
BK70604 (\*)  
Coltello carne | Meat knife mm 203  
BK70504 (\*)  
Coltello verdure | Peeling knife mm 158  
BK70804 (\*)

Santoku | Santoku mm 207  
BK71404  
Coltello arrosto | Carving knife mm 226  
BK70304



Coltello filettare | Boning knife



Coltello pane | Bread knife



Coltello prosciutto | Ham-salmon slicer

Coltello filettare | Boning knife mm 161  
BK70704 (\*)  
Coltello pane | Bread knife mm 224  
BK70204 (\*)  
Coltello prosciutto | Ham-salmon slicer mm 263  
BK70404 (\*)



Coltello verdura corto curvo | Curved peeling knife



Coltello bistecca seghettato | Steak knife



Coltello spelucchino | Paring knife



Coltello pomodoro | Tomato knife

Coltello verdura corto curvo | Curved peeling knife mm 77  
BK71204 (\*)  
Coltello pomodoro | Tomato knife mm 121  
BK71004  
Coltello bistecca seghettato | Steak knife mm 113  
BK70904  
Coltello spelucchino | Paring knife mm 113  
BK71104 (\*)



Set 8 coltelli (\*) in contenitore similpelle | Set 8 knives in eco leather roll  
cm 42x12 | BK79908



Coppia servire noce canaletto | Walnut serving pair  
GL210JP



Cucchiaio risotto noce canaletto | Walnut rice spoon  
GL209JP



Spatola noce canaletto | Walnut spatula  
GL208JP

Realizzati in legno pregiato e rifiniti con cura artigianale, i taglieri knIndustrie uniscono estetica minimale e praticità d'uso. Perfetti per tagliare, servire o presentare in tavola, sono pensati per chi ama circondarsi di oggetti belli e funzionali. Linee pulite, materiali naturali e la cura nei dettagli li rendono ideali sia in cucina che a vista. Ogni pezzo racconta una filosofia di design sobrio ma distintivo. *Made from fine wood and finished with meticulous craftsmanship, KnIndustrie cutting boards combine minimal aesthetics with practicality. Perfect for cutting, serving, or presenting at the table, they are designed for those who love to surround themselves with beautiful and functional objects. Clean lines, natural materials, and attention to detail make them ideal both in the kitchen and on display. Each piece tells the story of a sober yet distinctive design philosophy.*

# TAGLIARE E SERVIRE

## CUT AND SERVE



WORKSTATION  
design  
Massimo Castagna

Another interesting project by Massimo Castagna, is the Workstation W1, a real kitchen workstation for the kitchen counter. Made of brushed walnut, it has the function of a large cutting board and allows you to see your recipes on the tablet.

*Progetto di Massimo Castagna, è la Workstation W1, una vera e propria stazione di lavoro per il piano della cucina. Realizzato in legno di noce canaletto spazzolato e fornito con pala in acciaio e alloggiamento per ipad.*



In-taglio 1 Azzurro | In-taglio 1 Light blue  
cm 52x20 | GL301ITA  
In-taglio 2 Ecru | In-taglio 2 Ecru  
cm 79x18 | GL302ITE  
In-taglio 1 Marrone | In-taglio 1 Brown  
cm 52x20 | GL301ITM  
In-taglio 2 Bianco | In-taglio 2 White  
cm 79x18 | GL302ITB



## IN/TAGLIO

design  
Lara Caffi

stainless steel | wood | ceramic

### FUNCTIONS

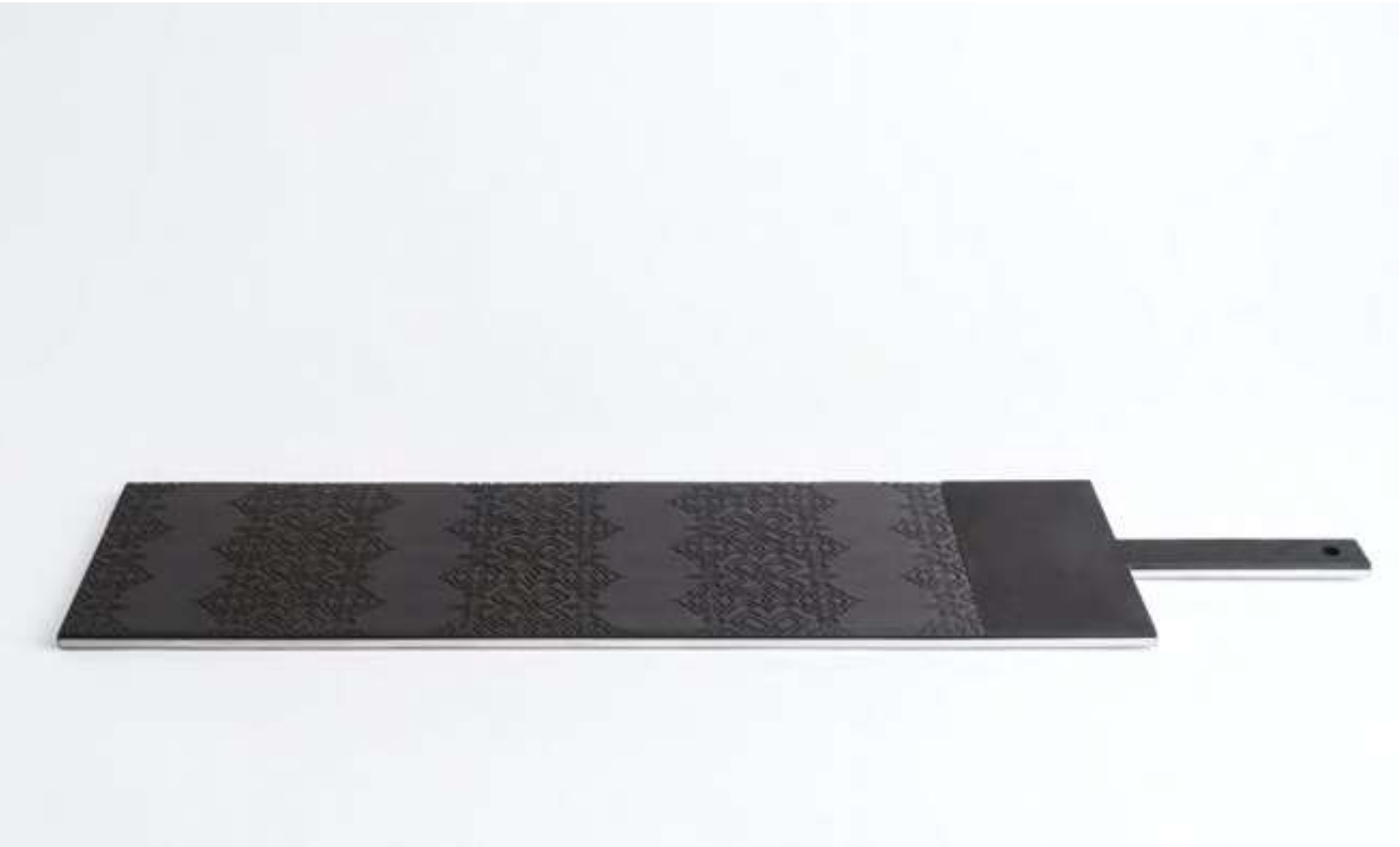
Tray  
*Vassoio*  
Chopping board  
*Tagliere*

### MORE FUNCTION

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

### MERITS

Chopping board's reinterpretation  
for the contemporary table.  
*Una reinterpretazione del tagliere  
per la tavola contemporanea.*



In-taglio 2 Black | In-taglio 2 Black  
cm 79x18 | GL302ITN



# IN/TAGLIO

design  
Lara Caffi

stainless steel | paperstone | ceramic

## FUNCTIONS

Tray  
*Vassoio*  
Chopping board  
*Tagliere*

## MORE FUNCTION

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Paperstone's usage: a sustainable material that respects the environment  
*L'utilizzo del paperstone: un materiale ambientalmente sostenibile*



# TAGLIERI SCULTURA

design  
Sirine Graiaa

heat-treated ash

## FUNCTIONS

Chopping board

*Tagliere*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting

*Servire e presentare*

## MERITS

Sculptures to be put on display  
in the kitchen

*Sculture da esporre in cucina*

Tagliere - scultura | Chopping board-sculpture  
CM 40 x 50 x H 4 | MT301TS1  
Tagliere - scultura | Chopping board-sculpture  
CM 30 x 40 x H 4 | MT301TS2



## S/LAB

stainless steel | larch

An object with a primordial, quintessential appeal, almost the archetype of the cutting board: a simple slice of a tree trunk that retains all the tangible, substantial presence of its origins and a recess all around the perimeter that accommodates a metal band to reinforce the structure in a perfect combination.

*Un oggetto dall'aspetto primigenio, essenziale, quasi l'archetipo di tutti taglieri: una semplice sezione di legno che conserva tutta l'essenza materica della sua origine e un incavo lungo il bordo che permette l'alloggiamento di una lamina di metallo a rinforzo della struttura, in un abbinamento dalla semplicità perfetta.*

Tagliere in larice e acciaio | Larch and steel chopping board  
dimensione variabile da cm 40/ 50 GL301SL



Piatto formaggi | Cheese plate  
cm 19x80 | GL302B  
Tagliere | Board  
cm 28x50 | GL301B



BARRIQUE

wood | stainless steel

Tray made from parts of exhausted barriques. It is a barrel of oak wood, with a capacity of 250 liters used for wine fermentation or aging. With the passing of years, the barrique gives the vanilla, spicy, resinous and smoked notes to the wine.

***Vassoio ricavato da parti di barrique esauste. Si tratta di una botte di legno di rovere, con una capacità di 250 litri utilizzata per la fermentazione o l' invecchiamento del vino. Con il passare degli anni la barrique cede al vino contenuto al suo interno note vanigliate , speziate, resinose e affumicate.***



1.



2.



3.

Tagliere | Chopping board  
1. Noce canaletto | walnut Ø cm 27x17,6 h 2,5 | BO301NC  
2. Rovere | oak Ø cm 27x17,6 h 2,5 | BO301RO  
3. Frassino | ash Ø cm 27x17,6 h 2,5 | BO301FR  
Set 3 pezzi | Set 3 pieces | BO30103



# KN BOOK

design  
Roberto Vaia

walnut | oak | ash wood

## FUNCTIONS

Chopping board

*Tagliere*

Tray

*Vassoio*

## MORE FUNCTIONS

Servign and presenting

*Servire e presentare*

## MERITS

A decorative book  
for your kitchen!

*Un libro decorativo  
per la tua cucina!*



ESSENZE

walnut

FUNCTIONS

Tray

*Vassoio*

MORE FUNCTIONS

Chopping board

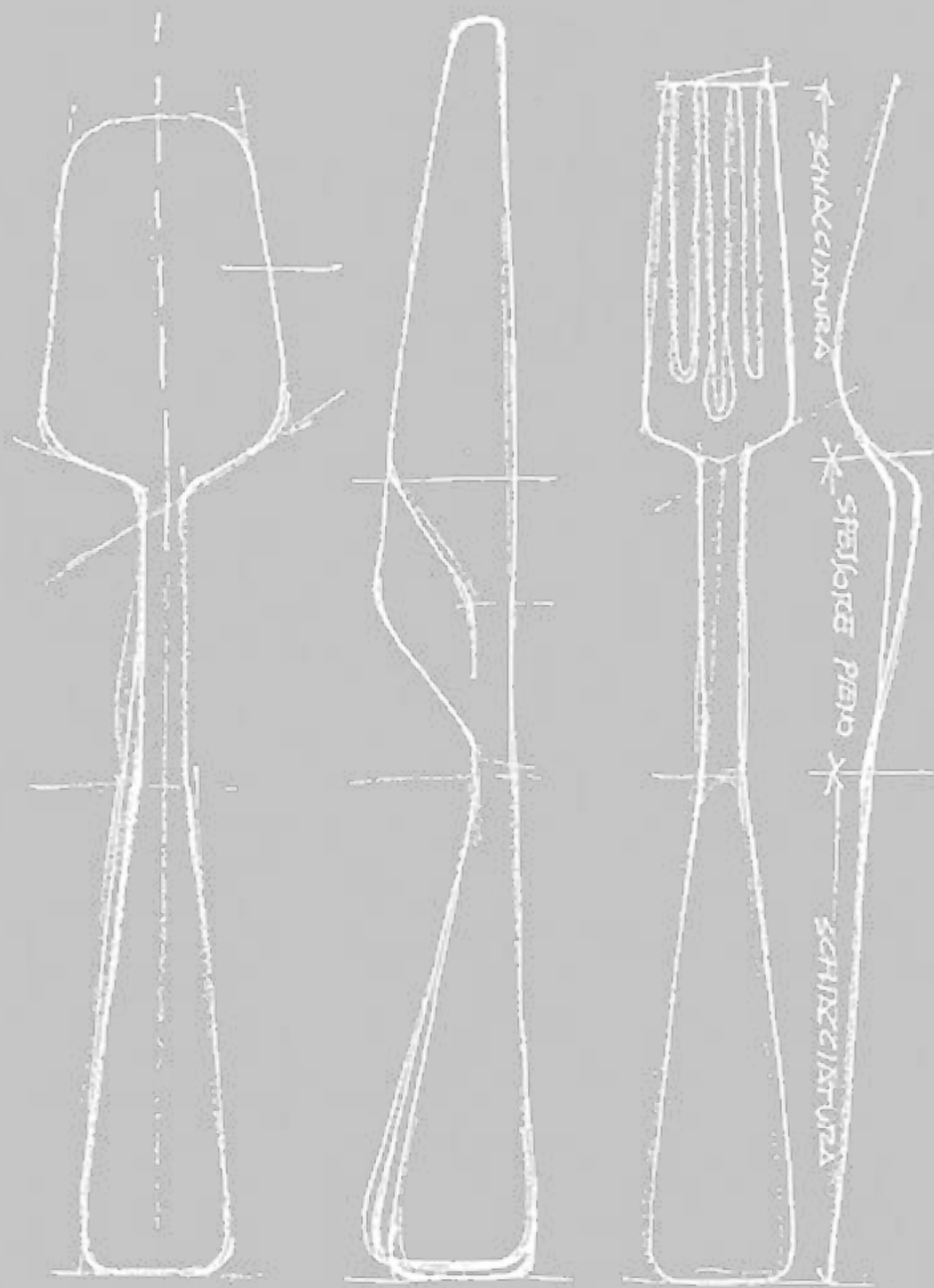
*Tagliere*

MERITS

Unique tray that enhances  
the natural beauty of wood

*Vassoio unico che esalta  
la bellezza naturale del legno*

Vassoio - tagliere in pero | Pear tray - chopping board  
CM 70 x 18 | MT301PR  
Vassoio - tagliere in ciliegio | Cherry tray - chopping board  
CM 70 x 18 | MT301CL  
Vassoio - tagliere in noce | Walnut tray - chopping board  
CM 70 x 18 | MT301NO



//TABLEWARE



[ knables ] When the kitchen meets the table: a contemporary vision

Il progetto [kn tables] è un percorso di interpretazione creativa legato ad nuovo concetto di CONVIVIALITÀ che l'azienda vuole esprimere. Sulla tavola, quindi, i prodotti knIndustrie diventano protagonisti di ogni esperienza dedicata alla PRESENTAZIONE E ALLA FRUIZIONE DEL CIBO. Protagonista delle tavole di knIndustrie è il CENTROTAVOLA GASTRONOMICO\* che, posizionato in tavola, per tutta la durata di un pranzo, di un aperitivo, o di una cena, permette di servire con PRATICITÀ ed ELEGANZA. Il centrotavola, rappresentazione del momento di condivisione, si trasforma in un piccolo palcoscenico dove il cibo diventa protagonista. Questi elementi dalle generose dimensioni assumono anche una VALENZA DECORATIVA come fossero SCULTURE CONTEMPORANEE per arredare l'ambiente cucina o la sala da pranzo. Realizzati in DIVERSI MATERIALI quali legno, grès, acciaio e vetro, sono idonei al contatto con gli alimenti e grazie alla loro resistenza possono supportare anche pentole o contenitori di cottura ancora caldi. Così l'elemento funzionale di kn, dalla cucina, entra con eleganza nello spazio della tavola. *The [kn tables] project is a journey of creative interpretation tied to a new concept of CONVIVIALITY that the company seeks to express. On the table, knIndustrie products become the protagonists of every experience dedicated to the PRESENTATION AND ENJOYMENT OF FOOD. At the center of knIndustrie tables stands the GASTRONOMIC CENTERPIECE\*, which, throughout the duration of a lunch, aperitif, or dinner, makes it possible to serve with both EASE and ELEGANCE. A true symbol of sharing, the centerpiece turns into a small stage where food takes the spotlight. These generously sized elements also embody a DECORATIVE VALUE, like CONTEMPORARY SCULPTURES that enrich the kitchen or dining room. Crafted in DIFFERENT MATERIALS such as wood, stoneware, stainless steel, and glass, they are suitable for food contact and, thanks to their durability, can also support hot pans or oven dishes. In this way, kn's functional element moves gracefully from the kitchen to the dining table.*

\* termine coniato da Sabrina Lazzereschi, food stylist che collabora con knIndustrie | *a term coined by Sabrina Lazzereschi - food stylist - in collaboration with knindustrie*

# CENTROTAVOLA GASTRONOMICI GASTRONOMIC CENTERPIECES

**knIndustrie**  
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO  
Vetro Bronzo



**knIndustrie**  
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO  
Vetro Bronzo



CENTROTAVOLA  
GASTRONOMICO  
IN VETRO

design  
Sirine Graiaa

bronze glass  
*vetro bronzo*

**FUNCTIONS**  
Centrotavola gastronomico  
*Gastronomic centrepiece*

**MORE FUNCTIONS**  
Serving and presenting  
*Servire e presentare*

**MERITS**  
Versatile and elegant  
protagonist of the table  
*Versatile ed elegante  
protagonista della tavola*



112

**knIndustrie**

CENTROTAVOLA GASTRONOMICO

Vetro verde



Centrotavola gastronomico in vetro verde | Gastronomic centerpiece in green glass  
CM 60x20 H12 | VT320VVE

113

**knIndustrie**

CENTROTAVOLA GASTRONOMICO

Vetro Verde







CENTROTAVOLA  
GASTRONOMICO  
ESSENZE

design  
Sirine Graiaa

walnut wood and stainless steel  
*noce e acciaio lucido*

**FUNCTIONS**

Centrotavola gastronomico  
*Gastronomic centrepiece*

**MORE FUNCTIONS**

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

**MERITS**

Versatile and elegant  
protagonist of the table  
*Versatile ed elegante  
protagonista della tavola*





CENTROTAVOLA  
GASTRONOMICO  
EASY

design  
Sirine Graiaa

Struttura in ferro verniciato  
piastrelle in NeoClay™

FUNCTIONS

Centrotavola gastronomico  
*Gastronomic centrepiece*

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

MERITS

To serve food with practicality  
and elegance with  
a completely new range  
of equipment.  
*Servire il cibo con praticità ed  
eleganza con una gamma  
completamente nuova di  
attrezzature.*



124

**knIndustrie**

CENTROTAVOLA GASTRONOMICO

girevole nero



125

**knIndustrie**

CENTROTAVOLA GASTRONOMICO

girevole nero



Centrotavola gastronomico girevole nero | Black revolving Gastronomic centerpiece  
CM Ø 50 H 13 | VT320GBK

**knIndustrie**  
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO  
Girevole Bianco



**knIndustrie**  
CENTROTAVOLA GASTRONOMICO  
Girevole bianco



CENTROTAVOLA  
GASTRONOMICO  
GIREVOLE

design  
Sirine Graiaa

stoneware and  
anthracite-colored legs  
grès e gambe antracite

**FUNCTIONS**  
Centrotavola gastronomico  
*Gastronomic centrepiece*

**MORE FUNCTIONS**  
Serving and presenting  
*Servire e presentare*

**MERITS**  
Each guest can  
serve himself independently  
by turning the tray.  
*Ogni ospite può servirsi  
autonomamente girando  
il vassoio.*



CENTROTAVOLA  
GASTRONOMICO  
FUSION

design  
Rodolfo Dordoni

aluminium and travertine or wood

**FUNCTIONS**

Centrotavola gastronomico  
*Gastronomic centrepiece*

**MORE FUNCTIONS**

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

**MERITS**

Each guest can  
serve himself independently  
by turning the tray.  
*Ogni ospite può servirsi  
autonomamente girando  
il vassoio.*





Centrotavola gastronomico Fusion in alluminio e travertino | Fusion Gastronomic centerpiece in aluminum and travertine  
CM 60x20 H 8,5 | VT320AT  
Centrotavola gastronomico Fusion in alluminio e legno | Fusion Gastronomic centerpiece in aluminum and wood  
CM 60x20 H 8,5 | VT320AW

KN presenta la riedizione dell'oliera disegnata da **Paolo Ulian** nei primi anni 2000: un oggetto che ha segnato un momento importante nel dialogo tra funzione e poesia, tra artigianato e progetto. Oggi, a distanza di oltre vent'anni, questa oliera torna a vivere, fedele alla sua essenza ma pronta a incontrare nuove mani, nuove tavole, nuove storie. La sua forma, essenziale e sorprendente, è un gesto di design che non ha perso forza né significato: anzi, è più attuale che mai. Un oggetto quotidiano, un pensiero sul tempo. La riedizione non è solo un omaggio: è **una scelta consapevole di continuità e cura**, un modo per restituire valore a ciò che merita di durare. Affiancata all'oliera una famiglia composta da formaggiere, sale pepe e insalatiere che compongono la collezione The Salad Family. *KN presents the re-edition of the oil cruet designed by Paolo Ulian in the early 2000s: an object that marked an important moment in the dialogue between function and poetry, between craftsmanship and design. Today, more than twenty years later, this oil cruet comes back to life, true to its essence but ready to meet new hands, new tables, new stories. Its form, essential and surprising, is a design gesture that has lost none of its strength or meaning; on the contrary, it is more relevant than ever. An everyday object, a reflection on time. The re-edition is not just a tribute: it is a **conscious choice of continuity and care**, a way to give value back to what deserves to last. Accompanying the oil cruet is a family of products including cheese bowls, salt/pepper set, and salad bowls, which together form the collection The Salad Family.*

# THE SALAD FAMILY

## AN ANTHOLOGY OF HARMONY





## THE SALAD FAMILY

OLIERA

design Paolo Ulian

borosilicate | silicone

### FUNCTIONS

Oil cruet

*oliera*

### MORE FUNCTIONS

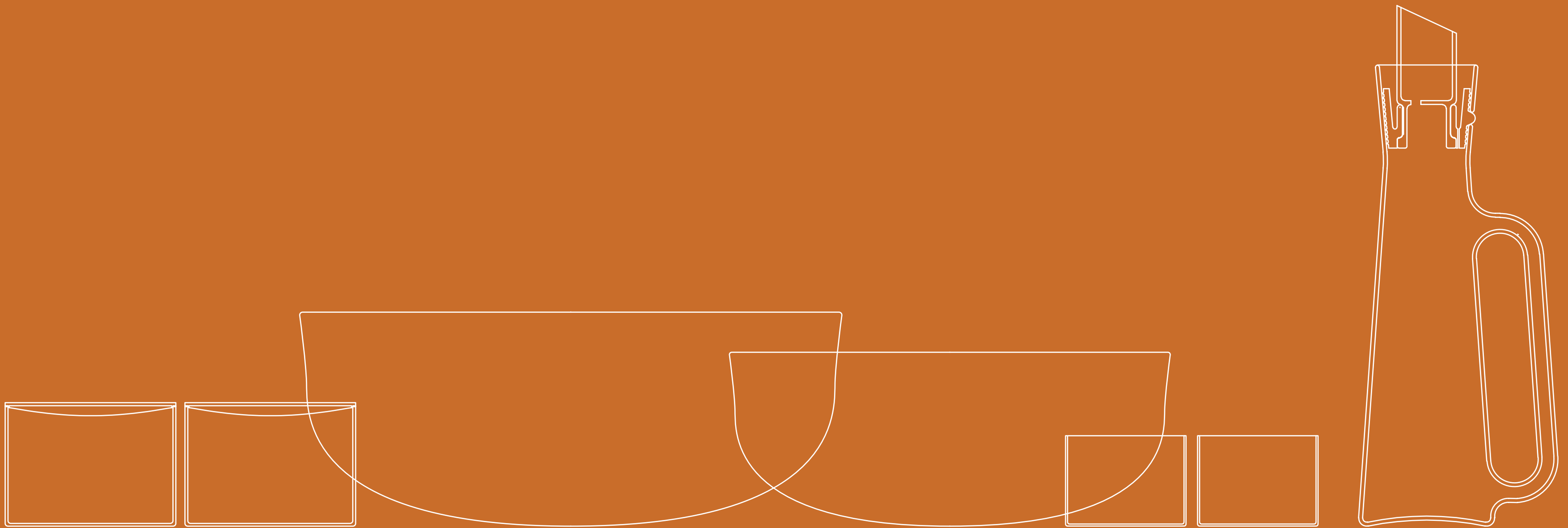
Perfect both in the kitchen  
and on the table.

Perfetta sia in cucina  
che in tavola.

### MERITS

The hollow handle lets you see  
the oil, combining functionality  
with transparency and design.

*Il manico cavo permette di vedere  
l'olio, unendo funzionalità,  
trasparenza ed estetica.*





THE SALAD  
FAMILY

FORMAGGERE

borosilicate | stainless steel  
stone washed

FUNCTIONS

Cheese bowls  
*Formaggiere*

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

MERITS

Elegant and functional,  
ideal for serving cheese  
with ease.

*Eleganti e funzionali,  
ideali per servire il formaggio  
con semplicità.*

Formaggiere trasparente | Transparent cheese bowl  
Ø cm 8,5 H 6 | TS811TR  
Formaggiere ambra | Amber cheese bowl  
Ø cm 8,5 H 6 | TS811AR



## THE SALAD FAMILY

SET SALE/PEPE

borosilicate

### FUNCTIONS

Salt and pepper set

*Set sale e pepe*

### MORE FUNCTIONS

Serving and presenting

*Servire e presentare*

### MERITS

Simple and lightweight,

ideal for serving.

*Semplici e leggeri,*

*ideali per servire.*



## THE SALAD FAMILY

INSALATIERE

*fine bone china*

### FUNCTIONS

*Insalatiere  
Salad bowls*

### MORE FUNCTIONS

*Serving and presenting  
Servire e presentare*

### MERITS

*Elegant white rhapsody  
in fine bone china, with rounded  
shapes and soft tones.*

*Elegante rapsodia bianca in  
fine bone china, dalle forme  
arrotondate e toni delicati.*



Insalatiera | Salad Bowl  
Ø cm 27 | 391000010  
Ø cm 22 | 391000009



Eleganza e funzionalità si incontrano negli accessori tavola di knIndustrie: design essenziale, materiali pregiati e soluzioni intelligenti per servire e presentare con stile. Dalle linee pulite e curati nei dettagli, versatili e raffinati, questi oggetti trasformano la mise en place in un vero gesto di stile. Una collezione che celebra il design minimale e la funzionalità, rendendo speciale ogni momento a tavola. *Elegance and functionality meet in knIndustrie's table accessories: essential design, high-quality materials, and smart solutions for serving and presenting with style. With clean lines and meticulous attention to detail, versatile and refined, these pieces transform the table setting into a true gesture of style. A collection that celebrates minimalist design and practicality, making every dining moment special.*

# ESSENTIALS

## OBJECTS TO DISCOVER



## SHAPELESS

borosilicate

### FUNCTIONS

*Portapane / bread bin*

### MERITS

Shapeless is the bread bin in borosilicate glass, made from a folded and flattened cylinder. Its particular production process, makes each item different from the other.

*Shapeless è il portapane in vetro borosilicato, realizzato a partire da un cilindro schiacciato e piegato, e che proprio per la sua particolare produzione, permette di ottenere ciascun cesto pane uno diverso dall'altro.*



Cestino pane | Bread basket  
cm 23x23 h cm 10 | PC30801  
cm 16x16 h cm 9 | PC30802  
cm 13x13 h cm 7 | PC30803  
cm 20x10 h cm 9 | PC30804  
cm 16x9 h cm 7 | PC30805



PANE CALDO



platinic silicone

FUNCTIONS

Heating bread

*Scaldare il pane*

MORE FUNCTIONS

Bread basket

*Cestino pane*

MERITS

You can heat and  
present the bread directly on the  
table.

*Puoi scaldare il pane e  
portarlo direttamente sulla tavola.*



# YELLOW BOX

design  
Lara Caffi

acacia wood

## FUNCTIONS

Sugar, spices,  
cheese and sauces containers  
*Contenitori per zuccheri, spezie,  
formaggio e salse*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Small work of art to be put on  
display in the kitchen  
*Piccola opera d'arte da esporre  
in cucina*





# KN-JARS

glass | steel | cedar

## FUNCTIONS

Sugar, spices, cheese and sauces  
small containers

*Piccoli contenitori per zuccheri,  
spezie, formaggio e salse*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Objects designed  
with a new function  
*Oggetti pensati  
con una nuova funzione*



## BARI 2.0

*Walnut, tempered glass,  
stainless steel and leather*

### FUNCTIONS

Cheese grater  
*Grattugia*

### MORE FUNCTIONS

Storing cheese  
*Conservare il formaggio*

### MERITS

Ideal for serve and store  
the cheese  
in an elegant way  
*Ideale per servire e  
conservare il formaggio in  
modo elegante*

Crediamo che il design sia molto più di una semplice funzionalità: è un terreno fertile dove estetica, innovazione e cultura si incontrano. La nostra collaborazione con **Ivan Tresoldi** nasce da questa convinzione: sostenere l'arte come forma continua di contaminazione creativa, capace di arricchire il nostro lavoro e il modo in cui viviamo gli oggetti quotidiani. Ivan rappresenta per noi un ponte tra il contemporaneo e l'underground, un atelier moderno dove design e parola si intrecciano, aprendo nuove prospettive ibride. Nel nostro universo, fatto di strumenti da cucina e oggetti per la tavola, si apre così uno spazio di dialogo e sperimentazione, dove la semplicità minimalista incontra l'innovazione e la sostenibilità. Sostenere l'arte significa investire in una creatività che ispira e trasforma, andando oltre la forma per raccontare storie autentiche. Con Ivan, questa contaminazione si fa narrazione condivisa, che valorizza il presente e immagina nuovi modi di vivere il design. Nasce così **The Storm Collection**: una collezione che esplora il rapporto intimo tra forma e funzione, trasformando il linguaggio del design tecnico in un'esperienza estetica di rara essenzialità. Questi oggetti, con il loro rigore formale e la loro straordinaria semplicità, trascendono le convenzioni del tempo per affermarsi come presenze universali, capaci di adattarsi con grazia a ogni contesto. Così come accade negli spazi professionali, si muovono con naturalezza tra il momento della preparazione e quello della presentazione, creando una continuità armoniosa tra cucina e tavola. Protagonisti assoluti in ambienti minimalisti o raffinati contrappunti in composizioni più elaborate, trovano equilibrio tra sobrietà e audacia. Ogni elemento custodisce un frammento poetico di Ivan, trasformandosi in una celebrazione della materia e del suo potenziale espressivo, sfidando il confine tra utilità e arte. *We believe design is much more than mere functionality: it is fertile ground where aesthetics, innovation, and culture converge. Our collaboration with **Ivan Tresoldi** stems from this belief: supporting art as an ongoing form of creative cross-pollination that enriches our work and the way we experience everyday objects. For us, Ivan is a bridge between the contemporary and the underground, a modern atelier where design and words intertwine, opening up hybrid perspectives. In our world made of cooking tools and tableware, a space of dialogue and experimentation unfolds, where minimalist simplicity meets innovation and sustainability. Supporting art means investing in creativity that inspires and transforms, going beyond form to tell authentic stories. With Ivan, this contamination becomes a shared narrative that values the present and imagines new ways of living design. Thus, **The Storm Collection** is born: a collection that explores the intimate relationship between form and function, transforming the language of technical design into an aesthetic experience of rare essentiality. These objects, with their formal rigor and extraordinary simplicity, transcend the conventions of time to establish themselves as universal presences, capable of gracefully adapting to any context. Just as in professional spaces, they move naturally between preparation and presentation, creating a harmonious continuity between kitchen and table. Whether as absolute protagonists in minimalist settings or refined counterpoints in more elaborate compositions, they find balance between sobriety and boldness. Each piece holds a poetic fragment by Ivan, becoming a celebration of material and its expressive potential, challenging the boundary between utility and art.*

# THE STORM COLLECTION

## IVAN FEAT. KN







## VASSOI

storm collection

Ivan feat. kn

aluminum stone washed

### FUNCTIONS

Trays

Vassoi

### MORE FUNCTIONS

Serving and presenting,  
centerpiece

*Servire e presentare,  
centrotavola*

### MERITS

The essential shape makes it the  
perfect tray for every kind of food

*La forma essenziale permette di  
portare a tavola con facilità  
preparazioni di ogni tipo*

Vassoi | Trays  
cm 50x20 | SM32750  
cm 40x20 | SM32740  
cm 20x20 | SM32720



## GIREVOLE

storm collection

Ivan feat. kn

aluminum stone washed

### FUNCTIONS

Lazy suzan

*Girevole*

### MORE FUNCTIONS

Serving and presenting

*Servire e presentare*

### MERITS

Keep the food fresh during the meal and it is perfect for serf-service

*Mantiene fresco il cibo per la durata del pasto e permette il servizio dei commensali in autonomia.*





KN GLACETTE

storm collection

Ivan feat. kn

aluminum stone washed

FUNCTIONS

Ice bucket

*Secchio ghiaccio*

MORE FUNCTIONS

Serving and presenting

*Servire e presentare*

MERITS

Maintaining during the entire meal the correct temperature of wine, but also water or other kinds of soft drinks.

*Mantenere per tutto il pasto la corretta temperatura del vino, ma anche acqua o bibite di altro genere.*

Versatili e sofisticati, i vassoi knIndustrie trasformano la tavola con linee essenziali e design modulare. La varietà di forme, altezze e materiali, rende ogni presentazione dinamica e sorprendente. Funzionali e decorativi allo stesso tempo, i vassoi diventano veri protagonisti della convivialità contemporanea: un gesto semplice che esalta il cibo e arricchisce la mise en place con eleganza. *Versatile and sophisticated, knIndustrie trays transform the table with clean lines and modular design. The variety of shapes, heights, and materials makes every presentation dynamic and striking. Functional and decorative at the same time, the trays become true protagonists of contemporary conviviality: a simple gesture that enhances the food and elevates the table setting with elegance.*

# VASSOI

## TRAYS



Vassoio in alluminio brunito | Burnished Aluminum tray  
cm 50 GL312LL  
Vassoio in alluminio finitura stone washed | Aluminum tray stone washed finishing  
cm 67 GL313LL



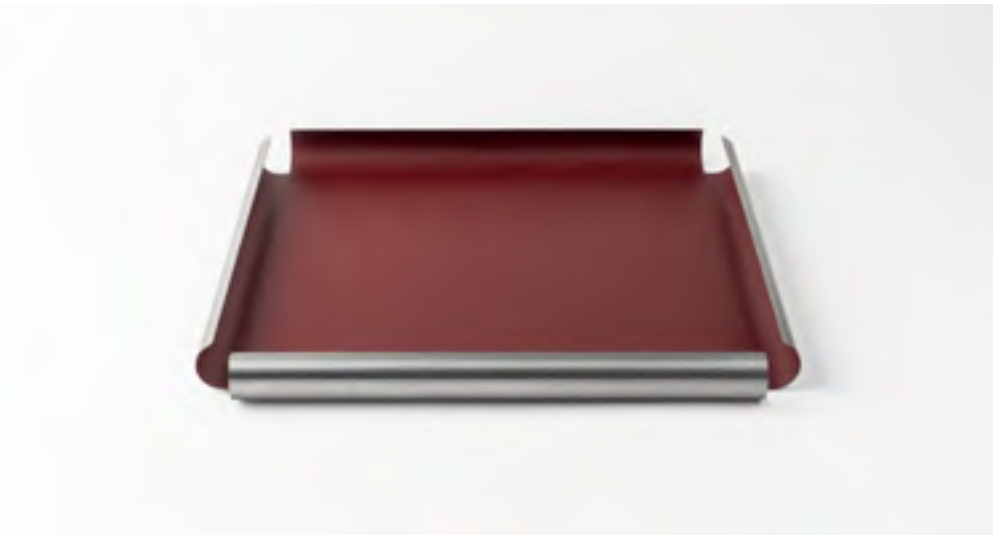
Vassoio in alluminio verniciato con manici in cuoio | Painted Aluminum tray with leather handles  
cm 50 GL314LL

LIVE/LY

Entirely made of aluminium, the new round tray Live/Ly proposed by knIndustrie is characterised by a high dark brown edge and stylish leather handles. With its generously sized 50 cm diameter, it can be used to serve drinks, appetizers, coffee and tea in full comfort.

*È realizzato interamente in alluminio caratterizzato dal bordo alto color marrone brunito e impreziosito da manici in cuoio. Il diametro generoso, di 50 cm, consente di servire drink, appetizer, caffè o un tea time in tutta comodità.*





Vassoio rettangolare | Rectangular tray  
esterno: satinato - interno: avorio chiaro | out: satin - in: light ivory  
CM 30x50xH3 | GA303A  
Vassoio quadrato | Square tray  
esterno: satinato - interno: rosso | out: satin - in: red  
CM 40x40xH3 | GA301O  
Vassoio pentagonale | Pentagonal tray  
esterno: lucido - interno: senape | out: shiny - in: mustard  
CM 33x35xH3 | GA302M

# GARÇON

design  
Rodolfo Dordoni

## FUNCTIONS

Tray | Centrepiece  
*Vassoio | Centrotavola*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

The folded steel has  
a dual function: decorative  
and functional, that it to contain.

*L'acciaio piegato assume  
una duplice funzione: decorativa  
e di contenimento.*



## KN-TILE

ash - eucalyptus finish

### FUNCTIONS

Tray  
*Vassoio*

### MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

### MERITS

Reinterpretation of an object of  
great simplicity through  
the use of innovative materials  
*Reinterpretazione di un oggetto di  
grande semplicità attraverso  
l'impiego di materiali innovativi*



Vassoio 1 | Tray 1  
CM 40 x 22 x H 3 | MT310TV40  
Vassoio 2 | Tray 2  
CM 45 x 25 x H 3 | MT310TV45  
Vassoio 3 | Tray 3  
CM 50 x 30 x H 3 | MT310TV50

Versatili e sofisticate, le alzate trasformano la tavola con design modulabili e linee pulite. La combinazione di forme, finiture e altezze diverse aggiunge dinamismo a ogni presentazione. Più di semplici oggetti decorativi, le alzate svolgono una **funzione conviviale**: permettono di condividere cibi e dolci in modo pratico e accessibile, rendendo il servizio più fluido e interattivo. Ideali per buffet, brunch o cene formali, armonizzano la tavola e stimolano la convivialità, trasformando ogni occasione in un momento speciale. *Versatile and sophisticated, the cake stands transform the table with modular designs and clean lines. The combination of shapes, finishes, and varying heights adds dynamism to every presentation. More than just decorative objects, these stands have a **convivial function**: they make sharing food and desserts practical and accessible, creating a smoother and more interactive dining experience. Perfect for buffets, brunches, or formal dinners, they harmonize the table and encourage togetherness, turning every occasion into a special moment.*

# ALZATE

## CAKE STANDS



## ALZATA RUBIN

design  
Lara Caffi

glass - wood

### FUNCTIONS

Alzata  
*Cake stand*

### MERITS

Versatile and elegant protagonist  
of the table, blend of fragility  
and strength

*Versatile ed elegante protagonista  
della tavola, connubio tra fragilità  
e forza*



Alzata trasparente | Trasparent Cake stand  
cm Ø 21 x H14 | 246309TR







# YPSILON

design  
Marcello Ziliani

stainless steel with  
stone washed finishing

## FUNCTIONS

Cake stand  
*Alzata*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Versatile and elegant  
protagonist of the table  
*Versatile ed elegante  
protagonista della tavola*



# ELLA

design  
Maurizio Lai

painted steel

## FUNCTIONS

Cake stand  
*Alzata*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Versatile and elegant  
protagonist of the table  
*Versatile ed elegante  
protagonista della tavola*



# CUBE

design  
Marcello Ziliani

stainless steel with  
stone washed finishing

## FUNCTIONS

Cake stand  
*Alzata*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Versatile and elegant  
protagonist of the table  
*Versatile ed elegante  
protagonista della tavola*

Alzata | Cake stand stone washed  
CM 22x22 H10 | SK312SW10  
Alzata | Cake stand stone washed  
CM 22x22 H18 | SK312SW18



Accessori nati per accompagnare i momenti di convivialità con eleganza e funzionalità, pensati non solo per servire, ma per aggiungere valore all'esperienza: mantenere la giusta temperatura di un vino, rinfrescare una bevanda senza diluirla, mixare un cocktail con stile. Linee essenziali, finiture ricercate e dettagli che sorprendono: una glacette che arreda la tavola, uno shaker che si trasforma, una brocca che diventa vaso. Ogni elemento è studiato per essere utile, ma anche bello da vedere e da usare, dentro e fuori dalla tavola. *Accessories designed to accompany moments of conviviality with both elegance and functionality, not just made for serving, but to enhance the experience itself: keeping wine at the right temperature, cooling a drink without dilution, mixing a cocktail with style. Clean lines, refined finishes, and surprising details: a wine cooler that decorates the table, a shaker that transforms, a jug that becomes a vase. Each piece is crafted to be not only practical, but also beautiful to look at and to use, both on and off the table.*

# DRINKWARE

## INSPIRED BY THE ART OF COCKTAILS



## DIARIO

stainless steel  
with ceramic-polymer  
composite coating

### FUNCTIONS

Jug  
*Brocca*

### MORE FUNCTIONS

Vase  
*Vaso*

### MERITS

Colored pitchers  
that brighten up table  
*Brocche colorate  
che vivacizzano la tavola*

Brocca Arancio | Orange Jug  
LT 2 CM Ø 13 x H 20 | MT319DOR  
Brocca Gialla | Yellow Jug  
LT 2 CM Ø 13 x H 20 | MT319DYE  
Brocca Azzurra | Light Blue Jug  
LT 2 CM Ø 13 x H 20 | MT319DLB  
Brocca Marrone | Brown Jug  
LT 2 CM Ø 13 x H 20 | MT319DBR



Brocca Oro | Gold Jug  
LT 2 CM Ø 13 x H 20 | MT319DGL





# KN GLACETTE

aluminum  
with ceramic-polymer  
composite coating

## FUNCTIONS

Ice bucket  
*Secchio ghiaccio*

## MORE FUNCTIONS

Serving and presenting  
*Servire e presentare*

## MERITS

Maintaining during the entire  
meal the correct temperature  
of wine, but also water or  
other kinds of soft drinks.  
*Mantenere per tutto il pasto  
la corretta temperatura del vino,  
ma anche acqua o  
bibite di altro genere.*





## MATRIOSKA

made in Italy  
design  
Lara Caffi

aluminum stone washed and  
anodized aluminum  
bronze, gold, black

### FUNCTIONS

Shaker

### MORE FUNCTIONS

magic box

*scatola magica*

### MERITS

shaker with an original shape

*shaker dalla forma originale*

Matrioska  
cm 18 x 9  
Bronze Anodized Aluminum | MA215BR  
Gold Anodized Aluminum | MA215GL  
Black Anodized Aluminum | MA215BK  
Stone washed Aluminum | MA215SW



NOT ICE  
design  
Lara Caffi  
ollar stone and  
steel container  
FUNCTIONS  
refresh the drink  
*rinfrasca la bevanda*

Funzionalità, materia e colore per una tavola contemporanea. L'**apparecchiatura** è un gesto quotidiano che diventa espressione di stile. Attraverso materiali innovativi, geometrie essenziali e cromie decise, questi elementi definiscono lo spazio della tavola con equilibrio e personalità. Pensati per integrarsi armoniosamente in contesti diversi, dentro casa o all'aperto, combinano praticità e ricerca estetica, suggerendo nuove modalità di disporre, proteggere e decorare. Forme e superfici dialogano tra loro con leggerezza, dando vita a composizioni modulari e versatili, dove ogni dettaglio contribuisce a creare un ambiente curato, accogliente, contemporaneo. *Function, material and color for a contemporary table. **Table setting** is a daily gesture that becomes an expression of style. Through innovative materials, essential geometries and bold color palettes, these elements define the space of the table with balance and personality. Designed to integrate harmoniously into different settings, both indoors and outdoors, they combine practicality with aesthetic research, suggesting new ways of arranging, protecting and decorating. Shapes and surfaces interact with ease, giving life to modular and versatile compositions, where every detail helps create a refined, welcoming and contemporary environment.*

# SET UP

## TABLE SETTING



Tovaglietta sabbia|Sand Placemat  
cm 45x35| 90154535102  
Tovaglietta grigio chiaro|Light Grey Placemat  
cm 45x35| 9015453579



Tovaglietta verde acqua|Water green Placemat  
cm 45x35| 9015453580  
Tovaglietta azzurro|Light blue Placemat  
cm 45x35| 9015453587  
Tovaglietta marrone/grigio|Brown /grey Placemat  
cm 45x35| 901545359261  
Tovaglietta antracite| Anthracite Placemat  
cm 45x35| 9015453597



SPOTLESS

Erfoud dyed Acrylic

FUNCTIONS

Tovagliette e runner

*Placemats and runner*



in-outdoor



stain resistant



water  
repellent



bleach  
cleanable



breathable



to light  
colour fast



Runner sabbia|Sand Runner  
cm 45x140| 901545140102  
Runner grigio chiaro|Light grey Runner  
cm 45x140| 90154514079  
Runner verde acqua|Water green Runner  
cm 45x140| 90154514080

Runner azzurro | Light blue Runner  
cm 45x140| 90154514087  
Runner marrone/grigio | Brown/grey Runner  
cm 45x140| 9015451409261  
Runner antracite| Anthracite Runner  
cm 45x140| 90154514097



Runner sabbia|Sand Runner  
cm 45x250| 901545250102  
Runner grigio chiaro|Light grey Runner  
cm 45x250| 90154525079  
Runner verde acqua|Water green Runne  
cm 45x250| 90154525080

Runner azzurro|Light blue Runner  
cm 45x250| 90154520587  
Runner marrone/grigio|Brown/grey Runner  
cm 45x250| 9015452509261  
Runner antracite| Anthracite Runner  
cm 45x250| 90154525097



SOTTOBOTTIGLIA

manrique  
gres artigianale estruso  
smaltato a mano  
*hand-glazed extruded  
artisan stoneware*

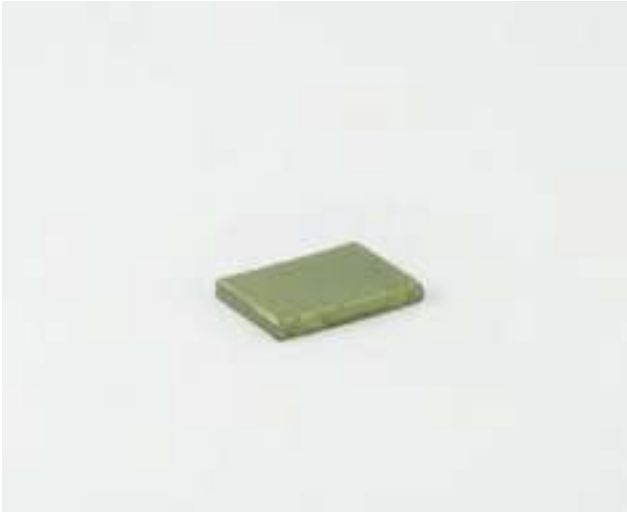
FUNCTIONS

Poggiabottiglia  
*bottle coaster*

MERITS

Piastrelle dalla particolare  
finitura, la cui forma esagonale  
le rende ideali anche per ricreare  
delle composizioni modulari  
sulla tavola.

*Tiles with a particular finish,  
whose hexagonal shape  
also makes them ideal for  
recreating modular compositions  
on the table.*



POGGIAPOSATE

manrique  
gres artigianale estruso  
smaltato a mano  
*hand-glazed extruded  
artisan stoneware*

FUNCTIONS

Poggiaposate  
*cutlery rests*

MERITS

Piastrelle dalla particolare  
finitura materica e dai colori  
vivaci per ravvivare la tavola.  
*Tiles with a particular material  
finish and with bright colors  
to liven up the table.*

Poggiaposate azzurro | Light blue cutlery rest  
CM 8 x 5,5 | MT222RLB  
Poggiaposate in gres bianco | White cutlery rest  
CM 8 x 5,5 | MT222RWH  
Poggiaposate verde chiaro | Light green cutlery rest  
CM 8 x 5,5 | MT222RLG  
Poggiaposate verde scuro | Dark green cutlery rest  
CM 8 x 5,5 | MT222RDG



Manrique Bianco | Manrique White  
CM 11X1,5 | MT222MWH  
Manrique Oceano | Manrique Ocean  
CM 11X1,5 | MT222MOC  
Manrique Sol | Manrique Sol  
CM 11X1,5 | MT222MSO

Le nostre posate dal design essenziale esaltano la bellezza naturale dei metalli, combinando linearità classica e dettagli preziosi. Ogni pezzo è studiato per arricchire i gesti e le tradizioni del rituale della tavola, unendo funzionalità e stile in un'eleganza senza tempo. *Our cutlery, with its essential design, enhances the natural beauty of metals by combining classic lines with refined details. Each piece is designed to enrich the gestures and traditions of the dining ritual, blending functionality and style in timeless elegance.*

# POSATE

## CUTLERY



Lucida | Shiny  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ZE99904  
Set 24 pz | Set 24 pcs ZE99924

ZEST

ZE

design

Rodolfo Dordoni

stainless steel

finishings

shiny

sw

black

champ.

○

●

●

●

01

02

10

06

☞

☞

☞

☞

☞

☞

☞

☞

901

902

903

904

905

906

907

908



Ice Black  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ZE99004  
Set 24 pz | Set 24 pcs ZE99024





BRICK LANE

BL

stainless steel

finishings

sw

black

gold

02

04

05



901



902



903



904



905



906



907



908



909



910



911



801



803



804



809



812

Stone washed

Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings BL99804

Set 24 pz | Set 24 pcs BL99824

Set 39 pz | Set 39 pcs BL99839

Set 75 pz | Set 75 pcs BL99875

240  
**knIndustrie**  
BRICK LANE Black



**Black Stone washed**  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings BL99404  
Set 24 pz | Set 24 pcs BL99424  
Set 39 pz | Set 39 pcs BL99439  
Set 75 pz | Set 75 pcs BL99475

241  
**knIndustrie**  
Gold BRICK LANE



**Gold Stone washed**  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings BL99504  
Set 24 pz | Set 24 pcs BL99524  
Set 39 pz | Set 39 pcs BL99539  
Set 75 pz | Set 75 pcs BL99575



244  
**knIndustrie**  
'800 Ice



245  
**knIndustrie**  
Stone washed '800



**Ice**  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009S9904  
Set 24 pz | Set 24 pcs 009S9924







DEM

DM  
design  
Massimo Castagna

stainless steel

finishings

sw  
●  
02



901



902



903



904

Stone washed  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings DM99804  
Set 24 pz | Set 24 pcs DM99824

252  
knIndustrie  
DEM 16 pz



253  
knIndustrie  
16 pz DEM



DEM  
16 PZ

DM

design  
Massimo Castagna

stainless steel  
stone washed finishing

-  x4
-  x4
-  x4
-  x4

254  
knIndustrie  
801



Nero | Black  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009J9904  
Set 24 pz | Set 24 pcs 009J9924  
Set 16 pz| Set 16 pcs 009J9916

255  
knIndustrie  
801



801  
009  
steel | thermoplastic handle

finishings

black

●

J00

white

○

K00

01

02

03

07

01

02

03

07

Bianco | White  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 009K9904  
Set 24 pz | Set 24 pcs 009K9924  
Set 16 pz| Set 16 pcs 009K9916



'700  
ST

stainless steel  
finishings  
satin sw  
● ●  
15 02

-  901
-  902
-  903
-  904
-  905
-  906
-  907
-  908
-  803
-  809

Satinato | Satin  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ST98504  
Set 24 pz | Set 24 pcs ST98524  
Stone Washed  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings ST99804  
Set 24 pz | Set 24 pcs ST99824



**Stone washed**  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00729804 | Set 24 pz | Set 24 pcs 00729824  
**Ice**  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 007S9904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 007S9924



**Lucida | Shiny**  
Posto tavola 4 pz | 4 pcs place settings 00709904 | Set 24 pz | Set 24 pcs 00709924

938  
007  
stainless steel

finishings

shiny

sw

ice

○

●

●

000

200

500



01



02



03



07



04



05



06



08



09



13



63



74

from our  
Schonhuberfranchi collection



# QUEEN S

006

stainless steel

finishings

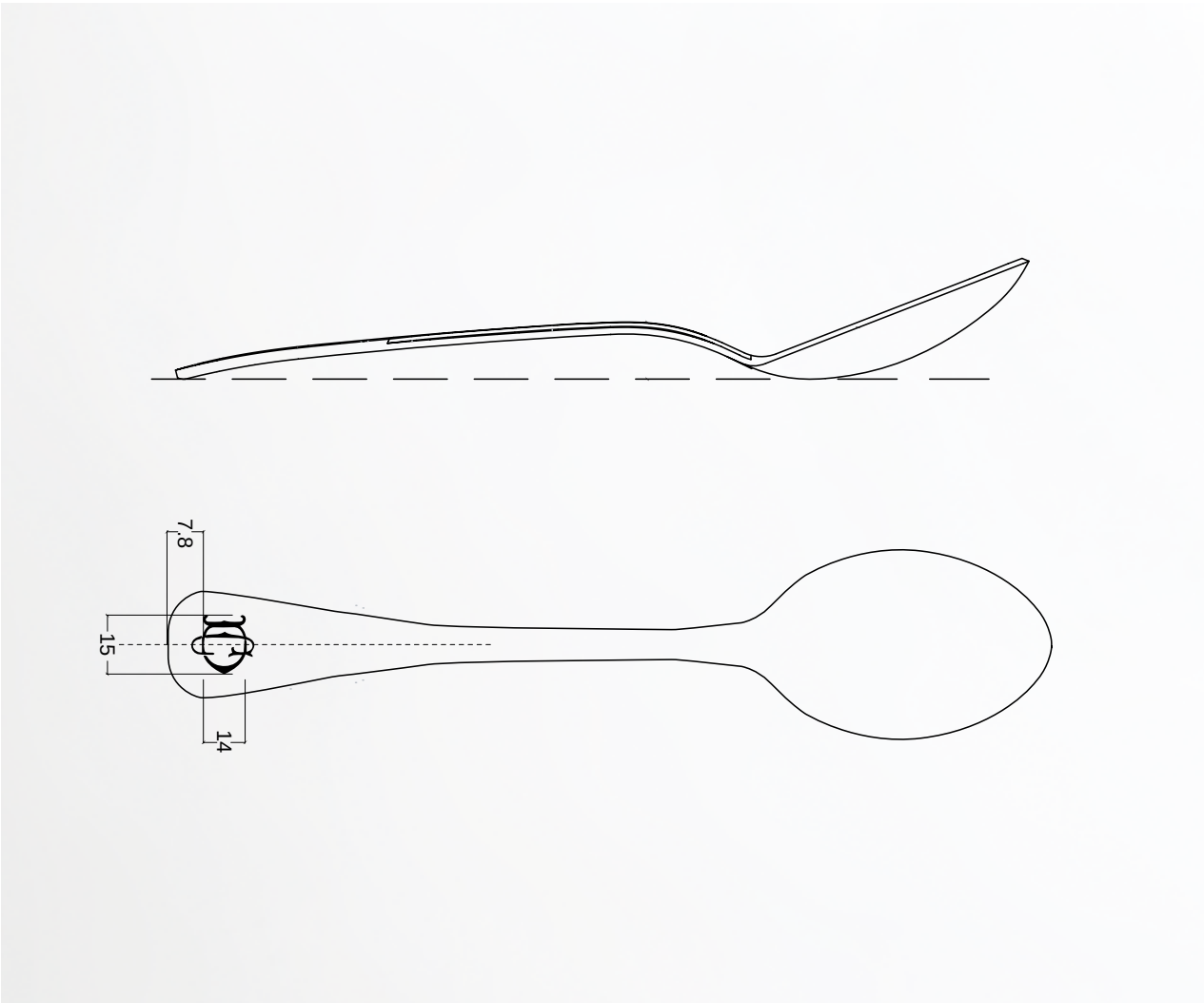
shiny



000

-  01
-  02
-  03
-  07
-  04
-  05
-  06
-  08

from our  
Schonhuberfranchi collection



# QUEEN S BESPOKE

V\_

stainless steel

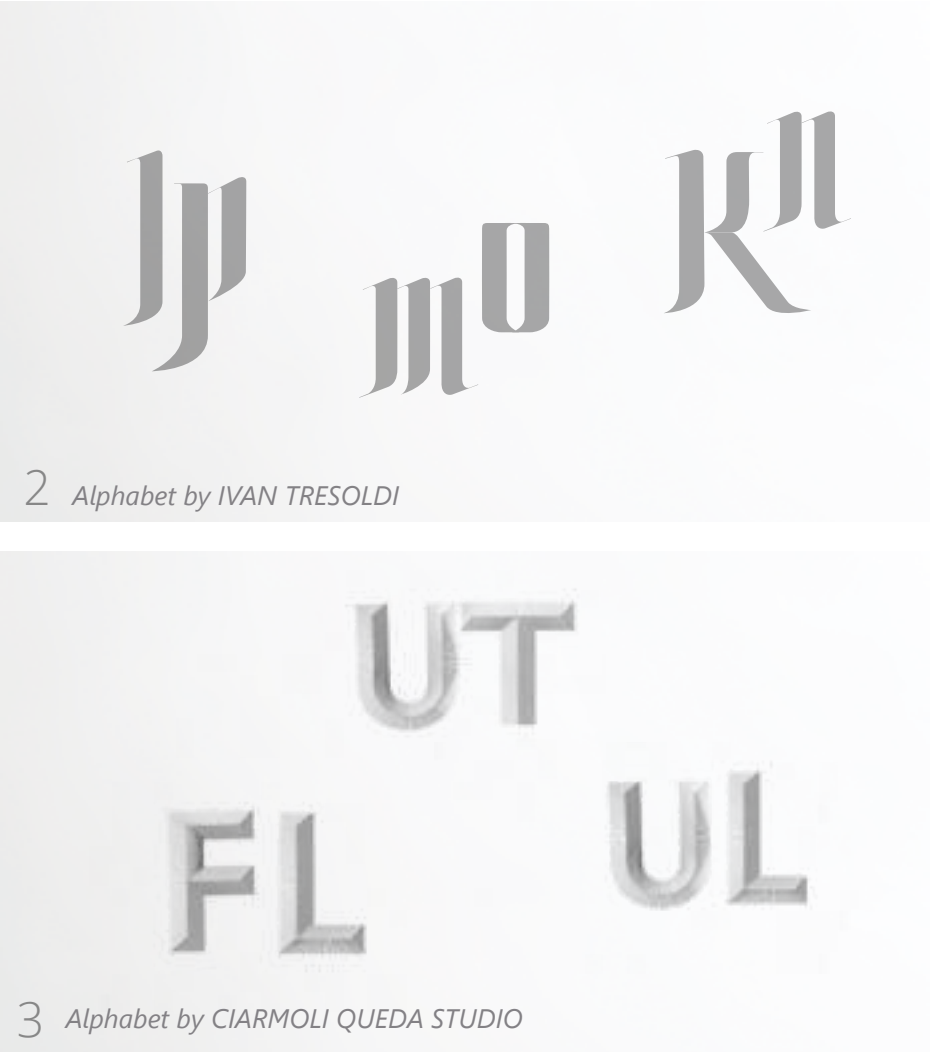
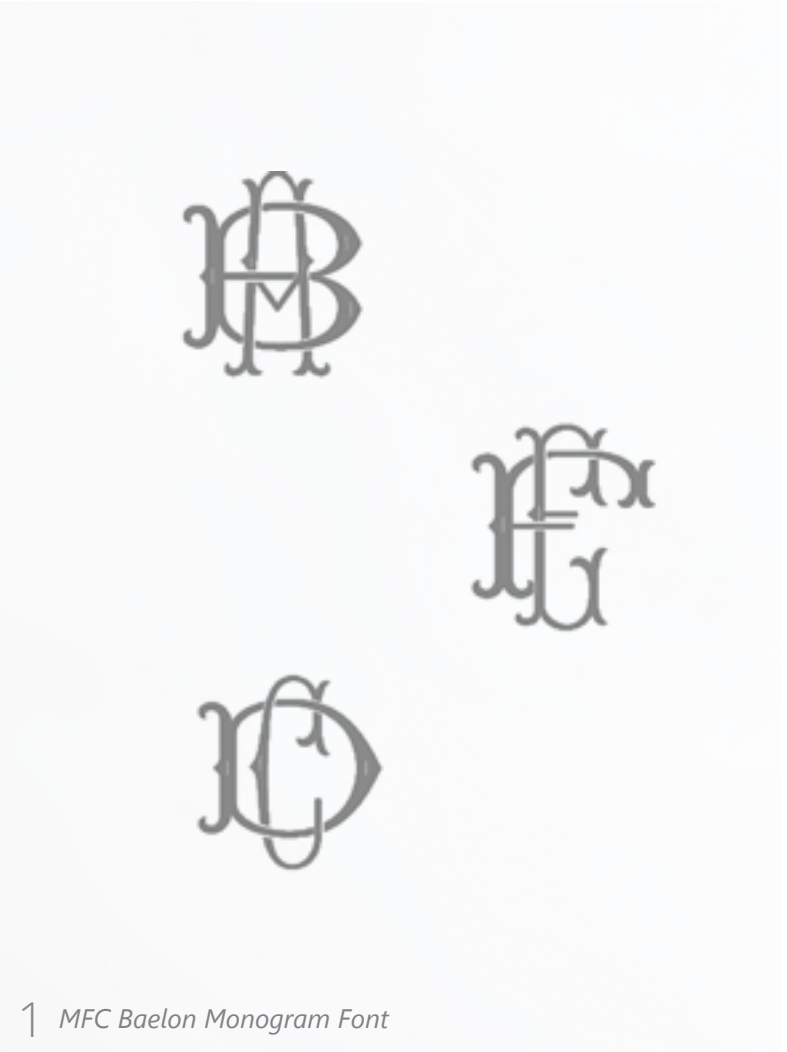
finishings

shiny

The Queen S collection can also be personalized. A simple characterization that makes the product unique. Personalization is lasered, choosing from the 3 proposed features.

*La collezione Queen S può essere personalizzabile. Una semplice caratterizzazione che rende il prodotto unico. La personalizzazione è realizzata a laser, scegliendo tra i 3 caratteri proposti.*

from our  
Schonhuberfranchi collection



|                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Cucchiaino tavola   Table spoon | Cucchiaino frutta   Dessert spoon |
| 00600001V_**                    | 00600004V_**                      |
| Forchetta tavola   Table fork   | Forchetta frutta   Dessert fork   |
| 00600002V_**                    | 00600005V_**                      |
| Coltello tavola   Table knife   | Coltello frutta   Dessert knife   |
| 00600003V_**                    | 00600006V_**                      |
| Cucchiaino caffè   Coffee spoon | Cucchiaino moka   Moka spoon      |
| 00600007V_**                    | 00600008V_**                      |

\*\* iniziali personalizzazione- custom initials



Ispirata all'**arte della mixology**, la collezione Experimental Cocktail propone una selezione di bicchieri e accessori pensati per celebrare il mondo dei cocktail. Realizzati in materiali diversi, dalla terracotta all'acciaio, fino al vetro trasparente, questi oggetti sono progettati per esaltare ogni preparazione, trasformando l'aperitivo o il drink di fine pasto in un vero e proprio percorso degustativo, da accompagnare anche a tutto pasto, dal primo al dolce. A completare la proposta, una serie di collezioni di bicchieri, calici, flûte e caraffe che coniugano forma e funzionalità, pensate per valorizzare aromi, temperature e consistenze. Progettati con attenzione al dettaglio e selezionati in collaborazione con il catalogo per sommelier SchönhuberFranchi, i bicchieri KN portano sulla tavola un tocco di professionalità, senza rinunciare all'eleganza del gesto quotidiano. *Inspired by **the art of mixology**, the Experimental Cocktail collection offers a selection of glasses and accessories designed to celebrate the world of cocktails. Crafted from a variety of materials, from terracotta to steel, to clear glass, these pieces are designed to enhance every creation, transforming the aperitif or after-dinner drink into a true tasting journey, perfect to accompany every course, from starters to dessert. Completing the range is a series of collections featuring glasses, goblets, flutes, and carafes that combine form and function, designed to highlight aromas, temperatures, and textures. Created with meticulous attention to detail and selected in collaboration with the SchönhuberFranchi sommelier catalog, KN glasses bring a touch of professionalism to the table without sacrificing the elegance of everyday rituals.*

# BICCHIERI

## GLASSWARE



## SPARKY

design  
Lara Caffi

borosilicate

### FUNCTIONS

Glass  
*bicchiere*

### MERITS

The hollow stem allows the champagne to flow from the bowl down to the base of the glass creating a unique and captivating visual effect.

*Lo stelo cavo, consente allo champagne di scendere dal calice fino alla base del bicchiere, creando un effetto visivo unico e affascinante.*



MULE  
COPPER  
MUG

design  
Lara Caffi

copper with  
stone washed finished

FUNCTIONS

mule copper mug  
*bicchiere per moscow mule*

MORE FUNCTIONS

acqua/birra  
*water/beer*

MERITS

keep the temperature  
stable  
*mantiene la temperatura  
stabile*



Cannuccia acciaio | Steel straw  
cm 18 x 0,8 | GL81301



Bicchieri in terracotta | terracotta glass  
CL 42,5 Ø cm 8 H cm 14,5 | 246000010

CAST  
AWAY

made in Italy  
design Sabrina Lazzereschi

terracotta

FUNCTIONS  
gin tonic glass  
*bicchieri per gin tonic*

MORE FUNCTIONS  
long drink  
*long drink*

MERITS  
keep the temperature  
stabile  
*mantiene la temperatura  
stabile*

the perfect dimension for  
your cocktail on the rocks  
*la dimensione perfetta per il  
tuo cocktail con ghiaccio*





LIME  
LINE

design  
Lara Caffi

borosilicate glass

FUNCTIONS

glasses  
*bicchieri*

MORE FUNCTIONS

cocktails

MERITS

lightness and strength  
*leggerezza e resistenza*

Tumbler basso | Small tumbler  
cl 34 H cm 6 | 246000001  
Tumbler medio | Medium tumbler  
cl 38 H cm 8 | 246000003  
Tumbler grande | Large tumbler  
cl 45 H cm 9,5 | 246000004  
Bibita | Highball  
cl 39 H cm 14 | 246000002



## LIME LINE AMBRA

design

Lara Caffi

borosilicate glass

### FUNCTIONS

Bicchieri

*Tumblers*

### MERITS

Lightness and strength

*Leggerezza e resistenza*

Tumbler basso | Small tumbler

cl 34 H cm 6 | 246000AR01

Bibita | Highball

cl 39 H cm 14 | 246000AR02

Tumbler medio | Medium tumbler

cl 38 H cm 8 | 246000AR03

Tumbler grande | Large tumbler

cl 45 H cm 9,5 | 246000AR04





# LIME LUX

design  
Lara Caffi

borosilicate glass with  
pvd finishing

## FUNCTIONS

glasses  
*bicchieri*

## MORE FUNCTIONS

cocktails

## MERITS

lightness and strength  
*leggerezza e resistenza stabile*

Tumbler basso oro | Small tumbler gold  
cl 34 H cm 6 | 246000001O  
Tumbler medio oro | Medium tumbler gold  
cl 38 H cm 8 | 246000003O  
Tumbler grande oro | Large tumbler gold  
cl 45 H cm 9,5 | 246000004O  
Bibita oro | Highball gold  
cl 39 H cm 14 | 246000002O

Tumbler basso platino | Small tumbler gold platinum  
cl 34 H cm 6 | 246000001P  
Tumbler medio platino | Medium tumbler platinum  
cl 38 H cm 8 | 246000003P  
Tumbler grande platino | Large tumbler platinum  
cl 45 H cm 9,5 | 246000004P  
Bibita platino | Highball platinum  
cl 39 H cm 14 | 246000002P



Tumbler opaco/trasparente | Sandblasted/trasparent tumbler  
cl 41 H cm 8,8 | 203211138  
Tumbler molato satinato | Cut glass tumbler sandblasted  
cl 28 H cm 8,8 | 203237195  
Bibita molato satinato | Highball sandblasted  
cl 37 H cm 16 | 203337195  
Tumbler molato lucido | Cut glass tumbler  
cl 28 H cm 8,8 | 203237196  
Bibita molato lucido | Highball  
cl 37 H cm 16 | 203337196

# INTAGLI

design

Lara Caffi

glass

## FUNCTIONS

glasses

*bicchieri*

## MORE FUNCTIONS

whisky glasses

*bicchieri per whisky*

## MERITS

precious glass manufacturing

for a great elegance effect

*preziosa lavorazione del vetro*

*per un effetto di grande eleganza*

*modo elegante*



Quadri Tumbler  
cl 28 H cm 8,5 | 232800010  
Righe Tumbler  
cl 28 H cm 8,5 | 232800020  
Rombi Tumbler  
cl 28 H cm 8,5 | 232800030  
Quadri Bibita  
cl 44 H cm 16 | 232800110  
Righe Bibita  
cl 44 H cm 16 | 232800120  
Rombi Bibita  
cl 44 H cm 16 | 232800130

# QUADERNI

design Elisa Ossino

*glass*

**FUNCTIONS**

glasses

*bicchieri*

**MORE FUNCTIONS**

cocktails

**MERITS**

harmonious contrast between  
the sandblasted graphic signs  
and the brilliant surface  
of the glass

*contrasto armonioso tra  
i segni grafici sabbiati e la brillante  
superficie del vetro*





Tumbler quadro rigato | Striped square tumbler  
CM 7x7 H 8 | 247000001  
Tumbler tronco cono rigato | Striped truncated cone tumbler  
CM Ø 6,5 (lower) / Ø 8,5 (upper) H 9 | 247000002  
Brocca cilindrica rigata | Striped cylindrical jug  
CM Ø 9 (external) H 23 | 247000003

GROOVE

borosilicate glass  
*vetro borosilicato*

**FUNCTIONS**  
Glasses and jug  
*Bicchieri e brocca*

**MERITS**  
The striped decoration, with a clean and delicate design. The name Groove indicates the detail that elegantly embellishes the very thin borosilicate glass.  
*Decoro rigato, dal design pulito e delicato. Il nome stesso Groove, in inglese “scanalatura”, indica il dettaglio che impreziosisce con eleganza il vetro borosilicato sottilissimo.*

from our  
Schonhuberfranchi collection



# REGGIA

borosilicate glass  
*vetro borosilicato*

## FUNCTIONS

Glasses  
*Bicchieri*

## MERITS

These aspects create emotional attachment and generate the ideal value of objects, transforming them into timeless pieces.

*Realizzata in cristallo al Magnesio, la linea Reggia deve la sua bellezza senza tempo alle sue linee nette e alle trasparenze.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Calice vino rosso | Red wine  
CL 35 H 18 | 232700000  
Calice vino bianco | White wine  
CL 29 H 16 | 232700001  
Flute  
CL 27 H 20 | 232700005  
Tumbler  
CL 37 H 8,5 | 232700110



LINES

glass  
vetro

FUNCTIONS

Glasses  
Bicchieri

MERITS

The particular surface creates lights and shadows between the container and the content, revealing the precious glass manufacturing, for a great elegance effect.  
*La particolare superficie crea un gioco di luci e ombre tra contenitore e contenuto, rivelando la preziosa lavorazione del vetro, per un effetto di grande eleganza.*

Calice vino rosso | Red wine  
CL 40 CM Ø 9,5 H 20,4 | 2341LI001  
Calice vino bianco | White wine  
CL 25 CM Ø 8,3 H 19,2 | 2341LI003  
Flute  
CL 22 CM Ø 7,2 H 23,1 | 2341LI029

Martini  
CL 21 CM Ø 11,1 H 15,5 | 2341LI034  
Calice acqua | Water glass  
CL 50 CM Ø 9,9 H 22,5 | 2341LI020  
Tumbler basso | Small tumbler  
CL 30 CM Ø 8,6 H 9,2 | 2341LI018





Burgunder  
CL 70,8 CM H 24,5 | 2340Q2000  
Bordeaux  
CL 64,4 CM H 25,5 CL 64,4 | 2340Q2035  
Vino Rosso | Red Wine  
CL 56,8 CM H 25 | 2340Q2001  
Vino Bianco | White Wine  
CL 40,4 CM H 24,5 | 2340Q2003



Flute  
CL 29,2 CM H 26 | 2340Q2029  
Grappa  
CL 6,5 CM H 19,5 | 2340Q2030

Q2  
glass  
vetro

FUNCTIONS  
Glasses  
Bicchieri

MERITS  
Classic and contemporary  
shape, that maintains all  
the characteristics of a  
sommelier glass.  
*Forma che gioca tra classico e  
contemporaneo mantenendo  
tutte le caratteristiche  
del bicchiere da sommelier.*



Tumbler piccolo - Small tumbler  
CL 38 H 10 | 2340Q2013  
Tumbler grande - Large tumbler  
CL 51,5 H 11 | 2340Q2022



Tumbler Whisky - Whisky tumbler  
CL 37 H 10 | 2340Q2015  
Tumbler Whisky Grande - Whisky Large tumbler  
CL 47 H 10,8 | 2340Q2016  
Longdrink  
CL 39 H 14,4 | 2340Q2012





Coppa Champagne | Champagne bowl  
CL 30 | 2340Q2040

Pensati per trasformare ogni portata in un piccolo palcoscenico, dove il cibo è protagonista. Dal catalogo **SchönhuberFranchi**, i nostri piatti portano l'esperienza professionale nella quotidianità. Il bianco e il monocolore sono alla base delle nostre proposte: una scelta tesa a privilegiare la funzione del piatto inteso come palcoscenico per il cibo che diventa il vero protagonista della tavola. KN reinterpreta il mondo professionale di SchönhuberFranchi passando dall'eleganza del fine bone china, alla matericità del gres, dalla tradizione della porcellana, alla proposta delle "Composizioni", suggerimenti per una tavola creativa fatta di mix e sovrapposizioni di materiali, colori e forme diverse. *Designed to turn every course into a small stage where food takes center stage. From the **SchönhuberFranchi** catalogue, our plates bring professional experience into everyday life. White and monochrome are the foundation of our designs. A choice aimed at emphasizing the plate's function as a stage for the food, which becomes the true protagonist of the table. KN reinterprets the professional world of Schönhuberfranchi, moving from the elegance of fine bone china to the textured quality of stoneware, from the tradition of porcelain to the concept of "Compositions", creative table settings featuring a mix and layering of different materials, colors, and shapes.*

# PIATTI

## PLATES

# FOOD & MOOD

Un nuovo modo di concepire la tavola. Materiali forme e colori si mescolano creando un gioco affascinante e sofisticato. KN propone una selezione di piatti, con l'obiettivo di trasferire l'esperienza professionale sulla tavola di tutti i giorni con un approccio più creativo, fatto di accostamenti di materiali come gres, vetro, legno e fine bone china rappresentativi di una cultura che sta diventando sempre più "fusion" e che secondo noi potrebbe essere il giusto mix tra ricerca ed eleganza...ma è solo un punto di partenza per dare libero sfogo alla creatività di ognuno. *"A new way of conceiving the table. Materials, shapes and colours mix together creating a fascinating and sophisticated game. Knindustries proposes a selection of plates, with the aim of transferring professional experience to the everyday table with a more creative approach, made up of combinations such as stoneware, glass, wood and fine bone china, representative of a culture that is becoming more and more " fusion" and which in our opinion could be the right mix between research and elegance...but this is only a starting point to give way to the creativity of each one of us.*



## COMPOSIZIONE MATERIALS

L'idea di questa composizione è di portare eleganza in tavola. Il noto “tagliere comune”, usato nell’ambito della ristorazione per servire salumi e formaggi, viene qui riproposto come piatto singolo abbondante, realizzato in legno di acacia. La silhouette pulita degli altri piatti mette invece in risalto la bellezza classica della fine bone china e la sua natura traslucida, resistente ed elegante. Il piatto dessert è quello della collezione Paesaggi di Elisa Ossino: il suo decoro in colore delicato lo rende particolarmente raffinato. *The idea of this composition is to bring elegance to the table. The well-known “common cutting board”, used in the catering sector to serve cured meats and cheeses, is proposed here as a generous single dish, made of acacia wood. The clean silhouette of the other plates instead highlights the classic beauty of fine bone china and its translucent, resistant and elegant nature. The dessert plate is from Elisa Ossino’s Paesaggi collection: it’s delicate coloured decoration makes it particularly refined.*







Piatto piano Antipasti/ formaggi | Flat plate appetizers/cheeses / ACACIA WOOD  
CM 27 | SV40227  
Piatto piano Materials | Materials Flat plate / FBC  
CM 30 | 393000130S  
Piatto fondo Materials | Materials soup plate / FBC  
CM 20 | 393000220S  
Piatto dessert Righe | Dessert plate Righe / FBC  
CM 24,5 | 20203B0124S



PIATTI IN  
LEGNO

acacia wood  
*legno di acacia*

Made of acacia wood,  
the new plates are resistant,  
compact, ideal for appetizers  
or serving cheeses.

*In legno di acacia,  
i nuovi piatti sono resistenti,  
compatti, ideali  
per antipasti o servire formaggi.*

Piatto piano Antipasti/ formaggi in legno | Wooden flat plate appetizers/cheeses  
CM 27 | SV40227  
Piatto pane in legno | Wooden bread plate  
CM 16 | SV40216

## COMPOSIZIONE SHABBYCHIC

Questa composizione rappresenta la perfetta proposta d' imperfezione controllata, dove il piatto antipasti blu, dalla particolare finitura pone in risalto la matericità del gres mentre i piatti decorati su progetto di Piero Lissoni, mescolano sapientemente suggestioni del passato e stile contemporaneo, ispirandosi alla visione poetica del fuori tono. Il piatto in vetro dalle linee pulite, realizzato in borosilicato, conferisce all'intera composizione un assetto armonico. *This composition represents the perfect proposal of controlled imperfection, where the blue appetizer plate, with it's particular finish highlights the materiality of the stoneware whilst the decorated plates by Piero Lissoni, cleverly mix suggestions of the past with contemporary style, drawing inspiration from the poetic vision of out of tune. The glass plate with clean lines, made of borosilicate , gives the entire composition a harmonious structure.*









Piatto antipasti Solaria gres blu / Flat plate appetizers Solaria gres blu / STONEWARE  
CM 22 | 86262S122S  
Piatto piano Fagiano| Flat plate Fagiano / FBC  
CM 27 | 19806B0127S  
Piatto fondo in vetro| Soup glass plate / BOROSILICATE GLASS  
CM 20,8 | SV40120  
Piatto dessert Pavone| Dessert plate Pavone / FBC  
CM 21 | 19805B0121S



PIATTO  
IN VETRO

borosilicate glass  
*vetro borosilicato*

The glass plate with clean  
and harmonious lines is made  
of borosilicate, a material that  
gives lightness and resistance.

*Il piatto in vetro  
dalle linee pulite e armoniose,  
è realizzato in borosilicato,  
materiale che conferisce  
leggerezza e resistenza.*

## COMPOSIZIONE LEAVES

In questa composizione, non passa inosservato il piatto antipasti della collezione White Leaves: il segno grafico ricorda le venature delle foglie, per un'apparecchiatura unica ispirata alla natura. Il candore e la natura traslucida del fine bone china si accostano alla matericità del gres blu, ricreando così equilibrio e grande raffinatezza. *With this composition, the appetizer plate from White Leaves collection does not go unnoticed; the graphic mark recalls the veins of the leaves, for a unique table setting inspired by nature. The whiteness and translucent nature of fine bone china combine with the materiality of the stoneware, thus recreating balance and great refinement.*





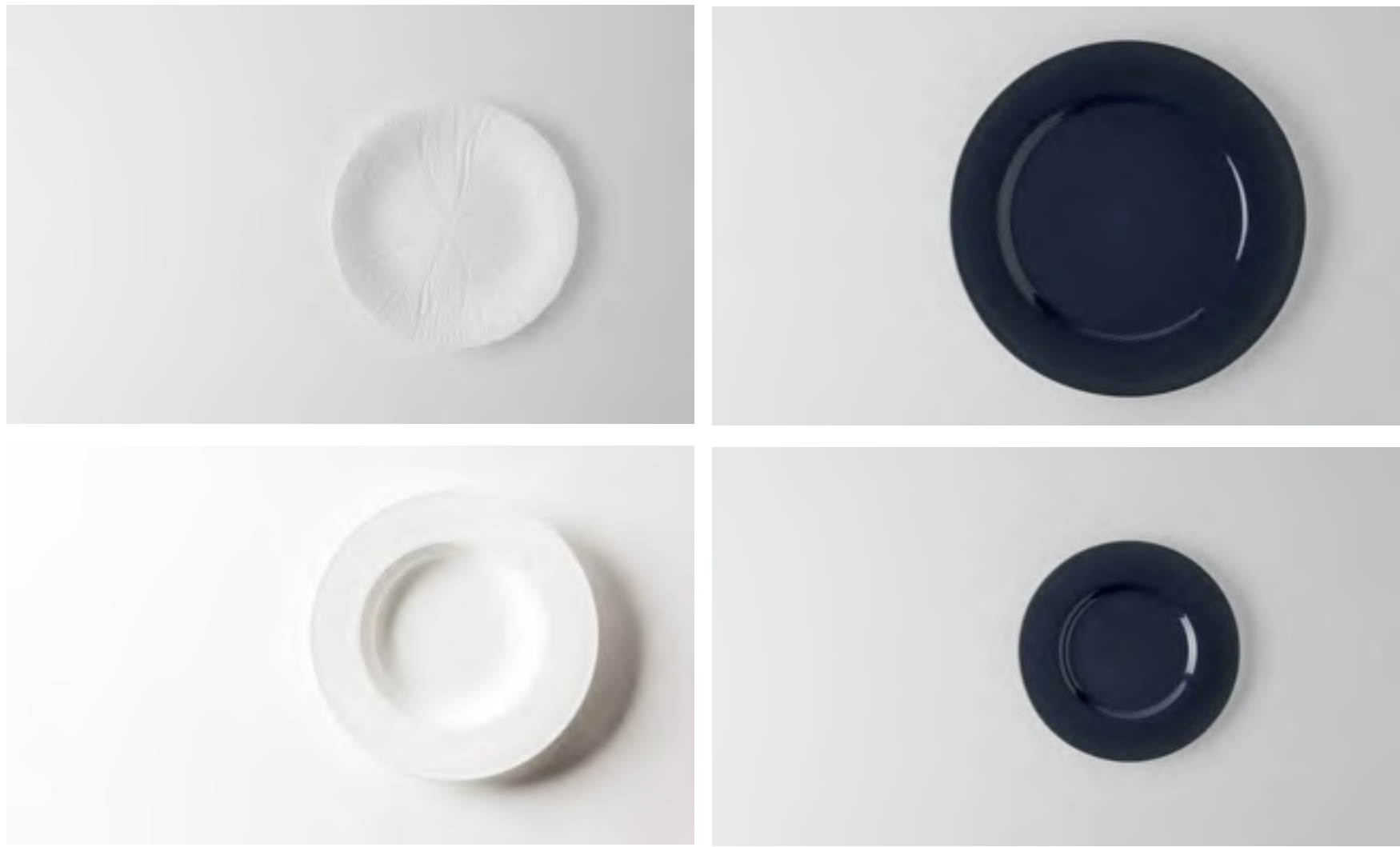
KN introduce un piatto antipasti diverso dal tradizionale dessert. Questa scelta è motivata dall'esigenza di offrire un'esperienza culinaria completa e stimolante, che spazi dalla scoperta dei sapori all'esplorazione della presentazione. Il piatto antipasti su un piatto piano crea un gioco di sovrapposizione contemporaneo e creativo, che non solo soddisfa l'appetito ma anche stimola la vista e la fantasia. Questo permette di creare composizioni visive accattivanti, che catturano l'attenzione e pongono forte accento sul mondo gourmet. *KN introduces an appetizer plate different to the traditional dessert. This choice is motivated by the need to offer a complete and stimulating culinary experience, which ranges from the discovery of flavours to the exploration of presentation. The appetizer plate placed on a dinner plate creates a contemporary and creative overlapping game, which not only satisfies the appetite but also stimulates the sight and imagination. This allows the creation of captivating visually compositions, which capture attention and place strong emphasis on the gourmet world.*



330

knIndustrie

COMPOSIZIONE LEAVES



331

knIndustrie

COMPOSIZIONE LEAVES



Piatto antipasti White Leaves| Flat plate appetizers White Leaves / FBC  
CM 21 | 390000121S  
Piatto piano Solaria gres blu| Flat plate Solaria gres blu / STONEWARE  
CM 28 | 86262S128S  
Piatto fondo Solaria | Soup plate Solaria / FBC  
CM 23,5 | 187100201S  
Piatto dessert Solaria gres blu | Dessert plate Solaria gres blu / STONEWARE  
CM 22 | 86262S122S

## COMPOSIZIONE CIRCLES

Il cerchio racchiude forze opposte, centripeta e centrifuga, in un equilibrio perfetto. Più delle altre forme primarie, suggerisce una realtà oltre le tre dimensioni. La quarta composizione è caratterizzata da elementi di grande espressività per creare una tavola dal gusto internazionale. Con i 3 piatti asimmetrici, Davide Oldani interpreta i materiali con un sofisticato gioco di trasposizione. *The circle embodies opposing forces, centripetal and centrifugal, held in perfect balance. More than other basic shapes, it hints at a reality beyond three dimensions. The fourth composition is characterised by highly expressive elements to create a table with an international feel. With its 3 asymmetric plates, David Oldani interprets the materials with a sophisticated play of transposition.*







I prodotti che compongono questa sezione nascono da specifiche esigenze studiate e create per i migliori hotel e ristoranti, un mondo in cui SchönhuberFranchi, azienda del Gruppo, è da molti anni leader. Sono oggetti che vogliono esprimere e rispondere al profondo cambiamento che sta caratterizzando la tavola, dove i piatti abbandonano la decorazione classica per diventare sempre più una sorta di piccolo palcoscenico per il cibo. Kn offre una selezione, con l'obiettivo di trasferire l'esperienza professionale al tavolo di tutti i giorni. La collezione si divide in due grandi sezioni: la grande tradizione di un materiale elegante e raffinato come la Fine Bone China e un approccio più creativo, fatto di accostamenti di materiali come gres, vetro, porcellana, metallo, rappresentante di una cultura che sta diventando sempre più "fusion" e che pensiamo possa essere il giusto mix tra ricerca ed eleganza.... ma è solo un punto di partenza per dare libero sfogo alla creatività di tutti. *The products that make up this section were born from specific needs studied and created for top hotels and restaurants, a world in which SchönhuberFranchi, a company of the Group, has been a leader for many years. They are objects that want to express and respond to the profound change that is characterizing the table, where plates abandon the classic decoration to increasingly become a sort of small stage for food. Kn offers a selection, with the aim of transferring the professional experience to the everyday table. The collection is divided into two large sections: the great tradition of an elegant and refined material such as the Fine Bone China and a more creative approach, made up of combinations of materials such as stoneware, glass, porcelain, metal, representative of a culture that is becoming more and more "fusion" and that we think could be the right mix between research and elegance.....but it is only a starting point to give free rein to everyone's creativity.*





MATERIALS

SELECTION

design  
Matteo Thun e  
Antonio Rodriguez

fine bone china

The collection plays with different dimensions and contemporary shapes to bring a fresh look at the table. The clean silhouette highlights the classic beauty of fine bone china and its translucent, durable and elegant nature.  
*La collezione gioca con diverse dimensioni e forme contemporanee per portare un look fresco in tavola. La silhouette pulita mette in risalto la bellezza classica della fine bone china e la sua natura traslucida, resistente ed elegante.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 27 | 393000127S  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 20 H 3 | 393000220S  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 20 | 393000120S

342  
**knIndustrie**  
MATERIALS SELECTION  
fine bone china



Piatto portata ovale| Oval platter  
CM 27 | 391000105

343  
**knIndustrie**  
MATERIALS SELECTION  
fine bone china



Piatto portata rettangolare | Rectangular platter  
CM 31,5X21,5 | 391000022



Coppetta | Bowl  
CM 16 H 4,5 | 393000416



Tazza Caffè | Coffee cup  
CL 10 | 391000480 - s.tz. 391000481  
Tazza Tè | Tea cup  
CL 25 | 391000470 - s.tz. 391000471  
Mug  
CL 44 | 391000510



346  
**knIndustrie**  
REGGIA SELECTION  
fine bone china



347  
**knIndustrie**  
REGGIA SELECTION  
fine bone china



REGGIA  
SELECTION

design  
Matteo thun

fine bone china

Reggia is like a sumptuous  
rhapsody in white  
with rounded, soft-toned  
Fine Bone China.  
*Reggia è una linea  
scandita dall'accostamento  
delle morbide rotondità  
della Fine Bone China.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 28 | 200000R03  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 23 | 200000R04  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 23 | 200000R01

348  
**knIndustrie**  
REGGIA SELECTION  
fine bone china



Piatto portata ovale| Oval platter  
CM 30 | 200000R08

349  
**knIndustrie**  
REGGIA SELECTION  
fine bone china



Insalatiera | Salad Bowl  
Ø cm 27 | 391000010  
Ø cm 22 | 391000009

350  
**knIndustrie**  
REGGIA SELECTION  
fine bone china



Ciotola cereali | Cereal bowl  
Ø cm 15 | 391000008

351  
**knIndustrie**  
REGGIA SELECTION  
fine bone china



Tazza Caffè | Coffee cup  
CL 10 | 200000R19 - s.tz. 200000R20  
Tazza Cappuccino | Cappuccino Cup  
CL 20 | 200000R17- s.tz. 200000R18  
Tazza Tè | Tea cup  
CL 30 | 200000R15 - s.tz. 200000R16  
Teiera | Teapot  
CL 45 | 200000R14



AIDA  
SELECTION

archivio storico

fine bone china

Aida reinterprets  
fine bone china's timeless  
elegance ideal for gracing  
with spontaneity  
and contemporary refinement  
a vast array of dining scenarios.

*La linea Aida reinterpreta  
l'eleganza senza tempo  
del Fine Bone China con  
forme armoniche,  
ideali per portare in tavola  
un gusto contemporaneo.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 27 | 197000122  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 20,8 | 197000126  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 22,5 | 197000124

354  
**knIndustrie**  
AIDA SELECTION  
fine bone china



Piatto portata ovale | Oval platter  
CM 36 | 197000132

355  
**knIndustrie**  
AIDA SELECTION  
fine bone china



Insalatiera | Salad Bowl  
Ø cm 20,3 | 197000128  
Coppetta Coupe | Coupe bowl  
Ø cm 14 | 197000120





357

**knIndustrie**

AIDA SELECTION  
fine bone china



Tazza moka impilabile | Stackable Moka cup

cl 10 | tz. 197000133 - s.tz. 197000134

Tazza impilabile | Stackable cup

cl 25 | tz. 197000135 - s.tz.197000136

Teiera | Teapot

cl 65 | 197000112 | CL 75 187000536

358  
**knIndustrie**  
AIDA GRES BLU  
stoneware



359  
**knIndustrie**  
AIDA GRES BLU  
stoneware

AIDA  
GRES BLU

stoneware  
*gres*

Unici e particolari, ideali per  
ricreare una tavola speciale.  
*Unique and particular, ideal  
for creating a truly special  
table top.*

from our  
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 27 | 86262A127S  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 21 | 86263A221S  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 21,5 | 86262A121S

360  
**knIndustrie**  
SHABBYCHIC  
fine bone china



Piatto piano Bordo Sfumato | Flat plate Bordo sfumato  
Ø cm 27 | 19825B0127S  
Piatto fondo Bordo Griglia | Soup plate Bordo Griglia  
Ø cm 23 | 19821B0223S  
Piatto frutta Pavone | Dessert plate Pavone  
Ø cm 21 | 19805B0121S



361  
**knIndustrie**  
SHABBYCHIC  
fine bone china

SHABBYCHIC  
SELECTION  
design  
Piero Lissoni

fine bone china

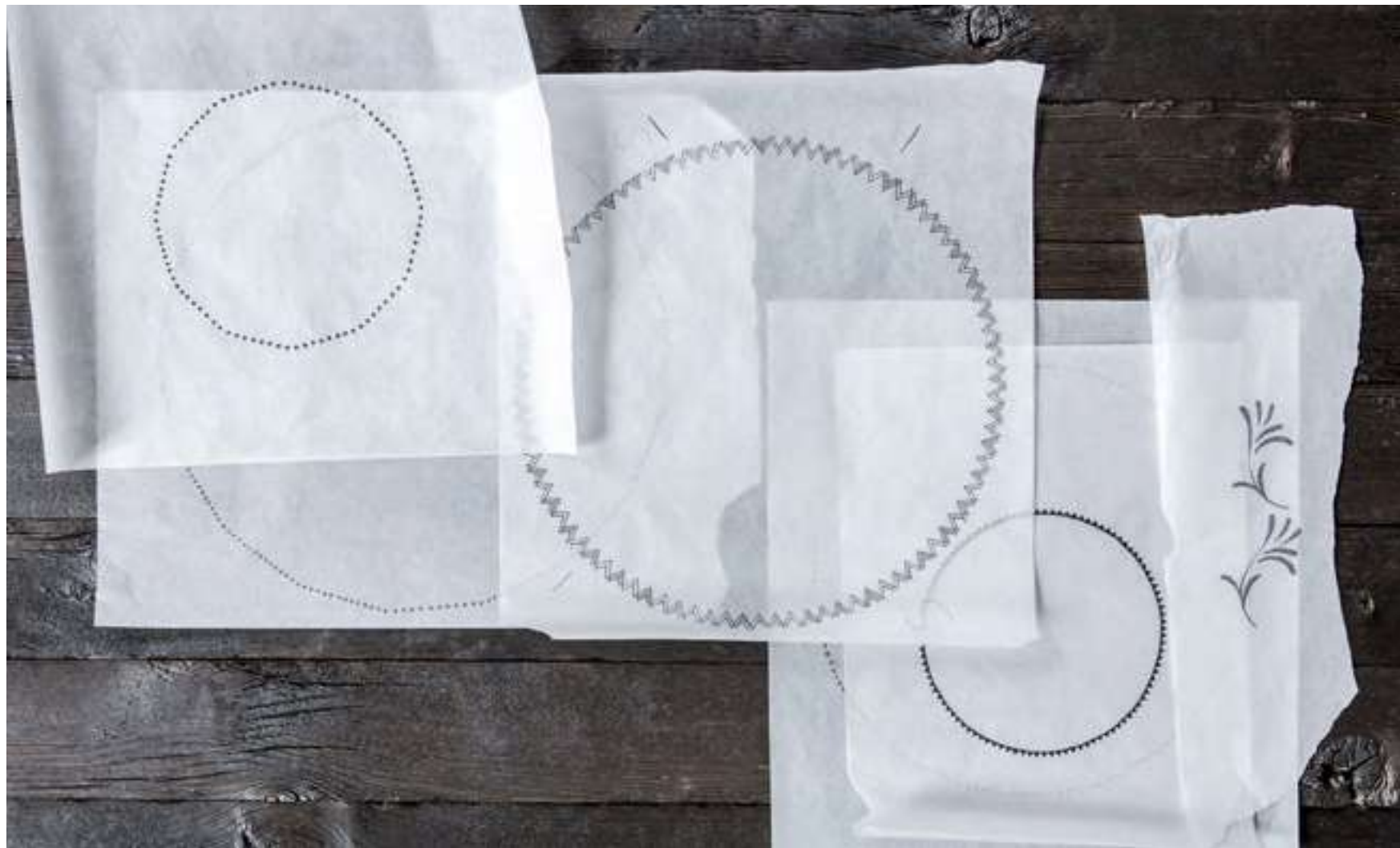
“This collection for  
Schönhuberfranchi is my  
proposition of controlled  
imperfection”.

*“Questa collezione per  
SchönhuberFranchi è la mia  
proposta di imperfezione  
controllata”*

Piero Lissoni

from our  
SchönhuberFranchi collection

362  
**knIndustrie**  
SHABBYCHIC  
fine bone china



363  
**knIndustrie**  
SHABBYCHIC  
fine bone china



Piatto piano Fagiano | Flat plate Fagiano  
Ø cm 27 | 19806B0127S  
Piatto fondo Bordo Sfumato | Soup plate Bordo sfumato  
Ø cm 23 | 19814B0223S  
Piatto frutta Paglia di Vienna | Dessert plate Paglia di Vienna  
Ø cm 21 | 19824B0121S

364  
**knIndustrie**  
SOLARIA SELECTION  
fine bone china



365  
**knIndustrie**  
SOLARIA SELECTION  
fine bone china



SOLARIA  
SELECTION

archivio storico

fine bone china

The classic but essential lines,  
with their broad rim and softly  
raised edge that reflect the light  
playfully making  
them ideal for modern,  
fresher settings.

*Le linee classiche ma essenziali,  
l'ampia falda ed il bordo  
morbidamente rialzato  
offrono preziosi giochi di luce.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 28,5 | 187100102S  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 23,5 | 187100201S  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 22,5 | 187100105S

366  
**knIndustrie**  
SOLARIA SELECTION  
fine bone china



Piatto portata ovale| Oval platter  
cm 36 | 187000302

Insalatiera Rotonda | Round salad dish  
Ø cm 24 | 187000305  
Coppetta Rotonda | Round Salad bowl  
Ø cm 14 | 187000213  
Ø cm 17 | 187000212



367  
**knIndustrie**  
SOLARIA SELECTION  
fine bone china



Tazza Caffè | Coffee cup  
CL 10 | 187000411 - s.tz. 187000461  
Tazza Cappuccino | Cappuccino Cup  
CL 22 | 187000403 - s.tz. 187000453  
Teiera | Teapot  
cl 45 - 187000537 | cl 75 - 187000536



368  
**knIndustrie**  
SOLARIA GRES BLU  
stoneware



369  
**knIndustrie**  
SOLARIA GRES BLU  
stoneware

## SOLARIA GRES BLU

stoneware  
*gres*

Unici e particolari, ideali per  
ricreare una tavola speciale.  
*Unique and particular, ideal  
for creating a truly special  
table top.*

from our  
SchönhuberFranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 28 | 86262S128S  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 23 | 86262S223S  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 22 | 86262S122S



372  
**knIndustrie**  
WHITE LEAVES  
fine bone china



373  
**knIndustrie**  
WHITE LEAVES  
fine bone china



## WHITE LEAVES

fine bone china

### FUNCTIONS

Plates

Piatti

### MERITS

Unici e particolari, ideali per  
ricreare una tavola speciale.  
*Unique and particular, ideal  
for creating a truly special  
table top.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 26 | 390000125S  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 23 | 390000223S  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 21 | 390000121S

374  
**knIndustrie**  
WHITE LEAVES  
fine bone china



Coppetta | Bowl  
Ø cm 11,5 | 390000411  
Coppa | Bowl  
Ø cm 18,5 | 390000418



375  
**knIndustrie**  
WHITE LEAVES  
fine bone china



Tazza Caffè | Coffee cup  
CL 10 | 390000510 - s.tz. 390000511  
Tazza Cappuccino | Cappuccino Cup  
CL 25 | 390000431 - s.tz. 390000471  
Teiera | Teapot  
CL 100 | 390000911





ARMONIA  
SELECTION

archivio storico  
fine bone china

A classical style which never  
goes out of fashion,  
with a ripple-effect  
which evokes refined  
and romantic occasions.  
*Uno stile classico che  
non tramonta mai,  
per una forma  
ondulata che evoca  
raffinate atmosfere.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
Ø cm 27 | 187300102  
Piatto fondo | Soup plate  
Ø cm 23 | 187300201  
Piatto frutta | Dessert plate  
Ø cm 21 | 187300105

378  
**knIndustrie**  
ARMONIA SELECTION  
fine bone china



Piatto portata ovale | Oval platter  
CM 36 | 187000302



Coppetta | Bowl  
CM 11 | 187300213  
Insalatiera Rotonda | Round salad dish  
CM 24 | 187300305

379  
**knIndustrie**  
ARMONIA SELECTION  
fine bone china



381

**knIndustrie**

ARMONIA SELECTION  
fine bone china



Tazza moka con piede | Moka cup with base  
cl 10 | tz. 187300411 - s.tz. 187300461  
Tazza Cappuccino con piede | Cappuccino Cup with base  
cl 20/25 | tz. 187300431 - s.tz. 187300471  
Tazza Tè con piede | Tea cup with base  
cl 20/25 | tz. 187300403 - s.tz. 187300471  
Teiera | Teapot  
cl 45 - 187000537 | cl 75 - 187000536

382  
**knIndustrie**  
ARMONIA ORO  
fine bone china



383  
**knIndustrie**  
ARMONIA ORO  
fine bone china



ARMONIA  
ORO

design  
Rodolfo Dordoni

fine bone china

Brighten up the table with  
precious golden hues.  
Unique and particular, ideal  
for creating a truly special  
table top.

*Illuminano la tavola con  
preziose sfumature dorate.  
Unici e particolari, ideali per  
ricreare una tavola speciale.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
CM 27 | 1873001020  
CM 21 | 1873001050  
Piatto fondo | Soup plate  
CM 23 | 1873002010



Piatto piano Wengè| Wengè Flat plate  
CM 23 H 1 |8626L1023W  
CM 23 H 2 |8626L2023W  
Piatto fondo Wengè| Wengè Soup plate  
CM 23 H 4 |8626L4023W  
Piatto piano Wengè| Wengè Flat plate  
CM 27 H 1 |8626L1027W  
CM 27 H 2 |8626L2027W  
Piatto fondo Wengè| Wengè Soup plate  
CM 27 H 4 |8626L4027W



Piatto piano Petrolio| Petrol Flat plate  
CM 23 H 1 |8626L1023P  
CM 23 H 2 |8626L2023P  
Piatto fondo Petrolio| Petrol Soup plate  
CM 23 H 4 |8626L4023P  
Piatto piano Petrolio| Petrol Flat plate  
CM 27 H 1 |8626L1027P  
CM 27 H 2 |8626L2027P  
Piatto fondo Petrolio| Petrol Soup plate  
CM 27 H 4 |8626L4027P

LUNCH  
LAYERS

design  
Andrea Castrignano

A series of three elements  
designed to render sociable  
moments  
simpler and free of superfluous  
elements, allowing you to serve  
various dishes, from starter to  
dessert in the same stackable  
elements.

*Serie di tre elementi pensati  
per rendere i momenti  
conviviali più semplici,  
permettendo  
di servire le varie pietanze,  
dall'antipasto al dolce, in  
elementi uguali e impilabili.*

from our  
Schonhuberfranchi collection



388  
**knIndustrie**  
ASIMMETRICO  
fine bone china



389  
**knIndustrie**  
ASIMMETRICO  
fine bone china

## ASIMMETRICO

design  
Davide Oldani

### FUNCTIONS

Plates  
*Piatti*

### MERITS

New elements of great  
expressivity to create a table  
with International taste.  
*Nuovi elementi di grande  
espressività per creare una  
tavola dal gusto internazionale.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
CM 30 x 29 | 398000129S  
CM 26 x 25,5 | 398000126S  
Piatto fondo | Soup plate  
CM 23x21 | 398000122S

390  
**knIndustrie**  
ASIMMETRICO  
stoneware



Piatto piano Marrone | Brown flat plate  
CM 27 x 26,5 | 862600001S  
Piatto fondo Marrone | Brown Soup plate  
CM 23 x 21 | 862600002S  
Ciotola asimmetrica Marrone | Brown Asymmetric bowl  
CM 16 | 862600011

391  
**knIndustrie**  
ASIMMETRICO  
stoneware



Piatto piano Antracite | flat plate  
CM 27 x 26,5 | 862610001S  
Piatto fondo Antracite | Anthracite Soup plate  
CM 23 x 21 | 862610002S  
Ciotola asimmetrica Antracite | Anthracite Asymmetric bowl  
CM 16 | 862610011

392  
**knIndustrie**  
ASIMMETRICO  
stoneware



Ciotola Marrone | Brown Bowl  
CM 17x13,5 | 862600012

393  
**knIndustrie**  
ASIMMETRICO  
stoneware



Ciotola Antracite | Anthracite Bowl  
CM 17x13,5 | 862610012





Insalatiera Rotonda | Round salad bowl  
CM 23 | Anthracite 862610017 | Brown 862600017  
CM 26 | Anthracite 862610019 | Brown 862600019  
CM 30 | Anthracite 862610018 | Brown 862600018



Tazza moka | Moka cup  
cl 9 | Anthracite tz. 862610038 - s.tz. 862610039 | Brown tz. 862600034 - s.tz. 862600035  
Tazza tè | Tea cup  
cl 29 | Anthracite tz. 862610040 - s.tz. 862610041 | Brown tz. 862600036 - s.tz. 862600037  
Teiera | Teapot  
cl 35 | Anthracite 862610028 | Brown 862600028





# AL COLLECTION

design  
Andrea Leali

fine bone china

**FUNCTIONS**

Plates

*Piatti*

**MERITS**

Al Collection was born from the precise need of the young chef Andrea Leali to have a plate with a sufficiently large mirror capable of satisfying any type of dish.

*Al collection nasce dalla precisa esigenza del giovane chef Andrea Leali di avere un piatto con uno specchio sufficientemente ampio e in grado di soddisfare qualsiasi tipo di impiattamento.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano | Flat plate  
CM 27 | 399000127

Piatto piano | Flat plate  
CM 20 | 399000120

Piatto fondo | Soup plate  
CM 23 | 399000224



## C21

porcelain  
*porcellana*

Classicism and modernity are always the characteristics that have made the coupe shape a timeless product.

The essentiality of this almost abstract form allows you to create a wonderful mise en place.

*Classicità e modernità sono da sempre le caratteristiche che hanno reso la forma coupe un prodotto senza tempo.*

*L'essenzialità di questa forma quasi astratta permette di creare meravigliose mise en place.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto piano coupe | Coupe Flat plate  
CM 27 | 395000127  
Piatto piano | Coupe Flat plate  
CM 21 | 395000121  
Piatto fondo coupe | Coupe Soup plate  
CM 21 | 395000221

400  
**knIndustrie**  
C21  
porcelain



Piatto Portata Ovale | Oval Platter  
Ø cm 36 | 395000336



401  
**knIndustrie**  
C21  
porcelain



Tazza caffè | Coffee cup  
cl 10 | tz. 395000510 | s. tz. 395000511  
Tazza tè | Tea cup  
cl 21 | tz. 395000620 | s. tz. 395000621  
Teiera | Teapot  
cl 115 | 395000911



## F21

porcelain  
*porcellana*

F21 wants to re-emphasize the charm of tradition. F21 is the “dish” par excellence. F21 is conviviality, elegance, classicism and purity of forms.

*F21 vuol risottolineare il fascino della tradizione. F21 è il “piatto” per eccellenza. F21 è convivialità, eleganza, classicità e purezza di forme.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

404  
**knIndustrie**  
F21  
porcelain



Piatto Portata Ovale | Oval Platter  
Ø cm 30 | 394000330

405  
**knIndustrie**  
F21  
porcelain



Tazza caffè | Coffee cup  
cl 9 | tz. 394000509 | s. tz. 394000510  
Tazza tè | Tea cup  
cl 21 | tz. 394000621 | s. tz. 394000622  
Teiera | Teapot  
cl 155 | 395000915



406  
**knIndustrie**  
C21- F21  
porcelain



Coppetta coupe | Coupe bowl  
Ø cm 14 | 395000414  
Ø cm 17 | 395000417  
Insalatiera | Salad dish  
Ø cm 23 | 395000423



La collezione di piatti gourmet SchönhuberFranchi selezionati da KN nasce dall'incontro tra funzionalità professionale ed estetica raffinata, ed è pensata per tutti gli appassionati di cucina d'autore che desiderano portare in tavola lo stile e la precisione dell'alta ristorazione. Realizzati con materiali di altissima qualità come il Fine Bone China e il Gres, questi piatti si distinguono per un design essenziale, contemporaneo e al tempo stesso espressivo. Realizzati in collaborazione con importanti chef come Davide Oldani, Andrea Leali e altri, sono ideali per chi cerca soluzioni originali per una mise en place di livello professionale anche in ambito domestico. *The SchönhuberFranchi gourmet plate collection selected by KN was born from the encounter between professional functionality and refined aesthetics, designed for all food enthusiasts who wish to bring the style and precision of haute cuisine to the table. Crafted from the highest quality materials such as Fine Bone China and Stoneware, these plates stand out for their essential, contemporary yet expressive design. Developed in collaboration with renowned chefs such as Davide Oldani, Andrea Leali, and others, they are the perfect choice for those seeking original solutions for a professional-level mise en place, even at home.*

# PIATTI GOURMET

## GOURMET PLATES

410  
**knIndustrie**  
SKY  
fine bone china



411  
**knIndustrie**  
SKY  
fine bone china



SKY

design  
Davide Oldani

fine bone china

Product designed for  
the professional world,  
proposed here to an audience of  
private gourmet enthusiasts  
able to appreciate them  
particular expressive  
and functional choices.  
*Prodotto pensato per  
il mondo professionale,  
qui proposto ad un pubblico di  
appassionati gourmet privati  
in grado di apprezzarne le  
particolari scelte espressive  
e funzionali.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

412

**knIndustrie**  
SKY GRÈS  
stoneware



413

**knIndustrie**  
SKY GRÈS  
stoneware



Piatto fondo Marrone | Brown Soup plate  
CM 23 | Anthracite 862600006 | Brown 862610006  
CM 30 | Anthracite 862600015 | Brown 862610015

414  
**knIndustrie**  
AIDA  
fine bone china



Piatto fondo coupe | Coupe Soup plate  
CM 26 | 197000127

415  
**knIndustrie**  
AIDA GRÈS  
stoneware



Piatto Fondo Coupe | Coupe soup plate  
cm 27 | Anthracite 862610005 | Brown 862600005

416  
**knIndustrie**  
LAND  
fine bone china



417  
**knIndustrie**  
LAND  
fine bone china



# LAND

*design  
Davide Oldani*

fine bone china

When the shape follows a  
specific function: soup plate  
with a sloping bottom to  
allow soups to be  
enjoyed better.

*Quando la forma segue  
una funzione specifica:  
piatto da minestra che presenta  
il fondo inclinato per  
permettere di assaporare  
meglio le zuppe.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

418  
**knIndustrie**  
M'ARTE  
fine bone china



419  
**knIndustrie**  
M'ARTE  
fine bone china



M'ARTE

design  
Davide Oldani

fine bone china

Product designed for  
the professional world,  
proposed here to an audience of  
private gourmet enthusiasts  
able to appreciate them  
particular expressive  
and functional choices.  
*Prodotto pensato per  
il mondo professionale,  
qui proposto ad un pubblico di  
appassionati gourmet privati  
in grado di apprezzarne le  
particolari scelte espressive  
e funzionali.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

420  
knIndustrie  
PIZZA GOURMET  
terracotta



421  
knIndustrie  
PIZZA GOURMET  
terracotta



PIZZA  
GOURMET

terracotta

**FUNCTIONS**  
pizza cooker  
*cuoci pizza*

**MORE FUNCTIONS**  
serving and presenting  
*servire e presentare*

**MERITS**  
the traditional way to cook pizza  
and keep it warm until the last slice  
*il modo piu tradizionale  
di cuocere la pizza e tenerla calda  
fino all'ultima fetta*  
And if you deliver it...they would  
trust you made it!  
*E se l'hai ordinata a domicilio...  
crederanno che l'abbia fatta tu!*

Teglia | Roasting pan  
Ø cm 33 | BB11033P



424  
**knIndustrie**  
PIATTO STESO  
fine bone china



425  
**knIndustrie**  
PIATTO STESO  
fine bone china



PIZZA  
PLATES

Porcelain,  
Fine Bone China,  
Gres...  
a combination of objects  
designed  
for the “pizza moment”.  
*Porcellana,  
Fine Bone China,  
Grès...  
una combinazione  
di oggetti progettati per  
il “momento pizza”.*

from our  
Schonhuberfranchi collection

Piatto Steso | Straight plate  
Ø cm 33,5 | 187000121

426  
**knIndustrie**  
PIATTO STESO  
stoneware



Piatto steso Gres Antracite | Anthracite Gres straight plate  
CM 34 | 862610007

427  
**knIndustrie**  
PIATTO STESO  
stoneware



Piatto steso Gres Marrone | Brown Gres straight plate  
CM 34 | 862600007

428  
**knIndustrie**  
PIATTO PIZZA  
porcelain



429  
**knIndustrie**  
PIATTO PIZZA  
porcelain



430  
**knIndustrie**  
GRÈS BICOLOR  
stoneware



431  
**knIndustrie**  
GRÈS BICOLOR  
stoneware



Piatto Piano Bicolor Bianco / Marrone | White / Brown Bicolor flat plate  
Ø cm 33 | 8626E0001  
Piatto Piano Bicolor Bianco / Grigio | White / Grey Bicolor flat plate  
Ø cm 33 | 8626D0001

*Graphic Design* / Lara Caffi and Sirine Graiaa  
*Photo* / Nicolò Brunelli  
Claudio Sambinelli  
Alex Filz  
Stefania Giorgi  
Miro Zagnoli  
Francesco Dolfo  
Matthias Ziegler  
Alice Colombo

thanks to :  
Palazzo Vecchia (BS)  
Food stylists Sabrina Lazzereschi e Stella Gori  
Beatrice Rossetti Studio  
Elena Caponi Studio  
San Brite Restaurant (BL)  
Chef Saulo della Valle | L' Osteria H20 (BS)  
Chef Andrea Leali | Casa Leali (BS)