



BROCHURE



CONSULENZA



VENDITA



PROGETTAZIONE



ASSISTENZA



FORNITURE ALBERGHIERE



Apparecchiatura della Tavola: le regole della

MISE EN PLACE

L'apparecchiatura tavola non è un argomento per tutti, ma con qualche accorgimento in più è possibile realizzare una tavola impeccabile! Anche se vi sono una serie di regole importanti da seguire, per una tavola elegante e coordinata, bisogna soprattutto ricordare l'armonia degli elementi.

La mise en place è un termine molto "speciale" nella ristorazione. Tradotto dal francese, "messa sul posto" è decisamente l'ostacolo di molti.

Una tavola ben preparata non è solo per cene e pranzi raffinati, ma anche se non soprattutto per un favoloso matrimonio.

Laddove non si preparasse un ottimo allestimento, la cerimonia potrebbe risultare poco armoniosa (a tavola). Mostrando una apparecchiatura tavola ben disposta seguendo queste importanti regole, si potrebbe evitare figuracce e garantirci il successo da noi desiderato.

L'immagine e l'importanza dell'esposizione

La parola d'ordine per i locali del futuro dovrà essere "innovazione" sotto tutti i punti di vista.

Qualità, prodotti e approvvigionamento" e "Nuovi trend, nuovi format. Layout, servizi e formule emergenti. **Per questo motivo bisogna aggiornarsi ed organizzarsi con le nuove tecnologie ed attrezzature.**





Porcellana, i nostri Marchi :



PIATTI GARANTITI A VITA SULLE SBECCATURE

Spyro



Float



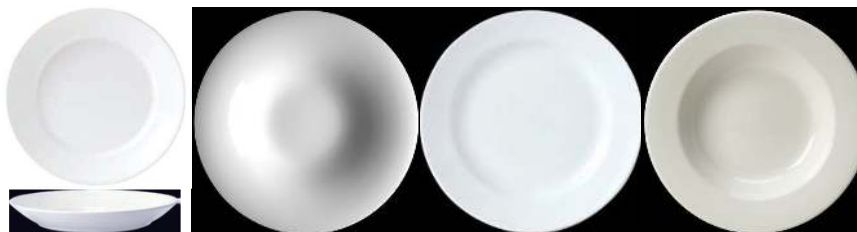
Simplicity



Scape



Monaco



Taste



Craft



CHURCHILL

Stonecast



Isla

Nova



Vellum

Bamboo

Collezioni Arbore e Roca



Arbre



Roca

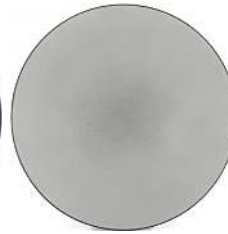
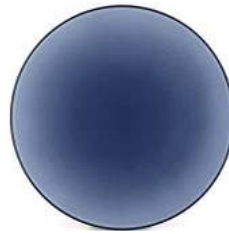


Mediterranean Textures

 REVOL



Sphere



Equinoxe



Arborescence



Sango®



PIATTI GARANTITI A VITA SULLE SBECCATURE

Kaden




Royal Porcelain

Flare



Venus



New Ascot





Porcellane di qualità



Justwhite



Florence

 MEDRI

Matiz
Blu



Matiz
Verde

Matiz
Ocra



Matiz
Corallo

Matiz
Grigio



 MEDRI



Orange



Moon

KUTAHYA
PORSELEN

Sempre Avorio



Emotion

Sea Wave



Didim



Arizona



Saturnia
PORCELLANE DA TAVOLA

Siviglia



Ocean



Danubio



Tivoli



Tokio



Selena



Tris



Ischia



Napoli



LUBIANA

Pizza cm
32, 35, 38



Cristalleria, i nostri Marchi :



Luigi Bormioli



Edge



Mode



Martina



Edition



Optima

Grappa

Ratio ml 420
Ratio dec. ml 350
Image ml 390



Lunar





Cru Classic



Audience



Imperial



Forum Degustazione



Mondial

Ivento



Samoa



Taste



Prisma



Forniture Alberghiere



Rock Bar



New Kalix

Cortina



Easy Bar



Oslo

Aurum



Restaurant



Loto
Bodega
Fiore



Nexo



Calypso



Martini



Divino



London



Borgonovo[®]
made in Italy



Contea



Ducale

Indro



Rococò





Allegra



Elysia



Timeless



Tumbler

Essential



Alkemist



Distillato



Caffeino



Brillante



Enò





Juliette



Lima



Tulipe



Arkadia

Perception



Aruba



Hobstar



Vina

Coca Cola



Nonic

Eskale



Gravity



Posateria, i nostri Marchi :



Vanity



Venice



Etoile



Operà



Royal



Onda



Eleven



Eleven
Sabbato

Posateria, i nostri Marchi :



Charme



Duna



Segno



Infinity



Oxford



Impero



Shark



Wind

Rodeo



Touchme lama liscia



Touchme lama seghettata

Forniture Alberghiere



London



Bali



Ginepro



Alfredo



499



Slim



Laura



Princess



Sirio



Sinthesys



Uno



Symbol



Fast



Atlantide

Una gamma di pentole ed accessori idonei all'uso su qualsiasi forno e fonte di cottura, o preparazione. La perfetta armonia tra disegno, maneggevolezza e qualità.



PADELLA 1 MANICO ALLUMINIO 3 MM

Cm. 24 x 4,5 H

Cm. 28 x 5 H

Cm. 32 x 6 H

Cm. 40 x 7,5 H

CASSERUOLA ALTA ALLUMINIO 3 MM

Cm. 20 x 11 H

Cm. 24 x 14 H

Cm. 28 x 16 H

Cm. 32 x 18 H



TEGAME ALLUMINIO 3 MM

Cm. 20 x 4,5 H

Cm. 28 x 5 H

Cm. 32 x 6 H

Cm. 40 x 7,5 H



PADELLA ALLUMINIO 3 MM TEFLON

Cm. 20 x 4,5 H

Cm. 24 x 4,5 H

Cm. 28 x 5 H

Cm. 32 x 6 H

TEGAME ALLUMINIO 3 MM TEFLON

Cm. 32 x 6 H

Cm. 36 x 7 H

Cm. 40 x 7,5 H



PENTOLA ALLUMINIO 3 MM

Cm. 24 x 22 H

Cm. 28 x 26 H

Cm. 32 x 30 H

Cm. 36 x 33 H

PADELLA AL BLACK INDUZIONE

Cm. 24 x 4,5 H

Cm. 28 x 5 H

Cm. 32 x 6 H



COLTELLO TRINCIANTE CUOCO

Lama 20

Lama 24

Lama 26



PIROFILA OVALE

Cm. 32X20X5H

Cm. 36X23,8X5,3H

Cm. 42X26X5,5H



PIATTO GHISA+ LEGNO

Tondo cm 31

Rettangolare cm 30x22



PIROFILA RETTANGOLARE

Cm. 32X22X5,5H

Cm. 36X26X6H



APRISCATOLE TITAN



TAGLIERI GN 1/1 RASTRELLIERA

Show Room

Via Ranuzzi 235 Casaglia - Ferrara



Via F.lli Beccari 211/a
44123 - Ferrara



+39 345 5180352



beninivforniture@gmail.com



www.bvfornituregrandicucine.it



[@beninivincenzosas](https://www.facebook.com/beninivincenzosas)



**BENINI VINCENZO
& C. SAS**