



ALESSI

HOTEL & RESTAURANT

ALESSI

HOTEL & RESTAURANT

Indice / Index

- 06 / Table
- 50 / Collaborations
- 54 / Buffet
- 60 / Breakfast
- 76 / Bar & Wines
- 91 / Accessories
- 106 / Bathroom
- 108 / Pets



La produzione alberghiera.

Hotel & restaurant range.



Il nonno Giovanni era un abile tornitore di lastra. Nel 1921 acquistò un terreno a Omegna e fondò la Alessi, cominciando a creare artigianalmente oggetti per la tavola e per la casa in rame, ottone e alpacca, poi nichelati, cromati o argentati. Il nonno aveva una vera ossessione per la qualità e per il lavoro ben fatto: la sua produzione divenne subito conosciuta per la grande cura esecutiva e per la perfetta finitura. Il design, nel significato che diamo oggi a questa parola, fa la sua comparsa con mio padre Carlo. A lui si deve la maggior parte degli oggetti entrati in catalogo tra la metà degli anni trenta e il 1945, anno di presentazione del suo ultimo progetto: la serie da tè e caffè Bombé, un archetipo della prima epoca del design italiano. Lo zio Ettore, più giovane di undici anni, affianca mio padre dal 1945. A capo dell'ufficio tecnico, nel 1955 ha aperto la Alessi alla collaborazione con designer esterni, dando vita a diverse serie di oggetti, in particolare per il settore

delle forniture alberghiere, parecchi dei quali ancora con successo in catalogo. Ad esempio, il servizio per comunità impostato intorno alla caffettiera 101, si compone di ventotto diversi oggetti ed è il più professionale e diffuso nella storia dell'azienda. Il Portaagrumi a filo e i Piatti da portata sono una tipologia ricorrente nei cataloghi Alessi. Del classico piatto ovale 110 erano in produzione ben 8 misure, dai 25 centimetri della più piccola fino ai 75 centimetri della più grande.

La serie "A401", risponde al nostro desiderio di rinnovare il ruolo di peso nel settore delle comunità, nell'alberghiero. Nel progetto abbiamo messo a frutto tutta la nostra esperienza su questa tipologia: il becco che taglia la goccia; il manico ergonomico; l'impilabilità; l'apertura del coperchio a 180° in modo di posizionarla sulla scolatoio sono tutti dettagli che ne fanno un prodotto davvero professionale.



Grandpa Giovanni was a talented sheet-metal worker. In 1921 he bought a plot of land at Omegna and founded Alessi. He started handmaking objects for the table and for the home in copper, brass and nickel silver, which were then either nickel-, chrome- or silver-plated. Grandpa was a real stickler for quality and for well-done work: the things he made quickly won acclaim for their workmanship and perfect finish. Design, as we understand the word today, first made its appearance with my father, Carlo.

He was responsible for most of the objects made between the mid-thirties and 1945, the year he launched his last project, that archetype of early Italian design, called the Bombé tea and coffee sets.

Uncle Ettore, eleven years younger than his brother, joined my father in 1945.

As head of the technical department, in 1955 he opened Alessi up to collaboration with external designers, producing several ranges of objects, particularly for the catering trade, many of which are still big sellers.

As an example, the community service designed around the 101 coffee pot, numbers twenty-eight different objects, and is the most professional and most popular line in the company's history.

The wire citrus basket, and the serving dishes are a veritable "industrial standard".

The classic oval 110 dish was produced in eight sizes, from the smallest of 25 cm to the largest, which was 75 cm.

The "A401" series, fulfils our desire to reassume an important role in the private sector and hotel spheres. We used all our experience with this type of product in this project: the drip-proof spout, the ergonomic handle, its stackability, and the 180° cover opening so that it can be placed on the draining rack; these are all details that truly make this a professional product.

ALBERTO ALESSI

H & R

ALESSI

2 / 3





Table.

H & R

ALESSI

6/7



MW02 Dressed
Design Marcel Wanders

Servizio di bicchieri.
Glass set.
Service de verres.
Gläserset.

MW01 Dressed
Design Marcel Wanders

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.

MW03 Dressed
Design Marcel Wanders

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



SG53 Mami
Design Stefano Giovannoni

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.

SG52 Mami
Design Stefano Giovannoni

Servizio di bicchieri.
Glass set.
Service de verres.
Gläserset.

SG38 Mami
Design Stefano Giovannoni

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



AJM28 PlateBowlCup
Design Jasper Morrison

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.

AJM29 Glass Family
Design Jasper Morrison

Servizio di bicchieri.
Glass set.
Service de verres.
Gläserset.

IS02 Collo-alto
Design Inga Sempé

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.







REB01 Ovale
Design Ronan & Erwan Bouroullec

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.



DC03 Tonale
Design David Chipperfield

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.



FM10 Colombina collection
Design Doriana e
Massimiliano Fuksas

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.



AGV31 Acquerello
Design Guido Venturini

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.



T105 KU
Design Toyo Ito

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.



AGV29 All-Time
Design Guido Venturini

Servizio di piatti.
Tableware.
Service d'assiettes.
Tellerset.



SG119 Mami
Design Stefano Giovannoni

Servizio di bicchieri.
Glass set.
Service de verres.
Gläser set.

SG119/1S2
Design Stefano Giovannoni

Set di due bicchieri per vini bianchi.
Set of 2 glasses for white wines.
Set de deux verres à vin blanc.
Set bestehend aus 2 Weißweingläser.

ø cm 9 – cl 45 – H cm 22
ø 3 ½" – 15 ¾ oz – H 8 ¾"

SG119/0S2
Design Stefano Giovannoni

Set di due bicchieri per vini rossi.
Set of 2 glasses for red wine.
Set of 2 glasses à vin rouge.
Set bestehend aus 2 Rotweingläser.

ø cm 11 – cl 65 – H cm 22
ø 4 ¼" – 23 oz – H 8 ¾"

SG119/9S2
Design Stefano Giovannoni

Set di due bicchieri per spumanti e champagne.
Set of 2 champagne flutes.
Set de deux flûtes à champagne.
Set bestehend aus 2 Sektflöten.

ø cm 6 – cl 25 – H cm 22
ø 2 ¼" – 8 ¾ oz – H 8 ¾"



SG119/3S2**Design Stefano Giovannoni**

Set di due bicchieri per long drink.
Set of 2 long drink tumblers.
Set de deux verres à long drink.
Set bestehend aus 2 Longdrink-Gläser.

∅ cm 9 – cl 50 – H cm 11
∅ 3 ½" – 17 ¾ oz – H 4 ¼"

SG119/4000**Design Stefano Giovannoni**

Decanter. Decanter.
Carafe à décanter. Dekanter.

∅ cm 21 – cl 75 – H cm 22
∅ 8 ¼" – 26 ½ oz – H 8 ¾"

SG119/41S2**Design Stefano Giovannoni**

Set di due bicchieri per acqua.
Set of 2 water tumblers.
Set de deux verres à eau.
Set bestehend aus 2 Wassergläs.

∅ cm 8 – cl 30 – H cm 8
∅ 3 ¼" – 10 ½ oz – H 3 ¼"



LC01 Sitges
Design Lluís Clotet

Sottopiatto. Placemat.
Sous-assiette. Platzteller.

ø cm 33 / ø 13"

MW06 Dressed
Design Marcel Wanders

Sottopiatto. Placemat.
Sous-assiette. Platzteller.

ø cm 33 / ø 13"

5100
Design Ettore Sottsass

Sottopiatto. Placemat.
Sous-assiette. Platzteller.

ø cm 30 / ø 11 3/4"

SG43
Design Stefano Giovannoni

Sottopiatto. Placemat.
Sous-assiette. Platzteller.

ø cm 33 / ø 13"



LC01



MW06

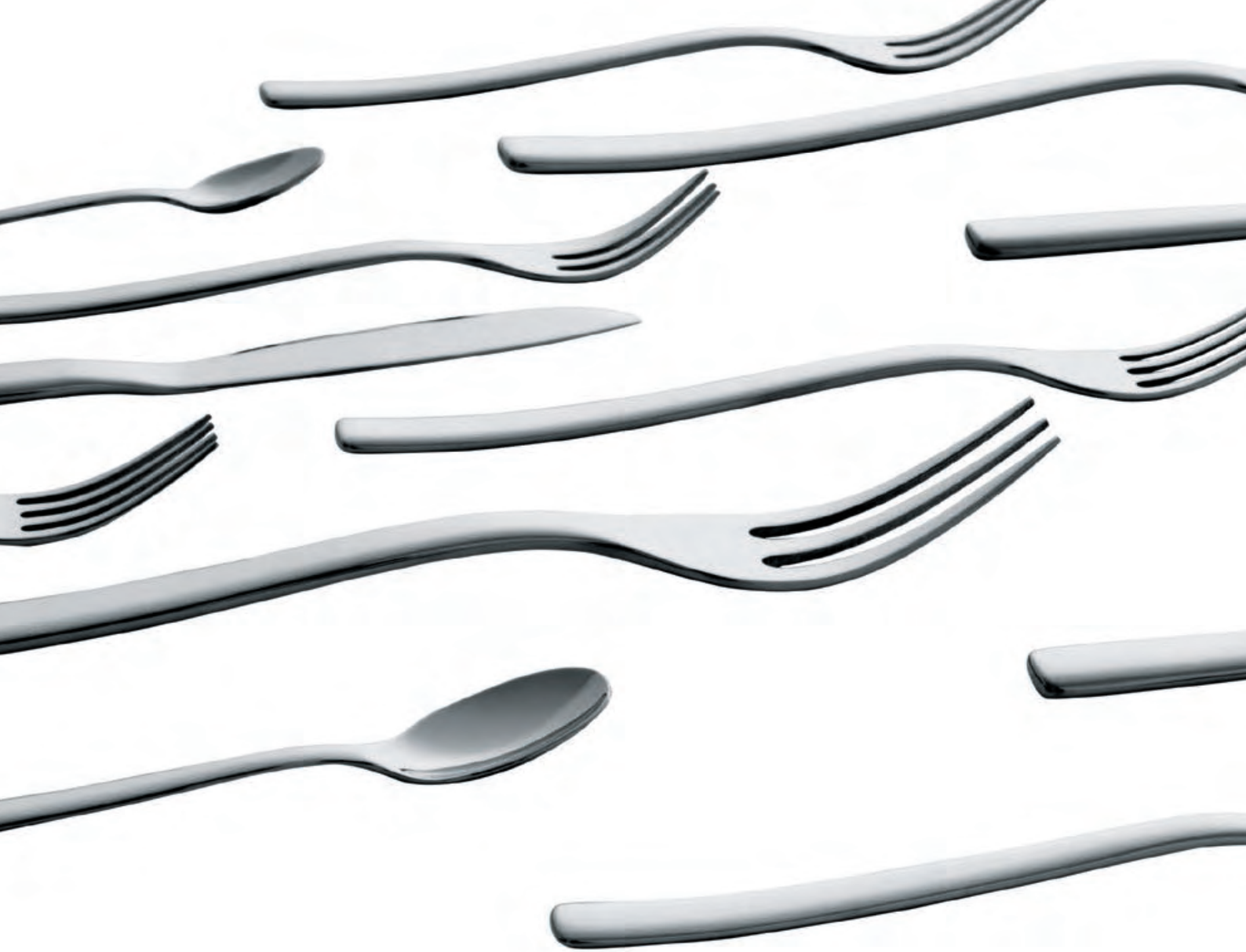


5100



SG43





Le posate nella storia Alessi.

La tradizione legata a questa tipologia, nella storia di Alessi, inizia con la produzione di posate da servizio. A partire dagli anni '20, come rileva Alessandro Mendini nel libro "Paesaggio casalingo", assistiamo a un "denso susseguirsi di articoli artigianali per caffè e the, tavola, bar, cucina, in funzione di richieste spesso molto particolari". Oggetti dalle tipologie estremamente diversificate e specializzate – come pale per torta, posatine sofisticate per ossobuco, per confetti, per mescolare bibite – molte delle quali appaiono oggi segni di un mondo di rituali e regole di convivenza che non esiste più. Oggetti della memoria il cui valore documentale spesso supera quello estetico e che ancora permangono nell'immaginario di alcune generazioni di italiani.

La presenza di posate da servizio, sebbene con una leggera inflessione quanto a diversificazione tipologica, si mantiene costante nei cataloghi Alessi. Negli anni

'70 incontriamo per la prima volta delle posate da servizio "d'autore", disegnate da Franco Sargiani ed Eija Helander dopo un complicato processo di sviluppo: forchettone, pala per torta, coltelli per formaggi, per arrostiti e per salumi.

Il 1982 è l'anno che in cui è presentato il primo servizio di posate per la tavola: "Dry", disegnato da Achille Castiglioni, con la sua forma a parallelepipedo regolare inaudita ma molto pratica nell'uso. Questo progetto è stato vincitore del XIV° Premio Compasso d'Oro nel 1983 ed è presente nelle collezioni di molti musei in tutto il mondo. Il nostro secondo modello è stato "Nuovo Milano" di Ettore Sottsass e ha visto la luce nel 1987. L'autore ha voluto che queste posate fossero "levigate come un sasso del mare", dalla forma morbida e arrotondata. Il servizio "Nuovo Milano" è vincitore del XV° Compasso d'Oro, nel 1989.

Anno dopo anno il catalogo si è arricchito di nuovi progetti, uno diverso dall'altro, ognuno con il proprio approccio formale, ad opera dei più noti autori del design internazionale.



Tableware in the history of Alessi.

The tradition of flatware in Alessi's history begins with the manufacture of table cutlery. Starting with the 20's, as Alessandro Mendini points out in the book "Paesaggio casalingo", we witness a "hectic succession of crafted articles for coffee and tea, the dinner table, bars and the home kitchen, that cater to an often odd demand". A whole and broad variety of specialized items – like cake servers, sophisticated cutleries for veal shanks, for sugared almonds and to mix beverages – many of which now appear as symbols of a world of social rituals and rules that no longer exist. Objects to treasure whose book value often surpasses their aesthetic appeal and which continue to live on in the collective consciousness of some generations of Italians.

Table cutlery, though in lesser number, continue to be featured in Alessi catalogues. In the 70's for the first time we encounter "designer" silverware authored by Franco

Sargiani and Eija Helander, after a complex process of development: salad fork, cake slice, knives for cheese, roast and cold cuts. 1982 is the year in which Alessi presented the first table cutlery: Dry, designed by Achille Castiglioni, with its perfect rhomboid shape, unusual but very handy to use. The project won the 14th Compasso d'Oro award in 1983 and is featured in the collections of many museums throughout the world. Our second model was "Nuovo Milano" by Ettore Sottsass and saw the light in 1987. Its author wanted this tableware to be "smooth as an ocean rock", with a soft and rounded shape. The "Nuovo Milano" table cutlery won the 15th Compasso d'Oro in 1989.

Year after year the catalogue has been enriched with new projects, one different from the other, each one with its own formal approach, and all created by the most famous international designers.

REB09 Ovale **Design Ronan & Erwan Bouroullec**

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.

H & R

ALESSI

18 / 19

5180 Nuovo Milano
Design Ettore Sottsass

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.





H & R

ALESSI

20 / 21

LCD01 Caccia
Design Luigi Caccia Dominioni,
Livio e Pier Giacomo Castiglioni

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



H & R

ALESSI

22 / 23

DC05 Santiago
Design David Chipperfield

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



MW03 Dressed
Design Marcel Wanders

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



REB09 Ovale
Design Ronan & Erwan Bouroullec

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



JH01 Rundes Modell
Design Josef Hoffmann

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



T104 MU
Design Toyo Ito

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.







WA10 eat.it
Design Wiel Arets

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



FM06 Colombina collection
Design Doriana e
Massimiliano Fuksas

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



SG38 Mami
Design Stefano Giovannoni

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



4180 Dry
Design Achille Castiglioni

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.



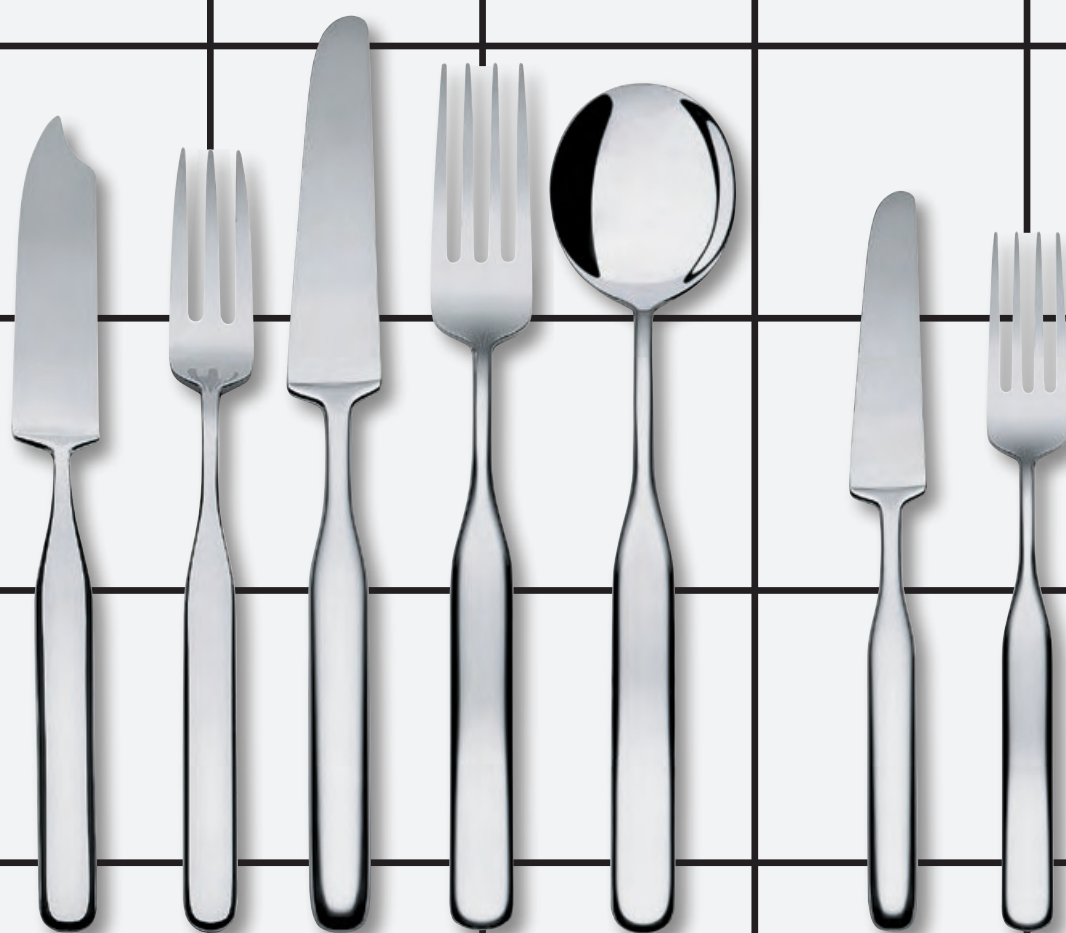
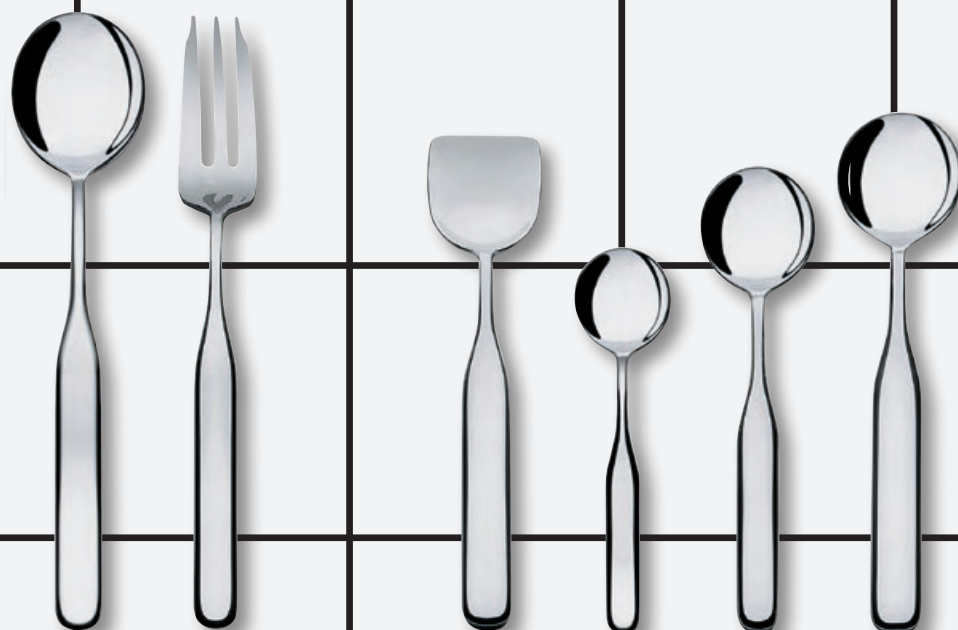




IS02 Collo-alto
Design
Inga Sempé

Servizio di posate.
Cutlery set.
Service à couverts.
Besteckset.







FM23 Colombina fish
Design Doriana e
Massimiliano Fuksas

Servizio di posate per pesce.
Fish cutlery set.
Service à couverts pour poisson.
Fischbesteckset.



H & R

ALESSI

32 / 33

JM15
Design Jasper Morrison

Insalatiera.
Salad bowl.
Saladier.
Salatschüssel.

JM15/24 L
cl 230 - 2 qt 14 ¼ oz
ø cm 24 - ø 9 ½"

JM15/29 L
cl 410 - 4 qt 11 oz
ø cm 29 - ø 11 ½"

JM16
Design Jasper Morrison

Coppetta.
Small bowl.
Coupelle.
Schälchen.

JM16/12 L
cl 33 - 11 ¾ oz
ø cm 12 - ø 4 ¾"

JM17
Design Jasper Morrison

Cestino. Bowl.
Corbeille. Schale.

JM17/21 L
ø cm 21 / ø 8 ¼"

JM14
Design Jasper Morrison

Vassoio. Tray.
Plateau. Tablett.

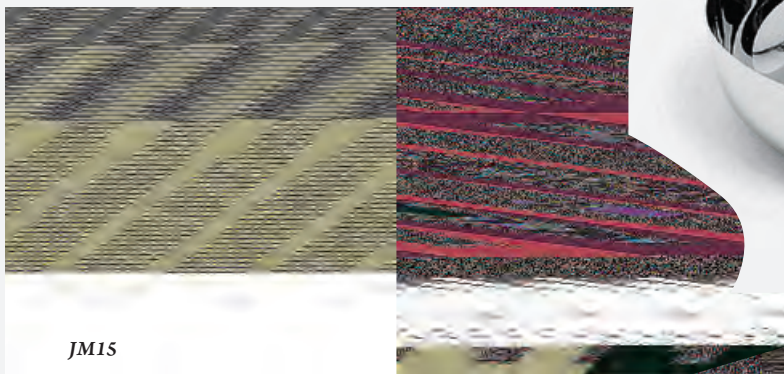
JM14/35 L
ø cm 35 / ø 13 ¾"



JM16



JM17



JM15



JM14



MSA04 Cactus!
Design CSA-Marta Sansoni

Fruttiera traforata.
Open-work fruit bowl.
Porte-fruits ajouré.
Schale, durchbrochen.

MSA04/21
ø cm 21.1 – H cm 9.5
ø 8 ¼" – H 3 ¾"

MSA04/29
ø cm 29 – H cm 10.8
ø 11 ½" – H 4 ¼"

5021
Design Ettore Sottsass

Cestino traforato.
Open-work basket.
Corbeille ajourée.
Schale, durchbrochen.

5021/20 ø cm 20 / ø 8"
5021/25 ø cm 25 / ø 9 ¾"



MSA04



5021

ABI04 Pianissimo
Design Abi Alice

Cestino.
Basket.
Corbeille.
Schale.

ø cm 17.5 – H cm 6.5
ø 7" – H 2 ½"

MT01 La Stanza dello Scirocco
Design Mario Trimarchi

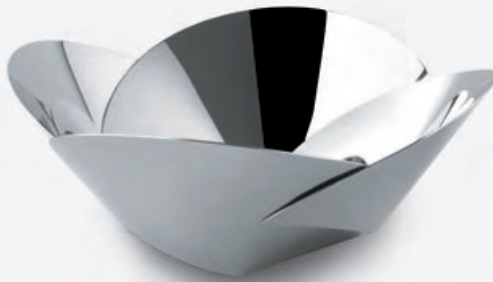
Cestino.
Bowl.
Corbeille.
Schale.

cm 24.5 x 23.2 – H cm 6.2
9 ¾" x 9 ¼" – H 2 ½"

90084 Sarrià
Design Lluís Clotet

Cestino.
Basket.
Corbeille.
Schale.

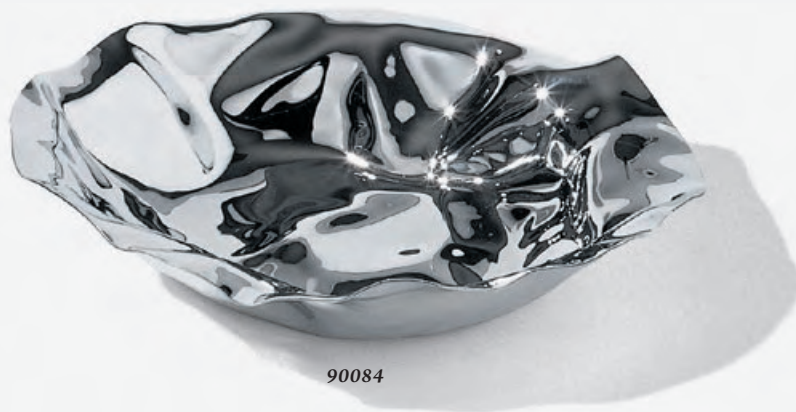
ø cm 27.5 – H cm 6.5
ø 10 ¾" – H 2 ½"



ABI04



MT01



90084

PCH02 – PCH05 – PCH06
Design Pierre Charpin

Cestini.
Baskets.
Corbeilles.
Schalen.

PCH02/15

ø cm 15 – H cm 5
ø 6" – H 2"

PCH02/20

ø cm 20 – H cm 5
ø 8" – H 2"

PCH02/23

ø cm 23 – H cm 7
ø 9" – H 2 ¾"



PCH02/15



PCH02/20



PCH02/23

PCH05/24

∅ cm 24 - H cm 11
∅ 9 1/2" - H 4 1/4"

PCH05/30

∅ cm 30 - H cm 12
∅ 11 3/4" - H 4 3/4"

PCH06/26

cm 26 x 20 - H cm 6
∅ 10 1/4" x 8" - H 2 1/4"

*PCH05/24**PCH05/30**PCH06/26*

Trinity
Design Adam Cornish

Cestini.
Baskets.
Corbeilles.
Schalen.

ACO01
ø cm 43 - H cm 10
ø 17" - H 4"

ACO02
ø cm 26 - H cm 7
ø 10 ¼" - H 2 ¾"

ACO03
ø cm 33 - H cm 8
ø 13" - H 3 ¼"

ACO04/12 W
ø cm 26 - H cm 12
ø 10 ¼" - H 4 ¾"

ACO04/16 W
ø cm 33 - H cm 16
ø 13" - h 6 ½"



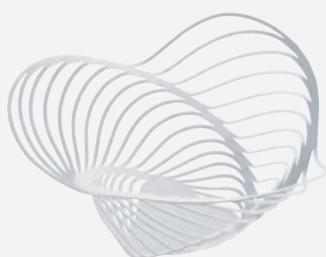
ACO01



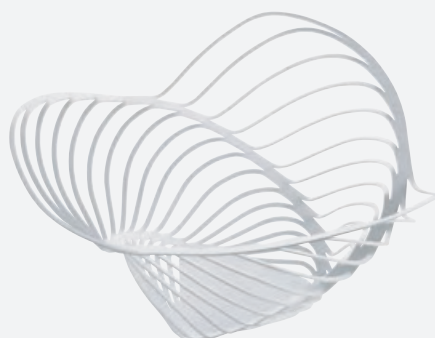
ACO02



ACO03



ACO04/12 W



ACO04/16 W





826 - 845 - 829

Design Ufficio Tecnico Alessi

Cestino a filo.
Wire basket.
Corbeille à fil.
Drahtkorb.

826/15 ø cm 15 / ø 6"

826/20 ø cm 20.5 / ø 8"

826/24 ø cm 24.5 / ø 9 3/4"

845 cm 23 x 23 / 9" x 9"

829 cm 28 x 20 / 11" x 8"



826

FC03 Blow up

Design Fratelli Campana

Portaagrumi.
Citrus basket.
Corbeille à agrumes.
Zitruskorb.

cm 36 x 35 - H cm 31.5

14 1/4" x 13 3/4" - H 12 1/2"



845

370

Design Ufficio Tecnico Alessi

Portaagrumi.
Citrus basket.
Corbeille à agrumes.
Obstkorb.

ø cm 22 - H cm 22.5

ø cm 8 3/4" - H 8 3/4"



829



FC03



370

H & R

ALESSI

42 / 43



JM20**Design Jasper Morrison**

Piatto per pesce.
Fish plate.
Plat à poisson.
Fischplatte.

cm 56 x 25
22" x 9 3/4"

JM13**Design Jasper Morrison**

Piatto da portata. Serving plate.
Plat de service. Servierplatte.

JM13/30 L
cm 30 x 24 / 11 3/4" x 9 1/2"

JM13/36 L
cm 36 x 29 / 14 1/4" x 11 1/2"

JM13/42 L
cm 42 x 35 / 16 1/2" x 13 3/4"

5006**Design Ettore Sottsass**

Guantiera rettangolare.
Rectangular tray.
Cabaret rectangulaire.
Tablett, rechteckig.

5006/37 cm 39 x 28 / 15 1/4" x 11"

5006/45 cm 46 x 35 / 18" x 13 3/4"

5006/52 cm 53 x 42 / 20 3/4" x 16 1/2"

*JM20**JM13*

5006

MSA28 CACTUS!
Design LPWK-Marta Sansoni

Base per contenitori per olio e aceto.
Stand for oil and vinegar cruets.
Base pour boîtes à huile et vinaigre.
Menagegeständer.

cm 11.6 x 5.7 - H cm 24.5
4 1/2" x 2 1/4" - H 9 3/4"



MSA28

9098
Design Michael Graves

Macinapepe. Pepper mill.
Moulin à poivre. Pfeffermühle.

ø cm 6.3 - H cm 13.2
ø 2 1/2" - H 5 1/4"

MGSAL
Design Michael Graves

Spargisale. Salt castor.
Salière. Salzstreuer.

ø cm 6.3 - H cm 11.3
ø 2 1/2" - H 4 1/2"



9098

GAA03 SET Cum grano salis
Design Giovanni Alessi Anghini e Lorenzo Piccione di Pianogrillo, consulenza Fabio Fassone

Set per sali composto da: quattro contenitori per sale, un vassoio, un mortaio con pestello e un contenitore per spezie o altro, 4 bustine di sale.
Set for salts composed of: four salt containers, one tray, one mortar with pestle and one spice or multipurpose container, four salt sachets.
Set à sels composé de: quatre récipients pour sel, un plateau, un mortier avec pilon et un pot à épices ou autre, quatre sachets de sel.
Salzset bestehend aus: vier Salzbehältern, einem Tablett, einem Mörser mit Stößel und einem Behälter für Gewürze oder Ähnliches, vier Salztütchen.

cm 17.5 x 15 - H cm 10 / 7" x 6" - H 4"



GAA03 SET



MGSAL

MP1560

Design Paolo Pagani

Macinapepe in legno.
Pepper mill in wood.
Moulin à poivre en bois.
Pfeffermühle aus Holz.

ø cm 8.5 – H cm 60
ø 3 ¼" – H 23 ¾"



PZ01

Design Peter Zumthor

Macinapepe in legno.
Pepper mill in wood.
Moulin à poivre en bois.
Pfeffermühle aus Holz.

ø cm 7 – H cm 29.5
ø 2 ¾" – H 11 ½"



MP0210

Design Ettore Sottsass

Macinapepe in legno.
Pepper mill in wood.
Moulin à poivre en bois.
Pfeffermühle aus Holz.

ø cm 7 – H cm 23
ø 2 ¾" – H 9"



RS08 Todo
Design Richard Sapper

Grattugia gigante.
Giant grater.
Râpe géante.
Riesengroße Reibe.

cm 10 x 10 - H cm 46
4" x 4" - H 18"

AC06 Ala
Design Achille Castiglioni

Raccoglibriciole.
Crumb collector.
Ramasse-miettes.
Krümelschaufel.
Recogedor de migas.

cm 3.6 x 16
1 1/4" x 6 1/4"

FG001 Minou
Design Frédéric Gooris

Gancio da tavolo per borsa.
Purse hook.
Accroche sac.
Taschenhaken.

cm 10.6 x 6
4 1/4" x 2 1/4"

PW01 Taste-huile
Design
Lorenzo Piccione di Pianogrillo
e Köbi Wiesendanger

Degustaolio personale.
Personal olive oil taster.
Taste-huile individuel.
Olivenölkoster für eine Person.

cl 5.3 - cm 17.5 x 7.5 - H cm 6.3
1 3/4 oz - 7" x 3" - H 2 1/2"



AC06



FG001



RS08

PW01



Collaborazioni.

La nostra ricerca nel settore della cucina, sviluppata con il progetto “La Cintura di Orione, coordinata dal gastronomo Alberto Gozzi, è partita da una convinzione. Un progetto per questo ambiente, basato solo sull'intervento di un designer, non può essere sufficientemente aggiornato né sul piano culturale né su quello del mercato. La cucina e i suoi strumenti hanno infatti, forse ancora più di altri nel paesaggio casalingo, densità di storia, interferenze di natura tecnica e scientifica, implicazioni con la vita quotidiana di tutti noi in un grado tale da mettere in crisi il classico rapporto di collaborazione industria-progettista. La nostra ricerca è dunque

partita con un ampio studio di carattere storico, coinvolgendo fin dall'inizio, accanto a grandi maestri del design, alcuni dei più interessanti esponenti della Grande Cucina europea: da Alain Chapel a Pierre e Michel Troisgros, da Raymond Thuilier e Jean André Charial a Roger Vergé, fino agli italiani Gualtiero Marchesi e Angelo Paracucchi.

Tra le più recenti, le collaborazioni con: Alain Ducasse, Pierre Hermé, Pierre Gagnaire.

Alain Ducasse



Pierre Hermé



Collaborations.

Our research in the cooking field, developed with “La Cintura di Orione” project coordinated by the gourmet Alberto Gozzi, was rooted in the belief that basing a project solely on the work of a designer is outmoded, both on a cultural and marketing level.

Because cookery and the utensils themselves – maybe even more than other aspects of the household environment – are so rich in history and subject to manifold technical and scientific influences, and play such a significant role in the daily lives of every one of us, they upset the traditional relationship

between industry and the designer. Our research began with the broad historical study and involved, from the very beginning, not only the great masters of design, but also some of the most interesting exponents of European haute cuisine since the 1980s: French chefs Alain Chapel, Pierre and Michel Troisgros, Raymond Thuilier and Jean-André Charial, Roger Vergé, and Italian chefs Gualtiero Marchesi and Angelo Paracucchi.

Other recent collaborations with: Alain Ducasse, Pierre Hermé, Pierre Gagnaire.

ALBERTO ALESSI



Gualtiero Marchesi



Christian Ghion
Pierre Gagnaire



Angelo Paracucchi



90111 La Cintura di Orione
Design Richard Sapper,
consulenza Angelo Paracucchi

Lampada per fiammeggiare.
Flambé lamp.
Réchaud à flamber.
Réchaud.

cl 190 - ø cm 20 - H cm 26
2 qt ¼ oz - ø 8" - H 10 ¼"

90110/28 La Cintura di Orione
Design Richard Sapper,
consulenza Angelo Paracucchi

Padella per fiammeggiare in acciaio inossidabile
18/10 e rame con manico in legno.
Flambé pan in 18/10 stainless steel and copper
with handle in wood.
Poêle à flamber en acier inoxydable 18/10 en
cuivre avec poignée en bois.
Flambierpfanne aus Edelstahl 18/10 und Kupfer
mit Griff aus Holz.

cl 220 - ø cm 28 - H cm 4.3
2 qt 10 ¾ oz - ø 11" - H 1 ¾"





MGL01 Cork presenter
Desing Milton Glaser,
consulenza Eileen Madison Park
N.Y.

Porgi-tappo.
Cork presenter.
Pose-bouchon.
Korkenhalter.

cm 7 x 6.5 - H cm 1.5
2 3/4" x 2 1/2" - H 1/2"



MGL01

CGH04 Pinpin
Design Christian Ghion,
consulenza Pierre Gagnaire

Cestino per pane.
Bread basket.
Corbeille à pain.
Brotkorb.

cm 37 x 15.7 - H cm 4.5
14 1/2" x 6 1/4" - H 1 3/4"



CGH04

CGH01 Le Nid
Design Christian Ghion,
consulenza Pierre Gagnaire

Ramequin per cottura e servizio delle
uova in ceramica stoneware. Supporti
in acciaio inossidabile 18/10.
Ramequin for cooking and serving
eggs in stoneware. Stands in 18/10
stainless steel.
Ramequin pour cuire et servir les œufs
en céramique stoneware. Supports
en acier inoxydable 18/10.
Ramequin zum Kochen und Servieren
von Eiern aus Steingut. Ständer aus
Edelstahl 18/10.

ø cm 8.6 - H cm 16
ø 3 1/2" - H 6 1/4"



CGH01

Buffet.





Programma 8
Design Franco Sargiani e
Eija Helander

FS01

Vassoio.
Tray.
Plateau.
Tablett.

FS01 2X3

cm 30 x 15
11 ³/₄" x 6"

FS01 2X4

cm 37.5 x 15
14 ³/₄" x 6"

FS01 3X4

cm 37.5 x 22.5
14 ³/₄" x 8 ³/₄"

FS01 3X5

cm 45 x 22.5
17 ³/₄" x 8 ³/₄"

FS01 4X4

cm 37.5 x 29.5
14 ³/₄" x 11 ¹/₂"

FS01 4X6

cm 52.5 x 29.5
20 ³/₄" x 11 ¹/₂"



Programma 8
Design Franco Sargiani e
Eija Helander

FS02

Contenitore in ceramica stoneware.
Container in stoneware.
Récipient en céramique stoneware.
Behälter aus Steingut.

FS02 1x1

cl 18.5 – cm 7.5 x 7.5 – H cm 6.5
6 ½ oz – 3" x 3" – H 2 ½"

FS02 4x4

cl 442 – cm 30 x 30 – H cm 6.5
4 qt 22 ½ oz – 11 ¾" x 11 ¾" – H 2 ½"

FS02 3x4

cl 325 – cm 30 x 22.5 – H cm 6.5
3 qt 14 ½ oz – 11 ¾" x 8 ¾" – H 2 ½"

FS03 1x2

cl 18.5 – cm 15 x 7.5 – H cm 3.5
6 ½ oz – 6" x 3" – H 1 ½"

Programma 8
Design Franco Sargiani e
Eija Helander

FS15 1x2

Contenitore in vetro.
Container in glass.
Récipient en verre.
Behälter aus Glas.

cm 15 x 7.5
6" x 3"



FS02 1x1



FS15 1x2



FS02 4x4



FS02 3x4



FS03 1x2





Breakfast.

DC03/3100 Tonale
Design David Chipperfield

Caraffa in vetro cristallino
con tappo in silicone.
Carafe in crystalline glass
with stopper in silicone.
Carafe en verre cristallin
avec bouchon en silicone.
Karaffe aus Kristallglas
mit Verschuß aus Silikon.

cl 100 - ø cm 10 - H cm 21
1 qt 2 oz - ø 4" - H 8 ¼"

A405 Adagio
Design Kristiina Lassus

Caraffa termoisolante.
Thermo insulated jug.
Carafe isotherme
Isolierkanne.

cl 100 - ø cm 11 - H cm 22
1 qt 2 oz - ø 4 ¼" - H 8 ¾"



A401**Design Kristiina Lassus**

Caffettiera. Coffee pot.
Cafetière. Kaffeekanne.

A401/35

tazze 3 - cl 35

cups 3 - 12 oz

A401/50

tazze 4 - cl 50

cups 4 - 17 oz

A401/75

tazze 6 - cl 75

cups 6 - 25 ½ oz

A401/100

tazze 8 - cl 100

cups 8 - 1 qt 1 ¾ oz



A402**Design Kristiina Lassus**

Teiera. Teapot.
Théière. Teekanne.

A402/40

tazze 2 - cl 40

cups 2 - 14 oz

A402/90

tazze 6 - cl 90

6 cups - 31 ¾ oz



A403**Design Kristiina Lassus**

Lattiera. Milk jug.
Pot à lait. Milchkännchen.

A403/35

tazze 3 - cl 35

cups 3 - 12 oz

A403/50

tazze 4 - cl 50

cups 4 - 17 oz

A403/75

tazze 6 - cl 75

cups 6 - 25 ½ oz

A403/100

tazze 8 - cl 100

cups 8 - 1 qt 1 ¾ oz



101**Design Ufficio Tecnico Alessi**

Caffettiera. Coffee pot.
Cafetière. Kaffeekanne.

101/15

tazze 1 - cl 15
cups 1 - 5 ¼ oz

101/25

tazze 2 - cl 25
cups 2 - 8 ¾ oz

101/35

tazze 3 - cl 35
cups 3 - 12 ¼ oz

101/50

tazze 4 - cl 50
cups 4 - 17 ¾ oz

101/75

tazze 6 - cl 75
cups 6 - 26 ½ oz

101/100

tazze 8 - cl 100
cups 8 - 1 qt 2 oz

101/150

tazze 12 - cl 150
cups 12 - 1 qt 19 ½ oz

101/200

tazze 16 - cl 200
cups 16 - 2 qt 3 ¾ oz

101/300

tazze 24 - cl 300
cups 24 - 3 qt 5 ¾ oz

103**Design Ufficio Tecnico Alessi**

Lattiera. Milk jug.
Pot à lait. Milchkännchen.

103/15

tazze 1 - cl 15
cups 1 - 5 ¼ oz

103/25

tazze 2 - cl 25
cups 2 - 8 ¾ oz

103/35

tazze 3 - cl 35
cups 3 - 12 ¼ oz

103/50

tazze 4 - cl 50
cups 4 - 17 ¾ oz

103/75

tazze 6 - cl 75
cups 6 - 26 ½ oz

103/100

tazze 8 - cl 100
cups 8 - 1 qt 2 oz

103/150

tazze 12 - cl 150
cups 12 - 1 qt 19 ½ oz

103/200

tazze 16 - cl 200
cups 16 - 2 qt 3 ¾ oz

103/300

tazze 24 - cl 300
cups 24 - 3 qt 5 ¾ oz

102**Design Ufficio Tecnico Alessi**

Teiera. Teapot.
Théière. Teekanne

102/35

tazze 2 - cl 35
cups 2 - 12 ¼ oz

102/60

tazze 4 - cl 60
cups 4 - 21 ¼ oz

102/90

tazze 6 - cl 90
cups 6 - 31 ¾ oz

102/125

tazze 8 - cl 125
cups 8 - 1 qt 10 ¾ oz

102/200

tazze 12 - cl 200
cups 12 - 2 qt 3 ¾ oz

111**Design Ufficio Tecnico Alessi**

Cremiera. Creamer.
Pot à lait. Rahmkännchen.

cl 5 / 1 ¾ oz





H & R

ALESSI

62 / 63

9094

Design Aldo Rossi

Caffettiera a presso-filtro o infusiera.
Press filter coffee maker or infuser.
Cafetière presso-filtre ou à infusion.
Pressfilter.

9094/3 - 3 tazze / 3 cups
cl 24 - ø cm 7.2 - H cm 17
8 ½ oz - ø 2 ¾" H 6 ¾"

9094/8 - 8 tazze / 8 cups
cl 72 - ø cm 9.8 - H cm 22
25 ½ oz - ø 3 ¾" - H 8 ¾"

MSA12/8 Cactus!

Design LPWK-Marta Sansoni

Caffettiera a presso-filtro o infusiera.
Press filter coffee maker or infuser.
Cafetière presso-filtre ou à infusion.
Pressfilter.

8 tazze / 8 cups
cl 72 - ø cm 9.8 - H cm 22
25 ½ oz - ø 3 ¾" - H 8 ¾"



MSA29 Cactus!
Design LPWK-Marta Sansoni

Contenitore per bustine di tè o di zucchero.
Tea/sugar bags holder.
Porte-sachets de thé ou sucre.
Halter für Tee/Zuckerbeutel.

cm 11.6 x 5.7 - H cm 5.5
4 ½" x 2 ¼" - H 2 ¼"

MSA08 Cactus!
Design LPWK-Marta Sansoni

Portatovaglioli.
Napkin holder.
Porte-serviettes.
Serviettenhalter.

cm 12 x 3 - H cm 8.5
4 ¾" x 1 ¼" - H 3 ¼"

PCH01
Design Pierre Charpin

Contenitore per bustine di tè o di zucchero.
Tea/sugar bags holder.
Porte-sachets de thé ou sucre.
Halter für Tee/Zuckerbeutel.

ø cm 15 - H cm 13
ø 6" - H 5"

CA70
Design Carlo Alessi

Spargizucchero/spargicacao.
Sugar/cocoa dispenser.
Saupoudreuse pour sucre/cacao.
Zucker-/Kakaostreuer.

cl 13 - ø cm 5 - H cm 9
4½ oz - ø 2" - H 3½"





Dressed
Design Marcel Wanders

Servizio per colazione in porcellana.
 Breakfast set in porcelain.
 Set à déjeuner en porcelaine.
 Frühstückset aus Porzellan.



MW01/94

MW01/94

Piatto da colazione.
 Breakfast plate.
 Assiette à déjeuner.
 Frühstück-Teller.

ø cm 16 / ø 6 ¼"

MW15

Marmellatiera.
 Jam tray.
 Confiturier.
 Marmeladenschale.

cm 20.5 x 8 - H 6.5
 8" x 3 ¼" - H 2 ½"



MW15

MW17

Cremiera.
 Creamer.
 Crémier.
 Rahmkännchen.

cl 12 - ø cm 7 - H cm 9.5
 4 ¼ oz - ø 2 ¾" - H 3 ¾"



MW17



MW16

MW16

Burriera.
 Butter dish.
 Beurrier.
 Butterdose.

ø cm 12 - H cm 7.6
 ø 4 ¾" - H 3"



MW18

MW18

Zuccheriera.
 Sugar bowl.
 Sucrier.
 Zuckerdose.

ø cm 9 - H cm 9
 ø 3 ½" x 3 ½"

MW14SET

Portauovo in resina termoplastica con cucchiaino.
 Egg cup in thermoplastic resin with spoon.
 Coquetier en résine thermoplastique avec cuiller.
 Eierbecher aus thermoplastischem Harz mit Löffel.

ø cm 5 - H cm 8.2
 ø 2" - H 3 ¼"



Dressed in wood
Design Marcel Wanders

MW12

Tagliere personale in legno di faggio.
Breakfast board in beech-wood.
Planche à petit déjeuner en bois de hêtre.
Frühstücksbrett aus Buchenholz.

cm 30 x 15.5 / 11 3/4" x 6"



MW12

MW22

Tagliere in legno di faggio.
Serving board in beech-wood.
Planche de service en bois de hêtre.
Servierbrett aus Buchenholz.

cm 62 x 20.5
24 1/2" x 8"



MW22

MW26/45

Vassoio in legno di faggio.
Tray in beech-wood.
Plateau en bois de hêtre.
Tablett aus Buchenholz.

cm 45 x 14.6 / 17 3/4" x 5 3/4"



MW26/45

MW27/65



MW23

Piatto per formaggi in legno di faggio.
Cheese board in beech-wood.
Plateau à fromages en bois de hêtre.
Käseplatte aus Buchenholz.

Ø cm 41.8
Ø 16 ½"



MW23

MW25

Alzata in legno di faggio.
Cake stand in beech-wood.
Surtout en bois en bois de hêtre.
Etagere aus Buchenholz.

Ø cm 31.5 - H cm 11.5
Ø 12 ½" - H 4 ½"



MW25



SG68 W

Design Stefano Giovannoni

Tostapane con griglia scaldabrioche.
Toaster with bun warmer.
Grille-pains avec chauffe-croissants.
Toaster mit Brötchenaufsatz.

cm 41 x 11.5 - H cm 19

16 ¼" x 4 ½" - H 7 ½"



SG63 W

Design Stefano Giovannoni

Spremiagrumi elettrico.
Electric citrus-squeezer.
Presse-agrumes électrique.
Elektrische Zitronenpresse.

ø cm 22 - H cm 28
ø 8 ¾" - H 11"

H & R

ALESSI

70 / 71



MG32

Design Michael Graves

Bollitore elettrico. Manico a base in resina termoplastica.

Electric kettle. Handle and base in thermoplastic resin.

Bouilloire électrique. Poignée et base en résine thermoplastique.

Elektrischer Wasserkocher. Griff und Aufsatz aus thermoplastischem Harz.

cl 150 - ø cm 25.5 - H cm 27

1 qt 22 oz - ø 10" - H 10 ³/₄"



WA09 hot.it
Design Wiel Arets

Bollitore elettrico. Interno, manico e coperchio in resina termoplastica.
Electric kettle. Inside, handle and lid in thermoplastic resin, black.
Bouilloire électrique. Intérieur, poignée et couvercle en résine thermoplastique.
Elektrischer Wasserkocher. Innenseite, Griff und Deckel aus thermoplastischem Harz.

WA09
cl 140 – cm 25 x 13 – H cm 27.5
1 qt 16 oz – 9 ¾" x 5" – H 10 ¾"

WA09/80
cl 80 – cm 25 x 13 – H cm 21
28 ¼ oz – 9 ¾" x 5" – H 8 ¼"

H & R

ALESSI

72 / 73



KL09 Tau
Design Kristiina Lassus

Vassoio rettangolare con manici.
Rectangular tray with handles.
Plateau rectangulaire à poignées.
Tablett, rechteckig mit Griffen.

cm 54.8 x 32
21 ½" x 12 ½"

GIA01 Vassily
Design Giulio Iacchetti

Vassoio rettangolare con manici in resina termoplastica.
Rectangular tray with handles in thermoplastic resin.
Plateau rectangulaire avec poignées en résine thermoplastique.
Tablett, rechteckig mit Griffen aus thermoplastischem Harz.

GIA01/35 cm 35 x 30 – H cm 6.2 / 13 ¾" x 11 ¾" – H 2 ½"

GIA01/45 cm 45 x 30 – H cm 6.2 / 17 ¾" x 11 ¾" – H 2 ½"

GIA01/55 cm 55 x 30 – H cm 6.2 / 21 ¾" x 11 ¾" – H 2 ½"



KL09



GIA01



Bar & Wines.

Quello degli oggetti per il bar e per il servizio dei vini è un ambito tipologico nel quale siamo da sempre specializzati. Lo shaker 870 è tra i primissimi oggetti Alessi disegnati da progettisti esterni e presente ormai in quasi tutti i bar dei quattro continenti. Capogruppo della serie di oggetti per il bar e i vini Avio, con più di un milione di pezzi venduti, resta ancora oggi uno dei nostri best seller. E' stato il primo pro-

We have always specialized in the specific ambit of bar and wine service objects. One of the very first Alessi objects designed by external designers and now on the counters of bars throughout the world. Leader in a collection of objects for cafés and wine serving, Avio remains an Alessi bestseller, with over one and a half million units sold. It was the first project by Mazzeri and Massoni (later Mazzeri and Vitale), who designed for

getto della coppia Mazzeri-Massoni (successivamente Mazzeri-Vitale), che hanno disegnato per una completa collezione di oggetti di destinazione prevalentemente alberghiera.

Una serie del tutto particolare è quella costituita dagli oggetti professionali da bar e per il servizio dei vini, progettati da Sottsass nel 1979 con la consulenza di Alberto Gozzi e con la nostalgia dei perfetti

Alessi a complete collection of objects mainly for use in hotels.

One truly unique range: the professional articles for the bar and for serving wine, designed by Sottsass in 1979 with assistance from Alberto Gozzi, taking a cue from the perfect cocktails prepared with such expertise by David Niven in those fifties movies.

We have been working more recently on a new series of products, which has been entrusted

cocktail preparati con gesti sicuri da David Niven nelle commedie degli anni '50.

Recentemente abbiamo lavorato ad una nuova serie di prodotti, coinvolgendo vari designer. Tra questi, il secchiello rinfrescatore "Bolly", disegnato da Jasper Morrison, è stato sviluppato in collaborazione con il noto produttore francese di champagne Bollinger di Ay e si inserisce nella famiglia di oggetti del nostro amato autore inglese.

to a number of designers. Among the others, "Bolly", the wine cooler designed by Jasper Morrison, was developed in collaboration with the well-known French champagne producer, Bollinger of Ay, and is an addition to the family of objects created by our favorite British designer.

ALBERTO ALESSI



870

Design Massoni-Mazzeri

By appointment A.I.B.E.S.

Agitatore per cocktail.
Cocktail shaker.
Shaker. Shaker.

870/25

cl 25 - H cm 16.5
8 3/4 oz - H 6 1/2"

870/50

cl 50 - H cm 20
17 3/4 oz - H 8"

5050

Design Ettore Sottsass

By appointment A.I.B.E.S.

Agitatore americano o "Boston".
American or "Boston" shaker.
Shaker modèle américain ou « Boston ».
Amerikanischer oder „Boston“ Shaker.

cl 50 - ø cm 9 - H cm 28
17 3/4 oz - ø 3 1/2" - H 11"

5054

Design Ettore Sottsass

By appointment A.I.B.E.S.

Frullino da bar. Stirrer.
Fouet à bar. Stirrer.

cm 26 / 10 1/4"

5053

Design Ettore Sottsass

By appointment A.I.B.E.S.

Passino da bar. Bar strainer.
Passoire à bar. Barsieb.

cm 19.5 / 7 3/4"



REB04 Ovale
Design Ronan & Erwan
Bouroullec

Portaggiaccio a doppia parete
con coperchio.
Double wall ice bucket with lid.
Porte-glace à double paroi
avec couvercle.
Eiseimer, doppelwandig mit Deckel.

cl 330 - cm 24 x 21 - H cm 14
3 qt 16 ¼ oz - 9 ½" x 8 ¼" H 5 ½"

REB09/21 Ovale
Design Ronan & Erwan
Bouroullec

Molla per ghiaccio. Ice tongs.
Pince à glace. Eiszange.

cm 20.5
8"

85
Design Mazzeri-Vitale

Spremiagrumi.
Citrus-squeezer.
Presse-agrumes.
Zitronenpresse.

ø cm 12.5
ø 5"



REB04



REB09/21



85



871

Design Massoni-Mazzeri

By appointment A.I.B.E.S e A.I.S.

Secchiello per ghiaccio.

Ice bucket.

Seau à glace.

Eiseimer.

cl 125 - ø cm 12.5 - H cm 12

1 qt 10 ³/₄ oz - ø 5" - H 4 ³/₄"

872

Design Massoni-Mazzeri

By appointment A.I.B.E.S. e A.I.S.

Rinfrescatore.

Wine cooler.

Seau à champagne.

Weinkühler.

cl 500 - ø cm 20 - H cm 19.5

5 qt 9 ¹/₂ oz - ø 8" - H 7 ³/₄"



5052

Design Ettore Sottsass

By appointment A.I.B.E.S. e A.I.S.

Rinfrescatore con manici per due bottiglie
bordolesi, borgognone e da champagne.
Wine cooler with handles for two Bordeaux,
Burgundy and Champagne bottles.

Seau avec poignées pour deux bouteilles
bordelaises, bourguignonnes et à champagne.
Weinkühler mit Griffen für zwei Bordeaux,
Burgunder - und Champagneweinflaschen.

cl 700 - ø cm 25 - H cm 23
7 qt 13 ¼ oz - ø 9 ¾" - H 9"



5059

Design Ettore Sottsass

Colonna portarinfrescatore.
Wine cooler stand.
Colonne porte-seau.
Weinkühlerständer.

ø cm 24 - H cm 64
ø 9 ½" - H 25 ¼"



H & R

ALESSI

80 / 81

JM21 Bolly
Design Jasper Morrison

Rinfrescatore.
Wine cooler.
Seau à champagne.
Weinkühler.

cl 360 – ø cm 22 – H cm 22.5
3 qt 26 ¾ oz – ø 8 ¾" – H 8 ¾"

JM26
Design Jasper Morrison

Colonna portarinfrescatore.
Wine cooler stand.
Colonne porte-seau.
Weinkühlerständer.

ø cm 28 – H cm 63
ø 11" – H 24 ¾"

JM24
Design Jasper Morrison

Secchiello per ghiaccio.
Ice bucket.
Seau à glace.
Eiseimer.

cl 130 – ø 14 – H cm 14.5
1 qt 12 ½ oz – ø 5 ½" – H 5 ¾"





RISERVATO
10 corso como café
corso como 10, 20154 milan
tel. 39 02 29 01 35 81
fax 39 02 29 00 07 80
cafe@10corsocomo.com
www.10corsocomo.com



VS01

VS01 Bulla
Design Valerio Sommella

Apribottiglie.
Bottle opener.
Ouvre-bouteilles.
Flaschenöffner.

cm 7.5 x 3 - H cm 2
3" x 1 1/4" - H 3/4"



SB01

SB01 marli
Design Steven Blaess

Apribottiglie.
Bottle opener.
Ouvre-bouteilles.
Flaschenöffner.

cm 5.8 x 4.7
2 1/4" x 1 3/4"

JM06 Socrates
Design Jasper Morrison

Cavatappi.
Corkscrew.
Tire-bouchon.
Korkenzieher.

cm 11.5 x 3.4 - H cm 14
4 1/2" x 1 1/4" - H 5 1/2"



JM06

GIA18 Noè
Design Giulio Iacchetti

Cavatappi sommelier in alluminio.
Sommelier corkscrew in aluminium.
Tire-bouchon sommelier en aluminium.
Sommelier-Korkenzieher aus Aluminium.

cm 14.5 x 4.5 - H cm 2
5 3/4" x 1 3/4" - H 3/4"



GIA18





GIA10 Noè
Design Giulio Iacchetti

Pinza per champagne.
Champagne bottle opener.
Pince à champagne.
Sektflaschenöffner.

cm 18 x 5 - H cm 1
7" x 2" - H ½"

GIA17 Noè
Design Giulio Iacchetti

Vasca.
Ice tub.
Vasque.
Flaschenkühler.

ø cm 33 - H cm 20
ø 13" - H 8"



GIA13 Noè
Design Giulio Iacchetti

Portabottiglie in resina termoplastica.
Bottle-holder in thermoplastic resin.
Porte-bouteilles en résine
thermoplastique.
Flaschenregal aus
thermoplastischem Harz.

cm 34.5 x 15.5 - H cm 27.5
13 ½" x 6" - H 10 ¾"



GIA12 Noè
Design Giulio Iacchetti

Tappo ad espansione
per bottiglie di vino e champagne.
Wine and champagne bottle
stopper with expanding seal.
Bouchon pour bouteille
de vin et champagne.
Wein- und Champagnerflaschen
Verschluss.

ø cm 5.5 - H cm 6
ø cm 2 ¼" - H 2 ¼"



GIA04 Ape
Design Giulio Iacchetti

Contenitore per sottaceti in resina termoplastica con portastuzzicadenti in acciaio inossidabile 18/10.

Bowl for olives in thermoplastic resin with toothpick holder in 18/10 stainless steel.

Récipient pour conserves au vinaigre en résine thermoplastique avec porte cure-dents en acier inoxydable 18/10.

Schale für saure Gurken und Oliven aus thermoplastischem Harz mit Zahnstocherbehälter aus Edelstahl 18/10.

ø cm 8.5 - H cm 8.8
ø 3 ¼" - H 3 ½"

GIA03 Ape
Design Giulio Iacchetti

Contenitore per frutta secca in resina termoplastica con supporto e cucchiaino in acciaio inossidabile 18/10.

Bowl for mixed nuts in thermoplastic resin with stand and spoon in 18/10 stainless steel.

Récipient pour fruits secs en résine thermoplastique avec support et cuiller en acier inoxydable 18/10.

Schale für Trockenfrüchte aus thermoplastischem Harz mit Fuß und Löffel aus Edelstahl 18/10.

ø cm 8.5 - H cm 6.5
ø 3 ¼" - H 2 ½"

GIA07 Ape
Design Giulio Iacchetti

Piatto per salumi o formaggi in legno con supporto in acciaio inossidabile 18/10. Cheese board in wood with stand in 18/10 stainless steel.

Assiette pour charcuterie ou fromages en bois avec support en acier inoxydable 18/10.

Teller für Aufschnitt und Käse aus Holz mit Fuß und aus Edelstahl 18/10.

ø cm 20 - H cm 3.5
ø 8" - H 1 ½"



GIA05 Ape
Design Giulio Iacchetti

Contenitore per salatini in resina termoplastica con supporto in acciaio inossidabile 18/10.

Bowl for chips in thermoplastic resin with stand in 18/10 stainless steel.

Réceptacle pour amuse-gueules en résine thermoplastique avec support en acier inoxydable 18/10.

Schale für Salzgebäck aus thermoplastischem mit Fuß Harz aus Edelstahl 18/10.

∅ cm 13.5 - H cm 7

∅ 5 ¼" - H 2 ¾"

GIA03SET Ape
Design Giulio Iacchetti

Set per aperitivi.

Aperitif set.

Set à aperitif.

Aperitifset.





Accessories.

ZH01 "Crevasse" Design Zaha Hadid

Vaso per fiori.
Flower vase.
Vase.
Blumenvase.

cm 8 x 6 - H cm 42
3 ¼" x 2 ¼" - H 16 ½"

ASH01 Pinch vase Design Adam Shirley

Vaso per fiori.
Flower vase.
Vase.
Blumenvase.

cm 12.5 x 7.6 - H cm 23
5" x 3" - H 9"



H & R

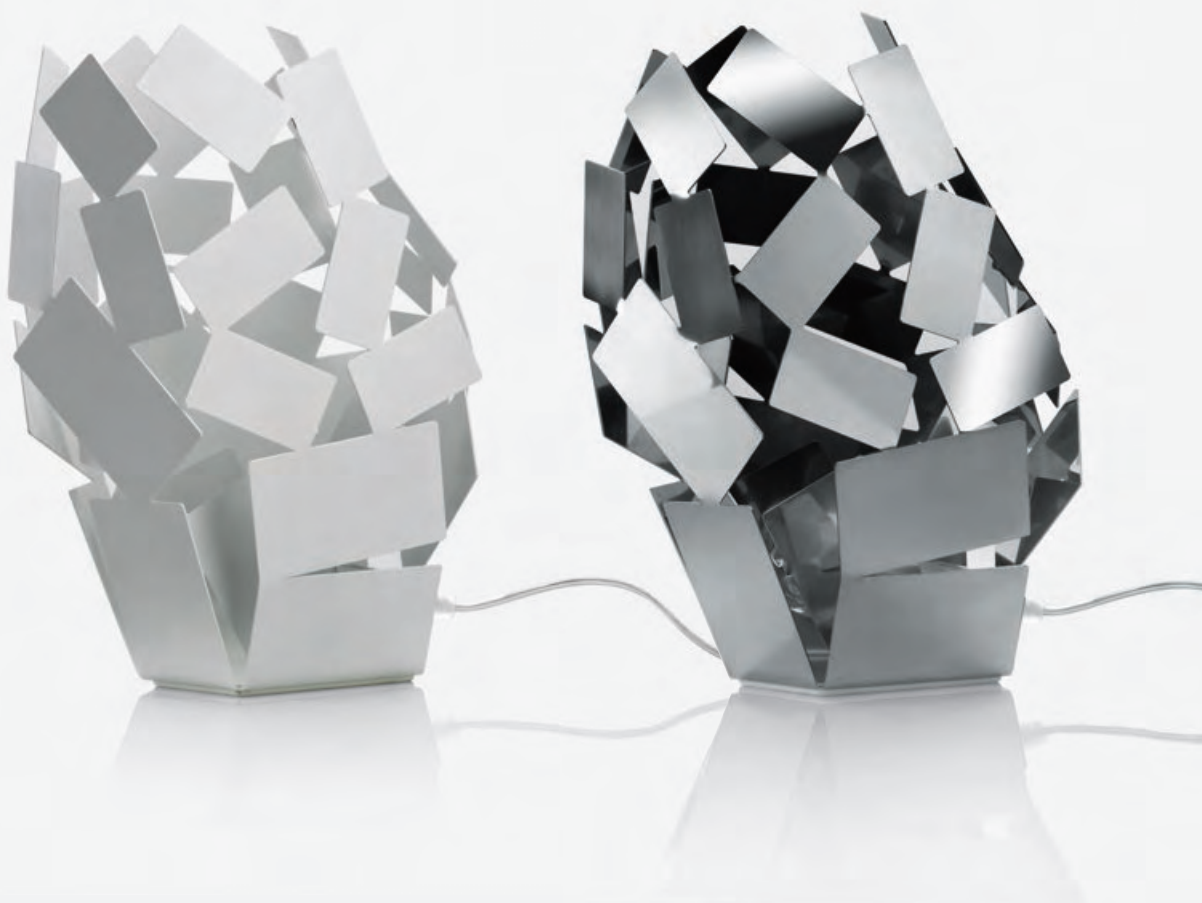
ALESSI

90 / 91

MT10 La Stanza dello Scirocco
Design Mario Trimarchi

Lampada. Alogena bi-spina da 42 watt. Attacco E14.
Lamp. Halogen bi-pin bulb 42 watt. E14 socket.
Lampe. Ampoule halogène bi-pin de 42 W. Culot E14.
Lampe. Halogenlampe mit Steckbirnen zu 42 Watt, Anschluss E14.

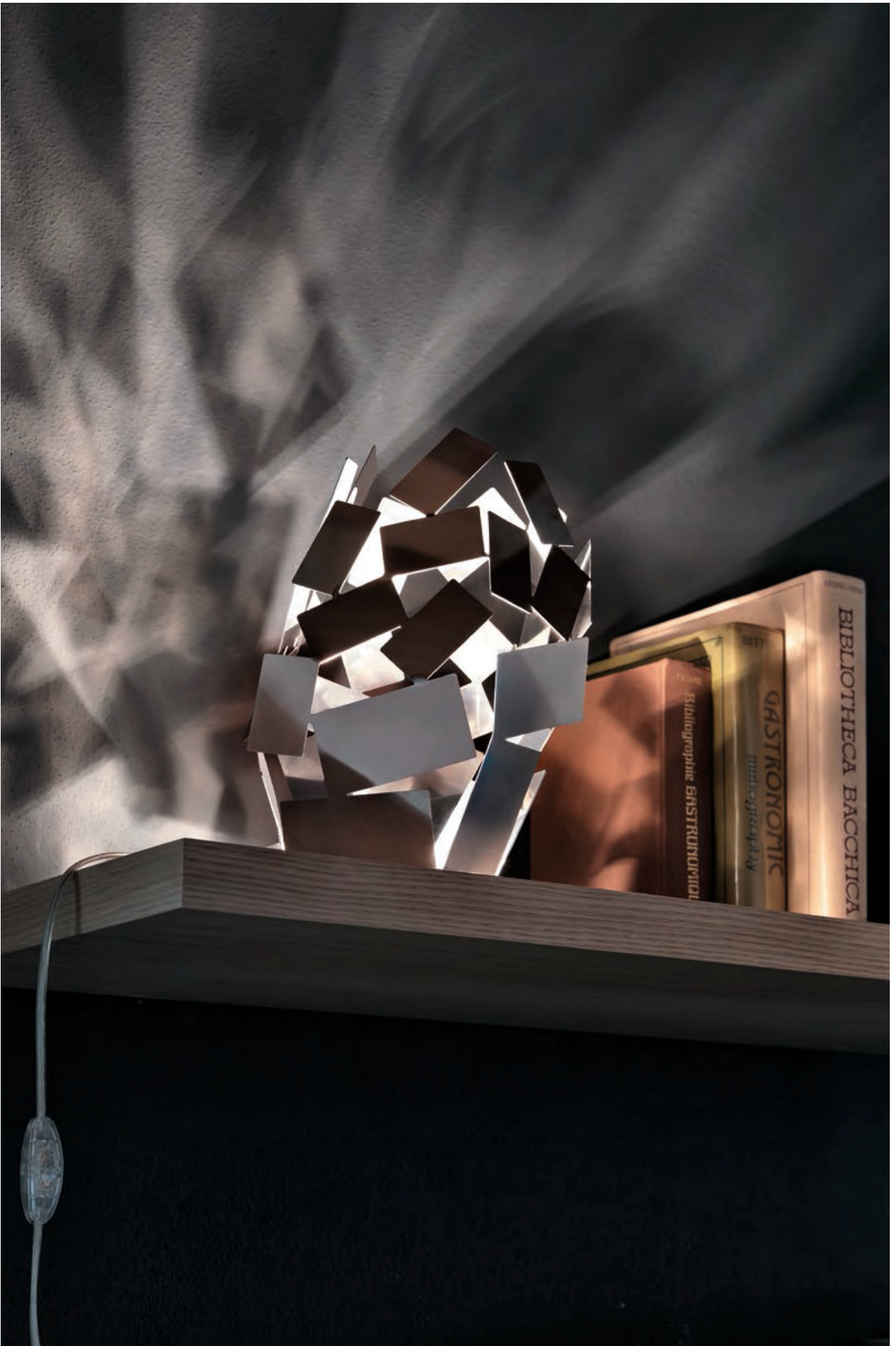
cm 22 x 18 - H cm 30
8 ¾" x 7" - H 11 ¾"



H & R

ALESSI

92 / 93





GAGC01 Lady Shy
Design Giovanni Alessi Anghini, con
Gabriele Chiave

Lampada da tavolo in policarbonato.

Luce a LED 5 W 6 V.

Table lamp in polycarbonate.

LED light 5 W 6 V.

Lampe de table en polycarbonate.

DEL 5 W 6 V.

Tischleuchte aus Polycarbonate.

Led-Licht 5 W 6 V.

cm 20 x 20 – H cm 38

8" x 8" – H 15"



H & R

ALESSI

94 / 95



ph. Fabrice Rambert

FC23 Amanita
Design Fratelli Campana

Lampada in rattan. Tripla accensione.

Monta due lampadine a risparmio energetico da max 20 Watt 220 Volt.

Lamp in rattan. Triple switch. Uses two 20 watts max. 220 Volt energy saving bulbs.

Lampe en rotin. Trois possibilités d'éclairage.

Monte deux ampoules basse consommation de 20 W 220 V maxi.

Lampe aus Rattan. Dreistufig regelbar. Mit zwei Sparbirnen zu max. 20 Watt - 220 Volt.

ø cm 50 - H cm 60 / ø 19 ¾" - H 23 ¾"

H & R

ALESSI

96 / 97



HR07 Trina
Design Hani Rashid

Portamatite in fusione di alluminio.
Pencil holder in aluminium casting.
Porte-crayon en fonte d'aluminium.
Stifthalter aus Gußaluminium.

cm 15 x 18 - H cm 13
6" x 3 1/4" - H 5"

GIA08 Pes
Design Giulio Iacchetti

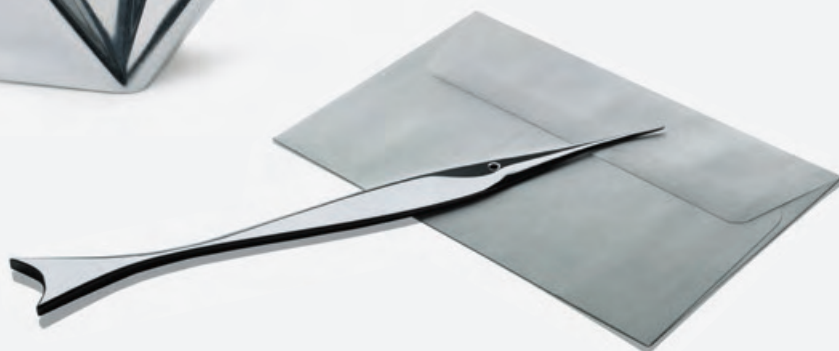
Tagliacarte.
Paper knife.
Coupe-papier.
Brieföffner.

cm 23 / 9"

CGU01 Frana
Design ECAL -
Christophe Guberan

Portamatite.
Pencil holder.
Porte-crayon.
Stifthalter.

cm 20.5 x 11.8 - H cm 3
8" x 4 3/4" - H 1 1/4"







PD08 Pierrot
Design Pauline Deltour

Appendiabiti in legno e
resina termoplastica.
Coat stand in wood and
thermoplastic resin.
Portemanteau en bois et
résine thermoplastique.
Kleiderständer aus Holz und
thermoplastischem Harz.

cm 55 x 48 - H cm 170
21 3/4" x 19" - H 67"



H & R

ALESSI

100 / 101

ASPN Piana
Design David Chipperfield, 2011

Sedia pieghevole e accatastabile in PP e fibra di vetro.
Folding and stackable chair in PP and fiberglass.
Chaise pliante et empilable en PP et fibre de verre.
Klapp- und Stapelstuhl aus PP und Glasfaser.

cm 52 x 46 - H cm 78
20 ½" x 18" - H 30 ¾"

H & R

ALESSI

102 / 103





11 Momento
Design Aldo Rossi

Orologio da parete.
Wall clock.
Horloge murale.
Wanduhr.

ø cm 36 / ø 13 ¾"



MGU02 1 Blank wall clock
Design Martí Guixé

Orologio da parete.
Wall clock.
Horloge murale.
Wanduhr.

ø cm 40 – H cm 5
ø 15 ¾" – H 2"



12 Firenze
Design Achille e P. Giacomo Castiglioni

Orologio da parete.
Wall clock.
Horloge murale.
Wanduhr.

ø cm 40 – H cm 6.5
ø 15 ¾" – H 2 ½"



JW01 Pick-Up
Design Jakob Wagner

Tavolino portariviste in zama
cromata e resina termoplastica.
Side table/magazine stand in
chrome-plated zamak and
thermoplastic resin.

Petite table porte-revues en zamac
chromée et résine thermoplastique.
Beistelltisch/Zeitschriftenständer
aus verchromtem Zamak und
thermoplastischem Harz.

Ø cm 43 - H cm 49
Ø 17" - H 19 ¼"

H & R

ALESSI

104 / 105





Bathroom.

Birillo

Design Piero Lissoni

PL07 W

Portafazzoletti di carta in PMMA.
Tissue box in PMMA.
Porte-mouchoirs en PMMA.
Papiertaschentuch Behälter aus PMMA.

cm 24 x 13 - H cm 8
9 1/2" x 5" - H 3 1/4"

PL06 W

Distributore di dischetti e batuffoli di cotone in PMMA.
Cotton pad dispenser in PMMA.
Distributeur de disques démaquillants en PMMA.
Wattedispenser aus PMMA.

cm 7 x 7 - H cm 24
2 3/4" x 2 3/4" - H 9 1/2"

PL11 W

Contenitore da bagno in PMMA.
Bathroom container in PMMA.
Récipient pour salle de bains en PMMA.
Behälter fürs Bad aus PMMA.

cm 18 x 18 - H cm 6.5
7" x 7" - H 2 1/2"

PL03

Bicchieri portaspazzolini.
Toothbrush holder.
Porte-brosse à dents.
Zahnbürstenhalter.

PL03 W

Bicchieri portaspazzolini in PMMA.
Toothbrush holder in PMMA.
Porte-brosse à dents en PMMA.
Zahnbürstenhalter aus PMMA.

cm 9.5 x 9.5 - H cm 11
3 3/4" x 3 3/4" - H 4 1/4"

PL04 W

Portasapone in PMMA e acciaio inossidabile 18/10.
Soap dish in PMMA and 18/10 stainless steel.
Porte-savon en PMMA et acier inoxydable 18/10.
Seifenschale aus PMMA und Edelstahl 18/10.

cm 11 x 11 - H cm 3
4 1/4" x 4 1/4" - H 1 1/4"

PL08 W

Scopino da bagno in PMMA e acciaio inossidabile 18/10.
Toilet brush in PMMA and 18/10 stainless steel.
Balayette pour toilette en PMMA et acier inoxydable 18/10.
Klosettbürste aus PMMA und Edelstahl 18/10.

cm 10.5 x 10.5 - H cm 42
4 1/4" x 4 1/4" - H 16 1/2"

PL10 W

Cestino da bagno in PMMA.
Bathroom waste bin in PMMA.
Corbeille pour la salle de bain en PMMA.
Abfallkorb fürs Bad aus PMMA.

cm 18.5 x 18.5 - H cm 21
7 1/4" x 7 1/4" - H 8 1/4"



H & R

ALESSI

106/107

Pets.

Una selezione dei nostri articoli per gli hotel "pet friendly".

Our product selection for pet friendly hotels.

AMMI02 Lupita

Design Miriam Mirri

Ciotola per cani in resina termoplastica e acciaio inossidabile 18/10.

Dog bowl in thermoplastic resin and 18/10 stainless steel.

Gamelle pour chien en résine thermoplastique et acier inoxydable 18/10.

Hundenapf aus thermoplastischem Harz und Edelstahl 18/10.

cl 150 - ø cm 32 - H cm 37

1 qt 19 ½ oz - ø 12 ½" - H 14 ½"

AMMI09 Tigrito

Design Miriam Mirri

Ciotola per gatti in resina termoplastica e acciaio inossidabile 18/10.

Cat bowl in thermoplastic resin and 18/10 stainless steel.

Gamelle pour chat pour chien en résine thermoplastique et acier inoxydable 18/10.

Katzennapf aus thermoplastischem Harz und Edelstahl 18/10.

cl 55 - cm 32 x 16 - H cm 28

19 ½ oz - 12 ½" x 6 ¼" - H 11"



H & R

ALESSI

108 / 109

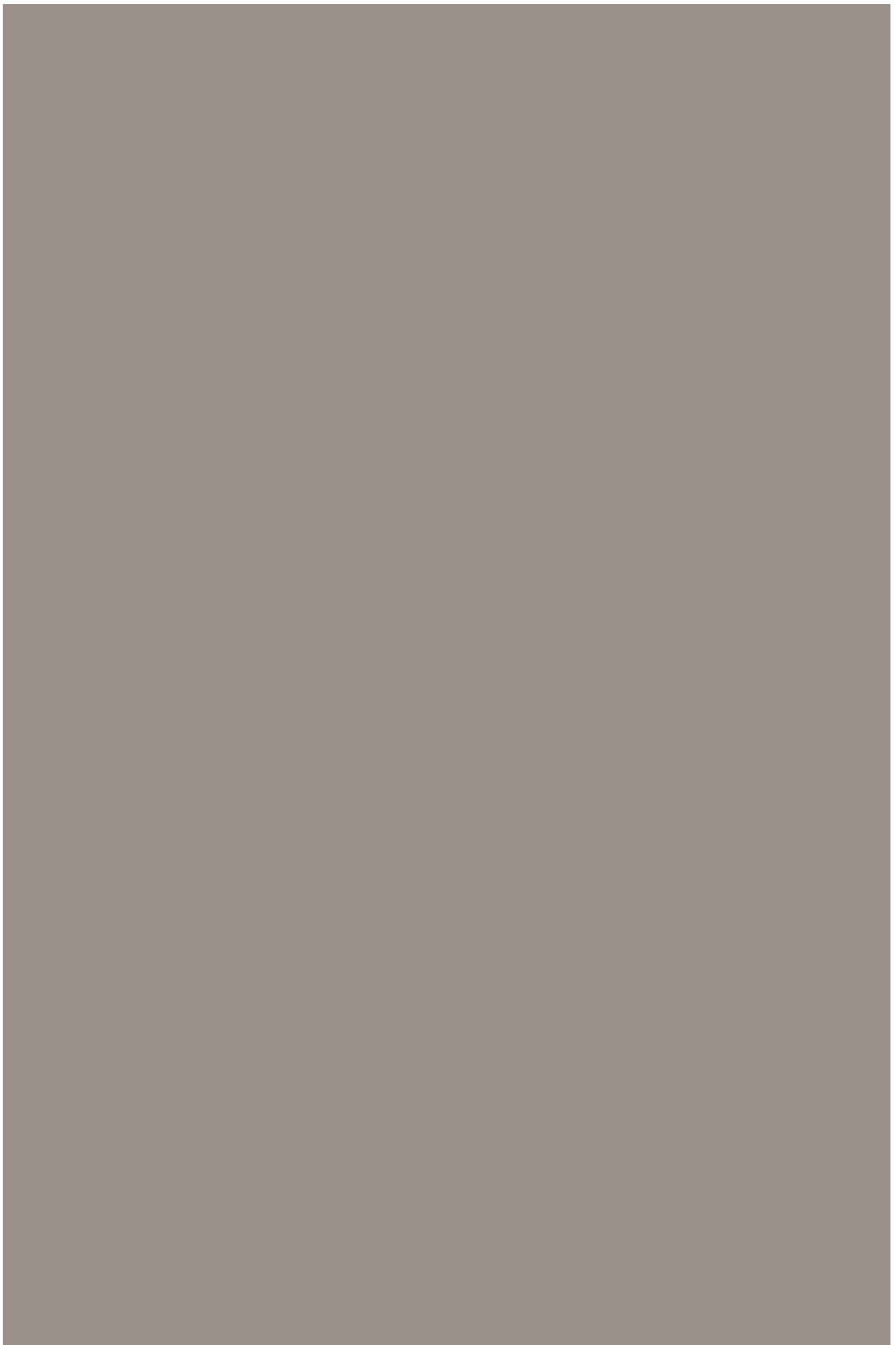
I prodotti qui illustrati sono in acciaio inossidabile 18/10.
I servizi di piatti sono in porcellana (MW01, SG53, FM10, FSY01, AJM28, TI05), in ceramica stoneware (REB01, DC03) e in bone china (AGV29, AGV31).
I servizi di bicchieri sono in vetro cristallino.

The products shown here are made of stainless steel 18/10.
The sets of plates are made of porcelain (MW01, SG53, FM10, FSY01, AJM28, TI05), stoneware (REB01, DC03) and bone china (AGV29, AGV31).
The sets of glasses are made of crystal glass.

Les produits illustrés ici sont en acier inoxydable 18/10.
Les services d'assiettes sont en porcelaine (MW01, SG53, FM10, FSY01, AJM28, TI05), céramique stoneware (REB01, DC03) et bone china (AGV29, AGV31).
Les services de verres sont en verre cristallin.

Die hier dargestellten Produkte sind aus Edelstahl 18/10.
Das Tellerservice ist aus Porzellan (MW01, SG53, FM10, FSY01, AJM28, TI05), Steingut (REB01, DC03) und Bone China (AGV29, AGV31).
Die Gläser sind aus Kristallglas.





visit our website
WWW.ALESSI.COM

follow us on



ALESSI
OFFICINA
ALESSI

