

# WORKSTATION SINKS

**ARTINOX**

# WORKSTATION SINKS

## UNA STORIA DI PASSIONE

Artinox nasce nel 1985 a Conegliano grazie alla visione di Mario Zanardo, in un territorio dove la lavorazione dell'acciaio inox è tradizione e la cura per il "ben fatto" è un valore radicato. Qui ogni prodotto prende forma attraverso un equilibrio perfetto tra maestria artigianale e precisione industriale. Progettiamo, realizziamo e distribuiamo in tutto il mondo sistemi per cucine di alta gamma, sviluppati per soddisfare le più alte aspettative del mercato.

## ARTINOX GROUP

Oltre alla Business Unit WORKSTATION SINKS, il gruppo Artinox si sviluppa anche in altri due rami aziendali, dimostrando come il nostro know-how tecnico e la capacità di innovare possano essere applicati con successo anche nei settori professionale e industriale. Ogni Business Unit offre soluzioni specifiche per il proprio mercato di riferimento, rispondendo alle diverse esigenze pur mantenendo gli stessi valori fondamentali: acciaio inossidabile, qualità e affidabilità.

## A STORY OF PASSION

*Artinox was founded in 1985 in Conegliano by Mario Zanardo, in a region where stainless-steel craftsmanship is a tradition and the pursuit of well-made products is deeply rooted. Here, every creation takes shape through a perfect balance of artisanal expertise and industrial precision. We design, manufacture and distribute worldwide high-end kitchen systems, developed to meet the highest expectations of the market.*

## ARTINOX GROUP

*In addition to the WORKSTATION SINKS Business Unit, the Artinox Group also operates through two other divisions, demonstrating how our technical know-how and innovative approach can be successfully applied in professional and industrial sectors. Each Business Unit delivers solutions tailored to its specific market, addressing diverse needs while maintaining the same core values: stainless steel, quality, and reliability.*



## QUALITÀ E RESPONSABILITÀ

Oltre alle eccellenti caratteristiche dei nostri manufatti, siamo impegnati nel miglioramento continuo, con il controllo in ogni fase del processo produttivo, certificato ISO 9001. Adottiamo inoltre soluzioni concrete per ridurre il nostro impatto ambientale - certificazione ISO 14001 - come la produzione di energia pulita tramite l'installazione di pannelli fotovoltaici, contribuendo così a ridurre le emissioni. Responsabilità che guarda al futuro.

## DESIGN FUNZIONALE

La cucina è lo spazio che racconta uno stile di vita, dove il tempo assume un valore speciale. Le nostre Workstation diventano ambienti in cui ogni gesto quotidiano si trasforma in eleganza e funzionalità. Nasce così un ambiente fluido, intelligente e sofisticato, pensato per chi considera la cucina non solo uno spazio operativo, ma un vero palcoscenico del proprio stile. Qui funzionalità e design si fondono in un linguaggio senza tempo. Il sistema sliding permette di utilizzare con naturalezza una gamma raffinata di accessori come griglie, taglieri, contenitori, progettati per accompagnare ogni azione in assoluta armonia.

## QUALITY AND RESPONSIBILITY

*Beyond the inherent excellence of our products, we are committed to continuous improvement, overseeing every stage of the production process, certified under ISO 9001. We also implement concrete solutions to reduce our environmental impact - ISO 14001 certified - such as generating clean energy through the installation of solar panels, helping to lower emissions. Responsibility that looks to the future.*

## FUNCTIONAL DESIGN

*The kitchen is a space that tells a story of lifestyle, where time takes on a special meaning. Our Workstations become environments in which every daily gesture transforms into elegance and functionality. This creates a fluid, intelligent, and sophisticated space, designed for those who see the kitchen not merely as a workspace, but as a true stage for their personal style. Here, functionality and design merge into a timeless language. The sliding system allows for effortless use of a refined range of accessories including grids, cutting boards and containers, all designed to accompany every action in perfect harmony.*



## ACCIAIO INOSSIDABILE SENZA COMPROMESSI

Il nostro acciaio inossidabile AISI 304 accompagna ogni ambiente, domestico o professionale, con prestazioni impeccabili e piena conformità a tutti gli standard di settore. Le sue superfici non porose lo rendono straordinariamente facile da pulire e naturalmente antibatterico. È un materiale inalterabile nel tempo, composto per oltre il 70% da materiali riciclati e completamente riciclabile.

### L'ACCIAIO INOSSIDABILE PER L'OUTDOOR

Per la collezione Outdoor abbiamo selezionato l'acciaio AISI 316L, un materiale pregiato impiegato tradizionalmente nel settore nautico e negli ambienti chirurgici.

## SOLO 100% MADE IN ITALY

Crediamo che un prodotto progettato e realizzato interamente in Italia rappresenti un valore autentico. Artinox non commercializza semilavorati da assemblare o trasformare: ogni prodotto nasce, viene lavorato e rifinito nei nostri stabilimenti di Conegliano. Un processo che garantisce qualità, durata e sicurezza, rendendo ogni elemento unico e orgogliosamente italiano.

## STAINLESS STEEL WITHOUT COMPROMISE

*Our AISI 304 stainless steel enhances every environment, domestic or professional, with flawless performance and full compliance with all industry standards. Its non-porous surfaces make it exceptionally easy to clean and naturally antibacterial. It is a material that remains unaltered over time, composed of more than 70% recycled content and fully recyclable.*

### STAINLESS STEEL FOR OUTDOOR

*For the Outdoor collection we have selected AISI 316L stainless steel, a premium material traditionally used in the nautical and surgical sectors.*

## ONLY 100% MADE IN ITALY

*We believe that a product designed and fully manufactured in Italy represents a true value. Artinox does not market semi-finished products to be assembled or modified: every item is conceived, crafted, and finished in our Conegliano facilities. A process that ensures quality, durability, and safety, making each piece unique and proudly Italian.*



## PLANUM XT

Mentre il livello superiore ospita innovative superfici di appoggio, come taglieri e griglie realizzati in materiali nobili, il livello inferiore accoglie contenitori pensati per scolare e conservare gli alimenti durante la preparazione.  
In foto: complanarità accessori con piano di spessore 20 mm.

*The upper-level hosts innovative support surfaces, such as cutting boards and racks crafted from noble materials, while the lower level accommodates containers designed for draining and preserving food during preparation. In photo: accessory complanarity with 20 mm th worktop.*





## PLANUM XL

La collezione Planum è caratterizzata da grandi dimensioni e dal doppio sistema sliding dove è possibile far scorrere e abbinare numerosi accessori. Queste caratteristiche permettono di estendere la funzionalità del piano di lavoro valorizzando al meglio l'esperienza in cucina.

*The Planum collection is characterized by large dimensions and a double sliding system, where numerous accessories slide and combine. These features allow to extend the functionality of the work surface, enhancing the overall kitchen experience.*





ARTINOX

# LAYER BRL

Un'estetica essenziale, valorizzata dall'ampia profondità che aumenta la capienza. Ogni accessorio trova il suo posto all'interno dello spazio, scorrendo perfettamente allineato al piano di lavoro. Una Workstation iconica, che rende l'area di lavoro e preparazione altamente funzionale e personalizzabile in infinite combinazioni.

*Its essential aesthetic is enhanced by a generous depth that increases overall capacity. Every accessory finds its ideal place within the space, sliding perfectly aligned with the worktop. An iconic Workstation that transforms the preparation area into a highly functional and customizable environment, offering endless combinations.*



## LAYER SP

Il design esclusivo si distingue per linee pure e armoniose, caratterizzate dal funzionale sportello sul fondo che nasconde lo scarico al suo interno.

*The exclusive design stands out for its pure, harmonious lines, enhanced by a functional bottom door that conceals the drain within.*



## LAYER SBR

La forma pura e geometrica di LAYER conserva gli accessori che scorrono sui 2 piani inclinati. Il livello superiore è dedicato a griglie in acciaio inossidabile e taglieri realizzati in materiali pregiati come il PaperStone® e il legno di rovere, mentre al livello sottostante, vaschette e contenitori offrono la massima praticità e funzionalità.

*The pure, geometric form of LAYER accommodates accessories that glide effortlessly across its two inclined levels. The upper tier is dedicated to stainless steel grids and cutting boards crafted from refined materials such as PaperStone® and oak wood, while the lower-level hosts trays and containers designed to offer maximum practicality and functionality.*



# LAYER BRP

Un design inclinato esclusivo, che combina estetica e funzionalità su due livelli distinti.

Il piano superiore, dedicato a griglie e taglieri, si accompagna a un livello inferiore dove contenitori studiati esprimono la massima praticità.

La struttura, robusta e raffinata, sostiene il miscelatore con solidità, trasformando LAYER BRP in un elemento versatile e armonioso, capace di coniugare stile, efficienza e facilità di installazione.

*A distinctive sloped design that combines aesthetics and functionality across two distinct levels.*

*The upper tier, dedicated to grids and cutting boards, is complemented by a lower level where thoughtfully designed containers offer maximum practicality.*

*The robust yet refined structure supports the mixer with solidity, transforming LAYER BRP into a versatile and harmonious element that seamlessly blends style, efficiency, and ease of installation.*



## CANALI ATTREZZATI

I nostri canali attrezzati sono pensati per ottimizzare lo spazio e aumentare l'ergonomia in cucina. Integrati nel piano cucina profondo almeno 80 cm, consentono di contenere utensili, contenitori e piccoli elettrodomestici, mantenendo tutto a portata di mano. Grazie a questa soluzione, gli elementi normalmente distribuiti in tutta la cucina trovano posto in un'unica struttura, garantendo ordine, funzionalità e libertà progettuale, senza vincoli legati a impianti o attacchi.

### ACCESSORY CHANNEL

*Our accessory channels are designed to optimize space and enhance ergonomics in the kitchen. Integrated into countertops with a minimum depth of 80 cm, they accommodate utensils, containers and small appliances, keeping everything within easy reach. With this solution, elements normally distributed throughout the kitchen find their place within a single structure, ensuring order, functionality and complete design freedom, without constraints related to plumbing or technical connections.*



# LINEA

La particolarità risiede nell'esclusiva installazione Edgeless, dove la giunzione al piano non è visibile. I due elementi, piano cucina e LINEA, si fondono armoniosamente, esaltando una purezza estetica senza paragoni. Progettata per essere facilmente installata su tutti i materiali e diversi spessori, questa soluzione garantisce una protezione straordinaria dei bordi, migliorandone la resistenza agli urti.

*The distinctive feature lies in its exclusive Edgeless installation, where the joint with the countertop becomes completely invisible. The two elements, the worktop and LINEA, blend seamlessly, resulting in a level of aesthetic purity that is truly unmatched. Designed for easy installation on all materials and thicknesses, this solution offers exceptional edge protection, enhancing impact resistance over time.*



# SHORE

Nasce da un concept innovativo: pareti interne rivestite dallo stesso materiale del piano di lavoro, sostenute e protette sul retro da angoli saldati che preservano la lavorazione superficiale, garantendo solidità e una durata senza tempo. Il fondo, lasciato a vista e definito da un esclusivo perimetro inclinato, offre un valore estetico distintivo e allo stesso tempo una protezione avanzata.

*Developed from an innovative concept. The internal walls are clad in the same material as the worktop, supported and protected on the back by welded corners that preserve the surface finish while ensuring solidity and lasting durability. The bottom, left visible and defined by an exclusive inclined perimeter, provides a distinctive aesthetic value while offering advanced protection.*



# GHOST

La funzionalità rimane al centro del progetto. Il caratteristico abbassamento permette di alloggiare il miscelatore all'interno dell'area operativa, consentendone l'abbattimento fino a creare una superficie complanare con il piano, eventualmente copribile, per ottenere un effetto completamente integrato. La facilità di pulizia è garantita da angoli interni interamente saldati con raggio 10 mm.

*Functionality remains at the heart of the project.*

*The distinctive lowered area allows the mixer to be housed within the working zone, enabling it to fold down until it sits perfectly flush with the countertop.*

*Once covered, the entire area becomes seamlessly and discreetly integrated.*

*Ease of cleaning is ensured by fully welded internal corners with a 10 mm radius.*





# RADIUS

Si distingue per un design essenziale e funzionale, caratterizzato da angoli interni saldati con raggio minimo 10 mm che facilitano la pulizia. La cura costruttiva e la purezza delle geometrie si fondono in una linea equilibrata, sofisticata e adatta a qualsiasi ambiente. La collezione è disponibile in un'ampia gamma di dimensioni.

*It stands out for its essential and functional design, featuring internal corners welded with a minimum 10 mm radius for easy cleaning. Thoughtful craftsmanship and the purity of its geometries combine to create a balanced, sophisticated line, suitable for any environment. The collection is available in a wide range of sizes.*



## RADIUS XL

La versione a profondità maggiorata è pensata per esigenze contenitive specifiche. È ideale per ambienti che richiedono volumi più capienti, come la lavanderia. Con una profondità superiore a qualsiasi altra proposta sul mercato, XL garantisce massima funzionalità e pulizia senza rinunciare all'eleganza.

*The extra-deep version is designed for specific storage needs. It is ideal for spaces that require larger volumes, such as laundry areas. With a depth greater than any other offering on the market, the XL model ensures maximum functionality and ease of cleaning without compromising on elegance.*



## RADIUS MATTE VINTAGE

Elegante e ricercata, questa finitura esalta il dialogo tra il rigore dell'acciaio inox e il calore di una superficie volutamente irregolare. Il carattere materico è valorizzato e offre una maggiore protezione già dai primi momenti di utilizzo.

*Elegant and refined, this finish highlights the interplay between the precision of stainless steel and the warmth of a deliberately textured surface. Its tactile character is enhanced, while providing increased protection from the very first moments of use.*



# MOSE

Un'ampia area di lavoro che integra una partizione interna, studiata per creare due zone funzionali senza separarle in modo netto. Grazie alla sua conformazione ribassata, la partizione permette di utilizzare un unico foro sul piano della cucina e consente lo scorrimento armonioso dei numerosi accessori dedicati, ampliando le possibilità d'uso.

*A generous work area featuring an internal partition, designed to create two functional zones without fully separating them. Thanks to its lowered configuration, the partition allows the use of a single hole in the countertop while enabling the smooth movement of numerous dedicated accessories, expanding its versatility.*



# AQUA

Le superfici interne sono saldate a raggio minimo di 10 mm, per unire estetica e funzionalità. Il banco miscelatore è integrato nell'area di lavoro garantendo la massima sicurezza. Un equilibrio perfetto tra eleganza, praticità e robustezza, pensato per ambienti cucina raffinati e contemporanei.

*The internal surfaces are welded with a minimum 10 mm radius, combining aesthetics and functionality. The mixer bank is integrated into the working area, ensuring maximum safety. A perfect balance of elegance, practicality, and robustness, designed for refined and contemporary kitchen environments.*



# NEWGO

La cucina si trasforma in uno spazio scenografico e carico di atmosfera, senza rinunciare alla sicurezza. Per noi, la facilità d'uso è sempre al centro. Il perimetro ribassato consente di integrare il miscelatore direttamente nell'area di lavoro, creando una soluzione raffinata e sofisticata, in cui gli accessori scorrono perfettamente a filo piano, coniugando funzionalità ed eleganza formale.

*The kitchen becomes a stage for design and atmosphere, without compromising on safety. For us, ease of use is always at the forefront. The lowered perimeter allows the mixer to be seamlessly integrated into the working area, creating a refined and sophisticated solution where accessories glide perfectly flush with the countertop, combining functionality with formal elegance.*



# TITANIUM

Proposta nelle tre finiture esclusive ARTINOX PVD Gun Metal, Copper Bronze e Pale Gold, TITANIUM esprime un'eleganza distintiva, sostenuta da prestazioni superiori come l'aumento della durezza superficiale e una maggiore resistenza alla corrosione. Questa collezione è completata da accessori e miscelatori coordinati nelle stesse tonalità.

*Available in the three exclusive ARTINOX PVD finishes Gun Metal, Copper Bronze, and Pale Gold, TITANIUM captures distinctive elegance, supported by superior performance such as increased surface hardness and enhanced corrosion resistance. The collection is complemented by coordinated accessories and mixers in matching tones.*



# PRISMA

Un perfetto connubio tra pulizia formale e precisione geometrica. Essenziale nelle pareti perimetrali, si evolve in un esclusivo fondo a diamante con perimetro inclinato. Questa forma conferisce un carattere distintivo, trasformando PRISMA in un elemento raffinato e armonioso, pensato per arricchire ogni ambiente cucina con sobria eleganza.

*A perfect blend of formal clarity and geometric precision. Minimalist in its perimeter walls, it evolves into an exclusive diamond-shaped base with an inclined perimeter. This form gives PRISMA a distinctive character, transforming it into a refined and harmonious element, designed to enrich any kitchen environment with understated elegance.*



## STARTAC MARINA

Visibile e invisibile, ridefinisce lo spazio cucina, con eleganza indoor e resistenza outdoor. Il raffinato sportello di chiusura, anche rivestito con la finitura del piano, conferisce unicità integrarsi perfettamente nella cucina. L'area operativa appare e scompare con naturalezza, fondendosi con lo stile e l'atmosfera dell'ambiente. Realizzata in acciaio marino, questa soluzione garantisce la più alta resistenza in ambienti salini.

*Visible and invisible, it redefines the kitchen space, combining indoor elegance with outdoor durability. The refined closing flap, which can also be finished to match the countertop, adds a unique touch while integrating seamlessly into the kitchen. The working area appears and disappears naturally, blending effortlessly with the style and atmosphere of the environment. Crafted from marine-grade stainless steel, this solution ensures exceptional resistance even in saline conditions.*





# GHOST MARINA

Design, comfort, igiene e praticità in ogni utilizzo. Realizzata in acciaio marino AISI 316L, GHOST MARINA è la soluzione ideale per spazi contenuti, portando innovazione e funzionalità negli ambienti outdoor. Il ribassamento interno permette di integrare il miscelatore abbattibile, anch'esso in acciaio marino, creando una zona operativa estremamente funzionale che può scomparire completamente alla vista, per un effetto armonioso e discreto.

*Design, comfort, hygiene, and practicality in every use.*

*Crafted from marine-grade AISI 316L stainless steel, GHOST MARINA is the ideal solution for compact spaces, bringing innovation and functionality to outdoor environments. The internal lowered area allows the foldable mixer, also made of marine-grade steel, to be seamlessly integrated, creating an exceptionally functional working zone that can completely disappear from view, resulting in a harmonious and discreet effect.*



# RADIUS MARINA

La collezione è realizzata in acciaio marino AISI 316L, un materiale nobile di altissima qualità che garantisce eccellente resistenza alla corrosione e all'ossidazione. Questa peculiarità rende RADIUS MARINA particolarmente adatta agli ambienti esterni, in particolare in contesti marini, unendo durata, funzionalità ed eleganza senza compromessi.

*The collection is crafted from marine-grade AISI 316L stainless steel, a noble, high-quality material that ensures exceptional resistance to corrosion and oxidation. This distinctive quality makes RADIUS MARINA particularly suited for outdoor environments, especially in marine settings, combining durability, functionality, and uncompromising elegance.*



# I DETTAGLI DEFINISCONO LO STILE

*DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE*

## CAPACITÀ SENZA LIMITI

Tutte le collezioni sono studiate per soddisfare ogni esigenza: disponibili in numerose lunghezze e larghezze, offrono profondità di 170, 200 o 250 mm, garantendo versatilità e funzionalità in ogni ambiente. Capienza e praticità si uniscono in soluzioni progettate per rendere il lavoro quotidiano più semplice e piacevole, con la certezza di una qualità sempre impeccabile.

## LIMITLESS CAPACITY

*All our collections are designed to meet every need: available in a wide range of lengths and widths, with depths of 170, 200, or 250 mm, ensuring versatility and functionality in any setting. Capacity and practicality combine in solutions crafted to make daily tasks effortless and enjoyable, with the assurance of consistently impeccable quality.*

## ACCESSORI CHE VALORIZZANO LA TUA CUCINA

Gli accessori combinano funzionalità e resistenza, rendendo ogni gesto in cucina naturale, armonioso e piacevole. La nostra linea presenta elementi dal design raffinato, ergonomici e pensati per durare nel tempo. Scorrono con eleganza e si puliscono facilmente, anche in lavastoviglie.

## ACCESSORIES ELEVATE YOUR KITCHEN

*Our accessories combine functionality and durability, making every kitchen gesture effortless, fluid, and enjoyable. The collection features refined, ergonomic components built to last. They glide smoothly and are easy to clean, even in the dishwasher.*

## MATERIALI NOBILI

Oltre all'acciaio inossidabile, le nostre collezioni comprendono componenti e accessori di pregio in Paperstone®, legno naturale e polietilene HD, materiali ecosostenibili, atossici e sicuri per l'uso alimentare. Tutti i materiali provengono da fonti certificate.

## FINE MATERIALS

*In addition to stainless steel, our collections include premium components and accessories made from Paperstone®, natural wood, and polyethylene, all eco-friendly, non-toxic, and safe for food contact. All materials come from certified sources.*



# I DETTAGLI DEFINISCONO LO STILE

*DETAILS THAT MAKE THE DIFFERENCE*

## PIÙ SPAZIO IN CUCINA

Alcuni modelli delle nostre collezioni sono progettati con uno spazio dedicato al miscelatore. Ogni prodotto è dotato di un solido rinforzo interno che garantisce perfetta stabilità. Sono disponibili uno, due o tre fori, a seconda del tipo di miscelatore scelto, offrendo massima funzionalità e possibilità di personalizzazione.

## MORE SPACE IN KITCHEN

*Some models in our collections are designed with a dedicated space for the mixer tap. Each product features a solid internal reinforcement to ensure perfect stability. One, two, or three holes are available, depending on the chosen mixer, providing maximum functionality and customization.*

## SISTEMI D'ACQUA IN AISI 316L

I nostri miscelatori sono progettati con un approccio tecnico avanzato, pensati per offrire funzionalità superiore. Le linee pure e armoniose si integrano perfettamente con ogni Workstation, combinando stile, praticità e design senza tempo. Realizzati esclusivamente in acciaio inossidabile AISI 316L, garantiscono massima igiene, durata, riciclabilità e resistenza anche negli ambienti più impegnativi e outdoor.

## WATER SYSTEM IN AISI 316L

*Our mixer taps are designed with an advanced technical approach, engineered to provide superior functionality. The pure and harmonious lines integrate seamlessly with every Workstation, combining style, practicality, and timeless design. Made exclusively from AISI 316L stainless steel, they ensure maximum hygiene, durability, recyclability, and resistance even in the most demanding environments and outdoor settings.*

## TROPPOPIENO INTEGRATO E PILETTE

Le esclusive pilette 3 ½" garantiscono qualità, durata e stile impeccabile. Tutti i modelli sono in acciaio inossidabile, con sistemi push a saltarello per un'esperienza d'uso fluida e igienica. Perfettamente coordinati con le nostre finiture, uniscono design e funzionalità, con troppopieno integrato senza giunture per massima igiene e facilità di pulizia. Alcune linee sono disponibili senza troppopieno, dove richiesto dal mercato.

## INTEGRATED OVERFLOW AND DRAINS

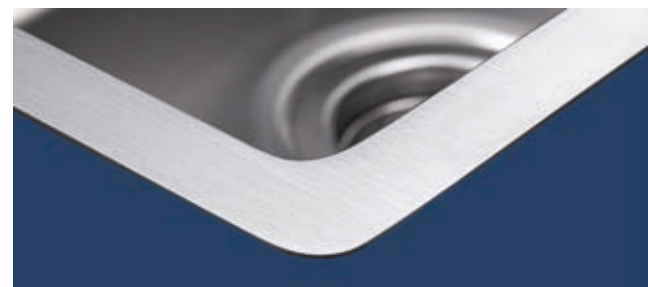
*The 3 ½" exclusive drains ensure impeccable quality, durability, and style. All models are crafted in stainless steel, featuring pop-up push systems for a smooth and hygienic experience. Perfectly coordinated with our finishes, they combine design and functionality, with an integrated overflow seamlessly built in for maximum hygiene and easy cleaning. Some lines are available without overflow where required by the market.*



## UN ALLESTIMENTO PER OGNI STILE A SET-UP FOR EVERY STYLE

**SOPRATOP** / Il sopratop permette sempre la facile installazione su piani di qualsiasi materiale.

*OVER-MOUNT / The over-mount option always allows easy installation on tops of any material.*



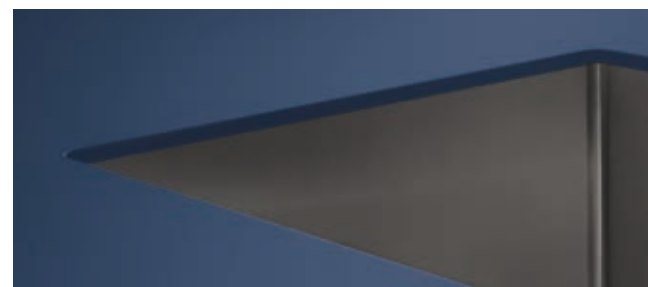
**FILOTOP** / L'elegante perimetro a vista filotop ha il bordo rettificato con una tolleranza di due decimi.

*FLUSH-MOUNT / The visible perimeter of the Flush-mount evokes cleanliness, the edge is perfectly rectified with a two tenths of a millimeter tolerance.*



**SOTTOTOP** / La soluzione sottotop permette di sfruttare al massimo la superficie del piano di lavoro.

*UNDER-MOUNT / The Under-mount solution allows you to make the most out of the surface of the kitchen countertop.*



**EDGELESS** / Con Edgeless le giunzioni con il piano di lavoro spariscono. Massima igiene ed estetica.

*EDGELESS / The Edgeless installation allows worktop edges to join maximizing the combination between hygiene and aesthetics.*



**FONDO INTEGRATO** / L'innovativa installazione con fondo in inox e pareti in continuità con il piano di lavoro.

*INTEGRATED / Innovative installation between stainless steel bottom vertically glued and the kitchen countertop.*



## LE FINITURE FINISHES



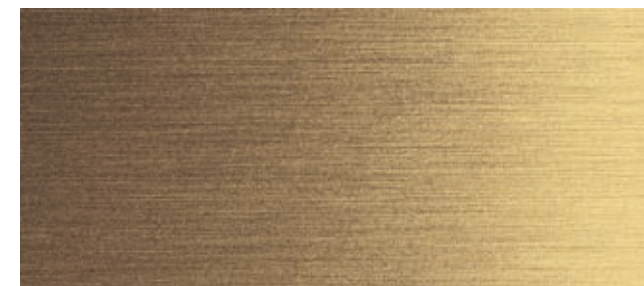
**Spazzolato**  
Brushed



**Matte Vintage**  
Matte Vintage



**PVD Gun Metal spazzolato**  
PVD brushed Gun Metal



**PVD Pale Gold spazzolato**  
PVD brushed Pale Gold



**PVD Copper Bronze spazzolato**  
PVD brushed Copper Bronze

CONCEPT

**Artinox S.p.A.**

GRAPHIC DESIGN & PHOTOGRAPHY

**Marta Amistani – Topvisualbeauty.com**

PRINT

**Grafiche Antiga**

EDITION

**March 2026**

**Artinox SpA**

Via F. Fabbri, 39

z.i. Campidui

31015 Conegliano (TV)

+39 0438 4531

home@artinox.com

artinox-sinks.com

100 %

MADE IN

ITALY

