



PADERNO®

WORLD CUISINE

THE ART OF
MIXOLOGY
Bar Collection



PADERNO®

WORLD CUISINE

THE ART OF
MIXOLOGY
Bar Collection

PADERNO OFFERS A WIDE SELECTION OF MIXOLOGY TOOLS, DESIGNED TO COMBINE EASY USE WITH EFFICIENCY AND STYLE. THE TOOLS ARE FLANKED BY FASCINATING ACCESSORIES MAKING EVERY MOMENT TRENDY AND LIVELY. TO SHARE REFINED HAPPY HOURS, ENJOY SPECTACULAR COCKTAILS, OR TO ADD STYLE TO ANY KIND OF DRINK.

PADERNO PROPONE UN'AMPIA SELEZIONE DI STRUMENTI PER IL MIXOLOGY, IDEATA PER UNIRE PRATICITÀ D'UTILIZZO A EFFICIENZA E STILE. AGLI UTENSILI SI AFFIANCANO AFFASCINANTI ACCESSORI IN GRADO DI RENDERE TRENDY E VIVACE OGNI MOMENTO. PER CONDIVIDERE RAFFINATI HAPPY HOUR, GUSTARE SCENOGRAFICI COCKTAIL E LONG DRINK, OPPURE AGGIUNGERE STILE A OGNI TIPO DI BEVANDA.

EST.
1925



BARTENDER
— OWNER

**MATTEO
FORNARO**

**AZOTEA
— TORINO**

Peru and Japan are more than 15,000 km apart as the crow flies. Two separate, different, distant worlds that today meet within the walls of Azotea, in the center of Turin. This is the inspiration from which Matteo Fornaro and Noemi Dell'Agnello gave life to this Nikkei-inspired cocktail bar and restaurant - the perfect fusion of Japanese and Peruvian cuisine.

Matteo explored with us some great classics in the world of drinks, using Paderno's bar tools, perfect to unleash creativity and prepare innovative and atmospheric drinks. Are you ready to start this Mixology journey together?

Perù e Giappone distano più di 15.000 km in linea d'aria. Due mondi separati, diversi, lontani, che oggi si incontrano tra le mura di Azotea, nel centro di Torino. È questa l'ispirazione da cui Matteo Fornaro e Noemi Dell'Agnello hanno dato vita a questo cocktail bar e ristorante di ispirazione Nikkei - la perfetta fusione tra cucina giapponese e peruviana.

Matteo ha esplorato con noi alcuni grandi classici nel mondo dei drink, utilizzando gli strumenti bar Paderno, ideali per liberare la creatività e dare vita a drink innovativi e d'atmosfera. Siete Pronti a iniziare questo viaggio nel Mixology insieme?

PHOTO BY CHIARA SCARATURA

THE ART OF MIXOLOGY





MARTINI



- 1 OLIVE
- 1 CL VERMUT
- 6 CL GIN

It's the only cocktail recognizable from its glass, to be handled from the stem to keep it fresh. A practical cup to use and refined to serve. The minimalist design makes it suitable for any atmosphere, while the polished finish of the steel and the bright colors make every happy hour special.

È l'unico cocktail riconoscibile dal suo bicchiere, che va impugnato sempre e solo dallo stelo, per non scaldarlo.

Una coppa pratica da utilizzare e raffinata da servire. Il design minimale la rende adatta per ogni atmosfera, mentre la finitura lucida dell'acciaio e i lucenti colori rendono speciale ogni happy hour.

Must have

SET MARTINI CUP, 2 PCS

MARTINI CUPS



- 41494-G2 GOLD
- 41494-C2 COPPER

CHAMPAGNE & Strawberry



CHAMPAGNE
STRAWBERRY

The strawberries and champagne aperitif is a great classic, but not all bottles go well with such a sweet fruit. Young, Pinot-based whites or rosés are perfect. On the other hand, if you prefer a Chardonnay base, best paired with yellow fruits.

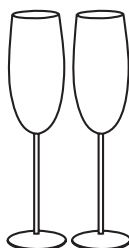
Serve it with the Paderno champagne glass. Elegant, original, perfect for a romantic toast or a classy dinner.

L'aperitivo fragole e champagne è un grande classico, ma non tutte le bottiglie si abbinano a un frutto così dolce. Sono perfetti i bianchi o rosé giovani, a base Pinot. Se invece preferite una base Chardonnay, meglio abbinarla a frutti gialli.

Da servire rigorosamente con il flûte champagne Paderno. Resistente, elegante e originale, è perfetto per un brindisi romantico, un picnic all'aperto o una cena sontuosa.

Must have SET CHAMPAGNE GLASS, 2 PCS

CHAMPAGNE GLASSES



41493-G2 GOLD
41493-C2 COPPER





VODKA MARTINI



1 LEMON ZEST

1,5 CL VERMUT DRY

5,5 CL VODKA

Quick to prepare and tasty in every match. Serve it adding the elegant lemon zest, with a board of cheeses and cold cuts during an aperitif, or for a tasty after-dinner drink.

Traditionally, Vodka Martini should only be stirred, not shaken, in order to avoid cloudiness. But can we contradict James Bond and his iconic "Martini shaken, not stirred"?

Veloce da preparare e gustoso in ogni abbinamento. Servilo aggiungendo l'elegante scorza di limone, per accompagnare un tagliere di formaggi e salumi durante un aperitivo, oppure per uno sfizioso dopocena.

Da tradizione il Vodka Martini andrebbe solo mescolato, non shakerato, per evitare di intorbidirlo. Ma possiamo forse contraddire James Bond e il suo iconico "Martini agitato, non mescolato"?

Must have

SET MARTINI, 3 PCS

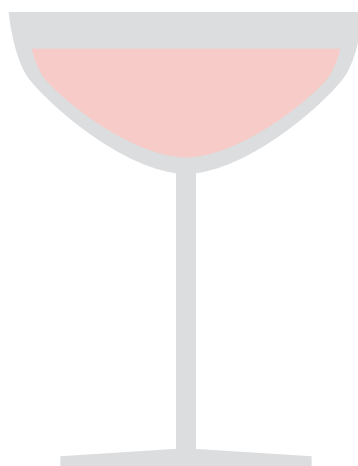
MARTINI CUPS, SHAKER



41494-G3 ● GOLD

41494-C3 ● COPPER

HEMINGWAY SPECIAL



- 1,5 CL FRESH LIME JUICE
- 1,5 CL MARASCHINO
- 4 CL GRAPEFRUIT JUICE
- 6 CL WHITE RUM

In 1869, Ernest Hemingway is in Havana and suggests a modification to his Daiquiri, asking for half the sugar and twice the rum. To recreate the “writers’ cocktail” to perfection, with proper dosages, Paderno jigger is a must- -have. Serve it garnish-free, just like Hemingway would do.

Nel 1869, Ernest Hemingway è a L'Havana e suggerisce una modifica al suo Daiquiri, chiedendo metà dello zucchero e il doppio del rum. Per ricreare il “cocktail degli scrittori” alla perfezione senza sbagliare le dosi, è d'obbligo attrezzarsi con il jigger Paderno. Servilo così, senza guarnizioni, come lo farebbe Hemingway.

Must have SET MIXOLOGY STARTER 3 PCS

SHAKER, JIGGER, COCKTAIL SPOON



- 41484-G3 GOLD
- 41484-C3 COPPER





BRAMBLE



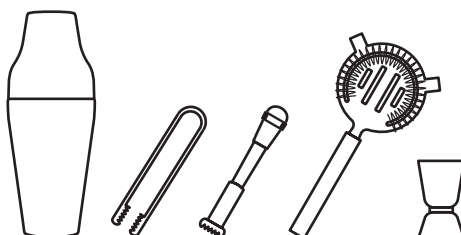
- 1,5 CL BLACKBERRY LIQUEUR
- 1 CL SUGAR SIROUP
- 1,5 CL LEMON JUICE
- 4 CL GIN

A reimagined version of the cocktail created by Dick Brandsell, who picked blackberries on White Island as a child. The red berries are crushed and gin and ice are added. Prepare in the glass, or shake it and strain it with Paderno's strainer and Parisienne shaker. Don't forget to serve with few berries on top, as Brandsell himself suggests.

Una versione rivisitata del cocktail creato da Dick Brandsell, che da piccolo raccoglieva more nell'isola di White. I frutti rossi vengono pestati e aggiunti gin e ghiaccio. Preparate il cocktail direttamente nel bicchiere, agitatelo e filtratelo con shaker Parisienne e strainer Paderno. Non dimenticate more e lamponi in superficie per servire, come Brandsell insegna.

Must have SET MIXOLOGY PARISIAN 5 PCS

PARISIAN SHAKER, ICE TONGS, MUDDLER, STRAINER, JIGGER



- 41461-G5 GOLD
- 41461-C5 COPPER



Enjoy BOSTON SHAKER

Handy and perfect for mixing and oxygenating ingredients, the Boston Shaker is a bartender's must-have. Combined with a strainer, jigger, pestle and mixing spoon-fork, it's the ideal quintet to try your hand home mixology. Don't forget the secret ingredient: fantasy, winning point for every good bartender.

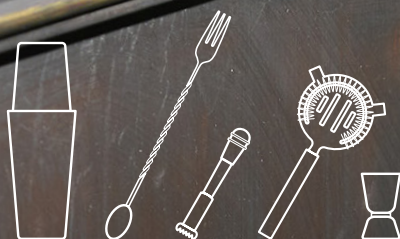
Maneggevole e perfetto per amalgamare e ossigenare gli ingredienti: il Boston Shaker è un must dei bartender. Abbinato a strainer, jigger, pestello e cucchiaino-forchetta per miscelare, forma il quintetto ideale per cimentarsi nell'Home Mixology. Da non dimenticare l'ingrediente segreto: la fantasia, vero elemento vincente dei migliori bartender.



Must have

SET MIXOLOGY BOSTON 5 PCS

BOSTON SHAKER, BAR SPOON/FORK, MUDDLER, STRAINER, JIGGER



41467-G5 ● GOLD
41467-C5 ● COPPER



NEGRONI



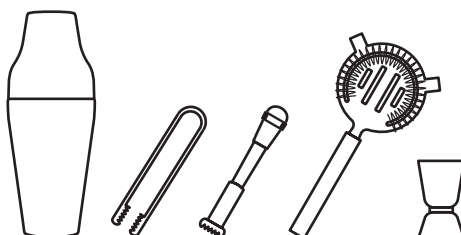
- ORANGE SLICE
- 3 CL VERMUT ROSSO
- 3 CL GIN
- 3 CL BITTER CAMPARI

1918, Florence: Count Negroni experiments for one of his drinks the combination that would have marked forever the world of aperitif in Italy and in the world. Negroni is fast to prepare: you need just ingredients, a glass, the Paderno spoon-fork, to be used on one side to stir, on the other to pierce and add the orange slice, the unmistakable Negroni signature.

1918, Firenze: il Conte Negroni sperimenta per un suo drink l'abbinamento che avrebbe segnato per sempre il mondo dell'aperitivo in Italia e nel mondo. Velocissimo da preparare: bastano gli ingredienti, un bicchiere e il cucchiaino-forchetta Paderno: da usare da una parte per mescolare, dall'altra per infilzare e aggiungere la fetta d'arancia, firma inconfondibile del Negroni.

Must have SET MIXOLOGY PARISIAN 4 PCS

PARISIAN SHAKER, ICE TONGS, MUDDLER, STRAINER, JIGGER



- 41461-G4 GOLD
- 41461-C4 COPPER

Shaked CAMPARI & GIN



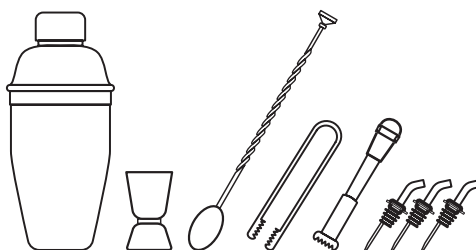
4 CL GIN
2 CL CAMPARI

Campari and Gin: a simple combination, which however allows to experiment different combinations, according to the gin chosen. In the era of gin tasting, what could be better? Use measurer pourer, jigger and shaker and try a Campari Gin. The final touch: squeeze in a lemon peel at the end of preparation!

Campari e Gin: un abbinamento semplice, che però permette di provare combinazioni sempre diverse, a seconda del gin scelto. Nell'era della degustazione dei gin, cosa c'è di meglio? Scegliete tappo dosatore, jigger e shaker Paderno e prova il tuo Campari e Gin. Il tocco in più: strizzate una buccia di limone a fine preparazione!

Must have SET MIXOLOGY COBBLER 8 PCS

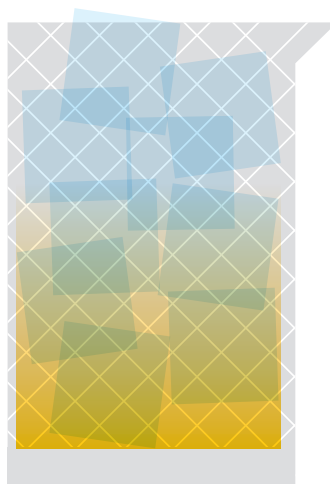
SHAKER, JIGGER, COCKTAIL SPOON, ICE TONGS, MUDDLER, POURERS



41480-G8 ● GOLD
41480-C8 ● COPPER



MIX & STRAIN



ICE CUBES
COCKTAIL

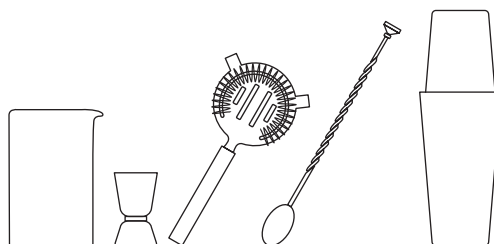
Classic Martini, and more. The Mixing Glass is the must-have tool for all cocktails that must not be shaken but only mixed: the ones containing distillates and liquors, for instance. It should always be filled with ice for three quarters and combined with a strainer, in order to mix and pour the cocktail in the glass.

Martini classico, ma non solo. Il Mixing Glass è lo strumento irrinunciabile per tutti i cocktail che non devono essere shakerati ma solo mescolati: quelli contenenti distillati e liquori, per esempio. Va sempre riempito di ghiaccio per tre quarti e abbinato a uno strainer, per mescolare e versare il cocktail nel bicchiere.

Must have

SET MIXOLOGY BOSTON CRYSTAL 5 PCS

MIXING GLASS, JIGGER, STRAINER, COCKTAIL SPOON, BOSTON TIN



41514-G5 ● GOLD
41514-C5 ● COPPER





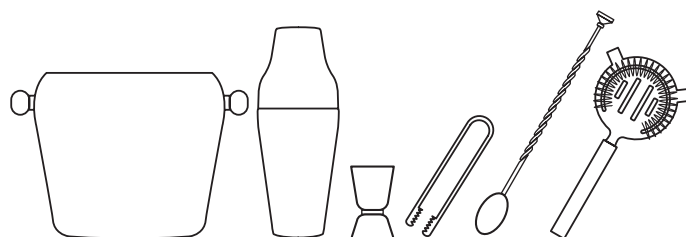
TABLE COCKTAIL *Tips*

- 1** PREPARE ALL THE INGREDIENTS
YOU POTENTIALLY NEED *Prepararsi con tutti gli ingredienti
potenzialmente necessari*
- 2** COME UP WITH SIMPLE COCKTAILS
WITH FEW INGREDIENTS, AND KNOW
THEM VERY WELL *Proporre cocktail semplici
e con pochi ingredienti, e
conoscerli molto bene*
- 3** CHOOSE HIGH-PERFORMANCE
MIXOLOGY TOOLS TRAIN YOURSELF
USING THEM EVERY DAY AND
GET TO KNOW THEM, EVEN MORE *Scegliere strumenti mixology performanti,
allenarsi ad utilizzarli ogni giorno, e
conoscerli al meglio*
- 4** NEVER FORGET AN ICE BUCKET THAT
CAN WITHSTAND EVEN THE LONGEST
PREPARATIONS: THE PADERNO ICE BUCKET
HAS THE PERFECT SIZE AND DESIGN *Non dimenticare mai un secchiello del ghiaccio,
che resista anche alle preparazioni più lunghe:
il secchio ghiaccio Paderno ha le dimensioni e
il design perfetto per questo ruolo.*
- 5** EXPRESS YOU CREATIVITY
AND PERSONALITY, ALWAYS! *Esprimere la propria creatività
e personalità, sempre!*

Must have

SET MIXOLOGY ICE 6 PCS

ICE BUCKET, SHAKER PARISIENNE, JIGGER, ICE TONGS, COCKTAIL SPOON, STRAINER



41461-G6 ● GOLD
41461-C6 ● COPPER

PRODUCT DETAIL

Bar Collection



Set coppe Martini 2 pz
Set 2 Martini cups

art.	col.
41494-C2	●
41494-G2	●



Set flûte Champagne 2 pz
Set 2 Champagne Glasses

art.	col.
41493-C2	●
41493-G2	●



Set mixology 3 pz, Martini
Martini set 3 pcs

art.	col.
41494-C3	●
41494-G3	●



Set mixology 3 pz, Starter
Mixology set 3 pcs, Starter

art.	col.
41484-C3	●
41484-G3	●



Set mixology 4 pz, Parisian

Mixology set 4 pcs, Parisian

art. col.

41461-C4 ●

41461-G4 ●



Set mixology 5 pz, Boston

Mixology set 5 pcs, Boston

art. col.

41467-C5 ●

41467-G5 ●



Set mixology 5 pz, Crystal

Mixology set 5 pcs, Crystal

art. col.

41514-C5 ●

41514-G5 ●



Set mixology 5 pz, Parisian

Mixology set 5 pcs, Parisian

art. col.

41461-C5 ●

41461-G5 ●



Set mixology 6 pz, Ice

Mixology set 6 pcs, Ice

art. col.

41461-C6 ●

41461-G6 ●



Set mixology 8 pz, Cobbler

Mixology set 8 pcs, Cobbler

art. col.

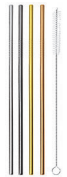
41480-C8 ●

41480-G8 ●

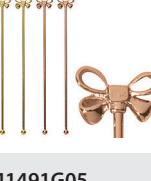
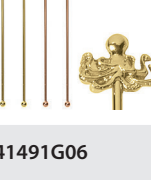
Item	Description
	Coppa zucca <i>Pumpkin mug</i>
44944G07	Ø cm 10 H 14,5 ml 700 gold
44944C07	Ø cm 10 H 14,5 ml 700 copper
	Coppa ananas con cannuccia <i>Pineapple cup with straw</i>
44945G05	Ø cm 9,5 H 20,5 ml 500 gold
44945C05	Ø cm 9,5 H 20,5 ml 500 copper
	Flute champagne <i>Champagne glass</i>
41493G00	Ø cm 5 H 25,5 ml 270 gold
41493C00	Ø cm 5 H 25,5 ml 270 copper
41493B00	Ø cm 5 H 25,5 ml 270 black
	Coppa martini <i>Martini cup</i>
41494G00	Ø cm 12 H 16,5 ml 200 gold
41494C00	Ø cm 12 H 16,5 ml 200 copper
41494B00	Ø cm 12 H 16,5 ml 200 black
	Coppa margarita <i>Margarita cup</i>
41498G00	Ø cm 10,5 H 14 ml 220 gold
41498C00	Ø cm 10,5 H 14 ml 220 copper
41498B00	Ø cm 10,5 H 14 ml 220 black
	Tazza Cola <i>Cola cup</i>
44941G05	Ø cm 7,5 H 11 ml 490 gold
44941C05	Ø cm 7,5 H 11 ml 490 copper
44941B05	Ø cm 7,5 H 11 ml 490 black

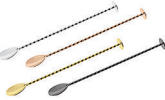
Item	Description
	Tazza moscow mule <i>Moscow mule mug</i>
41463-01	Ø cm 8,9 H 9 ml 500 copper
	Tazza moscow mule <i>Moscow mule mug</i>
41463G05	Ø cm 8,5 H 9,7 ml 500 gold
Gold plated handle/Manico dorato	
	Tazza moscow mule <i>Moscow mule mug</i>
41463-02	Ø cm 8,5 H 9,7 ml 500 copper
Gold plated handle/Manico dorato	
	Tazza moscow mule <i>Moscow mule mug</i>
41463B05	Ø cm 8,5 H 9,7 ml 500 black
Gold plated handle/Manico dorato	
	Tazza moscow mule, antique <i>Moscow mule mug, antique</i>
41463A05	Ø cm 8,5 H 9,7 ml 500 copper
Gold plated handle/Manico dorato	
	Tazza moscow mule <i>Moscow mule mug</i>
41463M05	Ø cm 8,5 H 10 ml 550
Gold plated handle/Manico dorato	
	Tazza moscow mule <i>Moscow mule mug</i>
41463C30	Ø cm 15,5 H 17,5 Lt 3 copper
41463C50	Ø cm 18 H 20 Lt 5 copper
Gold plated handle/Manico dorato	
	Tazza moscow mule, antique <i>Moscow mule mug, antique</i>
41463A30	Ø cm 15,5 H 17,5 Lt 3 copper
41463A50	Ø cm 18 H 20 Lt 5 copper
Gold plated handle/Manico dorato	

Item	Description
	Set 4 mini moscow mule <i>Set 4 mini moscow mule mugs</i>
41463C00	Ø cm 4,6 H 4,7 ml 60 copper
Gold plated handle/Manico dorato	
	Set 4 mini moscow mule, antique <i>Set 4 mini moscow mule mugs, antique</i>
41463A00	Ø cm 4,6 H 4,7 ml 60 copper
Gold plated handle/Manico dorato	
	Coppa mint julep <i>Mint julep cup</i>
41497-05	Ø cm 8,5 H 10,5 ml 380 s/steel
41497G05	Ø cm 8,5 H 10,5 ml 380 gold
41497C05	Ø cm 8,5 H 10,5 ml 380 copper
41497B05	Ø cm 8,5 H 10,5 ml 380 black
	Tazza julep <i>Julep mug</i>
41470C03	Ø cm 8 H 12 ml 335 copper
	Tazza julep, antique <i>Julep mug, antique</i>
41470A03	Ø cm 8 H 12 ml 335 copper
	Set 4 mini tazze <i>Set 4 mini mugs</i>
41470C00	Ø cm 4,5 H 5,5 ml 60 copper
	Set 4 mini tazze, antique <i>Set 4 mini mugs, antique</i>
41470A00	Ø cm 4,5 H 5,5 ml 60 copper
	Tiki mug teschio in vetro <i>Tiki skull glass</i>
44948-07	Ø cm 13 H 10,5 ml 700
	Tiki mug in ceramica <i>Tiki mug ceramic</i>
44949-02	Ø cm H 22 ml 500
	Tiki mug in ceramica <i>Tiki mug ceramic</i>
44949-01	Ø cm 9,3 H 11 ml 450

Item	Description
	Tiki mug in ceramic <i>Tiki mug ceramic</i>
44949-03	Ø cm 7 H 21,5 ml 650
	Tiki mug in ceramic <i>Tiki mug ceramic</i>
44949-04	H cm 15 ml 550
	Tiki mug in ceramic <i>Tiki mug ceramic</i>
44949-05	Ø cm 8 H 16,5 ml 340
	Tiki mug in ceramic <i>Tiki mug ceramic</i>
44949-06	Ø cm 8 H 17 ml 510
	Set 12 cannuce, 1 scovolino <i>Set 12 straight straws, 1 brush</i>
41490-00	Ø mm 6 L cm 21,5 s/steel
41490B00	Ø mm 6 L cm 21,5 black
41490G00	Ø mm 6 L cm 21,5 gold
41490C00	Ø mm 6 L cm 21,5 copper
	Set 12 cannuce curve, 1 scovolino <i>Set 12 curved straws, 1 brush</i>
41490-01	Ø mm 6 L cm 21,5 s/steel
41490B01	Ø mm 6 L cm 21,5 black
41490G01	Ø mm 6 L cm 21,5 gold
41490C01	Ø mm 6 L cm 21,5 copper

Item	Description
	Set 5 scovolini <i>Set 5 straw brushes</i>
41490-AA	L cm 21
	Cannucce bambù, 24 pz <i>Bamboo straws, 24 pcs</i>
48310-14	Ø mm 5-7 L 140
48310-20	Ø mm 5-7 L 200
	Cannucce bambù, 150 pz <i>Bamboo straws, 150 pcs</i>
48311-20	Ø mm 6-8 L 200
48311-25	Ø mm 6-8 L 250
	Cannucce bambù, 110 pz <i>Bamboo straws, 110 pcs</i>
48312-25	Ø mm 9-10 L 250
	Cannucce bambù, 24 pz <i>Bamboo straws, 24 pcs</i>
48313-14	Ø mm 10-12 L 140
48313-18	Ø mm 10-12 L 180
	3 Cannucce vetro diritte + 3 curve <i>3 Straight glass straws + 3 bent</i>
41495-08	Ø mm 8 L 215
41495-10	Ø mm 10 L 215
Incl. 2 straw brushes./Incl. 2 scovolini.	
	Miscelatori cocktail fenicottero, 4 pz <i>Drinks stirrers flamingo, 4 pcs</i>
41491G00	L cm 21,5 gold
41491C00	L cm 21,5 copper

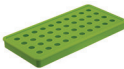
Item	Description
	Miscelatori cocktail teschio, 4 pz <i>Drinks stirrers skull, 4 pcs</i>
41491G01	L cm 18,5 gold
41491C01	L cm 18,5 copper
	Miscelatori cocktail ananas, 4 pz <i>Drinks stirrers pineapple, 4 pcs</i>
41491G02	L cm 20 gold
41491C02	L cm 20 copper
	Miscelatori cocktail gufo, 4 pz <i>Drinks stirrers owl, 4 pcs</i>
41491G03	L cm 20 gold
41491C03	L cm 20 copper
	Miscelatori cavalluccio marino, 4 pz <i>Drinks stirrers seahorse, 4 pcs</i>
41491G04	L cm 20,5 gold
41491C04	L cm 20,5 copper
	Miscelatori cocktail fiocco, 4 pz <i>Drinks stirrers bow-knot, 4 pcs</i>
41491G05	L cm 21 gold
41491C05	L cm 21 copper
	Miscelatori cocktail polipo, 4 pz <i>Drinks stirrers octopus, 4 pcs</i>
41491G06	L cm 18,5 gold
41491C06	L cm 18,5 copper

Item	Description
	Pinza Tweezer
42902-30	L cm 30 s/steel
42902G30	L cm 30 gold
	Pinza Tweezer
42902C30	L cm 30 copper
42902B30	L cm 30 black
	Pinza punta curva Tweezer curved tip
42902-31	L cm 30
	Cucchiaio miscelatore Cocktail spoon
41605-00	L cm 27 s/steel
41605-01	L cm 27 copper
41605G27	L cm 27 gold
41605B27	L cm 27 black
	Cucchiaio/forchetta miscelatore Cocktail spoon/fork
41605-03	L cm 50 s/steel
41605G03	L cm 50 gold
41605C03	L cm 50 copper
41605B03	L cm 50 black
	Cucchiaio assenzio Absinthe spoon
41600-00	L cm 16 s/steel
41600G00	L cm 16 gold
41600C00	L cm 16 copper
	Colino Strainer
41570-10	Ø cm 10 s/steel
41570G10	Ø cm 10 gold
41570C10	Ø cm 10 copper
41570B10	Ø cm 10 black

Item	Description
	Colino cocktail Cocktail strainer
41603-00	Ø cm 9 s/steel
41603G00	Ø cm 9 gold
41603C00	Ø cm 9 copper
41603B00	Ø cm 9 black
	Colino Julep Julep strainer
41603-07	Ø cm 7,5 s/steel
41603G07	Ø cm 7,5 gold
41603C07	Ø cm 7,5 copper
41603B07	Ø cm 7,5 black
	Misurino cocktail Cocktail measuring cup
41609-75	ml 75
	Misurino cocktail Cocktail jigger
41609-36	ml 30/60 s/steel
41609G36	ml 30/60 gold
41609C36	ml 30/60 copper
41609B36	ml 30/60 black
	Misurino cocktail Cocktail jigger
41604-00	ml 20/40 s/steel
41604G00	ml 20/40 gold
41604C00	ml 20/40 copper
41604B00	ml 20/40 black
	Misurino cocktail Giapponese Japanese jigger
41604-01	ml 20/40 s/steel
41604G01	ml 20/40 gold
41604C01	ml 20/40 copper
41604B01	ml 20/40 black

Item	Description
	Shaker Long-drink shaker
41484-05	Ø cm 8,8 H 20,5 ml 500 s/steel
41484G05	Ø cm 8,8 H 20,5 ml 500 gold
41484C05	Ø cm 8,8 H 20,5 ml 500 copper
41484B05	Ø cm 8,8 H 20,5 ml 500 black
	Shaker Long-drink shaker
41480G05	Ø cm 8,7 H 20,5 ml 500 gold
41480C05	Ø cm 8,7 H 20,5 ml 500 copper
41480B05	Ø cm 8,7 H 20,5 ml 500 black
	Shaker parisienne Shaker parisienne
41461-07	Ø cm 9 H 23 ml 700 s/steel
41461G07	Ø cm 9 H 23 ml 700 gold
41461C07	Ø cm 9 H 23 ml 700 copper
41461B07	Ø cm 9 H 23 ml 700 black
	Shaker calabrese Shaker calabrese
41464-09	Ø cm 9,5 H 24,5 ml 900 s/steel
41464G09	Ø cm 9,5 H 24,5 ml 900 gold
41464C09	Ø cm 9,5 H 24,5 ml 900 copper
41464B09	Ø cm 9,5 H 24,5 ml 900 black
	Shaker boston 2 pz Boston tin + half tin
41467G08	Ø cm 9 ml 790/590 gold
41467C08	Ø cm 9 ml 790/590 copper
41467B08	Ø cm 9 ml 790/590 black

Item	Description
	Cono boston con fondello <i>Boston shaker</i>
41479-05	Ø cm 9 H 17 ml 500
	Bicchieri miscelatore <i>Mixing glass</i>
41479-AA	Ø cm 8,5 H 15 ml 500
	Bicchieri miscelatore, graduato in once <i>Mixing glass, ounce markings</i>
41477-50	Ø cm 9 H 15 ml 473
	Bicchieri miscelatore con becco versatore <i>Mixing glass with lip</i>
41514-05	Ø cm 9 H 16,5 Lt 0,5
	Spremilimone/lime 3 pz <i>Lemon/lime 3 pcs squeezer</i>
41606-22	cm 22x7,5 Aluminum powder coated/Alluminio verniciato a polvere
	Rompighiaccio, manico legno <i>Ice pick, wooden handle</i>
44105-00	L cm 23
	Pestagliaccio <i>Muddler</i>
41503-21	L cm 20
	Sessola per ghiaccio, PC <i>Ice scoop, polycarbonate</i>
14958-01	ml 100
14958-02	ml 250
	Stampo sfere ghiaccio, PP <i>Mold for ice-balls, PP</i>
41515-03	cm 24x8,5 For 3 balls ø 5,5 cm, 100 ml./Per 3 sfere ø 5,5 cm da 100 ml.

	Stampo sfera ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-ball, silicone</i>
41515-10	cm 6,8x7,5 For 1 ball ø 6 cm./Per 1 sfera ø 6 cm.
	Stampo sfere ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-balls, silicone</i>
41515-08	cm 12x12x5 For 4 balls ø 4,5 cm./Per 4 sfere ø 4,5 cm.
	Stampo sfere ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-balls, silicone</i>
41515-09	cm 23,5x12,8x5 For 8 balls ø 4 cm./Per 8 sfere ø 4 cm.
	Stampo teschi ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-skulls, silicone</i>
41515-05	cm 11x8
	Stampo diamanti ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-diamonds, silicone</i>
41515-07	cm 12x12
	Stampo cubetti ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-cubes, silicone</i>
41515-20	cm 27x14x3,5 For 21 cubes 3 cm./Per 21 cubetti 3 cm.
	Stampo cubetti ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-cubes, silicone</i>
41515-21	cm 25x12x3 For 32 cubes 2,5 cm./Per 32 cubetti 2,5 cm.
	Stampo sfere ghiaccio, silicone <i>Mold for ice-balls, silicone</i>
41515-22	cm 24x13x2 For 40 balls ø 1 cm./Per 40 sfere ø 1 cm.
	Molla ghiaccio <i>Ice tongs</i>
41518G12	L cm 16 gold
41518C12	L cm 16 copper
41518B12	L cm 16 black

	Secchio ghiaccio <i>Ice bucket</i>
41513G20	Ø cm 15 H 14 Lt 2 gold
41513C20	Ø cm 15 H 14 Lt 2 copper
41513B20	Ø cm 15 H 14 Lt 2 black
	Secchio ghiaccio con griglia <i>Ice box with drainer</i>
41512-50	cm 27x27x15 Lt 5,4
	Porta oggetti da bar <i>Bar organizer</i>
44102-24	cm 24x14,5x11
	Levacapsule <i>Bottle opener</i>
41699-18	cm 18x4 s/steel
41699G18	cm 18x4 gold
41699C18	cm 18x4 copper
41699B18	cm 18x4 black
	Affumicatore <i>Smoking gun</i>
49923-00	cm 16,2x5,5x12,5 DC6V - 3,0L/min.
	Segatura aromatizzata <i>Smoking chips</i>
49923-99	ml 4x 250 Mesquite/Hickory/Oak/Cherry
	Cloche per affumicatore <i>Cocktail cover</i>
49923-01	Ø cm 12 H 11
49923-02	Ø cm 12 H 16 Glass cover, wood base ø 15 cm./Cloche vetro, base legno ø 15 cm.

Item	Description
	Bottiglia angostura teschio <i>Skull dash bottle</i>
41680-03	ml 30
41680-06	ml 60
41680-12	ml 120

	Bottiglia angostura spray <i>Atomizer dash bottle</i>
41681-10	ml 100

	Bottiglia angostura spray <i>Atomizer dash bottle</i>
41681-11	H cm 15 ml 50

	Bottiglia angostura spray <i>Atomizer dash bottle</i>
41681-12	Ø cm 7 H 10 ml 100

	Bottiglia angostura <i>Dash bottle</i>
41681-06	ml 150

	Bottiglia angostura <i>Dash Bottle</i>
41681-01	cm 6,5x6,5x10 ml 100

	Bottiglia angostura <i>Dash Bottle</i>
41681-03	Ø cm 8,5 H 15 ml 280

Item	Description
	Flair bottle <i>Flair bottle</i>
44108-01	Lt 0,75

	Contenitore versatore <i>Store & pour container</i>
44106W05	Ø cm 9 H 26 Lt 0,5
44106W10	Ø cm 9 H 33 Lt 1
44106W20	Ø cm 12,5 H 35 Lt 2
44106W25	Ø cm 12,5 H 39 Lt 2,5

	Contenitore di riserva <i>Storage canister</i>
44107W05	Ø cm 9 H 9,5 Lt 0,5
44107W10	Ø cm 9 H 16 Lt 1
44107W20	Ø cm 12,5 H 20 Lt 2
44107W25	Ø cm 12,5 H 23 Lt 2,5

	Tappo per versatore, 12 pz <i>Pouring container cap, 12 pcs</i>
44106-12	

	Portacondimenti <i>Condiment holder</i>
44103-03	Cm 49x15x9 3 comp
44103-04	Cm 49x15x9 4 comp
44103-06	Cm 49x15x9 6 comp

	Bordatore bicchieri <i>Glass rimmer</i>
44101-03	Ø cm 15,5

Item	Description
	Tappeto sottobicchieri <i>Bar liner</i>
44099-03	cm 60x1300

	Tappeto antiscivolo componibile <i>Bar mat, modular, non-slip</i>
44100-04	cm 30x30

	Tappetino bar <i>Bar runner</i>
44100-01	cm 68x8
44100-02	cm 45x30

	Tappo versatore continuo <i>Free flow pourer</i>
44110-06	black

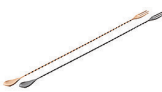
	Tappo versatore dosatore <i>Measuring pourer</i>
44119-06	black
U Pack 6 pcs/pz	

	Tappo versatore dosatore <i>Measuring pourer</i>
44114-01	
44114-02	
44114-03	

	Tappo metrico <i>Measured pourer</i>
44118-20	ml 20 black
44118-25	ml 25 blue
44118-30	ml 30 red
44118-40	ml 40 yellow
44118-50	ml 50 white
U Pack 6 pcs/pz	

	Copribottiglia <i>Bottle stopper</i>
46796-00	s/steel

NOVELTIES NOVITA' 2023

Item	Description	Item	Description	Item	Description
	Coppa zucca, antique <i>Pumpkin mug, antique</i>		Tiki mug in ceramica <i>Tiki mug ceramic</i>		Colino, antique <i>Strainer, antique</i>
44944A07	Ø cm 10 H 14,5 ml. 700	44949-07	Ø cm 6,2 H 10 ml. 700	41570A10	Ø cm 8
	Flute champagne, antique <i>Champagne glass, antique</i>		Tiki mug in ceramica <i>Tiki mug ceramic</i>		Colino cocktail, antique <i>Cocktail strainer, antique</i>
41493A00	Ø cm 5 H 25,5 ml. 270	44949-08	Ø cm 10 H 13 ml. 600	41603A00	Ø cm 9
	Coppa martini, antique <i>Martini cup, antique</i>		Tiki mug in ceramica <i>Tiki mug ceramic</i>		Colino Julep, antique <i>Julep strainer, antique</i>
41494A00	Ø cm 12 H 16,5 ml. 200	44949-09	Ø cm 8,8 H 12,5 ml. 560	41603A07	Ø cm 7
	Coppa margarita, antique <i>Margarita cup, antique</i>		Tiki mug in ceramica <i>Tiki mug ceramic</i>		Misurino cocktail, antique <i>Cocktail jigger, antique</i>
41498A00	Ø cm 10,5 H 14 ml. 220	44949-10	Ø cm 7 H 17,3 ml. 430	41609A36	ml. 30/60
	Tazza Cola, antique <i>Cola cup, antique</i>		Cucchiaio miscelatore, antique <i>Cocktail spoon, antique</i>		Misurino cocktail, antique <i>Cocktail jigger, antique</i>
44941A05	Ø cm 7,5 H 11 ml. 490	41605A27	L cm 27	41604A00	ml. 20/40
	Coppa mint julep, antique <i>Mint julep cup, antique</i>		Cucchiaio/forchetta miscelatore, antique <i>Cocktail spoon/fork, antique</i>		Misurino cocktail Giapponese, antique <i>Japanese jigger, antique</i>
41497A05	Ø cm 8,5 H 10,5 ml. 380	41605A30	L cm 30	41604A01	ml. 20/40
	Coppa vino <i>Wine glass</i>	41605A03	L cm 50		Shaker, antique <i>Long-drink shaker, antique</i>
41499G00	Ø cm 9,4 H 20,8 ml. 500 gold		Cucchiaio/forchetta miscelatore, antique <i>Cocktail spoon/fork, antique</i>	41484A05	Ø cm 8,8 H 20,5 ml. 500
41499C00	Ø cm 9,4 H 20,8 ml. 500 copper	41605-30	L cm 30 s/steel		Shaker, antique <i>Long-drink shaker, antique</i>
41499B00	Ø cm 9,4 H 20,8 ml. 500 black	41605G30	L cm 30 gold	41480A05	ml. 500
			Cucchiaio/forchetta miscelatore, antique <i>Cocktail spoon/fork, antique</i>		
		41605C30	L cm 30 copper		
		41605B30	L cm 30 black		

Item	Description
	Shaker parisienne, antique <i>Shaker parisienne, antique</i>
41461A07	Ø cm 9 H 23 ml. 700
	Shaker calabrese, antique <i>Shaker calabrese, antique</i>
41464A09	Ø cm 9,5 H 24,5 ml. 900
	Shaker boston 2 pz, antique <i>Boston tin + half tin, antique</i>
41467A08	Ø cm 9 ml. 790/590

Item	Description
	Pestaghiaccio <i>Muddler</i>
41503G21	L cm 20 gold
41503C21	L cm 20 copper
	Molla ghiaccio, antique <i>Ice tongs, antique</i>
41518A12	L cm 16
	Secchio ghiaccio, antique <i>Ice bucket, antique</i>
41513A20	Ø cm 15 H 14 lt 2
	Bottiglia angostura spray <i>Atomizer dash bottle</i>
41681-13	Ø cm 3,4 H 9,6 ml. 100 black

Item	Description
	Tappo versatore set 3 pz <i>Pourer set 3 pcs</i>
44114G03	gold
44114C03	copper
	Tappo spumante <i>Champagne stopper</i>
41608G04	gold
41608C04	copper





MADE TO SHINE

“AT FIRST YOU MAKE A LOT OF MISTAKES, BUT IT’S ONLY THROUGH MISTAKES THAT YOU CAN MOVE FORWARD.”

“All’inizio si sbaglia tanto ma è solo con gli sbagli che si riesce ad andare avanti”



Not Mixology only: the school that aims to tell the story of the drink from the point of view of its history and ingredients, is flanked by the Flair Bartending one, where the cocktails preparation becomes a show in terms of acrobatics for those who attend. We talked about Flair Bartending together with bartender Carlo Billy Schiattarella, who performed using Paderno's bar tools.

Non solo Mixology: alla scuola che punta a raccontare i drink dal punto di vista della sua storia e degli ingredienti, si affianca quella del Flair Bartending, dove la preparazione dei cocktail diventa un vero e proprio spettacolo in termini di acrobazie per chi assiste. Abbiamo raccontato il Flair Bartending insieme al barman Carlo Billy Schiattarella, che si è esibito usando gli strumenti bar Paderno.



Watch here

www.paderno.it/mixology

LOCATION

AZOTEA - TORINO

PHOTO

FELICE SCOCCIMARRO

STYLING & ART DIRECTION

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

VIA GIOVANNI COPPO 1/C

28060 ORFENGO (NO) - ITALY

T (+39) 0321 1916 821

F (+39) 0321 1916 830

RETAIL@SAMBONET.IT

T (+39) 0321 1916 601

F (+39) 0321 1916 890

HORECA@SAMBONET.IT





www.paderno.it



XA1010 © 2022