

crafted to shine



Gesamtsortiment
Complete Range

2026

www.solex.de



ÜBER UNS *About us* 4

MEILENSTEINE *Milestones* 6

UNSERE STÄRKEN *Our strenghts* 8

VEREDELUNG *Finishing* 10

INDIVIDUALISIERUNG *Individualisation* 14

BESTECK *Cutlery* 16

FIRST 18

ALEXA 24

ANNA 28

BAGUETTE 30

HANNAH 32

IDA 34

INKA 36

INKA BLACK 38

LAURA 42

LEA BLACK DESIGN 44

NALA 46

PERLE 50

SOPHIA 54

TERRA 56

TERRA RETRO 58

BUSINESS 62

AVA 68

HANNAH 18/0 70

HELENA 72

JULIA 76

JULIA VINTAGE 78

KARINA 18/10 80

KARINA NEW STYLE 82

KARINA PVD 82

KATJA 84

LAILA 86

LEA 88

LEA VINTAGE 90

LENA 92

MAYA 96

SELINA 100

ECONOMY 104

CARA 108

EASY TO GO 110

ELISABETH 112

KARINA 18/0 114

PRONTO 116

SARAH 118

SKAI 122

TM 80 124

STEAKBESTECK *Steak cutlery* 128

SERVIERBESTECK *Serving items* 132

SPEZIALBESTECK *Speciality cutlery* 138

KINDERBESTECK *Child cutlery* 140

TABLE TOP *Table top* 142

BAR *Bar* 148

BUFFET *Buffet* 152

BESTECKPFLEGE *Cutlery care* 158

MATERIALINFORMATION *Material information* 164

VERPACKUNGEN *Packaging* 165

NOTIZEN *Notes* 167





Genuss beginnt nicht erst mit dem ersten Bissen. Er beginnt mit dem Moment, in dem ein Gast zum Besteck greift und Qualität spürbar wird.

Genau für diesen Moment arbeiten wir bei **solex GERMANY** – mit Erfahrung, Sorgfalt und einem feinen Gespür für das, was guten Geschmack ausmacht.

Enjoyment does not begin with the first bite. It begins the moment a guest picks up their cutlery and senses the quality.

At solex GERMANY, we work precisely for this moment — with experience, care, and a keen sense of what constitutes good taste.

Als Familienunternehmen widmen wir uns seit 1980 der Kunst, Besteck zu schaffen, das nicht nur zuverlässig funktioniert, sondern glänzt. Im Design, in der Haptik, in der täglichen Nutzung.

„crafted to shine“ ist dabei unser Versprechen an Menschen, die das Besondere suchen. Jedes Besteckteil wird mit Präzision, Sorgfalt und Sinn fürs Detail gefertigt, um am Tisch zu strahlen – durch zeitlose Eleganz, durchdachte Ergonomie und bleibende Wertigkeit.

Zusätzlich zu den Bestecken gestalten wir Produkte rund um den gedeckten Tisch und das Buffet. Sie überzeugen in Funktion und Form, sind robust im Alltag und stilvoll im Detail.

Doch wir glänzen nicht nur mit unseren Produkten. Auch unser Service ist Teil dieser Haltung. Persönliche Beratung, verlässliche Lieferfähigkeit, langjährige Partnerschaften und ein engagiertes Team stehen weltweit für unsere Kunden bereit. Wir möchten, dass sich jeder Partner in jedem Moment auf uns verlassen kann. Wir sind unkompliziert, professionell und nahbar.

Unsere Vision ist ebenso einfach wie groß: Jeder Mensch soll mindestens einmal im Leben mit Besteck von solex GERMANY gegessen haben – ob im Sterne-Restaurant, auf einer Kreuzfahrt, im Flugzeug, in einer Kita, Klinik oder Betriebsgastronomie.

**solex GERMANY –
crafted to shine**

Wir lassen nicht nur unser Besteck strahlen, sondern auch die, die täglich mit Leidenschaft Gastgeber sind.

As a family business, we have been dedicated to the art of creating cutlery that not only functions reliably but also shines since 1980. In design, in feel, in everyday use.

“crafted to shine” is our promise to people who are looking for something special. Each piece of cutlery is manufactured with precision, care, and attention to detail to shine at the table — through timeless elegance, thoughtful ergonomics, and lasting value.

In addition to cutlery, we design products for the table and buffet. They impress with their function and form, are robust in everyday use, and stylish in detail.

But it's not just our products that make us shine. Our service is also part of this philosophy. Personal advice, reliable delivery, long-standing partnerships, and a dedicated team are available to our customers worldwide. We want every partner to be able to rely on us at all times. We are straightforward, professional, and approachable.

Our vision is as simple as it is grand: everyone should have eaten with solex GERMANY cutlery at least once in their life — whether in a Michelin-starred restaurant, on a cruise ship, on an airplane, in a day-care center, clinic, or company cafeteria.

**solex GERMANY —
crafted to shine**

We don't just make our cutlery shine, but also those who are passionate hosts every day.

About us
ÜBER UNS

Katja Maag
Geschäftsleitung
Director

Philipp Schwaiger
Vertriebsleitung
Sales Director



MEILENSTEINE

Milestones

Gemeinsam erfolgreich seit 1980

Successful together since 1980



1980

Gründung von solex

Founding of solex

1983

Erste Messeausstellung: Internorga in Hamburg

First trade fair exhibition: Internorga in Hamburg

1984

Start des Exportvertriebs: Niederlande als erstes Exportland, gefolgt von der Schweiz und Schweden

Start of export sales: the Netherlands as the first export country, followed by Switzerland and Sweden

1985

Etablierung des Vertriebswegs über den Gastronomiefachhandel

Establishment of the distribution channel via hospitality distributors

1986

Erste internationale Messeausstellung: Horecava in Amsterdam

First international trade fair exhibition: Horecava in Amsterdam

1987

Entwicklung des Erfolgsmodells KARINA in Zusammenarbeit mit einer internationalen Hotelkette

Development of the KARINA success model in collaboration with an international hotel chain

1991

Erster Messeauftritt außerhalb Europas: NRA in Chicago

First trade fair appearance outside Europe: NRA in Chicago

1999



Neubau von Bürogebäude und Lager

Construction of new office building and warehouse

2000

20 Jahre solex-Jubiläum

20th anniversary of Solex

2005

300+ Deutsche Gastronomiefachhändler als Partner

300+ German hospitality distributors as partners

2010

Fortführung des Unternehmens durch die zweite Generation

Continuation of the company by the second generation

2012



Errichtung des Hochregallagers

Construction of the high-bay warehouse

Erste Fachverbandsauszeichnung, verliehen von der GGKA

First trade association award, presented by the GGKA

2014

Export in über 45 Länder weltweit

Exports to over 45 countries worldwide

2015

Verdoppelung der Lagerfläche und Kauf des Nachbargebäudes

Doubling of storage space and purchase of the neighboring building

Einführung der lösungsorientierten Sortimentsstruktur: FIRST, BUSINESS und ECONOMY

Introduction of a solution-oriented product range structure: FIRST, BUSINESS and ECONOMY

2017

German Design Award für LAURA

German Design Award for LAURA

2018

20 Millionen verkaufte KARINA Besteckteile

20 million KARINA cutlery items sold

Markteinführung solex Hohlware

Market launch of solex hollowware

2019

German Design Award für INKA BLACK

German Design Award for INKA BLACK

2020

40 Jahre solex-Jubiläum

40th anniversary of Solex



Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2015

Certification according to DIN EN ISO 9001:2015

2021

GoGreen – erste Modelle ohne Plastikbeutel

GoGreen – first models without plastic bags

Auszeichnung mit dem German Brand Award

Winner of the German Brand Award

2022

Erweiterung des Lagers durch Bau eines dritten Gebäudeteils mit zusätzlicher Ladezone

Expansion of the warehouse through the construction of a third building section with an additional loading zone

2023

German Design Award für NALA

German Design Award for NALA

2024

Export in über 80 Länder weltweit

Export to over 80 countries worldwide

2025

35 Millionen verkaufte KARINA Besteckteile

35 million KARINA cutlery items sold

Strategischer Ausbau des Vertriebsteams zur Verstärkung des Exports

Strategic expansion of the sales team to strengthen exports

2026

Marken Refresh: solex im neuen Look

Brand refresh: solex with a new look

German Design Award für AVA

German Design Award for AVA

UNSERE STÄRKEN

Our strengths

Verlässlichkeit für unsere Kunden.
Reliability for our customers.

Sortimentsvielfalt &
Verfügbarkeit
Product range & availability



Breite Produktlinien und vielfältige Designs:

First, Business und Economy – für jeden Einsatzbereich, Designanspruch und jedes Budget die passende Lösung.

Extensive product lines:

First, Business, and Economy – the right solution for every application and every budget.



Langjähriger Nachkauf:

Unsere Serien bleiben über Jahre hinweg erhältlich – ideal für eine verlässliche und kontinuierliche Ausstattung.

Long-term reordering:

Our product lines remain available for years – ideal for continuous outfitting without design inconsistencies.



Qualität &
Nachhaltigkeit
Quality & sustainability

Zertifizierte Qualität:

Alle Unternehmensbereiche unterliegen geprüften Standards nach ISO 9001 – für gleichbleibend hohe Qualität.

Certified quality:

All business areas comply with audited standards according to ISO 9001 – ensuring consistently high quality.



Hohe Lagerhaltung:

99% unserer Artikel sind sofort ab Lager lieferbar – für maximale Planungssicherheit.

High inventory levels:

99% of our items are available directly from stock – for maximum planning reliability.



Weltweite Verfügbarkeit:

Unsere Produkte sind rund um den Globus im Einsatz – zuverlässig und schnell lieferbar.

Worldwide availability:

Our products are in use around the globe – reliably and quickly delivered.



Nachhaltige Produkte & Prozesse:

Umweltbewusste Produktion und ressourcenschonende Prozesse – mit hochwertigen, recycelbaren Materialien.

Sustainable products & processes:

Environmentally conscious production and resource-saving processes – with high-quality, recyclable materials.

Individuelle Lösungen
Customized solutions



Vielfältige Veredelungsmöglichkeiten:

Versilberung, Vergoldung, Retro- oder Vintage-Finish, farbige PVD-Beschichtung oder eine Kombination – für stilvolle Akzente.

A wide range of finishing options:

Silver plating, gold plating, Retro or Vintage finish, colored PVD coating, or a combination – for stylish accents.



Individuelle Personalisierung:

Besteck mit Logo, Schriftzug oder individueller Gravur – für die Betonung Ihres Marken- oder Gastrokonzpts.

Individual personalization:

Cutlery with logo, lettering, or individual engraving – to emphasize your brand or restaurant concept.



In-house Designkompetenz:

Ausgezeichnete Designs entstehen bei uns im Haus – auf Wunsch auch maßgeschneidert für Ihr Konzept.

In-house design expertise:

Award-winning designs are created in-house – also tailor-made for your concept on request.



Lösungsorientiertes Miteinander:

Wir finden gemeinsam Lösungen – für fast alle Wünsche.

Solution-oriented cooperation:

We work together to find solutions – for almost any request.



Partnerschaft &
Service
Partnership & service

Persönliche Beratung:

Betreuung durch erfahrene Ansprechpartner im Innen- und Außendienst – von der Projektphase bis zum Nachkauf.

Expert consultation:

Personalized support by experienced contacts in both internal and field sales – from project planning to follow-up purchases.



Starke Partnernetzwerke:

Lokale Vertriebspartner garantieren Service und Betreuung – in Deutschland und international.

Strong partner networks:

Local distribution partners ensure service and availability in numerous countries.

Für Gastgeber, die Atmosphäre nicht dem Zufall überlassen.

For hosts who don't leave atmosphere to chance.

Retro

Sanft schimmernd, stilvoll zurückhaltend:

Die Besteckteile oder Hohlwaren werden durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen veredelt. Dabei wird eine gleichmäßige Oberfläche erzeugt, die den Produkten den seidenmatten Retro-Effekt verleiht.

Gently shimmering, stylishly understated:

The cutlery and hollowware are refined with fine glass beads using a special high-pressure process. This creates a uniform surface that gives the products a silky matt retro effect.



Vintage

Jedes Besteckteil erzählt seine eigene Geschichte:

Die Besteckteile werden maschinell in einem „Stone-Wash“-Verfahren behandelt. Dadurch wirkt die Oberfläche als hätte sie schon viele einzigartige Momente erlebt. Die Unikate gewinnen mit jeder Nutzung an Charakter und bleiben dabei robust, zuverlässig und pflegeleicht.

Each piece of cutlery tells its own story:

The cutlery is machine-treated using a “stone wash” process. This gives the surface the appearance of having already experienced many unique moments. These unique pieces gain character with every use while remaining robust, reliable, and easy to care for.



Wenn Gastlichkeit schon beim Platznehmen zum Erlebnis wird.

When hospitality becomes an experience the moment guests are seated.

Ein gedeckter Tisch ist der erste Eindruck, ein veredeltes Besteck die kleine Überraschung, die bleibt. Ihre Gäste sehen mehr als nur gutes Essen – sie erleben Ihre Handschrift in jedem Detail. Besteck mit exklusiver Veredelung setzt gezielte Akzente und lässt jeden Tisch in besonderem Glanz erstrahlen.

Your guests see more than just good food – they experience your signature in every detail. Cutlery with exclusive finishes adds distinctive accents and makes every table shine with a special brilliance.

Surface Finishing
VEREDELUNG



Versilbern *Silver plating*

Tradition trifft Qualität – mit echtem Silber veredelt:

Versilberte Bestecke stehen für zeitlose Eleganz und handwerkliche Qualität. In einem aufwendigen galvanischen Prozess wird echtes Feinsilber in mehreren Schichten auf hochwertigen 18/10 Edelstahl aufgetragen – in wählbaren Stärken von 30, 60 oder 90 Gramm. Das Ergebnis ist ein Besteck mit dem typischen, warmen Silberglanz.*

Vergolden *Gold plating*

Luxus pur – vergoldete Akzente für besondere Momente:

Die Vergoldung der Besteckteile erfolgt in einem Goldbad. Durch ein galvanisches Verfahren erhalten die Bestecke eine feine Goldauflage. Dieser Prozess wird auch Hartvergoldung genannt. Je nach späterem Einsatz der Bestecke wird dabei eine unterschiedlich dicke Goldschicht aufgebracht. Die Messerklinge wird hierbei nicht mitvergoldet.*

Tradition meets quality – refined with genuine silver:

*Silver-plated cutlery stands for timeless elegance and artisanal quality. In a sophisticated electroplating process, genuine fine silver is applied in multiple layers to high-quality 18/10 stainless steel – available in thicknesses of 30, 60, or 90 grams. The result is cutlery with a typical warm silver sheen.**

Pure luxury – gilded accents for special moments:

*The gilding of the cutlery pieces is carried out in a gold bath. Through an electroplating process, the cutlery receives a fine layer of gold. This process is also known as hard gold plating. Depending on the intended use of the cutlery, layers of varying thickness are applied. The knife blade is not gilded.**

PVD Vintage

Used-Look mit edlem Farbakzent:

In einem zweistufigen Verfahren entsteht der unverwechselbare Look. Zuerst wird die Oberfläche im „Stone-Wash“-Verfahren bearbeitet, anschließend erfolgt die farbige PVD-Beschichtung im Vakuum. Das Ergebnis ist ein stilvoll gealterter Look mit luxuriösem Unterton.*

Used look with elegant color accents:

*The distinctive look is created in a two-step process. First, the surface is treated using a stone wash process, followed by colored PVD coating in a vacuum. The result is a stylishly aged look with luxurious undertones.**



Farbvielfalt *Color variety*

PVD-Bestecke, egal ob im Glanz-, Retro- oder Vintage-Look, sind in den Farben Gold, Champagner, Kupfer, Anthrazit oder Tiefschwarz erhältlich.

PVD cutlery, whether in a shiny, retro, or vintage look, is available in gold, champagne, copper, anthracite or deep black colors.



PVD

Strahlende Eleganz mit großer Farbvielfalt:

Beim hochmodernen PVD-Verfahren (Physical Vapour Deposition) wird eine ultradünne, harte Metallschicht im Vakuum auf unsere Edelstahlbestecke aufgebracht. Sobald Licht auf die Oberfläche trifft, entfalten sich brillante Reflexe, die jedes Stück zu einem echten Hingucker machen.*

Shining elegance with a wide range of colors:

*Using the state-of-the-art PVD (Physical Vapor Deposition) process, an ultra-thin, hard metal coating is applied to our stainless steel cutlery in a vacuum. As soon as light hits the surface, brilliant reflections unfold, making each piece a real eye-catcher.**

PVD Retro

Farbige Raffinesse mit samtigem Finish:

Die matte PVD-Veredelung entsteht in einem mehrstufigen Prozess. Zunächst wird das Besteck durch ein Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen gleichmäßig mattiert. Anschließend erfolgt die farbige Beschichtung im Vakuum. Das Ergebnis ist ein edler, seidenmatter Look mit besonderer Farbtiefe.*

Colored sophistication with a velvety finish:

*The matte PVD finish is created in a multi-stage process. First, the cutlery is evenly matted using a high-pressure process with fine glass beads. Then the colored coating is applied in a vacuum. The result is an elegant, silky matte look with exceptional color depth.**



Lasergravur *Laser engraving*

Filigrane Eleganz, gestochen scharf umgesetzt:

Die Lasergravur ist die erste Wahl, wenn feinste Schriftzüge, detailreiche Logos oder filigrane Muster gefragt sind. Sie überzeugt durch höchste Präzision und eine moderne, elegante Anmutung – flach, kaum fühlbar und dennoch dauerhaft sichtbar.

Ein hochpräziser Infrarot-Laser trägt das Metall punktgenau ab – ganz ohne mechanischen Kontakt. Jedes Detail wird exakt nach digitaler Vorlage umgesetzt, wodurch auch kleine Serien oder Einzelstücke wirtschaftlich und jederzeit reproduzierbar sind.

Delicate elegance, executed with razor-sharp precision:

Laser engraving is the go-to method when it comes to fine lettering, detailed logos or intricate patterns. It stands out for its exceptional precision and modern, elegant appearance – flat, barely perceptible to the touch, yet permanently visible.

A high-precision infrared laser removes the metal with pinpoint accuracy – without any mechanical contact. Every detail is executed exactly according to a digital template, making even small runs or individual pieces economical and repeatable at any time.

Gravur *Engraving*

Spürbare Tiefe für zeitlose Wertigkeit:

Die mechanische Gravur verleiht Besteckstücken einen klassischen, handwerklichen und edlen Charakter. Namen, Monogramme oder Logos werden nicht nur sichtbar, sondern auch fühlbar – ein haptisches Erlebnis, das Beständigkeit ausstrahlt.

Mit einem speziellen Schneidwerkzeug wird das Motiv direkt ins Metall gefräst. So entsteht eine spürbare Tiefe, die das Design plastisch hervorhebt. Die Gravur folgt einer digitalen Vorlage, sodass spätere Nachbestellungen in identischer Qualität möglich sind.

Tangible depth for timeless character:

Mechanical engraving gives cutlery a classic, handcrafted, and elegant character. Names, monograms, or logos are not only visible but also tactile – a haptic experience that radiates durability.

Using a specialized cutting tool, the design is carved directly into the metal. This creates a noticeable depth that makes the design stand out in relief. The engraving is based on a digital template, allowing for precise reorders at any time.

Stempelung *Stamping*

Markante Prägung für große Stückzahlen:

Die Stempelung ist ideal für klare Logos und Serienfertigung. Ihr Vorteil liegt in der Haltbarkeit und dem markanten Erscheinungsbild – dank der Vertiefung hält das Motiv jahrzehntelangem Gebrauch stand.

Ein maßgefertigter Stempel wird unter hohem Druck ins Metall gepresst. Das Werkzeug wird für Nachproduktionen archiviert.

Striking impressions for large-scale production:

Stamping is ideal for clear logos and series production. Its advantages are durability and a distinctive appearance — thanks to the indentation, the motif can withstand decades of use.

A custom-made stamp is pressed into the metal under high pressure. The tool is archived for future production runs.



Für Gastgeber, die mehr als nur gutes Essen bieten wollen.

For everyone who wants to offer more than just good food.

Ob feiner Schriftzug, klassisches Monogramm oder markantes Logo – wir bringen Ihre Marke stilvoll auf's Besteck. Langlebig, spülmaschinenfest und professionell umgesetzt wird jedes Besteckstück Teil eines unverwechselbaren Markenauftritts.

Whether it's a fine logo, a classic monogram, or a bold impression – we bring your brand to the table with style. Durable, dishwasher-safe, and professionally executed, each piece of cutlery becomes part of a distinctive brand experience.

Individualisation
INDIVIDUALISIERUNG

Hochwertigkeit beginnt für uns dort, wo das Alltägliche mit besonderer Sorgfalt behandelt wird. Besteck ist für uns nicht nur Handwerk, sondern gelebte Qualität, die man spürt. Diese zeigt sich in klaren Formen, ausgewogenen Proportionen und präziser Fertigung.

Unsere Besteckserien vereinen Ergonomie, Eleganz und Langlebigkeit. Sie sind gemacht für Gastgeber, die bewusst gestalten – den Tisch, den Moment und den feinen Unterschied.

For us, quality begins where the everyday is treated with special care. Cutlery is not just craftsmanship — it is lived quality that can be felt. This becomes evident in clean lines, balanced proportions, and precise manufacturing.

Our collections combine ergonomics, elegance, and durability. They are made for hosts who design with intention — the table, the moment, and that subtle yet defining difference.

Hochwertigkeit, die man fühlt –
Qualität, die bleibt.

*High quality you can feel –
Quality that lasts.*

Cutlery
BESTECK





FIRST

FIRST steht für kompromisslose Hochwertigkeit – für ein Besteck, das Maßstäbe setzt. Exzellente Verarbeitung, spürbare Balance und eine klar gestaltete Ästhetik machen die FIRST-Modelle zur stillen Stärke auf jedem gedeckten Tisch.

FIRST stands for uncompromising quality – cutlery that sets new standards. Excellent craftsmanship, a tangible sense of balance, and a clean, well-defined aesthetic make the FIRST models a quiet strength on any set table.

FIRST



ALEXA

24



ANNA

28



BAGUETTE

30



HANNAH

32



IDA

34

FIRST

Geschaffen für Gastgeber, die nicht nur Qualität erwarten, sondern sie sichtbar und fühlbar machen wollen.

Created for hosts who not only expect quality but seek to make it both visible and tangible.



INKA

36



INKA BLACK

38



LAURA

42



LEA BLACK DESIGN

44



SOPHIA

54



NALA

46



PERLE

50



TERRA

56



TERRA RETRO

58

Die ausgewogene Haptik schafft Vertrauen beim Gast und gibt dem Service Sicherheit bei jedem Handgriff.

Its well-balanced feel inspires confidence in guests and gives the service staff assurance with every movement.



Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menüöffel <i>Dinner Spoon</i>	123501	210 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	123502	210 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	123584	235 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	123505	195 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	123506	195 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	123586	213 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	123510	145 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	123511	110 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	123513	155 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	123514	208 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	123515	190 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	123521	215 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	123531	178 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Spreader solid handle*</i>	123588	170 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123589	236 mm

* Mit Wellenschliff with serration

 Veredelungen & Individualisierungen auf Anfrage
Surface finishings & individualisations on request



Artikelnr. itemcode 123502, 123584, 123501, 123510

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122401	195 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122402	195 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122484	225 mm
	Menü-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	122408	223 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122405	182 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122406	180 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122486	190 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122410	140 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122411	110 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122413	137 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122414	205 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122415	184 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122421	185 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122431	172 mm
	Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	122458	180 mm
	Kuchengabel groß <i>Cake Fork large</i>	122477	145 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122488	175 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122489	216 mm
	Menülöffel groß <i>Dinner Spoon large</i>	122490	210 mm
	Menügabel groß <i>Dinner Fork large</i>	122493	215 mm
	Menümesser Hohlheft groß <i>Dinner Knife hollow handle large</i>	122404	238 mm

* Ohne Wellenschliff without serration

Artikelnr. itemcode 122493, 122404, 122490, 122410

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

BAGUETTE

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer Vollheft in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives solid handle in chrome steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	110101	218 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	110102	218 mm
 Menümesser Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	110104	247 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	110184	248 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	110105	183 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	110106	183 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dessert Knife hollow handle</i>	110108	215 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	110186	220 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	110110	135 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	110111	113 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	110112	158 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	110113	145 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	110114	208 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	110115	180 mm
 Limonadenlöffel <i>Ice Tea Spoon</i>	110121	200 mm
 Austerngabel <i>Oyster Fork</i>	110122	122 mm
 Schneckengabel <i>Snail Fork</i>	110126	140 mm
 Butterstreicher <i>Butter spreader</i>	110129	169 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	110131	175 mm
 Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	110158	183 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	110188	175 mm
 Steakmesser Hohlheft <i>Steak Knife hollow handle</i>	110160	235 mm

BAGUETTE NEO

 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	110161	201 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	110162	203 mm
 Menümesser Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	110164	247 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dessert Knife hollow handle</i>	110166	216 mm

* Ohne Wellenschliff *without serration*

 Veredelungen & Individualisierungen auf Anfrage
Surface finishings & individualisations on request

FIRST

BAGUETTE



BAGUETTE
Servierteile
Seite 134
BAGUETTE
serving items
page 134

Artikelnr. *itemcode* 110102, 110104, 110101, 110110

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.



Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	123001	213 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	123002	209 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122284	230 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	123005	186 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	123006	186 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122286	200 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	123010	142 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122211	116 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	123013	160 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122214	214 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122215	181 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122221	201 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122231	181 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	122276	153 mm
 Kuchengabel groß <i>Cake Fork large</i>	122277	162 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122288	175 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122289	233 mm

* Ohne Wellenschliff without serration



Artikelnr. itemcode 123002, 122284, 123001, 123010

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	125401	213 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	125402	211 mm
 Menümesser Slim Line Vollheft <i>Dinner Knife Slim Line solid handle</i>	125483	236 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125484	236 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	125405	195 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	125406	194 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Slim Line Vollheft <i>Dessert Knife Slim Line solid handle</i>	125485	216 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	125486	216 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	125410	134 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	125411	110 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	125413	157 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	125414	214 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	125415	190 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	125421	220 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	125431	189 mm
 Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	125458	198 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	125488	171 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	125489	236 mm

* Mit Wellenschliff *with serration*



Artikelnr. itemcode 125402, 125483, 125401, 125410

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	123690	213 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	123691	213 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	123694	238 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	123601	195 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	123602	195 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	123684	213 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	123610	140 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	123611	108 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	123613	157 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	123614	205 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	123615	198 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	123621	215 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	123631	185 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	123688	170 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123689	242 mm

* Mit Wellenschliff with serration



Artikelnr. itemcode 123691, 123694, 123690, 123610

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.



INKA BLACK

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer Vollheft in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives solid handle in chrome steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	124090	213 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	124091	213 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124094	238 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	124001	195 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	124002	195 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	124084	213 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124010	140 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124013	157 mm



Artikelnr. itemcode 124091, 124094, 124090, 124010

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

FIRST

INKA BLACK



	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	121901	197 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	121902	195 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	121984	221 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	121905	186 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	121906	179 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	121986	199 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	121910	139 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	121911	100 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	121913	147 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	121914	211 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	121915	181 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	121921	220 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	121931	182 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	121988	174 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121989	244 mm
	Menülöffel groß <i>Dinner Spoon large</i>	121990	213 mm
	Menügabel groß <i>Dinner Fork large</i>	121991	215 mm
	Menümesser Vollheft groß <i>Dinner Knife solid handle large</i>	121994	238 mm

* Mit Wellenschliff *with serration*



Artikelnr. itemcode 121991, 121994, 121990, 121910

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

LEA BLACK DESIGN

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer Vollheft in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives solid handle in chrome steel

Artikel
item

Artikelnr.
itemcode

Länge
length



Menülöffel *Dinner Spoon*

125201

217 mm



Menügabel *Dinner Fork*

125202

217 mm



Menümesser Vollheft *Dinner Knife solid handle*

125284

235 mm



Kaffeelöffel *Coffee Spoon*

125210

142 mm



Kuchengabel *Cake Fork*

125213

160 mm



FIRST

LEA BLACK DESIGN

Artikelnr. itemcode 125202, 125284, 125201, 125210

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.





	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	125390	213 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	125391	213 mm
	Menümesser Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	125392	238 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125394	238 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	125301	195 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	125302	195 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dessert Knife hollow handle</i>	125304	213 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	125384	213 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	125310	140 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	125311	108 mm
	Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	125312	160 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	125313	157 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	125314	222 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	125315	195 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	125321	215 mm
	Butterstreicher <i>Butter Spreader</i>	125329	172 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	125331	185 mm
	Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	125358	195 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	125389	242 mm



Artikelnr. itemcode 125391, 125392, 125390, 125310

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.





Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	110201	207 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	110202	210 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	110284	226 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	110205	185 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	110206	184 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	110286	205 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	110210	135 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	110211	115 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	110213	142 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	110214	208 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	110215	185 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	110221	204 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	110231	183 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	110276	155 mm
 Kuchengabel groß <i>Cake Fork large</i>	110277	166 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	110288	174 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	110289	224 mm

* Ohne Wellenschliff without serration



Artikelnr. itemcode 110202, 110284, 110201, 110210

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122501 205 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122502 205 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122584 225 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122505 190 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122506 190 mm
	Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122586 210 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122510 137 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122511 115 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122513 150 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122514 207 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122515 192 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced tea Spoon</i>	122521 220 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122531 185 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122588 170 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122589 238 mm

* Mit Wellenschliff with serration



Artikelnr. itemcode 122502, 122584, 122501, 122510

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	123301 214 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	123302 214 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	123384 240 mm
	Menümesser stehend Vollheft <i>Dinner Knife self-standing solid handle</i>	123380 239 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	123305 195 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	123306 193 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	123386 216 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser stehend Vollheft <i>Dessert Knife self-standing solid handle</i>	123382 216 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	123310 143 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	123311 110 mm
	Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	123312 160 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	123313 155 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	123314 210 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	123315 193 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	123321 211 mm
	Butterstreicher <i>Butter Spreader</i>	123329 170 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	123331 185 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123389 239 mm





TERRA RETRO

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer Vollheft in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives solid handle in chrome steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	123401 214 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	123402 214 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	123484 240 mm
	Menümesser stehend Vollheft <i>Dinner Knife self-standing solid handle</i>	123480 239 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	123405 195 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	123406 193 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	123486 216 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser stehend Vollheft <i>Dessert Knife self-standing solid handle</i>	123482 216 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	123410 143 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	123411 110 mm
	Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	123412 160 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	123413 155 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	123414 210 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	123415 193 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	123421 211 mm
	Butterstreicher <i>Butter Spreader</i>	123429 170 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	123431 185 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123489 239 mm



FIRST

TERRA RETRO

Artikelnr. itemcode 123402, 123484, 123401, 123410

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.





BUSINESS

BUSINESS verkörpert zuverlässige Qualität im Alltag – verbunden mit einer Formsprache, die Stil und Beständigkeit vereint.

BUSINESS embodies reliable everyday quality – combined with a design language that unites style and durability.



AVA

68



HANNAH 18/0

70



JULIA

76



JULIA VINTAGE

78



HELENA

72



KARINA 18/10

80



KARINA NEW STYLE

82

BUSINESS

Je nach Modell modern oder klassisch interpretiert, bewahren die Bestecke stets eine elegante, zeitlose Ausstrahlung.

Depending on the model, the cutlery is interpreted in a modern or classic way, yet always retains an elegant, timeless appearance.



KATJA

84



LAILA

86

Für Gastgeber,
die Außergewöhnliches
schaffen.

*For hosts who create the
extraordinary.*



LEA

88



LEA VINTAGE

90



LENA

92



MAYA

96



SELINA

100

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	125690	210 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	125691	212 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125694	235 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dinner Spoon</i>	125601	192 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dinner Fork</i>	125602	194 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125684	221 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	125610	145 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	125611	115 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	125613	152 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	125614	212 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	125615	194 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	125621	214 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	125631	179 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	125688	175 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	125689	236 mm

* Mit Wellenschliff with serration



Artikelnr. itemcode 125691, 125694, 125690, 125610

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

HANNAH 18/0

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel

BUSINESS

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	105701	213 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	105702	209 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122284	230 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	105710	142 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	105711	116 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	105713	160 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	105721	201 mm



HANNAH 18/0



Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122201	212 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122202	205 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122284	230 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122205	181 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122206	180 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122286	200 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122210	140 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122211	116 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122213	159 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122214	214 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122215	181 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122221	201 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122231	181 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	122276	153 mm
 Kuchengabel groß <i>Cake Fork large</i>	122277	162 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122288	175 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122289	233 mm

* Ohne Wellenschliff without serration



Artikelnr. itemcode 122202, 122284, 122201, 122210

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122301 200 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122302 202 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122384 225 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122305 186 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122306 188 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122386 211 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122310 141 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122311 109 mm
	Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	122312 160 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122313 150 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122314 200 mm
	Fischgabel <i>Fish fork</i>	122315 179 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122321 210 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122331 178 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122388 170 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122389 222 mm
	Steakhouse Gabel <i>Steakhouse Fork</i>	122396 210 mm
	Steakhouse Messer Vollheft <i>Steakhouse Knife solid handle</i>	122399 240 mm

* Mit Wellenschliff with serration

Artikelnr. itemcode 122302, 122384, 122301, 122310

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel
item

Artikelnr.
itemcode

Länge
length

	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	125801	200 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	125802	202 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125884	225 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	125805	186 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	125806	188 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	125886	211 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	125810	141 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	125811	109 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	125813	150 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	125821	210 mm



KARINA 18/10

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer Vollheft in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives solid handle in chrome steel

BUSINESS

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	121101	195 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	121102	194 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	121184	208 mm
 Menümesser Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	121104	209 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	121105	178 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	121106	180 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	121186	195 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	121110	139 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	121111	108 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	121113	150 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	121114	213 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	121115	190 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	121121	220 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	121131	177 mm
 Eislöffel <i>Ice Cream Spoon</i>	121132	138 mm
 Eislöffel lang <i>Ice Cream Spoon long</i>	121133	195 mm
 Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	121158	183 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	121174	155 mm
 Kuchengabel groß <i>Cake Fork large</i>	121175	155 mm
 Tapasmesser Vollheft <i>Tapas Knife solid handle</i>	121182	234 mm
 Pizzamesser Vollheft <i>Pizza Knife solid handle</i>	121183	234 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	121188	171 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121189	218 mm
 Steakmesser mit Piranha Schliff Vollheft <i>Steak Knife with Piranha Serration solid handle</i>	121196	218 mm

* Ohne Wellenschliff *without serration*



Artikelnr. itemcode
121103, 121187,
121190, 121110

Artikelnr. itemcode 121102, 121184, 121101, 121110

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel
item

Artikelnr.
itemcode

Länge
length

KARINA NEW STYLE



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	121190	207 mm
Menü ­ gabel <i>Dinner Fork</i>	121103	207 mm
Menü ­ messer Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	121187	224 mm

PVD CHAMPAGNER RETRO *CHAMPAGNE RETRO*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	125001	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	125003	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125087	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	125010	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	125013	150 mm

PVD CHAMPAGNER *CHAMPAGNE*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124601	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124603	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124687	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124610	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124613	150 mm

PVD GOLD RETRO *GOLD RETRO*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124701	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124703	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124787	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124710	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124713	150 mm

PVD GOLD *GOLD*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124301	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124303	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124387	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124310	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124313	150 mm

PVD TIEFSCHWARZ RETRO *DEEP BLACK RETRO*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124901	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124903	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124987	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124910	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124913	150 mm

PVD TIEFSCHWARZ *DEEP BLACK*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124401	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124403	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124487	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124410	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124413	150 mm

PVD KUPFER RETRO *COPPER RETRO*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124801	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124803	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124887	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124810	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124813	150 mm

PVD KUPFER *COPPER*



Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	124501	195 mm
Menü ­ gabel New Style <i>Dinner Fork New Style</i>	124503	207 mm
Menü ­ messer New Style Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124587	224 mm
Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124510	139 mm
Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	124513	150 mm

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	121501	196 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	121502	196 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	121584	210 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	121505	182 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	121506	180 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	121586	195 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	121510	139 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	121511	111 mm
 Kuchengabel <i>Cake fork</i>	121513	150 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	121514	195 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	121515	181 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	121521	221 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	121531	180 mm
 Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	121558	185 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121589	220 mm



	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menü ­ löffel <i>Dinner Spoon</i>	122101	200 mm
	Menü ­ gabel <i>Dinner Fork</i>	122102	201 mm
	Menü ­ messer Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	122104	213 mm
	Menü ­ messer Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122184	224 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122105	185 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122106	186 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122186	211 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122110	141 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122111	109 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122113	148 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122114	200 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122115	176 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122121	196 mm
	Schneckengabel <i>Snail Fork</i>	122126	141 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122131	178 mm
	Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	122158	181 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122188	170 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122189	218 mm
	Menü ­ löffel groß <i>Dinner Spoon large</i>	122190	208 mm
	Menü ­ gabel groß <i>Dinner Fork large</i>	122191	208 mm
	Menü ­ messer Hohlheft groß <i>Dinner Knife hollow handle large</i>	122192	240 mm

* Mit Wellenschliff with serration



LAILA
Servierteile
Seite 135
LAILA
serving items
page 135

Artikelnr. itemcode 122102, 122184, 122101, 122110

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	124201	217 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	124202	217 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	124284	235 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	124205	198 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	124206	197 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	124286	220 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	124210	142 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	124211	110 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	124212	160 mm
 Kuchengabel <i>Cake fork</i>	124213	160 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	124214	212 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	124215	195 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	124221	220 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	124231	178 mm
 Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	124258	198 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	124288	178 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	124289	238 mm

* Mit Wellenschliff with serration

Artikelnr. itemcode 124202, 124284, 124201, 124210

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	125101	217 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	125102	217 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	125184	235 mm
	Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	125105	198 mm
	Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	125106	197 mm
	Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	125186	220 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	125110	142 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	125111	110 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	125113	160 mm





Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122801	206 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122802	208 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122884	225 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122805	188 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122806	190 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122886	211 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122810	143 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122811	110 mm
 Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	122812	160 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122813	150 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122814	205 mm
 Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122815	182 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122821	210 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122831	178 mm
 Gourmetlöffel <i>Gourmet Spoon</i>	122858	198 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122888	170 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122889	235 mm
 Menülöffel groß <i>Dinner Spoon large</i>	122890	214 mm
 Menügabel groß <i>Dinner Fork large</i>	122891	214 mm
 Menümesser Vollheft groß <i>Dinner Knife solid handle large</i>	122894	238 mm

BESTECKSTÄNDER

 Besteckständer für 30 Besteckteile *Cutlery holder* 370024
30 pcs.
Edelstahl 18/10, ohne Bestückung, für Salz-/Pfeffer-
streuer mit max. Durchmesser von 5,5 cm
*Stainless steel 18/10, without equipment, for salt /
pepper shaker with a max. diameter of 5,5 cm*

L in mm	B in mm	H in mm
240	160	320
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122861	206 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122862	208 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122864	225 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122865	143 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122866	150 mm

* Mit Wellenschliff *with serration*

 Veredelungen & Individualisierungen auf Anfrage
Surface finishings & individualisations on request



LENA
Servierteile
Seite 135
LENA
serving items
page 135

LENA



	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122690	213 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122691	213 mm
	Menümesser Hohlheft <i>Dinner Knife hollow handle</i>	122692	238 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122694	238 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122601	195 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122602	195 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft <i>Dessert Knife hollow handle</i>	122604	213 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife long solid handle</i>	122684	213 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122610	140 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122611	108 mm
	Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122614	205 mm
	Fischgabel <i>Fish Fork</i>	122615	198 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122621	215 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122631	190 mm
	Kaffee-/Teelöffel groß <i>Coffee/Tea Spoon large</i>	122674	157 mm
	Kuchengabel groß <i>Cake Fork large</i>	122675	157 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122688	170 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122689	242 mm

* Mit Wellenschliff *with serration*



Artikelnr. itemcode 122691, 122692, 122690, 122610

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.



Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122001	200 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122002	202 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122084	225 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122005	186 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122006	188 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122086	211 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122010	141 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122011	109 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	122013	150 mm
 Fischmesser <i>Fish Knife</i>	122014	200 mm
 Fischgabel <i>Fish fork</i>	122015	179 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122021	210 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122031	177 mm
 Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	122088	170 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122089	222 mm

* Mit Wellenschliff with serration

 Veredelungen & Individualisierungen auf Anfrage
Surface finishings & individualisations on request

 12 Stück pro Verpackungseinheit
12 pieces per package

 Immer verfügbar
Never out of stock

SELINA
Servierteile
Seite 137
SELINA
serving items
page 137

SELINA



Artikelnr. itemcode 122002, 122084, 122001, 122010

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.

ECONOMY

Unsere ECONOMY-Modelle sind gemacht für Orte, an denen hohe Ansprüche an Besteck mit dem intensiven Rhythmus des professionellen Alltags zusammenkommen.

Our *ECONOMY* models are designed for places where high demands on cutlery meet the fast-paced rhythm of professional daily use.



ECONOMY





CARA

108



EASY TO GO

110

Bestecke, die eine verlässliche Alltagstauglichkeit mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bieten.

Cutlery that offers reliable everyday usability with versatile applications.



ELISABETH

112



KARINA 18/0

114



PRONTO

116



SARAH

118

ECONOMY

Die bewährten Formen dieser Serie sind zeitlos und modern zugleich.

The proven designs of this series are both timeless and modern.



SKAI

122



TM 80

124

	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel gebürstet <i>Dinner Spoon brushed</i>	105901	190 mm
	Menügabel gebürstet <i>Dinner Fork brushed</i>	105902	190 mm
	Menümesser Vollheft gebürstet <i>Dinner Knife solid handle brushed</i>	105984	205 mm
	Kaffee-/Teelöffel gebürstet <i>Coffee/Tea Spoon brushed</i>	105910	135 mm
	Kuchengabel gebürstet <i>Cake Fork brushed</i>	105913	140 mm



CARA

Artikel
item

Artikelnr.
itemcode

Länge
length



Menülöffel 50 Stück *Dinner Spoon 50-pcs*

101201

164 mm



Menügabel 50 Stück *Dinner Fork 50-pcs*

101202

168 mm



Menümesser 50 Stück *Dinner Knife 50-pcs*

101284

167 mm



Kaffee-/Teelöffel 50 Stück *Coffee/Tea Spoon 50-pcs*

101210

135 mm

SETS



Besteckset 3-teilig *Cutlery set 3-pc*

361203

bestehend aus Menügabel, Menümesser und Serviette



Cutlery Set consisting of Dinner Fork, Dinner Knife and napkin



Besteckset 4-teilig *Cutlery set 4-pc*

361204

bestehend aus Menülöffel, Menügabel, Menümesser und Serviette



Cutlery Set consisting of Dinner Spoon, Dinner Fork, Dinner Knife and napkin



EASY TO GO

	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	121801	194 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	121802	194 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	121884	208 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	121805	183 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	121806	181 mm
	Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	121886	195 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	121810	135 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	121813	158 mm
	Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	121831	181 mm



ELISABETH

KARINA 18/0

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel

ECONOMY

	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	101101	195 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	101102	194 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	121184	208 mm
	Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	101105	178 mm
	Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	101106	180 mm
	Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	121186	195 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	101110	139 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	101111	108 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	101113	150 mm
	Gebogener Latte-Macchiato-Löffel <i>Curved Latte Macchiato Spoon</i>	101128	180 mm
	Tapasmesser Vollheft <i>Tapas Knife solid handle</i>	121182	234 mm
	Pizzamesser Vollheft <i>Pizza Knife solid handle</i>	121183	234 mm
	Menümesser Vollheft New Style <i>Dinner Knife solid handle</i>	121187	224 mm
	Buttermesser Vollheft* <i>Butter Knife solid handle*</i>	121188	168 mm
	Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121189	218 mm
	Steakmesser mit Piranhaschliff Vollheft <i>Steak Knife Piranha Serration solid handle</i>	121196	218 mm

* Ohne Wellenschliff *without serration*



KARINA
Servierteile
Seite 136
Kinderbesteck
Seite 140

KARINA
serving items
page 136
children cutlery
page 140

KARINA 18/0

Artikelnr. itemcode 101102, 121184, 101101, 101110

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.



PRONTO

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel

ECONOMY

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	100701	197 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	100702	196 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner knife solid handle</i>	100784	210 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	100710	140 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	100713	149 mm



PRONTO



SARAH

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel

ECONOMY

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	122790	213 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	122791	213 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	122794	237 mm
 Vorspeisen-/Dessertlöffel <i>Dessert Spoon</i>	122701	192 mm
 Vorspeisen-/Dessertgabel <i>Dessert Fork</i>	122702	192 mm
 Vorspeisen-/Dessertmesser Vollheft <i>Dessert Knife solid handle</i>	122784	220 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	122710	145 mm
 Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	122711	115 mm
 Kuchengabel <i>Cake fork</i>	122713	150 mm
 Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	122721	214 mm
 Suppenlöffel <i>Soup Spoon</i>	122731	192 mm
 Steakmesser Vollheft <i>Steak knife solid handle</i>	122789	238 mm



SARAH

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	123101	196 mm
 Menügabel <i>Dinner Fork</i>	123102	199 mm
 Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	123184	211 mm
 Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	123110	141 mm
 Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	123113	147 mm



SKAI



	Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Menülöffel <i>Dinner Spoon</i>	100901	188 mm
	Menügabel <i>Dinner Fork</i>	100902	183 mm
	Menümesser Vollheft <i>Dinner Knife solid handle</i>	100984	203 mm
	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	100910	136 mm
	Espresso-/Mokkalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	100911	117 mm
	Kuchengabel <i>Cake Fork</i>	100913	141 mm
	Limonadenlöffel <i>Iced Tea Spoon</i>	100921	189 mm



Artikelnr. itemcode 100902, 100984, 100901, 100910

Perspektivisch fotografiert: Messer annähernd Originallänge. Andere Teile können abweichen.
Shown in perspective: knife approximately at actual length. Other items may vary.



STEAKBESTECK

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 ALEXA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123589	236 mm
 ANNA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122489	216 mm
 AVA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	125689	236 mm
 BAGUETTE Steakmesser Hohlheft <i>Steak Knife hollow handle</i>	110160	235 mm
 HELENA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122289	233 mm
 INKA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123689	242 mm
 JULIA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122389	222 mm
 KARINA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121189	218 mm
 KARINA Steakmesser mit Piranhaschliff <i>Steak Knife Piranha</i>	121196	218 mm
 KATJA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121589	220 mm
 LAILA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122189	218 mm
 LAURA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	121989	244 mm
 LEA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	124289	238 mm
 LENA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122889	235 mm
 MAYA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122689	242 mm
 NALA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	125389	242 mm
 PERLE Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	110289	224 mm
 SARAH Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122789	238 mm
 SELINA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122089	222 mm
 SOPHIA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	122589	238 mm
 TERRA Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123389	239 mm
 TERRA RETRO Steakmesser Vollheft <i>Steak Knife solid handle</i>	123489	239 mm



Steak cutlery
STEAKBESTECK

STEAKBESTECK
Steak cutlery

Ein perfekt gegartes Steak verdient ein Werkzeug, das diesem Moment gerecht wird. Unsere Steakmesser gleiten mit ihren messerscharfen Klingen sanft durch das Fleisch. So bleibt die Zartheit erhalten, der Saft im Fleisch und der Genuss unverfälscht.

A perfectly cooked steak deserves a tool that does justice to the moment. Our steak knives glide smoothly through the meat with their razor-sharp blades. This preserves the tenderness, the juices in the meat, and the unadulterated enjoyment.



STEAKBESTECK

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel

Artikel
item

Artikelnr.
itemcode

Länge
length

TORRO*



Steakmesser mit hellem Pakka-Holzgriff
Steak Knife with light brown pakka wood handle

210089 224 mm



Steakgabel mit hellem Pakka-Holzgriff
Steak Fork with light brown pakka wood

210093 213 mm

BBQ*



Steakmesser mit dunklem Pakka-Holzgriff
Steak Knife with dark brown pakka wood handle

210091 224 mm



Steakgabel mit dunklem Pakka-Holzgriff
Steak Fork with dark brown pakka wood handle

210092 213 mm

BLACK ANGUS



Steakmesser mit schwarzem POM-Griff
Steak Knife with black POM handle

210094 234 mm



Steakgabel mit schwarzem POM-Griff
Steak Fork with black POM handle

210095 198 mm

STEAKHOUSE



Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle

122399 240 mm



Steakgabel
Steak Fork

122396 210 mm

Set-Verpackungen Set packaging



Steakhouse Box Steakhouse box

Art. 370020*

für 12-tlg. Sets for 12 pieces steak set

L x B x H in mm 255 x 175 x 50



Steakbox Steakbox

Art. 370021*

für TORRO/BBQ/Black Angus
4-tlg. Sets for TORRO/BBQ/Black Angus 4 pieces steak set

Preis auf Anfrage. Flexible Be-
füllung möglich. Price on request.
Flexible filling possible..

BBQ & TORRO Bestecke sind nicht spülmaschinenfest.
BBQ & TORRO cutlery are not dishwasher safe.
* Ohne Wellenschliff without serration



FUNCTION

18/10 Edelstahl rostfrei
18/10 stainless steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Saucenlöffel <i>Gravy Ladle</i>	200137	215 mm
 Suppenschöpfer groß <i>Soup Ladle large</i>	200140	308 mm
 Portionsschöpfer <i>Soup Ladle small</i>	200141	270 mm
 Tortenheber <i>Cake Server</i>	200142	260 mm
 Aufschnittgabel <i>Cold Meat Fork</i>	200145	183 mm
 Portionslöffel <i>Serving Spoon small</i>	200146	255 mm
 Salatgabel klein <i>Salad Fork small</i>	200147	238 mm
 Salatlöffel klein <i>Salad Spoon small</i>	200148	240 mm
 Salatgabel groß <i>Salad Fork large</i>	200150	301 mm
 Salatlöffel groß <i>Salad Spoon large</i>	200151	305 mm
 Chafing-Löffel <i>Serving Spoon</i>	200153	321 mm
 Chafing-Löffel geschlitzt <i>Serving Spoon slotted</i>	200155	321 mm
 Bratengabel <i>Meat Fork large</i>	200156	324 mm
 Spaghettilöffel <i>Spaghetti Spoon</i>	200157	310 mm
 Dressinglöffel <i>Seasoning Ladle</i>	200159	340 mm
 Servierzange <i>Serving Tong</i>	200161	305 mm
 Bratenwender <i>Spatula</i>	200162	320 mm

SERVIERBESTECK
Serving items

Mit unserem Servierbesteck wird schon das Anrichten zum Genussmoment. Präzise geformt und ergonomisch ausbalanciert, unterstützt es Gastgeber dabei, Speisen ansprechend zu präsentieren und Gäste mit jedem Detail zu begeistern.

With our serving cutlery, plating becomes a moment of enjoyment in itself. Precisely shaped and ergonomically balanced, it helps hosts present dishes with style and impress guests with attention to every detail.

Serving items
SERVIERBESTECK



Servierbesteck passend zu unseren Besteckserien:

Serving cutlery matching our cutlery series:

BAGUETTE Besteckteile Seite 30
BAGUETTE cutlery set page 30

BAGUETTE

18/10 Edelstahl rostfrei
18/10 stainless steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Saucenlöffel <i>Gravy Ladle</i>	110137 170 mm
	Suppenschöpfer <i>Soup Ladle</i>	110140 300 mm
	Tortenheber <i>Cake Server</i>	110142 250 mm

BUFFET/BAR

	Zuckerzange <i>Sugar tong</i>	520080 125 mm
	Eiswürfelzange <i>Ice cube tong</i>	520081 185 mm
	Gebäckzange <i>Pastry tong</i>	520085 195 mm
	Servierzange <i>Serving tong</i>	520083 290 mm
	Universalzange <i>Multipurpose tong</i>	520084 235 mm

LAILA Besteckteile Seite 86
LAILA cutlery set page 86

LAILA

18/10 Edelstahl rostfrei
18/10 stainless steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
	Schneckengabel <i>Snail Fork</i>	122126 141 mm
	Saucenlöffel <i>Gravy Ladle</i>	122137 158 mm
	Suppenschöpfer <i>Soup Ladle</i>	122140 300 mm
	Tortenheber <i>Cake Server</i>	122142 235 mm
	Kartoffellöffel <i>Potatoe Spoon</i>	122146 250 mm
	Serviergabel 25 cm <i>Serving Fork 25 cm</i>	122147 250 mm
	Servierlöffel 25 cm <i>Serving Spoon 25 cm</i>	122148 250 mm

LENA Besteckteile Seite 94
LENA cutlery set page 94

LENA

	Tortenheber <i>Cake Server</i>	122842 178 mm
	Serviergabel 28 cm <i>Serving Fork 28 cm</i>	122850 280 mm
	Servierlöffel 28 cm <i>Serving Spoon 28 cm</i>	122851 280 mm

KARINA

18/10 Edelstahl rostfrei
18/10 stainless steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Saucenlöffel <i>Gravy Ladle</i>	121137	175 mm
 Suppenschöpfer <i>Soup Ladle</i>	121140	310 mm
 Tortenheber <i>Cake Server</i>	121142	236 mm
 Fleischgabel <i>Meat Fork</i>	121145	196 mm
 Kartoffellöffel <i>Potato Spoon</i>	121146	206 mm
 Serviergabel 23 cm <i>Serving Fork 23 cm</i>	121147	230 mm
 Servierlöffel 23 cm <i>Serving Spoon 23 cm</i>	121148	230 mm
 Serviergabel 26 cm <i>Serving Fork 26 cm</i>	121150	260 mm
 Servierlöffel 26 cm <i>Serving Spoon 26 cm</i>	121151	260 mm
 Serviergabel 33 cm <i>Serving Fork 33 cm</i>	121152	330 mm
 Servierlöffel 33 cm <i>Serving Spoon 33 cm</i>	121153	330 mm
 Servierlöffel mit Schlitz 26 cm <i>Serving Spoon with slot 26 cm</i>	121154	260 mm
 Servierlöffel mit Schlitz 33 cm <i>Serving Spoon with slot 33 cm</i>	121155	330 mm

SELINA

18/10 Edelstahl rostfrei
18/10 stainless steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Saucenlöffel <i>Gravy Ladle</i>	122037	172 mm
 Suppenschöpfer <i>Soup Ladle</i>	122040	285 mm
 Tortenheber <i>Cake Server</i>	122042	245 mm
 Fleischgabel <i>Meat Fork</i>	122045	225 mm
 Serviergabel <i>Serving Fork</i>	122047	225 mm
 Servier-/Kartoffellöffel <i>Serving/Potato Spoon</i>	122048	221 mm
 Serviergabel 26 cm <i>Serving Fork 26 cm</i>	122050	260 mm
 Servierlöffel 26 cm <i>Serving Spoon 26 cm</i>	122051	260 mm
 Serviergabel 33 cm <i>Serving Fork 33 cm</i>	122052	330 mm
 Servierlöffel 33 cm <i>Serving Spoon 33 cm</i>	122053	330 mm

SPEZIALBESTECK

18/10 Edelstahl rostfrei
18/10 stainless steel

Artikel
item

Artikelnr.
itemcode

Länge
length

	Kaffee-/Teelöffel <i>Coffee/Tea Spoon</i>	210010	135 mm
	Espresso-/Moccalöffel <i>Demitasse Spoon</i>	210011	110 mm
	Snackgabel <i>Snack Fork</i>	210012	111 mm
	Milchlöffel <i>Milk Spoon</i>	210021	158 mm
	Tasting Löffel <i>Tasting Spoon</i>	210022	105 mm
	Tasting Gabel <i>Tasting Fork</i>	210023	103 mm
	Mocca Rührer <i>Mocca Stirrer</i>	210024	122 mm
	Göffel <i>Spork</i>	370090	175 mm
	Esstübchen Hohlheft <i>Chopsticks hollow handle</i>	210025	235 mm
	Messerbänkchen <i>Chopsticks Rest</i>	210026	58 mm
	Gebogener Partylöffel <i>Curved Party Spoon</i>	121127	130 mm



Speciality cutlery
SPEZIALBESTECK

SPEZIAL
BESTECK
Speciality cutlery

Mit Liebe zum Detail entscheidet das richtige Werkzeug über das perfekte Erlebnis. Unser Spezialbesteck unterstützt präzise Handgriffe vom Probieren übers Anrichten bis zum stilvollen Servieren. Durchdacht in Form und Funktion, elegant im Auftritt und langlebig im Einsatz.

With attention to detail, the right tool makes all the difference in creating the perfect experience. Our specialty cutlery supports precise movements – from tasting and plating to elegant serving. Thoughtfully designed in form and function, refined in appearance, and built to last.



MAYA KIDS

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer Vollheft in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives solid handle in chrome steel

Artikel item	Artikelnr. itemcode	Länge length
 Kinderlöffel <i>Child Spoon</i>	122674	157 mm
 Kindergabel <i>Child Fork</i>	122675	157 mm
 Kindermesser Vollheft** <i>Child Knife solid handle**</i>	122688	170 mm
 Kinder-Teelöffel <i>Tea Spoon</i>	122610	140 mm

KARINA KIDS

 Kinderlöffel <i>Child Spoon</i>	121174	155 mm
 Kindergabel <i>Child Fork</i>	121175	155 mm
 Kindermesser Vollheft* <i>Child Knife solid handle*</i>	121188	171 mm
 Kinder-Teelöffel <i>Tea Spoon</i>	121110	139 mm

KARINA KIDS BEAR

 Kinderlöffel <i>Child Spoon</i>	125574	155 mm
 Kindergabel <i>Child Fork</i>	125575	155 mm
 Kindermesser Vollheft* <i>Child Knife solid handle*</i>	125588	171 mm
 Kinder-Teelöffel <i>Tea Spoon</i>	125510	139 mm

Set-Verpackung Set packaging



Art. 372674
Kinderbesteckset MAYA
Child cutlery set MAYA

Art. 371174
Kinderbesteckset KARINA
Child cutlery set KARINA

L x B x H in mm
L x W x H in mm
145 x 185 x 20

Das Set besteht aus je 1 Kinderlöffel, Kindergabel, Kindermesser und Teelöffel in einer Geschenkverpackung.
This set consists of each 1 child spoon, fork, knife and tea spoon packed in a gift box.

* Ohne Wellenschliff, without serration
** Mit Wellenschliff, with serration

 Veredelungen & Individualisierungen auf Anfrage
Surface finishings & individualisations on request



Kindgerechte Proportionen, sichere Formen und liebevolles Design begleiten die ersten Schritte am Tisch und lassen kleine Genießer spielerisch Selbstständigkeit entdecken. So wird aus Essen Freude und aus dem Tisch ein Ort gemeinsamer Erlebnisse.

Child-friendly proportions, safe shapes, and a lovingly crafted design accompany little ones as they take their first steps at the table — helping young diners playfully discover independence. This turns mealtime into a joyful experience and the table into a place for shared moments.

Ein schön gedeckter Tisch schafft Raum – für Gemeinschaft, für Genuss, für Geschichten, die bleiben. Unsere Tabletop-Accessoires setzen subtile Akzente, die das große Ganze perfektionieren.

Durch feinsinnige Gestaltung und hochwertige Materialien entsteht eine Atmosphäre, die mehr ist als Dekoration: eine Inszenierung von Anspruch und Raffinesse. Sie strukturieren, sie begleiten, ohne zu dominieren.

A beautifully laid table creates space – for togetherness, for enjoyment, for stories that linger. Our tabletop accessories add subtle accents that perfect the overall picture.

Sophisticated design and high-quality materials create an atmosphere that is more than just decoration: it is a display of sophistication and refinement. They structure and accompany without dominating.

Die Kunst der vollendeten Inszenierung.

The art of refined presentation.



Table top

TABLE TOP

Kaffee & Tee

Coffee & tea



Kaffeekanne *Coffee pot*
Doppelwandig, Edelstahl 18/10
Double-walled, stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Inhalt in l <i>capacity in l</i>
520001	0,3
520002	0,6
520003	1



Teekanne *Tea pot*
Doppelwandig, Edelstahl 18/10
Double-walled, stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Inhalt in l <i>capacity in l</i>
520004	0,3



Milchkanne *Milk jug*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Inhalt in l <i>capacity in l</i>
520006	0,25



Zuckerdose *Sugar bowl*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Inhalt in l <i>capacity in l</i>
520007	0,25



Zuckerzange *Sugar tong*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Höhe in mm <i>height in mm</i>
520080	125

Tisch-Präsentation

Table presentation

Serviergestell *Multi purpose stand*
Für 3 Teller, Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Teller
For 3 plates, stainless steel 18/10, without plates

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Ø Ring in mm <i>Ø ring in mm</i>	max. Ø Teller in mm <i>max. Ø plate in mm</i>	Höhe in mm <i>height in mm</i>
520025	108	165	290
520026	180	260	468



Etagere *Etagere*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Breite in mm <i>Width in mm</i>	Höhe in mm <i>height in mm</i>
520024	250	340



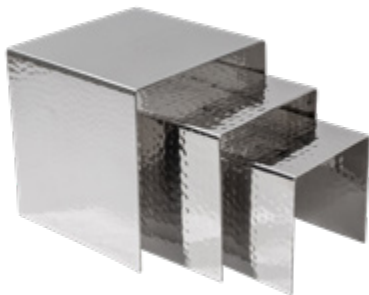
Ministänder auf Fuß *Mini stand on foot*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Breite in mm <i>Width in mm</i>	Höhe in mm <i>height in mm</i>
520027	85	39



Buffettreppe *Buffet stair*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	Breite in mm <i>Width in mm</i>	Höhe in mm <i>height in mm</i>
520040	110	110
520041	140	140
520042	170	170
520043	200	200
520044	230	230
520045	260	260



Menage für 4 Porzellanschalen *Metal tray for 4 porcelain bowls*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr. <i>itemcode</i>	L x B x H in mm <i>L x W x H in mm</i>
520046 (leer, empty)	212 x 55 x 30
520047 (bestückt, equipped)	



Tischaccessoires

Table top accessories



Salz-/Pfeffer-Menage *Salt-pepper-menage*
3-tlg., Streuer aus Edelstahl 18/10
3-pcs., shaker stainless steel 18/10

Artikelnr.	Breite in mm	Höhe in mm
<i>itemcode</i>	<i>Width in mm</i>	<i>height in mm</i>
520020	85	169



Salz-/Pfeffer-Zucker-Menage *Salt-pepper-sugar-menage*
4-tlg., Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
4-pcs., hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	L x B x H in mm
<i>itemcode</i>	<i>L x W x H in mm</i>
520021	115 x 70 x 95



Serviettenring *Napkin ring*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm
<i>itemcode</i>	<i>Ø in mm</i>
520036	45



Kartenhalter *Cardholder*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr.	Breite in mm	Höhe in mm
<i>itemcode</i>	<i>Width in mm</i>	<i>height in mm</i>
520035	80	25



Snackhalter *Snackholder*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
<i>itemcode</i>	<i>Ø in mm</i>	<i>height in mm</i>
520032	78	110



Mini-Schale *Mini bowl*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
<i>itemcode</i>	<i>Ø in mm</i>	<i>height in mm</i>
520028	62	28

Servieren

Serving

Brot- und Obstschale *Bread/food basket*
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
<i>itemcode</i>	<i>Ø in mm</i>	<i>height in mm</i>
520030	163	50
520031	198	55



Tablett *Tray**
Oval, Edelstahl 18/10
Oval, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Länge in mm	Breite in mm
<i>itemcode</i>	<i>Length in mm</i>	<i>Width in mm</i>
520078	250	170
520077	300	212



Platzteller *Service plate*
Rund, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Round, hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm
<i>itemcode</i>	<i>Ø in mm</i>
520037	330



Tablett *Tray*
Rund, Edelstahl 18/10
Round, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm
<i>itemcode</i>	<i>Ø in mm</i>
520075	357



Tablett *Tray*
Rechteckig, Edelstahl 18/10
Rectangular, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Länge in mm	Breite in mm
<i>itemcode</i>	<i>Length in mm</i>	<i>Width in mm</i>
520076	530	325



* Abbildung ähnlich, Picture similar

Gestaltet für Gastgeber,
die mehr bewegen.

*Designed for hosts
who make more happen.*

Ein Blick, ein Griff, ein präziser Ablauf – was mühelos wirkt, ist das Ergebnis handwerklicher Perfektion.

Unsere Bar-Accessoires folgen einem klaren funktionalen Anspruch und verbinden Präzision mit ästhetischer Zurückhaltung. Sie fügen sich nahtlos in jede Umgebung ein, unterstützen den Rhythmus des Moments und lassen aus Routine ein Erlebnis entstehen.

One glance, one move, one precise sequence – what appears effortless is the result of true craftsmanship.

Our bar accessories follow a clear functional principle, combining precision with aesthetic restraint. They integrate seamlessly into any environment, support the rhythm of the moment, and turn routine into experience.



Hinter dem Tresen

Behind the bar



Jigger Jigger
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520097	45	90

Shaker Shaker
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520096	90	240

Barlöffel Bar spoon
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr.	Länge in mm
itemcode	Length in mm
520095	270

Eiswürfelbehälter Ice bucket
Doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Double walled, hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520093	185	189

Eiswürfelbehälter Ice bucket
Rund, doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Round, double walled, hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe inkl. Knopf in mm
itemcode	Ø in mm	Height incl. button in mm
520094	170	190

Eiswürfelzange Ice cube tong
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr.	Höhe in mm
itemcode	height in mm
520081	185

Flaschenkühler

Bottle cooler

Flaschenkühler Bottle cooler
Doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Double walled, hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520091	115	202

Champagnerschüssel Champagne bowl
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520092	393	260

Weinkühler Wine cooler
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
Hammered design, stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520090	250	210

Weinkühlerständer* Wine cooler stand*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr.	Ø in mm	Höhe in mm
itemcode	Ø in mm	height in mm
520098	150	680



*Abbildung ähnlich, Picture similar

Wenn Präsentation zum Erlebnis wird.

*When presentation
becomes an experience.*

Ein perfektes Buffet ist weit mehr als eine Auswahl an Speisen – es ist ein Gesamtkunstwerk aus Vielfalt, Struktur und Ästhetik.

Unsere Buffetlösungen verbinden schlichte Eleganz mit robuster Alltagstauglichkeit: dank hochwertiger Materialien, intelligenter Konstruktion und kompromissloser Funktionalität.

A perfect buffet is much more than just a selection of food — it is a total work of art combining variety, structure, and aesthetics.

Our buffet solutions combine simple elegance with robust everyday practicality thanks to high-quality materials, intelligent design, and uncompromising functionality.



Buffet
BUFFET

Chafing Dish FIRST, GN 2/3

Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 2/3 Behälter in Edelstahl 18/10 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.

Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 2/3 container stainless steel 18/10 65 mm, high quality, suitable for induction.



Deckel in Edelstahl 18/10 mit Glas
Stainless steel 18/10 lid with glass

L x B x H in mm
L x W x H in mm
405 x 480 x 160

Artikelnr.
itemcode
520052*

Deckel in Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10 lid

L x B x H in mm
L x W x H in mm
405 x 480 x 160

Artikelnr.
itemcode
520053*

Untergestell in Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10 base frame

L x B x H in mm
L x W x H in mm
485 x 380 x 235

Artikelnr.
itemcode
520063

Chafing Dish FIRST, GN 1/1

Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 1/1 Behälter in Edelstahl 18/10 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.

Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 1/1 container stainless steel 18/10 65 mm, high quality, suitable for induction.



Deckel in Edelstahl mit Glas 18/10
Stainless steel 18/10 lid with glass

L x B x H in mm
L x W x H in mm
580 x 480 x 160

Artikelnr.
itemcode
520050*

Deckel in Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10 lid

L x B x H in mm
L x W x H in mm
580 x 480 x 160

Artikelnr.
itemcode
520051*

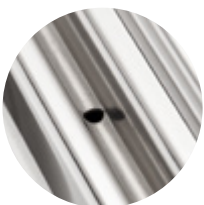
Untergestell in Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10 base frame

L x B x H in mm
L x W x H in mm
650 x 380 x 235

Artikelnr.
itemcode
520103

Die Vorteile von Chafing Dish FIRST

The advantages of Chafing Dish FIRST



Kondenswasser-Rücklaufsystem
Kondenswasser wird in das Wasserbecken zurückgeführt.
Condensation recirculation system
Condensation water is returned into waterpan.



Stapelbarkeit
Die Chafing Dishes lassen sich zur platzsparenden Lagerung stapeln.
Stackability
The Chafing Dishes can be stacked for spacesaving storage.



Deckelbremse
Der abnehmbare Deckel lässt sich leicht öffnen und schließen, dabei wird der Lauf des Deckels gebremst.
Hydraulic brake
The removable lid can easily be opened and closed. Because of its built-in hydraulic brake it closes gently.



3 Heizmöglichkeiten
Die Premium Chafing Dishes haben einen Sandwichboden und sind für Induktionsheizung, Elektroheizung und Brennpaste geeignet.
3 heating options
The premium chafing dishes have a sand-wich base and are suitable for induction heating, electric heating, and fuel paste.

*Abbildung ähnlich, Picture similar

Chafing Dish ECONOMY, GN 1/1
Inkl. Gestell, Wasserbecken,
Edelstahldeckel 18/10 und 2
Brennpastenbehälter (Ohne GN
Einsatz)

*Incl. frame, waterpan, cover in
stainless steel 18/10 and 2 burner
holder (without GN insert)*

Artikelnr. itemcode	L x B x H in mm L x W x H in mm
520056	640 x 350 x 340



Einsätze

Inserts



GN Einsatz für Economy *GN Inserts for Economy*
Edelstahl 18/10
Stainless steel 18/10

Artikelnr. itemcode	Größe size	Höhe in mm height in mm	Inhalt in l size in l
520060	GN 1/1	65	9
520061	GN 1/2	65	4
520062	GN 1/3	65	2,5
520059	GN 2/3	65	4,3

GN Einsatz *GN Inserts*
Porzellan
Porcelain

Artikelnr. itemcode	Größe size	Höhe in mm height in mm	Inhalt in l size in l
520065	GN 1/1	65	9
520066	GN 1/2	65	4
520067	GN 1/3	65	2,5
520072	GN 2/3	65	4,3



Heizelemente

Electric-heating element

FIRST Elektro-Heizelement für GN 1/1 *FIRST Electric-heating element
for GN 1/1*
Eckig, für Chafing Dish GN 1/1 First Collection
Eckig, for Chafing Dish GN 1/1 First Collection

Artikelnr. itemcode	für for	Leistung power	Ø in mm Ø in mm
520073*	FIRST GN 1/1	500W/230V	200



FIRST Elektro-Heizelement für GN 2/3 *FIRST Electric-heating element
for GN 2/3*
Rund, für Chafing Dish GN 2/3 First Collection
Round, for Chafing Dish GN 2/3 First Collection

Artikelnr. itemcode	für for	Leistung power	Ø in mm Ø in mm
520074*	FIRST GN 2/3	300W/220V	200



Elektro-Heizelement *Electric-heating element*
Eckig, für Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
Eckig, for Chafing Dish ECONOMY GN 1/1

Artikelnr. itemcode	für for	Leistung power	L x B x H in mm L x W x H in mm
520070*	ECO GN 1/1	600W/220V	300 x 200 x 20



*Abbildung ähnlich, Picture similar

Schönes Besteck ist eine Frage der richtigen Pflege:

Beautiful cutlery is a matter of proper care:

Spülvorgang

- Verschmutzte Besteckteile direkt nach dem Gebrauch mit klarem, warmem Wasser vorreinigen.
- Bestecke maximal 15 Minuten direkt vor dem Spülen einweichen.
- Bestecke stehend, mit dem Griff nach unten, in Besteckköchern in die Spülmaschine geben.
- Messer beim Spülen von anderen Besteckteilen trennen.
- Bestecke nach dem Spülvorgang direkt aus der Spülmaschine herausnehmen und abtrocknen.
- Wasserflecken und Rückstände immer direkt nach dem Spülen wegpolieren.

Maschine & Reinigungsmittel

- Rostfreien Zulauf des Wassers zur Spülmaschine garantieren (keine rostenden Rohre).
- Spülmaschine muss geerdet sein.
- Wasserfilter im Zulauf der Spülmaschine muss eingebaut sein.
- Optimale Wassertemperatur beim Spülprozess einhalten, damit das Besteck durch Eigenhitze trocknen kann.
- Härtegrad, Eisen- und Chloridgehalt des Wassers vom Fachmann zur optimalen Einstellung des Spülmittels ermitteln lassen.

- Immer Flüssigreiniger verwenden – falls doch Pulverreiniger verwendet wird, niemals auf das Besteck streuen.
- Keine sauren Reiniger verwenden.
- Edelstahl- und Chromstahlbesteckteile nie in Silberbad geben.

Bestecke & Metall

- Bestecke nicht zusammen mit anderen Metallen in der Maschine spülen.
- Speisereste, Wasserflecken oder Flugrost müssen immer sofort entfernt werden, sonst kann sich Lochfraß entwickeln.
- Bei Verfärbungen, wie Regenbogen, sollte man die Besteckteile sofort mit Wiener Kalk oder Unipol pflegen bzw. reinigen.

Rinsing process

- Pre-clean soiled cutlery directly after use with clear, warm water.
- Soak the cutlery maximum 15 minutes directly before rinsing.
- Always put the unsorted cutlery with the handles pointing downwards into the cutlery baskets of the dishwasher.
- Separate the knives while rinsing from other cutlery.
- After the last dishwasher cycle remove the cutlery

within 10 minutes and towel dry to prevent condensation.

- *Water stains or residues have always to be removed by polishing directly after rinsing.*

Machine & detergent

- *Guarantee stainless water supply to the dishwasher (no rusting pipes).*
- *Dishwasher has to be grounded*
- *Water filters have to be installed into the dishwasher inlet.*
- *Guarantee optimal water temperature while rinsing, so that the cutlery can dry through self-heat.*
- *The degree of hardness, iron and chloride content of the water should be determined by an expert for optimal adjustment of the dishwasher detergent.*
- *Always use liquid detergent – in case you decide to use powder detergent, never directly strew on the cutlery*
- *Do not use acid cleaners.*
- *Never put 18/0 chromium steel and 18/10 stainless steel cutlery into a silver bath.*

Cutlery & metal

- *Do not wash cutlery together with other metals in the dishwasher.*
- *Leftovers, water stains and rust always have to be removed immediately, otherwise they may cause pitting.*

- *If discolorations (such as rainbow shades) have formed, remove it immediately with Vienna lime or Unipol.*

Hinweise zu Bestecken mit Veredelung

Information about cutlery with finish

Retro-Oberfläche

Die Retro-Oberfläche, die durch ein spezielles Hochdruckverfahren mit Glasperlenstrahlung hergestellt ist, verleiht den Besteckteilen ein edles Aussehen. Die seidenmatte, gleichmäßige Oberfläche kann Gebrauchsspuren, wie z. B. nutzungsbedingte Kratzer, erhalten, wenn die Besteckteile in der Spülmaschine, im Service oder beim Gebrauch aneinandergeschlagen werden.

Retro-surface

The retro surface, created using a special high-pressure glass bead blasting process, gives the cutlery an elegant appearance. The satin-finished, uniform surface may develop signs of wear, such as use-related scratches, if the cutlery are knocked together with other pieces in the dishwasher, during service, or in everyday use.



UNIPOL Reinigungs-/Politurpaste
UNIPOL Cleaning/Polishing Paste

für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10
for stainless steel cutlery 18/10

Artikelnr. itemcode	Inhalt in ml content in ml
370095	125

Bestecke versilbert

Versilberte Bestecke sollten nach dem Gebrauch umgehend gereinigt werden.

Die Oberfläche kann durch Rückstände von säure- oder eiweißhaltigen Lebensmitteln beeinträchtigt werden. Sollten diese nicht gleich nach dem Einsatz entfernt werden, entstehen Flecken an der Oberfläche, die später nicht mehr vollständig durch den Spülprozess beseitigt werden können. Grundsätzlich ist eine Versilberung beständig im Gebrauch. Durch tägliche Nutzung wird die Versilberung dünner, daher sollte die Silberauflage vorab entsprechend dem Gebrauch ausgewählt werden.

Wir empfehlen:

- Verschmutzte Besteckteile direkt nach dem Gebrauch mit klarem, warmem Wasser vorzureinigen - diese können dann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Versilbertes Besteck nicht zusammen mit anderen Metallen in der Maschine Spülen.
- Keine sauren oder aggressiven Reiniger zu verwenden.
- Wasserflecken und Rückstände immer direkt nach dem Spülen mit einem Silberpflegetuch wegzupolieren.
- Besteckteile getrennt voneinander zu lagern.
- Falls die Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum genutzt werden, diese Luftdicht zu verpacken und gegen Licht zu schützen.
- In regelmäßigen Abständen, je nach Gebrauch zwischen 6-12 Wochen, in einem Silberbad zu reinigen. Bei den Messern darauf achten, dass nur der versilberte Griff und nicht die Klinge mit dem Tauchbad in

Berührung kommen, damit der Klingenstahl nicht angegriffen wird.

- Zur Härtung und Pflege der Silberschicht einmal jährlich in einer Silberpoliermaschine zu pflegen - hierbei wird die Oberfläche durch die Edeltstahlkugeln wieder geschlossen und Gebrauchsspuren werden überpoliert.

Silver-plated cutlery

Silver-plated cutlery should be cleaned immediately after use. The surface can be affected by residues of acidic or protein-containing food. If these should not be removed immediately after use, stains will appear on the surface which cannot be completely removed later by the rinsing process. In principle, silver plating is resistant in use. Through daily use the silver plating becomes thinner, therefore the type of silver plating should be selected in advance according to the use.

We recommend:

- Pre-clean soiled cutlery parts directly after use with clear, warm water - these can then be rinsed in the dishwasher.
- Do not wash silver-plated cutlery together with other metals in the dishwasher.
- Do not use acidic or aggressive detergents.
- Always polish off water stains and residues with a silver care cloth directly after rinsing.
- Store cutlery items separately.
- If the cutlery will not be used for a longer period of time, it should be packed airtight and protected against light.
- Clean the cutlery at regular intervals, depending on use between 6-12 weeks, in a silver bath (e.g. Dr. Becher). When cleaning knives, please make

sure that only the silver-plated handle and not the blade comes into contact with the silver bath so that the blade steel is not corroded.

- For hardening and care of the silver layer put the cutlery once a year in a silver polishing machine - here the surface is closed again by the stainless steel balls and traces of use are polished over.

Bestecke vergoldet

Vergoldete Bestecke sollten nach dem Gebrauch umgehend gereinigt werden.

Die Oberfläche kann durch Rückstände von säure- oder eiweißhaltigen Lebensmitteln beeinträchtigt werden. Sollten diese nicht gleich nach dem Einsatz entfernt werden, entstehen Flecken an der Oberfläche, die später nicht mehr vollständig durch den Spülprozess beseitigt werden können. Grundsätzlich ist eine Vergoldung beständig im Gebrauch. Durch tägliche Nutzung wird die Vergoldung dünner.

Wir empfehlen:

- Verschmutzte Besteckteile direkt nach dem Gebrauch mit klarem, warmem Wasser reinigen, idealerweise per Hand.
- Keine sauren oder aggressiven Reiniger zu verwenden.
- Keine Poliermittel verwenden.
- Wasserflecken und Rückstände immer direkt nach dem Spülen mit einem weichen Tuch ohne starken Druck weg zu polieren. Hierbei gilt die mechanische Einwirkung so gering wie möglich zu halten, da durch diesen Prozess die Goldschicht abgetragen werden kann.
- Besteckteile getrennt voneinander zu lagern.

- Falls die Besteckteile nicht über einen längeren Zeitraum genutzt werden, diese vor Schmutz und Staub zu schützen.

Gold-plated cutlery

Gold-plated cutlery should be cleaned immediately after use. The surface can be affected by residues from acidic or protein-based foods. If these are not removed right after use, stains may form on the surface that can no longer be completely removed during the washing process. In general, gold plating is durable in everyday use. However, with daily use the gold layer becomes thinner over time.

We recommend:

- Clean dirty cutlery immediately after use with clear, warm water, ideally by hand.
- Do not use acidic or aggressive detergents.
- Do not use polishing agents.
- Always polish off water stains and residues immediately after washing by gently polishing with a soft cloth and without applying strong pressure. Mechanical impact should be kept as low as possible, as this process can wear away the gold layer.
- Store cutlery items separately.
- If the cutlery will not be used for a longer period of time, it should be packed airtight and protected against light.

Pflege von Bestecken mit Veredelung

Care of cutlery with finish

PVD-Beschichtung

PVD beschichtete Bestecke sollten nach dem Gebrauch umgehend gereinigt werden.

Die Oberfläche kann durch Rückstände von säure- oder eiweißhaltigen Lebensmitteln beeinträchtigt werden. Sollten diese nicht gleich nach dem Einsatz entfernt werden, entstehen Flecken an der Oberfläche, die später nicht mehr vollständig durch den Spülprozess beseitigt werden können. Grundsätzlich ist eine PVD-Beschichtung durch den hohen Härtegrad beständig gegen Abnutzung, im Tagesgebrauch und in Verbindung mit rauen Porzellanoberflächen oder Steingut kann es jedoch zum Abrieb führen und die PVD-Beschichtung beeinträchtigen. Durch eine ständige, tägliche Nutzung wird die Beschichtung, wie bei einer Versilberung, dünner - somit ist es möglich, dass sich nach sehr vielen Spülgängen die Farbe vom Besteckteil löst.

Daher empfehlen wir:

- Verschmutzte Besteckteile direkt nach dem Gebrauch mit klarem, warmem Wasser vorreinigen.
- PVD-Beschichtete Bestecke sollten im Idealfall ausschließlich von Hand gespült werden.
- Keine sauren oder aggressiven Reiniger verwenden.

- Besteck immer unter 60°C spülen.
- Wasserflecken und Rückstände immer direkt nach dem Spülen mit einem weichen Baumwolltuch wegpolicieren.
- Besteckteile getrennt voneinander lagern und nicht in einer Box mischen, um Kratzer zu vermeiden.

solex GERMANY bestätigt nur eine bedingte Spülmaschinetauglichkeit und Haltbarkeit der PVD-Beschichtung.

Eine Garantie für eine dauerhafte Farbhechtheit können wir nicht geben.

PVD-coating

PVD coated cutlery should be cleaned immediately after use. The surface can be damaged by leftovers of acid or protein containing foods. If these leftovers are not removed immediately after use, they may cause stains on the surface which cannot be eliminated by rinsing afterwards. PVD coated cutlery is basically resistant against wear and tear and scratches through the high temper, but it can lead to abrasion in daily use especially in combination with rough porcelain surfaces or earthenware and impair the surface. By permanent, daily use the coating gets thinner, similar to silver plating, which may cause the removal

of color after a great number of dishwasher cycles.

Our recommendation:

- Pre-clean soiled cutlery directly after use with clear, warm water.
- PVD coated cutlery should be only rinsed by hand.
- Do not use acid or aggressive cleaners.
- Always rinse under 60°C.
- Water stains or residues always should be removed immediately by polishing with a soft cotton cloth.
- Store the cutlery separated and do not mix it up in one box, to avoid scratches.

solex GERMANY only confirms a limited suitability for the dishwasher and durability of the PVD coating.

We cannot guarantee a lasting color fastness.

Pflege von Steakbesteck mit Holzgriff: BBQ & TORRO

Care of steak cutlery with wooden handles: BBQ & TORRO

Die Steakmesser und -gabeln aus der Serie TORRO und BBQ haben hochwertige Griffe aus Holz.

Es handelt sich um Pakkaholz, das in mehreren Schichten aufgebacht, mit Nieten mit der Griffschale verbunden und dann per Hand geschliffen und an die Griffe angepasst wird.

Da Holz nicht spülmaschinenfest ist, sollten die Steakmesser und -gabeln nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen diese von Hand zu spülen und nur in Ausnahmefällen in die Spülmaschine zu geben, damit sich das Holz nicht von der Griffschale löst, eine raue Oberfläche oder eine Graufärbung bekommt.

Bei den Klingen der Steakmesser handelt es sich um einen speziellen Messerstahl, der sehr scharf ist und sich je nach Untergrund abnutzt. Auch die Wasserkristalle beim Reinigen in der Spülmaschine greifen die Klinge an und schleifen die Klingenspitze ab, wodurch die Messer stumpf werden. Der Einsatz auf rauem Untergrund, z. B. Schiefer ist nicht zu empfehlen. Die Klingen können nachgeschliffen werden.

Steak knives and forks from the solex collection BBQ and TORRO are equipped with high quality handles, made of wood. The wooden handles are fixed and polished by hand. We do not recommend cleaning by machine, we recommend to wash and clean the TORRO and BBQ items by hand.

The blade of the knives can be sharpened by hand or by machine in case the perfect cut needs to be improved again after some time. This depends on the plates you use, please never use the knives on slate plates.

MATERIALINFORMATION

Description of material

Edelstahl 18/10 Stainless steel 18/10

Unser hochwertiges Edelstahl-Besteck wird aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt. Chromnickelstahl besteht aus 71 % Feineisen, 18 % Chrom, 10 % Nickel und 1 % Kohlenstoff. Durch die Zusetzung von Chrom wird der Stahl rostfrei und die Beigabe von Nickel macht ihn widerstandsfähig gegen Säuren.

Dieses Besteck ist geschmacksneutral und lässt sich problemlos in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Our cutlery is made of high-quality 18/10 stainless steel.

Stainless steel consists of 71 % fine iron, 18 % chromium, 10 % nickel and 1 % carbon. Nickel adds to its strength and chromium resists stains, rust and corrosion.

This cutlery is dishwasher-safe.

Chromstahl 18/0 Chromium steel 18/0

Chromstahlbesteck besteht aus einer Legierung von 18 % Chrom, 81 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff. Aufgrund des nicht enthaltenen Nickels ist die Korrosionsbeständigkeit weniger stark ausgeprägt als bei 18/10, dafür ist 18/0-Besteck magnetisch und somit besonders geeignet für Groß-

verpfleger, z. B. Krankenhäuser, Kantinen oder Mensen, die mit magnetischen Sortier-/Spülanlagen ausgestattet sind.

Dieses Besteck ist spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise.

Chrome steel cutlery consists of an alloy of 18% chrome, 81% fine iron, and 1% carbon.

Due to the absence of nickel, its corrosion resistance is less pronounced than that of 18/10, but 18/0 cutlery is magnetic and therefore particularly suitable for large-scale caterers, e.g., hospitals, canteens, or cafeterias that are equipped with magnetic sorting/washing systems.

This cutlery is dishwasher-safe. Please observe the maintenance guidelines.

30, 60 bzw. 90 Gramm versilbert Silver plated 30, 60 or 90 grams

Durch einen Galvanisierungsprozess wird das hochwertige Besteck mit einer Feinsilberauflage überzogen. Dies ist ein aufwendiger Vorgang mit mehreren Arbeitsgängen.

Abhängig von der Anforderung gibt es folgende drei Versilberungsarten, die in der Gastronomie eingesetzt werden können:

- 30gr entspricht einer Auflage von ca. 12-14µ geeignet für normale Beanspruchung
- 60gr entspricht einer Auflage von ca. 22-24µ geeignet für stärkere Beanspruchung
- 90gr entspricht einer Auflage von ca. 36µ geeignet für sehr starke Beanspruchung

Die jeweilige Silberauflage in Gramm (30gr, 60gr oder 90gr) wird klassischerweise auf insgesamt 24 Besteckteile verteilt aufgebracht.

Diese Bestecke sind spülmaschinengeeignet.

The high-quality cutlery is coated with a fine silver layer using an electroplating process.

This is a complex procedure involving several steps. Depending on the requirements, there are three types of silver plating that can be used in the catering industry:

- 30g corresponds to a coating of approx. 12-14µ, suitable for normal use
- 60g corresponds to a coating of approx. 22-24µ, suitable for heavier use
- 90g corresponds to a coating of approx. 36µ, suitable for very heavy use

The respective silver coating in grams (30g, 60g, or 90g) is traditionally applied to a total of 24 pieces of cutlery.

This cutlery is dishwasher-safe.

VERPACKUNGEN

Packaging

Für 1 Besteckteil For 1 cutlery piece

Art. 370064*

Saucenlöffel Box
Gravy ladle box

Art. 370065*

Suppenschöpfer Box
Soup ladle box

Art. 370066*

Tortenheber Box
Cake server box

Art. 370067*

Fleischgabel Box
Meat fork box

Art. 370068*

Servierlöffel Box
Serving spoon box

Art. 370069*

Serviergabel Box
Serving fork box

Für 2 Besteckteile For 2 cutlery pieces

Art. 370070*

Servierset Box
Serving set box



Für 6 Besteckteile For 6 cutlery pieces

Art. 370060*

Caféhaus Set Box
Kaffeelöffel
Coffee Spoons

Art. 370061*

Patisserie Set Box
Kuchengabeln
Cake Forks

Art. 370062*

Espresso Set Box
Espressolöffel
Espresso Spoons

Art. 370063*

Latte Macchiato Set Box
Lattelöffel
Latte Spoons

Verkaufsverpackung für 24-/30 Besteckteile
Presentation box for 24-/30 pieces of cutlery

Art. 370010*

Geschenk- und Verkaufsverpackung mit abnehmbarem Deckel für 24 bis 30 Besteckteile. Hochwertige Ausführung mit samtgefasster Besteckeinlage.
Presentation box with removable lid for 24 to 30 pieces of cutlery. High quality version with velvet cutlery insert.

L x B x H in mm 425 x 275 x 50



solex GERMANY -
crafted to shine

Lassen Sie Ihren Tisch in
neuem Glanz erstrahlen.

Give your table a new shine.

166

Give your table a new shine.

Notes

Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.
Abgabe der Bestecke nur in Verpackungseinheiten von 12 Stück.
Abbildungen nicht originalgetreu.
Es gelten die allgemeinen solex-Geschäftsbedingungen, die auf unserer Homepage unter www.solex.de veröffentlicht sind.

The entire content is subject to misprints and errors.
Sold only in packs of 12 pieces.
Illustrations not true to original.
Our general solex terms and conditions apply you can find our website at www.solex.de.

SHOWROOMS

Überzeugen Sie sich vor Ort:

Experience it in person:

solex GERMANY GmbH

Mulde 12 - 14

75239 Eisingen

Tel.: +49 (0) 7232 32530 10

BHS tabletop Showroom

in Heusenstamm, Frankfurt

Terminvereinbarung mit

Frau Sandra von Keitz

Tel.: +49 (0) 170 528 382 9

gast-haus in Erwitte

Lippstädter Straße 4

59597 Erwitte

Markus Stromberg &

Meinolf Heiermann

Tel.: +49 (0) 152 059 023 11

solex GERMANY GmbH

Mulde 12 - 14

D-75239 Eisingen

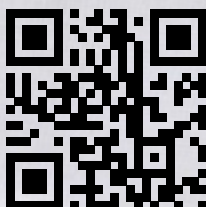
Tel.: +49 (0) 7232 3253 010

E-Mail: solex@solex.de

www.solex.de

Überreicht durch *Presented by*

www.solex.de - DE



www.solex.de - EN



crafted to shine