ARCUCCI

INTERNATIONAL

2023

ARCUCCI
INTERNATIONAL
CATALOGO 2023

NOTE
Le misure, le caratteristiche e le illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

NOTES
The pictures illustrated and data here illustrated are subject to change.

ARCUCCI HOME

PORCELLANA 2

ROMA 4

ROMA PLATINO 4

VENEZIA 5

VENEZIA ORO 5

ASIAN SQUARE 6

PAGODA 6

CARRE 8

COUPE 8

ALBA 9

OLD ENGLAND 10

POSATE 12

DROP 14

WEEK-END 15

CRUSTA 15

VETRO 16

MATERA 18

AERE 19

STORM 19

MAGNIFICO 20

ANA COLORATO 20

FLORE 20

ANA 21

INCONTRI 21

OLIERE 21

CAFFETTIERE 22

ALICE 24

ELENA 25

ALEX 26

NAPOLETANE 27

LEGNO 28

PORCELLANA
PORCELAIN

Questa collezione vuole offrire la base essenziale di questa merceologia cioè "il bianco" poiché dal bianco nasce un assortimento, nelle versioni classiche, moderne, contemporanee. Le nostre proposte sono finalizzate a fornire al mercato prodotti destinati a durare nel tempo.

CHE COS'È LA PORCELLANA?

La porcellana appartiene al grande gruppo delle ceramiche (dal greco chéramos = argilla) che comprende tutto ciò che è fabbricato con una materia grezza a contenuto argilloso: essa rappresenta l'apice nella fabbricazione delle ceramiche. Conosciuta fin dall'antichità in Estremo Oriente, fu prodotta in Europa per la prima volta nel 1708 a Meissen Principato di Sassonia da un alchimmista, tale Johan Friedrich Bottger che, fuggito dalla Prussia dove il Re Federico Guglielmo l'aveva incarcerato per assicurarsi la sua opera di scienziato, trovò rifugio e protezione presso il principe Federico Augusto. Il nome deriva dall'italiano porcella, denominazione di una conchiglia dall'aspetto translucido trasparente; probabilmente fu Marco Polo il primo a usare que- sto termine per indicare i prodotti cinesi di tale tipo. I componenti fondamentali della porcellana sono il caolino (50%), il quarzo (25%) e il feldspato (25%). L'elemento fondamentale nella produzione della porcellana è comunque il caolino dalla cui purezza dipende la qualità del prodotto. Gli oggetti re- alizzati con un impasto (massa) delle sopracitate materie prime subiscono una prima cottura alla temperatura varia da 800 a 900 °C (ottenendo il cosiddetto biscotto) per poi essere smaltati e sottoposti ad una seconda cottura (gran fuoco) a 1300/1500 °C. La Bone-China (porcellana da ossa) si ottiene aggiungendo alla massa (impasto) una rilevante quantità di cenere d'ossa, riducendo la quantità di caolino sostituta parzialmente da pegmatite (cornish stone), un minerale formato da quarzo e feldspato estratto in Cornovaglia. In questo tipo di Porcellana anche la temperatura di cottura è differente, la prima (biscotto) avviene infatti a 1240/1280 °C, la seconda invece dai 920 ai 1125 °C. Per la realizzazione della New Bone-China o Fine-China molto diffusa ai giorni nostri, la cenere d'ossa è sostituita da fosfati e altri additivi chimici.

Queste poche righe non hanno pretese didattiche. Vogliono semplicemente essere un aiuto per quei negozianti desiderosi di conoscere sempre più a fondo i prodotti che offrono ai propri clienti.

This collection aims to provide the essential foundation for this product sector, that is the "white" because from white comes an assortment, in classic, modern, contemporary versions. Our proposals are aimed at providing the market with products that will last over time.

WHAT IS PORCELAIN?

Porcelain belongs to the large group of ceramics (from the greek chéramos, clay) which includes everything that is manufactured with a raw material with clay content: it represents the peak in the manufacture of ceramics. Known since ancient times in the Far East, it was produced in Europe for the first time in 1708 in Meissen (in the Principality of Saxony) by an alchemist, Johan Friedrich Bottger who fled from Prussia where the King Frederick William had imprisoned him to secure for himself his scientific work; he later found refuge and protection with the Prince Frederick Augustus. The name derives from the Italian porcella, designa- tion for a transparent-looking traslucent shell; Mar- co Polo was probably the first to use this term for Chinese products of this type.

The basic components of porcelain are kaolin (50%), quartz (25%) and feldspar (25%).

The key element in the production of porcelain is however the kaolin from whose purity depends the quality of the product. The objects created with a mixture (mass) of the above raw materials are subjected to a firts firing at temperature varying from 800 to 900 °C (obtaining the socalled biscuit) to be glazed and then subjected to a second firing (the "large fire") at 1300/1500 °C.

The Bone-China (porcelain made from bones) is obtained by adding to the mass (slurry) a significant amount of bone ash, reducing the amount of kaolin partially replaced by pegmatite (Cornish stone), a mineral of quartz and feldspar mined in Cornwall. In this type of porcelain also the baking temperature is different: the first baking (biscuit) is in fact at 1240/1280 °C, while the second from 920 to 1125 °C. For the construction of New Bone-China or Fine-China (widespread today) the ashes of bones is replaced by phoshates and other chemical additives. These few lines have no educational claims. They just want to be a help for those shopkeepers always eager to learn more about the products they offer to their clients.

NEW BONE CHINA

ROMA

La sua eleganza prende idea dalla linearità e semplicità della forma.

ROMA PLATINO

Linearità e semplicità con l'aggiunta del bordo platino esterno.

VENEZIA

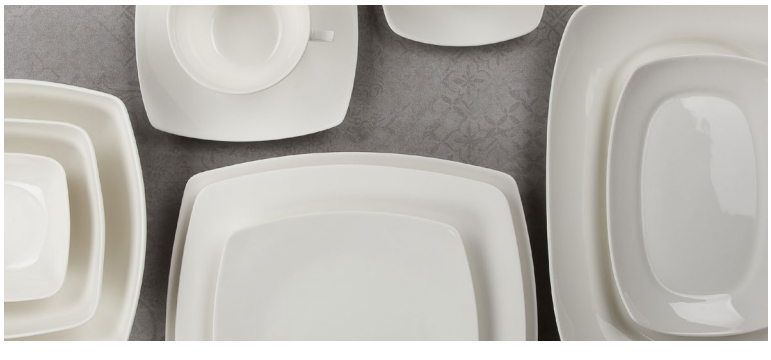
Una linea nostalgicamente romantica.

VENEZIA ORO

Il romantico incontra l'oro creando atmosfere uniche.

PAGODA

Una forma semplice e unica, quotidiana ma non banale.



ASIAN SQUARE

Un gusto moderno esaltato dalle sue linee squadrate.

St.CLAIRE

ROMA

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø32 CM
KAA15/32

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø29 CM
KAA10/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø23 CM
KAA10/21

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KAA20/36

RAVIERA
-OVAL PLATE
24 CM
KAA20/24

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø24 CM
KAA11/22

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KAA25/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø25 CM
KAA25/25

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
24 CL
KAA53/03

TAZZA THE
-TEA CUP
24 CL
KAA61/21

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KAA60/10

ROMA PLATINO

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø32 CM
KA23012-A15/32

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø29 CM
KA23012-A10/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø23 CM
KA23012-A10/21

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KA23012-A20/36

RAVIERA
-OVAL PLATE
24 CM
KAA20/24

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø24 CM
KA23012-A11/22

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KA23012-A25/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø25 CM
KA23012-A25/25

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
24 CL
KA23012-A53/03

TAZZA THE
-TEA CUP
24 CL
KA23012-A61/21

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KA23012-A60/10

St.CLAIRE

VENEZIA

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø32 CM
KA1515/32

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KA1520/36

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KA1560/10

TEIERA
-TEAPOT
1 LT
KA1551/04

LATTIERA
-MILK JUG
25 CL
KA1552/03

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø26,5 CM
KA510/26

RAVIERA
-OVAL PLATE
23 CM
KA1520/24

TAZZA THE
-TEA CUP
22 CL
KA1561/21

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø21 CM
KA1510/21

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KA1525/13

TAZZA COLAZIONE
-BREAKFAST CUP
35 CL
KA1562/35

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø23,5 CM
KA1511/22

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø26 CM
KA1525/25

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
25 CL
KA1553/03

VENEZIA ORO

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø32 CM
KA23011-1515/32

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KA23011-1520/36

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KA23011-1560/10

TEIERA
-TEAPOT
1 LT
KA23011-1551/04

LATTIERA
-MILK JUG
25 CL
KA23011-1552/03

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø26,5 CM
KA23011-1510/26

RAVIERA
-OVAL PLATE
23 CM
KA23011-1520/24

TAZZA THE
-TEA CUP
22 CL
KA23011-1561/21

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø21 CM
KA23011-1510/21

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KA23011-1525/13

TAZZA COLAZIONE
-BREAKFAST CUP
35 CL
KA23011-1562/35

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø23,5 CM
KA23011-1511/22

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø26 CM
KA23011-1525/25

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
25 CL
KA23011-1553/03

St.CLAIRE

ASIAN SQUARE

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
29 CM
KA815/32

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
27 CM
KA810/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
21 CM
KA810/19

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KA820/36

RAVIERA
-OVAL PLATE
24 CM
KA820/24

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
17 CM
KA811/22

COPPETTA
-BOWL
Ø11 CM
KA825/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø23 CM
KA825/26

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
30 CL
KA853/03

TAZZA THE
-TEA CUP
20 CL
KA861/21

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KA860/10

PAGODA

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø32 CM
KA915/32

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø28 CM
KA910/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø21 CM
KA910/19

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø21 CM
KA911/22

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
38 CM
KA920/36

RAVIERA
-OVAL PLATE
22 CM
KA920/24

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KA925/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø23 CM
KA925/26

PORCELLANA

COUPE

Una versione semplice, lineare e moderna.

CARRE'

Una linea squadrata e moderna, caratterizzata dal suo colore bianco puro e alta resistenza.

ALBA

Riprende un gusto romantico che rimanda al passato.

St.CLAIRE

CARRE

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
29 CM
KA315/32N

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
27 CM
KA310/26N

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
21 CM
KA310/19N

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KA320/34

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
17 CM
KA311/22

COPPETTA
-BOWL
11 CM
KA325/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
23 CM
KA325/26

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
30 CL
KA353/03

TAZZA THE
-TEA CUP
20 CL
KA361/21

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KA360/10

COUPE

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø31 CM
KA415/32

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø26 CM
KA410/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø19 CM
KA410/19

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
34 CM
KA420/36

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø20,5 CM
KA411/22

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KA425/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø21 CM
KA425/26

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
25 CL
KA453/03

TAZZA THE
-TEA CUP
18 CL
KA461/21

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
11 CL
KA460/10

St.CLAIRE

ALBA

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø32 CM
KAA15/32

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø26,5 CM
KA510/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø21 CM
KA510/21

VASSOIO OVALE
-OVAL PLATE
36 CM
KA520/36

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø23,5 CM
KA511/22

COPPETTA
-BOWL
Ø13 CM
KA525/13

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø26 CM
KA525/26

ZUCCHERIERA
-SUGAR BOWL
25 CL
KA553/03

TAZZA CAFFE'
-COFFEE CUP
10 CL
KA560/10

TAZZA THE
-TEA CUP
18 CL
KA561/21

TAZZA COLAZIONE
-BREAKFAST CUP
35 CL
KA562/35

OLD ENGLAND

Piatto in Stoneware con stampa retrò sui toni del blu, rosa e marrone, ideale per occasioni speciali. Un tono elegante, raffinato e romantico per la tavola, grazie alle forme sinuose ed ai decori eleganti e curati nei minimi dettagli.

St.CLAIRE

OLD ENGLAND

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø31 CM
CL1604BS-10/31

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø26 CM
CL1604BS-10/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø20 CM
CL1604BS-10/21

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø23 CM
CL1604BS-11/23

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø23,7 CM
CL1604BS-25/24

VASSOIO TONDO
-ROUND PLATE
Ø31 CM
CL1604RS-10/31

PIATTO PIANO
-DINNER PLATE
Ø26 CM
CL1604RS-10/26

PIATTO FRUTTA
-DESSERT PLATE
Ø20 CM
CL1604RS-10/21

PIATTO FONDO
-SOUP PLATE
Ø23 CM
CL1604RS-11/23

INSALATIERA
-SALAD BOWL
Ø23,7 CM
CL1604RS-25/24

POSATE
CUTLERY

Con il termine posata, si intende prevalentemente un utensile (come la forchetta, il coltello o il cucchiaio) che serve per mangiare o cuci- nare evitando il contatto tra cibo e mani. Le posate sono realizzate principalmente in metallo; un tempo in argento, ottone e alpacca, oggi acciaio inox, ma esistono anche posate in legno, corno o porcellana. Si dividono in posate da tavola, quelle usate per mangiare e posate di servizio sia quelle usate per servire che quelle usate in cucina per la preparazione dei cibi.
Se si stilasse una curiosa statistica per scoprire quali siano gli strumen- ti più utili e più impiegati nel corso della nostra vita, ai primi posti tro- veremmo certamente le posate. Tra queste, la forchetta è certamente la regina; non a caso, il buongustaio è detto "buona forchetta".
Il cucchiaio è la prima posata che si utilizza per dare la pappa ai bambi- ni ed è probabilmente la più antica usata dall'uomo, il nome gli deriva dal latino cochlea (chiocciola) perché forse il primo rudimentale cuc- chiaio fu una conchiglia. Per le nostre abitudini culinarie è usato meno della sorella Forchetta ma il suo posto in tavola deve essere garantito perché dalla pasta in brodo alle zuppe, per finire al tiramisu, non pos- siamo farne a meno.
Il coltello è lo strumento di cui parliamo meno perché nato essenzial- mente come arma da taglio, gli antropologi ritengono che il coltello sia uno dei primi attrezzi progettati dagli esseri umani per sopravvivere. Nel Medioevo assieme al cucchiaio di legno era costantemente pre- sente sulle tavole dei ricchi.

Apparecchiare la tavola
Anche la tavola più informale e veloce merita di essere apparecchiata correttamente, con posate e bicchieri nella giusta posizione. Ma come ricordarsi la collocazione di tutti gli elementi? E chi, almeno una volta, non si è sentito come nella celebre scena di Pretty Woman alla prese con le escargot? Ecco un piccolo schema che ci può aiutare a memo- rizzare visivamente le diverse posizioni.

With the term cutlery, we mean primarily a tool (such as fork, knife or spoon) that is used for eating or cooking avoiding contact between food and hands. Cutlery is primarily made of metal; once of silver, brass and nickel silver, stainless steel today, but there are also wooden cutlery, horn or porcelain.
They can be divided into table cutlery, those used for eating, serving cutlery, used to serve, and those used in the kitchen for food preparation.
If you could draw up a curious statistic to find out what are the most useful and most employed tools in the course of our lives, at the top certainly we would find cutlery. Among these, the fork is certainly the queen; not surprisingly, in italian the gourmand is called buona forchetta, literally a "good fork".
The spoon is the first cutlery that is used to give the baby food and is probably the oldest used by man. The name derives from the Latin cochlea (snail) because maybe the first rudimentary spoon was a shell. For our culinary habits is used less than its sister Fork but his place in the table must be guaranteed because from the pasta soup to the proper soups, to finish with the tiramisu, we cannot do without.
The knife is the tool we are talking about less because that was intended primarily as a cutlass, anthropologists believe that the knife is one of the first tools designed by human beings to survive. In the Middle Ages along with the wooden spoon it was constantly present on the tables of the riches.

Laying the table
Even the most informal and quick table deserves to be layed properly, with cutlery and glasses in the right position. But how to remember the location of all elements? And who, at least once, did not feel as in the famous scene in the movie Pretty Woman at grips with the escargots? Here is a small scheme that can help us memorize the different positions.

POSATE

DROP

Una versione semplice, lineare e moderna.

WEEKEND

Una linea squadrata e moderna, caratterizzata dal suo colore bianco puro e alta resistenza.

CRUSTA

Riprende un gusto romantico che rimanda al passato.

DROP

ARANCIO
-ORANGE
SET 24 PZ
EMP13AVR/1235

WHITE
-WHITE
SET 24 PZ
EMP13AVR/19

CELESTE
-LIGHT BLUE
SET 24 PZ
EMP13AVR/63

GIALLO
-YELLOW
SET 24 PZ
EMP13AVR/13

BLU
-BLUE
SET 24 PZ
EMP13AVR/35

TORTORA
-TURTLEDOVE
SET 24 PZ
EMP13AVR/408

ROSSO
-RED
SET 24 PZ
EMP13AVR/11

MANDARINO
-DARK ORANGE
SET 24 PZ
EMP13AVR/21

NERO
-BLACK
SET 24 PZ
EMP13AVR/1

VERDE
-GREEN
SET 24 PZ
EMP13AVR/370

LILLA
-LILLAC
SET 24 PZ
EMP13AVR/25

GRIGIO
-GRAY
SET 24 PZ
EMP13AVR/432

ROSSO SCURO
-DARK RED
SET 24 PZ
EMP13AVR/73

CIPRIA
-CIPRIA
SET 24 PZ
EMP13AVR/39

VIOLA
-PURPLE
SET 24 PZ
EMP13AVR/2623

TURCHESE
-TURQUOISE
SET 24 PZ
EMP13AVR/311

Confezione da 24 pezzi
24 pieces package

WEEK-END

WHITE
-WHITE
SET 24 PZ
EMYM24FA/19

AVORIO
-IVORY
SET 24 PZ
EMYM24FA/18

GIALLO
-YELLOW
SET 24 PZ
EMYM24FA/62

ARANCIO
-ORANGE
SET 24 PZ
EMYM24FA/79

ROSSO
-RED
SET 24 PZ
EMYM24FA/11

LILLA
-LILLAC
SET 24 PZ
EMYM24FA/65

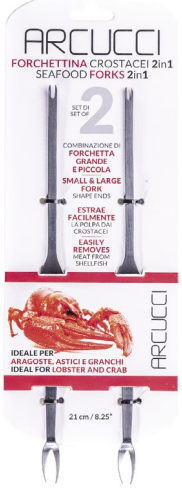
VERDE
-GREEN
SET 24 PZ
EMYM24FA/69

NERO
-BLACK
SET 24 PZ
EMYM24FA/1

Confezione da 24 pezzi
24 pieces package

CRUSTA

FORBICI CROSTACEI
-SEAFOOD SHEARS
NERO/BLACK
EDGE1414-AR



FORCHETTA CROSTACEI
-SEAFOOD FORKS
21 CM
EDGE1417-AR

PINZA & CUCCHIAIO
-TONGS & SPOON
ROSSO/RED
EDGE1407-1

PINZA & CUCCHIAIO
-TONGS & SPOON
NERO/BLACK
EDGE1407-3

PINZA & CUCCHIAIO
-TONGS & SPOON
BLU/BLUE
EDGE1407-2

VETRO
GLASS

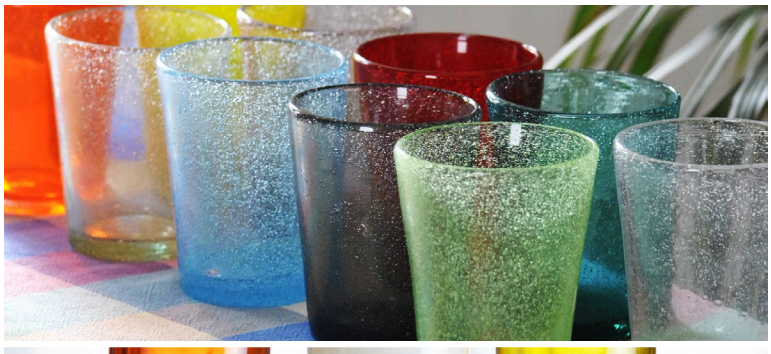
Sono ormai oltre 25 anni che la nostra azienda realizza su proprie idee e con l'ausilio di esperti e pazienti maestri vetrai, bicchieri e calici in vetro. Oggi anche nel rispetto delle tradizioni vetraie della regione che ci ospita abbiamo deciso di racchiudere in un catalogo il meglio che in questi anni abbiamo saputo realizzare.
In Toscana infatti ritroviamo tracce della nascente Arte del vetro a par- tire dal XIV secolo che riguardano le fornaci di bicchieri e vasi di ve- tro. Proprio a queste origini ed a queste tradizioni si ispirano le nostre collezioni, per poterle proporre meglio abbiamo bisogno di fornire al consumatore/utilizzatore finale alcuni dati tecnici.

Che cos'è il vetro?
Il vetro è ottenuto attraverso un processo di fusione in cui lo stato ve- troso si ricava mediante il raffreddamento di una massa di componenti (sabbia silicea, anidride borica, anidride fosforica, nitrato di potassio, ecc.) precedentemente portata allo stato liquido.
Per realizzare il vetro, occorre un forno che superi la temperatura di 1400 gradi costanti, le sostanze precedentemente citate si fondono e forniscono i maestri vetrai che intorno al forno compongono la piazza, unità base della produzione del vetro. Se si vuole ottenere del vetro colorato allora si aggiungerà anche un po' di selenio per il rosa, cadmio per il rosso, cobalto per il blu, ossido di rame per il verde; l'ossido di manganese dà un bel viola intenso, l'oro si trasforma in rosso rubino, zolfo e cadmio diventano ambra. Il vetro fuso viene versato in uno stampo, soffiato a bocca con l'ausilio di un tubo di acciaio detto canna così che il vetro insufflato nello stampo aderisce gradualmente alle pa- reti dando all'oggetto la forma e la dimensione voluta.
Il vetro non è il risultato di una semplice forma chimica che da sola non spiega il mistero della trasformazione della massa incandescente in un fragile oggetto trasparente e luminoso. Questo è ottenuto dopo il passaggio di varie fasi di produzione, in cui vi è un solo protagonista che con il suo sapiente intervento trasforma la materia in un calice, una brocca o un vaso dalle forme più svariate.
La procedura artigianale è ancora oggi uguale a quella dei maestri di cento anni fa ed è proprio per questo che alcune imperfezioni devono essere interpretate dal consumatore come testimonianza di unicità e garanzia di qualità destinata a durare nel tempo.

It's now over 25 years since our company started creating, on its own ideas and with the help of expert and patient master glassmakers, glasses and glass goblets. Today, even in respect of the glassmaking traditions of the region that is home to us, we decided to enclose in a catalog the best that during these years we have been able to achieve.
In Tuscany in fact we find traces of the Art of glassmaking dating back to the fourteenth century concerning the furnaces of glasses and glass jars. Our collections are inspired exactly by these origins and these traditions: to bring about a better offer we need to provide to the consumer/end user some technical data.

What is glass?
Glass is obtained through a fusion process in which the glassy state is obtained by cooling a mass of components (silica sand, boric anhydride, phosphorus pentoxide, potassium nitrate, etc.) previously brought to the liquid state.
To create glass is needed a furnace that exceeds the constant tem- perature of 1400 °C, the previously mentioned substances merge and provide the glassmakers around the oven that make up the piazza, the base unit of glassmaking. To make colored glass then it will also be ne- eded to add a bit of selenium for pink, cadmium for red, cobalt for blue, copper oxide for green; manganese oxide gives a nice deep purple, gold turns into ruby red, sulfur and cadmium become amber. The molten glass is poured into a mold, blown with the aid of a steel blowpipe called canna so that the glass insufflated into the mold gradually adheres to the walls giving the object the shape and size desired.
Glass is not the result of a simple chemical form that alone cannot explain the mystery of the transformation of the incandescent mass into a fragile object transparent and bright. This is obtained after the passage of various stages of production, in which there is only one protagonist who with his wise intervention transforms matter in a cup, jug or a pot from the most varied forms.
The craft procedure is still the same that masters used a hundred years ago and that is why some imperfections are to be interpreted by the consumer as a proof of uniqueness and quality assurance, destined to last over time.

NEW BONE CHINA



MATERA

La sua eleganza prende idea dalla linearità e semplicità della forma.

AERE

Linearità e semplicità con l'aggiunta del bordo platino esterno.

STORM

Una linea nostalgicamente romantica.

ANA

Il romantico incontra l'oro creando atmosfere uniche.

FLORE

Una forma semplice e unica, quotidiana ma non banale.

INCONTRI

Un gusto moderno esaltato dalle sue linee squadrate.

MATERA

Effetto bollicine nel vetro in differenti espressioni di colore, permette di giocare a tavola con tante sfumature, creando originali combinazioni cromatiche cariche di energia. Il nome della collezione riporta alle grotte nell'antica città di Matera in Basilicata. Presenta linee essenziali, la forma classica, l'effetto sfumato del colore che parte più denso sul fondo e si fa più rado sull'orlo del bicchiere. Il particolare effetto bolle d'aria dovuto alla tecnica di lavorazione del vetro soffiato a bocca. Questa collezione firmata Arcucci, permette l'uso in lavastoviglie.

Bubbles effect in the glass in different color expressions, allows you to play at the table with many nuances, creating original chromatic combinations full of energy. The name of the collection refers to the caves in the ancient city of Matera in Basilicata. It has essential lines, the classic shape, the shaded effect of the color which starts thicker at the bottom and becomes sparser at the edge of the glass. The particular air bubble effect due to the mouth-blown glass processing technique.
This collection by Arcucci is dishwasher safe.

TRASPARENTE
-CLEAR GLASS
26 CL
GW1-S1

GIALLO
-YELLOW GLASS
26 CL
GW1-S3

ARANCIO
-ORANGE GLASS
26 CL
GW1-S9

ROSSO
-RED GLASS
26 CL
GW1-S4

ROSA
-GLASS
26 CL
GW1-S11

NERO
-BLACK GLASS
26 CL
GW1-S10

VERDE MELA
-APPLE GLASS
26 CL
GW1-S5

VERDE BOSCO
-FOREST GLASS
26 CL
GW1-S20

PETROLIO
-PETROL GLASS
26 CL
GW1-S19

CIELO
-SKY GLASS
26 CL
GW1-S7

AZZURRO
-LIGHT BLUE GLASS
26 CL
GW1-S18

BLU
-BLUE GLASS
26 CL
GW1-S8

AERE

BIANCO
-WHITE GLASS
28 CL
AH194100/BIAN

GIALLO
-YELLOW GLASS
28 CL
AH194100/GIAL

ARANCIO
-ORANGE GLASS
28 CL
AH194100/ARAN

ROSSO
-RED GLASS
28 CL
AH194100/ROSS

ROSA
-PINK GLASS
28 CL
AH194100/ROSA

LILLA
-LILLAC GLASS
28 CL
AH194100/LILL

AMBRA
-AMBER GLASS
28 CL
AH194100/AMBR

GRIGIO
-GREY GLASS
28 CL
AH194100/GRIG

BOSCO
-DARK GREEN GLASS
28 CL
AH194100/BOSC

VERDE
-GREEN GLASS
28 CL
AH194100/VERD

AZZURRO
-LIGHT BLUE GLASS
28 CL
AH194100/AZZU

BLU
-BLUE GLASS
28 CL
AH194100/BLU

STORM

GIALLO
-YELLOW GLASS
30,5 CL
B350200B32321705

ARANCIO
-ORANGE GLASS
30,5 CL
B350200B32321590

ROSSO
-RED GLASS
30,5 CL
B350200B32321589

FUXIA
-PINK GLASS
30,5 CL
B350200B32321605

VIOLA
-PURPLE GLASS
30,5 CL
B350200B32321592

LAVANDA
-LAVANDER GLASS
30,5 CL
B350200B32321437

MARRONE
-BROWN GLASS
30,5 CL
B350200B32321436

GRIGIO
-GREY GLASS
30,5 CL
B350200B32321727

VERDE
-GREEN GLASS
30,5 CL
B350200B32321591

SMERALDO
-EMERALD GLASS
30,5 CL
B350200B32321438

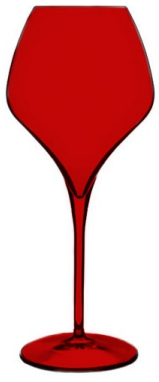
AZZURRO
-LIGHT BLUE GLASS
30,5 CL
B350200B32321588

BLU
-BLUE GLASS
30,5 CL
B350200B32321706

MAGNIFICO

L'innovazione per Arcucci è sempre al primo posto, investendo così in nuove tecnologie per la decorazione dei miglior prodotti sul mercato. Con i suoi partner ha studiato delle collezioni in vetro da accompagnare i suoi prodotti in ceramica insieme a tavola. Queste collezioni di calici e bicchieri, sono spruzzati con colori intensi, grazie ad tecnica innovativa per garantire a lungo l'uso della lavastoviglie consentendo così un uso quotidiano con carattere e personalità.

Innovation for Arcucci is always in first place, thus investing in new technologies for the decoration of the best products on the market. With its partners, it has studied glass collections to accompany its ceramic products together at the table. These collections of goblets and glasses are sprayed with intense colors, thanks to an innovative technique to ensure long-lasting use of the dishwasher, thus allowing daily use with character and personality.



CALICE 650 ROSSO
-RED HIGH GLASS
650 ML
BA10035/ROSSO

ANA

BIANCO
-WHITE GLASS
25 CL
AH9098/BIAN

GIALLO
-YELLOW GLASS
25 CL
AH9098/GIAL

ARANCIO
-ORANGE GLASS
25 CL
AH9098/ARAN

ROSSO
-RED GLASS
25 CL
AH9098/ROSS

ROSA
-PINK GLASS
25 CL
AH9098/ROSA

VIOLA
-PURPLE GLASS
25 CL
AH9098/VIOL

AMBRA
-AMBER GLASS
25 CL
AH9098/AMBR

GRIGIO
-GREY GLASS
25 CL
AH9098/GRIG

BOSCO
-DARK GREEN GLASS
25 CL
AH9098/BOSC

VERDE
-GREEN GLASS
25 CL
AH9098/VERD

AZZURRO
-LIGHT BLUE GLASS
25 CL
AH9098/AZZU

BLU
-BLUE GLASS
25 CL
AH9098/BLU

FLORE

BIANCO
-WHITE CUP
10 CL
AH643591/BIAN

GRIGIO
-GREY CUP
10 CL
AH643591/GRIG

AMBRA
-AMBER CUP
10 CL
AH643591/AMBR

ROSSO
-RED CUP
10 CL
AH643591/ROSS

BOSCO
-DARK GREEN CUP
10 CL
AH643591/BOSC

BLU
-BLUE CUP
10 CL
AH643591/BLU

ANA

CALICE ACQUA
-WATER GLASS
250 ML
CS-9098/1

CALICE VINO
-WINE GLASS
190 ML
CS-9098/2

CALICE FLUTE
-FLUTE GLASS
130 ML
CS-9098/9

INCONTRI

CALICE VINO
-WINE GLASS
430 ML
B194183G10021990

BICCHIERE ACQUA
-WATER GLASS
300 ML
B194184G10021990

OLIERE

OLIERA ETRUSCA
-ETRUSCAN OIL CRUET
18 CL
FA344702

OLIERA ETRUSCA
-ETRUSCAN OIL CRUET
55 CL
FA344701

OLIERA CONICA
-CONICAL OIL CRUET
18 CL
FA374601

OLIERA CONICA
-CONICAL OIL CRUET
55 CL
FA374600

PIATTO PIANO
-BELL OIL CRUET
25 CL F
A374102

PIATTO PIANO
-BELL OIL CRUET
55 CL
FA374101

CAFFETTIERE
COFFEE POT

Icona del caffè all'italiana, le nostre caffettiere Moka sono sinonimo di garanzia ed efficienza. Disponibile in tante varianti da una a nove tazze. Questa caffettiera domestica ha le caratteristiche tecnologiche e d'uso classico. L'attenzione oltre che per la sua funzionalità è rivolta all'estetica, ai suoi molti colori e forme classiche ma particolari, che la rende anche originale. La caffettiera è in alluminio alimentare di alta qualità, tipico materiale che caratterizza questo marchio da tanti anni, in dotazione di guarnizione in silicone, robusta e affidabile.
Tutte le nostre caffettiere si vantano del Made in Italy.

Icon of Italian coffee, our Moka coffee makers are synonymous with guarantee and efficiency. Available in many variations from one to nine cups. This domestic coffee maker has the technological characteristics and classic use. The attention as well as for its functionality is directed to the aesthetics, to its many colors and classic but particular shapes, which also makes it original. The coffee pot is made of high quality food alluminium, a typical material that has characterized this brand for many years, equipped with a robust and reliable silicone gasket.
All our coffee makers boast of being Made in Italy.

CAFFETTIERE

ALICE

Una versione classica della caffettiera Moka

ELENA

La versione bombata della caffettiera Moka ideale anche per l'utilizzo come Orziera

ALEX

Riprende la caffettiera Moka classica con la base in acciaio con la base idonea per l'utilizzo sull'induzione

NAPOLETANA

La classica caffettiera originale in stile napoletano

ALICE

BIANCO
-WHITE COFFEE POT

3-TZ FIMOKA3/BB
6-TZ FIMOKA6/BB
9-TZ FIMOKA9/BB

GIALLO
-YELLOW COFFEE POT

9-TZ FIMOKA9/GG

ARANCIO
-ORANGE COFFEE POT

6-TZ FIMOKA6/AA

ROSSO
-RED COFFEE POT

6-TZ FIMOKA6/RR
9-TZ FIMOKA9/RR

FUXIA
-PINK COFFEE POT
1-TZ FIMOKA1/RS
3-TZ FIMOKA3/RS
6-TZ FIMOKA6/RS

LILLA
-LILLAC COFFEE POT
1-TZ FIMOKA1/LL
3-TZ FIMOKA3/LL
6-TZ FIMOKA6/LL

BLU
-BLUE COFFEE POT
1-TZ FIMOKA1/BL
3-TZ FIMOKA3/BL
6-TZ FIMOKA6/BL
9-TZ FIMOKA9/BL

VERDE
-GREEN COFFEE POT
1-TZ FIMOKA1/VV

NERO
-BLACK COFFEE POT

6-TZ FIMOKA6/NN
9-TZ FIMOKA9/NN

ACCIAIO
-SILVER COFFEE POT
1-TZ FIMOKA1/AL
3-TZ FIMOKA3/AL
6-TZ FIMOKA6/AL

ITALIA
-ITALY COFFEE POT
1-TZ FIMOKA1/IT
3-TZ FIMOKA3/IT
6-TZ FIMOKA6/IT

CAFFETTIERA CLASSICA
INTERAMENTE PRODOTTA IN ALLUMINIO PURO

COFFEE POT
PRODUCED ENTIRELY IN PURE ALLUMINIUM

ELENA

BIANCO
-WHITE COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/BB
6-TZ FIMOKORZO6/BB

GIALLO
-YELLOW COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/GG
6-TZ FIMOKORZO6/GG

ARANCIO
-ORANGE COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/AA
6-TZ FIMOKORZO6/AA

ROSSO
-RED COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/RR
6-TZ FIMOKORZO6/RR

NERO
-BLACKCOFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/NN
6-TZ FIMOKORZO6/NN

LILLA
-LILLAC COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/LL
6-TZ FIMOKORZO6/LL

BLU
-BLUE COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/BL
6-TZ FIMOKORZO6/BL

VERDE
-GREEN COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/VV
6-TZ FIMOKORZO6/VV

FUXIA
-PINK COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/RS
6-TZ FIMOKORZO6/RS

ALLUMINIO
-SILVER COFFEE POT
3-TZ FIMOKORZO3/AL
6-TZ FIMOKORZO6/AL

CAFFETTIERA BOMBATA
INTERAMENTE PRODOTTA IN ALLUMINIO CORREDATA DI UN DOPPIO FILTRO E DI UN PARA SPRUZZO

BOMBED COFFEE POT
ENTIRELY IN PURE ALLUMINIUM ACCOMPAINIED BY A DUBLE FILTR AND A SPLASH SAVER

ALEX

BIANCO
-WHITE COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/BB
2-TZ	FIMOKINDU2/BB
3-TZ	FIMOKINDU3/BB

GIALLO
-YELLOW COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/GG
2-TZ	FIMOKINDU2/GG
3-TZ	FIMOKINDU3/GG
6-TZ	FIMOKINDU6/GG

ARANCIO
-ORANGE COFFEE POT

2-TZ	FIMOKINDU2/AA
3-TZ	FIMOKINDU3/AA
6-TZ	FIMOKINDU6/AA

ROSSO
-RED COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/RR

FUXIA
-PINK COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/NN
2-TZ	FIMOKINDU2/NN
3-TZ	FIMOKINDU3/NN
6-TZ	FIMOKINDU6/NN

LILLA
-LILLAC COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/LL
2-TZ	FIMOKINDU2/LL
3-TZ	FIMOKINDU3/LL

BLU
-BLUE COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/BL
2-TZ	FIMOKINDU2/BL
3-TZ	FIMOKINDU3/BL
6-TZ	FIMOKINDU6/BL

VERDE
-GREEN COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/VV
2-TZ	FIMOKINDU2/VV
6-TZ	FIMOKINDU6/VV

ALLUMINIO
-SILVER COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/NN
3-TZ	FIMOKINDU3/NN
6-TZ	FIMOKINDU6/NN

ITALIA
-ITALY COFFEE POT

1-TZ	FIMOKINDU1/ITA
2-TZ	FIMOKINDU2/ITA

CAFFETTIERA CON CALDAIA IN ACCIAIO E BRICCO IN ALLUMINIO
LA 3 & 6 TAZZE PUO' ESSERE UTILIZZATA PER LE PIASTRE A INDUZIONE

COFFEE POT WITH STEEL BOILER AND ALLUMINIUM POT
THE 3 & 6 CUPS SIZE CAN BE USED ON INDUCTION PLATES

NAPOLETANA

ACCIAIO
-SILVER COFFEE POT
2-TZ
FINAP2/AC

ACCIAIO
-SILVER COFFEE POT
4-TZ
FINAP4/AC

ACCIAIO
-SILVER COFFEE POT
6-TZ
FINAP6/AC

ACCIAIO
-SILVER COFFEE POT
9-TZ
FINAP9/AC

LEGNO

RIGAGNOCCHI
-GNOCCHI BOARD
21x6 CM
PA28001

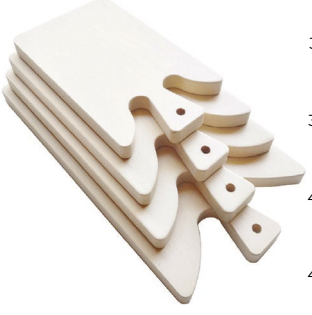
TAGLIAPANE MANIGLIE
-BREAD CUTTER
35x25 CM
PA66001

MACINACAFFÈ LEGNO
-COFFEE GRINDER
PA67001

SCOLAPIATTI 18 POSTI
-PLATE RACK
48x38 CM
PA64/9001

CHITARRA DOPPIA PER PASTA
-SPAGHETTI MAKER
42x22 CM
PA88001

TAGLIERE SAGOMATO MANICO LEGNO
-WOODEN CHOPPING BOARD



30x18 h. 2,2 CM
PA36/7001

35x20 h. 2,2 CM
PA36/7002

40x22 h. 2,2 CM
PA36/7003

45x24 h. 2,2 CM
PA36/7004

CASSETTA LEGNO A 3 LISTELLI
-WOODEN CRATE WITH 3 LISTELS

10X4 h. 9 CM
PA40/9001

20x14 h. 9 CM
PA40/9002

32x26,5 h. 9 CM
PA40/9004

35x32 h. 9 CM
PA40/9005

53x32 h. 9 CM
PA40/9006

SETACCIO RETE FINE
-FINE MESH SIEVE

d. 20 CM
PA96001

d. 24 CM
PA96003

d. 27 CM
PA96004

d. 30 CM
PA96005

KIT SETACCIO
3 PZ
IA9600KIT

PORTA TORTA/FORMAGGIO TONDO
-ROUND CAKE/CHEESE HOLDER

PLASTICA - LEGNO
d. 30 CM
PA78/1001

VETRO - LEGNO
d. 30 CM
PA78/2001

VETRO - LEGNO
d. 35 CM
PA78/3001

TAGLIERE POLENTA ABETE
-POLENTA CHOPPING BOARD

d. 25 CM
PA39/1000
d. 30 CM
PA39/1001
d. 35 CM
PA39/1002
d. 40 CM
PA39/1003
d. 45 CM
PA39/1004
d. 50 CM
PA39/1005
d. 60 CM
PA39/1006

PORTASCOTTEX LEGNO
-WOODEN PAPER HOLDER
PA92001

BATTICARNE INOX
-MEAT POUNDER
PA206001

ESPOSITORE PINZE
-WOOD CLAMPS EXPOSITOR
14 UTENSILI
SQESPD

ESPOSITORE SPATOLE
-SPATULAS EXPOSITOR
26 UTENSILI
SQESPE

ESPOSITORE FORCHETTA/
CUCCHIAIO
-FORK/SPOON EXPOSITOR
26 UTENSILI
SQESPA

ESPOSITORE CUCCHIAIO
TEDESCO
-GERMAN SPOON EXPOSITOR
26 UTENSILI
SQESPB

ARCUCCI CERAMICS

Arcucci Trade Srl
Via delle Padulette 4/6
51011 Buggiano (PT)
Italia

Contact Us

+39 0572 318288
info@arcuccitrade.it
www.arcucciceramics.com
www.arcuccitrade.it
+39 375 518 2633

Follow Us

Facebook: Arcucci Trade Srl
Instagram: @arcucciceramics
@arcuccitrade

INTERNATIONAL

ARCUCCI TRADE SRL
Via delle Padulette 4/6 - 51011 Buggiano - PT
Tel. +39 0572 318288 | +39 375 518 2633
Fax +39 0572 319490
info@arcuccitrade.it | www.arcuccitrade.it

COPYRIGHT 2023

APRILE 2023