

 Legnoart®  
2021



COLLECTION 2020



© **LEGNOART 2021**

**Editorial coordination:** Ketty Colpo, Enrico Albertini  
**Graphic design:** Newphotoservice - Paolo Barberis  
**Copy:** Ileana Martina  
**Photo:** Walter Zerla  
**Printed:** Tipografia Saccardo

® **Legnoart is a registered trademark**  
Legnoart srl via Repubblica, 36 28887 Omegna (VB) Italy  
tel. +39 0323 866245  
info@legnoart.it www.legnoart.com

 **Legnoart**<sup>®</sup>  
<The Art of Living>



## The art of loving woodworking

This is a talk of meetings and passions, travels and discoveries. This voyage has involved artisans, designers, lumberjacks, chefs and winemakers who have shared with us their dreams of creating objects for cooking and wine tasting based on Italian traditions and wine and food culture. These objectives are part of the regional traditions of our country. We have been able to create these collections today by bringing together two generations of participants in the little fishing village where we are based, on the shores of Lake Orta, since 1946.

## L'art d'aimer et de travailler le bois

Voici une histoire de rencontres et passions, de voyages et de découvertes. Un voyage qui a uni des artisans, des designers, des bûcherons, des cuisiniers et des viticulteurs pour partager avec nous le rêve de créer des objets pour la cuisine et la dégustation du vin liés à la tradition et à la culture et à l'œno-gastronomie italienne. Des objets qui s'immiscent dans les traditions de notre pays. Nous aboutissons aujourd'hui à ces collections à travers un parcours qui a vu se succéder deux générations de protagonistes et qui a commencé dans ce petit village de pêcheurs, où nous sommes encore aujourd'hui, sur les bords du Lac d'Orta dans le lointain 1946.



## Culture and traditions

We live in a magical place, at the foot of the Alps and just one hundred and sixty kilometres from the sea, as the crow flies. It is a microcosm of Italy; mountains and sea. Thousands of diverse climates have created the ideal context where over the centuries have been developed hundreds of methods of understanding culinary culture and the grape harvest. All of our products are based on this tradition and geography. There is a special alchemy involved in the aging process for a great cheese or a top wine. It can take months, often years, and every time that one opens a bottle of wine or cuts a slice of cheese, we are participating in that same magic. We offer ritual objects for hosting a tasting and allowing the spirit to the sensorial perception of a culture that dates back through the centuries.

## Cultures et traditions

Nous vivons dans un endroit magique aux pieds des Alpes et à seulement soixante-dix kilomètres de la mer à vol d'oiseau. Toute l'Italie est ainsi, entre mer et montagne ; des milliers de climats différents qui ont créé le contexte idéal où se sont développées au fil des siècles des centaines de façons d'interpréter la culture de la table et des vignes. Aujourd'hui notre produit manufacturé renferme tout cela. Faire affiner une forme de fromage ou une bouteille de vin est presque de l'alchimie, il faut des mois, souvent des années et à chaque fois que l'on ouvre une bouteille de vin ou une forme de fromage on accomplit un tour de magie. Nos produits sont des objets rituels avec lesquels on inaugure une dégustation et l'on ouvre l'esprit à la perception sensorielle d'une culture ancestrale.

## Excellence in craftsmanship

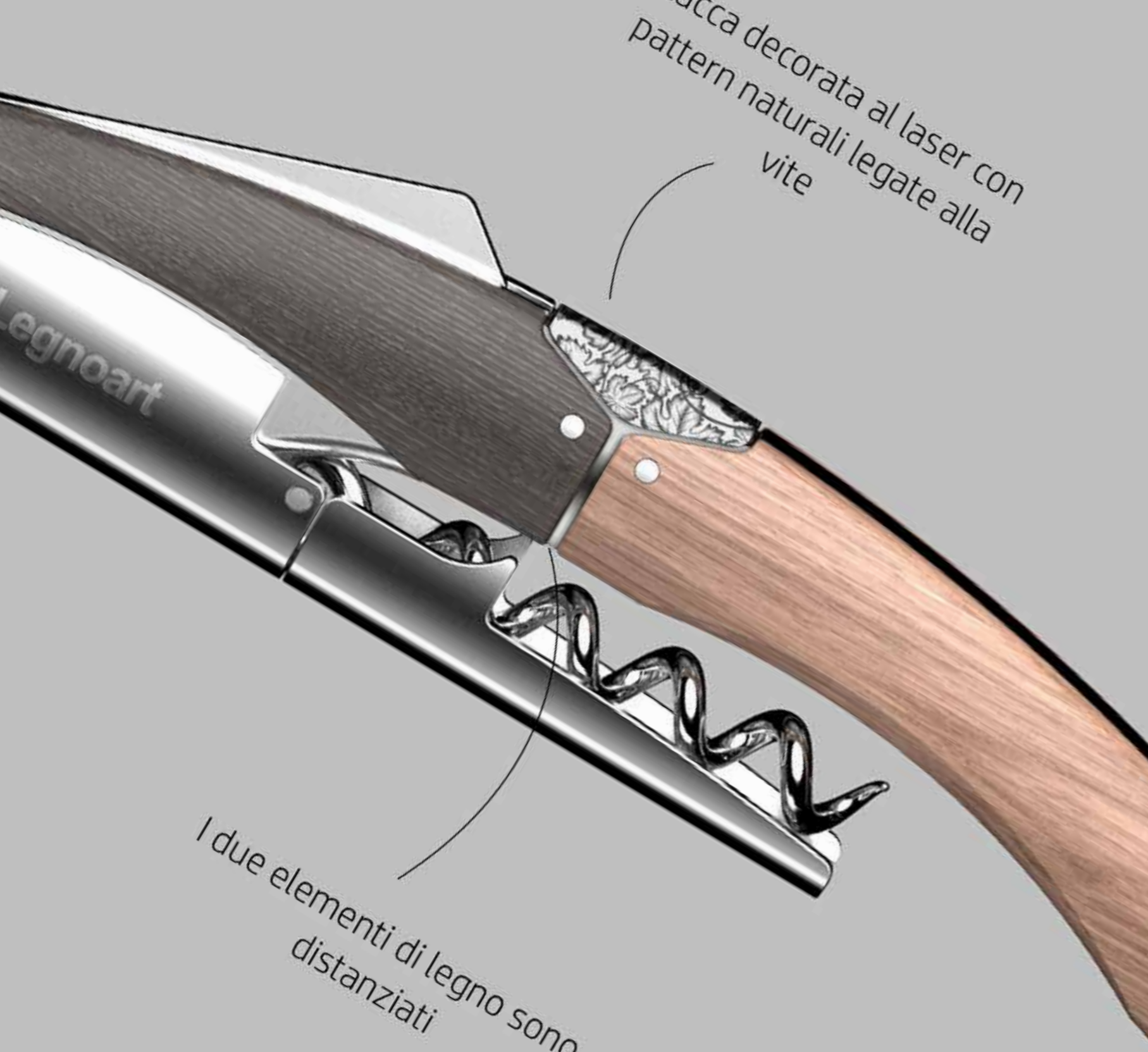
We only use raw materials of the highest quality, which we transform into exclusive objects. All our products are original, because during production our craftsmen work on every piece as if it were unique, with complete freedom of workmanship. As a matter of fact, every artisan is free to choose their preferred method to extract the best from the raw material. Even the finishings are handmade, so every product has its own inimitable identity. Production is undertaken in a controlled atmosphere throughout the process, in order to avoid the wood undergoing temperature shifts. We have control over the entire production cycle, which allows us to ensure the quality of our products.

## La qualité artisanale

Nous utilisons seulement des matières premières de haute qualité et les transformons en des objets uniques. Chaque produit que nous fabriquons est une pièce unique, car durant le travail nos artisans gèrent chaque pièce comme si elle serait unique, en complète liberté de geste. En effet, chaque artisan est libre de choisir la meilleure façon d'extraire la matière première. Même la finition est manuelle pour que chaque produit ait sa propre identité. La production se fait en milieu contrôlé durant tout le processus, afin d'éviter que le bois subisse des écarts thermiques. Nous contrôlons tout le cycle de production ; ceci permet de garantir la qualité de chaque produit manufacturé.







## Let's talk about design

Some consider design to be the child of architecture, others say that it is heir to the applied arts. For us, design is the commitment that we put into every project in order to achieve perfect expression. We strive for excellence because we want our products to be enjoyed and valued as family heirlooms for generations.

## Parlons de design

Quelqu'un a écrit que le design est l'enfant de l'architecture, d'autres qu'il est l'héritier des arts appliqués. Pour nous, le design est l'engagement que nous mettons à chaque projet à la recherche de la perfection et de l'expression. Nous cherchons l'excellence pour que nos produits deviennent des objets d'affection qui accompagnent la vie des personnes à travers les générations.





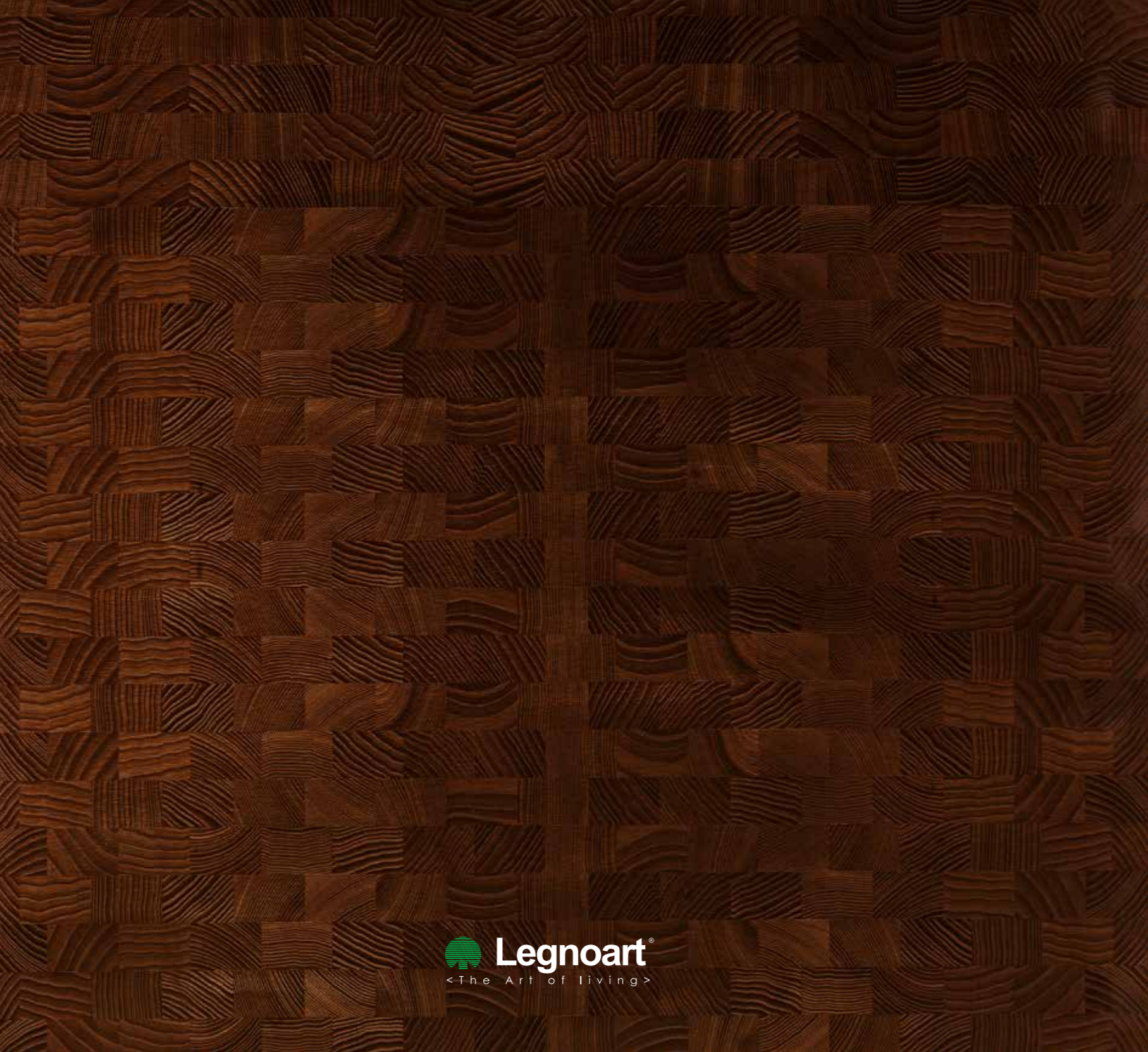


## Environment above all

We don't go looking for profit at any cost; we respect the environment and natural raw materials. The wood from our products is protected and finished exclusively using organic oils, or with a special thermal treatment which hardens it, making it more compact and protected from parasites. The wood is heated to a temperature between 180° and 230° degrees centigrade, thereby assuming a dark, yet totally natural colour, with a more stable structure free from parasites. High technology is a function of ecology. In order to highlight the wood finishing, we leave its structure visible – with open pores – so that the wood can continue to live and breathe. We want our wooden objects to be able to tell the story of the tree where they were born.

## L'environnement avant tout

Nous ne cherchons pas le profit à tout prix et nous respectons l'environnement et les matières premières naturelles. Le bois de nos produits est protégé et fini uniquement avec des huiles d'origine naturelle. Ou bien avec un traitement thermique spécifique qui le durcit et le rend plus compact et inattaquable par les parasites. Le bois est amené à une température comprise entre 180 ° et 230 ° centigrades et assume ainsi une couleur foncée naturelle, sa structure devient plus stable et inattaquable des parasites. La haute technologie devient une fonction de l'écologie. Pour exalter la finition du bois nous en laissons la structure visible, nous ne fermons pas les pores et permettons au bois de continuer à respirer et à vivre. Nous voulons que les objets en bois que nous produisons racontent encore la vie de l'arbre.



WINE



ENTERTAINING



COOKING



TABLE TOP



WINE















Primitivo



Primitivo



Primitivo



Primitivo



Primitivo



Primitivo



Merlot



Chianti





Optimum



Crook







Enoteca



Marea









Ghemme



Grappa



ENTERTAINMENT



Cheese Place



Grand Cheese Place



Caseus



Valais









Wagyu



Fassona



Reggio



Fromager





COOKING



Prosciutto



Prosciutto



Prosciutto



Chef's Top







Arena



Vega





Rialto



Gusto



Hercules



Hercules





Store



Conico



Emilia



Pressum





Depot



Vitto



Clibano



Crispy



TABLETOP



Snow Flake



Pasto



Adamo



Leaf





## COLLECTION 2021

# Pinot

**WF-4**  
Stainless steel satin finishing,  
Genuine solid oak wood  
handle

**WF-4DX**  
Stainless steel mirror finishing,  
Genuine solid wenghé wood  
handle

Lifetime lasting stainless  
steel frame  
Long lever handle, Natural  
precious wood , smooth  
feeling  
Professional screw  
Skilfully engraved detail  
Extra leverage with double  
hinge for long corks  
Highest-quality hand made  
finishing  
Luxury Italian Leather case  
Premium gift box

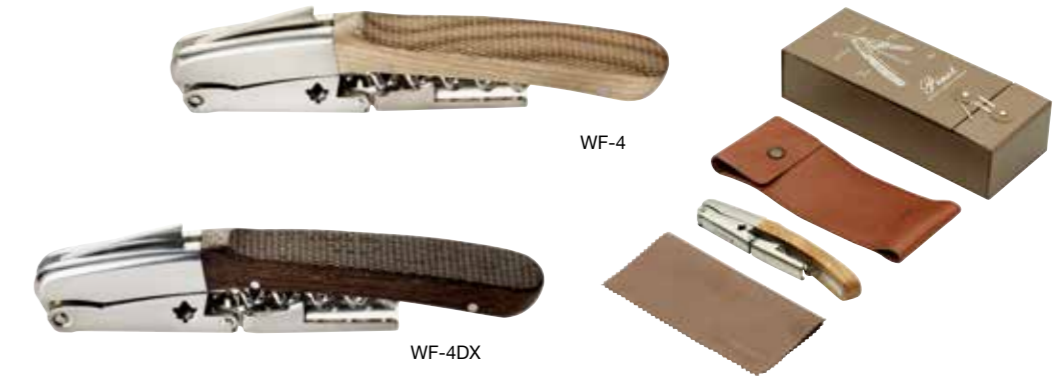
**WF-4**  
Acier inoxydable brossé,  
manche en Rouvre massif

**WF-4DX**  
Acier inoxydable brillant, man-  
che en Wenghé massif

Structure en acier  
inoxydable  
Long levier, manche en  
bois naturel avec sensation  
de douceur  
Mèche professionnelle  
Gravure artistique au dos  
Levier avec deux crans  
d'appui pour bouchons  
longs  
Finition main de haute  
qualité  
Luxueuse étui en cuir Italien  
Boîte cadeau



Registered Design



WF-4

WF-4DX

# Nebbiolo

**WF-2L**  
Stainless steel mirror finishing,  
Light colour Stamina wood

**WF-2D**  
Stainless steel mirror finishing,  
Grey colour Stamina wood

Lifetime lasting stainless  
steel frame  
Long lever handle, Stamina  
wood , smooth feeling  
Professional screw  
Skilfully engraved detail on  
backside  
Extra leverage with double  
hinge for long corks  
Highest-quality hand made  
finishing

**WF-2L**  
Acier inoxydable brillant,  
manche en Stamina clair

**WF-2D**  
Acier inoxydable brillant,  
manche en Stamina gris

Structure en acier inoxy-  
dable  
Long levier, manche en  
Stamina avec sensation de  
douceur  
Mèche professionnelle  
Gravure artistique au dos  
Levier avec deux crans  
d'appui pour bouchons  
longs  
Finition main de haute  
qualité



WF-2L



WF-2D

# Ghemme

Lifetime lasting stainless steel frame  
 Long lever handle, Stamina Wood, smooth feeling  
 Professional screw  
 Skilfully engraved detail  
 Extra leverage with double hinge for long corks  
 Highest-quality hand made finishing

Structure en acier inoxydable  
 Long levier, manche en Stamina avec sensation de douceur  
 Mèche professionnelle  
 Gravure artistique au dos  
 Levier avec deux crans d'appui pour bouchons longs  
 Finition main de haute qualité



Luxury solid wooden box for WF-1HX and WF-1FX  
 Luxueuse boîte cadeau en bois massif pour WF-1HX et WF-1FX

**WF-1**  
 Stainless steel satin finishing, Stamina wood handle

Acier inoxydable brossé, manche en Stamina



**WF-1TX**  
 Stainless steel satin finishing, Mikata handle

Acier inoxydable brossé, manche en Mikata



**WF-1DX**  
 Stainless steel mirror finishing, Stamina wood handle

Acier inoxydable brillant, manche en Stamina



**WF-1HX**  
 Stainless steel mirror finishing, Buffalo horn handle

Acier inoxydable brillant, manche en corne de buffle



**WF-1FX**  
 Stainless steel mirror finishing, Deer horn Handle

Acier inoxydable brillant, manche en corne de cerf



Registered Design

**WF-3**  
 Stainless steel satin finishing, Genuine Solid Natural Oak wood handle

Acier inoxydable brossé, manche en bois de Rouvre massif



**WF-3DX**  
 Stainless steel mirror finishing, Genuine Solid Natural Wenghé wood handle

Acier inoxydable brillant, manche en bois de Wenghé massif



**WF-3BC**  
 Stainless steel mirror finishing, Genuine Solid Wenghé and Oak wood handle

Acier inoxydable brillant, manche en bois de Wenghé et Rouvre massif



**WF-3FX**  
 Stainless steel mirror finishing, Buffalo and Ram horn handle

Acier inoxydable brillant, manche en corne de Buffle et Mouton



# Primitivo

Lifetime lasting stainless steel frame  
 Long lever handle, Natural precious wood, smooth feeling  
 Professional screw  
 Skilfully engraved detail  
 Extra leverage with double hinge for long corks  
 Highest-quality hand made finishing  
 Luxury Italian Leather case  
 Premium gift box

Structure en acier inoxydable  
 Long levier, manche en bois naturel avec sensation de douceur  
 Mèche professionnelle  
 Gravure artistique au dos  
 Levier avec deux crans d'appui pour bouchons longs  
 Finition main de haute qualité  
 Luxueuse étui en cuir Italien  
 Boîte cadeau





## Chianti

**WF-10N**  
Natural beech wood body,  
Chromed metal

Bois de hêtre naturel, métal  
chromé

**WF-10D**  
Dark beech wood body,  
Chromed metal

Bois de hêtre foncé, métal  
chromé

mm 250 x 90  
Inch 10" x 3" ½

Winged Corkscrew  
wine opener  
Solid Beechwood body  
Chromed metal double  
wings for a perfect lever  
Built-in cap lifter  
Wood gift box



Tire-bouchon à oreilles  
Corps en bois de hêtre massif  
Doubles ailes en métal  
chromé pour un levier parfait  
Décapsuleur intégré  
Coffret bois

## Merlot

**WF-9N**  
Natural beech wood body,  
Chromed metal

Bois de hêtre naturel, métal  
chromé

**WF-9D**  
Dark beech wood body,  
Chromed metal

Bois de hêtre foncé, métal  
chromé

mm 180 x 60  
Inch 7" x 2" ½

Winged Corkscrew  
wine opener  
Solid Beechwood body  
Chromed metal double  
wings for a perfect lever  
Built-in cap lifter



WF-9N

WF-9D

Tire-bouchon à oreilles  
Corps en bois de hêtre massif  
Doubles ailes en métal  
chromé pour un levier parfait  
Décapsuleur chromé

## Grappa

**LS-1**  
mm 120x120xh.260  
Inch 4"¾ x 4"¾ x h10"¼

Glass holder in aluminium  
and ash wood with 4  
Liquor glasses  
Non skid feet

Porte verre en aluminium  
et Frêne avec 4 verres à  
liqueur  
Pieds silicone antiglisse



LS-1

## Roero

**WF-5**

Stainless steel  
Stamina wood handle  
Double curved  
Professional screw  
Double lever

Tire-bouchon en acier  
inoxydable  
Manche en Stamina  
Double incurvation  
Mèche professionnelle  
Double Levier



WF-5

## Enoteca

**BS-1**  
Natural Ash wood  
**BS-11**  
Coffee colour Ash wood  
mm 750 x 50  
inch 29" x 2" ½

Solid Ash wood - Suitable  
for 10 bottles  
Handcrafted in Italy  
Screws included for wall  
mounting

Frêne massif naturel -  
Rangement jusqu'à 10  
bouteilles  
Fabriqué à la main en Italie  
Vis de fixation incluses



BS-1



BS-11



## Marea

**WR-2**  
mm 305 x 245 x 255  
Inch 12" ¼ x 9" ¾ x 10" ¼

Bented Oak Bottle rack  
Vertical and horizontal use  
Suitable for 6 bottles

Range bouteilles, Rouvre  
courbé  
Utilisable verticalement ou  
horizontalement  
Jusqu'à 6 bouteilles



WR-2



Registered Design

## Porcino

**MK-1**

Stainless Steel Mushroom  
knife  
Stamina wood handle  
Bird's Beak blade  
Foldable Cleaning brush  
Skillfully engraved back

Brosse à champignon en  
acier inoxydable  
Manche en Stamina  
Lame bec d'oiseau  
Brosse de nettoyage  
repliable  
Gravure artistique au dos



MK-1



Registered Design

# Langhe

## SD-10

Capacity Lt 2,5

Decanter Set complete with  
decanter in lead free blown  
crystal

Oak wood base with hand  
made finishing

Funnel with filter

Decanter drying stand

Cork presentation holder

Luxury wooden crate

Ensemble de carafe avec  
carafe en cristal soufflé  
sans plomb

Base en bois de Rouvre  
avec finition à la main

Entonnoir avec filtre

Support de séchage de la  
carafe

Support de présentation  
pour bouchon

Caisse en bois de luxe



# Château du Goût

## SD-20

Capacity Lt 3

Decanter Set complete with  
decanter in lead free blown  
crystal

Oak wood base with hand  
made finishing

Funnel with filter

Decanter drying stand

Cork presentation holder

Luxury wooden crate

Ensemble de carafe avec  
carafe en cristal soufflé  
sans plomb

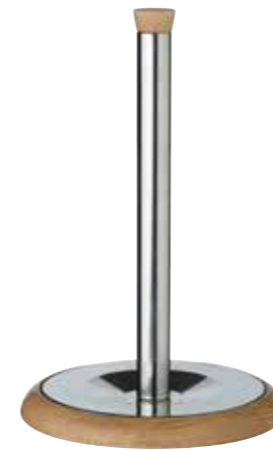
Base en bois de Rouvre  
avec finition à la main

Entonnoir avec filtre

Support de séchage de la  
carafe

Support de présentation  
pour bouchon

Caisse en bois de luxe



# Langhe

**DV-10**  
Capacity Lt 2,5

Decanter in lead free blown crystal  
Cork presentation ring

Carafe à décanter en cristal soufflé sans plomb  
Support de présentation pour bouchon



DV-10

# Château du Goût

**DV-20**  
Capacity Lt 3

Decanter in lead free blown crystal  
Cork presentation ring

Carafe à décanter en cristal soufflé sans plomb  
Support de présentation pour bouchon



DV-20

# Rest 'nd Dry

**DS-10**  
Ø mm 195 h.300  
Ø 7"¾ h.11"¾

Decanter Drying stand  
Oak wood base  
Hand made finishing  
Handcrafted in Italy

Séchoir à carafe  
Base en bois de Rouvre  
Finition à la main  
Fabriqué en Italie



DS-10

# Pedro

**FU-10**

Stainless steel wine funnel with filter  
Oak wood handle

Entonnoir à vin en acier inoxydable avec filtre  
Poignée en bois de Rouvre



FU-10

# Optimum

**SD-1**  
h. mm 230  
Inch mm 9" ¼

Decanter Set complete with decanter

Ash wood base and funnel with filter

Lead free blown glass - Bio finishing

Set à décanter avec Décanter,  
Base en Frêne et Entonnoir inox avec filtre

Verre soufflé sans plomb - Finition avec produits bio



SD-1

# Crook

**SD-2**  
h. mm 275  
Inch 11"

Decanter Set complete with decanter

Ash wood base and funnel with filter

Lead free blown glass - Bio finishing

Set à décanter avec Décanter,  
Base en Frêne et Entonnoir inox avec filtre

Verre soufflé sans plomb - Finition avec produits bio



SD-2

# Memorable

**GS-5 GS-3**

Roero professional Corkscrew

Champagne stopper

Drip Collar

Stainless steel wine pourer

GS-5 with wine saver with 2 silicone stoppers

Tire-bouchon professionnel Roero

Bouchon spécial champagne

Collier d'égouttement

Bec verseur en acier inoxydable GS-5 avec pompe vide d'air et 2 bouchons silicone



GS-3



GS-5

# Degustibus

## WGS-1

h. mm 360, Lt 0,8  
14"¼ , Lt 0,8

Wine Tasting Glass Set with  
2 Magnum tasting leadfree  
blown glasses  
Oak wood/ Aluminium Stand  
Hand made finishing

Set de verres de dégustation  
avec 2 verres de dégustation  
Magnum soufflés sans plomb  
Support en bois de Rouvre  
et aluminium  
Finition à la main



WGS-1



# Grand Cheese Place

## CP-10L

mm 370x280x20  
inch 14"¾x11"¼x1"

## CP-10XL

mm 500x340x40  
inch 20"x13"½x1"½

Oak wood cheese plate  
Marble insert  
Non skid feet  
Hand made finishing  
Handcrafted in Italy

Plateau à fromage en bois  
de Rouvre  
Insert en marbre  
Pieds antidérapants  
Finition à la main  
Fabriqué à la main en Italie



CP-10L

CP-10XL

# Valais

## CS-10A CS-10B

Cheese cutlery set with 2  
Knives and 2 Forks  
Specifically designed for  
Cheese tasting  
Extremely efficient and  
enduringly sharp  
Japanese steel  
Mirror finishing with  
Stamina-Wood handle

Couverts à fromage, 2  
couteaux et 2 fourchettes  
Spécialement conçus pour  
la dégustation de fromages  
Extrêmement efficace avec  
un aiguisage durable  
Acier japonais poli  
Manche en Stamina



CS-10B

CS-10A

# Reggio

## CK-20B

Creamy Cheese Knife,  
Hard Cheese Knife, Soft  
Cheese Knife  
420 Japanese Steel ,  
Skilfully honed by hand  
Stamina wood handles ,  
smooth feeling

Couteau pour fromages à  
pâte crémeuse, Couteau  
pour fromages à pâte dure,  
Couteau pour fromages à  
pâte molle  
Lame en Acier japonais  
420, Affûtage manuel  
Manche en Stamina



CK-20B

# Reggio

## CK-20A

Creamy Cheese Knife,  
Hard Cheese Knife, Soft  
Cheese Knife  
420 Japanese Steel ,  
Skilfully honed by hand  
Stamina wood handles ,  
smooth feeling

Couteau pour fromages à  
pâte crémeuse, Couteau  
pour fromages à pâte dure,  
Couteau pour fromages à  
pâte molle  
Lame en Acier japonais  
420, Affûtage manuel  
Manche en Stamina



CK-20A

# Fromager

## CK-50 CK-50DX

mm 300 x 170 x 40  
Inch 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>

Hard Cheese Knife, Soft  
Cheese Knife, Semi-hard  
Cheese Knife  
420 Japanese Steel Fully  
Forged, Skilfully honed  
by hand  
Stamina wood handle  
Skilfully engraved back  
Luxury solid wooden box

Couteau pour fromages à  
pâte dure, Couteau pour  
fromages à pâte molle,  
Couteau pour fromages à  
pâte semi-dure  
Lame forgée, Acier japonais  
420, Affûtage manuel  
Manche en Stamina  
Gravure artistique au dos  
Luxueuse boîte cadeau en  
bois massif



CK-50



CK-50DX

# Lattevivo

## CK-10B CK-10A

Creamy Cheese Knife,  
Hard Cheese Knife, Soft  
Cheese Knife  
420 Japanese Steel ,  
Skilfully honed by hand  
Stamina wood handle

Couteau pour fromages à  
pâte crémeuse, Couteau  
pour fromages à pâte dure,  
Couteau pour fromages à  
pâte molle  
Lame en Acier japonais  
420, Affûtage manuel  
Manche en Stamina



CK-10B



CK-10A

# Polo

## CK-3M

mm 250 x 170 x 50  
Inch 10" x 6" <sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 2"

Speciality cheese knives,  
designed for Cheese lovers  
420 Japanese steel,  
honed by hand  
Luxury solid wooden box  
Water resistant, hand wash  
recommended

Couteaux à fromage  
spéciaux, conçus pour les  
amateurs du fromage  
Acier Japonais, poli à la main  
Luxueuse boîte cadeau en  
bois massif  
Résistant à l'Eau, lavage à la  
main recommandé



CK-3M

# Caseus

## CK-40A CK-40B

Cheese knives set 3 Pcs,  
Hard Cheese knife, Soft  
cheese knife, Creamy  
cheese knife  
Japanese Steel Fully forged  
Skilfully honed by hand  
Stamina wood handle

Set fromage avec :  
Couteau pour fromages à  
pâte dure, Couteau pour  
fromages à pâte molle,  
Couteau pour fromages à  
pâte crémeuse  
Lame forgée en Acier  
japonais  
Affûtage manuel  
Manche en Stamina



CK-40B



CK-40A

# Angus

SK-20

Set of 4 steak knives .  
Specifically designed  
for steak

Extremely efficient and  
enduringly sharp

Skilfully engraved back

Japanese steel blade,  
mirror finishing with  
Stamina Wood handle

Water resistant, hand wash  
recommended

Available also in Luxury  
solid wooden box

Set de 4 couteaux à steak,  
spécialement conçus pour  
la viande

Extrêmement efficace avec  
un aiguisage durable

Gravure artistique au dos

Acier japonais poli, manche  
en Stamina

Résistant à l'eau, lavage à la  
main recommandé

Disponibile aussi avec  
Luxueuse boîte cadeau en  
bois massif



SK-20



SK-20DX

Available also in Luxury solid  
wooden box

Disponibile aussi avec Luxueuse  
boîte cadeau en bois massif

# Porterhouse

SK-7A SK-7B

Set of 4 Steak knives,  
Specifically designed for  
Steak

Extremely efficient and  
enduringly sharp

Japanese steel blade,  
mirror finishing with  
Stamina Wood handle

Set de 4 couteaux à steak,  
spécialement conçus pour  
la viande

Extrêmement efficace avec  
un aiguisage durable

Lame en acier japonais poli,  
manche en Stamina



SK-7A



SK-7B

# Wagyu

SK-11

Set of 4 steak knives .  
Specifically designed  
for steak

Extremely efficient and  
enduringly sharp

Skilfully engraved back

Japanese steel blade, mirror  
finishing with  
Stamina Wood handle

Luxury solid wooden box

Set de 4 couteaux à steak,  
spécialement conçus pour  
la viande

Extrêmement efficace avec  
un aiguisage durable

Gravure artistique au dos

Acier japonais poli, manche  
en Stamina

Luxueuse boîte cadeau en  
bois massif



SK-11

# Fassona

SK-5

Set of 4 steak knives .  
Specifically designed  
for steak

Extremely efficient and  
enduringly sharp

Skilfully engraved back

Mirror finishing with  
Stamina Wood handle

Hand wash recommended

Set de 4 couteaux à steak,  
spécialement conçus pour  
la viande

Extrêmement efficace avec  
un aiguisage durable

Gravure artistique au dos

Acier poli, manche en  
Stamina

Lavage à la main  
recommandé



SK-5

# Napoli

PK-10A PK-10B

Set of 4 Pizza knives ,  
Specifically designed for  
Pizza

Extremely efficient and  
enduringly sharp

Mirror finishing with  
Stamina-Wood handle

Set de 4 couteaux à pizza,  
Spécialement conçu pour  
la pizza

Extrêmement efficace avec  
un aiguisage durable

Acier poli, manche en  
Stamina



PK-10A



PK-10B

## Chef's Place

### TH-L

mm 370 X 280 X 40  
Inch 14" ¾ x 11" ¼ x 1" ½

### TH-XL

mm 450 X 300 X 40  
Inch 18" x 12" x 1" ½

### TH-XXL

mm 540 X 340 X 40  
Inch 21" ¼ x 13" ½ x 1" ½



Chopping block in natural beech wood,  
Handcrafted in Italy  
Hand made bio Finishing  
Non skid feet

Bloc de boucher en Hêtre naturel,  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main avec produits bio  
Pieds antiglisse

## Arena

### RC-L

mm 370 x 280 x 40  
Inch 14" ¾ x 11" ¼ x 1" ½

### RC-XL

mm 450 x 300 x 40  
Inch 18" x 12" x 1" ½

### RC-XXL

mm 500 x 340 x 40  
Inch 20" x 13" ½ x 1" ½



Chopping block in natural Oak wood,  
Handcrafted in Italy  
Hand made bio Finishing  
Non skid feet

Bloc de boucher en Rouvre naturel,  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main avec produits bio  
Pieds antiglisse

## Chef's Top

### GB-1K

mm 600 X 500 X 40 / 70  
Inch 23"½ x 20" x 1" ½ / 2"¾



Long Grain Oak work top  
Handcrafted in Italy  
Double face reversable  
Hand made bio finishing

Planche de travail en Rouvre  
Fabriqué à la main en Italie  
Double face  
Finition à la main avec produits bio

## Chef's Top

### GB-1W

mm 600 X 500 X 40 / 70  
Inch 23"½ x 20" x 1"½ / 2"¾



Long grain Walnut work top  
Handcrafted in Italy  
Double face reversable  
Hand made bio finishing

Planche de travail en Noyer  
Fabriqué à la main en Italie  
Double face  
Finition à la main avec produits bio

## Gourmand

### WB-L

mm 500 X 500 X 40  
Inch 20" x 20" x 1" ½



WB-L

Natural walnut Professional Worktop  
Handcrafted in Italy  
Hand made bio Finishing  
Drip Groove. Non skid feet

Planche de travail en Noyer naturel  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main avec produits bio  
Rigole ramasse jus. Pieds antiglisse

## Grand Gourmand

### WB-XL

mm 750 X 500 X 40  
Inch 29" ½ x 20" x 1" ½



WB-XL

Natural walnut Professional Worktop  
Handcrafted in Italy  
Hand made bio Finishing  
Drip Groove. Non skid feet

Planche de travail en Noyer naturel  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main avec produits bio  
Rigole ramasse jus. Pieds antiglisse

## Rialto

### AT-M

mm 320 x 240 x 22  
Inch 12" ¾ x 9" ½ x 1"

### AT-L

mm 370 x 280 x 22  
Inch 14" ¾ x 11" ¼ x 1"

### AT-XL

mm 450 x 300 x 22  
Inch 18" x 12" x 1"

### AT-XXL

mm 500 x 340 x 22  
Inch 20" x 13" ½ x 1"



Thermo wood cutting board  
Handcrafted in Italy  
Hand made Finishing  
Drip Groove

Planche à découper en Thermo Bois,  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main  
Rigole ramasse jus

## Dondola

### RK-10

mm 150 x 105  
Inch 6" x 4" ¼



Registered Design

RK-10

Extra sharp blades Rocker knife  
Ash wood handle  
Provided with designed holder

Berceuse Affûtage parfait,  
Manche en Frêne  
Fourni avec support conçu

# Prosciutto

## CN-L

mm 500 X 230 X 32  
Inch 20" x 9" x 1" ¼

## CN-XXL

mm 600 X 300 X 32  
Inch 23" ½ x 12" x 1" ¼

Natural Beechwood cutting board  
Handcrafted in Italy  
Hand made Finishing Treatment

Planche à découper en Hêtre naturel,  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main



CN-L

CN-XXL

Registered Design



# Prosciutto

## CT-L

mm 500 X 230 X 32  
Inch 20" x 9" x 1" ¼

## CT-XXL

mm 600 X 300 X 32  
Inch 23" ½ x 12" x 1" ¼

Thermo wood cutting board  
Handcrafted in Italy  
Hand made Finishing treatment

Planche à découper en Thermo Bois,  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main



CT-L

CT-XXL

Registered Design



# Vega

## W-L

mm 400 X 400 X 30  
Inch 15" ½ x 15" ½ x 1" ¼

## VV-XL

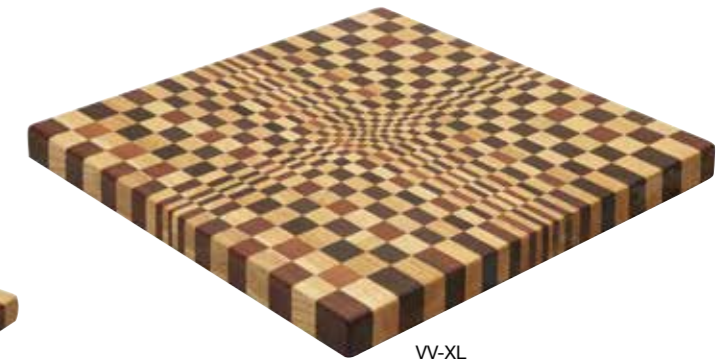
mm 500 X 500 X 40  
Inch 20" x 20" x 1" ½

Chopping block in natural Oak and Thermo wood  
Hand made bio Finishing  
Non skid feet

Bloc de boucher en Rouvre naturel et Thermo Bois  
Finition à la main avec produits bio  
Pieds antiglisse



W-L



VV-XL

# Prosciutto

## CN-XL CT-XL

mm 600 X 180 X 32  
Inch 23" ½ x 7" x 1" ¼

Natural Beechwood and Thermo wood cutting board  
Handcrafted in Italy  
Hand made Finishing Treatment

Planche à découper en Hêtre naturel et Thermo Bois,  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main



CN-XL

CT-XL

Registered Design



# Kobe

## TB-70

mm 300 x 200 x 50  
Inch 12" x 8" x 2"

Side Compressed Natural Bamboo Sushi Set  
Ceramic bowls for Soy Sauce and Wasabi  
Bamboo chopsticks included

Set à Sushi Bambou massif naturel  
Bols céramiques pour soja et wasabi  
Baguettes bambou incluses



TB-70

# Charapita

## PL-L PD-L

Ø mm 55 h.250  
Ø 2"¼ h.10"

## PL-XL PD-XL

Ø mm 65 h.400  
Ø 2"½ h.15"¼

Beech wood pepper and salt mill  
Adjustable Coarseness  
Ceramic grinder for salt and for pepper  
Hand made finishing

Moulin à poivre et à sel en bois de hêtre  
Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture  
Finition à la main



PD-L



PL-L



PD-XL



PL-XL



# Hercules

**SPN-XXL SPT-XXL**  
ø mm 75 h 500  
ø Inch 3" h 20"

Ashwood Pepper and salt mill  
Handcrafted in Italy  
Adjustable Coarseness  
Ceramic grinder, for salt and for pepper  
Hand made finishing

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel  
Fabriqué à la main en Italie  
Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture  
Finition à la main



SPN-XXL

SPT-XXL



Registered Design

# Hercules

**SPN-L SPT-L**  
ø mm 75 h 285  
ø Inch 3" h 11" ¼

Ashwood Pepper and salt mill  
Handcrafted in Italy  
Adjustable Coarseness  
Ceramic grinder, for salt and for pepper  
Hand made finishing

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel  
Fabriqué à la main en Italie  
Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture  
Finition à la main



SPN-L

SPT-L



Registered Design

# Emilia

**CG-L**  
ø mm 130 h 300  
ø Inch 5" ¼ h 12"

Triple function, stainless steel blade  
Ashwood handle, bio finishing  
Non slip base

Lame à triple fonction, acier Inoxydable  
Manche en Frêne, finition à la main avec produits bio  
Base antidérapante



CG-L

# Portofino

**OG-L**  
mm 160 x 125 x h. mm 275  
Inch 6" ½ x 5" x h. 11"

Quadruple function, stainless steel blade  
Ashwood handle, bio finishing  
Non slip base

Lame à Quadruple fonction, Acier Inoxydable  
Manche en Frêne, finition à la main avec produits bio  
Base antidérapante



OG-L

# Hercules

**SPN-S SPT-S**  
ø mm 60 h 115  
ø Inch 2"½ h 4" ½

Ashwood Pepper and salt mill  
Handcrafted in Italy  
Adjustable Coarseness  
Ceramic grinder, for salt and for pepper  
Hand made finishing

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel  
Fabriqué à la main en Italie  
Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture  
Finition à la main



SPN-S

SPT-S



Registered Design

# Gusto

**PM-S PM-M PM-L**

Natural ashwood  
Peppermill/Saltmill  
Handfinished with bio products  
Adjustable Ceramic grinder, for salt and for pepper  
Handcrafted in Italy

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel  
Finition à la main avec produits bio  
Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture  
Fabriqué à la main en Italie



PM-S

PM-M

PM-L

ø mm 54 x h. 175  
ø Inch 2" ¼ x h. 7

ø mm 54 x h. 215  
ø Inch 2" ¼ x h. 8" ½

ø mm 54 x h. 255  
ø Inch 2" ¼ x h. 10" ¼

# Store

**TH-1**  
ø mm 152 Inch 6"  
h mm 165 Inch 6" ½

**TH-2**  
ø mm 152 Inch 6"  
h mm 165 Inch 6" ½  
Complete with 6 utensils  
Complet avec 6 Ustensiles

Tools holder made of wood fiber with insert in light ashwood  
Porte-Ustensiles en fibre de bois avec insert en frêne clair



TH-1

TH-2

# Conico

**GC-10**  
ø mm 115 h 285  
ø Inch 4" ½ h 11" ½

**GC-20**  
ø mm 140 h 350  
ø Inch 5" ½ h 14"

Triple function Blade, Stainless steel 18/10  
Solid Ash wood  
Handcrafted in Italy  
Hand finished  
Removable handle, wood utility bowl  
Bio finishing



GC-10

GC-20

Lame triple fonction, Inox 18/10  
Frêne massif, Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main avec produits bio  
Manche amovible, Réceptacle bol

# Pressum

**MM-1**  
Ø mm 160 h.80  
Ø 6"½ h.3"¼

Ceramic Mortar, pestel in oak wood, Hand made finishing treatment

Mortier en céramique, pilon en bois de Rouvre, Finition à la main



MM-1

# Depot

**BB-30 BB-31**  
mm 350 x 200 x 150  
inch 14" x 8" x 6"

Bread Bin in wood fiber with oak wood cutting board  
Handcrafted in Italy  
Cutting board can also be used as a bread board  
Hand made finishing

Boîte à pain en fibre de Bois et Planche à découper en Rouvre  
Fabriqué à la main en Italie  
La planche à découper peut être utilisée aussi comme planche pain  
Finition à la main



BB-30

BB-31

# Clibano

**BB-90W BB-90K**  
mm 400 x 205 x 175  
Inch 15" ¾ x 8" x 6" ¾

Metal Bread bin  
Bented wood lid  
Handmade finishing

Boîte à pain en métal  
Couvercle en bois courbé  
Finition à la main



BB-90K

BB-90W

# Pasto

**TR-20**  
maple  
Érable  
**TR-21**  
walnut  
Noyer

mm 460 x 340 x 15  
Inch 18" ½ x 13" ½ x ½

Dinner tray in curved Maple or Walnut

Plateau à Dîner en érable ou noyer courbé



TR-20

TR-21

# Garni

**TR-10**  
maple  
Érable  
**TR-11**  
walnut  
Noyer

mm 360 x 280 x 15  
Inch 14" ½ x 11" ½ x ½

Breakfast tray in curved Maple or Walnut

Plateau à petit déjeuner en érable ou noyer courbé



TR-10

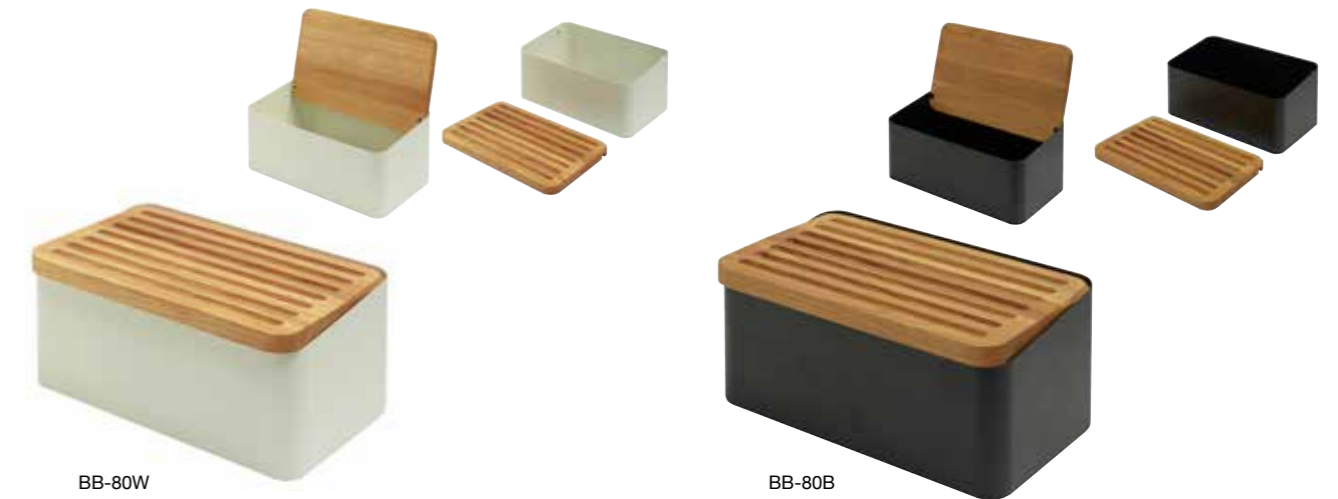
TR-11

# Crispy

**BB-80W BB-80B**  
mm 350 x 210 x 155  
Inch 13" ½ x 8" ¼ x 6"

Metal Breadbin, white and black body  
Removable oak bread board  
Handmade finishing

Boîte à pain en métal, corps blanc et noir  
Planche à pain en Rouvre amovible  
Finition à la main



BB-80W

BB-80B

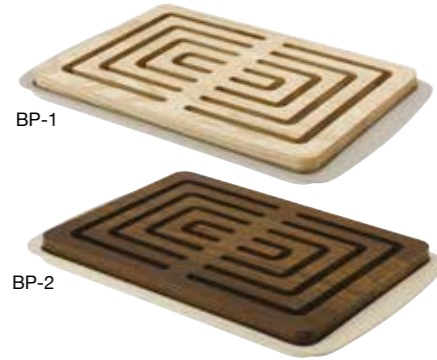
# Vitto

**BP-1 BP-2**  
mm 360 x 238 x 35  
Inch 14" ½ x 9" ½ x 1" ½

Bread Cutting board Light  
Ashwood / Dark Thermo  
ashwood

Handcrafted in Italy  
With crumb tray in Wood  
fiber  
Hand made finishing

Planche à pain en Frêne  
clair / Thermo-Frêne foncé  
Avec plateau ramasse-  
miettes en fibre de Bois  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition à la main

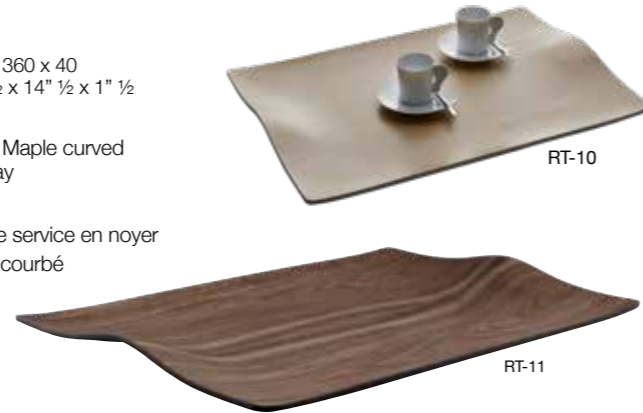


# Vivanda

**RT-10**  
maple  
Érable  
**RT-11**  
walnut  
Noyer  
mm 510 x 360 x 40  
Inch 20" ½ x 14" ½ x 1" ½

Walnut or Maple curved  
serving tray

Plateau de service en noyer  
ou érable courbé



# Adamo

**FT-10**  
maple  
Érable  
**FT-11**  
walnut  
Noyer  
mm 405 x 410  
Inch 16" ¼ x 16" ½

Serving tray  
Tridimensional engraving  
Hand made finishing

Plateau de service  
Gravure tridimensionnelle  
Finition brossée à la main



# Leaf

**LT-10**  
maple  
Érable  
**LT-11**  
walnut  
Noyer

mm 330 x 195  
Inch 13" ¼ x 7" ¾

Serving tray  
Tridimensional engraving  
Hand made finishing

Plateau de service en  
Érable ou Noyer  
Gravure tridimensionnelle  
Finition brossée à la main



# Leaf

**LT-20**  
maple  
Érable  
**LT-21**  
walnut  
Noyer

mm 445 x 250  
Inch 17" ¾ x 10"

Serving tray  
Tridimensional engraving  
Hand made finishing

Plateau de service en  
Érable ou Noyer  
Gravure tridimensionnelle  
Finition brossée à la main



# Down

**UP-1**  
mm 150 x 60  
(open ø mm 250)  
Inch 6" x 2" ½  
(open ø Inch 10")

Thermo ash wood Trivet  
Handcrafted in Italy  
Bio finishing

Dessous de Plat en Thermo  
Frêne  
Fabriqué à la main en Italie  
Finition avec produits bio



# Snow Flake

**FB-10T**  
mm 325 x h.160  
Inch 13" x 6" ½

Fruitbasket made of stain-  
less steel  
Handcrafted in Italy  
Thermo ash wood base

Coupe à fruits en acier  
Inoxydable  
Fabriqué à la main en Italie  
Base en Thermo Frêne

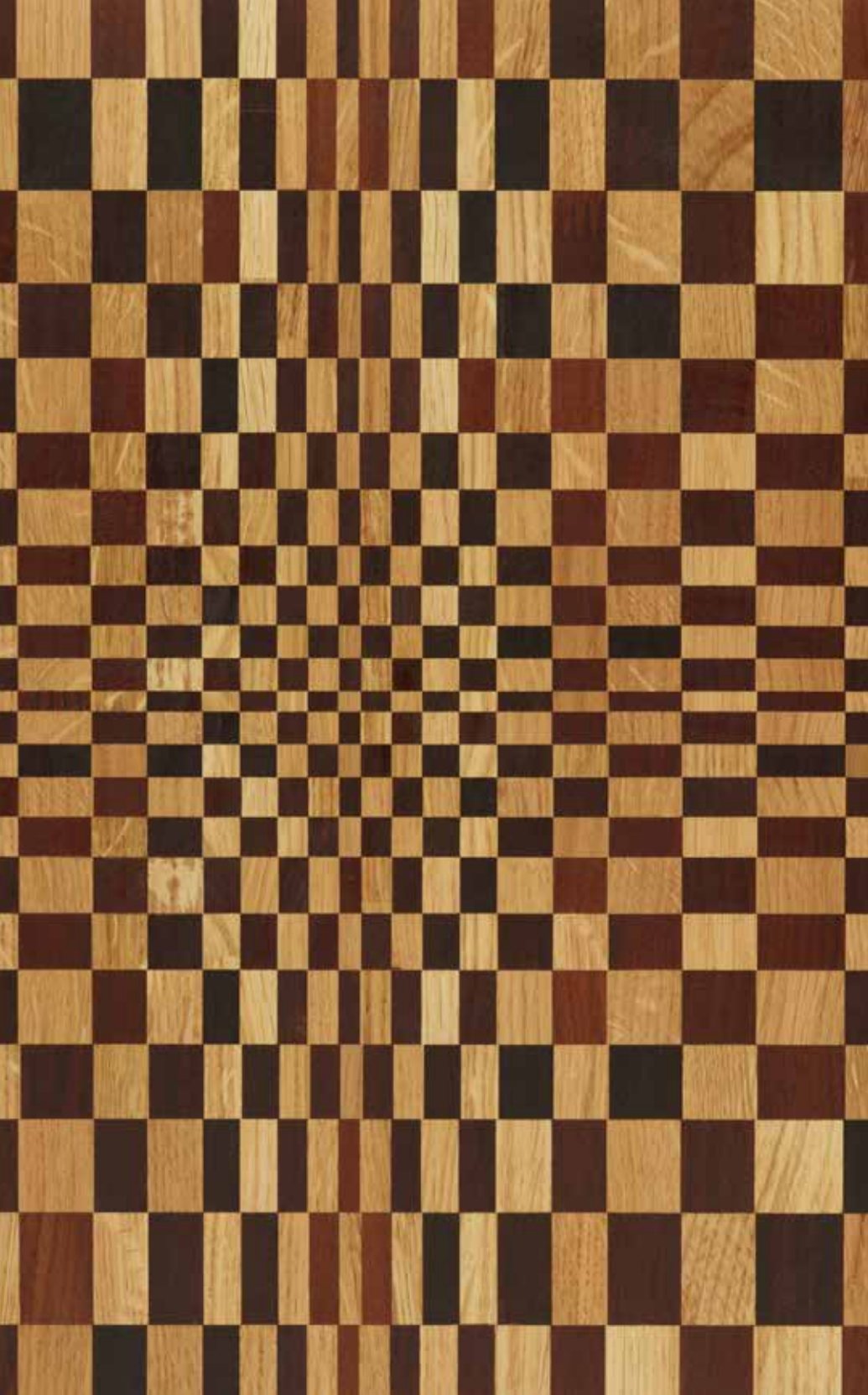


## Care and maintenance

All solid wood products are not dishwasher safe.  
Wooden products are sensitive to heat, avoid exposure to direct sunlight or halogen light. Do not leave a solid wood product dipped in water it could warp.  
For cleaning use a wet cloth and dry it immediately after.  
Never forget that wood is a piece of Nature that deserves care and love.

## Utilisation et entretien

L'usage du lave-vaisselle n'est pas conseillé pour les produits en bois, n'approchez jamais un objet en bois massif d'une source de chaleur, ne l'exposez pas aux rayons du soleil ou près d'une lumière halogène. Ne le laissez pas dans l'eau: il pourrait se déformer. Pour le nettoyage employez un linge humide et après essuyez la pièce immédiatement. N'oubliez jamais que le bois est un morceau de nature qui mérite pourtant soin et amour.



Legnoart srl via Repubblica, 36 28887 OMEGNA (VB) ITALY  
Tel. +39 0323 866245 info@legnoart.it www.legnoart.com