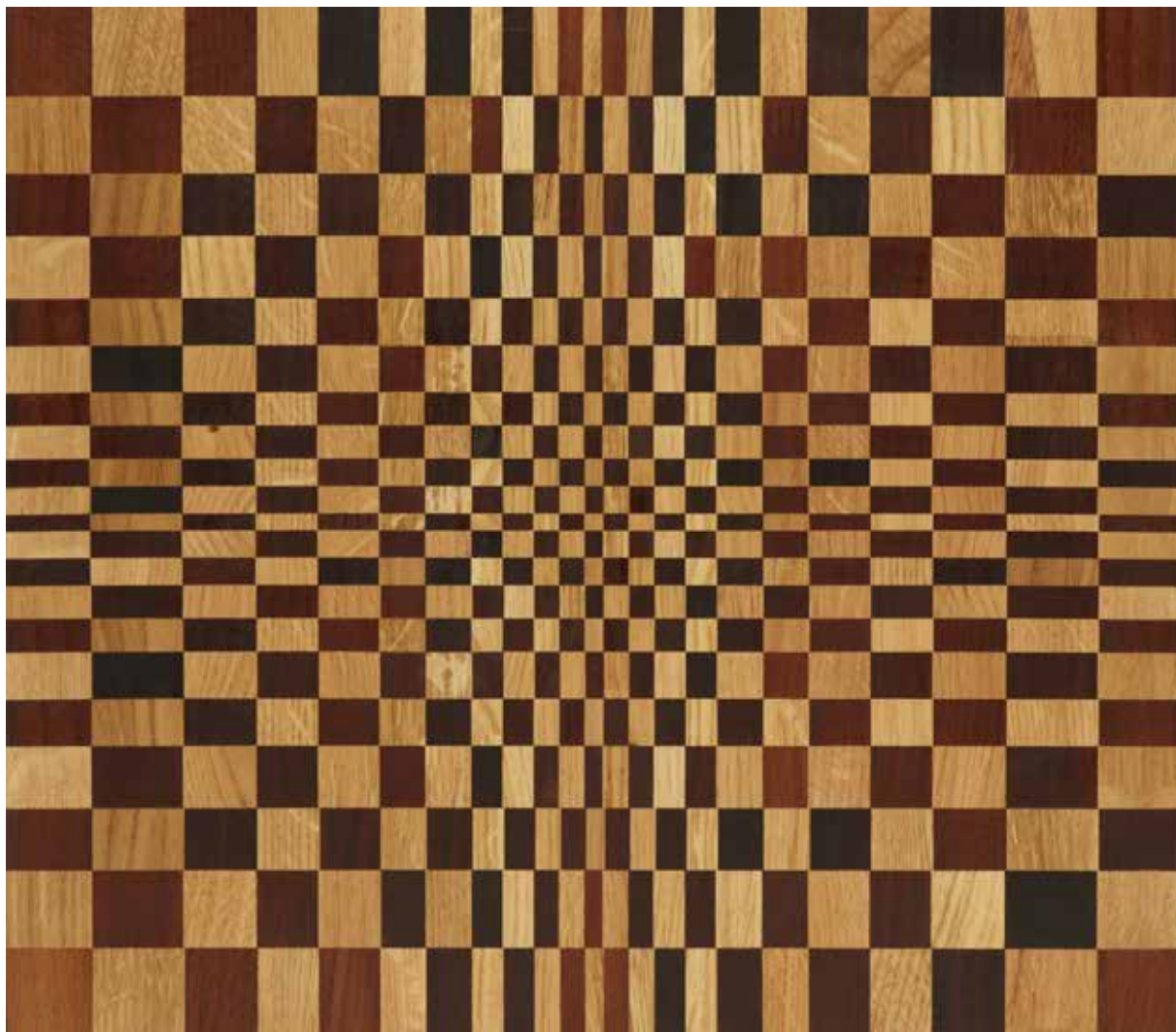




 **Legnoart®**
2021

© LEGNOART 2021

Editorial coordination: Ketty Colpo, Enrico Albertini

Graphic design: Newphotoservice - Paolo Barberis

Copy: Ileana Martina

Photo: Walter Zerla

Printed: Tipografia Saccardo

® Legnoart is a registered trademark

Legnoart srl via Repubblica, 36 28887 Omegna (VB) Italy

tel. +39 0323 866245

info@legnoart.it www.legnoart.com

COLLECTION 2021







The art of loving woodworking

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

L'art d'aimer et de travailler le bois

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



Culture and traditions

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

Cultures et traditions

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

Excellence in craftsmanship

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

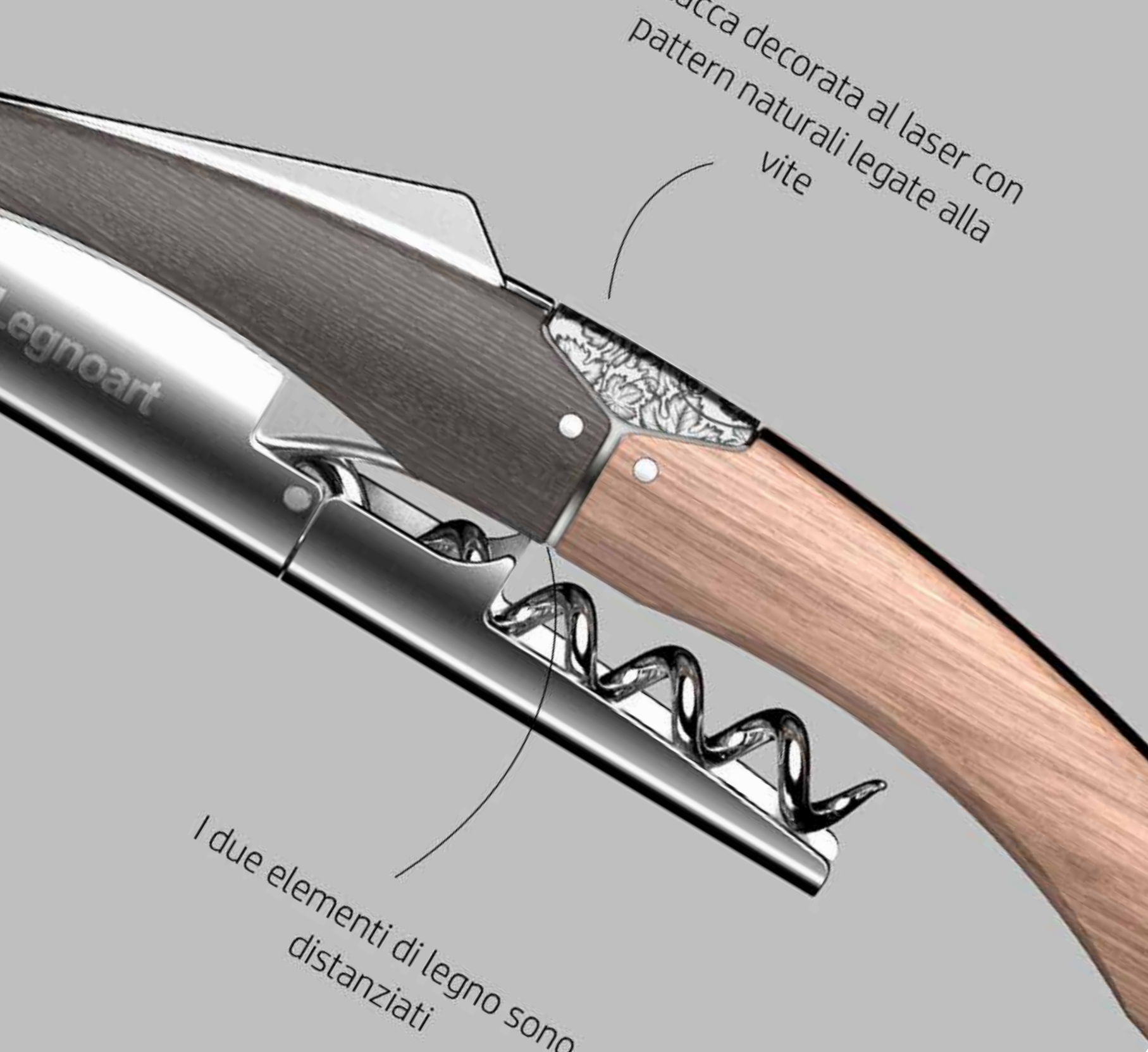
La qualité artisanale

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









laccata decorata al laser con
pattern naturali legate alla
vite

I due elementi di legno sono
distanziati

Let's talk about design

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

Parlons de design

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







Environment above all

We don't go looking for profit at any cost; we respect the environment and natural raw materials. The wood from our products is protected and finished exclusively using organic oils, or with a special thermal treatment which hardens it, making it more compact and protected from parasites.

The wood is heated to a temperature between 180° and 230° degrees centigrade, thereby assuming a dark, yet totally natural colour, with a more stable structure free from parasites. High technology is a function of ecology.

In order to highlight the wood finishing, we leave its structure visible – with open pores – so that the wood can continue to live and breathe. We want our wooden objects to be able to tell the story of the tree where they were born.

L'environnement avant tout

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



WINE



ENTERTAINING



COOKING



TABLE TOP





WINE



Langhe















DE GUSTIBUS

Legnoart

Degustibus















Primitivo



Primitivo















Nebbiolo













Ghemme



GAJA

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'

2012

BOTTIGLIA DA BOTTLED BY GAJA, BARBARESCO, ITALIA
RED WINE, PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

CONTAINS SULFITES - 100% VINO

Legnoart





Ghemme





Grappa





ENTERTAINMENT



Cheese Place









Napoli





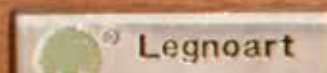








Reggio













COOKING



Prosciutto



Leghorn
MADE IN ITALY

Prosciutto



Prosciutto



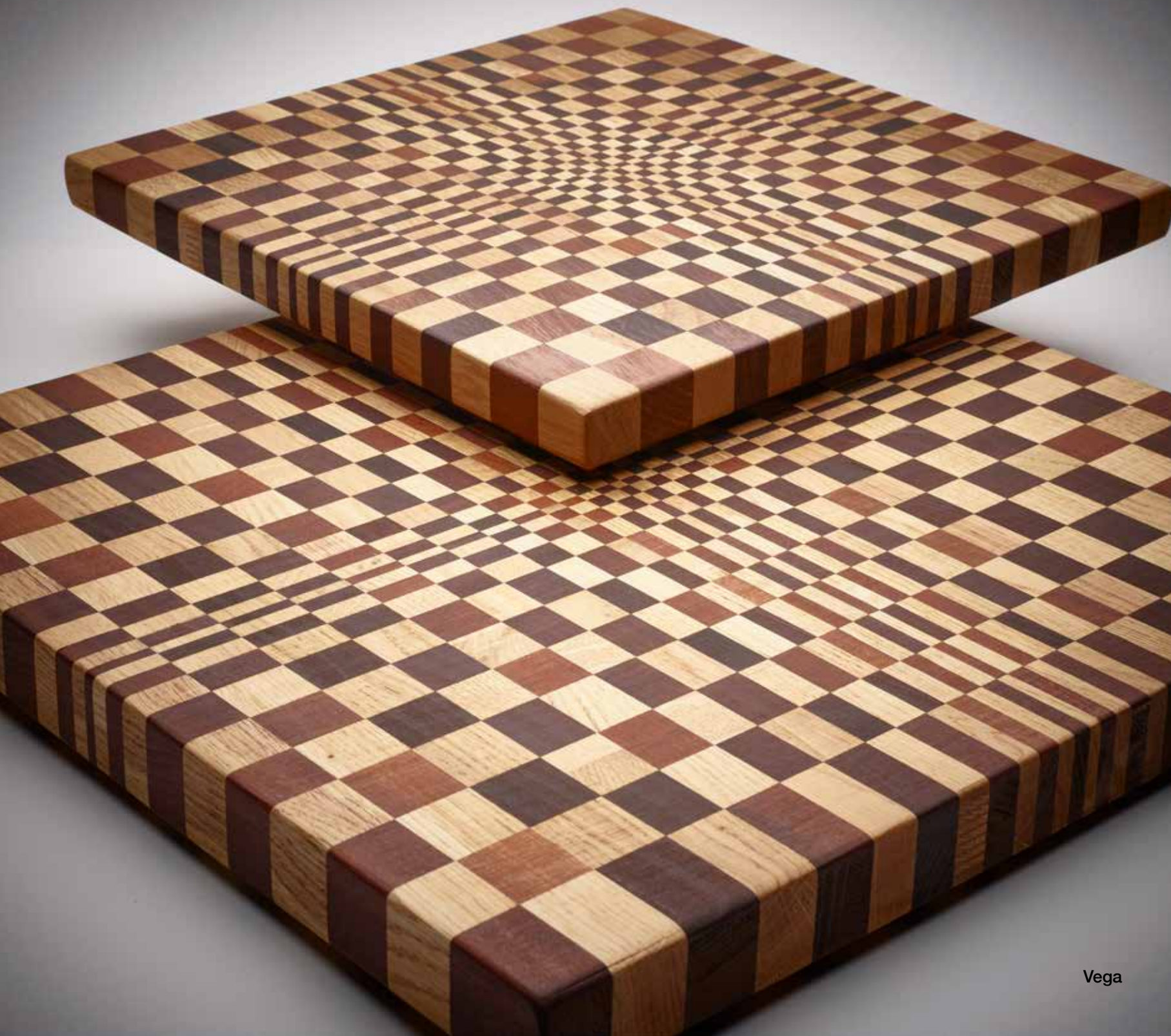
Chef's Top



Grand Gourmand



















LA
RAMPOLINA

Hercules







Store













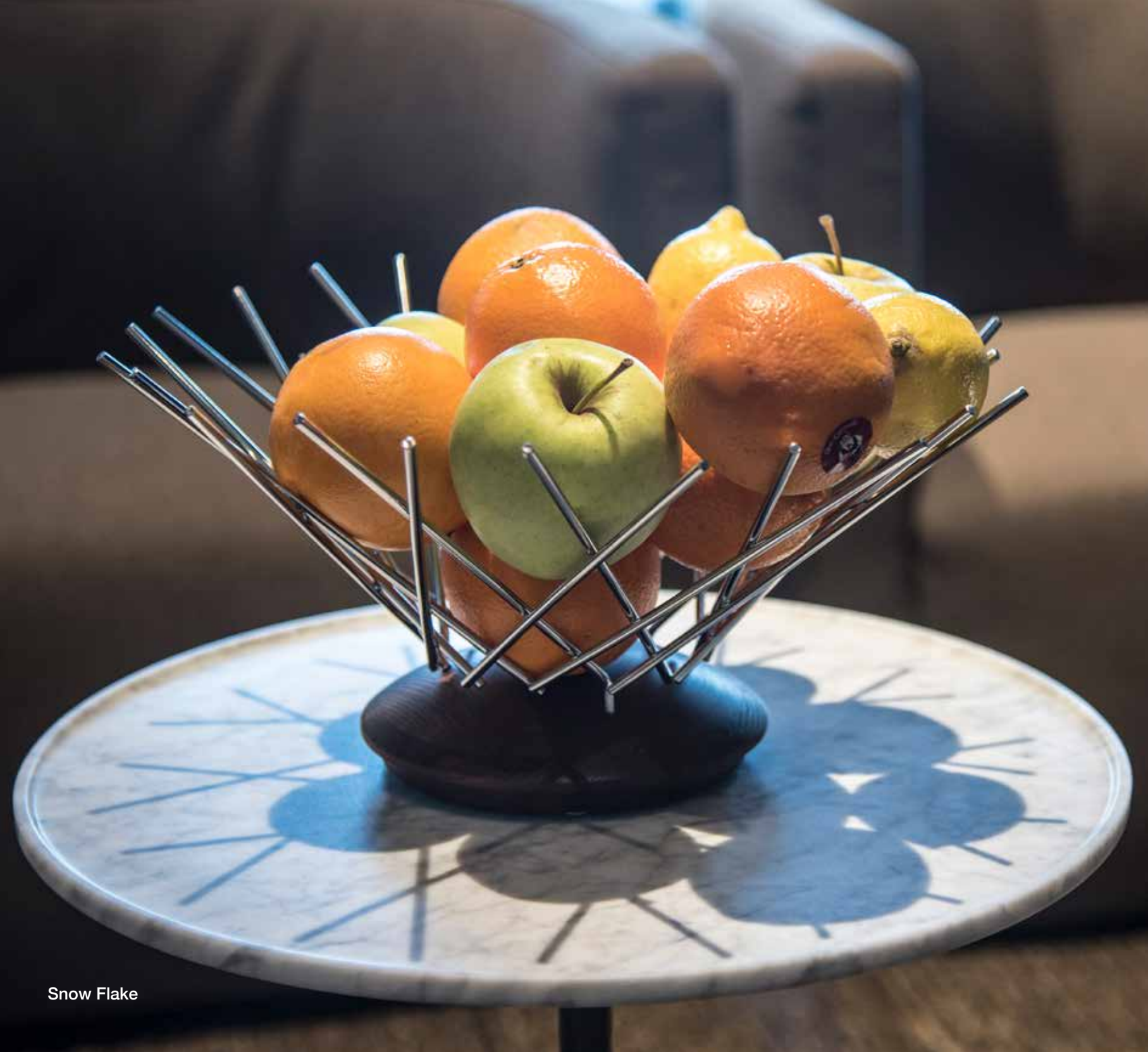
Clibano







TABLETOP



Snow Flake













COLLECTION 2021

Pinot

WF-4

Stainless steel satin finishing,
Genuine solid oak wood
handle

WF-4DX

Stainless steel mirror finishing,
Genuine solid wenghé wood
handle

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

WF-4

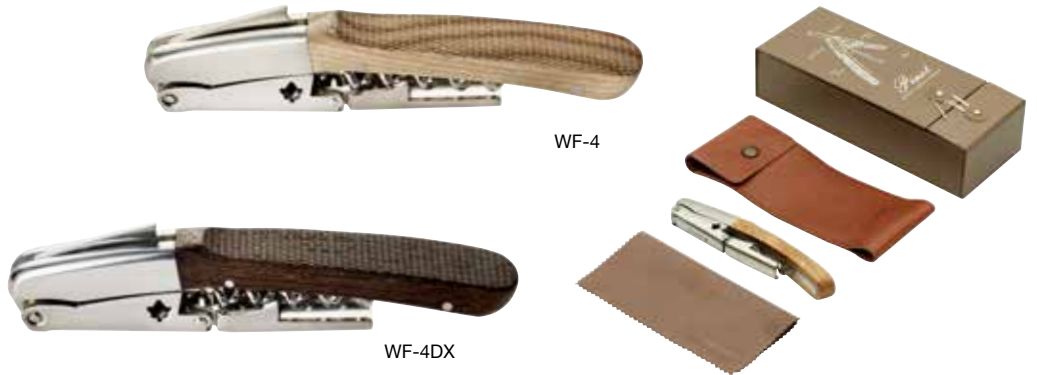
Acier inoxydable brossé,
manche en Rouvre massif

WF-4DX

Acier inoxydable brillant, man-
che en Wenghé massif

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

Registered Design



WF-4

WF-4DX

Nebbiolo

WF-2L

Stainless steel mirror finishing,
Light colour Stamina wood

WF-2D

Stainless steel mirror finishing,
Grey colour Stamina wood

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

WF-2L

Acier inoxydable brillant,
manche en Stamina clair

WF-2D

Acier inoxydable brillant,
manche en Stamina gris

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



WF-2L

WF-2D

Ghemme

Lifetime lasting stainless steel frame

Long lever handle, Stamina Wood, smooth feeling

Professional screw

Skilfully engraved detail

Extra leverage with double hinge for long corks

Highest-quality hand made finishing

Structure en acier inoxydable

Long levier, manche en Stamina avec sensation de douceur

Mèche professionnelle

Gravure artistique au dos

Levier avec deux crans d'ap-pui pour bouchons longs

Finition main de haute qualité



Luxury solid wooden box for WF-1HX and WF-1FX

Luxueuse boîte cadeau en bois massif pour WF-1HX et WF-1FX

WF-1

Stainless steel satin finishing, Stamina wood handle

Acier inoxydable brossé, manche en Stamina



WF-1TX

Stainless steel satin finishing, Mikata handle

Acier inoxydable brossé, manche en Mikata



WF-1DX

Stainless steel mirror finishing, Stamina wood handle

Acier inoxydable brillant, manche en Stamina



WF-1HX

Stainless steel mirror finishing, Buffalo horn handle

Acier inoxydable brillant, manche en corne de buffle



WF-1FX

Stainless steel mirror finishing, Deer horn Handle

Acier inoxydable brillant, manche en corne de cerf





Registered Design

Primitivo



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

Acier inoxydable brossé,
manche en bois de Rouvre
massif



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

Acier inoxydable brillant,
manche en bois de Wenghé
massif



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

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



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

Acier inoxydable brillant,
manche en corne de Buffle
et Mouton

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

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



Chianti

WF-10N

Natural beech wood body,
Chromed metal

Bois de hêtre naturel, métal
chromé

WF-10D

Dark beech wood body,
Chromed metal

Bois de hêtre foncé, métal
chromé

mm 250 x 90

Inch 10" x 3" ½

Winged Corkscrew
wine opener

Solid Beechwood body

Chromed metal double
wings for a perfect lever

Built-in cap lifter

Wood gift box



Tire-bouchon à oreilles

Corps en bois de hêtre massif

Doubles ailes en métal

chromé pour un levier parfait

Décapsuleur intégré

Coffret bois

Merlot

WF-9N

Natural beech wood body,
Chromed metal

Bois de hêtre naturel, métal
chromé

WF-9D

Dark beech wood body,
Chromed metal

Bois de hêtre foncé, métal
chromé

mm 180 x 60

Inch 7" x 2" ½

Winged Corkscrew
wine opener

Solid Beechwood body

Chromed metal double
wings for a perfect lever

Built-in cap lifter



WF-9N

WF-9D

Tire-bouchon à oreilles

Corps en bois de hêtre massif

Doubles ailes en métal

chromé pour un levier parfait

Décapsuleur chromé

Grappa

LS-1

mm 120x120xh.260

Inch 4"¾ x 4"¾ x h10"¼

Glass holder in aluminium
and ash wood with 4
Liquor glasses

Non skid feet

Porte verre en aluminium
et Frêne avec 4 verres à
liqueur

Pieds silicone antiglis



LS-1

Roero

WF-5

Stainless steel

Stamina wood handle

Double curved

Professional screw

Double lever

Tire-bouchon en acier
inoxydable

Manche en Stamina

Double incurvation

Mèche professionnelle

Double Levier



WF-5

Enoteca

BS-1

Natural Ash wood

BS-11

Coffee colour Ash wood

mm 750 x 50

inch 29" x 2" ½

Solid Ash wood - Suitable for 10 bottles

Handcrafted in Italy

Screws included for wall mounting

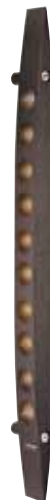
Frêne massif naturel -
Rangement jusqu'à 10
bouteilles

Fabrique à la main en Italie

Vis de fixation incluses



BS-1



BS-11



Marea

WR-2

mm 305 x 245 x 255

Inch 12" ¼ x 9" ¾ x 10" ¼

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

Range bouteilles, Rouvre
courbé

Utilisable verticalement ou
horizontalement

Jusqu'à 6 bouteilles



WR-2



Registered Design

Porcino

MK-1

Stainless Steel Mushroom
knife

Stamina wood handle

Bird's Beak blade

Foldable Cleaning brush

Skilfully engraved back

Brosse à champignon en
acier inoxydable

Manche en Stamina

Lame bec d'oiseau

Brosse de nettoyage
repliable

Gravure artistique au dos



MK-1



Registered Design

Langhe

SD-10

Capacity Lt 2,5

Decanter Set complete with
decanter in lead free blown
crystal

Oak wood base with hand
made finishing

Funnel with filter

Decanter drying stand

Cork presentation holder

Luxury wooden crate

Ensemble de carafe avec
carafe en cristal soufflé
sans plomb

Base en bois de Rouvre
avec finition à la main

Entonnoir avec filtre

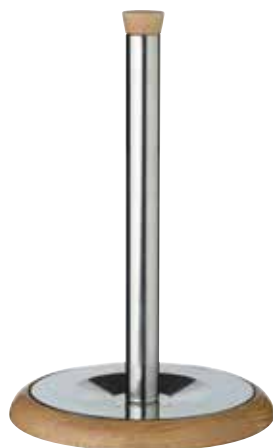
Support de séchage de la
carafe

Support de présentation
pour bouchon

Caisse en bois de luxe



SD-10



Château du Goût

SD-20

Capacity Lt 3

Decanter Set complete with
decanter in lead free blown
crystal

Oak wood base with hand
made finishing

Funnel with filter

Decanter drying stand

Cork presentation holder

Luxury wooden crate

Ensemble de carafe avec
carafe en cristal soufflé
sans plomb

Base en bois de Rouvre
avec finition à la main

Entonnoir avec filtre

Support de séchage de la
carafe

Support de présentation
pour bouchon

Caisse en bois de luxe

SD-20



Langhe

DV-10

Capacity Lt 2,5

Decanter in lead free blown crystal

Cork presentation ring

Carafe à décanter en cristal soufflé sans plomb

Support de présentation pour bouchon



DV-10

Château du Goût

DV-20

Capacity Lt 3

Decanter in lead free blown crystal

Cork presentation ring

Carafe à décanter en cristal soufflé sans plomb

Support de présentation pour bouchon



DV-20

Optimum

SD-1

h. mm 230

Inch mm 9" ¼

Decanter Set complete with decanter

Ash wood base and funnel with filter

Lead free blown glass - Bio finishing

Set à décanter avec Décanter,

Base en Frêne et Entonnoir inox avec filtre

Verre soufflé sans plomb - Finition avec produits bio



SD-1

Crook

SD-2

h. mm 275

Inch 11"

Decanter Set complete with decanter

Ash wood base and funnel with filter

Lead free blown glass - Bio finishing

Set à décanter avec Décanter,

Base en Frêne et Entonnoir inox avec filtre

Verre soufflé sans plomb - Finition avec produits bio



SD-2

Rest 'nd Dry

DS-10

Ø mm 195 h.300

Ø 7"¾ h.11"¾

Decanter Drying stand

Oak wood base

Hand made finishing

Handcrafted in Italy

Séchoir à carafe

Base en bois de Rouvre

Finition à la main

Fabriqué en Italie



DS-10

Pedro

FU-10

Stainless steel wine funnel
with filter

Oak wood handle

Entonnoir à vin en acier
inoxydable avec filtre

Poignée en bois de Rouvre



FU-10

Memorable

GS-5 GS-3

Roero professional Corkscrew

Champagne stopper

Drip Collar

Stainless steel wine pourer

GS-5 with wine saver with 2
silicone stoppers

Tire-bouchon professionnel
Roero

Bouchon spécial champagne

Collier d'égouttement

Bec verseur en acier inoxydable

GS-5 avec pompe vide d'air
et 2 bouchons silicone



GS-3



GS-5

Degustibus

WGS-1

h. mm 360, Lt 0,8

14"¼ , Lt 0,8

Wine Tasting Glass Set with
2 Magnum tasting leadfree
blown glasses

Oak wood/ Aluminium Stand
Hand made finishing

Set de verres de dégustation
avec 2 verres de dégustation
Magnum soufflés sans plomb

Support en bois de Rouvre
et aluminium

Finition à la main



WGS-1



Grand Cheese Place

CP-10L

mm 370x280x20
inch 14⁹/₁₆x11¹/₄x1"

CP-10XL

mm 500x340x40
inch 20"x13"¹/₂x1¹/₂"

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

Plateau à fromage en bois
de Rouvre

Insert en marbre

Pieds antidérapants

Finition à la main

Fabriqué à la main en Italie



CP-10L

CP-10XL

Valais

CS-10A CS-10B

Cheese cutlery set with 2
Knives and 2 Forks

Specifically designed for
Cheese tasting

Extremely efficient and
enduringly sharp

Japanese steel

Mirror finishing with
Stamina-Wood handle

Couverts à fromage, 2
couteaux et 2 fourchettes

Spécialement conçus pour
la dégustation de fromages

Extrêmement efficace avec
un aiguisage durable

Acier japonais poli

Manche en Stamina



CS-10B

CS-10A

Reggio

CK-20B

Creamy Cheese Knife,
Hard Cheese Knife, Soft
Cheese Knife

420 Japanese Steel ,
Skilfully honed by hand
Stamina wood handles ,
smooth feeling

Couteau pour fromages à
pâte crémeuse, Couteau
pour fromages à pâte dure,
Couteau pour fromages à
pâte molle

Lame en Acier japonais
420, Affûtage manuel

Manche en Stamina



CK-20B

Reggio

CK-20A

Creamy Cheese Knife,
Hard Cheese Knife, Soft
Cheese Knife

420 Japanese Steel ,
Skilfully honed by hand
Stamina wood handles ,
smooth feeling

Couteau pour fromages à
pâte crémeuse, Couteau
pour fromages à pâte dure,
Couteau pour fromages à
pâte molle

Lame en Acier japonais
420, Affûtage manuel

Manche en Stamina



CK-20A

Lattevivo

CK-10B CK-10A

Creamy Cheese Knife,
Hard Cheese Knife, Soft
Cheese Knife

420 Japanese Steel ,
Skilfully honed by hand
Stamina wood handle

Couteau pour fromages à
pâte crémeuse, Couteau
pour fromages à pâte dure,
Couteau pour fromages à
pâte molle

Lame en Acier japonais
420, Affûtage manuel

Manche en Stamina



CK-10B



CK-10A

Polo

CK-3M

mm 250 x 170 x 50
Inch 10" x 6" ¾ x 2"

Speciality cheese knives,
designed for Cheese lovers
420 Japanese steel,
honed by hand

Luxury solid wooden box
Water resistant, hand wash
recommended

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



CK-3M

Fromager

CK-50 CK-50DX

mm 300 x 170 x 40

Inch 11"¾ x 6"¾ x 1"½

Hard Cheese Knife, Soft Cheese Knife, Semi-hard Cheese Knife

420 Japanese Steel Fully Forged, Skilfully honed by hand

Stamina wood handle

Skilfully engraved back

Luxury solid wooden box

Couteau pour fromages à pâte dure, Couteau pour fromages à pâte molle, Couteau pour fromages à pâte semi-dure

Lame forgée, Acier japonais 420, Affûtage manuel

Manche en Stamina

Gravure artistique au dos

Luxueuse boîte cadeau en bois massif



CK-50



CK-50DX

Caseus

CK-40A CK-40B

Cheese knives set 3 Pcs, Hard Cheese knife, Soft cheese knife, Creamy cheese knife

Japanese Steel Fully forged

Skilfully honed by hand

Stamina wood handle

Set fromage avec : Couteau pour fromages à pâte dure, Couteau pour fromages à pâte molle, Couteau pour fromages à pâte crémeuse

Lame forgée en Acier japonais

Affûtage manuel

Manche en Stamina



CK-40B



CK-40A

Angus

SK-20

Set of 4 steak knives .
Specifically designed
for steak

Extremely efficient and
enduringly sharp

Skilfully engraved back

Japanese steel blade,
mirror finishing with
Stamina Wood handle

Water resistant, hand wash
recommended

Available also in Luxury
solid wooden box

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

Extrêmement efficace avec
un aiguisage durable

Gravure artistique au dos

Acier japonais poli, manche
en Stamina

Résistant à l'eau, lavage à la
main recommandé

Disponibile aussi avec
Luxueuse boîte cadeau en
bois massif



SK-20



SK-20DX

Available also in Luxury solid
wooden box

Disponibile aussi avec Luxueuse
boîte cadeau en bois massif

Wagyu

SK-11

Set of 4 steak knives .
Specifically designed
for steak

Extremely efficient and
enduringly sharp

Skilfully engraved back

Japanese steel blade, mirror
finishing with
Stamina Wood handle

Luxury solid wooden box

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

Extrêmement efficace avec
un aiguisage durable

Gravure artistique au dos

Acier japonais poli, manche
en Stamina

Luxueuse boîte cadeau en
bois massif



SK-11

Fassona

SK-5

Set of 4 steak knives .
Specifically designed
for steak

Extremely efficient and
enduringly sharp

Skilfully engraved back

Mirror finishing with
Stamina Wood handle

Hand wash recommended

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

Extrêmement efficace avec
un aiguisage durable

Gravure artistique au dos

Acier poli, manche en
Stamina

Lavage à la main
recommandé



SK-5

Porterhouse

SK-7A SK-7B

Set of 4 Steak knives,
Specifically designed for
Steak

Extremely efficient and
enduringly sharp

Japanese steel blade,
mirror finishing with
Stamina Wood handle

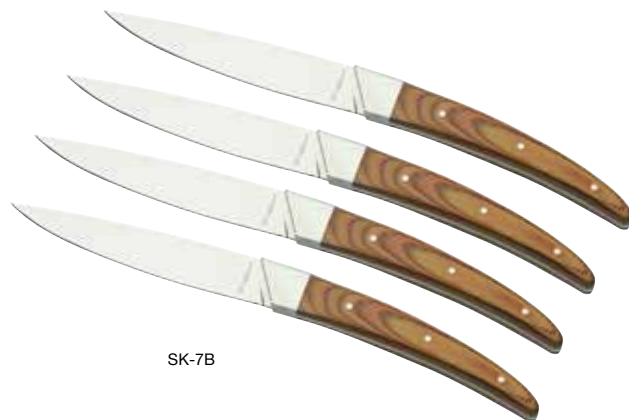
Set de 4 couteaux à steak,
spécialement conçus pour
la viande

Extrêmement efficace avec
un aiguisage durable

Lame en acier japonais poli,
manche en Stamina



SK-7A



SK-7B

Napoli

PK-10A PK-10B

Set of 4 Pizza knives ,
Specifically designed for
Pizza

Extremely efficient and
enduringly sharp

Mirror finishing with
Stamina-Wood handle

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

Extrêmement efficace avec
un aiguisage durable

Acier poli, manche en
Stamina



PK-10A



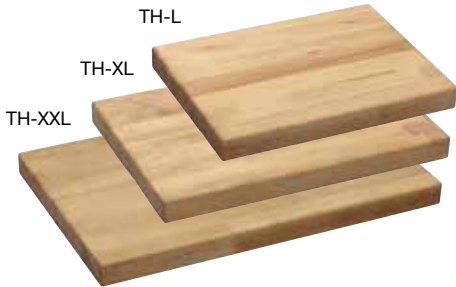
PK-10B

Chef's Place

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

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

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



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

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

Arena

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

RC-XL
mm 450 x 300 x 40
Inch 18" x 12" x 1" ½

RC-XXL
mm 500 x 340 x 40
Inch 20" x 13" ½ x 1" ½



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

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

Gourmand

WB-L
mm 500 X 500 X 40
Inch 20" x 20" x 1" ½



WB-L

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

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

Grand Gourmand

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



WB-XL

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

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

Chef's Top

GB-1K
mm 600 X 500 X 40 / 70
Inch 23¹/₂ x 20" x 1¹/₂ / 2³/₄



GB-1K

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

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

Chef's Top

GB-1W
mm 600 X 500 X 40 / 70
Inch 23¹/₂ x 20" x 1¹/₂ / 2³/₄



GB-1W

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

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

Rialto

AT-M
mm 320 x 240 x 22
Inch 12³/₄ x 9¹/₂ x 1"

AT-L
mm 370 x 280 x 22
Inch 14³/₄ x 11¹/₄ x 1"

AT-XL
mm 450 x 300 x 22
Inch 18" x 12" x 1"

AT-XXL
mm 500 x 340 x 22
Inch 20" x 13¹/₂ x 1"



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

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

Dondola

RK-10
mm 150 x 105
Inch 6" x 4¹/₄



Registered Design

RK-10

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

Berceuse Affûtage parfait,
Manche en Frêne
Fourni avec support
conçu

Prosciutto

CN-L

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

CN-XXL

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

Natural Beechwood cutting
board
Handcrafted in Italy
Hand made Finishing
Treatment

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



Registered Design



CN-L

CN-XXL

Prosciutto

CT-L

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

CT-XXL

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

Thermo wood cutting
board
Handcrafted in Italy
Hand made Finishing
treatment

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



Registered Design



CT-L

CT-XXL

Prosciutto

CN-XL CT-XL

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

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

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



Registered Design



CN-XL

CT-XL

Kobe

TB-70

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

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

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



TB-70

Vega

W-L

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

VV-XL

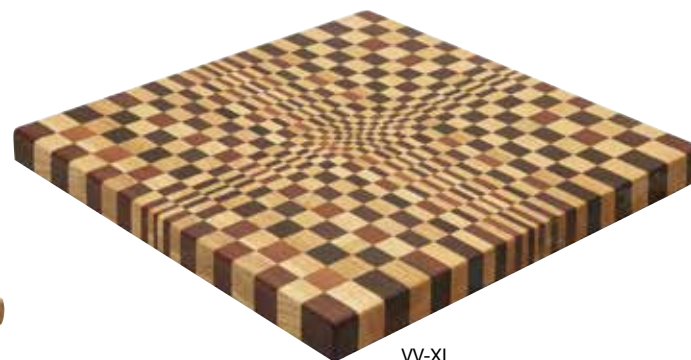
mm 500 X 500 X 40
Inch 20" x 20" x 1 " ½

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

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



W-L



VV-L

Charapita

PL-L PD-L

Ø mm 55 h.250
Ø 2"¼ h.10"

PL-XL PD-XL

Ø mm 65 h.400
Ø 2"½ h.15"¾

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

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



PD-L



PL-L



PD-XL



PL-XL

Hercules

SPN-XXL SPT-XXL

ø mm 75 h 500
ø Inch 3" h 20"

Ashwood Pepper and salt mill

Handcrafted in Italy

Adjustable Coarseness
Ceramic grinder, for salt and for pepper

Hand made finishing

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel

Fabriqué à la main en Italie

Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture

Finition à la main



SPN-XXL



SPT-XXL



Registered Design

Hercules

SPN-L SPT-L

ø mm 75 h 285
ø Inch 3" h 11" ¼

Ashwood Pepper and salt mill

Handcrafted in Italy

Adjustable Coarseness
Ceramic grinder, for salt and for pepper

Hand made finishing

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel

Fabriqué à la main en Italie

Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture

Finition à la main



SPN-L



SPT-L



Registered Design

Hercules

SPN-S SPT-S

ø mm 60 h 115
ø Inch 2"½ h 4" ½

Ashwood Pepper and salt mill

Handcrafted in Italy

Adjustable Coarseness
Ceramic grinder, for salt and for pepper

Hand made finishing

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel

Fabriqué à la main en Italie

Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture

Finition à la main



SPN-S



SPT-S



Registered Design

Gusto

PM-S PM-M PM-L

Natural ashwood

Peppermill/Saltmill

Handfinished with bio products

Adjustable Ceramic grinder, for salt and for pepper

Handcrafted in Italy

Moulin à poivre / moulin à Sel en frêne naturel

Finition à la main avec produits bio

Mécanisme en céramique pour sel et poivre avec ajustement de la mouture

Fabriqué à la main en Italie



PM-S



PM-M



PM-L

ø mm 54 x h. 175
ø Inch 2" ¼ x h. 7

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

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

Emilia

CG-L

ø mm 130 h 300
ø Inch 5" ¼ h 12"

Triple function, stainless steel blade

Ashwood handle, bio finishing

Non slip base

Lame à triple fonction, acier inoxydable

Manche en Frêne, finition à la main avec produits bio

Base antidérapante



CG-L

Portofino

OG-L

mm 160 x 125 x h. mm 275
Inch 6" ½ x 5" x h. 11"

Quadruple function, stainless steel blade

Ashwood handle, bio finishing

Non slip base

Lame à Quadruple fonction, Acier Inoxydable

Manche en Frêne, finition à la main avec produits bio

Base antidérapante



OG-L

Store

TH-1

ø mm 152 Inch 6"
h mm 165 Inch 6" ½

TH-2

ø mm 152 Inch 6"
h mm 165 Inch 6" ½
Complete with 6 utensils
Complet avec 6 Ustensiles



TH-1

TH-2

Tools holder made of wood fiber with insert in light ashwood

Porte-Ustensiles en fibre de bois avec insert en frêne clair

Conico

GC-10

ø mm 115 h 285
ø Inch 4" ½ h 11" ½

GC-20

ø mm 140 h 350
ø Inch 5" ½ h 14"



GC-10

GC-20

Triple function Blade, Stainless steel 18/10

Solid Ash wood

Handcrafted in Italy

Hand finished

Removable handle, wood utility bowl

Bio finishing

Lame triple fonction, Inox 18/10

Frêne massif, Fabriqué à la main en Italie

Finition à la main avec produits bio

Manche amovible, Réceptacle bol

Pressum

MM-1

Ø mm 160 h.80
Ø 6"½ h.3"¼

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

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



MM-1

Depot

BB-30 BB-31

mm 350 x 200 x 150
inch 14" x 8" x 6"

Bread Bin in wood fiber with oak wood cutting board

Handcrafted in Italy

Cutting board can also be used as a bread board

Hand made finishing

Boîte à pain en fibre de Bois et Planche à découper en Rouvre

Fabrique à la main en Italie

La planche à découper peut être utilisée aussi comme planche pain

Finition à la main



BB-31

BB-30

Pasto

TR-20

maple
Érable

TR-21

walnut
Noyer

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

Dinner tray in curved Maple or Walnut

Plateau à Dîner en érable ou noyer courbé

TR-20



TR-21

Garni

TR-10

maple
Érable

TR-11

walnut
Noyer

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

Breakfast tray in curved Maple or Walnut

Plateau à petit déjeuner en érable ou noyer courbé



TR-10



TR-11

Clibano

BB-90W BB-90K

mm 400 x 205 x 175
Inch 15" $\frac{3}{4}$ x 8" x 6" $\frac{3}{4}$

Metal Bread bin
Bented wood lid
Handmade finishing

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



BB-90K

BB-90W

Crispy

BB-80W BB-80B

mm 350 x 210 x 155
Inch 13" $\frac{1}{2}$ x 8" $\frac{1}{4}$ x 6"

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

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



BB-80W

BB-80B

Vitto

BP-1 BP-2

mm 360 x 238 x 35
Inch 14" ½ x 9" ½ x 1" ½

Bread Cutting board Light
Ashwood / Dark Thermo
ashwood

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

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



BP-1



BP-2

Leaf

LT-10

maple
Érable

LT-11

walnut
Noyer

mm 330 x 195
Inch 13" ¼ x 7" ¾

Serving tray
Tridimensional engraving
Hand made finishing

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



LT-10



LT-11

Vivanda

RT-10

maple
Érable

RT-11

walnut
Noyer

mm 510 x 360 x 40
Inch 20" ½ x 14" ½ x 1" ½

Walnut or Maple curved
serving tray

Plateau de service en noyer
ou érable courbé



RT-10



RT-11

Leaf

LT-20

maple
Érable

LT-21

walnut
Noyer

mm 445 x 250
Inch 17" ¾ x 10"

Serving tray
Tridimensional engraving
Hand made finishing

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



LT-20



LT-21

Adamo

FT-10

maple

Érable

FT-11

walnut

Noyer

mm 405 x 410

Inch 16" $\frac{1}{4}$ x 16" $\frac{1}{2}$

Serving tray

Tridimensional engraving

Hand made finishing

Plateau de service

Gravure tridimensionnelle

Finition brossée à la main



FT-11



FT-10

Down

UP-1

mm 150 x 60

(open ø mm 250)

Inch 6" x 2" $\frac{1}{2}$

(open ø Inch 10")

Thermo ash wood Trivet

Handcrafted in Italy

Bio finishing

Dessous de Plat en Thermo
Frêne

Fabriquée à la main en Italie

Finition avec produits bio



UP-1

Snow Flake

FB-10T

mm 325 x h.160

Inch 13" x 6" $\frac{1}{2}$

Fruitbasket made of stain-
less steel

Handcrafted in Italy

Thermo ash wood base

Coupe à fruits en acier
Inoxydable

Fabriquée à la main en Italie

Base en Thermo Frêne



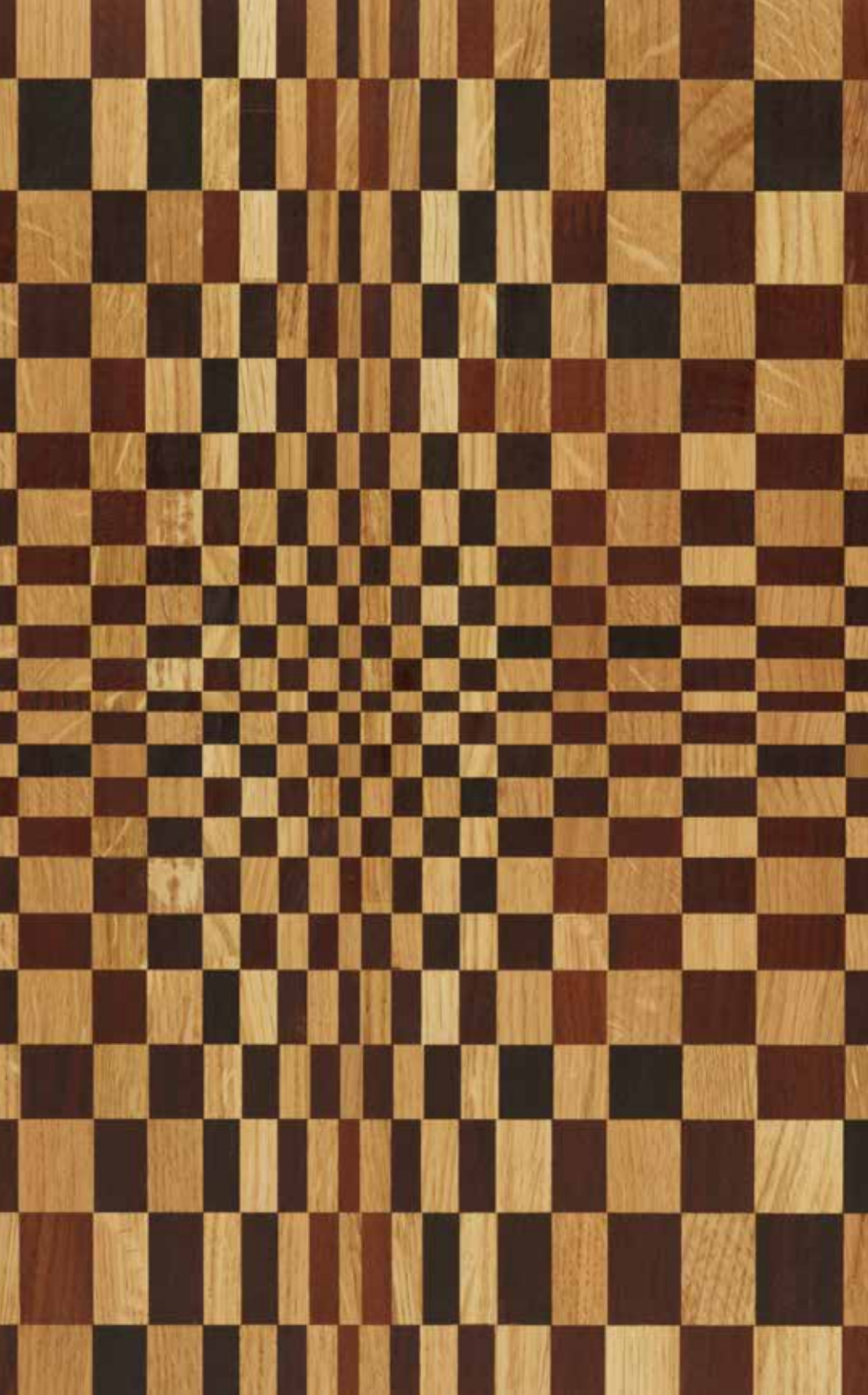
FB-10T

Care and maintenance

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

Utilisation et entretien

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



<The Art of living>

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