



2serve

made to serve.

In che modo RONA, fabbricante di cristallino conosciuto in tutto il mondo, si muove sul mercato? La risposta è semplice: senza scendere a compromessi!

RONA è una delle poche aziende sul mercato a dividere la lavorazione dei prodotti destinati al settore alberghiero dai prodotti destinati al settore casalingo. E' focalizzata quotidianamente sulla cura dei dettagli per rispondere alle più complesse richieste ed ai clienti più esigenti offrendo un prodotto di grande qualità, ideale per il settore Ho.Re.Ca. I cambiamenti del mercato hanno favorito la nascita di un rapporto fornitore – cliente estremamente simbiotico, volto a creare una partnership reciprocamente vantaggiosa nel lungo termine. È così che, da oltre 20 anni, RONA porta avanti la sua filosofia nella produzione professionale di prodotti in cristallino, realizzati appositamente per il segmento Ho.Re.Ca. Questa filosofia è diventata oggi un progetto autonomo dal nome non casuale di "RONA To Serve". Qualità senza compromessi, servizi logistici professionali e cura del cliente: ecco gli imperativi assoluti. Per queste ragioni ogni articolo RONA destinato al mercato professionale si riconosce dal logo "RONA 2serve" inciso in maniera indelebile alla base di ogni prodotto.

5 star glass made to serve.

test di resistenza

riproduci il video



trattamento al laser dei bordi

- aumento del 50% della resistenza alla scheggiatura dei bordi
- maggiore resistenza contro gli urti, meno rotture

forma funzionale ed elegante

- il design professionale risponde perfettamente ai più alti criteri di valutazione del settore dell'ospitalità internazionale
- decori e personalizzazioni eleganti e funzionali permettono di avere il bicchiere giusto per ogni occasione ed ogni necessità
- tutti gli articoli sono progettati e realizzati per adattarsi ai cestelli più diffusi in commercio

brillantezza e trasparenza

- l'altissima qualità del cristallino garantisce una perfetta brillantezza e trasparenza
- l'assoluta trasparenza del cristallino esalta la bevanda in ogni sua sfumatura
- la trasparenza del cristallino è garantita dall'utilizzo di agenti depuranti di altissima qualità, come l'erbio

lavabile in lavastoviglie

- sono garantite la brillantezza e la trasparenza originali anche dopo 1.000 cicli di lavaggio, rispondendo alla normativa europea en 12875 per gli articoli utilizzati nella ristorazione professionale
- numerosi test garantiscono la resistenza del materiale ai detergenti più comuni in commercio
- tutti gli articoli possono essere lavati nei cestelli più comunemente utilizzati
- il piede perfettamente piatto non trattiene l'acqua dopo il lavaggio
- resistenza agli shock termici per sbalzi di temperatura di 65°C

tecnologia di produzione – gambo stirato

- molto resistente al lavaggio in lavastoviglie e all'asciugatura manuale
- coppa e gambo stirato formano un unico pezzo, rendono il bicchiere esteticamente migliore
- garantisce una maggiore resistenza alla rottura
- il cristallino risulta estremamente resistente, controllato secondo il metodo "Vickers", ma rimane flessibile



performance eccellenti.

calici e tumbler in cristallino stampati a macchina

Il cristallino RONA Made 2serve prodotto a macchina sta diventando un must per il mercato. I calici eleganti e dal design moderno vengono prodotti con una tecnologia di lavorazione di primissima qualità, il cui perno è la stiratura del gambo realizzata partendo da un pezzo unico, il che garantisce al calice robustezza ma anche flessibilità senza precedenti. Inoltre, nella fase finale della produzione, questi prodotti già perfetti, ricevono un trattamento laser ai bordi della bocca ad una temperatura di 20.000°C in modo da eliminare il rischio di estrusione del bordo, un difetto comune nella produzione di calici e bicchieri.

La produzione dei calici RONA 2serve stampati a macchina è destinata esclusivamente al settore Ho.Re.Ca. Ogni cliente troverà il modello che risponde pienamente alle sue esigenze e all'utilizzo richiesto. La gamma di prodotti è incredibilmente ampia e spazia dai bicchieri realizzati con una produzione "Ultra Light", come la Linea Umana, a collezioni con un po' più di peso ma estremamente resistenti come la linea Edition o Image. Ad ogni linea di calici corrisponde anche una gamma complementare di tumbler.

diverto nuovo

uniti nella diversità

1110
by Patrik Illo

Sparkling
points



Calice vino 02
48 cl 16 ¼ oz
H 240 mm 9 ½ "
D 86 mm 3 ½ "
No. 7661 0200



Calice vino 01
71 cl 24 oz
H 240 mm 9 ½ "
D 101 mm 4 "
No. 7661 0100



Bordeaux 00
89 cl 30 oz
H 240 mm 9 ½ "
D 110 mm 4 ¼ "
No. 7661 0000



Calice vino 02
54 cl 18 ¼ oz
H 240 mm 9 ½ "
D 87 mm 3 ½ "
No. 7662 0200



Calice vino 01
66 cl 22 ¼ oz
H 240 mm 9 ½ "
D 97 mm 3 ¾ "
No. 7662 0100



Bordeaux 00
77 cl 26 oz
H 240 mm 9 ½ "
D 105 mm 4 ¼ "
No. 7662 0000



**Coppa
martini/cocktail 28**
20 cl 6 ¾ oz
H 200 mm 7 ¾ "
D 95 mm 3 ¾ "
No. 7662 2800



Franciacorta 09
31,5 cl 10 ¾ oz
H 240 mm 9 ½ "
D 84 mm 3 ¼ "
No. 7662 0900

Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La collezione DIVERTO rappresenta un approccio innovativo ad una linea di prodotti professionali realizzati con la produzione ultraleggera. Riunisce stili differenti, dal design classico e moderno, in un unico insieme. Offre all'utente l'opportunità di giocare con le varie mise en place, creando una simbiosi che è destinata a crescere nel tempo.

handmade vs ultralight
riproduci il video



linea umana

la degustazione per eccellenza

by Maurizio Dante Filippi

Sparkling
points



CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI A BASSO IMPATTO COLORANTE

110 cl 37 ¼ oz
H 275 mm 10 ¾"
D 116 mm 4 ½"

No. 7287 0000



CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI IMPORTANTI MA ANCHE ROSSI GIOVANI

69 cl 23 ½ oz
H 243 mm 9 ½"
D 102 mm 4"

No. 7287 3100



CALICE I VINI ROSSI DA VITIGNI COLORANTI E TINTOREI

90.5 cl 30 ½ oz
H 235 mm 9 ¼"
D 126 mm 5"

No. 7287 3000



CALICE I VINI BIANCHI PIU' GRANDI DEL MONDO

76 cl 25 ¾ oz
H 224 mm 8 ¾"
D 120 mm 4 ¾"

No. 7287 3200



CALICE VINO ORANGE

46 cl 15 ½ oz
H 241 mm 9 ½"
D 100 mm 4"

No. 7287 3400



CALICE I VINI BIANCHI E ROSATI GIOVANI

52 cl 17 ¾ oz
H 246 mm 9 ¾"
D 92 mm 3 ¾"

No. 7287 3300



CALICE I VINI SPUMANTI

50 cl 17 oz
H 247 mm 9 ¾"
D 92 mm 3 ¾"

No. 7287 3900



BICCHIERE PER ACQUA NATURALE

50 cl 17 oz
H 113 mm 4 ½"
D 91 mm 3 ½"

No. 7287 3120



BICCHIERE PER ACQUA FRIZZANTE

43 cl 14 ½ oz
H 113 mm 4 ½"
D 87 mm 3 ½"

No. 7287 3160

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Umana rappresenta la prima linea di calici ideata e progettata da chi questi strumenti li utilizza tutti i giorni e ne richiede la massima prestazione. Maurizio Dante Filippi - Miglior Sommelier AIS d'Italia 2016 - ideatore della linea Umana, trae ispirazione per la realizzazione di questa collezione dal grembo femminile come parte del corpo che raccoglie il senso della vita. Umana è formata da sette calici da vino e due bicchieri per acqua. Ogni forma è pensata e realizzata per accogliere una specifica tipologia di vino, così come i bicchieri acqua si differenziano a seconda che l'acqua sia liscia oppure frizzante. La forma dei calici di questa collezione possiede quella sinuosità accattivante che costringe a respirare il vino, anche se si è distratti o concentrati altrove.

handmade vs ultralight
riproduci il video



2serve



mode

moderno ed elegante

NUOVO

Sparkling
points



Bordeaux 00

68 cl 23 oz
H 250 mm 9 ¾"
D 98 mm 3 ¾"

No. 7048 0000



Calice vino 01

55 cl 18 ½ oz
H 230 mm 9"
D 94 mm 3 ¾"

No. 7048 0100



Calice vino 43

43,5 cl 15 oz
H 225 mm 8 ¾"
D 85 mm 3 ¼"

No. 7048 4300



Calice vino 02

36 cl 12 ¼ oz
H 220 mm 8 ¾"
D 80 mm 3 ¼"

No. 7048 0200



Coppa champagne 08

42,5 cl 14 ¼ oz
H 170 mm 6 ¾"
D 120 mm 4 ¾"

No. 7048 0800



Franciacorta 09

24 cl 8 oz
H 215 mm 8 ½"
D 72 mm 2 ¾"

No. 7048 0900



Bicchiere HB 122

43 cl 14 ½ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 74 mm 3"

No. 7048 1220



Bicchiere DOF 166

41 cl 13 ¾ oz
H 90 mm 3 ½"
D 90 mm 3 ½"

No. 7048 1660



Bicchiere liquore 20

9 cl 3 oz
H 90 mm 3 ½"
D 42 mm 1 ¾"

No. 7048 2000

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Caratterizzata da linee pulite, semplici e moderne, la collezione Mode, con gli steli lunghi e sottili, cattura lo sguardo nello stesso modo in cui un vino di qualità sorprende il palato. I calici dalle linee squadrate creano un look contemporaneo perfetto per tutti i locali di tendenza.

edge

sofisticato e versatile



Sparkling
points



Calice vino 02
40,5 cl 13 ¼ oz
H 215 mm 8 ½ "
D 86 mm 3 ½ "
No. 6829 0200



Calice vino 01
52 cl 17 ¾ oz
H 230 mm 9 "
D 93 mm 3 ¾ "
No. 6829 0100



Bordeaux 00
64 cl 21 ¾ oz
H 240 mm 9 ½ "
D 100 mm 4 "
No. 6829 0000



Borgogna 10
73 cl 25 oz
H 230 mm 9 "
D 118 mm 4 ¾ "
No. 6829 1000



Calice flut 09
22 cl 7 ½ oz
H 250 mm 10 "
D 70 mm 2 ¾ "
No. 6829 0900



Coppa martini 28
39 cl 13 ½ oz
H 190 mm 7 ½ "
D 124 mm 4 ¾ "
No. 6829 R 2800



Bicchiere per Distillati di Frutta 35
26 cl 9 oz
H 210 mm 8 ¼ "
D 77 mm 3 "
No. 6751 3500

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

I calici Edge soddisfano la sempre maggiore richiesta da parte dei clienti di un bicchiere leggero ma allo stesso tempo elegante e moderno. Questa linea a gambo stirato è realizzata con una speciale tecnica che rende il bicchiere sottilissimo, ma allo stesso tempo estremamente resistente grazie al trattamento al laser dei bordi. La linea comprende i sette modelli più richiesti dal settore, tra cui il bicchiere Martini dall'accattivante taglio inclinato e lo speciale bicchiere per i liquori dalle dimensioni e dalla capacità perfette per servire liquori alla frutta o digestivi oggi di gran moda. Dalla progettazione alla realizzazione, tutto è estremamente innovativo in questo prodotto perfetto.

edition

universale e senza tempo



Calice vino 03
24 cl 8 oz
H 195 mm 7 3/4"
D 76 mm 3"
No. 6050 0300



Calice vino 02
36 cl 12 1/4 oz
H 205 mm 8 1/4"
D 83 mm 3 1/4"
No. 6050 0200



Calice vino 01
45 cl 15 1/4 oz
H 220 mm 8 3/4"
D 88 mm 3 1/2"
No. 6050 0100



Bordeaux 00
59 cl 20 oz
H 230 mm 9"
D 94 mm 3 3/4"
No. 6050 0000



Borgogna 10
68 cl 23 oz
H 210 mm 8 1/4"
D 114 mm 4 1/2"
No. 6050 1000



Calice rose 22
25,5 cl 8 3/4 oz
H 210 mm 8 1/4"
D 74 mm 3"
No. 6050 2200



Calice flut 07
15 cl 5 oz
H 230 mm 9"
D 62 mm 2 1/2"
No. 6050 0700



Calice flut 09
23 cl 7 3/4 oz
H 225 mm 8 3/4"
D 66 mm 2 1/2"
No. 6050 0900



Coppa martini 28
21 cl 7 oz
H 183 mm 7 1/4"
D 112 mm 4 1/2"
No. 6006 2800



Calice acqua 11
31 cl 10 1/2 oz
H 150 mm 6"
D 78 mm 3"
No. 6050 1100



Calice birra 19
36 cl 12 1/4 oz
H 184 mm 7 1/4"
D 79 mm 3 1/4"
No. 6006 1900



Longdrink "Hurricane" 33
46,5 cl 12 1/4 oz
H 208 mm 8 1/4"
D 78 mm 3"
No. 6050 3300



Brandy 18
40 cl 13 1/2 oz
H 138 mm 5 1/2"
D 95 mm 3 3/4"
No. 6201 1800



Margarita 32
34 cl 11 1/2 oz
H 172 mm 6 3/4"
D 111 mm 4 1/2"
No. 6006 3200



Calice liquore 05
7 cl 2 1/4 oz
H 158 mm 6 1/4"
D 56 mm 2 1/4"
No. 6001 0500



Calice grappa 35
9 cl 3 oz
H 182 mm 7 1/4"
D 64 mm 2 1/2"
No. 6050 3500



Calice sherry 34
10,5 cl 3 1/2 oz
H 185 mm 7 1/4"
D 56 mm 2 1/4"
No. 6050 3400

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Edition racchiude in sé tutte le migliori caratteristiche dei prodotti professionali RONA. Il suo design classico si presta a molteplici ambientazioni ed occasioni. Questa linea offre calici adatti a qualsiasi bevanda, come il famoso bicchiere cocktail „Hurricane” oppure come i due diversi calici per i vini bianchi frizzanti: il calice “Prosecco” ed il Flûte, più importante per lo Champagne. Edition è la scelta che permette di avere sempre il bicchiere giusto per ogni occasione.

image

classico ma mai scontato



Calice vino 03

26 cl 8 ¾ oz
H 200 mm 8"
D 77 mm 3"

No. 6103 0300



Calice vino 02

36 cl 12 ¼ oz
H 210 mm 8"
D 86 mm 3 ½"

No. 6103 0200



Calice vino 01

51 cl 17 ¼ oz
H 230 mm 9"
D 96 mm 4"

No. 6103 0100



Bordeaux 00

65 cl 23 oz
H 240 mm 9 ½"
D 104 mm 4"

No. 6103 0000



Borgogna 10

66 cl 23 ¼ oz
H 225 mm 8 ½"
D 120 mm 4 ½"

No. 6103 1000



Calice flut 07

22 cl 7 ½ oz
H 250 mm 10"
D 74 mm 3"

No. 6103 0700



Coppa martini 28

30 cl 10 ¼ oz
H 188 mm 7 ½"
D 125 mm 4 ½"

No. 6103 2800



Calice sherry 34

10 cl 3 ½ oz
H 200 mm 8"
D 60 mm 2 ½"

No. 6044 3400



Bicchiere OF 16

39 cl 13 ¼ oz
H 90 mm 3 ½"
D 95 mm 3 ¾"

No. 4220 1600



Bicchiere HB 12

46 cl 15 ½ oz
H 145 mm 5 ¾"
D 76 mm 3"

No. 4220 1200



Calice acqua 11

37 cl 12 ½ oz
H 151 mm 6"
D 86 mm 3 ½"

No. 6275 1100



Calice birra 19

46 cl 15 ½ oz
H 196 mm 8"
D 78 mm 3"

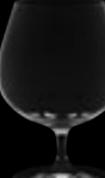
No. 6001 1900

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Una linea che ogni locale moderno dovrebbe avere. Questa collezione, robusta ed elegante, piace sia per la sua forma bilanciata sia per la sensazione di affidabilità che la sua fattura offre. I calici accuratamente progettati consentono di apprezzare a pieno la bevanda, il piede bilancia perfettamente il bicchiere e lo rende stabile, la forma è progettata in modo da offrire la migliore protezione contro le sbeccature. Un'ottima scelta per qualsiasi occasione.

invitation

naturale eleganza

 Sparkling points							
							
Calice vino 03	Calice vino 02	Calice vino 01	Bordeaux 00	Borgogna 10	Calice flut 07	Margarita 32	Coppa martini 28
25 cl 8 ½ oz H 208 mm 8 ¼" D 73 mm 2 ¾"	35 cl 12 oz H 218 mm 8 ½" D 81 mm 3 ¾"	44 cl 15 oz H 228 mm 9" D 87 mm 3 ½"	54 cl 18 ½ oz H 238 mm 9 ¼" D 93 mm 3 ½"	61 cl 20 ¾ oz H 213 mm 8 ½" D 105 mm 4"	18 cl 6 oz H 238 mm 9 ½" D 70 mm 2 ½"	34 cl 11 ½ oz H 172 mm 6 ¾" D 111 mm 4 ½"	30 cl 10 ¼ oz H 188 mm 7 ½" D 125 mm 4 ½"
No. 6265 0300	No. 6265 0200	No. 6265 0100	No. 6265 0000	No. 6265 1000	No. 6265 0700	No. 6006 3200	No. 6103 2800
							
Calice acqua 11	Calice birra 19	Longdrink "Hurricane" 33	Brandy 18	Calice grappa 35	Calice liquore 05		
24 cl 8 oz H 139 mm 5 ½" D 73 mm 2 ¾"	46 cl 15 ½ oz H 196 mm 8" D 78 mm 3"	46,5 cl 15 ¾ oz H 208 mm 8 ¼" D 78 mm 3"	40 cl 13 ½ oz H 138 mm 5 ½" D 95 mm 3 ¾"	9 cl 3 oz H 182 mm 7 ¼" D 64 mm 2 ½"	7 cl 2 ¼ oz H 158 mm 6 ¼" D 56 mm 2 ¼"		
No. 6200 1100	No. 6001 1900	No. 6050 3300	No. 6201 1800	No. 6050 3500	No. 6001 0500		

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Invitation è progettata per esaltare il profumo e il gusto del vino nelle occasioni più importanti. Estremamente raffinato grazie alla sua caratteristica forma a tulipano, aggiunge un tocco di fascino in più ad una tavola già perfetta. Questa collezione classica è arricchita da calici più specifici come il bicchiere da Brandy, il famoso Margarita ed anche il bellissimo calice Martini.



le vin

scelta da intenditore

Sparkling points



Riesling 03

36 cl 12 ¼ oz
H 220 mm 8 ¾"
D 79 mm 3"

No. 6605 0300



Chardonnay 02

48 cl 16 ¼ oz
H 230 mm 9"
D 91 mm 3 ½"

No. 6605 0200



Syrah / Pinot noir 01

51 cl 17 ¼ oz
H 240 mm 9 ½"
D 89 mm 3 ½"

No. 6605 0100



Bordeaux 00

60 cl 20 ¼ oz
H 245 mm 9 ¾"
D 92 mm 3 ½"

No. 6605 0000



Borgogna 10

69 cl 23 ¼ oz
H 225 mm 8 ¾"
D 114 mm 4 ½"

No. 6605 1000



Calice flut 09

26 cl 8 ¾ oz
H 242 mm 9 ½"
D 72 mm 2 ¾"

No. 6605 0900

⇐ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Le Vin è una collezione fatta per degustare i vini al meglio. E' una linea accattivante, con una grande varietà di forme che si fanno notare per la loro fattura leggera e sottile che esalta l'aspetto del calice. Anche se più sottile di altri modelli, gode comunque del trattamento laser dei bordi che garantisce un'eccellente resistenza alle sbeccature. Le Vin rende ogni degustazione un evento speciale.



2serve

select

scelta di livello

Sparkling
points



Calice vino 02
32 cl 10 ¾ oz
H 240 mm 9 ½ "
D 78 mm 3 "
No. 6051 0200



Calice vino 01
46 cl 15 ½ oz
H 255 mm 10 "
D 85 mm 3 ½ "
No. 6051 0100



Bordeaux 00
67 cl 22 ¾ oz
H 270 mm 10 ¾ "
D 103 mm 4 "
No. 6051 0000



Borgogna 36
73 cl 24 ¾ oz
H 260 mm 10 ¼ "
D 124 mm 5 "
No. 6051 3600



Borgogna 10
65 cl 22 oz
H 260 mm 10 ¼ "
D 109 mm 4 ¼ "
No. 6051 1000



Coppa martini 28
24 cl 8 oz
H 275 mm 10 ¾ "
D 127 mm 5 "
No. 6051 2800



Calice flut 07
18 cl 6 oz
H 275 mm 10 ¾ "
D 66 mm 2 ½ "
No. 6051 0700

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Alta e bella, la linea Select è considerata un ornamento a qualsiasi mise-en-place. Questa collezione è perfetta per occasioni speciali che richiedono un calice non comune. La qualità di questa collezione si avvicina molto a quella di un prodotto artigianale, soprattutto in termini di altezze e spessori, cosa che gli altri produttori non riescono a realizzare. La maestria di RONA sta proprio in questo: offrire un prodotto eccezionale ad un prezzo ragionevole.

optima

la regina del banqueting



Calice vino 03
24 cl 8 oz
H 175 mm 7"
D 76 mm 3"
No. 6087 0300



Calice vino 02
36 cl 12 ¼ oz
H 185 mm 7 ¼"
D 84 mm 3 ¼"
No. 6087 0200



Calice vino 01
45 cl 15 ¼ oz
H 200 mm 8"
D 89 mm 3 ½"
No. 6087 0100



Calice flut 07
15 cl 5 oz
H 210 mm 8 ¼"
D 62 mm 2 ½"
No. 6087 0700



Calice acqua 20
37 cl 12 ½ oz
H 167 mm 6 ¾"
D 80 mm 3 ¼"
No. 6087 2000



Calice birra 19
36 cl 12 ¼ oz
H 184 mm 7 ¼"
D 79 mm 3 ¼"
No. 6006 1900



Calice acqua 11
31 cl 10 ½ oz
H 150 mm 6"
D 78 mm 3"
No. 6050 1100

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La Linea Optima si esprime al meglio nel settore della banchettistica. Gli steli corti ed i piedi leggermente più ampi fanno di questa linea la soluzione migliore per catering o per i grandi eventi. I calici dalle dimensioni contenute e dalle forme classiche hanno come top di gamma il calice da 37 cl. appositamente progettato per servire le bevande con ghiaccio. Il design lineare di questo calice ne consente il facile stoccaggio.

ratio

investimento sicuro



Calice vino 02

25 cl 8 ½ oz
H 195 mm 7 ¾"
D 73 mm 2 ¾"

No. 6339 0200



Calice vino 01

34 cl 11 ½ oz
H 205 mm 8"
D 77 mm 3"

No. 6339 0100



Bordeaux 00

45 cl 15 ¼ oz
H 215 mm 8 ½"
D 83 mm 3 ¼"

No. 6339 0000



Calice degustazione 10

55 cl 18 ½ oz
H 220 mm 8 ¾"
D 88 mm 3 ½"

No. 6339 1000



Calice flut 07

15 cl 5 oz
H 220 mm 8 ¾"
D 66 mm 2 ½"

No. 6339 0700



Calice liquore 05

9,5 cl 3 oz
H 170 mm 6 ¾"
D 64 mm 2 ½"

No. 6339 0500



Juice tumbler 15

35 cl 11 ¾ oz
H 95 mm 3 ¾"
D 80 mm 3 ¼"

No. 4932 1500

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Sempre in linea con le ultime tendenze, RONA presenta RATIO. Nuovo design in stile classico per il settore professionale: gambi stirati, bordi trattati a laser e prezzi senza precedenti, senza dimenticare la qualità che contraddistingue RONA. Questa linea offre il miglior rapporto fra qualità e prezzo, senza nessun compromesso!

eclipse

versatile ma unico



Bicchiere liquore 20
6 cl 2 oz
H 85 mm 3 1/2 "
D 42 mm 1 3/4 "
No. 8411 2000



Bicchiere acqua 13
29 cl 9 3/4 oz
H 80 mm 3 1/4 "
D 86 mm 3 1/2 "
No. 8411 1300



Bicchiere OF 16
38 cl 12 3/4 oz
H 88 mm 3 1/2 "
D 94 mm 3 3/4 "
No. 8411 1600



Bicchiere DOF 166
47 cl 16 oz
H 98 mm 3 3/4 "
D 100 mm 4 "
No. 8411 1660



Juice tumbler 14
36 cl 12 1/4 oz
H 130 mm 5 "
D 76 mm 3 "
No. 8411 1400



Long drink 12
48 cl 16 1/4 oz
H 145 mm 5 3/4 "
D 90 mm 3 1/2 "
No. 8411 1200

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La particolare forma conica della linea Eclipse permette alla bevanda di sprigionare tutto il suo sapore nella parte inferiore del bicchiere e il suo aroma intenso nella parte superiore. Questo aspetto è particolarmente importante quando si servono birre artigianali oppure cocktail elaborati. Il design moderno, le linee pulite e la versatilità della collezione Eclipse riescono ad esaltare ogni tipo di bevanda su qualsiasi tavola.

solar

scelta non scontata



Cucina 120
13 cl 4 ½ oz
H 63 mm 2 ½ "
D 70 mm 2 ¾ "
No. 4193 0130



Cocktail 15
40 cl 13 ½ oz
H 93 mm 3 ¾ "
D 104 mm 4 "
No. 4836 1500



Old fashioned 16
29 cl 9 ¾ oz
H 98 mm 3 ¾ "
D 90 mm 3 ½ "
No. 4836 1600



Double old fashioned 166
33 cl 11 ¼ oz
H 105 mm 4 ¼ "
D 92 mm 3 ½ "
No. 4836 1660



Highball 122
36 cl 12 ¼ oz
H 151 mm 6 "
D 78 mm 3 "
No. 4836 1220



Long drink 12
39 cl 13 ¼ oz
H 160 mm 6 ¼ "
D 80 mm 3 ¼ "
No. 4836 1200

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Solido e robusto al tatto, il bicchiere Solar arricchisce la gamma dei Tumblers professionali RONA. Questo bicchiere evoca serate tranquille e rilassate trascorse in compagnia di amici, sorseggiando un buon drink. Gustatevi quindi questa piacevole sensazione che solo un bicchiere come il Solar può offrire.

stellar

la scelta dei
bartender



Bicchiere liquore 20
5,5 cl 1 ¾ oz
H 76 mm 3 "
D 39 mm 1 ½ "
No. 4232 2000



Bicchiere liquore 22
6,3 cl 3 ¼ oz
H 103,5 mm 4 "
D 36 mm 1 ½ "
No. 4232 2200



Bicchiere OF 16
28 cl 9 ½ oz
H 88 mm 3 ½ "
D 80 mm 3 ¼ "
No. 4232 1600



Bicchiere OF 166
39 cl 13 ¼ oz
H 102 mm 3 ¾ "
D 88 mm 3 ½ "
No. 4232 1660



Bicchiere acqua 19
19 cl 6 ½ oz
H 108 mm 4 ¼ "
D 58 mm 2 ¼ "
No. 4232 1900



Bicchiere acqua 14
24 cl 8 oz
H 118 mm 4 ¾ "
D 62 mm 2 ½ "
No. 4232 1400



Bicchiere birra 13
30 cl 10 ¼ oz
H 145 mm 5 ¾ "
D 64 mm 2 ½ "
No. 4232 1300



Bicchiere HB 122
44 cl 15 oz
H 161 mm 6 ½ "
D 70 mm 2 ¾ "
No. 4232 1220



Bicchiere HB 12
34 cl 11 ½ oz
H 170 mm 6 ¾ "
D 62 mm 2 ½ "
No. 4232 1200

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Avere in assortimento una gamma di bicchieri dalla classica forma cilindrica è un obbligo per tutte le vetrerie che lavorano con il settore alberghiero. Con la collezione Stellar, ormai famosa in tutto il mondo, RONA copre tutta la gamma richiesta per questo tipo di bicchieri e soddisfa ogni necessità. Come tutti i bicchieri di RONA, anche Stellar è realizzata con una base piatta che non trattiene l'acqua dopo il lavaggio.

lunar

universale senza tempo



Bicchiere liquore 20
7 cl 2 ¼ oz
H 57 mm 2 ¼ "
D 50 mm 2 "
No. 4233 2000



Bicchiere cocktail 15
25 cl 8 ½ oz
H 90 mm 3 ½ "
D 79 mm 3 ¼ "
No. 4233 1500



Bicchiere OF 16
36 cl 12 ¼ oz
H 95 mm 3 ¾ "
D 84 mm 3 ¼ "
No. 4233 1600



Bicchiere OF 166
46 cl 15 ½ oz
H 103 mm 4 "
D 90 mm 3 ½ "
No. 4233 1660



Bicchiere birra 13
35 cl 11 ¾ oz
H 132 mm 5 ¼ "
D 73 mm 2 ¾ "
No. 4233 1300



Bicchiere HB 12
49 cl 16 ½ oz
H 144 mm 5 ½ "
D 79 mm 3 "
No. 4233 1200

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La serie Lunar ha riscosso fin da subito un enorme successo perché si è dimostrata essere adatta davvero a tutte le occasioni. La forma arrotondata poi offre la massima protezione contro le sbecchature e rende Lunar un bicchiere praticamente indistruttibile.

wine solution

sorprendente



Bicchiere borgogna 10
44 cl 15 oz
H 95 mm 3 3/4"
D 95 mm 3 3/4"
No. 4245 1000



Bicchiere OF 166
54 cl 18 1/4 oz
H 97 mm 3 3/4"
D 102 mm 4"
No. 4245 1660



Bicchiere vino 02
33 cl 11 1/4 oz
H 100 mm 4"
D 79 mm 3"
No. 4245 0200



Bicchiere bordeaux 00
46 cl 15 1/2 oz
H 112 mm 4 1/2"
D 87 mm 3 1/2"
No. 4245 0000



Bicchiere champagne 07
23 cl 7 3/4 oz
H 140 mm 5 1/2"
D 55 mm 2 1/4"
No. 4245 0700



Bicchiere HB 122
66 cl 22 1/4 oz
H 140 mm 5 1/2"
D 93 mm 3 3/4"
No. 4245 1220



Bicchiere acqua 15
33 cl 11 1/4 oz
H 100 mm 4"
D 79 mm 3"
No. 4485 1500



Mix Drink 122
47 cl 16 oz
H 112 mm 4 1/2"
D 87 mm 3 1/2"
No. 4485 1220

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Originariamente creata come opzione senza stelo per i calici vino, la collezione Wine Solution ha dimostrato fin da subito che il suo utilizzo può essere molto più ampio: dai cocktail ai drink, passando per le bevande analcoliche. Il fondo concavo non è solo comodo da maneggiare ma permette al vino di respirare una volta versato ed alle altre bevande di sprigionare al meglio gli aromi.



Foto: Joee Wong (@iamjoeewong)

“ I nostri clienti hanno apprezzato il design e la maneggevolezza dei bicchieri per l’acqua della linea Umana. Sono stati molto apprezzati anche i bicchieri da vino: Umana Orange Wine 460 ml , Umana Champagne 500 ml e Medeia Red Wine per la loro qualità e leggerezza. ”

Giacomo Girolami - Director of Restaurants

San Domenico Palace, Four Seasons Hotel
Taormina, Italia

“ RONA è entrata a far parte della nostra collezione di bicchieri ormai da diverso tempo. Per noi, estetica e praticità, sono fondamentali per la scelta dei nostri fornitori e devo dire che Rona rispecchia appieno questo connubio. I bicchieri sono molto belli, funzionali, maneggevoli, e suscitano spesso stupore nel cliente. Altra nota molto importante è l’ottimo rapporto qualità-prezzo. Il catalogo è diversificato e adatto ad ogni tipo di ristorazione. La mia linea preferita rimane Umana. ”

Francesco Cioria, Head Sommelier

Ristorante San Domenico (Michelin Stars)**
Imola, Italia

Nella foto:

Massimiliano Mascia, Executive Chef & Chef Patron
Giacomo Marcattili, Responsabile sala
Francesco Cioria, Head Sommelier



molto più che artigianale.

calici e tumbler in cristallino soffiato a bocca

RONA è una delle poche vetrerie al mondo capace di offrire una gamma completa di prodotti in cristallino realizzati sia con l'ausilio delle più moderne tecnologie meccaniche, ma anche grazie a tecniche di lavorazione manuale. RONA, infatti, conserva e coltiva l'arte tradizionale della produzione soffiata a bocca, fondata su una storia più che centenaria e su anni di esperienza e apprendimento. Grazie alla profonda conoscenza di questo metodo di produzione esclusivo, RONA riesce a mantenere standard qualitativi altissimi che si sposano con linee moderne, accattivanti ed al passo con i tempi.

I prodotti in cristallino soffiati a bocca hanno sempre ricoperto un ruolo importante e speciale nel settore dell'alta ristorazione, dove i clienti più esigenti si aspettano la perfezione. RONA, con i suoi prodotti unici, soddisfa al meglio questo mercato esclusivo e sofisticato.



santorini

la scelta degli Dei



Bordeaux 00
66 cl 22 ¼ oz
H 241 mm 9 ½ "
D 101 mm 4 "
No. 65856 0000



Calice vino 01
55 cl 18 ½ oz
H 206 mm 8 ¼ "
D 69,5 mm 2 ¾ "
No. 65856 0100



Calice vino 02
39 cl 13 ¼ oz
H 217 mm 8 ½ "
D 87 mm 3 ½ "
No. 65856 0200



Borgogna 10
68 cl 23 oz
H 220 mm 8 ½ "
D 111 mm 4 ½ "
No. 65856 1000



Cordial 05
7 cl 2 ¼ oz
H 179 mm 7 "
D 65 mm 2 ½ "
No. 65856 0500



Coppa Champagne 08
23 cl 7 ¾ oz
H 152 mm 6 "
D 106 mm 4 ¼ "
No. 65856 0800



Bicchiere HB 12
50 cl 17 oz
H 145 mm 5 ¾ "
D 84 mm 3 ¼ "
No. 65856 1200



Bicchiere OF 16
49 cl 16 ½ oz
H 106 mm 4 ¼ "
D 98 mm 3 ¾ "
No. 65856 1600

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Santorini è un'isola magica, che molti ritengono essere quel che rimane della leggendaria Atlantide. E' una delle isole dell'arcipelago delle Cicladi dove, narra la leggenda, nacquero la dea Artemide e suo fratello Apollo. E' un'isola vulcanica, circolare, con una laguna marina interna ed un ampio cratere: difficile trovare un nome più azzeccato per questa linea raffinata, modellata a mano, dove la parte inferiore del calice, proprio come un cratere, accoglie il vino e permette ad esso di sviluppare appieno il suo potenziale.



sensual

pura seduzione



Calice vino 02
49 cl 16 ½ oz
H 208 mm 8 "
D 97 mm 4 "
No. 62417 0200



Calice vino 01
71 cl 24 oz
H 230 mm 9 "
D 96 mm 4 "
No. 62417 0100



Bordeaux 00
93 cl 31 ½ oz
H 252 mm 10 "
D 110 mm 4 ½ "
No. 62417 0000



Borgogna 10
89 cl 30 oz
H 220 mm 8 ½ "
D 128 mm 5 "
No. 62417 1000



Calice flut 09
22 cl 7 ½ oz
H 242 mm 9 ½ "
D 66 mm 2 ½ "
No. 62417 0900



Brandy 18
67 cl 22 ¾ oz
H 173 mm 6 ¾ "
D 107 mm 4 ¼ "
No. 62417 1800



Bicchiere OF 16
59 cl 20 oz
H 94 mm 3 ¾ "
D 106 mm 4 "
No. 62417 1600



Bicchiere HB 12
58 cl 19 ½ oz
H 148 mm 6 "
D 86 mm 3 ½ "
No. 62417 1200



Bicchiere acqua 14
30 cl 10 ¼ oz
H 112 mm 4 ½ "
D 74 mm 3 "
No. 62417 1400



Calice Bordeaux 36
67 cl 22 ¾ oz
H 295 mm 11 ½ "
D 111 mm 4 ½ "
No. 62417 3600



Calice Borgogna 38
73 cl 24 ¾ oz
H 270 mm 10 ½ "
D 112 mm 4 ½ "
No. 62417 3800

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Diversamente dalla maggior parte dei concorrenti, RONA mantiene ancora una vasta scelta di prodotti soffiati a bocca e la collezione Sensual ne spiega il motivo. La lavorazione estremamente sottile detta „a mussola“ in combinazione con la forma particolare rende questa collezione impossibile da riprodurre attraverso una produzione a macchina. Anche se Sensual non sostituirà mai il più durevole prodotto stampato a macchina, ci sono occasioni nella vita in cui si desidera possedere un calice straordinario come questo.

leandros

eleganza ultraleggera



Vino 02
48 cl 16 ¼ oz
H 230 mm 9 "
D 86 mm 3 ½ "
No. 64900 A 0200



Acqua 01
68 cl 23 oz
H 245 mm 9 ¾ "
D 95 mm 3 ¾ "
No. 64900 A 0100



Bordeaux 00
86 cl 29 oz
H 260 mm 10 ¼ "
D 100 mm 4 "
No. 64900 A 0000



**Coppa
Champagne 08**
54 cl 18 ¼ oz
H 180 mm 7 "
D 123 mm 4 ¾ "
No. 64900 A 0800



Martini 28
34 cl 11 ½ oz
H 190 mm 7 ½ "
D 130 mm 5 "
No. 64900 A 2800



Calice birra 19
49 cl 16 ½ oz
H 185 mm 7 ¼ "
D 80 mm 3 "
No. 64900 A 1900



Bicchiere HB 13
57 cl 19 ¼ oz
H 160 mm 6 ¼ "
D 78 mm 3 "
No. 64955 1300



Bicchiere OF 16
54 cl 18 ¼ oz
H 100 mm 4 "
D 95 mm 3 ¾ "
No. 64955 1600



Bicchiere Bibita 19
48 cl 16 ¼ oz
H 75 mm 3 "
D 102 mm 4 "
No. 64955 1900

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Un design contemporaneo e all'avanguardia sotto ogni punto di vista. Ne apprezzerete il contrasto tra le sue dimensioni importanti e la sua leggerezza. Non importa se per una degustazione di vino o per una bibita analcolica, questa linea si adatta perfettamente ad entrambe le esigenze.

medea

curve sinuose



MEDEA Wine 02
54 cl 18 ¼ oz
H 225 mm 8 ¾"
D 98 mm 3 ¾"
No. 64903 0200



MEDEA Wine 01
76 cl 25 ¾ oz
H 240 mm 9 ½"
D 110 mm 4 ¼"
No. 64903 0100



MEDEA Bordeaux 00
89 cl 30 oz
H 255 mm 10"
D 115 mm 4 ½"
No. 64903 0000



**MEDEA
Calice Liquore**
25 cl 8 ½ oz
H 180 mm 7"
D 38 mm 1 ½"
No. 65223 1010



MEDEA Wine 01
45 cl 15 ¼ oz
H 240 mm 9 ½"
D 100 mm 4"
No. 64954 0100



MEDEA Cordial 05
13 cl 4 ½ oz
H 210 mm 8 ¼"
D 72 mm 2 ¾"
No. 64954 0500



**MEDEA Liqueur
martini 288**
4 cl 1 ¼ oz
H 140 mm 5 ¼"
D 75 mm 3"
No. 65320 A 2880

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

I lunghi steli sottili e la leggerezza del cristallino soffiato a bocca rendono questi calici quasi eterei ma, al contempo, il design raffinato e le forme accattivanti ne fanno un calice contemporaneo e di tendenza, capace di catturare l'attenzione su qualsiasi tavola.

caraffe

forme uniche realizzate a mano



Dorado
H 290 mm 11 ½ "
No. H 330

Delfinus
H 370 mm 14 ½ "
No. H 330

Gyrus
H 410 mm 16 ¼ "
No. H 353

Orion
H 326 mm 12 ¾ "
No. H 361

Centaurus
H 400 mm 15 ¾ "
No. H 336

Pegasus
H 340 mm 13 ½ "
No. H 337

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

RONA offre una ricca gamma di caraffe, totalmente lavorate a mano, pensate per stupire in ogni occasione. Il design di ogni modello è stato studiato per esaltare il gusto e il profumo di ogni tipo di vino.



“ Come chef, il mio viaggio culinario è stato di scoperta e ispirazione. Attraverso i miei viaggi, ho imparato ad ‘ascoltare’ veramente gli ingredienti che definiscono i sapori unici della mia isola. Al Forte Village, la mia cucina incarna una visione moderna e leggera di squisiti sapori sardi e italiani, permettendo alla vera essenza di ogni ingrediente di risplendere su ogni piatto. I calici e gli accessori RONA, soffiati e non, ci aiutano ad amplificare l’esperienza dei nostri clienti. ”

Mr. Andrea Putzu - Chef De Cuisine

Ristorante Le Dune - Forte Village Resort
Pula - Cagliari, Italia

“ Pensiamo a ogni piatto come a un’opera d’arte. Nel piatto non c’è solo cibo ma ricerca, concetto, sperimentazione. Non sono solo le due stelle Michelin a ricordarci questa responsabilità. È da 50 anni che la filosofia di Piccolo Lago a Verbania, il nostro ristorante “su palafitta” direttamente affacciato sul Lago di Mergozzo, è incentrata sul “buono, bello, semplice”. Bello, semplice, artigianale come i calici RONA “Sensual” in cristallino soffiato a bocca che da tempo abbiamo scelto al Piccolo Lago. A tavola un piatto acquista valore quando trova al suo fianco un calice adatto, in grado di esaltare la bellezza di ciò che viene proposto in un perfetto equilibrio di colori, consistenze e forme. L’eleganza è data dallo chef che crea il piatto con estro e innovazione e completata dal calice che lo accompagna. Di RONA amo la linea “Sensual” perché mi dà la sensazione di prendere una farfalla e portarla in cielo: leggerezza, finezza, raffinatezza. In due parole: bello e semplice”. ”

Mr. Marco Sacco - Executive Chef & Chef Patron

Ristorante Piccolo Lago (Michelin Stars)**
Verbania, Italia



il popolo della notte.

bar e mixology

In risposta al sempre più esteso fenomeno del mixology e della cultura del bar, RONA ha deciso di allargare la sua offerta di tumbler e calici, ritenendo che un segmento così importante debba poter godere di una gamma di prodotti speciali che consentano a questa nuova tendenza di svilupparsi sempre di più. Nella gamma di RONA 2serve per bar e mixology, occupano un posto privilegiato la serie Classic Cocktails con l'iconico calice Nick and Nora e la serie intagliata Cumberland, famosa per i suoi decori e le sue finiture.

classic cocktails

la rivoluzione del cocktail



Nick & Nora 04
16 cl 5 1/2 oz
H 150 mm 6"
D 74 mm 3"
No. 6515 0400



Calice flut 07
16 cl 5 1/2 oz
H 216 mm 8 1/2"
D 70 mm 2 3/4"
No. 6515 0700



Coppa champagne 08
25 cl 8 1/2 oz
H 144 mm 5 3/4"
D 98 mm 4"
No. 6515 0800



Paris Coppa champ. 28
26 cl 8 3/4 oz
H 131 mm 5 1/4"
D 96 mm 3 3/4"
No. 6515 2800



La gamma Classic Cocktail è stata ricreata con gli stampi originali che hanno dato vita ai bicchieri utilizzati negli anni '30 in famosi locali come Rainbow Room e che hanno reso immortale il cocktail Manhattan. Queste forme classiche hanno resistito alla prova del tempo ed hanno riacquisito importanza nel segmento mixology, oggi in forte crescita.



Nick & Nora satinato
16 cl 5 1/2 oz
H 150 mm 6"
D 74 mm 3"
No. 6515 04925



Coppa champagne satinata
25 cl 8 1/2 oz
H 144 mm 5 3/4"
D 98 mm 4"
No. 6515 08925



Nick & Nora intagliato
16 cl 5 1/2 oz
H 150 mm 6"
D 74 mm 3"
No. 6515 04333



Coppa champagne intagliata
25 cl 8 1/2 oz
H 144 mm 5 3/4"
D 98 mm 4"
No. 6515 08333



Nick & Nora Optik
16 cl 5 1/2 oz
H 150 mm 6"
D 74 mm 3"
No. 6515 P 0400



Coppa champagne Optik
25 cl 8 1/2 oz
H 144 mm 5 3/4"
D 98 mm 4"
No. 6515 P 0800



Paris Coppa champagne Optik
26 cl 8 3/4 oz
H 131 mm 5 1/4"
D 96 mm 3 3/4"
No. 6515 P 2800

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La linea Classic Cocktails, di cui fanno parte i famosi bicchieri Martini Vintage e Nick&Nora, stupisce per le forme dagli elaborati motivi incisi ed intagliati che esaltano la presentazione dei cocktails. Il design classico e raffinato riporta alla mente il glamour di un'epoca passata, trasformando il calice in un oggetto di stile.

cumberland

fascino senza tempo



Whisky Decanter 73
75 cl 25 ¼ oz
H 273 mm 10 ¾"
D 100 mm 4"
No. 63659 F 7376



Mixer 73
60 cl 20 ¼ oz
H 146 mm 5 ¾"
D 87 mm 3 ¾"
No. 5702 7300



Mixer Diamond 73
60 cl 20 ¼ oz
H 146 mm 5 ¾"
D 87 mm 3 ¾"
No. 5702 7310



Mixer Cumberland 73
60 cl 20 ¼ oz
H 146 mm 5 ¾"
D 87 mm 3 ¾"
No. 5702 7376



Bicchiere HB 12
39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 70 mm 2 ¾"
No. 8077 H / 1200



Bicchiere OF 16
37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼"
D 85 mm 3 ¼"
No. 8077 H / 1600



OF Knox 16076
37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼"
D 85 mm 3 ¼"
No. 8077 H / 16076

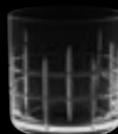
nuovo



Somerset Martini 39313
21 cl 7 oz
H 183 mm 7 ¼"
D 112 mm 4 ½"
No. 6006 H 39313



HB Montgomery 12925
39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 70 mm 2 ¾"
No. 8077 H / 12925



OF Montgomery 16925
37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼"
D 85 mm 3 ¼"
No. 8077 H / 16925



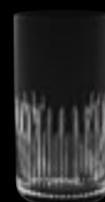
HB Diamond 12180
39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 70 mm 2 ¾"
No. 8077 H / 12180



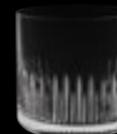
OF Diamond 16180
37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼"
D 85 mm 3 ¼"
No. 8077 H / 16180



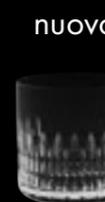
HB Knox 12076
39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 70 mm 2 ¾"
No. 8077 H / 12076



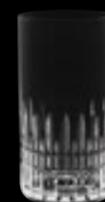
HB Whitley 12134
39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 70 mm 2 ¾"
No. 8077 H / 12134



OF Whitley 16134
37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼"
D 85 mm 3 ¼"
No. 8077 H / 16134



OF Kingston 16903
37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼"
D 85 mm 3 ¼"
No. 8077 H 16903



HB Kingston 12903
39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 70 mm 2 ¾"
No. 8077 H 12903

nuovo

nuovo

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La collezione Cumberland è stata apprezzata a livello globale non appena è entrata a far parte della gamma RONA. Piacciono le sue dimensioni, piace la sensazione che si ha al tatto, piacciono i suoi decori intagliati, trasparenti o satinati. Non importa la preferenza che si ha sul drink, ogni aroma e ogni gusto viene esaltato al meglio.

birra

parte integrante della cultura di ogni popolo



Pinta
63 cl 21 ¼ oz
H 162 mm 6 ¼"
D 90 mm 3 ½"
No. 4822 1900



Calice Birra Ale
60 cl 20 ¼ oz
H 158 mm 6 ⅞"
D 102 mm 3 ⅝"
No. 6716 1900



Calice Birra Stout
57 cl 19 ¼ oz
H 162 mm 6 ¼"
D 95 mm 3 ¾"
No. 6717 1900



Calice birra 19
46 cl 15 ½ oz
H 196 mm 8"
D 78 mm 3"
No. 6001 1900



Bicchiere birra 19
38 cl 12 ¾ oz
H 203 mm 8"
D 75 mm 3"
No. 7238 1900



Calice birra 19
36 cl 12 ¼ oz
H 184 mm 7 ¼"
D 79 mm 3 ¼"
No. 6006 1900



Calice birra 20
37 cl 12 ½ oz
H 167 mm 6 ¾"
D 80 mm 3 ¼"
No. 6087 2000



Calice birra 19
49 cl 16 ½ oz
H 185 mm 7 ¼"
D 80 mm 3"
No. 64900 A 1900



Bicchiere HB 13
57 cl 19 ¼ oz
H 160 mm 6 ¼"
D 78 mm 3"
No. 64955 1300



Bicchiere HB 12
58 cl 19 ½ oz
H 148 mm 6"
D 86 mm 3 ½"
No. 62417 1200



Bicchiere HB 122
43 cl 14 ½ oz
H 135 mm 5 ¼"
D 74 mm 3"
No. 7048 1220

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

La birra è una delle più antiche bevande prodotte dall'uomo, risalente almeno al V millennio a.c., una bevanda che divenne fondamentale per tutte le civiltà classiche dell'antico occidente che coltivavano cereali e la cui tradizione venne tramandata nei secoli. Il bicchiere in cui si serve la birra ha una notevole importanza ai fini della degustazione perché ha il compito di dare piena evidenza alla schiuma che protegge la bevanda dal contatto con l'aria. Scegliendo RONA si ha la certezza di avere sempre il bicchiere perfetto per ogni tipo di birra.

linea bar

professionali senza compromessi

							
Calice degustazione 01	Margarita 32	Gin Tonic 00	Coppa martini 28	Bicchiere borgogna 10	INAO 02	Bicchiere birra 19	Longdrink "Hurricane" 33
59 cl 20 oz H 245 mm 9 1/2 " D 94 mm 3 3/4 "	34 cl 11 1/2 oz H 172 mm 6 3/4 " D 111 mm 4 1/2 "	63 cl 21 1/4 oz H 203 mm 8 " D 105 mm 4 1/4 "	39 cl 13 1/2 oz H 190 mm 7 1/2 " D 124 mm 4 3/4 "	44 cl 15 oz H 95 mm 3 3/4 " D 95 mm 3 3/4 "	21 cl 7 oz H 156 mm 6 1/8 " D 67 mm 2 5/8 "	38 cl 12 3/4 oz H 203 mm 8 " D 75 mm 3 "	46,5 cl 15 3/4 oz H 208 mm 8 1/4 " D 78 mm 3 "
No. 6119 0100	No. 6006 3200	No. 8303 0000	No. 6829 R 2800	No. 4245 1000	No. 6860 0200	No. 7238 1900	No. 6050 3300
							
Calice birra 19	Single malt whiskey/whisky	Brandy 18	Brandy 21	Bicchiere HB 12	Bicchiere OF 16	Bicchiere champagne 07	
46 cl 15 1/2 oz H 196 mm 8 " D 78 mm 3 "	20 cl 6 3/4 oz H 122 mm 4 3/4 " D 69 mm 2 3/4 "	40 cl 13 1/2 oz H 138 mm 5 1/2 " D 95 mm 3 3/4 "	66 cl 22 1/4 oz H 166 mm 6 1/2 " D 112 mm 4 1/2 "	46 cl 15 1/2 oz H 145 mm 5 3/4 " D 76 mm 3 "	39 cl 13 oz H 90 mm 3 1/2 " D 95 mm 3 3/4 "	23 cl 7 3/4 oz H 140 mm 5 1/2 " D 55 mm 2 1/4 "	
No. 6001 1900	No. 6697 3200	No. 6201 1800	No. 6001 2100	No. 4220 1200	No. 4220 1600	No. 4245 0700	

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Ogni bar ha delle esigenze diverse e specifiche in merito ai bicchieri utilizzati per il servizio ma, in generale, la gamma di prodotti è abbastanza universale in tutto il settore. La collezione Bar di RONA porta però alcune idee innovative che arricchiscono l'offerta dei prodotti più comunemente usati nel settore bar.

linea bar

professionali senza compromessi



Cordial 05

7 cl 2 ¼ oz
H 158 mm 6 ¼ "
D 56 mm 2 ¼ "

No. 6001 0500



**Bicchieri per
Distillati di Frutta 35**

26 cl 9 oz
H 210 mm 8 ¼ "
D 77 mm 3 "

No. 6751 3500



Calice flut 07

20,5 cl 7 oz
H 227 mm 9 "
D 72 mm 2 ¾ "

No. 6263 0700



Calice flut 07

15 cl 5 oz
H 230 mm 9 "
D 62 mm 2 ½ "

No. 6050 0700



Calice acqua 11

24 cl 8 oz
H 139 mm 5 ½ "
D 73 mm 2 ¾ "

No. 6200 1100



Coppa champagne 08

28 cl 9 ½ oz
H 144 mm 5 ¾ "
D 114 mm 4 ½ "

No. 6200 0800



Coppa liquore 06

7,5 cl 2 ½ oz
H 110 mm 4 ½ "
D 71 mm 2 ¾ "

No. 6200 A 0600



Secchiello ghiaccio 95

H 223 mm 8 ¾ "
D 235 mm 9 ¼ "

No. 2823 9500



**Secchiello
ghiaccio 91**

H 130 mm 5 ½ "
D 138 mm 5 ⅝ "

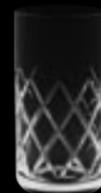
No. 2823 9100



Mixer Cumberland 73

60 cl 20 ¼ oz
H 146 mm 5 ¾ "
D 87 mm 3 ¾ "

No. 5702 7376



HB Knox 12076

39 cl 13 ¼ oz
H 135 mm 5 ¼ "
D 70 mm 2 ¾ "

No. 8077 H / 12076



OF Knox 16076

37 cl 12 ½ oz
H 85 mm 3 ¼ "
D 85 mm 3 ¼ "

No. 8077 H / 16076

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Ogni bar ha delle esigenze diverse e specifiche in merito ai bicchieri utilizzati per il servizio ma, in generale, la gamma di prodotti è abbastanza universale in tutto il settore. La collezione Bar di RONA porta però alcune idee innovative che arricchiscono l'offerta dei prodotti più comunemente usati nel settore bar.



“ Il nostro ristorante, The Kitchen Table, si trova all’interno del Kentucky Bourbon Trail. Già dalla sua apertura, volevamo calici che fossero eleganti ma anche pratici per il servizio, accessori che mettessero in risalto la naturalezza della nostra regione. I prodotti RONA, che abbiamo selezionato, sono il perfetto equilibrio tra alta qualità e maneggevolezza. La leggerezza della produzione soffiata a bocca e le forme eleganti dei calici accentuano l’esperienza sensoriale dei nostri clienti. Non potremmo essere più soddisfatti. ”

Brian Landry, Chef/Owner QED Hospitality

The Kitchen Table
Clermont, KY, USA

“ Il nostro ristorante cerca di promuovere la cultura del vino e il relativo abbinamento con i piatti gourmet che serviamo ogni giorno. Attualmente non ci sono molti ristoranti di questo tipo in Cina, quindi ho passato molto tempo a selezionare calici che si sposassero perfettamente con il nostro menù. Un bicchiere professionale e di alta qualità può aiutare i clienti a capire meglio il legame tra il piatto e la bevanda, assicurando un’ottima immagine per il nostro ristorante. Sono lieta di utilizzare i prodotti RONA, poiché i calici da vino soddisfano tutte le mie aspettative. Ancora più importante, il loro aspetto e la loro praticità sono profondamente apprezzati dai miei clienti. ”

Cassie Hu, Restaurant manager

Little Universe
Chengdu, China

WSET Diploma

Advanced Sommelier of CMS

Champion of “China’s Best Sommelier Competition of French Wine” (2018)

Runner-up of “Asia’s Best Sommelier Competition of French Wine” (2018)

Runner-Up of “The China national sommelier compition” (2018)



l'importanza della presentazione.

brocche e caraffe

Brocche e caraffe giocano un ruolo importantissimo per ogni produttore di vetro, data la loro capacità di arricchire la tavola e di caratterizzarla, grazie alle forme a volte eleganti, a volte stravaganti, a volte essenziali. RONA offre un'ampia gamma di prodotti, realizzati a macchina per essere economici, resistenti e versatili.

Un capitolo a parte si deve riservare ai decanter soffiati a bocca. Opere d'arte uniche nel loro genere, che prendono forma sotto le mani dei migliori artigiani vetrai in un processo di produzione quasi ritualizzato.



brocche

holloware



Brocca 43

20 cl 6 ¾ oz
H 108 mm 4 ¼"
D 77 mm 3"

No. 2805 4300



Brocca 44

25 cl 8 ½ oz
H 115 mm 4 ½"
D 82 mm 3 ¼"

No. 2805 4400



Brocca 46

50 cl 17 oz
H 145 mm 5 ¾"
D 102 mm 4"

No. 2805 4600



Brocca 49

100 cl 33 ¾ oz
H 196 mm 7 ¾"
D 140 mm 5 ½"

No. 2805 4900



Brocca 51

150 cl 50 ¾ oz
H 208 mm 8 ¼"
D 147 mm 5 ¾"

No. 2805 5100



Brocca 53

200 cl 67 ¾ oz
H 228 mm 9"
D 165 mm 6 ½"

No. 2805 5300



Brocca 44

25 cl 8 ½ oz
H 124 mm 4 ¾"
D 82 mm 3 ¼"

No. 2818 4400



Brocca 49

100 cl 33 ¾ oz
H 196 mm 7 ¾"
D 130 mm 5 ½"

No. 2818 4900



Brocca 66

150 cl 50 ¾ oz
H 215 mm 8 ½"
D 147 mm 5 ¾"

No. 2825 6600



Brocca 44

35 cl 11 ¾ oz
H 150 mm 6"
D 90 mm 3 ½"

No. 61534 A 4400



Brocca 46

80 cl 27 oz
H 205 mm 8 ⅛"
D 105 mm 4 ⅞"

No. 61534 A 4600



Brocca 49

100 cl 33 ¾ oz
H 255 mm 10"
D 115 mm 4 ½"

No. 61534 A 4900



Brocca 51

200 cl 67 ¾ oz
H 300 mm 11 ¾"
D 135 mm 5 ½"

No. 61534 A 5100



Brocca 50

120 cl 40 ½ oz
H 260 mm 10 ¼"
D 100 mm 4"

No. 64060 5000



Brocca 46

80 cl 27 oz
H 230 mm 9"
D 90 mm 3 ½"

No. 64060 4600

NUOVO

NUOVO

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

RONA è un raro esempio di vetreria dove al prodotto industriale si affianca il prodotto artigianale. Questa caratteristica permette a RONA di completare il suo assortimento per il settore professionale con complementi tavola realizzati sia a macchina che soffiati a bocca, entrambi con straordinarie caratteristiche di robustezza e versatilità.

caraffe

holloware



Decanter 71

25 cl 8 ½ oz
H 187 mm 7 ¾ "

D 72 mm 2 ¾ "

No. 2821 7100



Decanter 72

50 cl 17 oz
H 229 mm 9 "

D 88 mm 3 ½ "

No. 2821 7200



Decanter 74

120 cl 40 ½ oz
H 256 mm 10 ⅞ "

D 130 mm 5 ¼ "

No. 5390 7400



Caraffe Jabiru 74

120 cl 40 ½ oz
H 300 mm 11 ¾ "

D 120 mm 4 ¾ "

No. 64545 B 7400



Decanter 70

35 cl 12 oz
H 150 mm 6 "

D 144 mm 5 ½ "

No. 2819 7000



Decanter 73

75 cl 25 ½ oz
H 198 mm 7 ¾ "

D 187 mm 7 ¼ "

No. 2819 7300



Decanter 74

100 cl 34 oz
H 218 mm 8 ⅝ "

D 208 mm 8 ¼ "

No. 2819 7400



Decanter 75

150 cl 50 ¾ oz
H 220 mm 8 ¾ "

D 220 mm 8 ¾ "

No. 5620 7500



Decanter 75

150 cl 50 ¾ oz
H 260 mm 10 "

D 228 mm 8 ¾ "

No. 5979 7500



Decanter Polix 73

87 cl 29 ½ oz
H 260 mm 10 ¼ "

D 86 mm 3 ½ "

No. 5728 7300



Decanter 75 A

150 cl 50 ¾ oz
H 260 mm 10 "

D 228 mm 8 ¾ "

No. 5979 A 7500



Decanter 75

150 cl 50 ½ oz
H 230 mm 9 "

D 206 mm 8 ¼ "

No. 60755 7500

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

RONA è un raro esempio di vetreria dove al prodotto industriale si affianca il prodotto artigianale. Questa caratteristica permette a RONA di completare il suo assortimento per il settore professionale con complementi tavola realizzati sia a macchina che soffiati a bocca, entrambi con straordinarie caratteristiche di robustezza e versatilità.

attenzione per i dettagli.

attenzione per i dettagli

Complementi. Questi piccoli oggetti, apparentemente insignificanti per i non intenditori, in realtà sono stati progettati per promuovere ed elevare la cultura del cibo ad una nuova forma d'arte. Spazio quindi ai coperchi, alle cloches, ai piccoli centrotavola e ai mise en bouche per arricchire il buffet e consentire agli chef di esprimere appieno le proprie abilità.

Senza questi piccoli oggetti nessuna presentazione sarebbe perfetta e sono ormai diventati fonte di ispirazione per creazioni sempre più audaci.

dettagli essenziali



Cloche 105
H 104 mm 4 1/8 "
D 110 mm 4 1/4 "
No. 6719 0105



Cloche 150
H 150 mm 6 "
D 83 mm 3 1/4 "
No. 6719 0150



Cloche 160
H 160 mm 6 1/4 "
D 91 mm 3 1/2 "
No. 6719 0160



Cloche 140
H 140 mm 5 1/2 "
D 116 mm 4 1/2 "
No. 6558 0140



Calice + Cloche
H 139 mm 5 1/2 "
D 120 mm 4 3/4 "
No. 7048 B 0012

cloches / dome

RONA ha deciso di introdurre queste Cloches dal design innovativo al fine di soddisfare la domanda di una campana trasparente e discreta per proteggere il cibo durante i banchetti ed i buffet. Queste cloches possono essere utilizzate in abbinamento ai bicchierini Mise-en-Bouche per il finger food, o singolarmente a coprire il cibo presentato su piatti e vassoi.



Bistro
13 cl 4 1/2 oz
H 60 mm 2 1/2 "
D 62 mm 2 1/2 "
No. 4191 0130



Bodega
11 cl 3 3/4 oz
H 47 mm 1 3/4 "
D 68 mm 2 3/4 "
No. 4193 0110



Cucina
13 cl 4 1/2 oz
H 63 mm 2 1/2 "
D 70 mm 2 3/4 "
No. 4193 0130



Trattoria
11,5 cl 4 oz
H 68 mm 2 3/4 "
D 45 mm 1 3/4 "
No. 4218 0115



Meson
12 cl 4 oz
H 63 mm 2 1/2 "
D 62 mm 2 1/2 "
No. 4220 0120

mise en bouche / aperos

Finger food – il segno distintivo di ogni locale alla moda. Questa linea di bicchierini in cristallino è stata progettata per le mono porzioni e, grazie alla vasta gamma, è possibile scegliere le forme e le dimensioni più adatte alle necessità del cliente.



Paris
28 cl 9 1/2 oz
H 60 mm 2 1/2 "
D 88 mm 3 1/2 "
No. 4405 0280



Roma
27 cl 9 1/4 oz
H 60 mm 2 1/2 "
D 93 mm 3 3/4 "
No. 4404 0270



New York
30 cl 10 1/4 oz
H 60 mm 2 1/2 "
D 95 mm 3 3/4 "
No. 4406 0300

la scelta degli intenditori.

In questa sezione del catalogo vogliamo condividere con voi alcune soluzioni ideali per diversi stili, una selezione di articoli del nostro ampio assortimento.

fine dining



Calice vino 01
52 cl 17 3/4 oz
H 230 mm 9 "
D 93 mm 3 3/4 "
No. 6829 0100



Calice vino 01
46 cl 15 1/2 oz
H 255 mm 10 "
D 85 mm 3 1/2 "
No. 6051 0100



Calice vino 01
55 cl 18 1/2 oz
H 230 mm 9 "
D 94 mm 3 3/4 "
No. 7048 0100



Calice vino 01
71 cl 24 oz
H 230 mm 9 "
D 96 mm 4 "
No. 62417 0100



Bordeaux 00
64 cl 21 3/4 oz
H 240 mm 9 1/2 "
D 100 mm 4 "
No. 6829 0000



Bordeaux 00
68 cl 23 oz
H 250 mm 9 3/4 "
D 98 mm 3 3/4 "
No. 7048 0000



Bordeaux 00
93 cl 31 1/2 oz
H 252 mm 10 "
D 110 mm 4 1/2 "
No. 62417 0000



Bordeaux 00
67 cl 22 3/4 oz
H 270 mm 10 3/4 "
D 103 mm 4 "
No. 6051 0000



Borgogna 10
73 cl 25 oz
H 230 mm 9 "
D 118 mm 4 3/4 "
No. 6829 1000



Calice flut 07
18 cl 6 oz
H 275 mm 10 3/4 "
D 66 mm 2 1/2 "
No. 6051 0700



Calice flut 09
22 cl 7 1/2 oz
H 250 mm 10 "
D 70 mm 2 3/4 "
No. 6829 0900



Calice flut 07
27 cl 9 oz
H 250 mm 10 "
D 72 mm 2 3/4 "
No. 62417 0700



Coppa champagne 08
42,5 cl 14 1/4 oz
H 170 mm 6 3/4 "
D 120 mm 4 3/4 "
No. 7048 0800



Calice acqua 11
37 cl 12 1/2 oz
H 151 mm 6 "
D 86 mm 3 1/2 "
No. 6275 1100



Bicchiere HB 122
43 cl 14 1/2 oz
H 135 mm 5 1/4 "
D 74 mm 3 "
No. 7048 1220



Cloche 105
H 104 mm 4 1/8 "
D 110 mm 4 1/4 "
No. 6719 0105



Decanter 70
35 cl 11 3/4 oz
H 150 mm 6 "
D 144 mm 5 1/2 "
No. 2819 7000

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Con steli alti e sottili e coppe dalle capacità importanti, l'assortimento RONA per il Fine Dining vanta forme perfette per ogni occasione speciale. Articoli dalle linee contemporanee, tradizionali o classiche offrono agli operatori una vasta scelta di forme e fasce di prezzo.

casual dining



Calice vino 01
45 cl 15 ¼ oz
H 220 mm 8 ¾"
D 88 mm 3 ½"
No. 6050 0100



Bordeaux 00
59 cl 20 oz
H 230 mm 9"
D 94 mm 3 ¾"
No. 6050 0000



Calice vino 02
36 cl 12 ¼ oz
H 210 mm 8"
D 86 mm 3 ½"
No. 6103 0200



Calice vino 01
51 cl 17 ¼ oz
H 230 mm 9"
D 96 mm 4"
No. 6103 0100



Calice vino 02
35 cl 12 oz
H 218 mm 8 ½"
D 81 mm 3 ¾"
No. 6265 0200



Calice vino 01
44 cl 15 oz
H 228 mm 9"
D 87 mm 3 ½"
No. 6265 0100



Borgogna 10
61 cl 20 ¾ oz
H 213 mm 8 ½"
D 105 mm 4"
No. 6265 1000



Calice flut 07
15 cl 5 oz
H 230 mm 9"
D 62 mm 2 ½"
No. 6050 0700



Calice flut 07
22 cl 7 ½ oz
H 250 mm 10"
D 74 mm 3"
No. 6103 0700



Calice acqua 11
31 cl 10 ½ oz
H 150 mm 6"
D 78 mm 3"
No. 6050 1100



Bicchiere OF 16
36 cl 12 ¼ oz
H 95 mm 3 ¾"
D 84 mm 3 ¼"
No. 4233 1600



Bicchiere birra 13
35 cl 11 ¾ oz
H 132 mm 5 ¼"
D 73 mm 2 ¾"
No. 4233 1300



Bicchiere OF 16
39 cl 13 ¼ oz
H 90 mm 3 ½"
D 95 mm 3 ¾"
No. 4220 1600



Bicchiere HB 12
46 cl 15 ½ oz
H 145 mm 5 ¾"
D 76 mm 3"
No. 4220 1200

⇨ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Casual dining con stile! Un assortimento di calici per vini rossi e bianchi con capacità standard, ideale per occasioni informali e completo di articoli per la zona bar perfetti per ogni tipo di bevanda.

ristorante / trattoria



Calice vino 03
24 cl 8 oz
H 175 mm 7"
D 76 mm 3"
No. 6087 0300



Calice vino 01
35 cl 11 3/4 oz
H 195 mm 7 1/2"
D 85 mm 3 1/2"
No. 6200 0100



Calice vino 02
36 cl 12 1/4 oz
H 185 mm 7 1/4"
D 84 mm 3 1/4"
No. 6087 0200



Calice vino 01
45 cl 15 1/4 oz
H 200 mm 8"
D 89 mm 3 1/2"
No. 6087 0100



Calice flut 07
15 cl 5 oz
H 210 mm 8 1/4"
D 62 mm 2 1/2"
No. 6087 0700



Calice grappa 35
9 cl 3 oz
H 182 mm 7 1/4"
D 64 mm 2 1/2"
No. 6050 3500



Bicchiere liquore 20
5.5 cl 1 3/4 oz
H 76 mm 3"
D 39 mm 1 1/2"
No. 4232 2000



Bicchiere OF 16
28 cl 9 1/2 oz
H 88 mm 3 1/2"
D 80 mm 3 1/4"
No. 4232 1600



Bicchiere birra 13
30 cl 10 1/4 oz
H 145 mm 5 3/4"
D 64 mm 2 1/2"
No. 4232 1300



Calice acqua 11
24 cl 8 oz
H 139 mm 5 1/2"
D 73 mm 2 3/4"
No. 6200 1100



Calice vino 02
25 cl 8 1/2 oz
H 195 mm 7 3/4"
D 73 mm 2 3/4"
No. 6339 0200



Calice vino 01
34 cl 11 1/2 oz
H 205 mm 8"
D 77 mm 3"
No. 6339 0100



Calice flut 07
15 cl 5 oz
H 220 mm 8 3/4"
D 66 mm 2 1/2"
No. 6339 0700



Bicchiere birra 19
38 cl 12 3/4 oz
H 203 mm 8"
D 75 mm 3"
No. 7238 1900

— Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Forme semplici ma eleganti, coppe di dimensioni contenute ideali per il servizio quotidiano.

degustazione



Riesling 03

36 cl 12 ¼ oz
H 220 mm 8 ¾ "

D 79 mm 3 "

No. 6605 0300



Chardonnay 02

48 cl 16 ¼ oz
H 230 mm 9 "

D 91 mm 3 ½ "

No. 6605 0200



Syrah / Pinot noir 01

51 cl 17 ¼ oz
H 240 mm 9 ½ "

D 89 mm 3 ½ "

No. 6605 0100



Borgogna 10

69 cl 23 ½ oz
H 225 mm 8 ¾ "

D 114 mm 4 ½ "

No. 6605 1000



Calice flut 09

26 cl 8 ¾ oz
H 242 mm 9 ½ "

D 72 mm 2 ¾ "

No. 6605 0900



Bicchieri per Distillati di Frutta 35

26 cl 9 oz
H 210 mm 8 ¼ "

D 77 mm 3 "

No. 6751 3500



Calice rose 22

25,5 cl 8 ¾ oz
H 210 mm 8 ¼ "

D 74 mm 3 "

No. 6050 2200



INAO

21 cl 7 ¼ oz
H 156 mm 6 ⅞ "

D 67 mm 2 ⅝ "

No. 6860 0200



Single malt whiskey/whisky

20 cl 6 ¾ oz
H 122 mm 4 ¾ "

D 69 mm 2 ¾ "

No. 6697 3200



Bicchieri bordeaux 00

46 cl 15 ½ oz
H 112 mm 4 ½ "

D 87 mm 3 ½ "

No. 4245 0000



Bicchiere vino 02

33 cl 11 ¼ oz
H 100 mm 4 "

D 79 mm 3 "

No. 4245 0200



Decanter 74

100 cl 34 oz
H 218 mm 8 ⅝ "

D 208 mm 8 ¼ "

No. 2819 7400

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Calici dagli steli eleganti e sottili e coppe dalle forme accattivanti e leggere catturano l'essenza di ogni tipologia di vino, dal Riesling al Chardonnay, dal Pinot Noir al Borgogna rendendo la degustazione del vino un'esperienza indimenticabile.

banchettistica



Calice vino 03
24 cl 8 oz
H 175 mm 7"
D 76 mm 3"
No. 6087 0300



Calice vino 02
36 cl 12 ¼ oz
H 185 mm 7 ¼"
D 84 mm 3 ¼"
No. 6087 0200



Calice vino 01
45 cl 15 ¼ oz
H 200 mm 8"
D 89 mm 3 ½"
No. 6087 0100



Calice flut 07
15 cl 5 oz
H 210 mm 8 ¼"
D 62 mm 2 ½"
No. 6087 0700



Calice birra 19
36 cl 12 ¼ oz
H 184 mm 7 ¼"
D 79 mm 3 ¼"
No. 6006 1900



Bicchieri per Distillati di Frutta 35
26 cl 9 oz
H 210 mm 8 ¼"
D 77 mm 3"
No. 6751 3500



Coppa liquore 06
7,5 cl 2 ½ oz
H 110 mm 4 ½"
D 71 mm 2 ¾"
No. 6200 A 0600



Coppa champagne 08
28 cl 9 ½ oz
H 144 mm 5 ¾"
D 114 mm 4 ½"
No. 6200 0800



Coppa champagne 08
25 cl 8 ½ oz
H 144 mm 5 ¾"
D 98 mm 4"
No. 6515 0800



Franciacorta 09
24 cl 8 oz
H 215 mm 8 ½"
D 72 mm 2 ¾"
No. 7048 0900



Calice acqua 20
37 cl 12 ½ oz
H 167 mm 6 ¾"
D 80 mm 3 ¼"
No. 6087 2000



Bicchieri champagne 07
23 cl 7 ¾ oz
H 140 mm 5 ½"
D 55 mm 2 ¼"
No. 4245 0700



Bicchieri vino 02
33 cl 11 ¼ oz
H 100 mm 4"
D 79 mm 3"
No. 4245 0200



Brocca 49
100 cl 33 ¾ oz
H 255 mm 10"
D 115 mm 4 ½"
No. 61534 A 4900



Secchiello ghiaccio 91
H 130 mm 5 ⅙"
D 138 mm 5 ⅝"
No. 2823 9100

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Calici di tendenza appositamente studiati per il banqueting. Steli corti e robusti ideali per un uso intensivo, con coppe dalla bocca più ampia per agevolare gli operatori durante il servizio ai tavoli.

mixology / lobby bar



								
Nick & Nora 04	Calice flut 07	Coppa champagne 08	Paris Coppa champ. 28	Coppa liquore 06	Single malt whiskey/whisky	Margarita 32	Coppa martini 28	Highball
16 cl 5 1/2 oz H 150 mm 6" D 74 mm 3"	16 cl 5 1/2 oz H 216 mm 8 1/2" D 70 mm 2 3/4"	25 cl 8 1/2 oz H 144 mm 5 3/4" D 98 mm 4"	26 cl 8 3/4 oz H 131 mm 5 1/4" D 96 mm 3 3/4"	7,5 cl 2 1/2 oz H 110 mm 4 1/2" D 71 mm 2 3/4"	20 cl 6 3/4 oz H 122 mm 4 3/4" D 69 mm 2 3/4"	34 cl 11 1/2 oz H 172 mm 6 3/4" D 111 mm 4 1/2"	30 cl 10 1/4 oz H 188 mm 7 1/2" D 125 mm 4 1/2"	36 cl 12 1/4 oz H 151 mm 6" D 78 mm 3"
No. 6515 0400	No. 6515 0700	No. 6515 0800	No. 6515 2800	No. 6200 A 0600	No. 6697 3200	No. 6006 3200	No. 6103 2800	No. 4836 1220
								
Old Fashioned	Roma	New York	Secchiello ghiaccio 91	Whisky Decanter 73	Mixer Cumberland 73	HB Knox 12076	OF Knox 16076	Somerset Martini 39313
29 cl 9 3/4 oz H 98 mm 3 3/4" D 90 mm 3 1/2"	27 cl 9 1/4 oz H 60 mm 2 1/2" D 93 mm 3 3/4"	30 cl 10 1/4 oz H 60 mm 2 1/2" D 95 mm 3 3/4"	H 130 mm 5 1/8" D 138 mm 5 3/8"	75 cl 25 1/4 oz H 273 mm 10 3/4" D 100 mm 4"	60 cl 20 1/2 oz H 146 mm 5 3/4" D 87 mm 3 3/4"	39 cl 13 1/4 oz H 135 mm 5 1/4" D 70 mm 2 3/4"	37 cl 12 1/2 oz H 85 mm 3 1/4" D 85 mm 3 1/4"	21 cl 7 oz H 183 mm 7 1/4" D 112 mm 4 1/2"
No. 4836 1600	No. 4404 0270	No. 4406 0300	No. 2823 9100	No. 63659 F 7376	No. 5702 7376	No. 8077 H / 12076	No. 8077 H / 16076	No. 6006 H 39313

nuovo

↳ Calibrazione disponibile su richiesta come indicato nel listino prezzi

Una selezione adatta sia a cocktail classici sia a long drink. L'assortimento bar di RONA permette agli audaci barman "mixologist" di dare pieno sfogo alla loro fantasia.

calibrazione.

La calibrazione è una pratica comune per qualsiasi industria vetraria che produca per il settore dell'ospitalità. RONA offre calibrature secondo le normative europee sia con serigrafia o sabbatura, in base alle preferenze del cliente.

decorazioni.

La posizione di RONA rispetto agli altri produttori di bicchieri è unica anche grazie ad un'inaspettata varietà di tecniche di decorazione e personalizzazione. La decorazione riesce ad aggiungere valore al prodotto ed è sempre più richiesta anche nel settore professionale. Per questo motivo RONA dedica ampio spazio a questo tipo di soluzioni, riuscendo a soddisfare praticamente qualsiasi richiesta grazie all'utilizzo delle tecniche più diverse: incisione a pantografo, decalcomania, sabbatura, serigrafia, decori manuali e molto altro. Possono essere eseguiti decori con metalli preziosi e la produzione richiede minimi d'ordine davvero ridotti per far sì che la personalizzazione sia accessibile a tutti i clienti.



sabbatura

La sabbatura del vetro consiste nel sottoporre il materiale all'azione abrasiva della sabbia proiettata sulla superficie da un getto di aria compressa. Il risultato che ne deriva è una sabbatura delicata che opacizza il vetro, appena percepibile al tatto, per un risultato raffinato. La sabbatura è in grado di creare decori unici e immutabili nel tempo.



colorazione del vetro

Dato che RONA lavora solo cristallino trasparente, il colore deve essere aggiunto successivamente, durante la lavorazione. RONA ha personale qualificato che dipinge calici, bicchieri ed accessori con colori lucidi e trasparenti. Un'altra tecnica comune è quella di spruzzare il vetro con colori organici; in questo caso è possibile scegliere tra una vastissima gamma di colori e tonalità. I colori sono sicuri e hanno superato i test USA / Prop 65.



incisione con diamante

Con questa particolare tecnica l'incisione avrà un aspetto satinato. Il disegno è inciso utilizzando una piccola ruota diamantata montata su un braccio meccanico controllato da un computer. Questa tecnica permette di realizzare decori molto elaborati e complessi. Altamente resistente al lavaggio in lavastoviglie.



incisione laser

L'incisione su vetro intacca solo la superficie del materiale e lo "depolvera". Si tratta di un processo efficace ed unico, il cui risultato è un'incisione ad ago molto sottile e lucida, perfettamente resistente al lavaggio in lavastoviglie. I decori possono essere estremamente complessi, rimanendo comunque molto luminosi ma con uno spiccato fascino vintage. Poiché l'incisione è lavorata con un particolare acido rimarrà sempre brillante e perfetta nel tempo.



serigrafia

Il termine "serigrafia" deriva dal latino "seri" (seta) e dal greco "gráphein" scrivere, dato che i primi tessuti che fungevano da tessuto per serigrafia erano di seta. Oggigiorno questa tecnica può essere utilizzata anche sul vetro, dando origine ad oggetti caratterizzati dalle più svariate personalizzazioni. La decorazione può avvenire mediante l'impiego di sistemi automatici e l'utilizzo di appropriati macchinari all'avanguardia, o manuale attraverso applicazioni di decalcomanie.



2serve



manutenzione del cristallino.



Lavare i bicchieri negli appositi cestelli per lavastoviglie, separatamente dagli altri prodotti, come la porcellana o le posate. Maneggiare i bicchieri nei cestelli uno ad uno.



Utilizzare sempre detergenti idonei per il vetro; cercare di evitare l'uso di detersivi contenenti idrossidi altamente aggressivi, come NaOH / KOH.



Durante la lucidatura, utilizzare panni in microfibra, tenere il bicchiere per il piede e lucidare prima la base poi la coppa. Fare attenzione a non torcere la base troppo violentemente, la torsione eccessiva può causare la rottura del bicchiere, anche in caso di lucidatura di un prodotto così resistente come il vetro professionale RONA.



La temperatura migliore per il lavaggio del cristallino RONA è di 60°C e per il risciacquo è di 65° C. Il tempo di lavaggio consigliato è di circa 90 minuti in modo ottimale in una lavastoviglie con sistema di lavaggio full-area.



Dopo il lavaggio aprire lo sportello e lasciare che il calore e il vapore fuoriescano dalla macchina, lasciando i bicchieri a raffreddare ed asciugare in modo naturale.



Cercare di evitare il contatto diretto dei bicchieri durante il lavaggio e lo stoccaggio, come ad esempio negli scomparti dei bar.



Non versare liquidi bollenti nei bicchieri, il vetro RONA non è vetro borosilicato o resistente al calore.



Non riscaldare i bicchieri in un forno a microonde.



Controllate i vostri bicchieri regolarmente per evitare inconvenienti con i clienti; piccole, ma pericolose scheggiature possono verificarsi su ogni bicchiere, non importa quanto improbabile sia nel caso del vetro professionale RONA.



a vostra disposizione.

servizio clienti professionale

Il servizio clienti RONA segue i clienti in tutte le fasi che caratterizzano l'acquisto del prodotto. Il personale scelto è competente e qualificato e sempre attento ad offrire al cliente la possibilità di trovare un punto di incontro tra le proprie aspettative e la realtà.

personalizzazione

L'intera gamma prodotti può essere decorata in linea con le esigenze ed i desideri del cliente, perché, con RONA, è possibile scegliere tra diverse tecniche di decorazione, sia moderne che tradizionali.

servizi logistici

RONA dispone di ampie e moderne strutture logistiche con una capacità fino a 30.000 pallet. Lavora con i principali corrieri ed offre le soluzioni logistiche più adatte alle esigenze dei clienti.

disponibilità prodotti

Tutte le collezioni del catalogo sono disponibili a stock nel magazzino RONA. Possibilità di spedizioni di campioni.

disponibilità della merce fuori assortimento

RONA garantisce la disponibilità della merce fino a due anni dopo l'uscita dall'assortimento. I clienti vengono sempre avvisati con largo anticipo quando vengono apportate variazioni alla gamma di prodotti.



JRE

JEUNES RESTAURATEURS

NEVERENDING PASSION

JRE è l'associazione che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta ristorazione, accomunati dall'amore per la cucina e dal desiderio di condividere esperienze e valori. Una realtà fondata sulla ricerca, sull'eccellenza e sullo scambio continuo quale fonte di crescita. Nata in Francia nella metà degli anni Settanta, conta più di 350 ristoranti affiliati, distribuiti in 15 paesi, rappresentanti di altrettante esperienze e interpretazioni culinarie: Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Germania, Francia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Slovenia, Spagna, Svizzera e Regno Unito. La compagine italiana, oggi composta da 78 chef, è guidata dallo chef Filippo Saporito, titolare del Ristorante La Leggenda dei Frati di Firenze.

JRE-Italia insieme al partner RONA, una tra le più prestigiose vetriere al mondo, per creare qualcosa di veramente esclusivo: un calice capace di distinguersi da tutti gli altri presenti sul mercato. Unico e raffinato, è stato studiato da alcuni dei sommelier dell'Associazione e da RONA per rappresentare al meglio i valori di JRE. Uno degli aspetti di maggior pregio, che ne ha permesso la nascita, è il sistema di produzione del soffiato a bocca con cui RONA, ancora oggi, realizza alcune delle sue collezioni. Leggerezza, trasparenza ed eleganza, tutto in un unico calice.



ALMA

THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA forma non solo cuochi e pasticceri ma anche bakery chef, professionisti di sala, sommelier, manager della ristorazione, gelatieri e pizzaioli. Corsi e Master promossi da ALMA hanno natura esclusivamente professionalizzante. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino. A cui si aggiungono, ogni settimana, visiting professor, da chef stellati a pluripremiati maestri pasticceri, passando per F&B manager di grandi realtà dell'hôtellerie e della ristorazione collettiva.

RONA 2serve è onorata di essere partner tecnico per Alma nel 2024 - 2025.



indice.

performance eccellenti

diverto	9
linea umana	11
mode	13
edge	15
edition	17
image	19
invitation	21
le vin	23
select	25
optima	27
ratio	29
eclipse	31
solar	33
stellar	35
lunar	37
wine solution	39

molto più che artigianale

santorini	45
sensual	47
leandros	49
medea	51
caraffe	53

il popolo della notte

classic cocktails	59
cumberland	61
birra	63
linea bar	65
linea bar	67

l'importanza della presentazione

brocche	73
caraffe	75

attenzione per i dettagli

dettagli essenziali	79
---------------------	----

la scelta degli intenditori

fine dining	83
casual dining	85
ristorante / trattoria	87
degustazione	89
banchettistica	91
mixology / lobby bar	93
calibrazione, decorazioni	95
manutenzione del cristallino	97
a vostra disposizione	99

**made
to serve.**



Seguici su Instagram
@rona2serve

www.rona.glass