

**sambonet®**

**SILVER  
EXCELLENCE**




TIMELESS  
BEAUTY  
OF SILVER









The purity of silver and the certified quality of stainless steel are the base of Sambonet's production excellence since 1856. The exclusive H&P Hard Sambonet Silverplating technique, carried out by highly trained specialists, ensures great durability and resistance to the oxidation. Shiny cutlery and objects on the tables and in the most refined settings.

La purezza dell'argento, unita alla qualità certificata dell'acciaio, sono il fondamento della produzione d'eccellenza Sambonet sin dal 1856. L'esclusiva tecnica H&P Hard Sambonet Silverplating, eseguita da specialisti altamente qualificati, garantisce una maggiore durata e resistenza all'ossidazione. Posate e oggetti che risplendono sulle tavole e negli ambienti più raffinati.

Seit 1856 steht Sambonet für die Herstellung von Spitzenprodukten, die auf der Reinheit von Silber und einer zertifizierten Qualität von Edelstahl basiert. Die exklusive Technik H&P Hard Sambonet Silverplating wird von erfahrenen Spezialisten durchgeführt und sorgt für längere Haltbarkeit und zuverlässigen Oxidationsschutz. Besteck und Metallobjekte glänzen auf dem gedeckten Tisch und in ausgesuchten Interieurs.



**sambonet®**

**H&P**

**HARD SAMBONET  
SILVERPLATING**

In 1938 Sambonet developed the exclusive **H&P Hard Sambonet Silverplating** technique, thus becoming one of the first Italian companies to get sophisticated technologies for silverplating stainless steel. This technique includes an electroplating cycle and a subsequent polishing, carried out by highly qualified specialists. Cutlery, table accessories and furnishing accessories in **AISI 304** stainless steel or in **Alpacca**, an alloy consisting of 66% copper, 13% nickel and 21% zinc, are embellished with 99.9% pure silver, acquiring great hardness and resistance to oxidation.

**Sambonet silverplating is a registered know-how, N. 114374.**

Nel 1938 Sambonet sviluppa l'esclusiva tecnica **H&P Hard Sambonet Silverplating**, diventando così una fra le prime aziende italiane ad aver messo a punto e industrializzato sofisticate tecnologie per l'argentatura dell'acciaio inossidabile. Questa tecnica prevede un ciclo di elettrodeposizione e una successiva lucidatura, eseguita da specialisti altamente qualificati. Posate, accessori per la tavola e complementi d'arredo in acciaio inox **AISI 304** o in **Alpacca**, lega costituita da rame al 66%, nickel al 13% e zinco al 21%, vengono impreziositi con argento puro al 99,9% acquistando così maggiore durezza e resistenza all'ossidazione.

**L'argentatura Sambonet è un know-how registrato, N. 114374.**

Sambonet entwickelte 1938 diese einzigartige Technik **H&P Hard Sambonet Silverplating** und stieg damit zu den ersten Unternehmen Italiens auf, die komplexe Verfahren zur Versilberung von Edelstahl anwendeten. Die Technik basiert auf der Galvanisierung und einer anschließenden Politur, die von erfahrenen Experten vorgenommen werden. Auf diese Weise werden Bestecke, Tischschmuck und Einrichtungsgegenstände aus Edelstahl des Typs **AISI 304** oder der **Legierung Neusilber**, die aus 66% Kupfer, 13% Nickel und 21% Zink besteht, mit 99,9% reinem Silber veredelt. Dieses Verfahren verleiht dem Metall mehr Härte und schützt vor Oxidation.

**Das Versilberungsverfahren von Sambonet ist ein unter der Nummer 114374 Know-how Patent.**

**sambonet®**

# Precious aesthetics

The objects shine with an exceptional and long-lasting mirror effect, on the tables and in the most refined locations. Silver adds a touch of warmth typical of this noble metal, making the table unique and full of personality. The Sambonet collections are built on history, innovation, research and – like an artwork – originality. Silver and its charm of the past give a contemporary and timeless grace to the table.

## **Estetica preziosa**

Sulle tavole e negli ambienti più raffinati, gli oggetti risplendono con un eccezionale e duraturo effetto specchio. L'argento aggiunge agli oggetti un tocco di calore tipico di questo metallo nobile, rendendo la tavola unica e ricca di personalità. Le collezioni Sambonet sono costruite su storia, innovazione, ricerca e - come un'opera d'arte - sull'originalità. L'argento e il suo fascino del passato donano inoltre alla tavola una grazia contemporanea e senza tempo.

## **Edle Ästhetik**

Die Metallgegenstände Objekte strahlen in ihrer ganzen Schönheit auf gedeckten Tischen und in edlem Ambiente, wo sie mit ihrem dauerhaften Spiegeleffekt für reizvolle Lichtreflexe sorgen. Silber verleiht Metall eine typische Wärme, mit der Ihr gedeckter Tisch an Persönlichkeit und Ausstrahlung gewinnt. Die Kollektionen von Sambonet vereinen Geschichte, Innovation, Forschung und Originalität - wie bei einem Kunstwerk. Obwohl Silber eine historische Faszination ausübt, bringt es heute auf einem gedeckten Tisch zeitlose Moderne zum Ausdruck.









# Care for your guests

In addition to the elegant and refined aesthetics, silver allows you to enjoy some and hygienic advantages. This noble metal has antibacterial, antifungal and anti-inflammatory properties.

The health benefits of metals have been known since ancient times, for example in 1200 B.C. the Phoenicians used silver to preserve water. As demonstrated by studies and researches, the silver ion (Ag<sup>+</sup>) can interrupt the enzymatic metabolic cycle of some microorganisms.

Therefore, setting the table using silver cutlery and accessories is synonymous not only with good taste and refinement, but also and above all with a careful selection of materials that pays attention to the guests' health.

## **Cura per gli ospiti**

Oltre all'elegante e raffinata resa estetica, l'argento permette di godere di una serie di plus e vantaggi igienici. Questo metallo nobile gode di proprietà antibatteriche, antimicotiche e antinfiammatorie. Gli effetti benefici dei metalli sono noti fin dall'antichità, ad esempio nel 1200 a.C. i Fenici utilizzavano l'argento per mantenere inalterate le caratteristiche dall'acqua. Come dimostrato da studi e ricerche, lo ione argento (Ag<sup>+</sup>) è in grado di interrompere il ciclo metabolico enzimatico di alcuni microorganismi. Allestire pertanto la tavola utilizzando posate e accessori in argento è sinonimo non solo di buon gusto e raffinatezza, ma anche e soprattutto di un'accurata selezione dei materiali che volge un occhio di riguardo alla salute dei propri ospiti.

## **Sorgen Sie für Ihre Gäste**

Silber hat neben seiner eleganten und edlen Ästhetik noch einen weiteren Vorteil: Hygiene. Die gegen Bakterien, antimykotisch und gegen Entzündungen wirken. Diese gesundheitsfördernden Effekte sind bereits seit Hunderten von Jahren bekannt. Die Phönizier wandten etwa um 1200 v. Chr. Silber an, um die guten Eigenschaften von Wasser zu erhalten. Studien haben zudem ergeben, dass Silberionen (Ag<sup>+</sup>) tatsächlich in der Lage sind, den enzymatischen Stoffwechselzyklus dieser Mikroorganismen zu unterbrechen. Deckt man nun seinen Tisch mit Silberbesteck, bedeutet das neben dem guten Stil auch ein besonderes Augenmerk auf Materialien, bei dem auch der gesundheitliche Aspekt nicht außer Acht gelassen ist.



# Certified quality

Each silver-plated product is subjected to strict and accurate tests and inspections before the final packaging.

A special X-ray machine verifies the thickness of the silver deposit without affecting its integrity. Thermal shock tests carried out on samples on each production batch verify the adherence of the coating. The items are brought to high temperatures in special ovens and cooled rapidly by immersion in oil to validate the perfect quality of the result. Articles are finally polished and evaluated in their uniformity and shine. Once approved, they are vacuum packed in order to preserve them from oxidation.

## **Qualità certificata**

Ogni prodotto argentato viene sottoposto a severi e accurati test e ispezioni prima del confezionamento finale. Una speciale macchina a raggi X consente di verificare lo spessore del deposito d'argento senza intaccarne l'integrità. Test di shock termici effettuati a campione su ciascun lotto di produzione verificano l'aderenza del rivestimento. Gli oggetti vengono portati ad alte temperature in appositi forni e raffreddati rapidamente per immersione in olio, così da validare la perfetta qualità del risultato. Gli articoli vengono infine lucidati e valutati nella loro uniformità e lucentezza. Una volta approvati, vengono confezionati sottovuoto allo scopo di preservarli dall'ossidazione.

## **Zertifizierte Qualität**

Jeder versilberte Artikel wird strengen Tests und Qualitätskontrollen unterzogen, bevor er endgültig für den Handel freigegeben wird. Ein Spezialgerät erkennt mithilfe von Röntgenstrahlung die Dicke des aufgetragenen Silbers, ohne die Substanz zu beschädigen. Bei jeder Charge werden Artikel stichprobenartig einem thermischen Stresstest unterzogen, bei denen die Haftung der Versilberung geprüft wird. Die Artikel werden in Spezialöfen auf sehr hohe Temperaturen gebracht und anschließend schnell in einem Ölbad heruntergekühlt, um die Qualität des Produkts sicherzustellen. Schließlich werden die Artikel poliert und ihr Glanz auf Einheitlichkeit bewertet. Sofern sie die verschiedenen Tests bestanden haben, werden sie vakuumverpackt, um sie vor Sauerstoff und somit vor möglicher Oxidation zu schützen.





# Silverplating process

- Galvanic silverplating involves an initial ultrasonic degreasing of the pieces, with the aim of removing any type of residue deriving from previous steps and preparing the article for the process. During this phase, the ultrasounds act on the dirt particles with high frequency vibrations that determine their detachment from the piece, acting even inside the most complex decorations.
- The second and third degreasing, cathodic and anodic type, are necessary for the removal of all impurities from the surface of the piece itself. The surface is thus free of any impurities or interfering agent, and this guarantees the quality of the subsequent silver deposit.
- At this point, the pieces undergo a first quick silverplating, with the aim of activating the bonding process between the article and silver, and then the actual silverplating treatment can begin.
- The entire process involves the use of special frames, designed internally with the aim of supporting articles during the silverplating and actively participating in the electroplating process, transmitting electricity to the articles and activating the bonding process between silver and metal surface. One cycle lasts about one hour and the production full capacity is 10,000 cutlery per shift.
- Manual silverplating is still used for small quantities of cutlery, holloware and the most valuable & complex pieces. Thanks to the operators' excellence and meticulousness, the pieces are handled with care and processed in order to avoid air bubbles and imperfections. Once this has been completed, a second silver plating is carried out to reinforce the hollow bodies and protect the most handled parts.

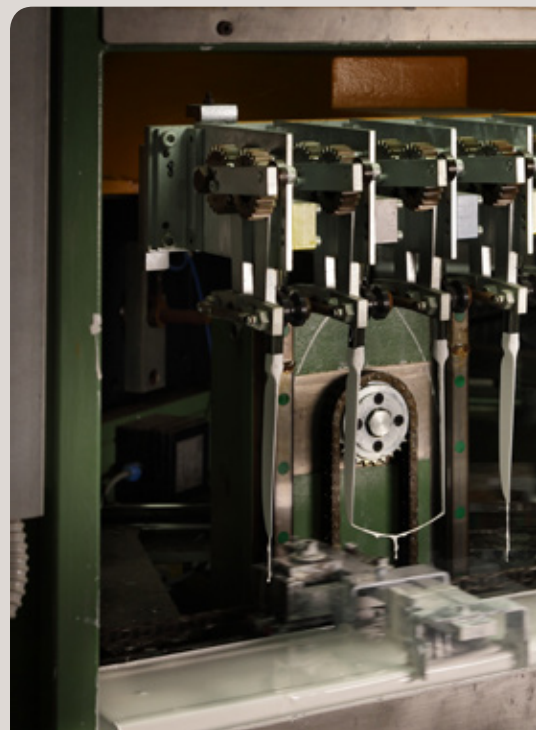






## Le fasi dell'argentatura

- L'argentatura galvanica prevede una prima sgrassatura a ultrasuoni dei pezzi, con lo scopo di eliminare ogni tipo di residuo derivante dalle lavorazioni precedenti e preparare l'articolo al processo di argentatura. Durante questa fase gli ultrasuoni agiscono sulle particelle di sporco con vibrazioni ad alta frequenza che ne determinano il distacco dal pezzo, agendo anche all'interno dei decori più complessi.
- La seconda e la terza sgrassatura, di tipo catodico e anodico, sono necessarie per l'eliminazione di tutte le impurità dalla superficie del pezzo stesso. La superficie risulta in questo modo priva di qualsiasi impurità o agente interferente, garantendo così la qualità del successivo deposito d'argento.
- A questo punto, i pezzi vengono sottoposti a una veloce pre-argentatura, con lo scopo di attivare il processo di legame tra articolo e argento, e, a seguire, può iniziare il trattamento di argentatura vera e propria.
- L'intera lavorazione prevede l'utilizzo di speciali telai, progettati internamente con lo scopo di supportare gli articoli oggetto di argentatura e partecipare attivamente al processo di elettrodeposizione, trasmettendo corrente elettrica agli articoli stessi e attivando in questo modo il processo di legame tra argento e superficie metallica. Un ciclo dura circa un'ora e, a pieno regime, la capacità di produzione è di 10.000 posate per turno.
- Per piccoli quantitativi di posateria, per il vasellame e per i pezzi più pregiati o dalle forme complesse viene utilizzata invece l'argentatura manuale. Grazie all'eccellenza e alla meticolosità del lavoro degli operatori, i pezzi vengono accuratamente movimentati e lavorati in modo da evitare bolle d'aria e imperfezioni. Una volta terminata questa prima lavorazione si procede con una seconda argentatura, volta a rinforzare i corpi cavi e a proteggere le parti maggiormente soggette a usura.



### Die einzelnen Schritte der Versilberung

- Bei der galvanischen Versilberung, um den Artikel für den Prozess vorzubereiten, werden die Teile zuerst mit Ultraschall entfettet, um Rückstände jeglicher Art aus der vorherigen Verarbeitung zu entfernen. Bei dieser Behandlung wirkt der Ultraschall auf die Schmutzpartikel mit vibrationen ein, die zu deren Ablösen führen. Diese Methode funktioniert auch in den Hohlräumen und Vertiefungen der Verzierungen.
- Der zweite und dritte Durchgang, der nach dem Prinzip Kathode-Anode erfolgt, beseitigt alle Unreinheiten von der Oberfläche. Nach dieser Phase ist der Artikel von jeder Unreinheit und jedem Fremdkörper befreit, die Grundlage für die Qualität der anschließenden Versilberung.
- Die Teile werden nun einer schnellen Vor-Versilberung unterzogen, um den Haftungsprozess zwischen dem Artikel und dem Silber zu fördern. Anschließend kann die eigentliche Versilberung beginnen.
- Während des gesamten Verfahrens kommen die Artikel in spezielle Rahmenkonstruktionen, über welche sie mit Strom geladen werden, damit sie sich aktiv an der Galvanisierung beteiligen. Auf diese Weise wird der Haftungsprozess zwischen Silber und der Metalloberfläche zusätzlich angeregt. Ein solcher Zyklus dauert etwa eine Stunde, und die Vorrichtung kann bei voll ausgelastetem Betrieb 10.000 Bestecke pro Durchgang bearbeiten.
- Bei kleineren Besteckmengen, Vasen und besonderen Artikeln oder solchen mit komplexen Formen wird dagegen die manuelle Versilberung angewendet. Dank der Expertise und der Präzision der Mitarbeiter werden die Teile so bewegt, dass sich auf der Oberfläche keine Luftblasen ansiedeln können, was zu Fehlern führen würde. Nachdem dieser Arbeitsschritt beendet ist, folgt eine zweite Versilberung, bei der die Hohlräume und die verschleißanfälligen Bereiche verstärkt werden.





# Usage & Care

Before first usage and after each use wash the items in hot water and neutral washing solution (detergent). Don't use synthetic detergents containing chlorine or strong alkali cleaners. Then, dry thoroughly before storing in a dry room.

Never use any type of scraper or steel wool, which would permanently damage the silver deposit.

Any residual of food, particularly of salt (NaCl), lemon, vinegar, tomatoes, etc. should be carefully removed to prevent corrosion. In case the items are washed in dishwashing machine, check that at the end of the washing cycle they are perfectly dry. If not, dry thoroughly by hand.

Knife blades are made of martensitic stainless steel 420 and tempered, assuring long lasting cutting edges but less resistant to corrosion. Therefore, carefully wash, dry and store items, after use.

Silver can sulphurate due to exposition to air, becoming dark in a more or less uniform way. This can happen also as a consequence of the contact with some foods. It is a natural process which does not damage the silver deposit but alters its look. The silver coat must be polished in order to restore the original state with good silver polishing products. Please make sure these products have to be diluted in warm water only.





### **Utilizzo e cura del prodotto**

Prima e dopo ogni impiego, lavare gli articoli con detersivi idonei evitando prodotti a base di cloro e candeggianti, risciacquarli ed asciugarli accuratamente. In seguito riporli in ambiente asciutto.

Evitare nel modo più assoluto l'uso di prodotti abrasivi come spugnette metalliche o sintetiche, che danneggerebbero irrimediabilmente l'argento.

Rimuovere immediatamente i residui di sale (NaCl), limone, aceto, salse a base di pomodoro, ecc. Se si utilizza una lavastoviglie, assicurarsi che il trattamento preveda una perfetta asciugatura e brillantatura ed in caso contrario, provvedere manualmente.

Le lame dei coltelli sono realizzate in acciaio inox 420 martensitico temprato che assicura la durata nel tempo dell'affilatura ma rende il materiale più sensibile agli attacchi corrosivi. È indispensabile provvedere in modo corretto al rigoverno, lavando e asciugando i coltelli immediatamente dopo l'uso. L'argento in presenza dell'aria è portato a sulfurarsi, assumendo una colorazione scura più o meno uniforme. Ciò avviene anche per il contatto con alcune sostanze presenti negli alimenti. Si tratta di un fenomeno naturale che non danneggia il rivestimento d'argento ma che ne altera l'aspetto. Per ridare all'argento il suo originale splendore, è necessario provvedere ad una lucidatura con l'ausilio di specifici prodotti. Si raccomanda l'impiego di pulitori da diluire in acqua calda.

### **Verwendung und Pflege der Artikel**

Die Artikel sollten vor und nach jedem Gebrauch mit speziellen Reinigungsmitteln auf Chlor- und Bleichmittelbasis gesäubert, mit Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet werden. Danach sind sie in trockener Umgebung aufzubewahren.

Vermeiden Sie unbedingt den Einsatz von Metall- oder Scheuerschwämmen, die das Silber unwiderruflich beschädigen.

Beseitigen Sie Rückstände von Salz (NaCl), Zitronen, Essig, Tomatensoße usw. Wenn die Artikel in der Spülmaschine gesäubert werden, ist darauf zu achten, dass das Spülprogramm eine Klarspülung und eine gründliche Trocknung vorsieht gewährleistet. Ansonsten empfehlen wir das Abtrocknen von Hand.

Die Messerklingen bestehen aus gehärtetem Edelstahl 420 mit Martensit. Die Klinge bleibt dadurch langfristig scharf, reagiert aber empfindlicher auf ätzende Stoffe. Wichtig ist daher eine sorgfältige Pflege, d.h. sie sollten nach dem Gebrauch gleich gespült und abgetrocknet werden.

Silber neigt dazu, an der Luft zu oxidieren, wobei es eine dunklere und eventuell ungleichmäßige Färbung erhält. Dies geschieht nicht nur an der Luft, sondern auch durch gewisse Stoffe in Lebensmitteln. Es handelt sich dabei um ein natürliches Phänomen, das die Versilberung nicht beeinträchtigt, sondern nur sein Aussehen verändert. Um dem Silber wieder zu seinem ursprünglichen Glanz zu verhelfen, kann es mit Hilfe entsprechender Silberputzmittel poliert werden. Wir empfehlen dafür in warmem Wasser lösliche Putzmittel.





sambonet®

# Silver inspiration



# Quality, style and experience on the table

Sambonet has represented Italian excellence in silver and stainless steel cutlery and holloware production since 1856. From the most classic styles to experiments with the latest designs, Sambonet has won numerous prestigious international awards. Sambonet perfectly combines tradition and innovation, safeguarding quality and carefully crafted details.

## **Qualità, stile ed esperienza in tavola**

A partire dal 1856 Sambonet rappresenta l'eccellenza italiana nella produzione di posateria e vasellame in acciaio inox e in acciaio argentato. Dai modelli più classici alle sperimentazioni contemporanee di design, insignite dei più importanti riconoscimenti internazionali. Sambonet sposa tradizione e innovazione, salvaguardando qualità e cura artigianale dei particolari.

## **Qualität, Stil und Exzellenz bei Tisch**

Seit 1856 steht Sambonet für italienische Exzellenz bei der Herstellung von Besteck und Geschirr Servicen aus Edelstahl und versilbertem Stahl. Von den mehr klassischen Modellen hin zu den zeitgenössischen Designentwürfen, prämiert mit den wichtigsten internationalen Auszeichnungen, verbindet Sambonet Tradition und Innovation und bewahrt dabei die Qualität und die handwerkliche Fertigung der Details.











# sambonet®

**SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.**

Via Giovanni Coppo, 1C  
28060 Orfengo (No) - Italy

RETAIL:

[www.sambonet.it](http://www.sambonet.it)  
[retail@sambonet.it](mailto:retail@sambonet.it)

T +39 0321 1916 711

F +39 0321 1916 811

HORECA

[www.hotel.sambonet.it](http://www.hotel.sambonet.it)  
[horeca@sambonet.it](mailto:horeca@sambonet.it)

T +39 0321 1916 601

F +39 0321 1916 890



MEMBER  
OF 

ARCTURUS GROUP

XA9090 - 11/2020

