



Linea Cucina  
*Kitchen Line*



[www.bianchirubinetterie.com](http://www.bianchirubinetterie.com)





Quando  
dentro  
ad un rubinetto  
scorrono  
emozioni

*When inside a faucet  
are flowing emotions*





# Linea cucina

*Kitchen Line*

made in italy







Bianchi conosce le esigenze delle famiglie, condivide con il proprio staff *idee e disegni nuovi*, per un ambiente luminoso, come quello del focolare domestico, dove ogni famiglia del mondo, cresce, vive e si incontra.

Gli elementi della cucina Bianchi, sono multifunzione, dinamici, flessibili, per ogni gusto e sensazione, per ogni estetica, per ognuno di noi.

I rubinetti Bianchi sono riconosciuti per la propria qualità, eleganza, ma soprattutto per la duttilità di utilizzo. Ogni linea è studiata per rispondere alle *necessità di ogni giorno*, delle nostre culture, dei nostri gusti, sapori,

*emozioni.*

*Bianchi knows the needs of families, share ideas & new designs with its staff for a bright room, such as that of the home, where every family in the world, grows, lives and meets.*

*The elements of the kitchen Bianchi, are multifunctional, dynamic, flexible, for every taste and feeling, for every esthetics, for each of us.*

*The Bianchi taps are recognized for their quality, elegance, but also for the use flexibility. Each line is designed to meet the needs of every day, our cultures, our tastes, flavors,*

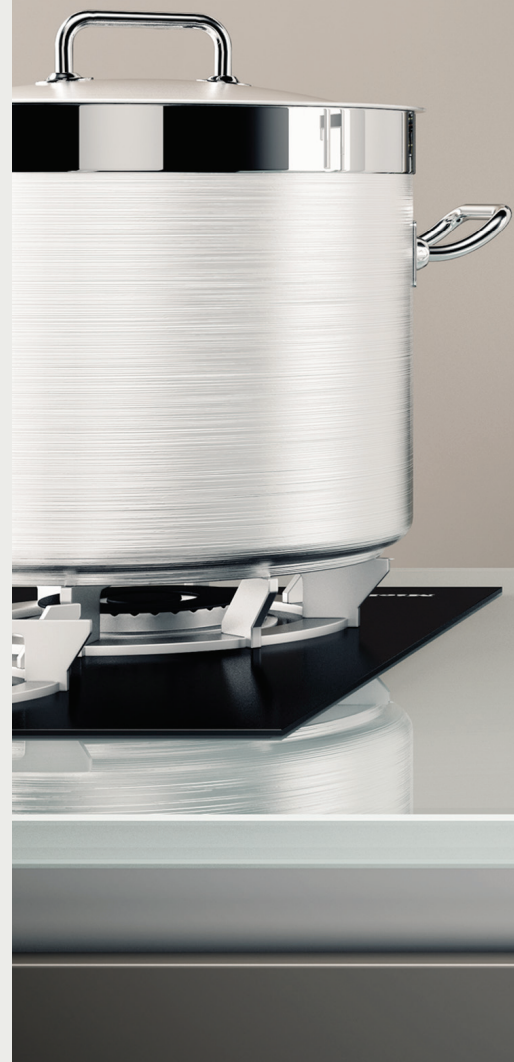
*emotions.*







LVMSTY201600



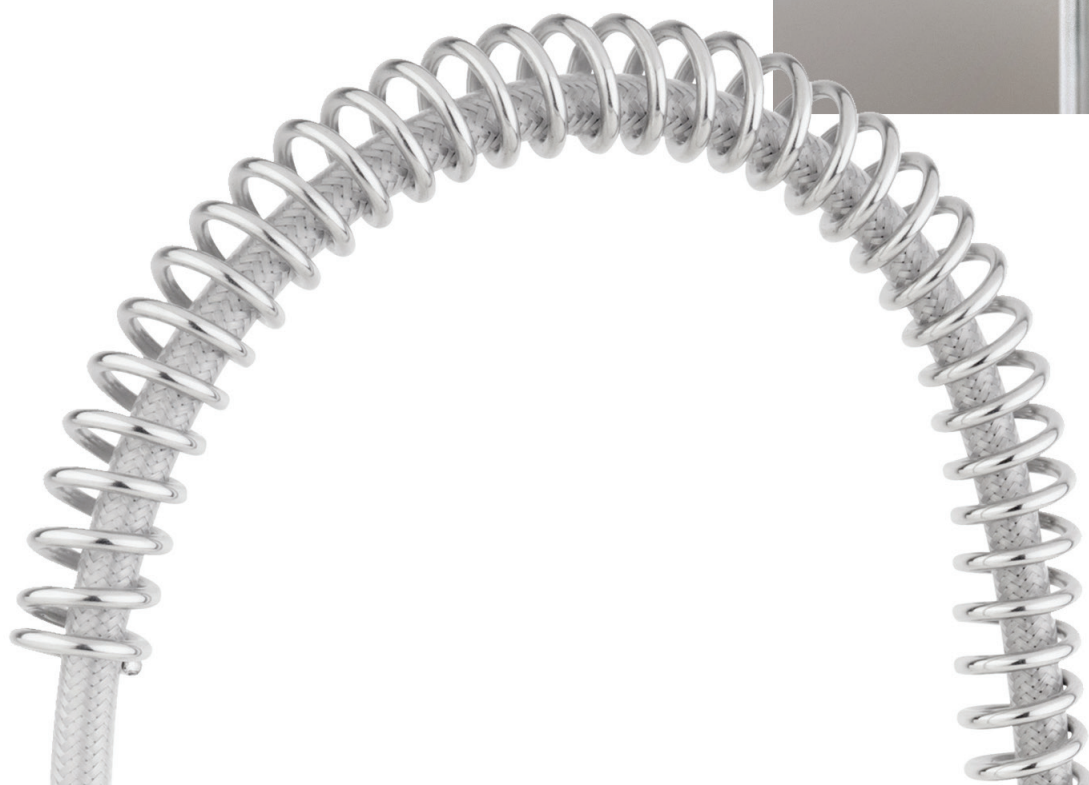






L'attenzione  
per  
i particolari,  
li rende  
unici

*The attention for detail  
makes them unique*



LVMSTY201500







Acqua  
filtrata,  
depurata  
come dalla fonte

*Water purified filtered  
as from the source*



LVMWPU601100



LVMWPU602200









MINI

LVMMIN208700





LVMMIN208700





LVMJOY200100



LVMCEN200100

LVMOVR200100



LV MPLN200100





# MODY

LVMMDY200800







 **Bianchi**  
rubinetterie



LVMSTY208100



LVMSTY208200







LVMMIN208600



LVMDRM200800

Quando  
dentro  
ad un rubinetto  
SCORRONO  
emozioni

*When inside a faucet  
are flowing emotions*









LVMCLS207800



LVMELT207800



LVMSTR207800



LVMSTY207800

LVMRTR200800



LVMSTY200800



LVMMON200800



LVMSTR200800



LVMDLT200800







LVMMDY200000



LVMDRM200100



LVMAML111000





LVMBON200000



LVMBON200100

MINI

LVMMIN208900





LVMMIN208900





LVMMIN208900

LVMCTY200000



CITY





## Pappardelle ai funghi porcini

Pulite i funghi porcini. Eliminate la terra dal gambo con un coltellino, poi raschiate via tutti i residui di sporco con un pelapatate.

Pulite ulteriormente la testa e il gambo funghi con un panno umido (se sono molto sporchi potete sciacquarli velocemente e asciugarli subito con carta assorbente). Tagliate i funghi porcini in fettine spesse qualche mm o, se preferite, tagliate gambo e testa separatamente. Soffriggete lo spicchio d'aglio nell'olio in una padella.

Aggiungete quindi i funghi porcini, lasciateli insaporire e regolate di sale. Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente salata. Quando i funghi saranno teneri, profumate con il prezzemolo tritato. Scolate le pappardelle al dente, conditele con il condimento ai porcini.

Servite le pappardelle ai funghi porcini immediatamente.

## Pappardelle with porcini mushrooms

*Clean the porcini mushrooms. Eliminate the earth from the stem with a boxcutter, then scrape away any dirt with a vegetable peeler.*

*Further clean the head and stem mushrooms with a damp cloth (if they are very dirty you can quickly rinse and dry immediately with a paper towel). Cut the mushrooms into thick slices a few mm or, if you prefer, cut the stem and head separately. Fry the garlic in the oil in a frying pan.*

*Then add the mushrooms, and let them season and add salt. Boil the pasta in plenty of boiling salted water. When the mushrooms are tender, flavored with chopped parsley. Drain the pasta & season with porcini mushrooms sauce.*

*Dish the pasta with porcini mushrooms immediately.*







LVMSTY200000



LVMDRM200000



LVMSTY208500



LVMKBK201200





# FLAT

LVMFLT200100



**DE**  
ANDALUS

EXTRA VIRGIN  
OLIVE  
OIL

COUPAGE

Acidity 0.1\*  
COLD PRESSED

PRODUCT OF SPAIN



17 fl.oz (500 ml)





LVMSTY201100



[www.bianchirubinetterie.com](http://www.bianchirubinetterie.com)



LVMDLT201100



LVMSTR201100



LVMELT201100











[www.bianchirubinetterie.com](http://www.bianchirubinetterie.com)





LVMLIB105400



LVMELT105400

LVMEUR105400



LVMRTR105400

LVMBON201400



LVMSTR201200



LVMA LD200100



LVMDLT201200





LVMSTY201200



LVMELT201200



LVMCLS201200



Quando  
dentro  
ad un rubinetto  
SCORRONO  
emozioni

*When inside a faucet  
are flowing emotions*







LVMELT200100



LVMCLS200100





LVMSTR200100



LVMDLT200100

LVMDLT201400



LVMSTR201400





## Cookies “fast”

### **Ingredients for 10 people**

200 g 00 flour, 60 g sugar, 50 g butter or margarine, 1 pinch of salt, 15 g powder of cocoa, 1 egg, 20 g of fresh milk, half a bag of baking powder, a little icing sugar

### **Preparation**

In a bowl put all the ingredients except the powdered sugar and knead until a ball.

With the help of a rolling pin, roll out the dough on a floured surface, you'll have to obtain a sheet of about 5 mm. Using the molds formed the cookies and transfer them to a baking sheet lined with parchment paper.

Bake in a preheated oven at 180 ° C for 5-7 minutes.

Sprinkle with powdered sugar.



## Biscotti “veloci”

### **Ingredienti per 10 persone**

200 g di farina 00, 60 g di zucchero, 50 g di burro o margarina, 1 pizzico di sale, 15 g di cacao in polvere, 1 tuorlo, 20 g di latte fresco, mezza bustina di lievito per dolci, poco zucchero a velo

### **Preparazione**

In una ciotola mettete tutti gli ingredienti tranne lo zucchero a velo ed impastare fino ad ottenere una palla.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta sopra un piano infarinato, dovrete ottenere una sfoglia di circa 5 mm. Con le formine formate i biscotti e trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per 5-7 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.

LVMSTR201500



LVMST200100 Ø35







LVMSTR202400

LVMMST200000

LVMDLT200000





LVMSTR200000



LVMST2000LS Ø35



LVMSTR2000LS





LVMELT2000#011



LVMELT2000#062



LVMCLS200000





LVMALD200000

[www.bianchirubinetterie.com](http://www.bianchirubinetterie.com)



LVPSTR200600



LVPSTR2006LS



LVPMST200600 Ø35

LVPDLT200600



LVPCLS200600



 **Bianchi**  
rubinetterie



Ciò che rende  
bello  
il deserto  
è che da qualche parte  
si nasconde  
l'acqua

*What makes the  
desert beautiful is  
that somewhere the  
water is hidden*







LVPSTR202000



LVPSTR202200



LVPMST202100 Ø35



LVPSTR210600

Quando  
dentro  
ad un rubinetto  
SCORRONO  
emozioni

*When inside a faucet  
are flowing emotions*









LVMOLF758000



LVMOLF757000



LVMFRS75700



LVMOLE75700



LVPOLF104200



LVPOLF100200



LVPOLF100300



LVPFRS103800



Quando  
dentro  
ad un rubinetto  
scorrono  
emozioni

*When inside a faucet  
are flowing emotions*









**01 CRM**  
Cromato\_Chrome  
**02 ORO**  
Oro\_Gold  
**03 NKS**  
Nikel Spazzolato\_Brushed nikel

**04 VOT**  
Vecchio ottone\_Aged brass  
**05 VRA**  
Vecchio rame\_Aged copper  
**06 BIO**  
Bianco opaco\_Dull white

**07 NOP**  
Nero opaco\_Matte black  
**08 BIA**  
Bianco ral 9010\_White ral 9010  
**09 TEF**  
Terra di francia\_Soft colour

# gamma colori

---

*range of colors*

11

12

13

14

15



## Colori speciali *Special colors*

### 10 ONI

*Onix\_Onix*

### 11 CMA

*Croma\_Croma*

### 12 COL

*Colorado\_Colorado*

### 13 GNE

*Granito nero\_Black granite*

### 14 GBI

*Granito bianco\_White granite*

### 15 GBE

*Granito beige\_Beige granite*







Apprezzare ciò che siamo e ciò che abbiamo,  
è il primo passo verso la Felicità.

*Appreciate what we are and what we have,  
is the first step towards happiness.*

*Eduard Leon Word*



**Bianchi Rubinetterie Snc**

25079 Vobarno Brescia Italy  
T +39 036561016 - F +39 036561329  
[www.bianchirubinetterie.com](http://www.bianchirubinetterie.com)  
[info@bianchirubinetterie.com](mailto:info@bianchirubinetterie.com)

follow us



made in italy

