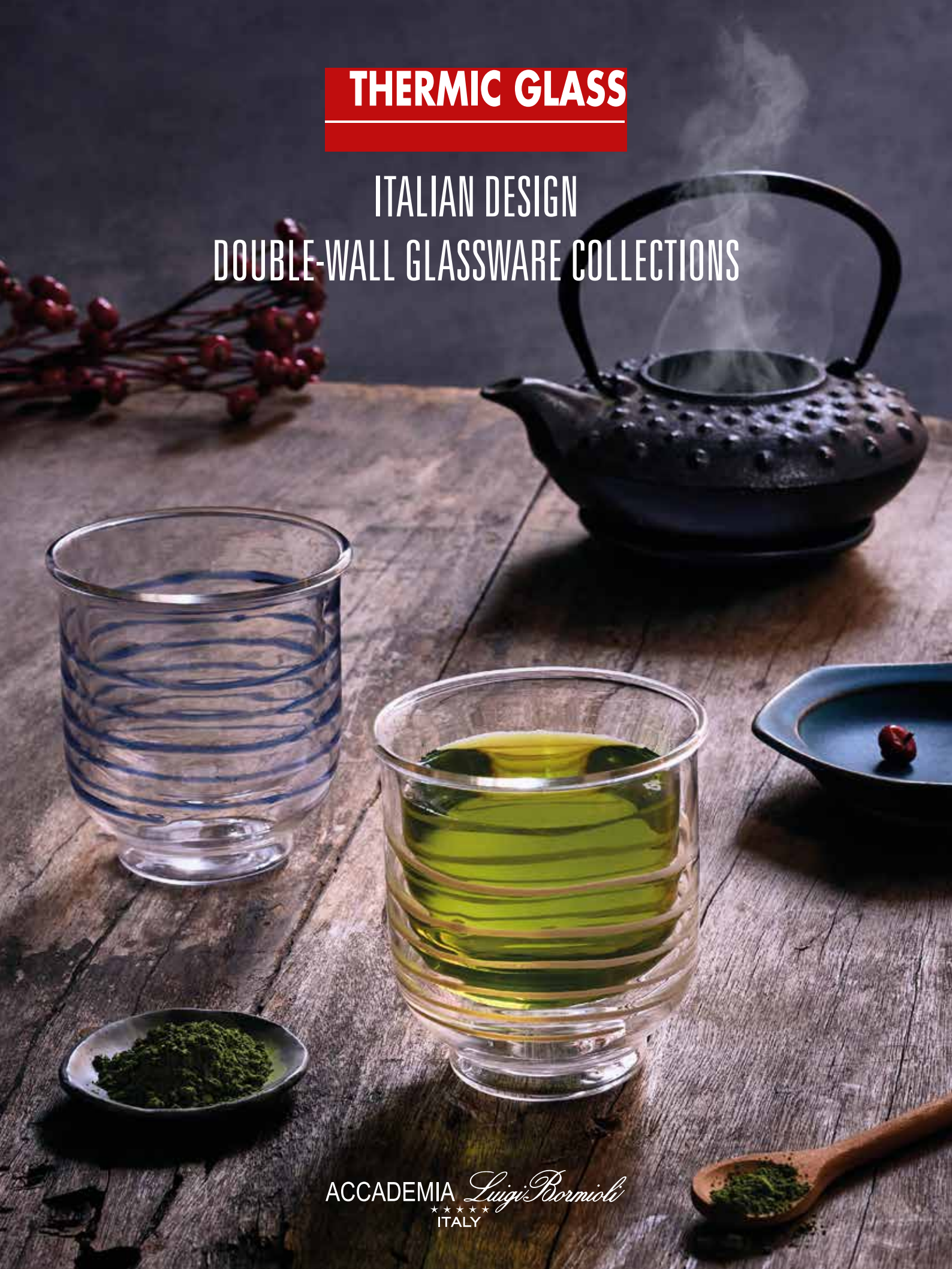
THERMIC GLASS

ITALIAN DESIGN
DOUBLE-WALL GLASSWARE COLLECTIONS



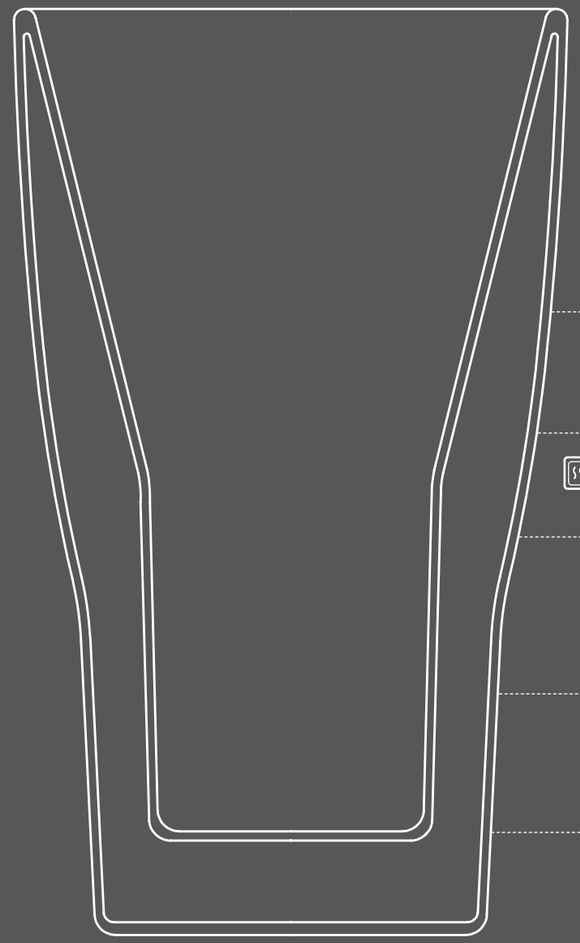
ACCADEMIA Luigi Bormioli
★★★★★
ITALY

4
5
thermic glass

6
13
food&design
8 INTRODUZIONE / INTRODUCTION
10 AMUSE-BOUCHE / SINGLE SERVING

14
41
drink&design
16 ESPRESSO COLLECTION
20 SINGLE ORIGIN COFFEE
26 COFFEE, TEA AND MORE
36 BARWARE COLLECTION

THERMIC GLASS



VETRO BOROSILICATO
IN DOPPIA PARETE, FATTO A MANO

DOUBLE WALL BOROSILICATE GLASS,
HAND MADE

RESISTENTE
AGLI SBALZI TERMICI

THERMAL SHOCK
RESISTANT

IDONEO AL MICROONDE E LAVABILE
IN LAVASTOVIGLIE

MICROWAVE AND DISHWASHER SAFE

MANTIENE LA TEMPERATURA
SIA DELLE BEVANDE/CIBI CALDI
E FREDDI

MAINTAIN THE TEMPERATURE OF BOTH
DRINKS AND FOOD HOT AND COLD

NON ALTERA ACIDITÀ
DEL LIQUIDO/CIBO CONTENUTO

MAINTAIN UNADULTERATED
THE LEVEL OF ACIDITY
OF LIQUID/FOOD CONTAINED

EVITA LA FORMAZIONE
DI CONDENSA ALL'ESTERNO

PREVENT CONDENSATION
ON THE OUTER SURFACE

IL VETRO BOROSILICATO È UN MATERIALE ALTAMENTE RESISTENTE AGLI SBALZI TERMICI E AI LAVAGGI. LA SUA COMPOSIZIONE CHIMICA È TALE CHE NON ALTERA IL LIVELLO DI ACIDITÀ DEL LIQUIDO CON CUI VIENE A CONTATTO.

Il vuoto creato nell'intercapedine fra le due pareti consente l'isolamento termico del liquido contenuto ed evita la formazione di condensa all'esterno del contenitore. Ne deriva un maggior mantenimento di temperatura del liquido caldo rispetto ai contenitori di vetro comune o porcellane e ceramiche. Lo stesso avviene per i liquidi freddi che mantengono in questo modo la temperatura di degustazione desiderata, non creano condensa sulla superficie esterna evitando di conseguenza il deposito di acqua sulle superfici di contatto e sulle mani.

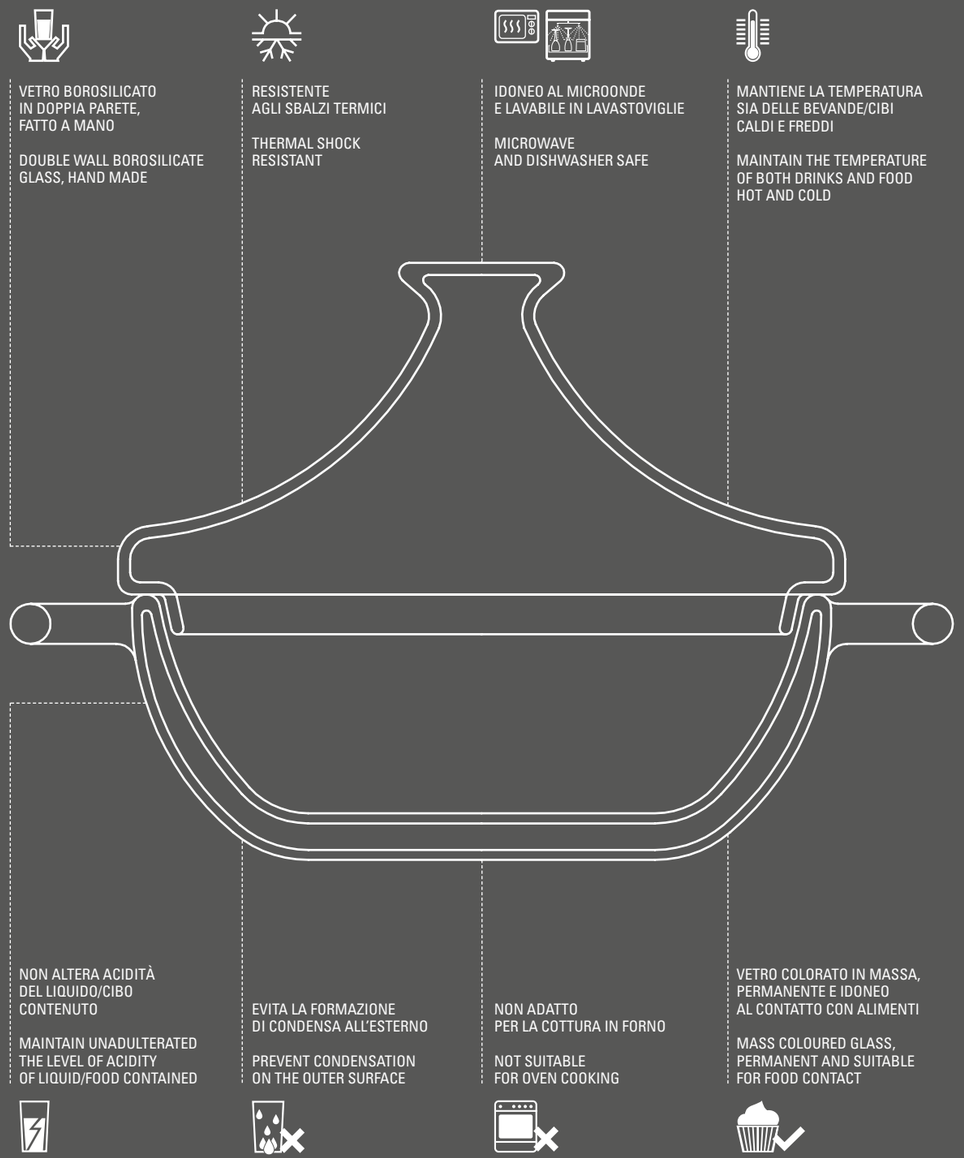
BOROSILICATE GLASS IS A MATERIAL HIGHLY RESISTANT TO THERMAL SHOCK AND DISHWASHER SAFE. ITS CHEMICAL COMPOSITION MAINTAINS UNADULTERATED THE LEVEL OF ACIDITY OF ANY LIQUID OR FOOD CONTAINED.

The vacuum area between the two walls allows for thermal insulation and prevent condensation on the outer surface. As a result the temperature of hot liquid or food is maintained for longer than that of other materials such as porcelain or ceramic. The same is applicable for cold liquids and food, the desired temperature is maintained for longer preventing the "sweating" effect on the table and hands.



FOOD & DESIGN

THERMIC GLASS *food&design*



I BICCHIERI, DA SEMPRE CONSIDERATI CONTENITORI DI SOLE BEVANDE, DIVENTANO OGGI PROTAGONISTI DEL 'FOOD DESIGN' CHE CONIUGA ESTETICA E ALIMENTAZIONE.

La trasparenza del vetro e le forme dei bicchieri permettono di servire dolci, salati, creme, dessert, pietanze al cucchiaio direttamente in contenitori monodose in modo raffinato e originale, aumentandone l'impatto visivo, la semplicità di realizzo e l'originalità delle ricette. La proprietà termica della doppia parete permette inoltre di mantenere inalterate le temperature di servizio dei cibi contenuti ed evita la formazione di condensa, rendendo la collezione particolarmente adatta ad essere utilizzata anche per buffet, cocktail e happy hour. Giocando con la fantasia e rielaborando con creatività i piatti preferiti, nei bicchieri **THERMIC GLASS** *food&design* il cibo, valorizzato dalla presentazione, darà soddisfazione sia agli occhi che al palato!

THE NEW TREND 'FOOD DESIGN' MATCHES LIFESTYLE AND ADDS A TWIST TO FOOD ENTERTAINMENT, GLASSES ONCE USED PURELY FOR DRINKS HAVE THE MAIN ROLE IN THIS NEW SCENARIO.

The transparency of glass and the various shapes are ideal to serve desserts, creams, appetizers and other recipes directly in individual mini-helpings. The quick and simple preparation of the creative recipes and their visual effect will result in an original and trendy presentation.
The thermal insulation of the double-wall tumblers maintains the desired temperature of food for longer preventing condensation. A collection of items ideal for buffets, cocktails, special parties any occasion in home entertaining. Turn any occasion into something special. With little effort your favourite recipes served in **THERMIC GLASS** *food&design* will be more exciting and satisfy both your taste and your sight.



RM 467

WOK

17,5 cl - 6 oz

h 4,2 cm - 1 ⅝"

Max Ø 10,8 cm - 4 ¼"

11863/01 • GP2/12



TAJINE

18,5 cl - 6 ¼ oz

h 8,9 cm - 3 ½"

Max Ø 10,9 cm - 4 ¼"

11873/01 • GP2/12



RM 464

PENTOLINO CON MANICI E COPERCHIO

POT WITH HANDLES AND LID

25 cl - 8 ½ oz

h 9,3 cm - 3 ⅝"

Max Ø 9,5 cm - 3 ¾"

11643/01 • GP2/8



RM 461

CONTENITORE ROTONDO CON MANICI

ROUND POT WITH HANDLES

27 cl - 9 ¼ oz

h 5,4 cm - 2 ⅛"

Max Ø 10,4 cm - 4 ⅛"

11638/01 • GP2/8



RM 460

CONTENITORE ROTONDO CON MANICI

ROUND POT WITH HANDLES

12 cl - 4 oz

h 5,4 cm - 2 ⅛"

Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"

11637/01 • GP2/12



RM 463

TEGAMINO CON MANICO

TEGAMINO WITH HANDLE

25 cl - 8 ½ oz

h 4,5 cm - 1 ¾"

Max Ø 11,3 cm - 4 ½"

11640/01 • GP2/12



RM 462

TEGAMINO CON MANICO

TEGAMINO WITH HANDLE

16 cl - 5 ½ oz

h 4,5 cm - 1 ¾"

Max Ø 9,2 cm - 3 ⅝"

11639/01 • GP2/12







RM 368

MICHELANGELO

24 cl - 8 oz

h 8,5 cm - 3 ¼"

Max Ø 8,2 cm - 3¼"

10327/01 • GP2/12



RM 370

CONICO

CONICAL

24 cl - 8 oz

h 8,3 cm - 3 ¼"

Max Ø 8,9 cm - 3 ½"

10329/01 • GP2/12



RM 371

CILINDRICO

CYLINDRICAL

24 cl - 8 oz

h 8,6 cm - 3 ½"

Max Ø 8,1 cm - 3 ¼"

10330/01 • GP2/12



RM 367

AMETISTA

22 cl - 7 ½ oz

h 8,6 cm - 3 ½"

Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"

10326/01 • GP2/12



RM 369

CHOPIN

23 cl - 7 ¾ oz

h 8,3 cm - 3 ¼"

Max Ø 9,3 cm - 3 ¾"

10328/01 • GP2/12



RM 339

MICHELANGELO

11 cl - 3 ¾ oz

h 6,7 cm - 2 ¾"

Max Ø 6 cm - 2 ¼"

10009/01 • GP2/12



RM 340

CONICO

CONICAL

12 cl - 4 oz

h 6,5 cm - 2 ½"

Max Ø 7,3 cm - 2 ⅞"

10014/01 • GP2/12



RM 341

CILINDRICO

CYLINDRICAL

11 cl - 3 ¾ oz

h 6,9 cm - 2 ¾"

Max Ø 6,2 cm - 2 ½"

10017/01 • GP2/12



RM 337

AMETISTA

11,5 cl - 4 oz

h 6,3 cm - 2 ½"

Max Ø 6,3 cm - 2 ½"

10007/01 • GP2/12



RM 338

CHOPIN

11 cl - 3 ¾ oz

h 6,9 cm - 2 ¾"

Max Ø 7,4 cm - 3"

10008/01 • GP2/12



OLIERA ROTONDA

ROUND
OIL BOTTLE

0,25 L - 8 ½ oz

h 11,7 cm - 4 ½"

Max Ø 8,5 cm - 3 ¼"

10029/01 • GP1/6



OLIERA CONICA

CONICAL
OIL BOTTLE

0,25 L - 8 ½ oz

h 15,3 cm - 6"

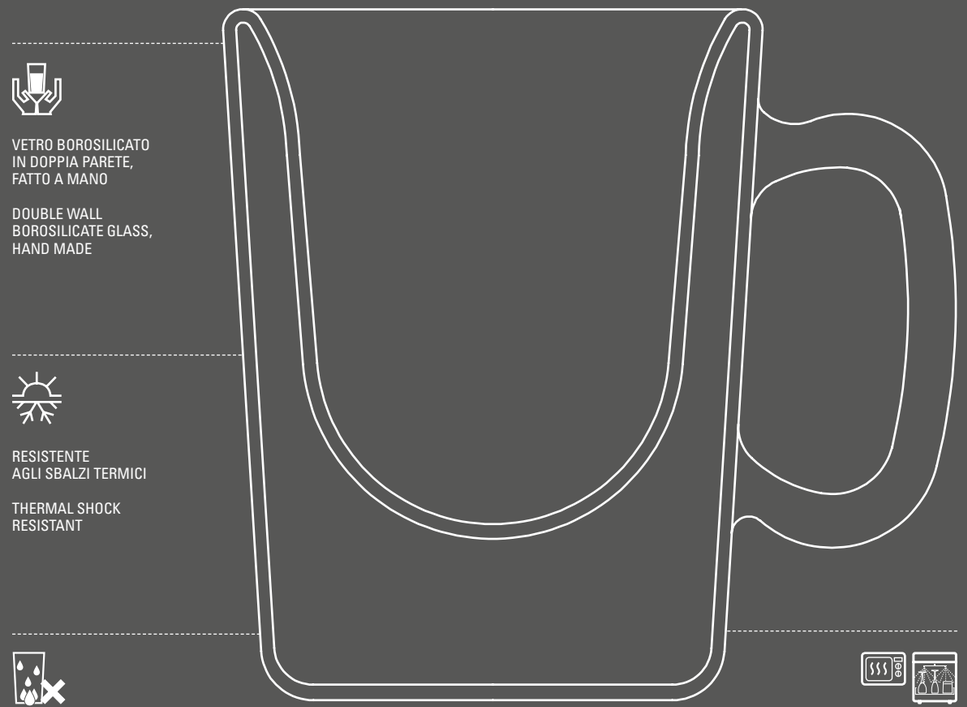
Max Ø 9,1 cm - 3 ½"

10030/01 • GP1/6



DRINK & DESIGN

THERMIC GLASS
drink&design



VETRO BOROSILICATO
IN DOPPIA PARETE,
FATTO A MANO

DOUBLE WALL
BOROSILICATE GLASS,
HAND MADE

RESISTENTE
AGLI SBALZI TERMICI

THERMAL SHOCK
RESISTANT

EVITA LA FORMAZIONE
DI CONDENSA ALL'ESTERNO

PREVENT CONDENSATION
ON THE OUTER SURFACE

IDONEO AL MICROONDE E
LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

MICROWAVE AND
DISHWASHER SAFE



TAZZA ESPRESSO CON PIATTINO ACCIAIO INOX

ESPRESSO CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER

6,5 cl - 2 ¼ oz

h 5,4 cm - 2 ¼"

Max Ø 6,1 cm - 2 ½"

10083/01 • GP2/12

ESPRESSO

L'aspetto classico di questa tazza a doppia parete si distingue per la sua modernità e l'impatto estetico è nettamente diverso da tazze in porcellana e singola parete vetro di forma analoga. Questo strumento tecnico di assaggio mantiene perfettamente l'aspetto della crema e le caratteristiche gustative e tattili. Nell'aroma mette in evidenza le sfumature più fresche e pregiate come i profumi di fiori e frutta riducendo i sentori vegetali considerati un difetto nel caffè. Si rileva una maggiore intensità olfattiva e persistenza aromatica. (P.A.I.)

ESPRESSO

The classic design of this double-wall cup distinguish itself for its contemporary look resulting in an aesthetic effect very different from similar cups in porcelain and in traditional glass. This professional tasting instrument maintains perfectly the aspect of the cream as well as the taste and tactile characteristics of the coffe. The shape lowers considerably the vegetable aromatic perceptions, a flaw for coffe, emphasising the fresh and fine floral and fruity aromatic notes. High olfactory intensity and long intense aromatic persistance (I.A.P.)

ESPRESSO

La tazzina termica Espresso evidenzia il perfetto equilibrio gustativo tra acido e amaro, tipiche del caffè espresso, grazie alla termia della doppia parete, rendendola particolarmente adatta per il Doppio-Espresso e il caffè d'orzo. L'impatto olfattivo è maggiore ed esprime al meglio tutte le note che si sviluppano in tostatura come l'intensità della frutta essiccata. La sua forma svasata verso l'alto, oltre ai sentori fruttati essiccati, esalta anche il cacao e la pasticceria.

ESPRESSO

The Thermic Espresso cup emphasizes the perfect gustatory balance between the sharpness and the bitterness present in the coffee. This perfect balance is achieved thanks to the thermal effect of the double wall makes it suitable for Double-Espresso and barley coffee. The olfactory impact is heightened and brings out all of the aromatic notes that develop during the coffee roasting process such as the aromatic notes of dried fruit. Its shape, flared at the top, enhances also the aromatic notes of cocoa and pastries.



RM 221

TAZZA TERMICA ESPRESSO

THERMIC ESPRESSO CUP

12 cl - 4 oz

h 8 cm - 3 ¼"

Max Ø 7 cm - 2 ¾"

08881/04 • GP2/12





RM 373

CAFFEINO

8,5 cl - 2 ¾ oz

h 7,4 cm - 3”

Max Ø 6,2 cm - 2 ½”

10352/01 • GP2/12

CAFFEINO

Forma che ricorda la tradizione del bicerin torinese, raffinato nel design e moderno nell’aspetto e al tatto questa versione in doppia parete risulta molto più leggera delle sue analoghe in porcellana o in vetro singola parete. In questa tazza il caffè risulta avere un’acidità e un amaro più contenuti. Mentre le note di frutta secca ed essiccata e l’aroma di tostato risultano invariate e viene sottolineata la sfumatura di caramello. Risulta più efficace nel contenere l’acidità e l’astringenza evidenziando le note di frutta secca.

CAFFEINO

Its shape reminds that of the traditional ‘bicerin of Turin’, refined and contemporary in the design this double-wall version is lighter to the touch than similar versions in porcelain or traditional glass. The level of acidity and bitterness present in coffee is lowered considerably in this cup. Whereas the aromatic notes of nuts and dried fruit together with the toasted aroma are kept steady highlighting the toffee flavour. This shape holds down the level of astringency and acidity present in coffee emphasising its nutty flavours.

ESPRESSINO

L’eleganza del design di questa tazza in doppia parete rende questo strumento tecnico di assaggio molto più raffinato delle sue analoghe in porcellana e vetro a parete singola. Mantiene le caratteristiche dell’espresso contenuto esprimendo al meglio tutte le note che si sviluppano in tostatura: dal cacao alla pasticceria e soprattutto la frutta secca. La sfumatura olfattiva di miele si esprime al meglio risultando in aroma più intenso.



RM 374

ESPRESSINO

10,5 cl - 3 ½ oz

h 8,2 cm - 3 ¼”

Max Ø 6,5 cm - 2 ½”

10353/01 • GP2/12

ESPRESSINO

The elegant design of this double-wall professional tasting instrument is the differentiating element resulting in a more refined version compared to similar ones in porcelain and traditional glass. Its shape express at its best all of the espresso coffee characteristics and all of the aromatic notes that develop during the coffee roasting process: from cocoa to confectionery and above all the nutty flavours. The olfactory perception of honey is enhanced resulting in a more intense aroma.



CAFFÈ MONORIGINE

I CAFFÈ MONORIGINE PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE DA UNA SINGOLA ORIGINE GEOGRAFICA.

Le unicità e caratteristiche di ogni singolo Caffè Monorigine derivano dalle condizioni territoriali e climatiche dell'area geografica di provenienza, dalla specie botanica (Arabica o Robusta) e dal metodo di preparazione impiegato (naturale o lavato). Ogni Caffè Monorigine ha distinte qualità organolettiche. Luigi Bormioli ha realizzato in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori una linea di tazzine da degustazione con forme diverse concepite per esaltare tutte le caratteristiche aromatiche che contraddistinguono la specifica Monorigine.
La nuova linea di tazzine da degustazione di Caffè Monorigine è composta da sei tazzine ad alto impatto emozionale. L'esaltazione degli aromi e del profilo gustativo di ogni singola monorigine è stata resa possibile dall'isolamento termico della doppia parete nonché dalle particolari forme e dimensioni di ogni singola tazzina. Questa collezione di tazzine, realizzate in borosilicato e in doppia parete, esalta maggiormente il profilo gustativo, garantisce una forza aromatica maggiore mettendo in risalto anche le note più ricercate e sofisticate, rispetto alle analoghe tazzine realizzate in porcellana e vetro singola parete. Queste esclusive tazzine permettono di apprezzare al meglio tutte le diverse sfumature sensoriali dei Caffè Monorigine.

SINGLE ORIGIN COFFEE

SINGLE ORIGIN COFFEES COME EXCLUSIVELY FROM A SINGLE GEOGRAPHIC LOCATION.

The uniqueness and distinctive characteristics of every Single Origin coffee derive from the land and climate conditions of the geographical area of origin, from the botanical species (Arabica or Robusta) and from the processing method (dry or wet). Each of the Single Origin coffees have distinctive organoleptic qualities. Luigi Bormioli has created, with the support of the Taster Study Center, a new range of coffee cups each with a different and specific shape designed to enhance the aromatic characteristics typical of each specific Single Origin.
The new range of coffee cups for Single Origin Coffee tasting is comprised of six new compelling designs. The aromatic notes and the gustatory profile of each single origin are intensified thanks to the thermal insulation of the double wall and the specific shape and dimensions of each individual coffee cup. This new collection of coffee cups, made of double wall borosilicate glass, heightens the gustatory profile and the intensity of the aroma of the single origin coffee enhancing the most refined and sophisticated aromatic notes more than coffee cups made in porcelain or single wall glass. These unique coffee cups enable a better appreciation of alla the diverse sensorial characteristics typical of Single Origin Coffees.





RM 385

JAMAICA
TAZZINE CAFFÈ MONORIGINE

SINGLE ORIGIN COFFEE CUP

9 cl - 3 oz

h 8 cm - 3 ¼"

Max Ø 6,2 cm - 2 ¼"

10663/01 • GP2/12

La tazzina **JAMAICA** mantiene il delicato equilibrio tra il profilo gustativo e le note aromatiche prevalenti: dalla frutta secca (nocciola, noce, mandorla, pistacchio) alla frutta essiccata (fichi, datteri, prugne secche, uvetta) e al tostato, tipiche del prestigioso Jamaica Blue Mountain. Il vetro termico, mantiene la temperatura del caffè enfatizzando gli aromi dell'area del tostato e del cioccolatoso che tendono ad affievolirsi con l'abbassamento di temperatura.

The coffee cup **JAMAICA** keeps the delicate balance between the gustatory profile and the prominent aromatic notes typical of the prestigious Jamaica Blue Mountain: nuts (hazelnut, walnut, almond, pistachio), dried fruit (figs, dates, prunes, raisins), toasted notes. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer thus emphasizing the toast and chocolate notes that tend to become less intense when it cools down.

La tazzina **COSTA RICA** evidenzia il perfetto equilibrio gustativo tra acido e amaro tipico di questa monorigine nonché la nota di cereali tostati, spezie e vegetale fresca e balsamica. Questo perfetto bilanciamento gustativo è mantenuto grazie alla termia tipica della doppia parete. L'impatto olfattivo è maggiore ed esalta l'intensità della frutta fresca ed essiccata (prugna secca, fichi essiccati e datteri). La sua forma svasata verso l'alto esalta i sentori fruttati freschi ed essiccati oltre alla vaniglia, il cacao e la pasticceria.

The coffee cup **COSTA RICA** emphasises the perfect gustatory balance between the sharpness and bitterness typical of this single origin as well as notes of toasted cereals, spices and fresh vegetables. This perfect balance is achieved thanks to the thermal effect of the double wall. The olfactory impact is heightened and brings out the intensity in notes of fresh and dried fruit. Its specific shape, flared at the top, enhances also the aromatic notes of vanilla, cocoa and pastries.



RM388

COSTARICA
TAZZINE CAFFÈ MONORIGINE

SINGLE ORIGIN COFFEE CUP

8,5 cl - 2 ¾ oz

h 8 cm - 3 ¼"

Max Ø 6,8 cm - 2 ¾"

10666/01 • GP2/12



RM 387

BRASILE
TAZZINE CAFFÈ MONORIGINE

SINGLE ORIGIN COFFEE CUP

7,5 cl - 2 ¼ oz
h 7,1 cm - 2 ¾"
Max Ø 7,1 cm - 2 ¾"
10665/01 • GP2/12

La tazzina **BRASILE** mette in evidenza le note prevalenti quali i cereali tostati e il cioccolato, tipiche della monorigine Brazil Santos Supreme. Il vetro termico, mantenendo la temperatura del caffè più a lungo garantisce una forza aromatica maggiore con note di miele, frutta, crosta di pane, vaniglia, cacao e tostato. La sua forma mette in risalto quelle note più ricercate e sofisticate tipiche di questo caffè: il floreale, il fruttato ma soprattutto la vaniglia.

The coffee cup **BRASILE** brings out the prevailing notes typical of the single origin Brazil Santos Supreme: toasted cereals and chocolate. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer and ensures a strong aromatic sensation with notes of honey, fruit, bread crust, vanilla, cocoa and toast. The specific shape of the cup brings out the most sophisticated notes typical of this single origin: floral and fruity aromas but mostly vanilla.



RM 384

INDIA
TAZZINE CAFFÈ MONORIGINE

SINGLE ORIGIN COFFEE CUP

8,5 cl - 2 ¾ oz
h 6,7 cm - 2 ¾"
Max Ø 6,4 cm - 2 ½"
10662/01 • GP2/12

La forma interna bassa e larga della tazzina **INDIA** è stata così studiata per stemperare il sentore di fibra vegetale tipico di questa monorigine, e grazie all'incavo arrotondato senza penalizzare la formazione della crema. Il risultato è un profilo aromatico che esalta i profumi più nobili come la frutta secca a guscio, la crosta di pane, il caramello, la vaniglia e la liquirizia.

The specific internal shape of the **INDIA** coffee cup, wide and shallow, has been designed to soften the sensation of plant fibre typical of this single origin, but does so without reducing the coffee cream formation thanks to the round indentation. The resulting aromatic profile enhances the intended notes such as nuts, bread crust, caramel, vanilla and liquorice.

® REGISTERED DESIGNS - MODELLI DEPOSITATI

single origin coffee



RM 383

ETIOPIA
TAZZINE CAFFÈ MONORIGINE

SINGLE ORIGIN COFFEE CUP

8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,2 cm - 2 ¼"
10661/01 • GP2/12

La tazzina **ETIOPIA** enfatizza il carattere aromatico decisamente spiccato che mette in primo piano gli aromi agrumati, di frutta secca e il cioccolatoso, tipico della monorigine Etiopia Sidamo. L'impatto olfattivo è maggiore ed esalta l'intensità di aromi di fiori specifici, miele, cera d'api, buccia di arancia e limone. Questo maggiore agrumato si riflette per sinestesia in un aumento della caratteristica acidità percepita a livello gustativo. Spiccano maggiormente anche gli aromi di frutta a guscio (mandorla, nocciola e noce), la vaniglia, il tostato e la liquirizia.

The coffee cup **ETIOPIA** enhances the well defined citrus aromas as well as that of dried fruit and chocolate, typical of the single origin Ethiopia Sidamo. The olfactory perception is heightened and the coffee cup Etiopia emphasises the intensity of floral aromas with sensations of honey, beeswax, orange peel and lemon. The strong citrus notes emphasise its characteristic sharpness by synaesthesia. Other positive notes stand out: almond, hazelnut, walnut, vanilla, toasted notes and liquorice.



RM 386

COLOMBIA
TAZZINE CAFFÈ MONORIGINE

SINGLE ORIGIN COFFEE CUP

10 cl - 3 ½ oz
h 8 cm - 3 ¼"
Max Ø 6,2 cm - 2 ¼"
10664/01 • GP2/12

La tazzina **COLOMBIA** stempera l'acidità tipica di questa monorigine e ne esalta, tra gli aromi tostati quello di caramello e vaniglia, che accrescono per sinestesia la sensazione complessiva di dolce. Spiccano anche gli aromi di frutta secca e soprattutto a guscio come la mandorla, la nocciola e la noce. Ne risulta un caffè talmente equilibrato e delicato da bersi volentieri senza zucchero.

The coffee cup **COLOMBIA** softens the acidity typical of this single origin while emphasizing the toast aromas along with those of caramel and vanilla which increase by synaesthesia an overall sensation of sweetness. The aromatic notes of dried fruit are strong but those of almond, hazelnut and walnut are even more pronounced. The outcome is a coffee so well balanced and delicate that adding sugar is not necessary.

® REGISTERED DESIGNS - MODELLI DEPOSITATI

- ECO-FRIENDLY Reusable over time
- Ergonomic design - Easy grip
- Silicone lid BPA free
- Double wall hand made borosilicate glass
- Thermal shock resistant
- Microwave and dishwasher safe
- Maintain the temperature of drinks hot and cold for longer
- Prevents condensation on the outer surface

- ECO-FRIENDLY Riutilizzabile infinite volte
- Design ergonomico - Impugnatura confortevole
- Tappo in silicone privo di BPA
- Vetro borosilicato in doppia parete, fatto a mano
- Resistente agli sbalzi termici
- Idoneo al microonde e lavabile in lavastoviglie
- Mantiene più a lungo la temperatura (calda o fredda) delle bevande
- Evita la formazione di condensa sulla superficie esterna



RM 507

COFFEE ON THE GO LARGE WITH BLACK SILICONE LID

46 cl – 15 ½ oz

h 19 cm – 7 ½"

Ø 9.2 cm – 3 ⅝"

12836/01 • GP1/6



RM 508

COFFEE ON THE GO SMALL WITH BLACK SILICONE LID

34 cl – 11 ½ oz

h 15 cm – 5 ⅞"

Ø 9.2 cm – 3 ⅝"

12837/01 • GP1/6

NEW



RM 510

UNICO ESPRESSO&WATER

10 – 6.5 cl – 3 ½ - 2 ¼ oz

h 14.2 cm – 5 ⅝"

Ø 6.7 cm – 2 ⅝"

12811/01 • GP2/12





RM 509

SAKURA TEA CUP

23.5 cl – 8 oz

h 9.7 cm – 3 7/8"

Ø 8.8 cm – 3 ½ "

12809/01 • GP2/12



RM 509

ASAGAO TEA CUP

23.5 cl – 8 oz

h 9.7 cm – 3 7/8"

Ø 8.8 cm – 3 ½"

12810/01 • GP2/12



RM 376

LATTE MACCHIATO

34 cl - 11 ½ oz

h 15 cm - 6”

Max Ø 8,96 cm - 3 ½”

10355/01 • GP2/12



RM 219

TAZZA TERMICA MULTIUSO

MULTIPURPOSE CUP

38,5 cl - 13 oz

h 8 cm - 3 ¼”

Max Ø 11,8 cm - 4 ¾”

08879/04 • GP2/12



RM 377

TAZZA

MUG

32 cl - 10 ¾ oz

h 11,3 cm - 4 ½”

Max Ø 8,5 cm - 3 ¼”

10356/01 • GP2/12



RM 401

CAFFÈ AROMA

AROMA COFFEE

30 cl - 10 ¼ oz

h 11,5 cm - 4 ½ ”

Max Ø 8,7 cm - 3 ½ ”

10972/01 • GP2/12



RM 402

CAFFÈ SUPREMO

SUPREMO COFFEE

30 cl - 10 ¼ oz

h 10,9 cm - 4 ¼”

Max Ø 10,6 cm - 4 ¼”

10973/01 • GP2/12



RM 220

TAZZA TERMICA CAFFÈ/THE

THERMIC COFFEE/TEA MUG

29,5 cl - 10 oz

h 11,3 cm - 4 ½”

Max Ø 8,6 cm - 3 ½”

08880/05 • GP2/12



RM 435

TAZZA CAFFÈ/THE

COFFEE AND TEA MUG

22 cl - 7 ½ oz

h 9,9 cm - 3 ⅞”

Max Ø 8,3 cm - 3 ¼”

11212/01 • GP2/12



RM 466

LATTIERA

CREAMER

14,5 cl - 5 oz

h 9,2 cm - 3 ⅝”

Max Ø 6,8 cm - 2 ⅝”

11862/01 • GP2/12





CAPPUCCINO CON PIATTINO ACCIAIO INOX

CAPPUCCINO CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER

16,5 cl - 5 ¼ oz

h 7,3 cm - 2 ¾"

Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"

10086/01 • GP2/12

CAPPUCCINO

Classica nella forma e molto elegante, la sua leggerezza, dovuta alla doppia parete in vetro borosilicato, la rende più piacevole in mano e al contatto con le labbra. Mantiene le caratteristiche gustative e evidenzia gli aromi più coccolatosi, di frutta secca ed essiccata propri del caffè. Tutti gli aromi sono messi inevidenza, dai cereali al caramello, dalla vaniglia al cioccolato, dalla nocciola alla frutta essiccata.

CAPPUCCINO

A classic and elegant shape, its lightness, due to the borosilicate double-wall glass, makes it very pleasant at the touch and at the contact with the lips. This shape maintains the taste characteristics of the coffee enhancing the 'pampering' aromas of nuts and dried fruit typical of this drink. Additional aromas are also enhanced: from cereals to toffee, from vanilla to chocolate, from hazelnut to dried fruit.



TAZZA MULTIUSO CON PIATTINO ACCIAIO INOX

MULTIPURPOSE CUP WITH STAINLESS STEEL SAUCER

30 cl - 10 ¼ oz

h 8,8 cm - 3 ½"

Max Ø 9,8 cm - 3 ¾"

10089/01 • GP2/12

MULTIUSO

L'impatto visivo dato il design in doppia parete e le dimensioni è notevole e la sua leggerezza, sia visiva sia in mano è estrema, perché realizzata in borosilicato. Nell'assaggio di una miscela di thè cinesi vengono esaltati i riflessi ambrati della bevanda. Mette maggiormente in risalto, tra le sue complesse note aromatiche, i profumi floreali come la camomilla e la melissa. Tra gli aromi risaltano quelli di frutta fresca: pesca,melone, frutta esotica e rossa, frutta cotta, secca ed essiccata, oltre alle note balsamiche e speziate. Esalta la freschezza del gusto e persistenza aromatica.

MULTIPURPOSE

The visual impact resulting from this design in double-wall and its dimension is outstanding. Furthermore its lightness, visual and at the touch, is remarkable all because of borosilicate glass. Its transparency during the tasting of a blend of chinese tea the true amber tone of the drink is highlighted. Due to its shape, amongst the complex aromatic notes are predominantly enhanced the floral ones such as chamomile and lemon balm. Amongst the aromas fresh fruit such as peach, melon, exotic fruit, red berries, nuts and dried fruit are brought out together with the spicy ones. The crispness of the flavour and the aromatic persistance is also enhanced.





RM 217

BICCHIERE TERMICO

THERMIC TUMBLER

47 cl - 16 oz

h 15 cm - 6"

Max Ø 9 cm - 3 ½"

08877/04 • GP2/12



RM 218

BICCHIERE TERMICO

THERMIC TUMBLER

35 cl - 12 oz

h 11,5 cm - 4 ½"

Max Ø 9 cm - 3 ½"

08878/04 • GP2/12



RM 375

SUCCO DI FRUTTA

JUICE

27 cl - 9 oz

h 11,3 cm - 4 ½"

Max Ø 8,2 cm - 3 ¼"

10354/01 • GP2/12



BOTTIGLIA CON TAPPO

BOTTLE WITH STOPPER

0,75 L - 25 ¼ oz

h 27 cm - 10 ¾"

Max Ø 9,2 cm - 3 ½"

10092/01 • GP1/12





RM 491

IRISH COFFEE

25 cl – 8 ½ oz

h 15,7 cm – 6 ⅛“

Max Ø 7,8 cm – 3 ⅛“

12188/01 • GP2/12

RM 471

BIBITA

LONG DRINK

37 cl - 12 ½ oz

h 13,2 cm - 5 ¼”

Max Ø 9,5 cm - 3 ¾”

11909 /01 • GP2/12



RM 472

ACQUA

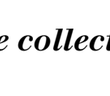
WHISKY

32 cl - 10 ¾ oz

h 10 cm - 3 ⅞”

Max Ø 9,6 cm - 3 ¾”

11910/01 • GP2/12



RM 473

LIQUORE

LIQUEUR

8 cl - 2 ¾ oz

h 7,5 cm - 3”

Max Ø 5,7 cm - 2 ¼”

11911/01 • GP2/12





RM 489

HAPPY DAYS BIBITA

HAPPY DAYS HI-BALL

36 cl – 12 ¼ oz

h 14,7 cm – 5 ¾“

Max Ø 8,6 cm – 3 ⅜“

12186/01• GP2/12



RM 488

HAPPY DAYS D.O.F.

30 cl – 10 ¼ oz

h 11,3 cm – 4 ½“

Max Ø 8,8 cm – 3 ½“

12185/01 • GP2/12



RM 492

HAPPY DAYS TAZZA

HAPPY DAYS MUG

30 cl – 10 ¼ oz

h 12,1 cm – 4 ¾“

Max Ø 8,7 cm – 3 ⅜“

12189/01 • GP2/12



RM 490

HAPPY DAYS COPPA GELATO

HAPPY DAYS ICE CREAM

36 cl – 12 ¼ oz

h 11 cm – 4 ⅜“

Max Ø 11,3 cm – 4 ½“

12187/01 • GP2/12



RM 493

HAPPY DAYS FRAPPÉ

HAPPY DAYS SODA GLASS

39 cl – 13 ¼ oz

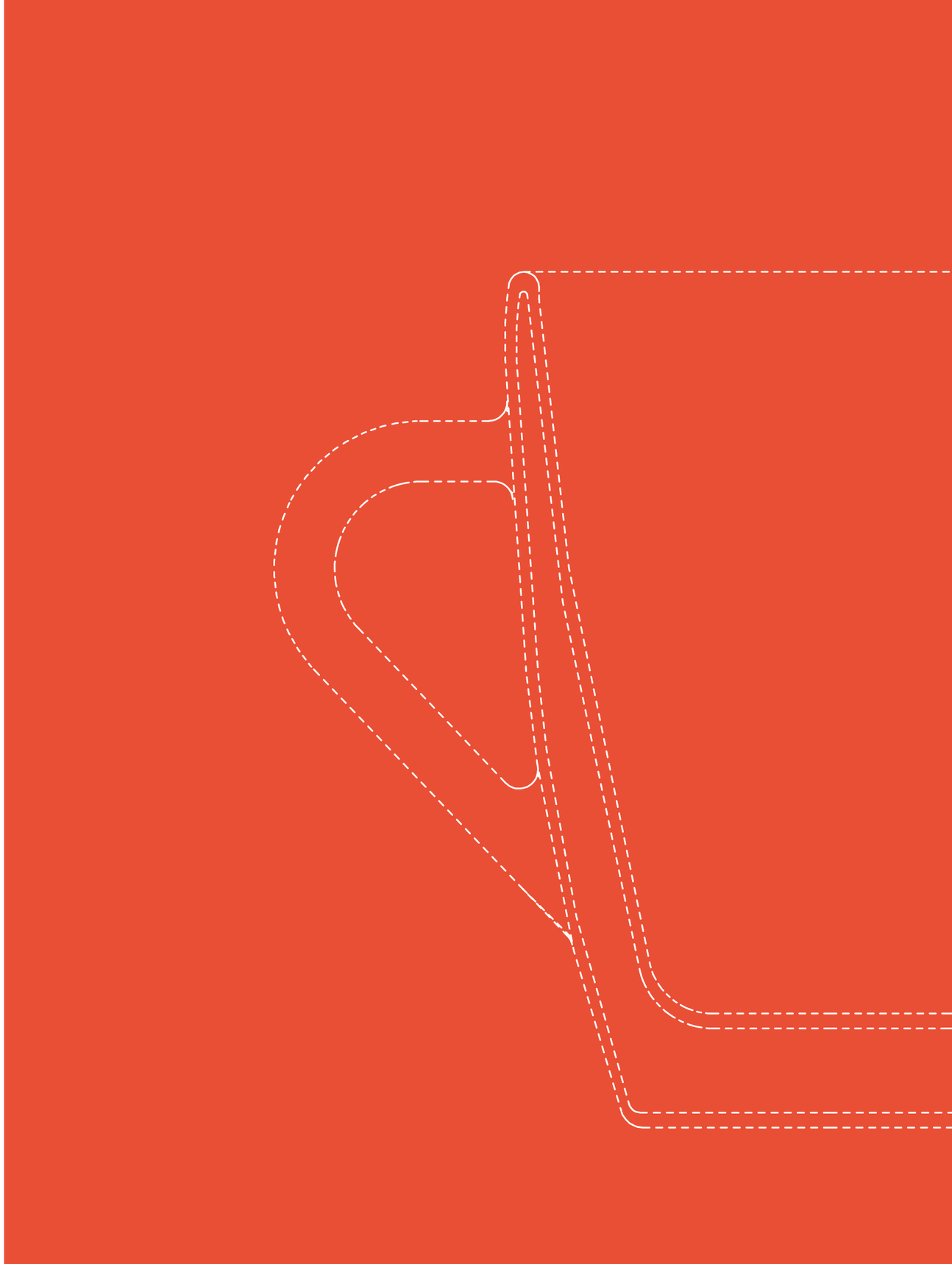
h 17,2 cm – 6 ⅝“

Max Ø 8,8 cm – 3 ½“

12190/01 • GP2/12

agency
www.meda36.it

photographer
Cristian Di Luccio



BORMIOLI LUIGI
GLASSMAKER

Viale Europa 72/A
43122 Parma - Italy
tel. +39.0521.7931
fax +39.0521.793285
info.casalingo@bormioliluigi.it

LUIGI BORMIOLI
41, Madison Avenue, 22nd Floor
10010 New York, NY-USA
ph. +1.212-719.1155
fax +1.212-719.3606
sales@luigibormioli.com
www.luigibormioli.com

www.bormioliluigi.com