

IVORIS



MAKE SURE
IT'S RAK





MAKE SURE IT'S RAK

TABLE OF CONTENTS



En This catalogue is the working instrument of all RAK Porcelain distribution channels. The availability of certain products may vary depending on countries. Please check the availability of the products you would like to purchase with the distributor/importer of RAK Porcelain in your area. Current prices apply.

Es Este catálogo es la herramienta de trabajo de todos los circuitos de distribución de RAK Porcelain. La disponibilidad de determinados productos puede variar en función de los países. Les rogamos que comprueben, con el distribuidor/importador de RAK Porcelain de su región, la disponibilidad de los productos que deseen adquirir. Los precios actuales sirven de referencia.

Fr Ce catalogue est l'outil de travail de tous les circuits de distribution RAK Porcelaine. La disponibilité de certains produits pourrait varier selon les pays. Veuillez vérifier auprès du distributeur/importateur de RAK Porcelaine de votre région, la disponibilité des produits que vous aimeriez acquérir. Les tarifs actuels font référence.

It Il presente catalogo rappresenta lo strumento di lavoro di tutti i circuiti di distribuzione di RAK Porcelain. La disponibilità di alcuni prodotti può variare in base al paese. Vi preghiamo pertanto di verificare la disponibilità dei prodotti che desiderate acquistare presso il distributore o l'importatore RAK Porcelain e di fare riferimento alle tariffe attuali.

De Dieser Katalog ist die Arbeitsgrundlage für sämtliche Vertriebstätigkeiten von RAK Porzellan. Die Verfügbarkeit einiger Produkte kann je nach Land variieren. Bitte prüfen Sie bei dem für Ihre Region zuständigen Vertriebspartner bzw. Importeur von RAK Porzellan, ob die von Ihnen gewünschten Produkte verfügbar sind. Maßgeblich ist die aktuelle Preisliste.

4	RAK Porcelain	30	Allspice
6	Make sure it's RAK	36	Anna
7	Ivoris	42	Aurea
8	5 Years anti-Chip guarantee	50	Banquet
10	Quality	60	Barista
12	Product care	64	Buffet
14	Segmentation	70	Classic Gourmet
18	Shapes	76	Fine Dine
20	Plates specifications	82	Giro
24	Designers	88	Hospital & Healthcare
		90	Lyra
		96	Mazza
		100	Metropolis
		104	Minimax
		112	Nano
		116	Nordic
		120	Rondo
		124	Ska
		130	Small & smart
		140	Cups & saucers

RAK PORCELAIN, A TALE OF A THOUSAND AND ONE WONDERS



En

RAK Porcelain acts as a partner to leaders in all hospitality categories in search of excellence with those that are convinced that the tableware adds value to their table and to their guest experience.

If one of our collections sets off a culinary work perfectly, or if the design of a table service inspires the preparation of the dish, our mission has been successful. The table then becomes an art ...to taste... practical in use and highly aesthetic, this perfectly exemplifies RAK Porcelain's passion at work.

Es

RAK Porcelain actúa como un socio indiscutible de los líderes de la hostelería en todas sus categorías a través de la búsqueda constante de la excelencia. Estamos humildemente convencidos de que nuestras vajillas pueden aportar un valor añadido a la gastronomía y a la experiencia culinaria de ustedes y de sus clientes.

Antes incluso que por el paladar, el entusiasmo entra por los ojos. Cuando una de nuestras colecciones enmarca una obra culinaria de maravilla, o cuando el diseño de un servicio de mesa inspira la preparación de los platos, podemos considerar alcanzada nuestra meta. No es sino entonces cuando la mesa adquiere verdaderamente el estatus de arte, lo que expresa y representa perfectamente la pasión de RAK Porcelain por el trabajo bien hecho.

Fr

RAK Porcelaine est le partenaire des leaders de la gastronomie, constamment en quête de l'excellence dans leur catégorie. Comme eux, nous sommes conscients de la valeur ajoutée des arts de la table auprès de la clientèle.

Lorsque l'une de nos collections encadre une œuvre culinaire à merveille, ou lorsque le design d'un service de table inspire la préparation des mets, notre mission est accomplie. La table devient alors véritablement un art... qui se déguste. Proposer aux chefs une porcelaine à la fois pratique d'utilisation et esthétique, voilà très exactement le résultat de notre passion.

It

RAK Porcelain è il partner di varie aziende leader nel campo della gastronomia costantemente alla ricerca dell'eccellenza nella propria categoria. Come loro, anche noi siamo coscienti del valore aggiunto dell'arte della tavola presso la clientela.

Quando una delle nostre collezioni incornicia alla perfezione un'opera culinaria o quando il design di un servizio da tavola ispira la preparazione dei cibi sappiamo di avere compiuto la nostra missione. La tavola diventa così vera e propria arte... tutta da gustare. La nostra passione: Proporre agli chef una porcellana che offra al contempo praticità di utilizzo e grande valore estetico.

De

RAK Porzellan ist Partner der führenden gastronomischen Trendsetter, die wie wir, von der Wertschöpfung der Tischkultur für die Gastronomie überzeugt sind. „Das Auge isst mit“! Wenn eine unserer Kollektionen ein kulinarisches Meisterwerk einrahmt oder unser Design die Präsentation der Gerichte inspiriert, haben wir unsere Mission erfüllt. Die gastronomische Tafel wird dann tatsächlich zur „essbaren Kunst“.

RAK Porzellan bietet den kreativen Küchenchefs die Möglichkeit zu außergewöhnlichen Präsentationen. Funktionalität, geprägt durch eine erprobte Ästhetik, die sich nach Kundenwunsch anpassen lässt, ist Kerninhalt unserer Leidenschaft.

MAKE SURE IT'S RAK



IVORIS
COLLECTION

7

En
Cutting-edge technology

Using cutting-edge technology our collections are designed to withstand intensive use as well as mechanical and thermal shocks inherent in the profession. By selecting raw materials of the highest quality, our products stand up over time to heat of traditional or microwave ovens, while retaining the brilliance of their enamel and the fineness of their decorations.

An optimised worldwide distribution

Linked to a solid worldwide distribution structure, we rely on a network of experts and operators specialising in tableware to serve you wherever and whenever you desire. We insist on providing you with very short lead times.

Fr
Une technologie de pointe

Nos collections sont élaborées grâce à une technologie de pointe pour résister aux usages intensifs ainsi qu'aux chocs thermiques et mécaniques inhérents à la profession. En sélectionnant des matières premières de la plus grande qualité, nos produits résistent sur la durée à la chaleur des fours traditionnels ou micro-ondes, tout en conservant l'éclat de leur émail et la finesse de leurs décorations.

Une distribution mondiale optimisée

Liée à une solide structure de distribution au niveau mondial, nous nous appuyons sur un réseau d'experts et d'opérateurs spécialisés dans les arts de la table afin de vous servir où et quand vous le désirez. Nous tenons à vous assurer des délais d'approvisionnement très courts.

De
Spitzentechnologie

Unsere Kollektionen sind aufgrund einer hochentwickelten Technologie äußerst widerstandsfähig gegenüber intensiver thermischer und mechanischer Beanspruchung. Durch die Auswahl qualitativ hochwertiger Rohstoffe sind unsere Produkte dauerhaft hitzebeständig (gleichermaßen ofen- wie mikrowellengeeignet) – ohne Beschädigungen der Glasur bzw. Einbußen beim Dekor.

Optimierter weltweiter Vertrieb

Unser weltweites Vertriebsnetzwerk besteht aus Experten und Spezialisten der Tischkultur, die Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite stehen. Bei uns können Sie sich auf sehr kurze Lieferzeiten verlassen.

Es
Una tecnología puntera

Nuestras colecciones están elaboradas con tecnología puntera para lograr que resistan a los usos intensivos y a los choques térmicos y mecánicos inherentes a la profesión. Gracias a unas materias primas de la máxima calidad, nuestros productos soportan a largo plazo el calor de los hornos tradicionales o de los microondas, sin perder el brillo de su esmalte y la delicadeza de sus decoraciones.

Distribución mundial optimizada

La distribución, basada en una sólida estructura a escala mundial, cuenta con el apoyo de una red de expertos y operadores especializados en las artes de la mesa que nos permite prestarle servicio en todas partes y en cualquier momento. Nuestro empeño es asegurar unos plazos de suministro muy ajustados.

It
Una tecnologia all'avanguardia

Le nostre collezioni vengono sviluppate grazie a una tecnologia innovativa che assicura la resistenza all'utilizzo intensivo, nonché agli sbalzi termici e meccanici legati all'esercizio della professione. Realizzati con materie prime accuratamente selezionate per offrire la massima qualità, i nostri prodotti resistono al calore dei forni tradizionali e a microonde, conservando intatta la lucentezza dello smalto e la finezza delle decorazioni.

Una distribuzione mondiale ottimizzata

Essendo legati a una solida struttura di distribuzione a livello mondiale, possiamo contare su una vasta rete di esperti e operatori specializzati per servirvi ovunque e in qualsiasi momento. Desideriamo garantirvi dei tempi di approvvigionamento estremamente ridotti.

En
Ivoris porcelain sets the table in warm white. With a shade close to ivory, this porcelain provides ultimate resistance against the inevitable knocks in the kitchen or dining room, and to chemical aggression due to maintenance and contact with food products. The high level of alumina strengthens its mechanical resistance. This quality is also due to the selection of the best raw materials, used notably for the vitrification of glazes.

The enamel is exceptionally resistant to scratches and cutlery marks, and offers admirable longevity to its complete range, which includes more than forty series. The variety of these series offers infinite "mix and match" possibilities, to diversify its pieces and to combine series, protected by RAK Porcelain's quality standards.

Fr
La porcelaine Ivoris habille les tables d'un blanc chaud. Avec une teinte proche de l'ivoire, cette porcelaine possède une résistance ultime face aux chocs inévitables en cuisine ou en salle, et aux agressions chimiques dues à l'entretien et au contact avec les produits alimentaires. Le taux élevé d'alumine renforce la résistance mécanique. Cette qualité provient aussi de la sélection des meilleures matières premières, employées notamment pour la vitrification des glaçures.

L'email résiste de façon exceptionnelle aux rayures, marques produites par les couverts et offre une longévité admirable à sa gamme complète qui comprend plus de quarante séries. La variété de ces séries offre des possibilités infinies de « mix and match » pour diversifier ses pièces et méttiser les séries, en conservant le gage de la qualité RAK Porcelaine.

De
Das Porzellan Ivoris schenkt Ihrer Tafel einen warmweißen Akzent. Dieses fast elfenbeinfarbige Porzellan ist von besonders hoher Festigkeit und schützt so vor unvermeidlichen Stößen und chemischen Einflüssen bei der Reinigung und beim Kontakt mit Lebensmitteln in Küche oder Restaurant. Der hohe Aluminiumgehalt verstärkt die Bruchfestigkeit. Diese hohe Qualität entsteht auch durch die Auswahl der besten Rohstoffe, die insbesondere für die Vitrifizierung der Glasuren verwendet werden.

Diese sind außergewöhnlich widerstandsfähig gegen Kratzer und Besteckspuren und verschaffen dem kompletten, mehr als 40 Serien umfassenden Sortiment, erstaunliche Langlebigkeit. Die Vielfalt der Serien erlaubt unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten für eine abwechslungsreiche Zusammenstellung der Teile und Serien bei gleichzeitiger Gewährleistung der verlässlichen Qualität von RAK Porzellan.

Es
La porcelana Ivoris cubre la mesa de un blanco cálido. Con un tono próximo al marfil, esta porcelana presenta una resistencia definitiva ante golpes inevitables en la cocina o en la sala, así como a las agresiones químicas debidas al mantenimiento y al contacto con los productos alimentarios. La elevada tasa de aluminio refuerza la resistencia mecánica. Esta calidad procede también de la selección de las mejores materias primas, empleadas en especial para la vitrificación de los vidriados.

El esmalte resiste de modo excepcional a las rayaduras y a las marcas producidas por los cubiertos, y ofrece una admirable durabilidad a su gama completa, que abarca más de cuarenta series. La variedad de estas series ofrece posibilidades infinitas de "mix and match" para diversificar sus piezas y mestizar las series, conservando el sello de calidad de RAK Porcelain.

It
La porcellana Ivoris veste la tavola di un bianco caldo. Con una tonalità vicina all'avorio, questa porcellana possiede una resistenza totale agli urti, inevitabili in cucina e in sala, e alle aggressioni chimiche dovute alla manutenzione e al contatto con prodotti alimentari. Il tasso elevato di alluminio rafforza la resistenza meccanica. Questa qualità deriva anche dalla selezione delle migliori materie prime, utilizzate in particolare per la vetrificazione degli smalti.

Lo smalto resiste in modo eccezionale a graffi e segni di posate e offre una longevità ammirevole in tutta la gamma, che comprende oltre quaranta serie. La varietà di queste serie offre possibilità infinite di "mix and match" per diversificare i pezzi e mescolare le serie mantenendo la garanzia della qualità RAK Porcelain.

5 YEARS
ANTI-CHIP
GUARANTEE

En

Product advantage

What makes the difference at RAK Porcelain?

Innovative tabletop collections ... dedicated to professionals, delivered with an unforgettable quality of service... that offer both unmatched artistic and practical levels of quality within the hospitality industry.

What creates excellence at RAK Porcelain?

Creation, inspiration, and especially the constant search for a better balance in the design of products for continuous and intensive use drives RAK Porcelain in its continual pursuit of excellence. Our mission is to improve the daily worries of all our ambassadors in the worldwide foodservice industry. All our collections are shaped for ease in handling, resistance to variations in temperature, and a superior overall strength to insure a long lasting product even within the harsh conditions of the hospitality industry.

We invite you to discover the results of our passion and expertise in the following pages.

Warranty

RAK Porcelain and its distribution networks offer you a limited warranty covering chipping for several collections (contact your dealer for more details). We will replace any of those items that have rim chips, on the condition that the complaint is addressed within 5 years from the date of purchase. This warranty is only valid for the normal use of the products. The warranty does not cover breakage or damage arising from misuse or non-ordinary use of our products.

Fr

Avantage produit

Ce qui fait la différence chez RAK Porcelaine ?

Des collections novatrices dédiées aux professionnels, une proximité et une qualité de service qui nous tiennent à cœur.

Ce qui fait l'excellence ?

La création, l'inspiration, et surtout la recherche constante du meilleur équilibre dans la conception des produits sont étudiées pour une utilisation constante et intensive. Nous avons pour vocation de faciliter le quotidien des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Aussi nos collections sont toutes façonnées pour une meilleure préhension, une résistance aux variations thermiques et une robustesse supérieure.

Nous vous invitons à découvrir le résultat de notre savoir-faire dans les pages qui suivent.

Garantie

RAK Porcelaine et ses réseaux de distribution vous offrent une garantie limitée couvrant les ébréchures sur plusieurs collections (prière de contacter votre revendeur pour de plus amples informations). Nous remplacerons tout article présentant des ébréchures sur le rebord, à condition que la réclamation nous soit adressée dans les 5 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie est uniquement valable en cas d'utilisation normale des produits. La garantie ne couvre pas le bris ou les dommages résultant d'une utilisation abusive ou non-ordinaire de nos produits.

De

Vorteile

Was unterscheidet RAK Porzellan? Es sind die innovativ en Kollektionen, die sich hervorragend miteinander kombinieren lassen und die ausgearbeiteten Konzepte für die Gastronomie, sowie die Garantie unserer Dienstleistung und deren Qualität, auf die wir großen Wert legen.

Worauf gründet unser Erfolg?

Die Kreation, die Inspiration, aber insbesondere die konstante Suche nach dem idealen Gleichgewicht zwischen Design und Funktion. RAK Porzellan greift zusätzlich auf eine außergewöhnliche Kompetenz in der Keramikfertigung zurück.

Wir laden Sie ein, auf den folgenden Seiten die Ergebnisse unseres Können zu entdecken.

Garantie

RAK Porzellan und seine Vertriebsstrukturen bieten Ihnen für mehrere Kollektionen eine eingeschränkte Garantie für Kantenabsplitterung (kontaktieren Sie Ihren Händler für weitere Details). Einzelne Artikel mit Kantenabsplitterung werden ersetzt, wenn die Beschwerde innerhalb von 5 Jahren ab dem Kaufdatum eingereicht wird. Diese Garantie gilt nur für den normalen Gebrauch der Produkte. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Brüche oder Schäden, die durch Missbrauch oder nicht alltäglichen Gebrauch unserer Produkte entstehen.

Es

Ventajas de los productos

¿Que marca la diferencia en RAK Porcelain? Innovación en nuestras vajillas, dedicación por y para los profesionales de la hostelería, caracterizada por una inigualable calidad.... Que ofrece al unísono arte y altos niveles de calidad para la industria hostelera. Una disposición original y elegante en sus mesas estimula el paladar gracias a una puesta en escena espectacular, se trata de un valor añadido incomparable que da vida a las creaciones culinarias.

¿Cómo conseguimos la excelencia en RAK Porcelain?

Nuestra misión es facilitarles la vida a los profesionales de la hostelería y la restauración. En consecuencia, la ergonomía de sujeción, la facilidad de uso, la resistencia a las variaciones y contrastes térmicos o mecánicos y una robustez óptima son los valores que presiden el proceso de diseño y de producción de todas nuestras colecciones.

Les invitamos a descubrir el resultado de nuestra pasión y de nuestra experiencia en las siguientes páginas.

Garantía

RAK Porcelain y sus redes de distribución ofrecen una garantía limitada para varias colecciones cubriendo desportilladuras (contacte a su distribuidor para más detalles). Sustituimos cualquier artículo que tiene desportilladuras, con la condición de que la denuncia se hace a menos de 5 años a partir de la fecha de compra. Esta garantía sólo es válida para el uso normal de los productos. La garantía no cubre rotura o daño causado por el mal uso o uso no habitual de nuestros productos.

It

Vantaggi

Che cosa contraddistingue RAK Porcelain da tutti gli altri?

Le collezioni innovative dedicate ai professionisti e l'impegno che dedichiamo all'offerta di un servizio di qualità.

Quali elementi compongono l'eccellenza?

La creazione, l'ispirazione e, soprattutto, l'instancabile ricerca del migliore equilibrio nella concezione di prodotti studiati per un utilizzo continuo e intensivo. La nostra vocazione è quella di facilitare le attività quotidiane dei professionisti del settore alberghiero e della ristorazione. Tutte le nostre collezioni sono state concepite per garantire una maneggevolezza, una robustezza e una resistenza alle variazioni termiche superiori alla media.

Vi invitiamo quindi a scoprire il risultato del nostro know-how nelle pagine seguenti.

Garanzia

RAK Porcelain e le sue reti di distribuzione offrono una garanzia limitata che copre le scheggiature per la maggior parte delle collezioni (per ottenere maggiori informazioni in merito, siete pregati di contattare il vostro rivenditore). Sostituiamo tutti gli articoli che presentano dei bordi scheggiati, a condizione che il reclamo ci venga inviato entro cinque anni a partire dalla data dell'acquisto. Questa garanzia viene considerata valida solo in caso di utilizzo normale dei prodotti. La garanzia non copre le rotture o i danni risultanti dall'abuso o da un uso non regolare dei nostri prodotti.

QUALITY



En

Microwave

RAK porcelain ensures cooking or quick reheating without altering the taste or flavour of your dishes.

Fr

Micro-ondes

La porcelaine RAK vous assure une cuisson ou un réchauffage rapide sans altération des goûts ou des saveurs de vos préparations.

De

Mikrowelle

RAK Porzellan garantiert Ihnen ein Garen oder schnelles Aufwärmen ohne Geschmacks- und Aromaveränderung Ihrer Speisen.

Es

Microondas

La porcelana RAK le garantiza una cocción o un calentamiento rápidos sin alterar el gusto o los sabores de sus platos.

It

Microonde

La porcellana RAK offre una cottura o un riscaldamento rapidi, senza alterare il gusto o il sapore dei piatti.



Holding of temperature

Once put on the table the dishes keep their heat ensuring the content remains at the right temperature giving you the time to enjoy it.

Maintien en température

Une fois sur la table, les plats restent chauds pour maintenir leur contenu à bonne température, le temps de la dégustation.

Warmhalten

Nach dem Servieren bleiben die Teller warm und halten den Inhalt auf einer angemessenen Temperatur, um Speisen ohne Zeitdruck zu genießen.

Mantenimiento de la temperatura

Una vez en la mesa, los platos conservan el calor, para mantener el contenido de estos a la temperatura adecuada durante el tiempo de la degustación.

Mantenimento della temperatura

Una volta a tavola, i piatti restano caldi per mantenere il contenuto alla giusta temperatura durante il periodo di tempo necessario alla degustazione.



Dishwasher

The RAK porcelain's smooth enamel is quick and easy to clean. Thanks to the quality, your tableware will stay as new for a long time.

Lave-vaisselle

L'émail lisse de la porcelaine RAK permet un nettoyage facile et rapide. Grâce à leur grande qualité, vos pièces conserveront longtemps leur aspect neuf.

Geschirrspüler

Die glatte Oberfläche von RAK Porzellan ermöglicht eine schnelle, einfache Reinigung. Dank ihrer hohen Qualität sehen die Produkte auch nach längerem Gebrauch noch wie neu aus.

Lavavajillas

El esmalte liso de la porcelana RAK permite una limpieza fácil y rápida. Gracias a su gran calidad, las piezas estarán como nuevas durante más tiempo.

Lavastoviglie

Lo smalto liscio della porcellana RAK permette un lavaggio facile e veloce. Grazie all'elevata qualità, i vostri prodotti conserveranno il loro aspetto originario molto a lungo.



Mechanical shock

The exceptional hardness of the RAK porcelain ensures it is highly chip and shock resistant. It is therefore very easy to stack.

Choc mécanique

La dureté exceptionnelle de la porcelaine RAK lui confère une grande résistance à l'ébréchure et au choc mécanique. L'empilement des différentes pièces est ainsi facilité.

Mechanische Stöße

Die außergewöhnliche Härte von RAK Porzellan verstärkt die Kantenfestigkeit und Widerstandskraft gegenüber mechanischen Stößen. Auf diese Weise wird das Stapeln von Teilen erleichtert.

Choque mecánico

Del congelador al microondas, la porcelana RAK resiste las diferencias de temperatura gracias a la excepcional dureza de su material que le confiere una gran resistencia a los choques térmicos.

Shock meccanico

L'eccezionale durata della porcellana RAK garantisce una grande resistenza alla scheggiatura e agli urti meccanici. L'impilamento dei vari pezzi risulta quindi facilitato.



Thermal shock

From the freezer to the microwave, RAK porcelain withstands differences in temperature thanks to the exceptional hardness of its material making it highly thermal shock resistant.

Choc thermique

Du congélateur au micro-ondes, la porcelaine RAK résiste aux écarts de température grâce à la dureté exceptionnelle de son matériau qui lui confère une grande résistance au choc thermique.

Wärmeschocks

RAK Porzellan widersteht Temperaturunterschieden zwischen Tiefkühlfach und Mikrowelle dank der außergewöhnlichen Härte seines Werkstoffs, die ihm eine hohe Festigkeit gegenüber Temperaturschocks verleiht.

Choque térmico

La porcelana culinaria RAK es un producto 100 % natural, garantizado sin plomo. Al no ser porosa, no absorbe grasas, ni olores, ni bacterias y le garantiza una higiene perfecta.

Shock termico

Dal congelatore al microonde, la porcellana RAK resiste agli sbalzi di temperatura grazie alla durabilità dei suoi materiali, che assicura una grande resistenza alla scheggiatura e agli shock termici.



100% Hygiene

RAK cooking porcelain is a 100% natural, guaranteed lead-free product. It is non-porous and does not absorb grease, odours or bacteria ensuring you optimum hygiene.

100 % Hygiène

La porcelaine culinaire RAK est un produit 100 % naturel, garantie sans plomb. Non poreuse, elle n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries et vous assure une hygiène parfaite.

100% Hygiene

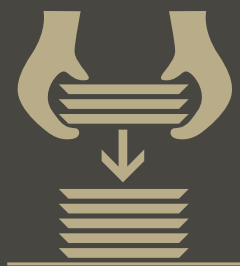
RAK Küchenporzellan ist ein 100% natürliches Produkt, garantiert bleifrei. Es ist unporös und nimmt daher weder Fett noch Gerüche oder Bakterien auf; es sorgt somit für perfekte Hygiene.

100 % Higiene

La porcelana para vajilla RAK es un producto 100% natural, garantizada sin plomo. Al no ser porosa, no absorbe la grasa, ni los olores, ni las bacterias y le garantiza una higiene perfecta.

Igiene impeccabile

La porcellana RAK è un prodotto naturale al 100% e completamente privo di piombo. Non essendo porosa, non assorbe né grassi, né odori, né batteri e assicura un'igiene perfetta.



En Stacking

- To preserve the glaze of the flat asymmetrical items, always stack vertically and do not slide one piece onto another.

In the dishwasher

- Follow recommendations of your cleaning product supplier regarding the amount of detergent to use and the use of cleaning products.
- Make sure the dishwashing machine is well-serviced as 80% of the problems are due to low quality maintenance of the dishwashing machine.
- Always rinse the porcelain after use and before you load it into the dishwasher.
- Make sure to wash in separate cycles glass, chinaware, cutlery and cooking equipment (pots and pans).
- If metalmarks appear, clean the surface with Porcelain Cleanser. Check the quality of your cutlery and also wash on a regular basis all working surfaces in stainless steel with a water & vinegar mix. This process will eliminate all metal particles that might be at risk to be transferred on the porcelain.

Chipping

- Chipping is usually the result of rough handling during the washing process or storage.
- Clean the any food remaining on the dinnerware by using a specific utensil; do not hit the dirty plate against the garbage bin.
- RAK hotel grade porcelain is microwave, dishwasher and salamander safe, with most key items being guaranteed against chipping when used under normal conditions.

Fr Empilement

- Pour préserver l'émail protégeant le produit de forme asymétrique, toujours poser verticalement et non pas faire glisser.

Lave-vaisselle

- Suivre les recommandations de votre fournisseur de produits détergents en ce qui concerne le dosage et leur utilisation.
- Assurer la maintenance professionnelle du lave-vaisselle.
- Toujours rincer au préalable les assiettes après utilisation et avant de charger le lave-vaisselle.
- Toujours utiliser des cycles différents pour laver verres, porcelaine, couverts ou équipements de cuisine (casseroles et poêles).
- Si des traces métalliques apparaissent, nettoyer l'article en porcelaine avec du détergent liquide, revoir éventuellement la qualité des couverts, et nettoyer régulièrement les surfaces de travail inoxydables p.ex. à l'eau vinaigrée. Ce processus servira à éliminer les particules métalliques qui risquent de se déposer sur la porcelaine.

Ebréchure

- Les ébréchures sont souvent le résultat de manipulations inadéquates durant le processus de lavage ou de rangement.
- Ne pas taper l'assiette contre le bord de la poubelle, il est recommandé d'utiliser un outil ou l'eau pour dégager le surplus de nourriture.
- La porcelaine professionnelle de RAK passe au four micro-ondes, sauf si elle est décorée de métaux précieux (or/ platine).

De Stapeln

- Um die Glasur des Produkts zu schützen, ist es angebracht, flache asymmetrische Geschirteile aufeinander zu stapeln und nicht horizontal ineinander gleiten zu lassen.

Geschirrspülmaschine

- Befolgen Sie die Empfehlungen Ihres Herstellers für Spülmittel, speziell in puncto Dosierung.
- Die Geschirrspülmaschine ist regelmäßig zu warten, 80% der aufgetretenen Probleme sind auf eine unzureichende Wartung der Maschinenteile zurückzuführen.
- Grobe Essensreste müssen mit kaltem Wasser von den Tellern entfernt werden, bevor die Spülmaschine beladen wird.
- Beachten Sie, dass stets getrennte Spülgänge für Gläser, Porzellan, Besteck und Küchengeräte (Töpfe und Pfannen) gewählt werden.
- Wenn dunkle Spuren auf der Glasur auftreten, reinigen Sie den Artikel mit einem weichen Tuch und flüssigem Scheuermittel (Porzellanreiniger). Prüfen Sie ggf. die Qualität Ihrer Bestecke. Reinigen Sie regelmäßig mit einer Wasser-Essig Lösung alle Arbeitsflächen aus Edelstahl in Ihrer Küche. Dieser Vorgang eliminiert Metallpartikel die sich am Porzellan absetzen können.

Kantenabsplitterung

- Kantenabsplitterungen sind zumeist das Ergebnis eines nicht-fachgerechten Umgangs während des Spülvorgangs oder beim Einräumen/Transport des Geschirrs.
- Schlagen Sie den Teller nicht gegen den Rand des Mülleimers, benutzen Sie eine Gabel oder eine Dusche um die Reste vom Teller zu spülen.
- Unser Porzellan ist, dank einer verstärkten Scherbenhärte, für den Mikrowellenherd, den Geschirrspüler und den Salamander geeignet. Wichtige Porzellanteile die bei normaler Nutzung eine Kantenabsplitterung aufweisen, werden ersetzt.

Es Apilamiento

- Para preservar el esmalte vidriado de los productos asimétricos, apilar siempre verticalmente y no deslizar en horizontal.

Lavavajillas

- Seguir las recomendaciones de uso de su proveedor de productos detergentes en lo relativo a su dosificación y manejo.
- Realizar siempre el debido mantenimiento del lavavajillas, ya que el 80 % de los problemas surgidos provienen de un mantenimiento incorrecto.
- Enjuagar siempre los platos después de su uso y antes de introducirlos en el lavavajillas.
- Utilizar siempre ciclos diferentes para lavar vidrio, porcelana, cubiertos o baterías de cocina.
- Si aparecen huellas metálicas, limpiar el artículo de porcelana con jabón líquido sanitario.
- Si aparecen marcas de metal en su porcelana primero limpie la superficie con un limpiador de porcelanas. Compruebe la calidad de sus cubiertos y lave a menudo las superficies trabajo, especialmente aquellas donde se usen éstos, con una mezcla de agua y vinagre. Este proceso eliminará todas las partículas de metal que pudieran ser transferidas a las piezas de porcelana. Las marcas de metal también pueden deberse al apilamiento, cuando hay bajo un plato polvo metálico de acero inoxidable y éste se deposita sobre la parte superior de la siguiente pieza de vajilla.

Desportilladuras

- El desportillado es a menudo el resultado de una manipulación muy brusca durante el proceso de lavado o colocación.
- No sacudir el plato contra el borde del cubo de la basura, utilizar mejor un tenedor, o un utensilio de cocina específico para tirar las sobras.
- Nuestra porcelana profesional es compatible con el microondas y el lavavajillas, y presenta una gran resistencia a las desportilladuras, siempre teniendo en cuenta que se den las en condiciones normales y adecuadas de uso.

It Impilamento

- Per preservare lo smalto che protegge i prodotti dalla forma asimmetrica, posateli sempre verticalmente ed evitate che scivolino.

Lavastoviglie

- Seguite le raccomandazioni del vostro fornitore di detergenti per quanto concerne il dosaggio e l'impiego di questi ultimi.
- Assicurate una manutenzione professionale della lavastoviglie.
- Risciacquate sempre i piatti dopo l'utilizzo e prima di caricare la lavastoviglie.
- Utilizzate cicli diversi per lavare vetro, porcellana, posate e altri utensili da cucina (pentole e padelle).
- In presenza di tracce metalliche, lavate porcellana con un detergente liquido, esaminate eventualmente la qualità delle posate e pulite regolarmente le superfici di lavoro inossidabili ad es. con acqua e aceto. Questa procedura serve a eliminare le particelle metalliche che possono depositarsi sulla porcellana.

Scheggiatura

- Le scheggiature sono spesso il risultato di manipolazioni non adeguate durante i processi di lavaggio o di sistemazione.
- Evitate di sbattere il piatto contro il bordo della pattumiera: per gettare gli avanzi di cibo, è consigliabile aiutarsi con uno strumento o con dell'acqua.
- La porcellana professionale RAK può essere messa nel forno a microonde, salvo nel caso in cui sia decorata con metalli preziosi (oro/platino).

SEGMENTATION

INSPIRATIONAL DINING

<i>En</i> With our serving ware leading chefs can let their imagination run wild with the INSPIRATIONAL DINING series, offering a number of different designs and a myriad of possibilities.	<i>Fr</i> Pour que les grands chefs puissent laisser libre cours à leur imagination, les séries INSPIRATIONAL DINING offrent des designs variés et une myriade de possibilités.	<i>De</i> Damit die großen Meisterköche ihrer Kreativität freien Lauf lassen können, bieten die Serien INSPIRATIONAL DINING unterschiedliche Designs und eine Vielzahl von Möglichkeiten.	<i>Es</i> Para que los mejores chefs puedan dar rienda suelta a su imaginación, las series INSPIRATIONAL DINING ofrecen diseños variados y una miríada de posibilidades.	<i>It</i> Perché i grandi chef possano dare libero sfogo alla loro immaginazione, le serie INSPIRATIONAL DINING offrono design vari e una miriade di possibilità.
---	--	--	---	--

ELEGANT DINING

<i>En</i> Complete, timeless, ultra-chic or classic, the ELEGANT DINING series are the heart and soul of these fine porcelain dinner services, designed specifically for the hotel industry.	<i>Fr</i> Complètes, intemporelles, ultra-chics ou classiques, les séries ELEGANT DINING forment l'âme même des services de porcelaine raffinés consacrés à l'hôtellerie.	<i>De</i> Die umfassenden, zeitlosen, hochmodernen oder klassischen Serien ELEGANT DINING bilden die Seele der raffinierten Porzellan-Service für den Hotelbereich.	<i>Es</i> Completas, atemporales, sumamente elegantes o clásicas, las series ELEGANT DINING constituyen el alma misma de los servicios de porcelana refinados consagrados a la hostelería.	<i>It</i> Complete, senza tempo, ultra-chic o classiche, le serie ELEGANT DINING rappresentano l'anima stessa dei raffinati servizi di porcellana ideati per il settore dell'ospitalità.
---	--	--	---	---

CASUAL DINING

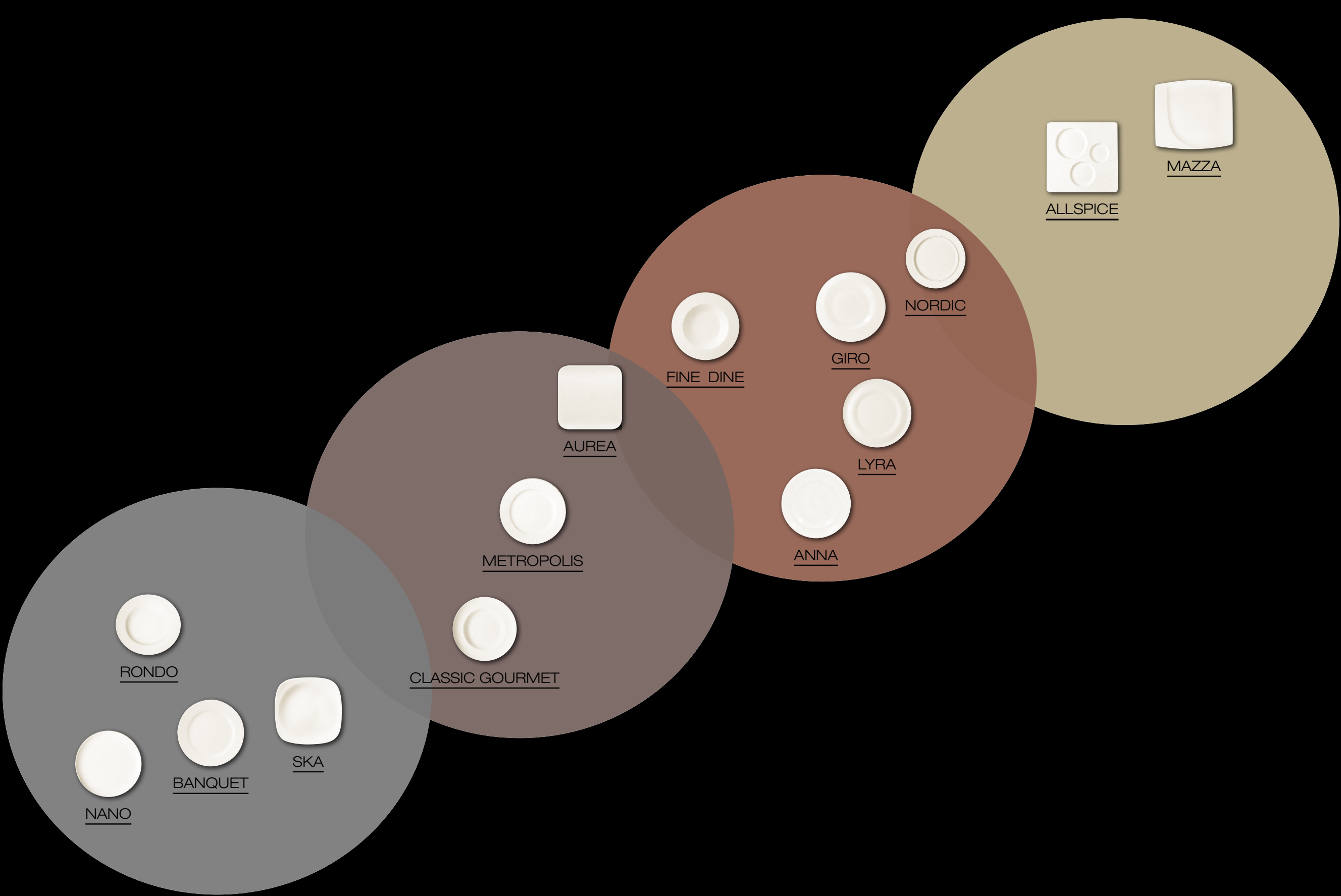
<i>En</i> The CASUAL DINING range is the perfect answer when a balance between functionality, durability and elegance is key.	<i>Fr</i> Partout où l'équilibre entre fonctionnalité, robustesse et élégance est indispensable, les articles de la gamme CASUAL DINING ont leur place.	<i>De</i> Überall dort, wo Funktionalität, Robustheit und Eleganz gleichermaßen gefragt sind, kommt das Sortiment CASUAL DINING zum Einsatz.	<i>Es</i> Donde el equilibrio entre la funcionalidad, la robustez y la elegancia es indispensable, no pueden faltar los artículos de la gama CASUAL DINING.	<i>It</i> Ovunque, dove l'equilibrio tra funzionalità, robustezza ed eleganza è indispensabile, gli articoli della gamma CASUAL DINING trovano il loro posto.
--	--	---	--	--

ALL PURPOSE DINING

<i>En</i> RAK Porcelain sets strict standards for its products to ensure they stand up to daily professional use. The ALL PURPOSE DINING series are designed specifically for commercial and mass catering.	<i>Fr</i> RAK Porcelaine impose à ses produits des critères sévères afin de convenir à l'usage des professionnels au quotidien. Les séries ALL PURPOSE DINING sont dédiées à l'exploitation en restauration commerciale et collective.	<i>De</i> RAK Porzellan legt strenge Maßstäbe bei seinen Produkten an, damit sie für den täglichen Gebrauch im professionellen Bereich geeignet sind. Die Serien ALL PURPOSE DINING sind für den Einsatz in der Großgastronomie bestimmt.	<i>Es</i> RAK Porcelain impone a sus productos criterios rigurosos para que sirvan para el uso profesional cotidiano. Las series ALL PURPOSE DINING están dedicadas a la explotación en restauración comercial y colectiva.	<i>It</i> RAK Porcelain impone ai suoi prodotti criteri severi affinché siano adatti ad essere impiegati ogni giorno dai professionisti. Le serie ALL PURPOSE DINING sono dedicate alla ristorazione commerciale e collettiva.
--	---	--	--	---

ADDITIONS

<i>En</i> The RAK Porcelain range would be incomplete without these essential additional products. The ADDITIONS range, including accessories and, items with specific uses and for specific services, is a treasure trove marrying inventiveness with functionality.	<i>Fr</i> La gamme RAK Porcelaine serait incomplète sans les indispensables produits complémentaires. Entre accessoires, articles aux fonctions spécifiques et de service, ADDITIONS recèle des trésors d'inventivité et de fonctionnalité.	<i>De</i> Das RAK Porzellan Sortiment wäre ohne die unentbehrlichen ergänzenden Produkte unvollständig. Neben Zubehör, Artikeln mit spezifischer Funktion und für den Service birgt ADDITIONS wahre Schätze an Einfallsreichtum und Funktionalität.	<i>Es</i> La gama RAK Porcelain estaría incompleta sin los indispensables productos complementarios. Entre accesorios, artículos de función específica y de servicio, ADDITIONS encierra tesoros de la imaginación y la funcionalidad.	<i>It</i> La gamma RAK Porcelain sarebbe incompleta senza gli indispensabili prodotti complementari. Tra accessori, articoli dalle funzioni specifiche e di servizio, ADDITIONS racchiude tesori di inventività e funzionalità.
--	--	--	---	--



INSPIRING
DINING

ELEGANT
DINING

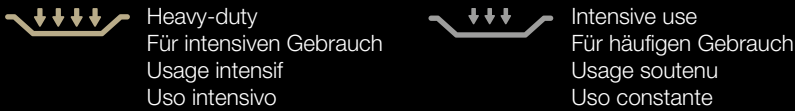
CASUAL
DINING

ALL PURPOSE
DINING

Round with rim / Rund mit Rand / Ronde à aile / Redondo con ala



Square / Quadratisch / Carrée / Cuadrado



Asymetric Design / Asymmetrisch / Asymétrique / Asimétrico



Round rimless / Rund ohne Rand / Ronde coupe / Redondo sin borde



Oval / Oval / Ovale / Oval



Rectangular / Rechteckig / Rectangulaire / Rectangular



PLATES
SPECIFICATIONS

Reference Référence Referenz Referencia Riferimento	Item Article Artikel Artículo Articolo	Profile view Vue de profil Profilschnitt Vista de perfil Vista laterale	Thickness of the rim Épaisseur de l'aile Randstärke Espesor de la ala Spessore del bordo	Profile type Type de profil Profiltyp Tipo de perfil Tipo di profilo	Lateral shock resistance Résistance aux chocs latéraux Bruchwiderstand Resistencia de choque lateral Resistenza agli urti laterali	Weight Poids Gewicht Peso Peso	Recommendations of use Recommandations d'usage Gebrauchsempfehlungen Recomendación de uso Consigli per l'uso		Design perception Perception design Design-Empfindung Percepción diseño Percezione del design
AUSP27	Aurea 27 cm - 10.65"		4.5 mm 0.18"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★★	1080 g 2.20 lb	Intensive Soutenu Sehr häufig Constante Costante	Fine dining Restauration haut de gamme Top-Gastronomie Restauración de gama alta Ristorazione di alta gamma	Premium Premium Premium Premium
GIFP27	Giro round plate 27 cm - 10.65"		3.9 mm 0.15"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★	622 g 1.40 lb	Intensive Soutenu Sehr häufig Constante Costante	Fine dining Restauration haut de gamme Top-Gastronomie Restauración de gama alta Ristorazione di alta gamma	Premium Premium Premium Premium
FDFP27	Fine Dine 27 cm - 10.65"		3.6 mm 0.14"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★	640 g 1.40 lb	Intensive Soutenu Sehr häufig Constante Costante	Fine dining Restauration haut de gamme Top-Gastronomie Restauración de gama alta Ristorazione di alta gamma	Premium Premium Premium Premium
NOFP28	Nordic 28 cm - 11"		3.0 mm 0.12"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★	810 g 1.80 lb	Intensive Soutenu Sehr häufig Constante Costante	Fine dining Restauration haut de gamme Top-Gastronomie Restauración de gama alta Ristorazione di alta gamma	Premium Premium Premium Premium
LRFP27	Lyra 27 cm - 10.65"		4.8 mm 0.19"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★	710 g 1.55 lb	Intensive Soutenu Sehr häufig Constante Costante	Fine dining Restauration haut de gamme Top-Gastronomie Restauración de gama alta Ristorazione di alta gamma	Premium Premium Premium Premium
ANFP27	Anna 27 cm - 10.65"		5.0 mm 0.20"	Strength Rond renforcé Rund verstärkt Redondeado reforzado Rotondo rinforzato	★★★★★	810 g 1.77 lb	Heavy-duty Intensif Intensiv Intensivo Intensivo	Bistro-Brasserie - banqueting - catering Bistro-Brasserie - banqueting - catering Großgaststätten - banqueting - catering Bar - cervecería - banquets - catering Bistro, brasserie, banchetti, catering	Elegant Élégant Elegant Elegante Elegante

PLATES
SPECIFICATIONS

Reference Référence Referenz Referencia Riferimento	Item Article Artikel Artículo Articolo	Profile view Vue de profil Profilschnitt Vista de perfil Vista laterale	Thickness of the rim Épaisseur de l'aile Randstärke Espesor de la ala Spessore del bordo	Profile type Type de profil Profiltyp Tipo de perfil Tipo di profilo	Lateral shock resistance Résistance aux chocs latéraux Bruchwiderstand Resistencia de choque lateral Resistenza agli urti laterali	Weight Poids Gewicht Peso Peso	Recommendations of use Recommandations d'usage Gebrauchsempfehlungen Recomendación de uso Consigli per l'uso		Design perception Perception design Design-Empfindung Percepción diseño Percezione del design	
SPSP27	Allspice 27 cm - 10.65"		4.0 mm 0.16"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★	900 g 2 lb	Intensive Soutenu Sehr häufig Constante Costante	Fast moving restaurants Restauration traditionnelle Großgastronomie Restauración tradicional Ristorazione tradizionale	Elegant Élegant Elegant Elegante Elegante	★★★
MZSP26	Mazza 26 cm - 10.25"		4.5 mm 0.18"	Sharp Saillant Scharf Saliente Sporgente	★★	640 g 1.40 lb	Semi-intensive Semi-intensif Häufig Semi-intensivo Semi-intensivo	Fast moving restaurants Restauration traditionnelle Großgastronomie Restauración tradicional Ristorazione tradizionale	Elegant Élegant Elegant Elegante Elegante	★★★
CLFP27	Classic Gourmet 27 cm - 10.65"		5.0 mm 0.20"	Strength Rond renforcé Rund verstärkt Redondeado reforzado Rotondo rinforzato	★★★★	700 g 1.50 lb	Heavy-duty Intensif Intensiv Intensivo Intensivo	Bistro-Brasserie - banqueting - catering Bistro-Brasserie - banqueting - catering Großgaststätten - banqueting - catering Bar - cervecería - banquets - catering Bistro, brasserie, banchetti, catering	Elegant Élegant Elegant Elegante Elegante	★★★
SKRFP28	Ska Round 28 cm - 11"		4.5 mm 0.18"	Rolled Rond Rund Redondo Rotondo	★★★	930 g 2 lb	Heavy-duty Intensif Intensiv Intensivo Intensivo	Bistro-Brasserie - banqueting - catering Bistro-Brasserie - banqueting - catering Großgaststätten - banqueting - catering Bar - cervecería - banquets - catering Bistro, brasserie, banchetti, catering	Standard Courant Standard Estándar Ordinario	★★
SKSFP27	Ska Square 27 cm - 10.65"		5.1 mm 0.20"	Rolled Rond Rund Redondo Rotondo	★★★★	7915 g 2 lb	Heavy-duty Intensif Intensiv Intensivo Intensivo	Bistro-Brasserie - banqueting - catering Bistro-Brasserie - banqueting - catering Großgaststätten - banqueting - catering Bar - cervecería - banquets - catering Bistro, brasserie, banchetti, catering	Strong, standard Robuste, courant Robust, standard Robusto, estándar Robusto, ordinario	★★
BAFP27	Banquet* 27 cm - 10.65"		5.1 mm 0.20"	Strength Rond renforcé Rund verstärkt Redondeado reforzado Rotondo rinforzato	★★★★★	755 g 1.66 lb	Heavy-duty Intensif Intensiv Intensivo Intensivo	Bistro-brasserie - banqueting - catering Bistro-brasserie - banqueting - catering Großgaststätten - banqueting - catering Bar - cervecería - banquets - catering Bistro, brasserie, banchetti, catering	Strong, standard Robuste, courant Robust, standard Robusto, estándar Robusto, ordinario	★★
NNPR27	Nano 27 cm - 10.65"		4 mm 0.16"	Rolled Rond Rund Redondo Rotondo	★★	730 g 1.62 lb	Semi-intensive Semi-intensif Häufig Semi-intensivo Semi-intensivo	Bistro-brasserie - banqueting - catering Bistro-brasserie - banqueting - catering Großgaststätten - banqueting - catering Bar - cervecería - banquets - catering Bistro, brasserie, banchetti, catering	Standard Courant Standard Estándar Ordinario	★★

* Also applies on Metropolis, Leon, Rondo / Applicable également sur Metropolis, Leon, Rondo / Auch auf Metropolis, Leon, Rondo / Aplicable también sobre Metropolis, Leon, Rondo / Applicabile anche alle collezioni Metropolis, Leon e Rondo



En

Gemma Bernal has spent her professional life in design, thinking of products in a different light. In her opinion, a designer is a person who captures different aspects of life: functional, economic, social, marketing, production etc. through its own sensitivity. Ideas and design proposals arise out of this multidisciplinary conception and a close relationship with the right people. She shares her work life between design creation and design teaching that forced her to define, explain and communicate her own vision. Gemma's work has been tremendously influenced by Mediterranean atmosphere and particularly Barcelona in terms of sun, light and joyful people sharing meals together on restaurants' terraces. Gemma has worked with various renowned chefs sharing a Mediterranean vision. In the past years, she has found inspiration in young chefs and professional reviewers seeking different approaches in culinary activities. Gemma designed two beautiful collections called MAREA and GIRO developed by RAK Porcelain. MAREA features different pieces for tapas dishes, main

Fr

Gemma Bernal a consacré sa vie professionnelle au design, envisageant les produits sous un angle différent. Selon elle, un designer est une personne qui saisit différents aspects de la vie – fonctionnels, économiques, sociaux, marketing, de production, etc. – en fonction de sa propre sensibilité. Les idées et les propositions de design naissent de cette conception pluridisciplinaire et d'une relation étroite avec les bonnes personnes. Elle partage sa vie professionnelle entre la création de design et l'enseignement du design qui l'a amené à définir, expliquer et communiquer sa propre vision. Le travail de Gemma a été considérablement influencé par l'atmosphère méditerranéenne, notamment Barcelone, en termes de soleil, de lumière et de personnes prenant gaiement leurs repas ensemble sur les terrasses des restaurants. Gemma a travaillé avec divers chefs de renom partageant sa vision de la Méditerranée. Ces dernières années, elle a trouvé l'inspiration auprès de jeunes chefs et de critiques professionnels recherchant différentes approches en termes d'activités culinaires. Gemma a conçu deux superbes

Gemma's work has been atmosphere and particularly people sharing meals together

and side dishes to bring up culinary presentations. These pieces have been conceptualized for a specific use and design oriented to ease service and product manipulation. GIRO is based on geometric forms in which identical shapes in different sizes have been somewhat arbitrarily inserted. The result is an appearance of different sized tilted planes and inclinations showcasing the design's dexterity and originality. Gemma feels very comfortable working in close cooperation with other designers in a lab for ideas developing new concepts related to food and cooking.

collections baptisées MAREA et GIRO développées par RAK Porcelaine. MAREA comprend différentes pièces pour des plats de type tapas, des plats principaux et des plats d'accompagnement pour mettre en valeur des présentations culinaires. Ces pièces ont été conceptualisées pour une utilisation spécifique et un design destiné à faciliter le service et la manipulation du produit. GIRO repose sur des formes géométriques dans lesquelles des formes identiques dans des tailles différentes ont été insérées de manière arbitraire. Le résultat est une apparence de plans inclinés et d'inclinaisons de tailles différentes illustrant la dextérité et l'originalité du design. Gemma se sent dans son élément lorsqu'elle travaille en étroite collaboration avec d'autres designers dans un laboratoire dans le but de faire naître des idées développant de nouveaux concepts liés à la nourriture et à la cuisine.

De

Gemma Bernal hat ihr berufliches Leben mit Design verbracht und damit, Produkte in einem anderen Licht zu betrachten. Ihrer Meinung nach handelt es sich bei einem Designer um einen Menschen, der die verschiedenen Aspekte des Lebens durch sein eigenes Empfinden erfasst: Funktionalität, Wirtschaftlichkeit und Gesellschaft, Marketing, Herstellung usw. Ideen und Designvorschläge entstehen aus diesem multidisziplinären Konzept und einer engen Beziehung zu den richtigen Menschen. Sie teilt ihr Arbeitsleben zwischen der Designerstellung und der Designlehre auf, sodass sie gezwungen war, ihre eigene Vision zu definieren, zu erklären und zu vermitteln. Gemmas Werk wurde stark von einer mediterranen Atmosphäre - und insbesondere von Barcelona - beeinflusst, was Sonne, Licht und fröhliche Menschen betrifft, die auf der Terrasse eines Restaurants gemeinsam eine Mahlzeit zu sich nehmen. Gemma hat mit verschiedenen bekannten Köchen zusammengearbeitet, die ihre mediterrane Vision teilen. In den letzten Jahren ließ sie sich von jungen Köchen und professionellen Kritikern inspirieren die nach neuen Ansätzen für ihre

Es

Gemma Bernal ha pasado toda su vida diseñando. Pensando en productos de diversa índole. Piensa en el diseñador como una persona que capta distintos aspectos: Funcionales, económicos, sociales, marketing, producción, actualidad etc. De ésta visión pluridisciplinar y del contacto con las personas adecuadas, surgen las ideas y propuestas. Comparte su vida laboral con la enseñanza del diseño y nos cuenta como ha aprendido enseñando ya que le ha obligado a saber definir y explicar las cosas. La influencia mediterránea, el sol, la luz, la gente en la calle, el ambiente de Barcelona... son cosas que influyen en Gemma enormemente. Estamos en un lugar en que se vive mucho en la calle, se disfruta mucho celebrando cosas en grupo y casi siempre en restaurantes. Gemma ha trabajado con diversos e importantes chefs, también con una visión muy mediterránea. En los últimos años ha buscado fuentes de inspiración en chefs jóvenes, personas críticas que se plantean aspectos de interés relacionados con el acto de comer, y las distintas formas de hacerlo.

It

Gemma Bernal ha trascorso tutta la sua vita professionale nel design, pensando ai prodotti sotto una luce diversa. Secondo lei, un designer, grazie alla sua sensibilità, riesce a catturare differenti aspetti della vita: funzionale, economico, sociale, marketing, produzione e tanti altri. Le idee e le proposte di design prendono vita da questa concezione multidisciplinare e da una stretta relazione con le persone giuste. Gemma, condivide la sua vita lavorativa tra creazione e insegnamento del design, e ciò la porta a definire, spiegare e comunicare la sua visione. Il lavoro di Gemma è stato straordinariamente influenzato dall'atmosfera mediterranea e, in particolare, da Barcellona in termini di sole, luce e persone gioiose, pranzando insieme a loro nei dehors dei ristoranti. Gemma, ha lavorato con vari chef di fama, con cui condivide una visione mediterranea. In passato, ha trovato ispirazione nei giovani chef e, nei critici professionisti che cercano approcci differenti nelle attività culinarie. Gemma, ha disegnato due fantastiche collezioni chiamate MAREA e GIRO sviluppate da RAK Porcelain. MAREA

tremendously influenced by Mediterranean Barcelona in terms of sun, light and joyful on restaurants' terraces.

kulinariischen Aktivitäten suchten. Gemma hat zwei wunderschöne Kollektionen entworfen, MAREA und GIRO, die von RAK Porzellan entwickelt wurden. MAREA zeigt verschiedene Stücke zur kulinarischen Präsentation von Tapas-Gerichten, Hauptspeisen und Beilagen. Diese Stücke wurden für den besonderen Gebrauch konzipiert, und ihr Design soll die Bedienung bei Tisch sowie die Handhabung des Produktes vereinfachen. GIRO basiert auf geometrischen Formen, in die wiederum die gleiche Geometrie in verschiedenen Größen ein wenig willkürlich eingefügt wurde. Das Ergebnis ist ein Erscheinungsbild schräger Ebenen von unterschiedlicher Größe und Neigung, die die Gewandtheit und die Originalität dieses Designs deutlich werden lassen. Gemma arbeitet sehr gerne eng mit anderen Designern in einem Ideenlabor zusammen und entwickelt neue Konzepte im Bereich Essen und Kochen.

RAK ha desarrollado los proyectos MAREA y GIRO. MAREA propone distintas piezas con funciones muy concretas. Productos para tapas, para complementos de una presentación culinaria o como un gran plato. Piezas que tienen una utilidad concreta y una resolución clara para el servicio y la manipulación del producto. GIRO se basa en formas geométricas básicas en las que se insertan unas formas iguales, de distintas dimensiones, de una manera un poco arbitraria. El resultado es la aparición de planos inclinados de distintas dimensiones e inclinaciones que le dan al producto un gran interés formal. Gemma se siente muy cómoda desarrollando, junto con otros diseñadores que trabajan en el laboratorio de ideas, nuevos conceptos relacionados con la gastronomía y la cocina.

è costituita da pezzi differenti per tapas, piatti principali e contorni che mettono in luce le presentazioni culinarie. Questi pezzi sono stati concettualizzati per un uso specifico e orientati al design, per facilitare il servizio e la manipolazione dei prodotti. GIRO si basa su forme geometriche, dove sono state inserite arbitrariamente sagome identiche di misure differenti. Ne risulta un'immagine di inclinazioni e piani pendenti di varie misure che evidenziano l'abilità e l'originalità del design. Gemma si sente a proprio agio a lavorare in stretta collaborazione con altri designer in un laboratorio di idee sviluppando nuovi concetti legati al cibo e alla cucina.





En

From hunting weapons to tableware, Françoise Boeur has an extensive track record in graphic design, characterised by creativity, love of detail and above all this, a great passion. Françoise Boeur was born in 1964 in Bastogne, Belgium. From an early age, craftsmanship and nature were strong influences in her life. When she was 20, she qualified as an art teacher from the Avroy Institute in Liège, Belgium, and started teaching. In 1986 she moved into an unusual and globally sought-after specialism by becoming a hunting weapon engraver at the Léon-Mignon Institute in Liège. She has done an extensive range of artistic work: poster contests, animal drawings, pencil sketch exhibitions and more. Françoise has always been guided in her work by a leitmotiv: producing unique and realistic artwork, exhibiting a great attention to detail. In 1988 she shifted into the world of tableware, for

Fr

Des armes de chasse aux arts de la table, Françoise Boeur possède un long parcours de designer graphique marqué par la créativité, l'amour du détail et surtout la passion. Françoise Boeur naît en 1964 à Bastogne en Belgique. Son enfance est fortement imprégnée par le travail artisanal et la nature. A 20 ans déjà, elle obtient le diplôme de professeur d'arts plastiques de l'institut Avroy de Liège (Belgique) et commence à enseigner. Elle poursuit en 1986 avec une spécialisation rare et mondialement recherchée : elle devient graveur ciseleur sur arme de chasse à l'institut Léon-Mignon de Liège. Ses activités artistiques s'étendent : concours d'affiches, dessins animaliers, expositions de dessins au crayon etc. Un leitmotiv guide Françoise pour ses travaux : composer des oeuvres réalistes et atypiques basées sur le souci du détail. En 1988 elle se tourne vers l'univers des arts de la table précisément dans le secteur

In 1986, Françoise moved specialism by becoming a at the Belgian Léon-Mignon

hotels and restaurants in particular. She is active in creating and fully developing custom designs on porcelain for prestigious clients all around the world. Her portfolio includes the London Hilton Hotel, Relais & Châteaux, Radisson Kuwait, Disneyland Paris, the Colloseo Hotel at Europa Park, Casino Barrière, the Grand-Ducal Palace of Luxembourg, star-rated restaurants such as Léa Linster, and a catalogue of designs that have enjoyed fully-deserved success with her clients. She joined the young team at RAK Porcelain Europe in 2010, and since then she has produced many outstanding designs for a wide variety of establishments in Europe. This allows her to put her talents to use to make remarkable and acclaimed works.

de l'hôtellerie restauration. Elle participe à l'étude et à la réalisation intégrale de décors personnalisés sur la porcelaine pour des clients prestigieux dans le monde entier. A son actif : Hôtel Hilton London, les Relais & Châteaux, Radisson Koweit, Disneyland Paris, Colloseo à Europa Park, Casino Barrière, le Palais Grand-Ducal de Luxembourg, des restaurants étoilés comme Léa Linster ainsi que des décors en catalogue ayant rencontré auprès de ses clients un succès entièrement mérité. Elle rejoint la toute jeune équipe de RAK Porcelain Europe en 2010 avec laquelle elle développe de nombreux et exceptionnels décors pour des établissements européens très divers. Elle a ainsi l'occasion de mettre son talent à profit pour des créations remarquables et remarquées.



DESIGN ON NORDIC CUPS

De

Von Jagdwaffen bis zu Tafelgeschirr verzeichnet Françoise Boeur eine umfassende Erfolgsgeschichte im Bereich Grafikdesign, die von Kreativität, Liebe zum Detail und vor allem einer großen Leidenschaft geprägt ist. Françoise Boeur wurde 1964 in Bastogne, Belgien, geboren. Schon in jungen Jahren haben Handwerkskunst und Natur ihr Leben stark beeinflusst. Als sie 20 Jahre alt war, machte sie ihren Abschluss als Kunstlehrerin am Avroy-Institut in Lüttich, Belgien, und begann mit ihrer Lehrtätigkeit. 1986 spezialisierte sie sich auf einem ungewöhnlichen und weltweit gefragten Gebiet, indem sie am Léon-Mignon-Institut in Lüttich zur Graveurin für Jagdwaffen wurde. Sie hat viele Gebiete der Kunst abgedeckt: Plakatwettbewerbe, Tierzeichnungen, Ausstellungen von Bleistiftskizzen u.v.m. Françoise folgte bei ihren Arbeiten immer einem Leitmotiv: einzigartige und realistische Kunstwerke zu schaffen, die

Es

Françoise Boeur posee una amplia trayectoria en diseño gráfico, desde armas de caza a vajillas, caracterizada por su creatividad, su pasión por el detalle y, sobre todo, su gran amor por lo que hace. Françoise Boeur nació en 1964 en Bastogne, Bélgica. Desde muy temprana edad, la naturaleza y la artesanía ejercieron una gran influencia en su vida. A la edad de 20 años obtuvo una plaza como profesora de arte en el Instituto Avroy de Lieja, en Bélgica, donde se dedicó a la enseñanza. En 1986 inició su especialidad en el Instituto Léon-Mignon de Lieja en un área poco frecuente y muy solicitado en todo el mundo, al convertirse en grabadora de armas de caza. Su trabajo artístico, que es amplio y muy variado, abarca concursos de carteles, dibujos de animales, exposiciones de bocetos a lápiz y mucho más. La obra de Françoise está siempre guiada por el leitmotiv de producir un trabajo artístico realista y

It

Dai fucili per la caccia ai servizi per la tavola, Françoise Boeur ha una profonda esperienza nel graphic design, caratterizzata da creatività, amore per il dettaglio e, soprattutto, una grande passione. Françoise Boeur è nata nel 1964 a Bastogne, in Belgio. Fin dall'inizio, la maestria artigiana e la natura hanno avuto un peso importante nella sua vita. Quando aveva 20 anni, si è qualificata come insegnante d'arte presso l'Avroy Institute di Liegi, in Belgio, e ha iniziato a insegnare. Nel 1986 si è specializzata in un settore insolito e globalmente ricercato diventando incisore di fucili da caccia al Léon-Mignon Institute di Liegi. Ha lavorato su un'ampia gamma di opere artistiche: ha creato poster per concorsi, disegni di animali, ha organizzato mostre di schizzi a matita e tanto altro. Il lavoro di Françoise, è sempre stato percorso da un leitmotiv: produrre opere d'arte uniche e realistiche, con una straordinaria attenzione

into an unusual and globally sought-after hunting weapon engraver Institute in Liège.

eine große Liebe zum Detail zeigen. 1988 wandte sie sich der Welt des Tafelgeschirrs zu, insbesondere für Hotels und Restaurants. Sie arbeitet aktiv an der Gestaltung und der vollständigen Entwicklung personalisierter Designs auf Porzellan für angesehene Kunden in der ganzen Welt. Ihr Portfolio umfasst das London Hilton Hotel, Relais & Châteaux, Radisson Kuwait, Disneyland Paris, das Colloseo Hotel im Europapark, Casino Barrière, den Großherzoglichen Palast in Luxemburg, Sterne-Restaurants wie das von Léa Linster sowie einen Katalog mit Designs, die bei ihren Kunden zu wohlverdientem Erfolg führten. Im Jahr 2010 schloss sie sich dem jungen Team bei RAK Porcelain Europe an und hat seither viele hervorragende Designs für eine große Zahl europäischer Unternehmen entworfen. Auf diese Weise kann sie ihr Talent dazu nutzen, außergewöhnliche und anerkannte Werke zu schaffen.

único, con una gran atención al detalle. En 1988 entró en el mundo del diseño de vajillas y artículos de mesa, en especial para hoteles y restaurantes, donde fue particularmente activa en la creación y el desarrollo en todas sus fases del diseño de porcelanas por encargo de clientes prestigiosos de todas partes del mundo. Entre sus clientes figuran el Hotel Hilton de Londres, Relais & Châteaux, Radisson Kuwait, Disneyland Paris, el Hotel Colloseo de Europa Park, Casino Barrière, el Palacio del Gran Ducado de Luxemburgo y restaurantes de primera categoría como el Léa Linster, y posee un amplio catálogo de diseños que goza de una merecida reputación entre sus clientes. Desde su ingreso en 2010 al joven equipo de RAK Porcelain Europe, ha creado una multitud de sorprendentes diseños para una gran variedad de establecimientos europeos. Todo ello es prueba fehaciente de su talento para crear obras merecedoras de aclamación.

al dettaglio. Nel 1988 è passata al mondo dei servizi per la tavola, in particolare per gli hotel e i ristoranti. È attiva nella creazione e nello sviluppo completo di design personalizzati su porcellana per prestigiosi clienti in tutto il mondo. Il suo portfolio comprende il London Hilton Hotel, Relais & Châteaux, Radisson Kuwait, Disneyland Paris, il Colosseo Hotel all'Europa Park, il Casino Barrière, il Palazzo Granducaale di Lussemburgo, ristoranti stellati come Léa Linster, e un catalogo di design che le hanno valso il meritato successo con i suoi clienti. È entrata a far parte dell'equipe di RAK Porcelain Europe nel 2010, e da allora ha prodotto tantissimi design eccezionali per un'ampia varietà di strutture in Europa. Questo le consente di sfruttare il proprio talento per creare lavori straordinari e acclamati.



En

For Mikaela Dörfel, “every design must have its own personality”. Mikaela Dörfel grew up in Finland, where she developed a fascination for Scandinavian shapes. Settled in an ancient farm surrounded by horses and meadows dotted with small lakes, her design takes its inspiration from nature itself, underpinned by a defined structure. She has also based her design studio there, to the north of Hamburg for over 15 years, and she works for brands sold in Europe, Asia and the United States. “Of course, a collection begins its life as a concept, but from that moment on every single detail counts in creating it. The strength of the concept is its simplicity and accessibility. The concept must inspire, awaken the senses, function independently and do justice to the natural materials”. A concept responds to a utilitarian need, and is born from the marriage of understanding shapes and thinking logically to create a product which is both stylish and functional. Making models is still a very important step in creating the collection, as this is the stage where every detail can

Fr

Pour Mikaela Dörfel, « chaque design doit posséder sa personnalité propre ». Mikaela Dörfel a grandi en Finlande d'où elle garde une fascination des formes scandinaves. Etablie dans une ancienne ferme entourée de chevaux et de prairies parsemées d'étangs, son design s'inspire directement de la nature soutenue par une structure claire. Son studio de création se trouve là, au nord de Hambourg installé depuis plus de 15 ans et travaille pour des marques distribuées en Europe, en Asie et aux Etats-Unis. « Bien sûr, une collection naît à partir d'une idée, mais ensuite chaque détail compte pour la réaliser. La simplicité du concept et son évidence font sa force. Le concept doit inspirer, éveiller des sensations, fonctionner de manière indépendante et rendre justice au matériau employé de façon naturelle ». Un concept répond à un besoin utilitaire et naît de la combinaison d'une sensibilité des formes, alliée à la réflexion logique pour créer un produit aussi design que fonctionnel. La création des maquettes reste une étape très importante dans le façonnage d'une collection puisqu'elle permet de parfaire chaque petit détail.

Mikaela grew up in Finland, Scandinavian shapes. Her nature itself, underpinned by



ANNA SERIES

be perfected. Mikaela Dörfel adopts a tactile approach to her work. She likes to touch the porcelain with her own hands to ensure the shapes function well in daily use. “Errors are often easier to detect through touch.” Dörfel's aim is to do justice to the quality of the material used. Her modern, elegant style seeks to find harmony between the tension of straight lines and curves. Her intuition for shapes is paired with a deep knowledge and understanding of the materials and production methods used, both new and old. Mikaela Dörfel has an understanding of materials and markets. Her work is characterised by creativity and determination. Her love of shape drives her to create collection pieces which bypass trends in favour of longevity. Her work has already been recognised with a number of design awards. Mikaela's style is an example of timeless elegance and innovation, while still remaining extremely practical.

Mikaela Dörfel cultive une approche tactile. Elle aime sentir la porcelaine sous ses doigts pour vérifier la fonctionnalité des formes dans leur utilisation quotidienne. « Les erreurs sont parfois plus faciles à détecter grâce au toucher. » Mikaela Dörfel cherche à rendre justice à la qualité du matériau employé. Son style moderne et élégant cherche l'harmonie entre lignes de tension et courbes. Son intuition pour les formes va de pair avec sa connaissance profonde des matériaux et des méthodes de production anciennes ou modernes. Mikaela Dörfel possède une connaissance des matériaux et des marchés. Sa créativité et son exigence caractérisent son travail. Son amour des formes la conduit à créer des pièces de collection qui évitent les modes et s'inscrivent dans la longévité. Son style fait preuve d'une élégance atemporelle, innovante et reste pourtant toujours excessivement pratique. Certaines de ses collections vivent depuis quelques dizaines d'années.

De

Nach Ansicht von Mikaela Dörfel „muss jedes Design seine eigene Persönlichkeit besitzen.“ Mikaela Dörfel ist in Finnland aufgewachsen, woher sie sich eine Vorliebe für skandinavische Formen bewahrt hat. Sie hat sich in einem alten Bauernhaus, umgeben von Pferden und Weiden mit verstreuten Weihern niedergelassen. Die Inspiration für ihr Design kommt unmittelbar aus der Natur und stützt sich auf eine klare Struktur. Ihr Designstudio befindet sich seit mehr als 15 Jahren im Norden von Hamburg und arbeitet für Marken in ganz Europa, Asien und den USA. „Sicher, eine Kollektion wird aus einer Idee geboren, aber dann zählt jedes Detail, um sie umzusetzen. Die Einfachheit und Klarheit des Konzepts machen die Stärke aus. Das Konzept muss inspirieren, Empfindungen wachrufen, auf unabhängige Weise funktionieren und dem eingesetzten Material gerecht werden. Ein Konzept trägt einem Verwendungszweck Rechnung und wird aus der Kombination einer Sensibilität für Formen in Verbindung mit logischen Überlegungen zur Schaffung eines Produkts geboren, das Design mit Funktionalität verbindet. Die Erstellung von Modellen ist eine sehr bedeu-

Es

Para Mikaela Dörfel, “cada diseño debe tener su propia personalidad”. Mikaela Dörfel creció en Finlandia, de donde nace su fascinación por las formas escandinavas. Afincada en una antigua granja rodeada de caballos y praderas llenas de estanques, su diseño se inspira directamente en la naturaleza sostenida por una estructura clara. Su estudio de creación se encuentra al norte de Hamburgo, donde lleva instalada desde hace más de 15 años y donde trabaja para marcas de Europa, Asia y Estados Unidos. “Obviamente, toda colección nace a partir de una idea, pero cada detalle es importante para poder llevarla a la práctica. La simplicidad del concepto y su evidencia son su punto fuerte. El concepto debe inspirar, despertar sensaciones, funcionar de forma independiente y hacer justicia al material empleado de manera natural”. Un concepto responde a una necesidad utilitaria y nace de la combinación de una sensibilidad de las formas, unida a la reflexión lógica para crear un producto y un diseño funcional. La creación de las maque-

It

Per Mikaela Dörfel “ogni design deve possedere una propria personalità”. Mikaela Dörfel è cresciuta in Finlandia, da cui ha origine il suo fascino per le forme scandinave. Stabilitasi in un'antica fattoria circondata da cavallini e praterie disseminate di stagni, il suo design s'ispira direttamente alla natura sostenuta da una struttura chiara. Il suo studio di creazione si trova a nord di Amburgo da oltre 15 anni e lavora per marchi distribuiti in Europa, Asia e Stati Uniti. “Ovviamente, una collezione prende vita da un'idea, ma ogni dettaglio diviene poi importante per la sua realizzazione. La semplicità del concetto e la sua evidenza sono la sua forza. Il concetto deve ispirarsi, risvegliare delle sensazioni, funzionare in maniera indipendente e rendere giustizia al materiale utilizzato in modo naturale”. Un concetto risponde a un'esigenza utilitaria e, nasce dalla combinazione di una sensibilità delle forme, alleata al riflesso logico per creare un prodotto sia di design che funzionale. Ella ama sentire la porcellana sotto le dita per verificare la funzionalità delle

where she developed a fascination for design takes its inspiration directly from a defined structure.

tende Etappe bei der Gestaltung einer Kollektion, denn sie erlaubt es, jedes kleinste Detail zu perfektionieren. Mikaela Dörfel pflegt eine taktile Herangehensweise. Sie liebt es, das Porzellan mit ihren Fingern zu ertasten, um die Funktionalität der Formen für die tägliche Verwendung zu prüfen. „Fehler sind manchmal leichter durch Anfassen zu entdecken.“ Ihr moderner und eleganter Stil versucht Spannungslinien und Kurven harmonisch miteinander zu verbinden. Ihre Intuition für Formen geht mit ihren umfassenden Kenntnissen über Materialien und alte oder moderne Produktionsverfahren einher. Dörfel kennt die Materialien und die Märkte. Durch ihre Liebe für Formen hat sie Kollektionsstücke entworfen, die Modeerscheinungen umgehen und auf Langlebigkeit ausgerichtet sind. Einige ihrer Kollektionen gibt es bereits seit Jahrzehnten. Der Stil von Mikaela Dörfel beweist eine zeitlose, innovative Eleganz, die jedoch stets außerordentlich praktisch bleibt.

tas constituye una etapa muy importante en la elaboración de una colección, ya que permite perfeccionar cada pequeño detalle. Mikaela Dörfel aboga por un enfoque táctil. Le gusta sentir la porcelana entre sus dedos para corroborar la funcionalidad de las formas con un uso diario. “En ocasiones, los errores son más fáciles de detectar a través del tacto”. Mikaela Dörfel conoce a la perfección los materiales y el mercado. Su trabajo se caracteriza por la creatividad y la exigencia. Su amor por las formas la lleva a crear piezas de colección que evitan las modas y que se inscriben en la longevidad. Algunas de sus colecciones perduran durante décadas. Su trabajo ha sido recompensado con numerosos premios de diseño. El estilo de Mikaela Dörfel da fe de una elegancia atemporal, innovadora y excesivamente práctica.

forme nel loro utilizzo quotidiano. “Gli errori sono talvolta più facili da rilevare grazie al tatto”. Mikaela Dörfel cerca di rendere giustizia alla qualità del materiale impiegato. Il suo stile elegante e moderno cerca l'armonia tra linee di tensione e curve. La sua intuizione per le forme va di pari passo con la sua conoscenza profonda dei materiali e dei metodi di produzione antichi o moderni. Mikaela Dörfel conosce i materiali e i mercati. La sua creatività ed il rigore, caratterizzano il suo lavoro. Il suo amore per le forme, la porta a creare pezzi da collezione che evitano le mode in favore della longevità. Alcune delle sue collezioni sono ancora attuali da alcune decine d'anni. Il suo lavoro, è già stato ricompensato da numerosi premi di design. Lo stile di Mikaela Dörfel è prova di un'eleganza senza tempo, innovativa, che rimane comunque estremamente pratica.

En

The sleek, pioneering style of the ALLSPICE series is the perfect match for sophisticated culinary creations.

Fr

Le style épuré et novateur de la série ALLSPICE est propice à des créations culinaires sophistiquées.

De

Der schlichte und moderne Stil der Serie ALLSPICE unterstützt die Komplexität Ihrer kulinarischen Kreationen.

Es

El estilo depurado e innovador de la serie ALLSPICE es perfecto para las creaciones culinarias más sofisticadas.

It

Lo stile essenziale e innovativo della serie ALLSPICE si addice a delle creazioni culinarie sofisticate.



**CHIVES**

**Square plate,
3 round indents**
Assiette carrée,
3 encoches rondes
Teller quadratisch,
3 runde Flächen
Plato cuadrado,
3 estanques redondos
Piatto quadrato,
3 inserti rotonde

SPCH30 30 cm / 11.80"
6



Round bowl
Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda

SPCB32 14 cm - 3.5 cm - 32 cl
5.50" - 1.40" - 10.80 oz

SPCB20 11 cm - 3.5 cm - 20 cl
4.35" - 1.40" - 6.75 oz

SPCB11 8 cm - 3.5 cm - 11 cl
3.15" - 1.40" - 3.70 oz
6



Cover for plate
Cloche pour assiette
Cloche für Teller
Campana para plato
Coperchio per piatto

SPLD01 13 cm / 5.10"
6

**THYME**

**Rectangular tray,
3 compartments**
Plat rectangulaire,
3 compartiments
Platte rechteckig,
3 Vertiefungen
Fuente rectangular,
3 compartimentos
Vassoio rettangolare,
3 compartimenti

SPRP3B 38 x 18 cm
14.95 x 7.10"
6

**JUNIPER**

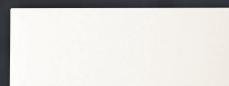
**Rectangular tray for
3 cups without handle**
Plat rectangulaire pour
3 tasses sans anse
Platte rechteckig für
3 Tassen ohne Henkel
Fuente rectangular para
3 tazas sin asa
Vassoio rettangolare per
3 tazze senza manici

SPRP3BW 30 x 11 cm
11.80 x 4.35"
6

**BASIL**

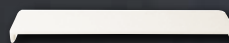
Cup without handle
Tasse sans anse
Tasse ohne Henkel
Taza sin asa
Tazza senza manici

SPCU09 9 cl / 3.05 oz
SPCU07 7 cl / 2.35 oz
12

**PEPPER**

Rectangular presentation tray
Plat rectangulaire de présentation
Präsentationsplatte rechteckig
Fuente rectangular de presentación
Vassoio da portata rettangolare

SPRP30 30 x 11 cm
11.80 x 4.35"
6

**CINNAMON**

**Rectangular plate,
1 round indent**
Plat rectangulaire,
1 encoche ronde
Teller rechteckig,
1 runde Fläche
Plato rectangular,
1 estanque redondo
Piatto rettangolare,
1 inserto rotondo

SPRR29 29 x 22 cm
11.40 x 8.65"
6

**VANILLA**

Oval flat plate
Assiette plate ovale
Teller flach oval
Plato llano oval
Piatto piano ovale

SPEY35 35 x 26 cm / 13.80 x 10.25"
6

**CAYENNE**

Oval flat plate
Assiette plate ovale
Teller flach oval
Plato llano oval
Piatto piano ovale

SPEG36 34 x 28 cm / 13.40 x 11"
6

**SESAME**

**Square plate,
1 rectangular indent**
Assiette carrée,
1 encoche rectangulaire
Teller quadratisch,
1 rechteckige Fläche
Plato cuadrado,
1 estanque rectangular
Piatto quadrato,
1 inserto rettangolare

SPDP30 30 cm / 11.80"
6

**CILANTRO**

Round flat plate
Assiette plate ronde
Teller flach rund
Plato llano redondo
Piatto piano rotondo

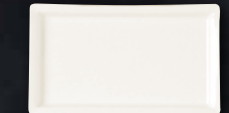
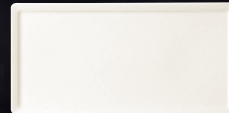
SPCP29 29 cm / 11.40"
6



PEPPERMINT

**Square plate,
1 oval indent**
Assiette carrée,
1 bassin ovale
Teller quadratisch,
1 ovale Fläche
Plato cuadrado,
1 estanque oval
Piatto quadrato
1 inserto ovale

SPSO30 30 cm / 11.80"
6



WASABI

Rectangular plate
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Piatto rettangolare

SPRP28 28 x 14 cm
11 x 5.50"

SPRP25 25.5 x 12.5 cm
10 x 4.95"

OPSP24 24 x 14 cm
9.45 x 5.50"

6

GINGER

Square plate
Assiette carrée
Teller quadratisch
Plato cuadrado
Piatto quadrato

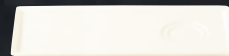
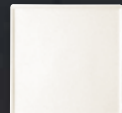
SPSP29 29 cm / 11.40"
6

SPSP27 27 cm / 10.65"
12

SPSP25 25 cm / 9.85"
6

SPSP21 21 cm / 8.25"
12

SPSP14 14 cm / 5.50"
6

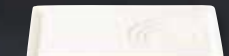
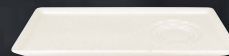


Rectangular tray, 2 indents*
Plat rectangulaire, 2 empreintes*
Platte rechteckig, 2 Ringe*
Fuente rectangular, 2 estanques*
Vassoio rettangolare, 2 inserti*

SPRP28IN 28 x 14 cm
11 x 5.50"

SPRP18IN 18 x 14 cm
7.10 x 5.50"

6



Rectangular tray, 3 indents*
Plat rectangulaire, 3 empreintes*
Platte rechteckig, 3 Ringe*
Fuente rectangular, 3 estanques*
Vassoio rettangolare, 3 inserti*

SPRP24IN 24 x 14 cm
9.45 x 5.50"

6

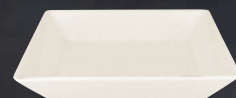
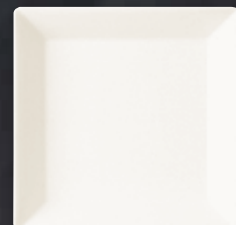
CURCUMA

Square bowl
Bol carré
Schale quadratisch
Bol cuadrado
Coppetta quadrata

SPSB15 15 cm / 5.90"

SPSB13 13 cm / 5.10"

6



CHILLI

Bowl
Bol
Schale
Bol
Coppetta

SPCU18 7.5 cm - 6 cm - 18 cl
2.95" - 2.35" - 6.10 oz

12



* See all the possible combinations in the chapter "Cups and Saucers"
* Voir toutes les combinaisons possible au chapitre «Cups and Saucers»
* Alle möglichen Kombinationen im Kapitel „Cups and Saucers“
* Ver todas las posibles combinaciones en el capítulo "Cups and Saucers"
* Vedi tutte le combinazioni possibili nel capitolo "Cups and Saucers"

En

The charming ANNA series has been created by Mikaela Dörfel to set off perfectly the delicious dishes of yesteryear and tomorrow, with its curves and contours, glorifying culinary traditions.

Fr

Créée par Mikaela Dörfel pour mettre en scène les bons petits plats d'autrefois et de demain, ANNA est une série toute en charme et rondeurs magnifiant les traditions culinaires.

De

ANNA ist durch die Hand von Mikaela Dörfel entstanden, um die guten kleinen und großen Gerichte von gestern aber auch von morgen in Szene zu setzen. Durch die Serie mit ihrem Charme und ihren runden Formen kommen kulinarische Traditionen voll zur Geltung.

Es

ANNA, creada por Mikaela Dörfel para poner en escena los deliciosos platos de antaño y de mañana, es una serie curva con encanto que magnifica las tradiciones culinarias.

It

Creata da Mikaela Dörfel per mostrare lo spettacolo dei piatti di ieri e di domani, ANNA è una serie all'insegna dell'eleganza e delle rotondità che intende esaltare le tradizioni culinarie.

DESIGN BY MIKAELA DOERFEL



**Flat plate**

Assiette plate
Teller flach
Plato llano
Piatto piano

ANFP31 31 cm / 12.20"
6

ANFP29 29 cm / 11.40"

ANFP27 27 cm / 10.65"

ANFP24 24 cm / 9.45"

12

ANFP21 21 cm / 8.25"

ANFP17 17 cm / 6.70"

24

**Deep plate**

Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

ANDP30 30 cm / 11.80"
6

ANDP26 26 cm / 10.25"

ANDP24 24 cm / 9.45"

12

**Oval plate**

Assiette ovale
Teller oval
Plato oval
Piatto ovale

ANOP38 38 x 24.5 cm
14.95 x 9.65"

ANOP32 32 x 21 cm
12.60 x 8.25"

6

ANOP22 22 x 14 cm
8.65 x 5.55"

12

**Bowl**

Bol
Schale
Bol
Copetta

ANBW18 18 cm - 9 cm - 140 cl
7.20" - 3.60" - 47.35 oz

ANBW16 16 cm - 8 cm - 100 cl
6.30" - 3.15" - 33.80 oz

6

ANBW14 14 cm - 5.5 cm - 48 cl
5.60" - 2.15" - 16.25 oz

12

**Cereal Bowl**

Bol à céréales
Müsli-Schale
Bol a cereales
Coppetta per cereali

ANCB13 13 cm - 8.5 cm - 63 cl
5.10" - 3.35" - 21.30 oz

6

**Soup tureen & lid**

Soupière & couvercle
Suppenterrine & Deckel
Sopera & tapa
Zuppiera & coperchio

ANSD26 26 cm - 250 cl
10.25" - 84.55 oz

ANSD23 23 cm - 230 cl
9.05" - 77.75 oz

1

**Breakfast cup**

Tasse à déjeuner
Frühstückstasse
Taza desayuno
Tazza da colazione

ANCU36 9 cm - 36 cl
3.60" - 12.15 oz

12

**Cappuccino cup**

Tasse à cappuccino
Cappuccinotasse
Taza cappuccino
Tazza da cappuccino

ANCU28 8 cm - 28 cl
3.25" - 9.45 oz

12

**Coffee/tea cup**

Tasse à café/thé
Kaffee-/Teetasse
Taza a café/té
Tazza da caffè/tè

ANCU23 9 cm - 23 cl
3.60" - 7.80 oz

12

**Coffee cup**

Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè

ANCU20 8 cm - 20 cl
3.25" - 6.75 oz

12

**Saucer**

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

**ANSA15 > ANCU36 / ANCU28 /
ANCU23 / ANCU20**

15.6 cm / 6.15"

12

**Espresso cup**

Tasse à espresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso

ANCU08 6 cm - 8 cl
2.45" - 2.70 oz

12

**Saucer**

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

ANSA13 > ANCU08

13 cm / 5.10"

12





Cream soup bowl
Tasse à bouillon
Suppentasse
Bol consomé
Scodella per zuppa
ANCS36 11 cm - 5.5 cm - 36 cl
4.35" - 2.15" - 12.15 oz
 12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
ANSA17 > ANCS36 / ANGB35
17 cm / 6.70"
 12



Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio
ANCP100 100 cl / 33.80 oz
 4
ANCP35 35 cl / 11.85 oz
 6



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio
ANTP40 40 cl / 13.55 oz
 4



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte
ANCR25 25 cl / 8.45 oz
 6
ANCR15 15 cl / 5.05 oz
 12



Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio
ANSU25 25 cl / 8.45 oz
 6



Jug
Carafe
Krug
Jarra
Caraffa
ANJU100 100 cl / 33.80 oz
ANJU60 60 cl / 20.30 oz
 4



Gravy boat
Saucière
Sauciere
Salsera
Salsiera
ANGB35 35 cl / 11.85 oz
 12
ANGB15 15 cl / 5.05 oz
 6



Egg cup
Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo
ANEG01 15.5 cm / 6.15"
 12



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Saliera
ANSS01
 6



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera
ANPS01
 6

Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola



En

Taking its inspiration from tapas, AUREA includes highly stylish minimalist platters, featuring playful flat or curved shapes for deconstructed dishes. Every portion is a composition of delicacies to be sampled or shared on solid, stylish porcelain.

Fr

Tirant son inspiration des tapas, AUREA propose des plateaux minimalistes très chics et décline des formes ludiques plates ou creuses pour des plats déstructurés. Chaque portion offre une composition de mets à déguster ou à partager dans une porcelaine solide et stylée.

De

Die Idee der Tapas bildete die Inspiration für die sehr eleganten, minimalistischen Platten der AUREA-Serie, die mit kreativen flachen Formen und phantasievollen Vertiefungen für destrukturierte Gerichte spielen. Jeder Abschnitt des stabilen und stilvollen Porzellans wartet auf eine Komposition aus Speisen, die zur Verkostung oder zum gemeinsamen Genuss angeboten werden.

Es

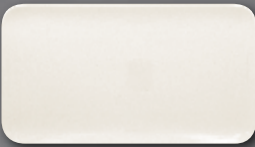
Inspirada en las tapas, AUREA propone platos minimalistas y elegantes, declinando las formas lúdicas y hondas para los platos desestructurados. Cada porción ofrece una composición de platos para degustar o compartir en una porcelana sólida y estilosa a la vez.

It

Ispirandosi alle tapas, AUREA propone vassoi minimalisti di grande eleganza e declina forme ludiche, piane o fonde, per piatti destrutturati. Ogni porzione offre una composizione di prelibatezze da degustare o condividere, in una porcellana solida e ricca di stile.

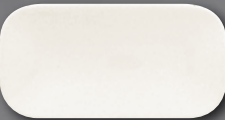
DESIGN BY GEMMA BERNAL

PORCELAIN: AUSP27,
AURBN22BKM & AUSB11BKM
CUTLERY: BANQUET



Rectangular plate
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Piatto rettangolare

AURP38 38 x 21 cm
14.95 x 8.25"



Rectangular plate
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Piatto rettangolare

AURPM22 22 x 11 cm
8.65 x 4.35"



Rectangular plate
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Piatto rettangolare

AURX33 33 x 27 cm
13 x 10.65"

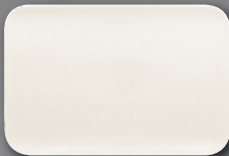


Square plate
Assiette carrée
Teller quadratisch
Plato cuadrado
Piatto quadrato

AUSP33 33 cm / 13"
AUSP30 30 cm / 11.80"
AUSP27 27 cm / 10.65"



AUSP24 24 cm / 9.45"
AUSP22 22 cm / 8.65"



Rectangular plate
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Piatto rettangolare

AURPW33W 33 x 22 cm
13 x 8.65"



AUSP15 15 cm / 5.90"



AUSP11 11 cm / 4.35"



Rectangular plate
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Piatto rettangolare

AURPN33 33 x 11 cm
13 x 4.35"

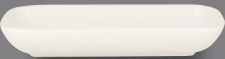


Rectangular dish
Ravier rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera rectangular
Coppetta rettangolare

AURBN33 33 x 11 cm - 3.5 cm - 56.5 cl
13 x 4.35" - 1.40" - 19.10 oz



AURBM22 22 x 11 cm - 3.5 cm - 32.5 cl
8.65 x 4.35" - 1.40" - 11 oz

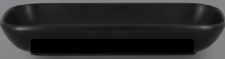


Rectangular dish
Ravier rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera rectangular
Coppetta rettangolare

AURBN33BKM 33 x 11 cm - 3.5 cm - 56.5 cl
13 x 4.35" - 1.40" - 19.10 oz

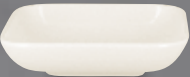


AURBM22BKM 22 x 11 cm - 3.5 cm - 32.5 cl
8.65 x 4.35" - 1.40" - 11 oz



Square dish
Ravier carré
Schale quadratisch
Rabanera cuadrada
Coppetta quadrata

AUSB15 15 x 15 cm - 3.5 cm - 32.5 cl
5.90 x 5.90" - 1.40" - 11 oz



AUSB11 11 x 11 cm - 3.5 cm - 16.5 cl
4.35 x 4.35" - 1.40" - 5.60 oz



Square dish
Ravier carré
Schale quadratisch
Rabanera cuadrada
Coppetta quadrata

AUSB15BKM 15 x 15 cm
3.5 cm - 32.5 cl
5.90 x 5.90"



AUSB11BKM 11 x 11 cm
3.5 cm - 16.5 cl
4.35 x 4.35"




Rectangular tray, 3 indents

Plat rectangulaire, 3 empreintes
Platte rechteckig, 3 Ringe
Fuente rectangular, 3 estanques
Vassoio rettangolare, 3 inserti

AURT46IN3 46 x 18 cm
18.10 x 7.10"


Rectangular tray, 2 indents

Plat rectangulaire, 2 empreintes
Platte rechteckig, 2 Ringe
Fuente rectangular, 2 estanques
Vassoio rettangolare, 2 inserti

AURT31IN2 31 x 18 cm
12.20 x 7.10"


Round tray, 1 indent

Plat rond, 1 empreinte
Platte rund, 1 Ring
Fuente redondo, 1 estanque
Vassoio rotondo, 1 inserto

AURT20IN 20 cm / 7.85"


Square tray, 1 indent

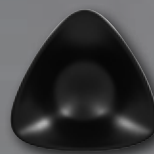
Plat carré, 1 empreinte
Platte quadratisch, 1 Ring
Fuente rectangular, 1 estanque
Vassoio rettangolare, 1 inserto

AUST18IN 18 cm / 7.10"


Triangular bowl

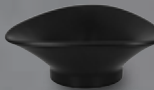
Bol triangulaire
Schale dreieckig
Bol triangular
Coppetta triangolare

AUTB21 14 cm - 5 cm - 21 cl
5.50" - 1.95" - 7.10 oz


Triangular bowl

Bol triangulaire
Schale dreieckig
Bol triangular
Coppetta triangolare

AUTB21BKM 14 cm - 5 cm - 21 cl
5.50" - 1.95" - 7.10 oz


Oval bowl

Bol ovale
Schale oval
Bol oval
Coppetta ovale

AUOB20 20.5 x 10 cm - 4.5 cm - 20 cl
8.05 x 3.95" - 1.75" - 6.75 oz


Oval bowl

Bol ovale
Schale oval
Bol oval
Coppetta ovale

AUOB20BKM 20.5 x 10 cm
4.5 cm - 20 cl
8.05 x 3.95"
1.75" - 6.75 oz


Duo wave bowl

Bol double vague
Schale doppelwellig
Bol doble onda
Coppetta doppia onda

AUDWB44 12.3 cm - 7.5 cm - 42 cl
4.85" - 2.95" - 14.20 oz


Duo wave bowl

Bol double vague
Schale doppelwellig
Bol doble onda
Coppetta doppia onda

AUDWB44BKM 12.3 cm - 7.5 cm - 42 cl
4.85" - 2.95" - 14.20 oz


Tri wave bowl

Bol triple vague
Schale dreiwellig
Bol triple onda
Coppetta tripla onda

AUTWB42 12.2 cm - 7.5 cm - 42 cl
4.80" - 2.95" - 14.20 oz


Tri wave bowl

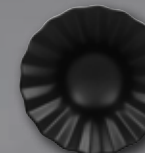
Bol triple vague
Schale dreiwellig
Bol triple onda
Coppetta tripla onda

AUTWB42BKM 12.2 cm - 7.5 cm - 42 cl
4.80" - 2.95" - 14.20 oz


Curled bowl

Bol cannelé
Schale gerippt
Bol acanalado
Coppetta scanalata

AUCB20 13.5 cm - 5.6 cm - 20 cl
5.30" - 2.20" - 6.75 oz


Curled bowl

Bol cannelé
Schale gerippt
Bol acanalado
Coppetta scanalata

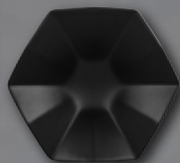
AUCB20BKM 13.5 cm - 5.6 cm - 20 cl
5.30" - 2.20" - 6.75 oz





Flower bowl
Bol fleur
Schale in Blumenform
Bol flor
Coppetta fiore

AUFB20 16 cm - 5 cm - 21 cl
6.30" - 1.95" - 7.10 oz



Flower bowl
Bol fleur
Schale in Blumenform
Bol flor
Coppetta fiore

AUFB20BKM 16 cm - 5 cm - 21 cl
6.30" - 1.95" - 7.10 oz



Round bowl
Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda

AURB25 13.3 cm - 5 cm - 27 cl
5.25" - 1.95" - 9.15 oz



Round bowl
Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda

AURB25BKM 13.3 cm - 5 cm - 27 cl
5.25" - 1.95" - 9.15 oz



Square bowl
Bol carré
Schale quadratisch
Bol cuadrado
Coppetta quadrata

AUSB20 13 cm - 5 cm - 20 cl
5.10" - 1.95" - 6.75 oz



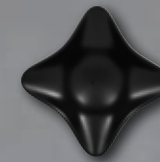
Square bowl
Bol carré
Schale quadratisch
Bol cuadrado
Coppetta quadrata

AUSB20BKM 13 cm - 5 cm - 20 cl
5.10" - 1.95" - 6.75 oz



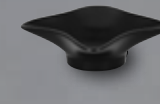
Star bowl
Bol étoile
Schale in Sternform
Bol estrella
Coppetta stella

AUSTB17 13 cm - 4.5 cm - 17 cl
5.10" - 1.75" - 5.75 oz



Star bowl
Bol étoile
Schale in Sternform
Bol estrella
Coppetta stella

AUSTB17BKM 13 cm - 4.5 cm - 17 cl
5.10" - 1.75" - 5.75 oz



Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola



En

The BANQUET series consists of over 100 items for catering professionals and their daily needs. This series is a perfect combination of functionality, durability and minimalist elegance.

Fr

La série BANQUET se compose de plus de 100 pièces pour les professionnels et leurs besoins quotidiens. Cette série associe à merveille fonctionnalité, robustesse et élégance minimaliste.

De

Die Serie BANQUET besteht aus über 100 Teilen und ist ideal für den professionellen Gebrauch und seine täglichen Anforderungen. Die Serie besticht durch hervorragende Funktionalität, Robustheit und minimalistische Eleganz.

Es

La serie BANQUET se compone de más de 100 piezas para satisfacer las necesidades diarias de los profesionales. Esta serie combina de maravilla funcionalidad, robustez y elegancia minimalista.

It

La serie BANQUET è formata da oltre 100 pezzi dedicati ai professionisti e alle loro esigenze quotidiane. Questa serie unisce con grande equilibrio funzionalità, robustezza ed eleganza minimalista.





Flat plate
Assiette plate
Teller flach
Plato llano
Piatto piano

BAFP31 31 cm / 12.20"
BAFP30 30 cm / 11.80"
6

BAFP29 29 cm / 11.40"
BAFP27 27 cm / 10.65"
BAFP25 25 cm / 9.85"
BAFP24 24 cm / 9.45"
BAFP23 23 cm / 9.05"
12

BAFP21 21 cm / 8.25"
BAFP20 20 cm / 7.85"
BAFP19 19 cm / 7.50"
BAFP17 17 cm / 6.70"
BAFP15 15 cm / 5.90"
BAFP13 13 cm / 5.10"
24



Deep plate
Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

BADP30 30 cm / 11.80"
6

BADP26 26 cm / 10.25"
BADP23 23 cm / 9.05"
BADP19 19 cm / 7.50"
12



Steak plate
Assiette à steak
Steakteller
Plato steak
Piatto per bistecca

BAOP30 30 x 25.5 cm
11.80 x 10.05"
6



Pizza plate
Assiette à pizza
Pizzateller
Plato pizza
Piatto pizza

BAPP33 33 cm / 13"
BAPP32 30.5 cm / 12"
6



Pizza plate
Assiette à pizza
Pizzateller
Plato pizza
Piatto pizza

BAPP27 27 cm / 10.65"
12



Oval plate
Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

BAOP45 45 x 33 cm / 17.70 x 13"
4

BAOP38 38 x 26 cm / 14.95 x 10.25"
BAOP32 32 x 22 cm / 12.60 x 8.65"
6

BAOP26 26 x 18.4 cm / 10.25 x 7.25"
BAOP22 22 x 15.5 cm / 8.65 x 6.10"
12



Bowl
Bol
Schale
Bol
Coppetta

BABW14 14 cm - 6 cm - 63 cl
5.50" - 2.35" - 21.30 oz
BABW12 12 cm - 6 cm - 48 cl
4.70" - 2.35" - 16.25 oz
12

BACS01 10.5 cm - 6 cm - 30 cl
4.15" - 2.35" - 10.15 oz
6



Lugged soup bowl
Tasse à bouillon
Suppentasse
Bol consomé
Scodella per zuppa

BACS02 10.5 cm - 6 cm - 30 cl
4.15" - 2.35" - 10.15 oz
12



Cream soup bowl, 2 handles
Tasse à bouillon, 2 anses
Suppentasse, 2 Henkel
Bol consomé, 2 asas
Scodella per zuppa, 2 manici

BACS30 10.5 cm - 5.5 cm - 30 cl
4.15" - 2.15" - 10.15 oz
6



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

BAST01 > BACS30 / BACS02 / BACS01
17 cm / 6.70"
12



Stackable salad bowl
Saladier empilable
Salatschale stapelbar
Ensaladera apilable
Insalatiera impilabile

BASB21 21 cm - 7.5 cm - 118 cl
8.25" - 2.95" - 39.90 oz
BASB18 18 cm - 6.5 cm - 72 cl
7.10" - 2.55" - 24.35 oz
BASB16 16 cm - 7 cm - 60 cl
6.30" - 2.75" - 20.30 oz
BASB12 12 cm - 5.5 cm - 25 cl
4.70" - 2.15" - 8.45 oz
12



Salad bowl
Saladier
Salatschale
Ensaladera
Insalatiera

BASP31 31 cm - 13 cm - 590 cl
12.20" - 5.10" - 199.50 oz
BASP25 25 cm - 11 cm - 200 cl
9.85" - 4.35" - 67.65 oz
1

BASP20 20 cm - 8 cm - 105 cl
7.85" - 3.15" - 35.50 oz
BASP16 16 cm - 7.5 cm - 67 cl
6.30 - 2.95" - 22.65 oz
BASP14 14 cm - 7 cm - 50 cl
5.50" - 2.75" - 16.90 oz
BASP12 12 cm - 6 cm - 31 cl
4.70" - 2.35" - 10.50 oz
12



Large mezza bowl
Grand bol mezza
Mezza Schale groß
Bol mezza grande
Coppetta mezza grande

BAMB17 17 cm - 4 cm - 36 cl
6.70" - 1.55" - 12.15 oz
12



Small mezza bowl
Petit bol mezza
Mezza Schale klein
Bol mezza pequeño
Coppetta mezza piccola

BAMB13 13 cm - 4 cm - 17 cl
5.10" - 1.55" - 5.75 oz
6



Noodle bowl
Bol à nouilles
Nudelschale
Noodle bol
Coppetta per pasta

BANB21 21 cm - 9 cm - 110 cl
8.25" - 3.55" - 37.20 oz
6





Non stackable cup
Tasse non empilable
Tasse nicht stapelbar
Taza no apilable
Tazza non impilabile
BANC28 28 cl / 9.45 oz
BANC22 22 cl / 7.45 oz
BANC15 15 cl / 5.05 oz
12



Stackable cup high
Tasse empilable haute
Tasse stapelbar hoch
Taza apilable alta
Tazza impilabile alta
BACU28 28 cl / 9.45 oz
BACU20 20 cl / 6.75 oz
BACU09 9 cl / 3.05 oz
12



Stackable cup
Tasse empilable
Tasse stapelbar
Taza apilable
Tazza impilabile
BACU23 23 cl / 7.80 oz
BACU18 18 cl / 6.10 oz
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BAST01 > BANC28
17 cm / 6.70"
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BASA15 > BANC22 / BANC15
15 cm / 5.90"
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BAST01 > BACU28
17 cm / 6.70"
12



Non stackable cup
Tasse non empilable
Tasse nicht stapelbar
Taza no apilable
Tazza non impilabile
BANC09 9 cl / 3.05 oz
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BASA15 > BACU23 / BACU20 / BACU18
15 cm / 5.90"
12



Ristretto cup
Tasse ristretto
RistrettoTasse
Taza ristretto
Tazza ristretto
BANC07 7 cl / 2.35 oz
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BASA13 > BACU09
13 cm / 5.10"
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BASA13 > BANC09 / BANC07
13 cm / 5.10"
12



Mug
Chope
Becher
Mug
Mug
BAMG36 36 cl / 12.15 oz
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BAST01 > BAMG45
17 cm / 6.70"
12



Mug Flora
Chope Flora
Becher Flora
Mug Flora
Mug Flora
BAMG45 45 cl / 15.20 oz
BAFMG36 36 cl / 12.15 oz
12
BAFMG30 30 cl / 10.15 oz
BAMG26 26 cl / 8.80 oz
6



Stackable mug
Chope empilable
Becher stapelbar
Mug apilable
Mug impilabile
BASM30 30 cl / 10.15 oz
12





Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio
BACP35 35 cl / 11.85 oz
4



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio
BATP80 80 cl / 27.05 oz
BATP40 40 cl / 13.55 oz
4



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte
BACR35 35 cl / 11.85 oz
BACR25 25 cl / 8.45 oz
BACR15 15 cl / 5.05 oz
6
BACR05 5 cl / 1.70 oz
24



Gravy boat
Saucière
Sauciere
Salsera
Salsiera
BAGB35 35 cl / 11.85 oz
4
BAGB15 15 cl / 5.05 oz
6



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino
BASA15 > BAGB35
15 cm / 5.90"
BASA13 > BAGB15
13 cm / 5.10"
12



Stackable butter ramekin
Ramequin à beurre empilable
Butterschälchen stapelbar
Platillo para mantequilla apilable
Coppetta da burro impilabile
BABR02 8 cm - 3.5 cm - 10 cl
3.15" - 1.40" - 3.40 oz
12



Stackable butter ramekin
Ramequin à beurre empilable
Butterschälchen stapelbar
Platillo para mantequilla apilable
Coppetta da burro impilabile
BABR03 7 cm - 3 cm - 6 cl
2.75" - 1.20" - 2.05 oz
12



Butter ramekin
Ramequin à beurre
Butterschälchen
Platillo para mantequilla
Coppetta da burro
BABR01 6.7 cm - 6 cl / 2.65" - 2.05 oz
BABR05 5 cm / 1.95"
12



Butter dish
Assiette à beurre
Butterteller
Plato mantequilla
Piatto da burro
BABD11 11 x 8 cm / 4.35 x 3.15"
12



Continental sauce dish
Plat à sauce continental
Saucenschale continental
Salsera continental
Salsiera continentale
BACD09 9 x 7 cm / 3.55 x 2.75"
12



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera
BAPS01
6



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Saliera
BASS01
6



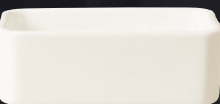
Egg cup
Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo
BAEG01
6



Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio
BASU27 27 cl / 9.15 oz
6



Sliding sugar pack holder
Sucrier oblique
pour dosettes
Zuckertütenschale schräg
Azucarero sobres obliqua
Portabustine da zucchero obliquo
BASH03 11 x 6 cm - 5 cm - 10 cl
4.35 x 2.35" - 1.95" - 3.40 oz
6



Sugar pack holder
Sucrier à sachets
Zuckertütenschale
Azucarero sobres
Portabustine da zucchero
BASH01 11 x 7 cm - 4 cm - 20 cl
4.35 x 2.75" - 1.55" - 6.75 oz
6





Round sugar pack holder
 Sucrier rond à sachets
 Zuckertütenschale rund
 Azucarero sobres redondo
 Contenitore rotondo per
 pacco di zucchero

BASH02 8.5 cm - 23 cl
 3.35" - 7.80 oz



Flower vase

Vase
 Vase
 Florero
 Vaso

BAFV01 15.5 cm / 6.10"



Ashtray

Cendrier
 Ascher
 Cenicero
 Portacenere

BAAT01 11 cm / 4.35"



Windproof square ashtray

Cendrier anti-vent
 Ascher windgeschützt
 Cenicero contravientos
 Portacenere - protetto del vento

BAAT11 11.5 x 11.5 cm

4.55 x 4.55"



Toothpick holder
 Conteneur cure-dents
 Zahnstocherhalter
 Palillero
 Portastecchini

BATH01 7 cl / 2.35 oz



Menu label holder
 Porte-menu
 Menühalter
 Soporte menú
 Portamenu

BAMH01 10.5 cm - 7.5 cm
 4.15" - 2.95"



Napkin holder
 Porte-serviette
 Serviettenhalter
 Servilletero
 Portatovaglioli

BANH01 10.5 cm - 7.5 cm
 4.15" - 2.95"



Pieces per box
 Pièces par boîte
 Stück pro Karton
 Piezas por caja
 Pezzi per scatola



BARISTA

ALL PURPOSE DINING

61

En

BARISTA offers a range of cups in all sizes, manufactured using our exclusive material, highly effective at retaining temperature. The ergonomically-designed handles are easy to hold and six of the seven cups can be combined with the same saucer, to help control outlay and storage costs.

Fr

BARISTA offre un éventail de tasses de toutes tailles fabriquées dans notre matériau exclusif conservant les températures à merveille. Ses anses ergonomiques permettent une manipulation aisée et six des sept tasses se combinent avec la même sous-tasse, de sorte que l'investissement et les coûts de stockage sont maîtrisés.

De

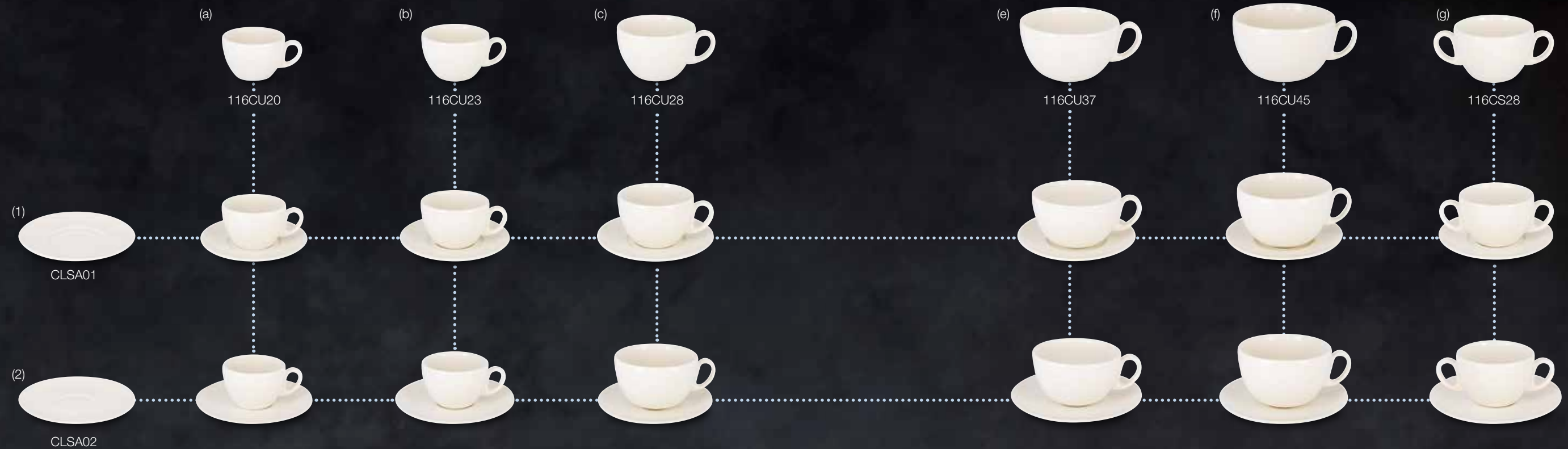
BARISTA bietet ein großes Spektrum an Tassen aller Größen, die aus unserem exklusiven Material hergestellt sind, das die Temperatur besonders gut hält. Durch ihre ergonomischen Henkel können sie bequem gehalten und sechs von sieben Tassen können mit derselben Untertasse kombiniert werden, so dass Anschaffungs- und Lagerkosten in Grenzen gehalten werden.

Es

BARISTA ofrece una amplia variedad de tazas de todos los tamaños fabricadas a base de nuestro material exclusivo que conserva la temperatura a la perfección. Sus asas ergonómicas permiten una fácil manipulación y seis de sus siete tazas se combinan con el mismo plato, para así reducir la inversión y los costes de almacenaje.

It

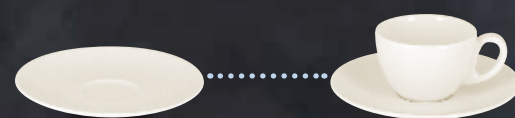
BARISTA offre una gamma di tazze di tutte le misure fabbricate nel nostro esclusivo materiale che conserva perfettamente le temperature. Le sue anse ergonomiche consentono una facile manipolazione e sei delle sette tazze possono essere combinate con la stessa sotto-tazza, in modo da ammortizzare l'investimento e i costi di stoccaggio.



NEW



116CU15



CLSA15



116CU08



CLSA13

Saucer for coffee cup
Soucoupe pour tasse à café
Untere für Kaffeetasse
Platillo para taza a café
Piattino per tazza da caffè

CLSA15 15 cm / 5.90"
12

Saucer for espresso cup
Soucoupe pour tasse à espresso
Untere für Espressotasse
Platillo para taza a expreso
Piattino per tazza da espresso

CLSA13 13 cm / 5.10"
12

Coffee cup 15 cl NEW
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè

116CU15 H 5.5 cm - 15 cl
H 2.15" - 5.05 oz
12

Espresso cup
Tasse à espresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso

116CU08 H 5.3 cm - 8 cl
H 2.10" - 2.70 oz
12

(1) **Universal Saucer**
Soucoupe universelle
Kombi Untere
Platillo universal
Piattino universale
CLSA01 15 cm / 5.90"
12

(2) **Universal Saucer**
Soucoupe universelle
Kombi Untere
Platillo universal
Piattino universale
CLSA02 17 cm / 6.70"
12

(a) **Coffee cup 20 cl**
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè
116CU20 H 6 cm - 20 cl
H 2.35" - 6.75 oz
12

(b) **Coffee cup 23 cl**
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè
116CU23 H 6.1 cm - 23 cl
H 2.40" - 7.80 oz
12

(c) **Coffee cup 28 cl**
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè
116CU28 H 6.5 cm - 28 cl
H 2.55" - 9.45 oz
12

(d) **Breakfast cup 37 cl**
Tasse à déjeuner
Frühstückstasse
Taza a desayuno
Tazza da colazione
116CU37 H 6.5 cm - 37 cl
H 2.55" - 12.50 oz
12

(e) **Breakfast cup 45 cl**
Tasse à déjeuner
Frühstückstasse
Taza a desayuno
Tazza da colazione
116CU45 H 7.5 cm - 45 cl
H 2.95" - 15.20 oz
12

(f) **Cream soup bowl, 2 handles**
Tasse à bouillon, 2 anses
Suppentasse, 2 Henkel
Bol consomé, 2 asas
Scodella per zuppa, 2 manici
116CS28 H 6.3 cm - 28 cl
H 2.50" - 9.45 oz
12

BUFFET

ADDITIONS

65

En

The BUFFET series combines design with unfailing toughness. The BUFFET GN range includes all the sizes of hotplates, display cases and refrigerated display shelves in line with the GASTRONORM standards.

Fr

La série BUFFET réunit design et solidité à toutes épreuves. BUFFET GN possède toutes les tailles de chauffe-plats, vitrines, présentoirs réfrigérés et fours de cuisson à la norme GASTRONORM.

De

In der Serie BUFFET verschmelzen attraktives Design und höchste, dauerhafte Robustheit. BUFFET GN verfügt über sämtliche Größen der GASTRONORM-Norm für den Einsatz in Warmhalteplatten, (Kühl-)Vitrinen und Öfen.

Es

La serie BUFFET reúne el diseño y la solidez a toda prueba. BUFFET GN ofrece calentaplatos, vitrinas, expositores refrigerados y hornos de todos los tamaños conforme a la norma GASTRONORM.

It

La serie BUFFET fonde design e solidità assoluta. La linea BUFFET GN presenta le forme e le dimensioni conformi alla norma GASTRONORM relativa all'utilizzo su scaldavivande, vetrine, espositori refrigerati e forni di cottura.





Asymmetric bowl
Bol asymétrique
Schale asymmetrisch
Bol asimétrico
Coppetta asimmetrica

BUBA29 29 cm - 14 cm - 160 cl
11.40" - 5.50" - 54.10 oz

BUBA22 22 cm - 9 cm - 65 cl
8.65" - 3.55" - 22 oz



Deep coupe plate
Assiette creuse coupe
Teller tief coup
Plato hondo coupe
Piatto fondo senza falda

BUBC46 46 cm - 4 cm - 575 cl
18.10" - 1.55" - 194.45 oz

BUBC36 36 cm - 4 cm - 360 cl
14.15" - 1.55" - 121.75 oz



Square bowl
Bol carré
Schale quadratisch
Bol cuadrado
Coppetta quadrata

BUBS25 25 cm - 416 cl
9.85" - 140.65 oz

BUBS23 23 cm - 300 cl
9.05" - 101.45 oz

BUBS21 21 cm - 200 cl
8.25" - 67.65 oz



Oval dish
Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Vassoio ovale

BUOP56 56 x 21 x 5.5 cm - 220 cl
22.05 x 8.25 x 2.15" - 74.40 oz



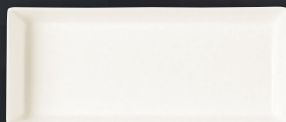
Rectangular tray
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Fuente rectangular
Vassoio rettangolare

BURT52 52 x 24 cm / 20.45 x 9.45"



Salad bowl xxl
Saladier xxl
Salatschale xxl
Ensaladera xxl
Insalatiera xxl

BUSB31 31 cm - 17 cm - 600 cl
12.20" - 6.70" - 202.90 oz



Stackable rectangular long dish
Plat rectangulaire long empilable
Schale rechteckig lang stapelbar
Plato rectangular largo apilable
Coppetta lunga rettangolare impilabile

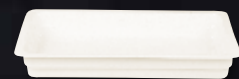
LXRB47 47 x 20 x 6 cm
18.50 x 7.85 x 2.35"



Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola



1/1

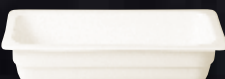


Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN1.1 53 x 32.5 x 6.5 cm - 730 cl
20.85 x 12.80 x 2.55" -
246.85 oz



1/3

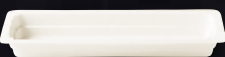


Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN1.3 32.5 x 17.6 x 6.5 cm - 200 cl
12.80 x 6.95 x 2.55" - 67.65 oz



2/4



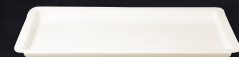
Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN2.4 53 x 16.2 x 6.5 cm - 260 cl
20.85 x 6.40 x 2.55" - 87.90 oz



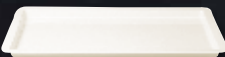
Round gastronorm pan
Plat Gastronorm rond
Schale Gastronorm rund
Fuente Gastronorm
redondo
Contentitore Gastronorm
rotondo

BUGN39 39 x 6.2 cm - 433 cl
15.35 x 2.45" - 146.40 oz



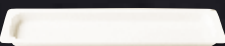
Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN1.1F 53 x 32.5 x 2 cm - 220 cl
20.85 x 12.80 x 0.80" -
74.40 oz



Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN1.3F 32.5 x 17.6 x 2 cm - 79 cl
12.80 x 6.95 x 0.80" - 26.70 oz



Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN2.4F 53 x 16.2 x 2 cm - 125 cl
20.85 x 6.40 x 0.80" - 42.25 oz



Round divided Gastronorm pan
Plat Gastronorm
rond divisé
Schale Gastronorm
rund geteilt
Fuente Gastronorm
redondo dividido
Contentitore Gastronorm
rotondo con divisione

BUGN39D 39 x 6.2 cm - 400 cl
15.35 x 2.45" - 135.25 oz



1/2



Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN1.2 32.5 x 26.5 x 6.5 cm - 330 cl
12.80 x 10.45 x 2.55" -
111.60 oz

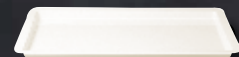


2/3



Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN2.3 32.5 x 35.4 x 6.5 cm - 478 cl
12.80 x 13.95 x 2.55" - 161.65 oz



Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN1.2F 32.5 x 26.5 x 2 cm - 130 cl
12.80 x 10.45 x 0.80" -
43.95 oz



Gastronorm pan
Plat Gastronorm
Schale Gastronorm
Fuente Gastronorm
Contentitore Gastronorm

BUGN2.3F 32.5 x 35.4 x 2 cm - 188 cl
12.80 x 13.95 x 0.80" - 63.65 oz



 Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola



En

With its range of square, round or rectangular shapes, CLASSIC GOURMET's easy handling and extreme toughness are a must for any professional.

Fr

Grâce à l'éventail de ses formes carrées, rondes ou rectangulaires, CLASSIC GOURMET offre une facilité de manipulation et une résistance extrême qui séduit les professionnels.

De

Dank des großen Spektrums an quadratischen, runden und rechteckigen Formen bietet die Serie CLASSIC GOURMET eine einfache Handhabung und eine extreme Langlebigkeit, die alle Profis aus der Gastronomie überzeugt.

Es

Gracias a la amplia variedad de sus formas cuadradas, redondas o rectangulares, CLASSIC GOURMET ofrece una facilidad de manipulación y una resistencia extrema que seduce a los profesionales.

It

Grazie alla sua vasta gamma di forme quadrate, rotonde e rettangolari, la facilità di utilizzo e la resistenza estrema, la linea CLASSIC GOURMET sa sedurre i professionisti.





Rectangular flat plate
Assiette plate rectangulaire
Teller flach rechteckig
Plato llano rectangular
Piatto piano rettangolare

CLRP38 38 x 21 cm
14.95 x 8.25"

CLRP33 33 x 23 cm
13 x 9.05"



CLRP29 29 x 12 cm
11.40 x 4.70"

CLRP23 23 x 7 cm
9.05 x 2.75"

CLRP21 21 x 7 cm
8.25 x 2.75"



Rectangular tray, 3 compartments
Plat rectangulaire, 3 compartiments
Platte rechteckig, 3 Flächen
Bandeja rectangular, 3 compartimentos
Vassoio rettangolare, 3 compartimenti

CLRP38IN3 39 x 21 cm
15.30 x 8.40"



Rectangular tray, 2 compartments
Plat rectangulaire, 2 compartiments
Platte rechteckig, 2 Flächen
Bandeja rectangular, 2 compartimentos
Vassoio rettangolare, 2 compartimenti

CLRP37IN2 37 x 21 cm
14.55 x 8.25"



Square flat plate
Assiette plate carrée
Teller flach quadratisch
Plato llano cuadrado
Piatto piano quadrato

CLSP30 30 cm / 11.80"



CLSP27 27 cm / 10.65"

CLSP24 24 cm / 9.45"

CLSP17 17 cm / 6.70"



Round flat plate
Assiette plate ronde
Teller flach rund
Plato llano redondo
Piatto piano rotondo

CLFP33 33 cm / 13"

CLFP31 31 cm / 12.20"



CLFP29 29 cm / 11.40"

CLFP27 27 cm / 10.65"

CLFP24 24 cm / 9.45"



CLFP21 21 cm / 8.25"

CLFP19 19 cm / 7.50"

CLFP17 17 cm / 6.70"

CLFP15 15 cm / 5.90"



Round deep plate
Assiette creuse ronde
Teller tief rund
Plato hondo redondo
Piatto fondo rotondo

CLDP30 30 cm / 11.80"



CLDP26 26 cm / 10.25"

CLDP24 24 cm / 9.45"



Extra deep round plate
Assiette extra creuse ronde
Teller extra tief rund
Plato extra hondo redondo
Piatto extra fondo rotondo

CLXD26 26 cm - 48 cl
10.25" - 16.25 oz

CLXD23 23 cm - 32 cl
9.05" - 10.80 oz



Square salad bowl
Saladier carré
Salatschale quadratisch
Ensaladera cuadrada
Insalatiera quadrata

CLSB21 21 cm - 4.5 cm - 65 cl
8.25" - 1.75" - 22 oz



CLSB18 18 cm - 4.5 cm - 45 cl
7.10" - 1.75" - 15.20 oz

CLSB16 16 cm - 4.5 cm - 40 cl
6.30" - 1.75" - 13.55 oz

CLSB14 14 cm - 4.5 cm - 32 cl
5.50" - 1.75" - 10.80 oz

CLSB12 12 cm - 4.5 cm - 20 cl
4.70" - 1.75" - 6.75 oz



Cream soup bowl with 2 handles
Tasse bouillon avec 2 anses
Suppentasse mit 2 Henkel
Bol consomé con 2 asas
Scodella per zuppa con 2 manici

CLCS30 10.5 cm - 6 cm - 30 cl
4.15" - 2.35" - 10.15 oz



Non stackable cup
Tasse non empilable
Tasse nicht stapelbar
Taza no apilable
Tazza non impilabile

CLCU28 28 cl / 9.45 oz

CLCU23 23 cl / 7.80 oz

CLCU20 20 cl / 6.75 oz

CLCU09 9 cl / 3.05 oz



Stackable cup
Tasse empilable
Tasse stapelbar
Taza apilable
Tazza impilabile

CLSC23 23 cl / 7.80 oz

CLSC20 20 cl / 6.75 oz

CLSC09 9 cl / 3.05 oz



Saucer for cup
Soucoupe pour tasse
Untere für Tasse
Platillo para taza
Piatino per tazza

CLSA17 > CLCU28 / CLCS30
17 cm / 6.70"

CLSA15 > CLSC(CU)23 / CLSC(CU)20
15 cm / 5.90"

CLSA13 > CLSC09 / CLCU09
13 cm / 5.10"



Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio

CLCP35 35 cl / 11.85 oz





Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio
CLTP40 40 cl / 13.55 oz
4



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Saliiera
CLSS01
6



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte
CLCR25 25 cl / 8.45 oz
CLCR15 15 cl / 5.05 oz
12



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera
CLPS01
6



Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio
CLSU27 27 cl / 9.15 oz
6



Egg cup
Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo
CLEG01
6



6 Pieces per box
6 Pièces par boîte
6 Stück pro Karton
6 Piezas por caja
6 Pezzi per scatola



En

FINE DINE's ultra-sleek line gives it a timeless elegance. Chefs love the vast array of items which make up this series for desserts, breakfasts and starters.

Fr

Les lignes très épurées de FINE DINE lui confèrent une élégance intemporelle. Les chefs apprécient la multitude de pièces formant la série pour les desserts, petits-déjeuners et entrées.

De

Die schlichten Linien verleihen der Serie FINE DINE eine zeitlose Eleganz. Die Küchenchefs schätzen die Vielzahl an Teilen der Serie für Desserts, Frühstück und Vorspeisen.

Es

Las líneas depuradas de FINE DINE le confieren una elegancia atemporal. Los chefs aprecian la multitud de piezas que forman la serie para postres, desayunos y entrantes.

It

La collezione FINE DINE presenta delle linee essenziali che le conferiscono un'eleganza senza tempo. Gli chef apprezzano la miriade di pezzi che formano la serie per i dessert, le colazioni e gli antipasti.





Flat plate

Assiette plate
Teller flach
Plato llano
Piatto piano

FDFP33 33 cm / 13"
FDFP31 31 cm / 12.20"
6

FDFP29 29 cm / 11.40"
FDFP27 27 cm / 10.65"
FDFP25 25 cm / 9.85"
FDFP22 22 cm / 8.65"

12

FDFP16 16 cm / 6.30"
24



Deep plate

Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

FDDP31 31 cm / 12.20"
6

FDDP23 23 cm / 9.05"
12



Gourmet flat plate

Assiette plate gourmet
Gourmetteller flach
Plato llano gourmet
Piatto piano gourmet

FDGF29 29 cm / 11.40"
12



Gourmet deep plate

Assiette creuse gourmet
Gourmetteller tief
Plato hondo gourmet
Piatto fondo gourmet

FDGD29 29 cm / 11.40"
FDGD26 26 cm / 10.25"
6



Cover for gourmet deep plate

Cloche pour assiette creuse gourmet
Cloche für Gourmetteller tief
Campana para plato hondo gourmet
Coperchio per piatto piano gourmet

FDCL02 > FDGD29
15.5 cm / 6.10"

FDCL01 > FDGD26
13.6 cm / 5.35"
6



Deep plate

Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

GDDP29 29 cm / 11.40"
GDDP23 23 cm / 9.05"
6



Oval platter

Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

FDOP30 30 x 8 cm
11.80 x 3.15"
12



Oval platter

Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

FDOP40 40 x 19 cm
15.75 x 7.50"
12



Oval platter

Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

FDOP36 36 x 27 cm
14.15 x 10.65"
FDOP34 34 x 25.5 cm
13.40 x 10.05"
6

FDOP26 26 x 20 cm
10.25 x 7.85"
12



Oval salad bowl

Saladier ovale
Salatschale oval
Ensaladera oval
Insalatiera ovale

FDBO27 27 x 19 cm - 6 cm
10.65 x 7.50" - 2.35"

FDBO24 24 x 16 cm - 8 cm
9.45 x 6.30" - 3.15"

FDBO16 16 x 11 cm - 5 cm
6.30 x 4.35" - 1.95"
6



Round salad bowl

Saladier rond
Salatschale rund
Ensaladera redonda
Insalatiera rotonda

FDBS23 23 cm - 8.2 cm - 140 cl
9.05" - 3.25" - 47.35 oz
12



Round bowl

Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda

FDBI18 18 cm - 9 cm - 100 cl
7.10" - 3.55" - 33.80 oz
6

FDBI14 14 cm - 6.5 cm - 45 cl
5.50" - 2.65" - 15.20 oz

FDBI12 12 cm - 6 cm - 28 cl
4.70" - 2.35" - 9.45 oz

FDBI11 11 cm - 5 cm - 22 cl
4.35" - 1.95" - 7.45 oz

FDBI08 8 cm - 4 cm - 11 cl
3.15" - 1.55" - 3.70 oz
12



Extra thick round bowl

Bol rond extra épais
Schale rund extra dick
Bol redondo extra grueso
Coppetta rotonda alto spessore

FDBI14M 14 cm - 6.5 cm - 45 cl
5.50" - 2.65" - 15.20 oz
12



Cream soup bowl with 2 handles

Tasse à bouillon avec 2 anses
Suppentasse mit 2 Henkel
Bol consomé con 2 asas
Scodella per zuppa con 2 manici

FDCS35 11 cm - 6 cm - 35 cl
4.35" - 2.35" - 11.85 oz
6



Cream soup bowl without handle

Tasse à bouillon sans anse
Suppentasse ohne Henkel
Bol consomé sin asa
Scodella per zuppa senza manici

FDCS01 11 cm - 6 cm - 35 cl
4.35" - 2.35" - 11.85 oz
6



Saucer for cream soup bowl

Soucoupe pour tasse à bouillon
Untere für Suppentasse
Platillo para bol consomé
Piattino per scodella per zuppa

FDSA19 > FDSC35 / FDSC01
19 cm / 7.50"
12





Breakfast cup
Tasse à déjeuner
Frühstückstasse
Taza de desayuno
Tazza da colazione
FDCU30 30 cl / 10.15 oz
12



Saucer for breakfast cup
Soucoupe pour tasse à déjeuner
Untere für Frühstückstasse
Platillo para taza de desayuno
Piattino per tazza da colazione
FDSA17 > FDCU30 17 cm / 6.70"
12



Tea/coffee cup
Tasse à thé/café
Tee- /Kaffeetasse
Taza a té/café
Tazza da tè/caffè
FDCU25 25 cl / 8.45 oz
FDCU20 20 cl / 6.75 oz
12



Saucer for tea/coffee cup
Soucoupe pour tasse à thé/café
Untere für Tee- /Kaffeetasse
Platillo para taza a té/café
Piattino per tazza da tè/caffè
FDSA15 > FDCU25 / FDCU20
15 cm / 5.90"
12



Espresso Cup
Tasse à expresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso
FDCU09 9 cl / 3.05 oz
12



Saucer for espresso cup
Soucoupe pour tasse à expresso
Untere für Espressotasse
Platillo para taza a expreso
Piattino per tazza da espresso
FDSA13 > FDCU09 13 cm / 5.10"
12



Mug
Chope
Becher
Mug
Mug
FDMU30 30 cl / 10.15 oz
12



Breakfast cup without handle
Tasse à déjeuner sans anse
Frühstückstasse ohne Henkel
Taza de desayuno sin asa
Tazza da colazione senza manici
FDCU30M1 30 cl / 10.15 oz
12



Saucer for breakfast cup
Soucoupe pour tasse à déjeuner
Untere für Frühstückstasse
Platillo para taza de desayuno
Piattino per tazza da colazione
FDSA17 > FDMU30 / FDCU30M1 17 cm / 6.70"
12



Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio
FDCP70 70 cl / 23.65 oz
FDCP35 35 cl / 11.85 oz
4



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio
FDTP80 80 cl / 27.05 oz
FDTP40 40 cl / 13.55 oz
4



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte
FDCR40 40 cl / 13.55 oz
FDCR25 25 cl / 8.45 oz
FDCR15 15 cl / 5.05 oz
6
FDCR05 5 cl / 1.70 oz
24



Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio
FDSU22 22 cl / 7.45 oz
6



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera
FDPS01
6



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Saliera
FDSS01
6



En

Designed by Gemma Bernal, the hospital series plays with the rules and takes its inspiration from the oval shape together with an off-centre design. GIRO is made up of oval, round, flat and deep plates, bowls and salad dishes and plates in different sizes, inviting you to perfect your settings mirroring the original outline.

Fr

Dessinée par Gemma Bernal, la série GIRO se joue des règles et prend naissance dans la forme ovale associée à une composition décentrée. Composée d'assiettes ovales, rondes, plates ou creuses, de bols, de saladiers et de plats de dimensions diverses, GIRO invite à sublimer les mises en scène en épousant ses contours originaux.

De

Die von Gemma Bernal entworfene Serie GIRO spielt mit den Regeln und hat ihren Ursprung in der ovalen Form in Verbindung mit einer exzentrischen Komposition. GIRO besteht aus ovalen, runden, flachen oder tiefen Tellern, Schalen, Salatschalen und Platten verschiedener Größen und lädt dazu ein, die Inszenierung besonders in den Vordergrund zu rücken, indem sie den originellen Konturen angepasst wird.

Es

Diseñada por Gemma Bernal, la serie GIRO se burla de las normas y nace de la forma ovalada asociada a una composición descentrada. GIRO, compuesta de platos ovalados y redondos, tanto llanos como hondos, tazones, ensaladeras y fuentes de diversas dimensiones, invita a sublimar las puestas en escena abrazando sus contornos originales.

It

Progettata da Gemma Bernal, la serie GIRO si prende gioco delle regole e prende vita nella forma ovale associata a una composizione decentrata. Composta da piatti ovali, tondi, piani o fondi, ciotole, insalatiere e piatti di varie misure, GIRO invita a sublimare le presentazioni sposando i suoi contorni originali.

DESIGN BY GEMMA BERNAL

PORCELAIN: GIOB23 & GIOD29
CUTLERY: NABUR



Oval plate

Assiette ovale
Teller oval
Plato oval
Piatto ovale

GIOP39 38.7 x 31 cm
15.25 x 12.20"

GIOP36 36.2 x 29 cm
14.25 x 11.40"



GIOP34 33.7 x 27 cm
13.25 x 10.65"

GIOP30 30 x 24 cm
11.80 x 9.45"

GIOP25 25 x 20 cm
9.85 x 7.85"

GIOP17 17 x 14 cm
6.70 x 5.50"



Oval Platter

Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

GIPL34 34 x 22 cm
13.40 x 8.65"

GIPL30 30 x 18 cm
11.80 x 7.10"

GIPL25 25 x 13 cm
9.85 x 5.10"



Round plate

Assiette ronde
Teller rund
Plato redondo
Piatto rotondo

GIFP30 30 cm / 11.80"



GIFP21 21 cm / 8.25"



Oval deep plate

Assiette creuse ovale
Teller tief oval
Plato hondo oval
Piatto fondo ovale

GIOD29 29 x 23 cm
11.40 x 9.05"

GIOD24 24 x 19 cm
9.45 x 7.50"



Round deep plate

Assiette creuse ronde
Teller tief rund
Plato hondo redondo
Piatto fondo rotondo

GIDP24 24 cm / 9.45"



Oval bowl

Bol ovale
Schale oval
Bol oval
Coppetta ovale

GI0B26 26 x 20.3 cm - 7.8 cm
10.25 x 8" - 3.05"

GI0B23 22.9 x 18 cm - 6.5 cm
9 x 7.10" - 2.55"

GI0B20 20.2 x 16 cm - 5.5 cm
7.95 x 6.30" - 2.15"



GI0B16 16.1 x 12 cm - 4.8 cm
6.35 x 4.70" - 1.90"



Breakfast cup

Tasse à déjeuner
Frühstückstasse
Taza a desayuno
Tazza da colazione

GICU39 11.5 cm - 39 cl
4.55" - 13.20 oz



Chocolate cup

Tasse à chocolat
Schokotasse
Taza a chocolate
Tazza da cioccolata

GICU29 9.3 cm - 29 cl
3.65" - 9.80 oz



Coffee cup

Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè

GICU23 8.3 cm - 23 cl
3.25" - 7.80 oz



Saucer

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

GISA17 > GICU39 / GICU29 / GICU23
17 cm / 6.70"



Espresso cup

Tasse à espresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso

GICU09 6 cm - 9 cl
2.35" - 3.05 oz



Saucer

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

GISA14 > GICU20 / GICU15 / GICU09

14.5 cm / 5.70"



Oval saucer

Soucoupe ovale
Untere oval
Platillo oval
Piattino ovale

GISA29 > GICU29 / GICU23 / GICU15 / GICU09

29 x 16 cm / 11.40 x 6.30"





Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & copperchio
GI CP35 35 cl / 11.85 oz
6



Jug / Creamer
Carafe / Crémier
Krug / Milchkännchen
Jarra / Lechera
Caraffa/bricco da latte
GIJU15 15 cl / 5.05 oz
GIJU09 9 cl / 3.05 oz
12



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & copperchio
GI TP40 40 cl / 13.55 oz
6



Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & copperchio
GI SU01 8.5 cm - 7.8 cm
3.35" - 3.05"
12



Jug
Carafe
Krug
Jarra
Caraffa
GIJU100 100 cl / 33.80 oz
4
GIJU50 50 cl / 16.90 oz
6
GIJU25 25 cl / 8.45 oz
12



Sugar pack holder
Sucrier sachets
Zuckertütenschale
Azucarero sobres
Portabustine da zucchero
GI SH01 11.5 cm - 5 cm
4.55" - 1.95"
12



En

Specially designed to meet the needs and constraints required by their users, these items fit perfectly within the standard meal transport and reheating systems that are already on the market.

Fr

Mis au point spécialement pour répondre aux exigences et contraintes requises par les utilisateurs, les pièces s'intègrent parfaitement dans les systèmes standards de transport de repas ou de remise en température présents sur le marché.

De

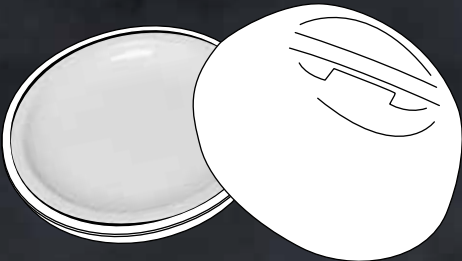
Speziell entwickelt für die Bedürfnisse und Anforderungen ihrer Benutzer, passen diese Artikel perfekt zu den standardisierten Speisentransport- und Wiedererwärmungssystemen, die bereits auf dem Markt vertreten sind.

Es

Concepited appositamente per rispondere alle esigenze e alle limitazioni dei pazienti. Questi pezzi si integrano perfettamente nei sistemi standard per trasportare o riportare a temperatura gli alimenti presenti sul mercato.

It

Especialmente diseñados en atención a las necesidades y las restricciones de los usuarios, estos artículos responden de manera ideal a los sistemas comúnmente empleados para el transporte de alimentos y para su recalentamiento actualmente existentes en el mercado.



Unglazed flat bottom*
Fond plat non-émaillé*
Boden unglasiert ohne Fuß*
Fondo plano sin esmaltar*
Fondo piatto smaltato*



* SKHDP23, SKHFP23, SKHFP23WR



**Healthcare flat plate
2 compartments**
Assiette plate patient
2 compartiments
Flacher Systemteller
2 Einteilungen
Plato llano paciente
2 compartimentos
Piatto piano paziente
2 compartimenti

SKHDP23 23 cm / 9"
12



Healthcare flat plate
Assiette plate patient
Flacher Systemteller
Plato llano paciente
Piatto piano paziente

SKHFP23 23 cm - 2.6 cm
9" - 1"
12



Healthcare flat plate with wide rim
Assiette plate patient aile large
Flacher Systemteller mit breitem Rand
Plato llano paciente con borde ancho
Piatto piano paziente con bordo largo

SKHFP23WR 23 cm - 2.2 cm
9" - 0.85"
12



Sunshine mug
Chope Sunshine
Becher Sunshine
Mug Sunshine
Mug Sunshine

OPSMG24 24 cl / 8.10 oz
12



Square dish
Ravier carré
Schale quadratisch
Rabanera cuadrada
Coppetta quadrata

SKSTD11 11 cm - 21 cl
4.35" - 7.10 oz
12



Rectangular dish
Ravier rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera rectangular
Coppetta rettangolare

SKRTD15 15 x 10 cm - 22 cl
5.90 x 3.95" - 7.45 oz
12



Bowl stackable
Bol empilable
Schale stapelbar
Bol apilable
Coppetta impilabile

SKBWL40 13 cm - 5.5 cm - 40 cl
5.10" - 2.20" - 13.55 oz
12

Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola

En

LYRA's natural elegance with its arched silhouette and graceful line make it possible to create harmonious and varied presentations.

Fr

L'élégance naturelle de LYRA avec sa silhouette galbée et sa ligne gracieuse permet des présentations harmonieuses et variées.

De

Die natürliche Eleganz der Serie LYRA mit der gerundeten Silhouette und der graziösen Linie ermöglichen ein harmonisches und abwechslungsreiches Anrichten.

Es

La elegancia natural de LYRA, con su silueta curvada y su atrayente línea, permite realizar presentaciones armoniosas y variadas.

It

L'eleganza naturale di LYRA con la sua silhouette curvilinea e le sue linee morbide assicura presentazioni armoniose e varie.

DESIGN BY MIKAELA DOERFEL

**Flat plate**

Assiette plate
Teller flach
Plato llano
Piatto piano

LRFP31 31 cm / 12.20"
6

LRFP29 29 cm / 11.40"

LRFP27 27 cm / 10.65"

LRFP24 24 cm / 9.45"

LRFP21 21 cm / 8.25"

12

LRFP17 17 cm / 6.70"

LRFP15 15 cm / 5.90"

24

**Oval platter**

Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

LROP38 38 x 27 cm
14.95 x 10.65"

LROP32 32 x 22.5 cm
12.60" x 8.85"

6

**Stackable salad bowl**

Saladier empilable
Salatschale stapelbar
Ensaladera apilable
Insalatiera impilabile

LRSB18 18 cm - 29 cl
7.10" - 9.80 oz

LRSB12 12 cm - 15 cl
4.70" - 5.05 oz

12

**Deep plate**

Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

LRDP30 30 cm / 11.80"
6

LRDP26 26 cm / 10.25"

LRDP23 23 cm / 9.05"

12

**Stackable soup bowl**

Tasse à bouillon empilable
Suppentasse stapelbar
Bol consommé apilable
Scodella per zuppa impilabile

LRC30 10.5 cm - 6 cm - 30 cl
4.15" - 2.35" - 10.15 oz

12

**Saucer**

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

LRSA17 > LRCS30

17 cm / 6.70"

12

**Tajine cover for deep plate**

Couvercle tajine
pour assiette creuse
Tajine Deckel
für tiefe Teller
Tapa tajine
para plato hondo
Coperchio tajine
per piatto fondo

LRCV27 > LRDP30

LRCV23 > LRDP26

1

**Non stackable cup**

Tasse non empilable
Tasse nicht stapelbar
Taza no apilable
Tazza non impilabile

LRCU27 27 cl / 9.15 oz

LRCU22 22 cl / 7.45 oz

LRCU18 18 cl / 6.10 oz

12

**Stackable cup**

Tasse empilable
Tasse stapelbar
Taza apilable
Tazza non impilabile

LRSC27 27 cl / 9.15 oz

LRSC22 22 cl / 7.45 oz

LRSC18 18 cl / 6.10 oz

12

**Saucer**

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

LRSA17 > LRCU27 / LRSC27
17 cm / 6.70"

LRSA15 > LRCU22 / LRCU18 / LRSC22 / LRSC18

15 cm / 5.90"

12

**Non stackable cup**

Tasse non empilable
Tasse nicht stapelbar
Taza no apilable
Tazza non impilabile

LRCU09 9 cl / 3.05 oz

12

**Stackable cup**

Tasse empilable
Tasse stapelbar
Taza apilable
Tazza non impilabile

LRSC09 9 cl / 3.05 oz

12

**Saucer**

Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

LRSA12 > LRCU09 / LRSC09

12 cm / 4.70"

12





Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio
LRSU27 27 cl / 9.15 oz
6



Egg cup
Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo
LREG01
12



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte
LRCP15 15 cl / 5.05 oz
6



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Saliera
LRSS01
12



Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio
LRCP35 35 cl / 11.85 oz
4



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera
LRPS01
12



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio
LRTP40 40 cl / 13.50 oz
4



Flower vase
Vase
Blumenvase
Florero
Vaso
LRFV01
6

6 Pieces per box
6 Pièces par boîte
6 Stück pro Karton
6 Piezas por caja
6 Pezzi per scatola



En

Bold and graceful, the MAZZA items are the perfect palette for your most avant-garde creations. Its novel and diverse shapes, inspired by the current fusion-food movement, offer endless variations for the most contemporary of presentations.

Fr

Audacieuse et svelte, la gamme MAZZA sert de cadre idéal à vos créations les plus avantgardistes. Ses formes inédites et variées, nées du courant fusion-food offrent diverses déclinaisons pour des mises en scène très contemporaines.

De

Die kühne und graziöse Serie MAZZA bildet den idealen Rahmen für avantgardistische Kreationen. Die neuen und abwechslungsreichen, von der aktuellen Fusion-Food-Welle inspirierten Formen bieten verschiedenste Möglichkeiten, Ihre Kompositionen auf zeitgenössische Weise in Szene zu setzen.

Es

La gama MAZZA, audaz y esbelta, sirve de marco ideal para sus creaciones más vanguardistas. Sus formas inéditas y variadas, nacidas de la corriente de cocina de fusión, ofrecen diversas declinaciones para crear puestas en escena muy contemporáneas.

It

Audace e scattante, la gamma MAZZA offre una cornice ideale alle vostre creazioni più all'avanguardia. Le sue forme inedite ed eterogenee, nate dalla corrente soprannominata "fusion", propongono varie declinazioni per presentazioni decisamente contemporanee.

DESIGN BY MIKAELA DOERFEL

PORCELAIN: MZSP26,
MZCP26 & MZMS08
CUTLERY: MAZZA



Square flat plate
Assiette plate carrée
Teller flach quadratisch
Plato llano cuadrado
Piatto piano quadrato

MZSP32 32 x 29 cm
12.60 x 11.40"
MZSP26 26 x 23.5 cm
10.25 x 9.25"
MZSP20 20 x 18 cm
7.85 x 7.10"



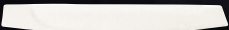
Rectangular flat plate
Assiette plate rectangulaire
Teller flach rechteckig
Plato llano rectangular
Piatto piano rettangolare

MZRP32 32 x 21 cm
12.60 x 8.25"
MZRP26 26 x 17 cm
10.25 x 6.70"
MZRP20 20 x 13 cm
7.85 x 5.10"



Cocktail plate
Assiette cocktail
Cocktailteller
Plato cóctel
Piatto cocktail

MZCP32 32 x 9.5 cm
12.60 x 3.75"
MZCP26 26 x 7.5 cm
10.25 x 3"
MZCP20 20 x 6.5 cm
7.85 x 2.50"



Baguette tray
Plat baguette
Platte baguette
Bandeja baguette
Vassoio baguette

MZBP50 50 x 11 cm
19.70 x 4.35"
MZBP44 44 x 10.5 cm
17.30 x 4.15"
MZBP38 38 x 10 cm
14.95 x 4"
MZBP26 26 x 10 cm
10.25 x 3.95"



MZBP20 20 x 7.5 cm
7.85 x 2.95"



Twin plate
Plat twin
Platte twin
Plato doble twin
Piatto twin

MZTP32 32 x 10 cm
12.60 x 3.95"



Ellipse plate
Plat ellipse
Platte elipse
Plato elipse
Piatto ellisse

MZEP32 32 x 21 cm
12.60 x 8.25"
MZEP26 26 x 17 cm
10.25 x 6.70"
MZEP20 20 x 13 cm
7.85 x 5.10"



Mini rectangular dish
Coupelle rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera mini rectangular
Mini coppetta rettangolare

MZMR11 11 x 5.5 cm
4.25 x 2.15"



Mini square dish
Coupelle carrée
Schale quadratisch
Rabanera mini cuadrada
Mini coppetta quadrata

MZMS08 8 x 7.5 cm
3.15 x 2.95"



Stackable breakfast cup
Tasse à déjeuner empilable
Frühstückstasse stapelbar
Taza de desayuno apilable
Tazza da colazione impilabile

MZCU35 35 cl / 11.85 oz



Stackable cappuccino cup
Tasse à cappuccino empilable
Cappuccinotasse stapelbar
Taza cappuccino apilable
Tazza da cappuccino impilabile

MZCU28 28 cl / 9.45 oz



Stackable tea cup
Tasse à thé empilable
Teetasse stapelbar
Taza a té apilable
Tazza da té impilabile

MZCU23 23 cl / 7.80 oz



Stackable coffee cup
Tasse à café empilable
Kaffeetasse stapelbar
Taza a café apilable
Tazza da caffè impilabile

MZCU20 20 cl / 6.75 oz



Stackable espresso cup
Tasse à expresso empilable
Espressotasse stapelbar
Taza a espresso apilable
Tazza da espresso impilabile

MZCU09 8.5 cl / 2.85 oz



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

**MZSA26 > MZCU35/MZCU28/
MZCU23/MZCU20/
MZCU09**

26 x 10 cm / 10.30 x 3.95"



Round saucer
Soucoupe ronde
Untere rund
Platillo redondo
Piattino rotondo

**CLSA02 > MZCU35/MZCU28/
MZCU23/MZCU20**

17 cm / 6.70"

CLSA13 > MZCU09

13 cm / 5.10"



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte

MZCR15 15 cl / 5.05 oz



En

METROPOLIS creates a cosmopolitan, chic and urban atmosphere, with a hint of retro. Its relief which is pleasant to touch, emits a tasty shine.

Fr

METROPOLIS crée une atmosphère cosmopolite, chic et citadine avec une touche retro. Son relief agréable au toucher diffuse une lumière savoureuse.

De

Die Serie METROPOLIS verbreitet eine kosmopolitische, elegante und städtische Atmosphäre mit einem leichten Retro-Touch. Ihr angenehm anzuführendes Relief sorgt für genussvolle Lichtreflexionen.

Es

METROPOLIS crea una atmósfera cosmopolita, elegante y urbana con un toque retro. Su relieve agradable al tacto emite una luz sabrosa.

It

METROPOLIS crea un'atmosfera cosmopolita, chic e cittadina con un tocco retrò. Il rilievo piacevole al tatto diffonde una luce gradevole.





Flat plate
Assiette plate
Teller flach
Plato llano
Piatto piano

MEFP31 31 cm / 12.20"
6

MEFP29 29 cm / 11.40"
MEFP27 27 cm / 10.65"
MEFP24 24 cm / 9.45"

12

MEFP21 21 cm / 8.25"
MEFP17 17 cm / 6.70"
MEFP15 15 cm / 5.90"

24



Coffee cup
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè

MECU20 20 cl / 6.75 oz
12



Saucer for coffee cup
Soucoupe pour tasse à café
Untere für Kaffeetasse
Platillo para taza a café
Piatino per tazza da caffè

MESA15 > MECU20
15 cm / 5.90"
12



Deep plate
Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

MEDP30 30 cm / 11.80"
6

MEDP26 26 cm / 10.25"
MEDP23 23 cm / 9.05"

12



Espresso cup
Tasse à expresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso

MECU09 9 cl / 3.05 oz
12



Saucer for espresso cup
Soucoupe pour tasse à expresso
Untere für Espressotasse
Platillo para taza a expreso
Piatino per tazza da espresso

MESA13 > MECU09
13 cm / 5.10"
12



Coffee cup
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè

MECU35 35 cl / 11.85 oz
12



Saucer for coffee cup
Soucoupe pour tasse à café
Untere für Kaffeetasse
Platillo para taza a café
Piatino per tazza da caffè

MESA17 > MECU35
17 cm / 6.70"
12



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte

MECR15 15 cl / 5.05 oz
6

Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola



En

MINIMAX is eclectic and full of good ideas, offering a range of items to be used alone or combined harmoniously with other series. The variety of small and large sizes provide innovative solutions for serving your most unusual culinary creations.

Fr

Éclectique et pleine de bonnes idées, MINIMAX propose une gamme d'articles à utiliser seuls ou en harmonie avec d'autres séries. L'assortiment de petites et grandes tailles procure des solutions originales à vos créations culinaires les plus insolites.

De

Mit offenem Design und voller spannender Ideen präsentiert sich die Serie MINIMAX gleichermaßen als eigenständige Serie und als harmonische Ergänzung anderer Serien. Die große Auswahl an kleinen und großen Formen eröffnet innovative Lösungen für Ihre außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen.

Es

Ecléctica y repleta de buenas ideas, MINIMAX propone una gama de artículos para utilizar solos o en armonía con otras series. El conjunto de pequeños y grandes tamaños aporta soluciones originales a sus creaciones culinarias más insólitas.

It

Eclettica e piena di idee eccezionali, la linea MINIMAX propone una gamma di articoli da usare singolarmente o insieme ad altre serie. Grazie a un assortimento di taglie piccole e grandi, offre soluzioni originali in grado di soddisfare le creazioni culinarie più insolite.

PLATTERS AND PLATES
PLATS ET ASSIETTES
PLATTEN UND TELLER
FUENTES Y PLATOS
VASSOI I PIATTI



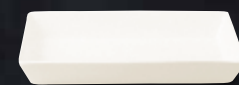
Drop shaped platter
Plat en forme de goutte
Platte in Tropfenform
Plato en forma de gota
Piatto a goccia

ACDS01 35.5 x 18.5 cm
14 x 7.30"



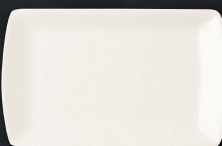
Sandwich tray
Plat à sandwich
Sandwichplatte
Bandeja sándwich
Vassoio sandwich

OPST39 39 x 28 cm
15.35 x 11"



Rectangular dish
Ravier rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera rectangular
Coppetta rettangolare

OPCD17 17 x 13 cm - 50 cl
6.70 x 5.10" - 16.90 oz

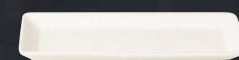


Sandwich tray
Plat à sandwich
Sandwichplatte
Bandeja sándwich
Vassoio sandwich

OPSP35 35 x 15 cm
13.80 x 5.90"

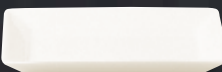
OPST24 24 x 14 cm
9.45 x 5.55"

OPSP14 14 x 8 cm
5.50 x 3.15"



Rectangular tray
Plat rectangulaire
Platte rechteckig
Bandeja rectangular
Vassoio rettangolare

OPRT18 18 x 7.5 cm
7.10 x 2.95"



Small rectangular tray
Plat rectangulaire petit
Platte rechteckig klein
Bandeja rectangular pequeña
Vassoio rettangolare piccolo

OPTR12 12 x 7.5 cm
4.70 x 2.95"



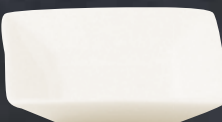
Bowl
Bol
Schale
Bol
Coppetta

NAMB31 31 cm - 8 cm - 95 cl
12.20" - 3.15" - 32.10 oz



NAMB27 27 cm - 6.5 cm - 70 cl
10.65" - 2.55" - 23.65 oz

NAMB16 16 cm - 3.5 cm - 12 cl
6.30" - 1.40" - 4.05 oz



Square plate
Assiette carrée
Teller quadratisch
Plato cuadrado
Piatto quadrato

OPSP08 8 cm / 3.15"



Square bowl
Bol carré
Schale quadratisch
Bol cuadrado
Coppetta quadrata

OPSB15 15 cm - 7 cm - 70 cl / 5.90" - 2.75" - 23.65 oz



OPSB12 12 cm - 3.5 cm - 20 cl / 4.70" - 1.40" - 6.75 oz



OPSB09 9 cm - 5 cm - 17 cl / 3.55" - 1.95" - 5.75 oz



OPSB08 8 cm - 4 cm - 10.5 cl / 3.15" - 1.55" - 3.55 oz



OPSB07 7 cm - 3.5 cm - 7 cl / 2.75" - 1.40" - 2.35 oz



Bowl boat
Bol bateau
Bootschale
Bol barco
Coppetta barca

MNSB32 17 x 10.5 cm - 6.5 cm - 32 cl
6.70 x 4.15" - 2.55" - 10.80 oz



Mini boat bowl
Mini bol bateau
Mini Bootschale
Mini bol barco
Mini coppetta barca

MNOD09 15 x 8.5 cm - 3.5 cm - 11 cl
5.85 x 3.35" - 1.40" - 3.70 oz



Bowl boat
Bol bateau
Bootschale
Bol barco
Coppetta barca

MNSB68 22.5 x 13.5 cm - 8 cm - 68 cl
8.85 x 5.30" - 3.15" - 23 oz



Boat dish
Plat bateau
Bootschale
Plato barco
Piatto barca

MNSB44 23 x 13 cm - 5.5 cm - 44 cl
9.05 x 5.10" - 2.20" - 14.90 oz



Boat dish
Plat bateau
Bootschale
Plato barco
Piatto barca

MNSB34 21 x 11.5 cm - 5.2 cm - 34 cl
8.20 x 4.55" - 2.05" - 11.50 oz



Oval dish with grip
Plat à oreilles ovale
Schale oval mit Griffen
Plato oval con asas
Piatto ovale con alette

OPOD25 25 x 14 cm - 42 cl
9.85 x 5.50" - 14.20 oz



OPOD24 24 x 13 cm - 32.5 cl
9.45 x 5.10" - 11 oz

OPOD20 20 x 11 cm - 20 cl
7.85 x 4.35" - 6.75 oz



Round dish with grip
Plat à oreilles rond
Schale rund mit Griffen
Plato redondo con asas
Piatto rotondo con alette

OPRD16 21.5 x 18 cm - 45 cl
8.45 x 7.10" - 15.20 oz



CUPS AND BOWLS
TASSES ET BOLS
TASSEN UND SCHALEN
TAZAS Y BOLS
TAZZE E COPPETTE

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
ACCESSORI

MINIATURES
MINIATURES
MINIATUREN
MINIATURAS
MINIATURE



Noodle bowl
Bol à nouilles
Nudelschale
Noodle Bol
Coppetta per pasta
OPNB15 15 cm - 6 cm - 63 cl
5.90" - 2.35" - 21.30 oz
6



Sauce bottle & lid
Saucière & couvercle
Saucenkännchen & Deckel
Salsera & tapa
Salsiera & coperchio
ACSY01 9 cm - 11 cl
3.55" - 3.70 oz
12



High cube
Cube haut
Kubus hoch
Cubo alto
Coppetta a cubo alta
OPSD01 5 cm - 5.5 cm - 9 cl
1.95" - 2.15" - 3.05 oz
12



Square sauce dish
Bol à sauce carré
Saucenschale quadratisch
Bol salsa cuadrado
Salsiera quadrata
ACSD01 7.5 cm - 3 cm
2.95" - 1.20"
6



Round bowl Katori
Bol rond Katori
Schale rund Katori
Bol redondo Katori
Coppetta rotonda Katori
MNRD10 10 cm - 4.5 cm - 18 cl
3.95" - 1.75" - 6.10 oz
12



Yin Yang saucer
Yin Yang saucière
Yin Yang Sauciere
Salsera Yin Yang
Salsiera Yin Yang
ACYY01 10 cm / 3.95"
24



Small cube
Cube bas
Kubus klein
Cubo bajo
Coppetta a cubo piccola
OPSD02 5 cm - 4.5 cm - 6 cl
1.95" - 1.75" - 2.05 oz
12



Rectangular Twin sauce bowl
Coupelle à sauce double
Doppelte Saucenschale
rechteckig
Bol salsa doble
rectangular
Coppetta per salsa doppia
rettangolare
ACTS01 14.5 x 7 cm - 3 cm
5.70 x 2.75" - 1.20"
6



Stackable mug Casino
Chope Casino empilable
Becher Casino stapelbar
Mug Casino apilable
Mug Casino impilabile
OPCM23 23 cl / 7.80 oz
12



Soup spoon
Cuillère à soupe
Suppenlöffel
Cuchara de sopa
Cucchiaio da tavola
ACSP01 12 cm / 4.70"
24



Square creamer/gravy boat
Crémier/saucière carré
Saucière/Milchkännchen quadratisch
Salsera/lechera cuadrada
Salsiera/bricco da latte quadrato
OPSD03 5 cm - 6 cm - 8 cl
1.95" - 2.30" - 2.70 oz
12



Miniature triangular boat
Miniature bateau
triangulaire
Miniatur Boot dreieckig
Miniatura barco triangular
Miniatura barca triangolare
MNTD01 7.5 x 6 cm - 3 cm
2.95 x 2.35" - 1.20"
6



Stackable mug Baltic
Chope Baltic empilable
Becher Baltic stapelbar
Mug Baltic apilable
Mug Baltic impilabile
OPBMG23 23 cl / 7.80 oz
12



Chopstick holder
Porte-baguettes
Stäbchenhalter
Reposa palillos
Portabacchette
ACCS01 6 x 2 cm / 2.35 x 0.80"
24



Mini pan with grip
Mini poêlon avec poignée
Mini Pfanne mit Griff
Mini sartén con asa
Mini tegame
MNMP01 6.2 cm / 2.45"
12



Miniature square boat
Miniature bateau carré
Miniatur Boot quadratisch
Miniatura barco cuadrado
Miniatura barca quadrata
MNSD01 6 cm - 3 cm - 6 cl
2.35" - 1.20" - 2.05 oz
6



Mug Sunshine
Chope Sunshine
Becher Sunshine
Mug Sunshine
Mug Sunshine
OPSMG24 7.5 cm - 24 cl
3" - 8.10 oz
12

MINIATURES MINIATURES MINIATUREN MINIATURAS MINIATURE



Asymmetric dish
Coupelle asymétrique
Schale asymmetrisch
Bol asimétrico
Coppetta asimmetrica

OPAB06 6 cm - 2 cm
2.35" - 0.80"



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte

OPCR09M 6 cm - 7.2 cm - 9 cl
2.30" - 2.85" - 3.05 oz



Miniature round bowl
Miniature bol rond
Miniaturschale rund
Miniatura bol redondo
Miniatura coppetta
rotonda

OPCU05 5 cl / 1.70 oz



Egg cup
Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo

OPEG01



Ramekin with grooves
Ramequin plissé
Auflaufform gerillt
Ramequin estriado
Stampo scanalato

ACRG10 10 cm - 33 cl
3.95" - 11.15 oz

ACRG09 9 cm - 19 cl
3.55" - 6.40"



En

NANO's lines are exquisitely pure displaying a traditional Asian charm. This series' pared-down style means it can be adapted for different dishes and uses.

Fr

Avec un charme traditionnel venu d'Asie, NANO présente des lignes d'une exquise pureté. Son style dépouillé permet à cette série de s'adapter à des plats et des usages variés.

De

Mit ihrer klaren Linienführung vermittelt die Serie NANO traditionellen asiatischen Charme. Durch die nüchterne Gestaltung kann die Serie für zahlreiche Gerichte und Einsatzbereiche verwendet werden.

Es

Con un encanto venido desde Asia, NANO presenta líneas de exquisita pureza. Su estilo austero permite que esta serie se adapte a una amplia variedad de platos y usos.

It

Con il suo fascino tradizionale di derivazione asiatica, NANO presenta delle linee dalla purezza semplicemente squisita. Il suo stile essenziale consente a questa serie di adattarsi a piatti e usi di ogni tipo.



**Rectangular serving plate**

Assiette à servir
rectangulaire
Servierteller rechteckig
Plato para servir
rectangular
Piatto da portata
rettangolare

EDRG33IV 33.5 x 18 cm
13.20 x 7.15"

**Deep coupe plate**

Assiette creuse coupe
Teller tief coup
Plato hondo coupe
Platto fondo senza falda

BUBC30 30 cm - 190 cl / 11.80" - 64.25 oz



BUBC26 26 cm - 120 cl / 10.25" - 40.60 oz

NNDP23 23 cm - 69 cl / 9.05" - 23.35 oz

**Butter dish**

Assiette à beurre
Butterschale
Plato mantequilla
Piatto da burro

NNBD09 9 cm / 3.55"

NNBD07 7 cm / 2.75"

**Square plate**

Assiette carrée
Teller quadratisch
Plato cuadrado
Piatto quadrato

EDSQ30IV 30 cm / 11.80"

EDSQ27IV 27 cm / 10.65"

EDSQ25IV 24.5 cm / 9.65"

**Square salad bowl**

Saladier carré
Salatschale quadratisch
Ensaladera cuadrada
Insalatiera quadrata

EDSB70IV 20 cm - 7 cm - 140 cl
7.85" - 2.75" - 47.35 oz

**Oval platter**

Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

NNOP36 36 x 27 cm / 14.15 x 10.65"

NNOP32 32 x 23 cm / 12.60 x 9.05"



NNOP26 26 x 19 cm / 10.25 x 7.50"

NNOP21 21 x 15 cm / 8.25 x 5.90"

**Cereal bowl**

Bol à céréales
Müsli-Schale
Bol a cereales
Coppetta per cereali

NNBW20 20 cm - 6 cm - 90 cl

7.85" - 2.35" - 30.45 oz

**Non stackable bowl**

Bol non empilable
Schale nicht stapelbar
Bol no apilable
Coppetta non impilabile

NNBW12 12 cm - 5.5 cm - 27 cl

4.70" - 2.15" - 9.15 oz

NNBW10 10 cm - 5 cm - 16 cl

3.95" - 1.95" - 5.40 oz

NNBW09 9 cm - 4 cm - 11 cl

3.55" - 1.55" - 3.70 oz

**Flat coupe plate**

Assiette coupe plate
Teller flach coup
Plato llano coupe
Piatto piano senza falda

NNPR31 31 cm / 12.20"



NNPR29 29 cm / 11.40"

NNPR27 27 cm / 10.65"

NNPR24 24 cm / 9.45"

NNPR21 21 cm / 8.25"



NNPR18 18 cm / 7.10"

NNPR15 15 cm / 5.90"

**Rice bowl**

Bol à riz
Reisschale
Bol arroz
Coppetta per riso

NNRB16 16 cm - 6.5 cm - 58 cl

6.30" - 2.55" - 19.60 oz

**Cream soup bowl & lid**

Bol à bouillon & couvercle
Suppentasse & Deckel
Bol consommé & tapa
Scodella per zuppa & coperchio

NNCS27 12 cm - 11 cm - 27 cl

4.70" - 4.35" - 9.15 oz

**Teapot & lid**

Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio

NNTP40 40 cl / 13.55 oz



En

NORDIC's rectilinear silhouette and minimalist simplicity give it characteristic style. Designed specifically for professionals, NORDIC is easily stackable. All of its items have been designed to be infinitely modular.

Fr

NORDIC possède un style caractéristique avec une silhouette rectiligne d'une sobriété minimaliste. Spécialement conçue pour les professionnels, NORDIC s'empile à merveille. Chacune de ses pièces est pensée pour être modulable à l'infini.

De

NORDIC besitzt einen charakteristischen Stil mit einer geradlinigen Silhouette und minimalistischer Zurückhaltung. Die Serie wurde speziell für den professionellen Bereich entworfen und lässt sich wunderbar stapeln. Jedes einzelne Teil ist so konzipiert, dass es uneingeschränkt modular eingesetzt werden kann.

Es

NORDIC posee un estilo característico con una silueta rectilínea de una sobriedad minimalista. NORDIC, especialmente concebida para los profesionales, se apila maravillosamente. Cada una de sus piezas está pensada para poder ser modulable hasta el infinito.

It

La serie NORDIC presenta uno stile caratteristico con una silhouette che predilige linee rette, sobrie e minimaliste. Appositamente concepita per i professionisti, NORDIC si impila a meraviglia. Ogni pezzo è stato pensato per essere modulabile all'infinito.





Flat plate with rim
Assiette plate à aile
Teller flach mit Rand
Plato llano con ala
Piatto piano con falda

NOFP32 32 cm / 12.60"
NOFP28 28 cm / 11"
NOFP24 24 cm / 9.45"



Rimless flat plate/lid
Assiette plate sans aile/
couvercle
Teller flach ohne Rand/
Deckel
Plato llano sin ala/tapa
Piatto piano senza falda/
coperchio

NOLD27 > NODP27 NEW
27 cm / 10.65"

NOLD23 > NODP23
23 cm / 9.05"



NOLD20 > NODP20
20 cm / 7.85"

NOLD16 > NOBW16
16 cm / 6.30"

NOLD14 > NOBW14
14 cm / 5.50"

NOLD12 > NOBW12
12 cm / 4.70"



Deep plate
Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

NODP27 NEW
27 cm / 10.65"

NODP23 > NOFP32
23 cm / 9.05"

NODP20 > NOFP28
20 cm / 7.85"



Bowl
Bol
Schale
Bol
Coppetta

NOBW16 16 cm - 7 cm - 100 cl
6.30" - 2.75" - 33.80 oz



NOBW14 14 cm - 6 cm - 68 cl
5.50" - 2.35" - 23 oz

NOBW12 12 cm - 5 cm - 48 cl
4.70" - 1.95" - 16.25 oz



Coffee cup
Tasse à café
Kaffeetasse
Taza a café
Tazza da caffè

NOCU20 20 cl / 6.75 oz



Saucer for coffee cup
Soucoupe pour tasse à café
Untere für Kaffeetasse
Platillo para taza a café
Piatino per tazza da caffè

NOSA2 > NOCU20
14 cm / 5.50"



Espresso cup
Tasse à expresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso

NOCU09 9 cl / 3.05 oz



Saucer for espresso cup
Soucoupe pour tasse à expresso
Untere für Espressotasse
Platillo para taza a expreso
Piatino per tazza da espresso

NOSA1 > NOCU09
10 cm / 3.95"



Mug
Chope
Becher
Mug
Mug

NOMG33 33 cl / 11.15 oz



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte

NOCR50 50 cl / 16.90 oz

NOCR15 15 cl / 5.05 oz



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera

NOPS01



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Saliera

NOSS01



RONDO

ALL PURPOSE DINING

121

En

With exquisite gentle, rounded lines, on dishes and flat plates, RONDO perfectly enhances your culinary creations. A hotel series par excellence!

Fr

Avec d'exquises lignes arrondies tout en douceur, creuses ou plates, RONDO valorise les créations culinaires à merveille. La série hôtelière par excellence!

De

Mit einer dezenten und runden, sanften Linien Sprache stellt die Serie RONDO die kulinarischen Kreationen in den Mittelpunkt. Die Hotelserie par excellence!

Es

RONDO, con exquisitas y suaves líneas redondeadas, ahondadas o llanas, valoriza a la perfección las creaciones culinarias. ¡Es la serie hostelera por excelencia!

It

Con squisite linee morbide e arrotondate, i piatti fondi e piani della linea RONDO valorizzano al massimo le vostre creazioni culinarie. La serie per il settore dell'ospitalità per eccellenza!



PORCELAIN: BAFP27D7 &
BABW12D7
CUTLERY: NANO



Flat plate
Assiette plate
Teller flach
Plato llano
Piatto piano

BAFP31D7 31 cm / 12.20"
6

BAFP29D7 29 cm / 11.40"
BAFP27D7 27 cm / 10.65"
BAFP24D7 24 cm / 9.45"
12

BAFP21D7 21 cm / 8.25"
BAFP19D7 19 cm / 7.50"
BAFP17D7 17 cm / 6.70"
BAFP15D7 15 cm / 5.90"
24



Deep plate
Assiette creuse
Teller tief
Plato hondo
Piatto fondo

BADP30D7 30 cm / 11.80"
6

BADP23D7 23 cm / 9.05"
12



Oval plate
Plat ovale
Platte oval
Fuente oval
Piatto ovale

BAOP38D7 38 x 26 cm / 14.95 x 10.25"
6



Cream soup bowl
2 handles
Tasse à bouillon,
2 anses
Suppentasse,
2 Henkel
Bol consommé,
2 asas
Scodella per zuppa,
2 manici

BACS30D7 10.5 cm - 5.5 cm - 30 cl
4.15" - 2.15" - 10.15 oz
6



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

BAST01D7 > BACS30D7
17 cm / 6.70"
12



Salad bowl
Saladier
Salatschale
Ensaladera
Insalatiera

BASP16D7 16 cm - 7.5 cm - 67 cl
6.30" - 2.95" - 22.65 oz
12



Stackable salad bowl
Saladier empilable
Salatschale stapelbar
Ensaladera apilable
Insalatiera impilabile

BASB16D7 16 cm - 7 cm - 60 cl
6.30" - 2.75" - 20.30 oz
12



Stackable cup
Tasse empilable
Tasse stapelbar
Taza apilable
Tazza impilabile

BACU23D7 23 cl / 7.80 oz
BACU20D7 20 cl / 6.75 oz
BACU18D7 18 cl / 6.10 oz
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

BASA15D7 > BACU23D7 / BACU20D7 / BACU18D7
15 cm / 5.90"
12



Stackable cup
Tasse empilable
Tasse stapelbar
Taza apilable
Tazza impilabile

BACU09D7 9 cl / 3.05 oz
12



Saucer
Soucoupe
Untere
Platillo
Piattino

BASA13D7 > BACU09D7
13 cm / 5.10"
12



Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio

BACP35D7 35 cl / 11.85 oz
4



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio

BATP40D7 40 cl / 13.55 oz
4



En

The round and square shapes of the SKA product line offer a perfect platform for a number of culinary uses. Specifically created to be used in mass and commercial catering, the SKA product line has a toughness you can rely on and is very stackable.

Fr

Les formes rondes et carrées de la gamme SKA forment un support parfait pour des utilisations culinaires multiples. Réalisée pour un usage en restauration collective et commerciale, la gamme SKA est dotée d'une solidité à toute épreuve, empilable à loisir.

De

Die runden und eckigen Formen der Serie SKA sind die ideale Grundlage für vielfältige gastronomische Einsatzmöglichkeiten. Die Serie SKA ist für den Einsatz in der Großgastronomie konzipiert und besonders bruchfest sowie hervorragend stapelbar.

Es

Las formas redondas y cuadradas de la gama SKA forman un soporte perfecto para múltiples usos culinarios. La gama SKA, creada para su uso en restauración colectiva y comercial, está dotada de una solidez a toda prueba, apilable tanto como se quiera.

It

Le forme rotonde e quadrate della gamma SKA offrono un supporto perfetto per molteplici utilizzi culinari. Realizzata per essere impiegata nella ristorazione collettiva e commerciale, la serie SKA vanta pezzi dalla solidità eccezionale e impilabili a piacimento.



Square flat plate
Assiette plate carrée
Teller flach quadratisch
Plato llano cuadrado
Piatto piano quadrato

SKSFP31 31 cm / 12.20"



SKSFP27 27 cm / 10.65"

SKSFP24 24 cm / 9.45"

SKSFP21 21 cm / 8.25"



SKSFP19 19 cm / 7.50"

SKSFP17 17 cm / 6.70"

SKSFP14 14 cm / 5.50"



Square deep plate
Assiette creuse carrée
Teller tief quadratisch
Plato hondo cuadrado
Piatto fondo quadrato

SKSDP27 27 cm / 10.65"

SKSDP24 24 cm / 9.45"

SKSDP21 21 cm / 8.25"



Round narrow rim flat plate
Assiette plate ronde coupe
Teller flach rund coupe
Plato llano redondo coupe
Piatto piano rotondo senza falda

SKRFP24 24 cm / 9.45"

SKRFP22 22 cm / 8.65"



SKRFP19 19 cm / 7.50"

SKRFP16 16 cm / 6.30"



Round narrow rim deep plate
Assiette creuse ronde coupe
Teller tief rund coupe
Plato hondo redondo coupe
Piatto fondo rotondo senza falda

SKRDP26 26 cm / 10.25"

SKRDP22 22 cm / 8.65"



Steak platter
Plat à entrecôte
Steak Platte
Fuente steak
Piatto per bistecca

SKRP30 30 x 20 cm / 11.80 x 7.85"



Round bowl
Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda

SKBWL23 23 cm - 6 cm - 100 cl
9.05" - 2.35" - 33.80 oz



SKBWL17 17 cm - 5 cm - 45 cl
6.70" - 1.95" - 15.20 oz



Square-round dish
Ravier rond-carré
Schale rund quadratisch
Bol cuadrado redondo
Coppetta rotonda-quadrata

SKSRD16 16 cm - 30 cl
6.30" - 10.15 oz

SKSRD14 14 cm - 25 cl
5.50" - 8.45 oz

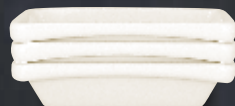
SKSRD12 12 cm - 18 cl
4.70" - 6.10 oz

SKSRD10 10 cm - 7.5 cl
3.95" - 2.55 oz



Rectangular dish
Ravier rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera rectangular
Coppetta rettangolare

SKRTD15 15 x 10 cm - 3.5 cm
5.90 x 3.95" - 1.40"



Square dish
Ravier carré
Schale quadratisch
Rabanera cuadrada
Coppetta quadrata

SKSTD11 11 cm - 3.4 cm
4.35" - 1.35"



Stackable bowl
Bol empilable
Schale stapelbar
Bol apilable
Coppetta impilabile

SKBWL60 15 cm - 6 cm - 60 cl
5.90" - 2.35" - 20.30 oz

SKBWL40 13 cm - 5.5 cm - 40 cl
5.10" - 2.15" - 13.55 oz



Coffee/tea cup
Tasse à café/thé
Kaffee/Teetasse
Taza a café/té
Tazza da caffè/tè

SKCU23 23 cl / 7.80 oz

SKCU17 17 cl / 5.75 oz



Saucer for tea/coffee cup
Soucoupe pour tasse à thé/café
Untere für Tee/Kaffeetasse
Platillo para taza a té/café
Piattino per tazza da caffè/tè

SKSA14 > SKCU23 / SKCU17

14 cm / 5.50"





Espresso Cup
Tasse à expresso
Espressotasse
Taza a expreso
Tazza da espresso

SKCU09 9 cl / 3.05 oz
 12



Coffee pot & lid
Cafetière & couvercle
Kaffeekanne & Deckel
Cafetera & tapa
Caffettiera & coperchio

SKCP35 35 cl / 11.85 oz
 4



Saucer for espresso cup
Soucoupe pour tasse à expresso
Untere für Espressotasse
Platillo para taza a expreso
Piattino per tazza da espresso

SKSA12 > SKCU09
12 cm / 4.70"
 12



Teapot & lid
Théière & couvercle
Teekanne & Deckel
Tetera & tapa
Teiera & coperchio

SKTP40 40 cl / 13.55 oz
 4



Creamer
Crémier
Milchkännchen
Lechera
Bricco da latte

SKCR15 15 cl / 5.05 oz
 6



Mug
Chope
Becher
Mug
Mug

SKSM30 30 cl / 10.15 oz
 12



Small creamer
Petit crémier
Milchkännchen
Lechera pequeña
Bricco da latte piccolo

103JG02 2 cl / 0.70 oz
 6



Mug
Chope
Becher
Mug
Mug

SKMG22 22 cl / 7.45 oz
 6



Sugar bowl & lid
Sucrier & couvercle
Zuckerdose & Deckel
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio

SKSU25 25 cl / 8.45 oz
 6



Pepper shaker
Poivrier
Pfefferstreuer
Pimentero
Pepiera

SKPS01 6.5 cm / 2.55"
 6



Salt shaker
Salière
Salzstreuer
Salero
Salliera

SKSS01 6.5 cm / 2.55"
 6



Toothpick holder
Porte cure-dents
Zahnstocherhalter
Palillero
Portastecchini

SKTH01 6 cm / 2.35"
 6

Pieces per box
Pièces par boîte
Stück pro Karton
Piezas por caja
Pezzi per scatola



En

On the following pages you will find a selection of items designed specifically for mini portions. Even the most minimalist of presentations are stunningly displayed on these miniature pieces.

Fr

Retrouvez sur ces pages une sélection d'articles particulièrement adaptés aux mini-portions. Ces pièces miniatures mettent brillamment en scène les présentations même les plus minimalistes.

De

Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl an Artikeln, die sich ganz besonders für sehr kleine Portionen eignen. Diese Miniaturteile setzen selbst die minimalistischsten Speisen wirkungsvoll in Szene.

Es

En estas páginas encontrará una selección de artículos especialmente adaptados a las minirraciones. Estas piezas miniaturas ponen perfectamente en escena las presentaciones más minimalistas.

It

Ritrovate su queste pagine una selezione di articoli particolarmente adatti alle mini porzioni. Questi pezzi in miniatura mettono in scena in modo particolarmente brillante le scenografie più minimaliste modernità e robustezza.

ALLSPICE



Round bowl
Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda
SPCB32 14 cm - 3.5 cm - 32 cl
5.50" - 1.40" - 10.80 oz
SPCB20 11 cm - 3.5 cm - 20 cl
4.35" - 1.40" - 6.75 oz
SPCB11 8 cm - 3.5 cm - 11 cl
3.15" - 1.40" - 3.70 oz




Cup without handle
Tasse sans anse
Tasse ohne Henkel
Taza sin asa
Tazza senza manici
SPCU09 9 cl / 3.05 oz
SPCU07 7 cl / 2.35 oz




Bowl
Bol
Schale
Bol
Coppetta
SPCU18 7.5 cm - 6 cm - 18 cl
2.95" - 2.35" - 6 oz


BANQUET



Salad bowl
Saladier
Salatschale
Ensaladera
Insalatiera
BASP12 12 cm - 6 cm - 31 cl
4.70" - 2.35" - 10.50 oz




Large mezza bowl
Grand bol mezze
Mezza Schale groß
Bol mezza grande
Coppetta mezza grande
BAMB17 17 cm - 4 cm - 36 cl
6.70" - 1.55" - 12.15 oz




Small mezza bowl
Petit bol mezze
Mezza Schale klein
Bol mezza pequeño
Coppetta mezza piccola
BAMB13 13 cm - 4 cm - 17 cl
5.10" - 1.55" - 5.75 oz




Ristretto cup
Tasse ristretto
RistrettoTasse
Taza ristretto
Tazza ristretto
BANC07 7 cl / 2.35 oz




Stackable butter ramekin
Ramequin à beurre empilable
Butterschälchen stapelbar
Platillo para mantequilla apilable
Coppetta da burro impilabile
BABR03 7 cm - 3 cm - 6 cl
2.75" - 1.20" - 2.05 oz




Stackable butter ramekin
Ramequin à beurre empilable
Butterschälchen stapelbar
Platillo para mantequilla apilable
Coppetta da burro impilabile
BABR02 8 cm - 3.5 cm - 10 cl
3.15" - 1.40" - 3.40 oz


BANQUET



FINE DINE



Butter ramekin
Ramequin à beurre
Butterschälchen
Platillo para mantequilla
Coppetta da burro
BABR01 6.7 cm - 6 cl / 2.65" - 2.05 oz
12



Toothpick holder
Porte cure-dents
Zahnstocherhalter
Palillero
Portastecchini
BATH01 7 cl / 2.35 oz
12



Butter dish
Assiette à beurre
Butterteller
Plato mantequilla
Piatto da burro
BABD11 11 x 8 cm / 4.35 x 3.15"
12



Continental sauce dish
Plat à sauce continental
Saucenschale kontinental
Salsera continental
Salsiera continentale
BACD09 9 x 7 cm / 3.55 x 2.75"
12



Egg cup
Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo
BAEG01
6



Oval salad bowl
Saladier ovale
Salatschale oval
Ensaladera oval
Insalatiera ovale
FDBO16 16 x 11 cm - 5 cm
6.30 x 4.35" - 1.95"
6



Round bowl
Bol rond
Schale rund
Bol redondo
Coppetta rotonda
FDBI08 8 cm - 4 cm - 11 cl
3.15" - 1.55" - 3.70 oz
12

MAZZA



Cocktail plate
Assiette cocktail
Cocktailteller
Plato cóctel
Piatto cocktail

MZCP32 32 x 9.5 cm
12.60 x 3.75"

MZCP26 26 x 7.5 cm
10.25 x 3"

MZCP20 20 x 6.5 cm
7.85 x 2.50"

6



Mini rectangular dish
Coupelle rectangulaire
Schale rechteckig
Rabanera mini rectangular
Mini coppetta rettangolare

MZMR11 11 x 5.5 cm
4.35 x 2.15"

6

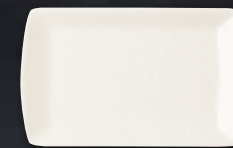


Mini square dish
Coupelle carrée
Schale quadratisch
Rabanera mini cuadrada
Mini coppetta quadrata

MZMS08 8 x 7.5 cm
3.15 x 2.95"

6

MINIMAX



Sandwich tray
Plat à sandwich
Sandwichplatte
Bandeja sándwich
Vassoio sandwich
OPSP14 14 x 8 cm
5.50 x 3.15"

12

Square bowl
Bol carré
Schale quadratisch
Bol cuadrado
Coppetta quadrata
OPSB09 9 cm - 5 cm - 17 cl
3.55" - 1.95" - 5.75 oz

6

OPSB08 8 cm - 4 cm - 10.5 cl
3.15" - 1.55" - 3.55 oz

12

OPSB07 7 cm - 3.5 cm - 7 cl
2.75" - 1.40" - 2.35 oz

6

Yin Yang saucer
Yin Yang saucière
Yin Yang Sauciere
Salsera Yin Yang
Salsiera Yin Yang
ACYY01 10 cm / 3.95"

24



Soup spoon
Cuillère à soupe
Suppenlöffel
Cuchara de sopa
Cucchiaio da tavola
ACSP01 12 cm / 4.70"

24

High cube
Cube haut
Kubus hoch
Cubo alto
Coppetta a cubo alta
OPSD01 5 cm - 5.5 cm - 9 cl
1.95" - 2.15" - 3.05 oz

12

Small cube
Cube bas
Kubus klein
Cubo bajo
Coppetta a cubo piccola
OPSD02 5 cm - 4.5 cm - 6 cl
1.95" - 1.75" - 2.05 oz

12

Square creamer/gravy boat
Crémier/saucière carré
Saucière/Milchkännchen quadratisch
Salsera/lechera cuadrada
Salsiera/bricco da latte quadrato
OPSD03 5 cm - 6 cm - 8 cl
1.95" - 2.30" - 2.70 oz

12

MINIMAX



Mini pan with grip

Mini poêlon avec poignée
Mini Pfanne mit Griff
Mini sartén con asa
Mini tegame

MNMP01 6.2 cm / 2.45"

12



Asymmetric dish

Coupelle asymétrique
Schale asymmetrisch
Bol asimétrico
Coppetta asimmetrica

OPAB06 6 cm - 2 cm
2.35" - 0.80"

12



MINIMAX



Round bowl Katori

Bol rond Katori
Schale rund Katori
Bol redondo Katori
Coppetta rotonda Katori

MNRD10 10 cm - 4.5 cm - 18 cl
3.95" - 1.75" - 6.10 oz

12



Bowl

Bol
Schale
Bol
Coppetta

NAMB16 16 cm - 3.5 cm - 12 cl
6.30" - 1.40" - 4.05 oz

24



Square sauce dish

Bol à sauce carré
Saucenschale quadratisch
Bol salsa cuadrado
Salsiera quadrata

ACSD01 7.5 cm - 3 cm
2.95" - 1.20"

6



Miniature round bowl

Miniature bol rond
Miniatureschale rund
Miniatura bol redondo
Miniatura coppetta rotonda

OPCU05 5 cl / 1.70 oz

12



Rectangular twin sauce bowl

Coupelle à sauce double
Doppelte Saucenschale rechteckig
Bol salsa doble rectangular
Coppetta per salsa doppia rettangolare

ACTS01 14.5 x 7 cm - 3 cm
5.70 x 2.75" - 1.20"

6



Egg cup

Coquetier
Eierbecher
Huevera
Portauovo

OPEG01

12

NABUR



Party plate
Assiette cocktail
Cocktailteller
Plato cóctel
Piatto cocktail

NBPP22 22 x 15.5 cm
8.65 x 6.10"

12

NANO



Butter dish
Assiette à beurre
Butterschale
Plato mantequilla
Piatto da burro

NNBD09 9 cm / 3.55"
NNBD07 7 cm / 2.75"

12



Non stackable bowl
Bol non empilable
Schale nicht stapelbar
Bol no apilable
Coppetta non impilabile

NNBW10 10 cm - 5 cm - 16 cl
3.95" - 1.95" - 5.40 oz
NNBW09 9 cm - 4 cm - 11 cl
3.55" - 1.55" - 3.70 oz

12

NORDIC



Saucer for coffee cup
Soucoupe pour tasse à café
Untere für Kaffeetasse
Platillo para taza a café
Piatino per tazza da caffè

NOSA2 > NOCU20
14 cm / 5.50"

6



Saucer for espresso cup
Soucoupe pour tasse à espresso
Untere für Espressotasse
Platillo para taza a expreso
Piatino per tazza da espresso

NOSA1 > NOCU09
10 cm / 3.95"

12

SKA



Square-round dish
Ravier rond-carré
Schale rund quadratisch
Bol cuadrado redondo
Coppetta rotonda-quadrata

SKSRD12 12 cm - 18 cl
4.70" - 6.10 oz
SKSRD10 10 cm - 7.5 cl
3.95" - 2.55 oz

24



Small creamer
Petit crémier
Milchkännchen
Lechera pequeña
Bricco da latte piccolo

103JG02 2 cl / 0.70 oz

6



En

Discover the wide variety of services of cups and saucers created by RAK Porcelain for hot drinks, whose attractive appearance and functionality will meet all of your expectations.

Fr

Découvrez la variété de services de tasses et sous-tasses dédiées aux boissons chaudes créées par RAK Porcelaine pour répondre à toutes vos attentes esthétiques et fonctionnelles.

De

Entdecken Sie die Vielfalt an Geschirr mit Tassen und Untertassen für heiße Getränke, die von RAK Porzellan entworfen wurden, um all Ihre Ansprüche an Ästhetik und Funktionalität zu erfüllen.

Es

Descubra la gran variedad de servicios de tazas y platos para bebidas calientes creados por RAK Porcelain para responder a todas sus expectativas estéticas y funcionales.

It

Scoprite la varietà di servizi di tazze e sotto-tazze per bevande calde create da RAK Porcelain per rispondere a tutte le vostre esigenze estetiche e funzionali.

CLSA01
Universal Saucer
15 cm / 5.90"



CLSA02
Universal Saucer
17 cm / 6.70"



SPRP18IN
Allspice
18 x 14 cm
7.10 x 5.50"



SPRP24IN
Allspice
24 x 14 cm
9.45 x 5.50"



SPRP28IN
Allspice
28 x 14 cm
11 x 5.50"



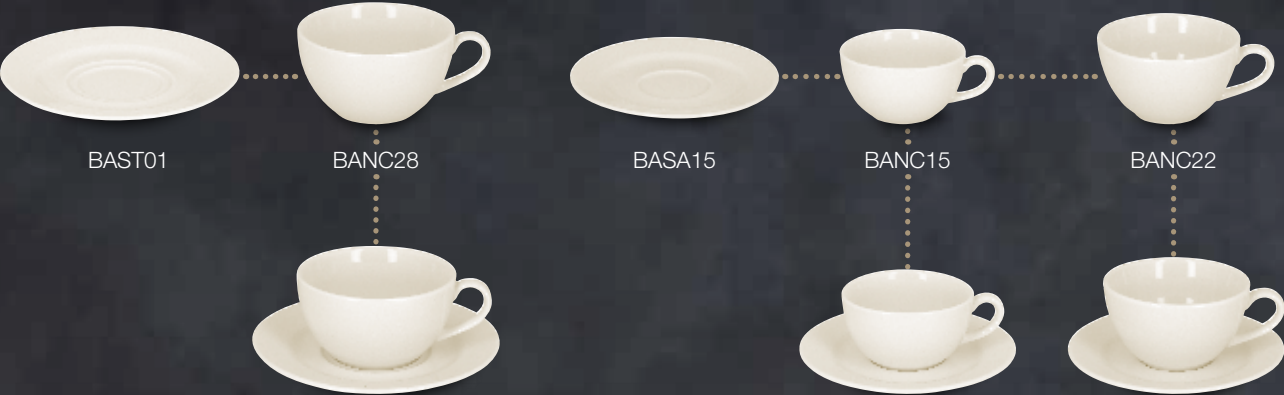
MAZZA



GIRO



BANQUET



BANQUET (Flora Mug)



CLSA01
Universal Saucer
15 cm / 5.90"
ø 5.2 - 7.6 cm / 2.05 - 3"



CLSA02
Universal Saucer
17 cm / 6.70"
ø 5.2 / 2.05"



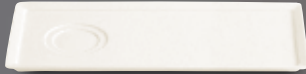
SPRP18IN
Allspice
18 x 14 cm / 7.10 x 5.50"
ø 5 - 7.2 cm / 1.95 - 2.85"



SPRP24IN
Allspice
24 x 14 cm / 9.45 x 5.50"
ø 5 - 6.7 - 9 cm / 1.95 - 2.65 - 3.55"



SPRP28IN
Allspice
28 x 14 cm / 11 x 5.50"
ø 5 - 7 cm / 1.95 - 2.75"



BACS01
Banquet



BACS02
Banquet



BACS30
Banquet



BACU18
Banquet



BACU20
Banquet



BACU23
Banquet



BAGB35
Banquet



CLSA01
Universal Saucer
15 cm / 5.90"
ø 5.2 - 7.6 cm / 2.05 - 3"



CLSA02
Universal Saucer
17 cm / 6.70"
ø 5.2 / 2.05"



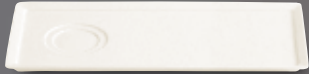
SPRP18IN
Allspice
18 x 14 cm / 7.10 x 5.50"
ø 5 - 7.2 cm / 1.95 - 2.85"



SPRP24IN
Allspice
24 x 14 cm / 9.45 x 5.50"
ø 5 - 6.7 - 9 cm / 1.95 - 2.65 - 3.55"



SPRP28IN
Allspice
28 x 14 cm / 11 x 5.50"
ø 5 - 7 cm / 1.95 - 2.75"



BANC22
Banquet



CLCR25
Classic Gourmet



CLCS30
Classic Gourmet



FDCP35
Fine Dine



FDCU09
Fine Dine



FDCU20
Fine Dine



FDCU25
Fine Dine



CLSA01
Universal Saucer
15 cm / 5.90"
ø 5.2 - 7.6 cm / 2.05 - 3"



CLSA02
Universal Saucer
17 cm / 6.70"
ø 5.2 / 2.05"



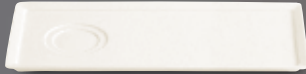
SPRP18IN
Allspice
18 x 14 cm / 7.10 x 5.50"
ø 5 - 7.2 cm / 1.95 - 2.85"



SPRP24IN
Allspice
24 x 14 cm / 9.45 x 5 1/2"
ø 5 - 6.7 - 9 cm / 1.95 - 2.65 - 3.55"



SPRP28IN
Allspice
28 x 14 cm / 11 x 5.50"
ø 5 - 7 cm / 1.95 - 2.75"



FDCU30
Fine Dine



FDCU30M1
Fine Dine



FDMU30
Fine Dine



FDTP40
Fine Dine



LRCU27
Lyra



LRSC27
Lyra



NNCS27
Nano



CLSA01
Universal Saucer
15 cm / 5.90"
ø 5.2 - 7.6 cm / 2.05 - 3"



CLSA02
Universal Saucer
17 cm / 6.70"
ø 5.2 / 2.05"



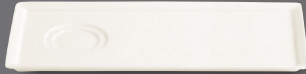
SPRP18IN
Allspice
18 x 14 cm / 7.10 x 5.50"
ø 5 - 7.2 cm / 1.95 - 2.85"



SPRP24IN
Allspice
24 x 14 cm / 9.45 x 5.50"
ø 5 - 6.7 - 9 cm / 1.95 - 2.65 - 3.55"



SPRP28IN
Allspice
28 x 14 cm / 11 x 5.50"
ø 5 - 7 cm / 1.95 - 2.75"



NOCU20
Nordic



NOMG33
Nordic



OPSMG24
Minimax



SKCU23
Ska



SKSM30
Ska



SPCB11
Allspice



SPCU09
Allspice



MAKE SURE
IT'S RAK



CONCEPT AND GRAPHIC DESIGN BY IERACE | DECHMANN + PARTNERS
SPECIAL THANKS TO THE FOLLOWING CHEFS:

SALVATORE SCOTTO / LE CLERVAUX BOUTIQUE AND DESIGN HOTEL / CLERVAUX / LUXEMBOURG
RUDOLF W. SEGERS / WALDORF ASTORIA / RAS AL KHAIMAH / UAE
JEAN-MICHEL CARRETTE / LES TERRASSES / TOURNUS / FRANCE
THOMAS PONSON / RESTAURANT THOMAS / LYON / FRANCE
CHRISTIAN LHERM / LES 3 DÔMES SOFITEL / LYON / FRANCE
ÉCOLE LENÔTRE / PARIS / FRANCE
ÉRIC GUÉRIN / LA MARE AUX OISEAUX / SAINT JOACHIM / FRANCE
SEBASTIEN CHAMBRU / L'O DES VIGNES / FUISSÉ / FRANCE
YVES CROUZET / HÔTEL LYON OUEST / LYON / FRANCE
MICHEL ROTH / LAURENT WOZNIAC / HÔTEL DU PRÉSIDENT WILSON / GENEVA / SWITZERLAND
RENÉ MATHIEU / CHÂTEAU DE BOURGLINSTER / LUXEMBOURG
KAMAKURA / LUXEMBOURG-VILLE / LUXEMBOURG
LA GAICHEL / EISCHEN / LUXEMBOURG

PHOTO CREDITS:
LUKAS BIDINGER, CYRILLE BOULANGER, MATTHIEU CELLARD, ETIENNE DELORME

COVER'S PICTURE BY ETIENNE DELORME AND SALVATORE SCOTTO / LE CLERVAUX BOUTIQUE AND DESIGN HOTEL

PRINTED BY: KRÜGER DRUCK + VERLAG

EUROPE EDITION 2019

RAK Porcelain LLC
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah
United Arab Emirates
T +971 7 223 8905
F +971 7 223 8311
rakporcelain@rakporcelain.com
www.rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
20, rue de l'Industrie
L-8399 Windhof - Luxembourg
T (+352) 26 36 06 65
F (+352) 26 36 04 65
info@rakporcelaineurope.com
www.rakporcelain.eu

RAK Porcelain USA
595 Route 25A, Suite 17
Miller Place, NY 11764
USA
T- +1 (866)-552-6980
info@rakporcelainusa.com
www.rakporcelainusa.com

Follow us!

