



Chef & Sommelier



Serving your talent



CUTLERY

DRINKWARE

DINNERWARE

2013 COLLECTION

Arc International expertise

Arc International (1825), leader reconnu des arts de la table, a acquis au fil des années un véritable savoir-faire dans le domaine de la gastronomie et de l'œnologie. Fort de son expertise verrière, porcelainière et coutelière, Arc International anticipe et répond aux besoins des professionnels avec sa marque Chef & Sommelier®.

Arc International (1825), the recognised tableware number one, has acquired genuine know how over the years in the areas of gastronomy and oenology. Because of it's expertise in glassware, dinnerware and cutlery manufacturing, Arc International can anticipate and respond to professional requirements with its Chef & Sommelier®.



La experiencia Arc International

Arc International (1825), líder reconocido de las artes de la mesa, ha ido adquiriendo a lo largo de los años un auténtico saber hacer en el ámbito de la gastronomía y la enología. Con su experiencia en el campo del cristal, la porcelana y los cuchillos, Arc International se anticipa y responde a las necesidades de los profesionales con su marca Chef & Sommelier®.

Die Kompetenz Arc International

Als anerkannt führendes Unternehmen der Tafelkultur erwarb Arc International (1825) im Laufe der Jahre ein wirkliches Savoir-faire im Bereich der Gastronomie und der Önologie. Dank ihrer Expertise bei der Herstellung von Glaswaren, Porzellan und Besteck geht Arc International auf die Bedürfnisse der Fachwelt ein und nimmt diese sogar mit der Marke Chef & Sommelier® vorweg.



Chef & Sommelier® : votre talent révélé !

Chef & Sommelier® : serving your talent !



Chef & Sommelier

la marque 100% experte qui porte le nom de ceux et celles qui l'utilisent.

Un nom de marque prestigieux.

Des collections raffinées et modulables.

Des collections de vaisselles créatives associées à des gammes œnologiques.

Des innovations techniques qui répondent aux plus hauts critères d'exigence.

The 100% expert brand is named after the men and women for whom it was designed.

A renowned and sophisticated brand name, modular collections, creative dinnerware collections to match wine tasting ranges, technical innovations in line with the highest standards of excellence.



Chef & Sommelier® : Su talento revelado !

Chef & Sommelier, la marca 100% especializada que lleva el nombre de aquellos que la utilizan.

Un nombre de marca prestigioso.

Colecciones refinadas y modulables.

Colecciones de vajillas creativas asociadas a gamas enológicas.

Innovaciones técnicas que responden a los criterios de exigencia más estrictos.

Chef & Sommelier®: Entdecken Sie Ihr Talent !

Chef & Sommelier, die 100%ige Kennermarke, die den Namen derjenigen trägt, die sie benutzen.

Ein prestigeträchtiger Markenname.

Raffinierte, modulare Kollektionen.

Kreative, mit önologischen Produktsortimenten assoziierte Geschirrkollektionen.

Technische Innovationen, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.



Chef & Sommelier



GRANDS CHEFS

IMPRESSIONS	P6
AUDACE	P12
DIVINITY/CARACTER	P16
PURITY	P20
SAVOR	P26
SUBLIME/MOON	P30
IMPRESSIONS	
SEASONS' BAR	P34
EMBASSY WHITE	P38
OLÉA	P44
AUDACE	P48
SATINIQUE	P52
GINSENG	P58



IMPRESSIONS Zenix®
Grands Chefs





Essayez sans plus tarder ces Impressions incontournables !

“Au menu, cette année : esthétique et résistance avec les nouvelles assiettes en Zenix® de Chef & Sommelier® qui m’ont laissé je dois dire... une très bonne IMPRESSION ! Leur surface utile généreuse valorise les mets. Leur aile large apporte beaucoup d’élégance aux tables et aux buffets. Les essayer, c’est les adopter !”

David Wojtkowiak “Les Saveurs du Parc”



Try these essential motifs!

“On the menu this year: style and durability with the new Chef & Sommelier® plates in Zenix , which have made a very strong impression! Their generous surface area really highlights the food. Their broad rim provides an elegant touch on tables and buffets. Try them and you’ll be convinced!”

David Wojtkowiak “Les Saveurs du Parc”





Assiette 310

Plate

Ref. H2872
Pack : R6/B4
8 83314 32097 8 ✓
8 83314 29858 1 ✗

M : 310 mm - 12"
H : 21 mm - 3/4"
P : 800 g



Assiette 290

Plate

Ref. H8527
Pack : R6/B4
8 83314 35401 0 ✓
8 83314 35400 3 ✗

M : 290 mm - 11 1/4"
H : 20 mm - 3/4"
P : 680 g



Assiette 260

Plate

Ref. H8526
Pack : R6/B4
8 83314 35399 0 ✓
8 83314 35398 3 ✗

M : 260 mm - 10 1/4"
H : 19 mm - 3/4"
P : 550 g



Assiette risotto 280

Risotto plate

Ref. H2871
Pack : R6/B2
8 83314 32100 5 ✓
8 83314 31338 3 ✗

50 cl - 16 3/4 oz
M : 280 mm - 11"
H : 56 mm - 2"
P : 700 g



Assiette risotto 240

Risotto plate

Ref. H8592
Pack : R6/B4
8 83314 35483 6 ✓
8 83314 35482 9 ✗

30 cl - 10 oz
M : 240 mm - 9 1/2"
H : 56 mm - 2"
P : 510 g

IMPRESSIONS Grands Chefs

Zenix®

¡Pruebe ya estas Impresiones imprescindibles!

"El menú de este año incluye estética y resistencia con los nuevos platos en Zenix de Chef & Sommelier® que me causaron... ¡una excelente IMPRESIÓN! Su superficie útil y generosa destaca los alimentos. Su ancha ala aporta mucha elegancia a las mesas y a los bufés. ¡Si los prueba no podrá estar sin ellos!"

David Wojtkowiak "Les Saveurs du Parc"

Warten Sie nicht länger, probieren Sie dieses "Must have" aus!

Dieses Jahr auf der Speisekarte: Ästhetik und Strapazierfähigkeit mit den neuen Zenix-Tellern von Chef & Sommelier®. Diese haben bei mir zugegebenermaßen... einen sehr guten EINDRUCK hinterlassen! Auf der großzügigen Nutzfläche kommen die Speisen voll zur Geltung und der breite Tellerrand wirkt bei Tisch und auf Buffets sehr elegant. Einmal probiert, für immer verführt!

David Wojtkowiak "Les Saveurs du Parc"



* Refer to the terms and conditions.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Assiette 310 satin

Plate
 Ref. H4505
 Pack : R6/B4
 8 83314 32098 5 ✓
 8 83314 31337 6 ✗
 M : 310 mm - 12"
 H : 21 mm - 3/4"
 P : 800 g



Matt finished rim



Assiette 290 satin

Plate
 Ref. H8972
 Pack : R6/B4
 8 83314 35995 4 ✓
 8 83314 35994 7 ✗
 M : 290 mm - 11 1/4"
 H : 20 mm - 3/4"
 P : 680 g



Assiette risotto 280 satin

Risotto plate
 Ref. H4506
 Pack : R6/B2
 8 83314 32099 2 ✓
 8 83314 31339 0 ✗
 50 cl - 16 3/4 oz
 M : 280 mm - 11"
 H : 56 mm - 2"
 P : 700 g



Assiette 260 satin

Plate
 Ref. H8973
 Pack : R6/B4
 8 83314 35997 8 ✓
 8 83314 35996 1 ✗
 M : 260 mm - 10 1/4"
 H : 19 mm - 3/4"
 P : 550 g



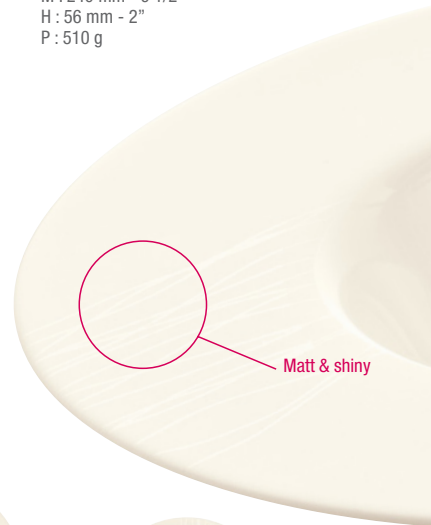
Assiette risotto 240 satin

Risotto plate
 Ref. H8974
 Pack : R6/B4
 8 83314 35999 2 ✓
 8 83314 35998 5 ✗
 30 cl - 10 oz
 M : 240 mm - 9 1/2"
 H : 56 mm - 2"
 P : 510 g

IMPRESSIONS

Grands Chefs

Zenix®



Matt & shiny



Assiette 310 Platine

Plate
 Ref. H9527
 Pack : R6/B4
 8 83314 36584 9 ✓
 8 83314 36583 2 ✗



Assiette 290 Platine

Plate
 Ref. H9257
 Pack : R6/B4
 8 83314 36284 8 ✓
 8 83314 36283 1 ✗



Assiette 260 Platine

Plate
 Ref. H9258
 Pack : R6/B4
 8 83314 36286 2 ✓
 8 83314 36285 5 ✗



Assiette risotto 280 Platine

Risotto plate
 Ref. H9256
 Pack : R6/B2
 8 83314 36282 4 ✓
 8 83314 36281 7 ✗



Assiette risotto 240 Platine

Risotto plate
 Ref. H9259
 Pack : R6/B4
 8 83314 36288 6 ✓
 8 83314 36287 9 ✗

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 ✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel



* Refer to the terms and conditions.





AUDACE Maxima
Grands Chefs





Osez le mélange

“J’ai choisi l’assiette Gourmet pour dresser mon plat car elle offre une large surface d’expression. J’ai pu jouer la variété des valeurs gustatives sur une même assiette.

La capacité de l’assiette à pâtes Audace m’a permis de présenter merveilleusement le consommé de homard au paprika espagnol fumé. Son aile large qui remonte sur les extrémités, lui procure une élégance parfaite et facilite la prise en main lors du service.”

Mr. Jean Luc Germond “Le Sebastopol” Lille ★★



Mix it up

“I chose the Gourmet plate to serve my dish because it offers lots of room to be creative. I was able to play with different flavours on a single plate.

The size of the Audace pasta plate allowed me to present my lobster consommé with smoked Spanish paprika to perfection. Its large surface with raised sides gives it a real elegance and makes it easy to handle and bring to the table.”

Mr Jean Luc Germond “Le Sebastopol” Lille ★★





Assiette gourmet 310

Plate

Ref. S2110
Pack : C6/B2
0 26102 99475 7 ✓

M : 310 mm - 12"
H : 18 mm - 5/8"
P : 1070 g



Assiette à pâtes 275

Pasta Plate

Ref. S2109
Pack : C6/B2
0 26102 99478 8 ✓

60 cl - 20 1/4 oz.
M : 275 mm - 10 3/4"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 960 g

AUDACE

Grands Chefs

Maxima

La serie Audace

"He elegido el plato Gourmet para emplatar porque ofrece una gran superficie de expresión. Me ha permitido jugar con la variedad de valores gustativos en un mismo plato.

La capacidad del plato para pasta Audace me ha permitido realizar una magnífica presentación del consomé de bogavante al pimentón ahumado. Su gran ala elevada en los extremos le confiere una elegancia perfecta y facilita su agarre al servir."

Sr. Jean Luc Germond "Le Sebastopol" Lille ★★

Die Audace-Serie

Ich habe den Gourmet-Teller gewählt, um mein Gericht darauf anzurichten, da er viel Ausdrucksraum bietet. So konnte ich die Vielfalt der Kostproben auf einem einzigen Teller in Szene setzen.

Die Möglichkeiten des Audace-Pastatellers erlaubten mir, das geräucherte Hummer-Consommé auf spanischem Paprika wunderbar zu präsentieren. Der breite, nach außen hin ansteigende Rand verleiht dem Teller vollkommene Eleganz und erleichtert das Aufnehmen zum Servieren.

H. Jean Luc Germond "Le Sebastopol" Lille ★★





DIVINITY Maxima
CARACTER Maxima
Grands Chefs





Retrouvez la liberté de créer !

“Des supports originaux qui stimulent l’imagination” : voilà, en quelques mots, l’esprit des assiettes Character et Divinity ! Leur particularité ? Allier un design épuré qui met sobrement en valeur les plats, à un bassin décentré, dont le style transgressif constitue une source inépuisable d’inspiration... Ces assiettes se prêtent également à la mise en scène des desserts. Un vaste champ de possibilités qui débride votre créativité !

M. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d’Auge ★



Rediscover the freedom to create!

“Original pieces of dishware that wake up the imagination” : in a word, this is the spirit behind the Divinity and Character plates ! What makes them special ? Their sleek design subtly highlights the food. A slightly off-centre interior and transgressive style are an infinite source of inspiration... These plates are also perfectly suited to set the stage for desserts. Endless possibilities for exploring your creativity!

Mr Christophe Hagnerelle : Head Chef of Le Val d’Auge ★





Assiette Cloud 310
Plate

Ref. S0813
Pack : C6/B2
8 83314 10194 2 ✓
M : 310 x 290 mm
12" x 11 1/4"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 800 g



Assiette 310 Divinity
Plate

Ref. S0810
Pack : C6/B2
0 26102 99545 7 ✓
M : 310 mm - 12"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 1050 g



Assiette 310 Character
Plate

Ref. S1210
Pack : C6/B2
0 26102 99564 8 ✓
M : 310 mm - 12"
H : 21 mm - 3/4"
P : 920 g

DIVINITY CHARACTER

Grands Chefs

Maxima

¡Recupere la libertad creativa!

Piezas originales que estimulan la imaginación, en pocas palabras, el espíritu de los platos Character y Divinity. ¿Su particularidad? La combinación de un diseño elegante que realza el valor de los platos en un centro de mesa, cuyo estilo transgresor es una fuente inagotable de inspiración... Estos platos son también perfectos para la puesta en escena de los postres. ¡Una amplia gama de posibilidades que harán dar rienda suelta a su creatividad!

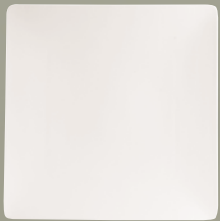
Sr. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d'Auge ★

Lassen Sie Ihrer Kreativität wieder freien Lauf !

"Originelle Formen, die die Phantasie anregen": Mit diesen wenigen Worten lassen sich die Teller "Character und Divinity" perfekt beschreiben ! Was das Besondere an ihnen ist ? Hier trifft ein klares, edles Design, das die Gerichte mit schlichter Eleganz zur Geltung bringt, auf eine eigenwillige, nicht genau mittig platzierte Vertiefung. Diese Kombination ist eine unerschöpfliche Inspirationsquelle. . . Somit eignen sich diese Teller auch hervorragend zum Anrichten von Nachspeisen und bieten unendlich viele Möglichkeiten für kreative Inszenierungen !

H. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d'Auge ★





PURITY Maxima & Glass
Grands Chefs





Bousculez les traditions !

En rupture avec le classicisme, Purity a été conçue pour les créations culinaires qui sortent, elles aussi, de l'ordinaire. Dans un esprit non-conformiste, les assiettes et coupelles se déclinent en différentes tailles et volumes, afin de se transformer, au besoin, en assiettes à buffet, assiettes d'attente ou supports de makis et sushis. "Dans un esprit résolument contemporain, Purity adopte des formes géométriques lisses et épurées, en adéquation avec une conception juste et exigeante de la gastronomie".

M. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★



Break with tradition !

A departure from traditionalism, Purity was designed for culinary creations that are also different from the norm. These non-conformist plates and side plates come in different sizes and volumes that transform themselves according to your needs : buffet plates, soup plates or for plating maki and sushi. "Unmistakeably contemporary, Purity blends smooth and sleek shapes with a balanced and exacting concept of cooking".

Mr Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★





Assiette 280

Plate

Ref. S1010
Pack : C6/B2
0 26102 26133 0 X
0 26102 99552 5 ✓
M : 280 mm - 11"
H : 20 mm - 3/4"
P : 1150 g

Assiette 250

Plate

Ref. S1002
Pack : C6/B2
0 26102 26125 5 X
0 26102 99553 2 ✓
M : 250 mm - 10"
H : 20 mm - 3/4"
P : 940 g

Assiette 200

Plate

Ref. S1004
Pack : C6/B4
0 26102 26126 2 X
0 26102 99555 6 ✓
M : 200 mm - 8"
H : 22 mm - 7/8"
P : 590 g



Assiette 275 x 130

Plate

Ref. S1063
Pack : C6/B4
0 26102 26135 4 X
0 26102 99556 3 ✓
M : 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5"
H : 20 mm - 3/4"
P : 560 g

Assiette 140 x 65

Plate

Ref. S1007
Pack : C6/B4
8 83314 36877 2 X
8 83314 12466 8 ✓
M : 140 x 65 mm - 5 1/2" x 2 1/2"
H : 15 mm - 1/2"
P : 150 g

PURITY

Grands Chefs

Maxima & Glass

¡Atrévase a transgredir las tradiciones !

Rompiendo con el clasicismo, Purity ha sido diseñado para las creaciones culinarias que escapan igualmente de lo ordinario. Con una filosofía inconformista, los platos y boles poseen diversos tamaños y volúmenes para transformarse, conforme a la necesidad, en platos de buffet, platos de espera o soportes de makis y sushis. Con una filosofía decididamente contemporánea, Purity adopta formas geométricas lisas y refinadas, conforme a un diseño preciso y exigente de la gastronomía.

Sr. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★

Verdrängen Sie Traditionen !

Mit den Regeln der Klassik brechend, wurde Purity für kulinarische Kreationen entworfen, die selbst außerhalb der Norm liegen. In einem nonkonformistischen Geist präsentieren Schalen und Teller sich in diversen Größen und Volumen. So können sie je nach Bedarf als Buffet-, Präsentationsteller, oder für die Darbietung von Makis und Sushis eingesetzt werden. Purity präsentiert sich resolut zeitgenössisch und bietet glatte, klare Geometrie, die der genauen und anspruchsvollen Konzeption der Gastronomie angepasst ist.

H. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★





**Coupelle 160 ronde Purity (verre)
(sans cloche)**

Bowl (glass) (without lid)

Réf. S1048
Pack : C6/B4
8 83314 00839 2 X
8 83314 36888 8 ✓

65 cl - 21 3/4 oz.
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 53 mm - 2"
P : 350 g



**Coupelle 160 ronde Purity (porcelaine)
(sans cloche)**

Bowl (porcelain) (without lid)

Réf. S1051
Pack : C6/B4
8 83314 36889 5 X
8 83314 06266 3 ✓

65 cl - 21 3/4 oz.
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 53 mm - 2"
P : 275 g



**Cloche 140 Purity (porcelaine)
Lid (porcelain)**

Réf. S1080
Pack : C6/B4
8 83314 36893 2 X
8 83314 06270 0 ✓

M : 140 mm - 5 1/2"
H : 32 mm - 1 1/4"
P : 180 g



PURITY DIVINITY

Grands Chefs

Maxima & Glass

Les articles ci-dessous possèdent un joint silicone :
These following items present an invisible silicone joint :



**Coupelle 100 ronde Purity (verre)
(sans cloche)**

Bowl (glass) (without lid)

Réf. S1047
Pack : C6/B4
8 83314 37156 7 X
8 83314 12511 5 ✓

16 cl - 5 1/4 oz.
M : 100 mm - 4"
H : 34 mm - 1 1/4"
P : 170 g



**Coupelle 100 angulaire Purity (porcelaine)
(sans cloche)**

Bowl (porcelain) (without lid)

Réf. S1046
Pack : C6/B4
8 83314 37155 0 X
8 83314 12579 5 ✓

10 cl - 3 1/4 oz.
M : 100 mm - 4"
H : 34 mm - 1 1/4"
P : 100 g



Cloche 90 Purity (porcelaine)

Lid (porcelain)

Réf. S1079
Pack : C6/B4
8 83314 36891 8 X
8 83314 12465 1 ✓

Coupelle 120 Divinity

Bowl

Ref. S0854
Pack : C6/B4
0 26102 26152 1 X
0 26102 99570 9 ✓

7 cl - 2 1/4 oz.
M : 120 x 100 mm - 4 1/2" x 3 3/4"
H : 16 mm - 5/8"
P : 90 g



Coupelle 65 Purity

Bowl

Ref. S1053 (ivory)
0 26102 26168 2 X
0 26102 99571 6 ✓
Ref. S1057 (black)
8 83314 07465 9 ✓
Pack : C6/B4

6 cl - 2 oz.
M : 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 70 g



Coupelle ovale 120 Divinity

Bowl

Ref. S0850
Pack : C6/B4
0 26102 26144 6 X
0 26102 88305 1 ✓

30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 1/2"
H : 85 mm - 3 1/4"
P : 280 g



Coupelle 75 Divinity

Bowl

Ref. S0853
Pack : C6/B4
0 26102 26149 1 X
0 26102 99569 3 ✓

3 cl - 1 oz.
M : 75 x 67 mm - 2 3/4" x 2 1/2"
H : 21 mm - 3/4"
P : 50 g



Coupelle 120 Purity

Bowl

Ref. S1055 (ivory)
0 26102 26178 1 X
0 26102 99574 7 ✓
Ref. S1059 (black)
8 83314 07473 4 ✓
Pack : C6/B4

8 cl - 2 1/2 oz.
M : 120 x 35 mm - 4 1/2" x 1 1/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 120 g



Coupelle ovale 160 Divinity

Bowl

Ref. S0849
Pack : C6/B4
0 26102 26143 9 X
0 26102 88306 8 ✓

30 cl - 10 oz.
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 55 mm - 2 1/8"
P : 320 g



Coupelle 60 Purity

Bowl

Ref. S1052 (ivory)
0 26102 26167 5 X
0 26102 99565 5 ✓
Ref. S1056 (black)
8 83314 07463 5 ✓
Pack : C6/B4

6 cl - 2 oz.
M : 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 90 g



Coupelle 70 Purity

Bowl

Ref. S1054
Pack : C6/B4
0 26102 26175 0 X
0 26102 99573 0 ✓

4 cl - 1 1/4 oz.
M : 70 x 45 mm - 2 3/4" x 1 3/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 70 g



M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



SAVOR Maxima
Grands Chefs





Révélez la valeur de votre savoir-faire culinaire !

“Dans la plus pure tradition classique, l’assiette Savor joue le jeu de la théâtralité avec une cloche, emblématique de l’esprit “grand restaurant”, qui crée un saisissant effet de découverte. Un style à la fois exclusif et raffiné !”

M. Thierry Finet “Le pied à terre” ★



Uncover the value of your cooking skills !

“In the purest of classic tradition, the Savor plate puts on a show with a bell symbolic of the “grand restaurant” style, creating a striking sense of innovation. Style that is both exclusive and refined !”

Mr Thierry Finet “Le pied à terre” ★



Assiette 310

Plate

Ref. S0710
Pack : C6/B2
0 26102 26137 8 X
0 26102 99546 4 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 310 mm - 12"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 810 g



Cloche 170

Lid

Ref. S0780
Pack : C6/B2
0 26102 26138 5 X
0 26102 99547 1 ✓
M : 172 mm - 6 3/4"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 300 g



Assiette 310 satin

Plate

Ref. S0712
Pack : C6/B2
8 83314 36899 4 X
8 83314 10486 8 ✓
30 cl - 10 oz
M : 310 mm - 12"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 900 g



SAVOR

Grands Chefs

Maxima

Muestre el valor de su maestría culinaria

"Dentro de la tradición clásica más pura, el plato Savor apuesta por la teatralidad con una campana, emblemática de la filosofía «gran restaurante», que crea un cautivador efecto de descubrimiento. Un estilo a la vez exclusivo y refinado."

Sr. Thierry Finet "Le pied à terre" ★

Erheben Sie den Wert Ihrer kulinarischen Fertigkeiten !

"In der großen klassischen Tradition spielt Savor den theatralischen Part mit einer Glocke, Emblem für „große Restaurants“. Ein Erlebnis mit Entdeckungseffekt. Ein exklusiver Stil voller Raffinesse !"

H. Thierry Finet "Le pied à terre" ★





SUBLIME Maxima
MOON Maxima
Grands Chefs





Apprenez à jouer avec les volumes !

“Des contenants qui savent s’adapter aux contenus”... Tel est l’esprit dans lequel ont été conçues Moon et Sublime. Pure et moderne, l’assiette Sublime permet toutes les audaces culinaires, grâce à un volume profond et incurvé, qui focalise l’attention sur les plats. Classique et raffinée, l’assiette Moon reçoit indifféremment tous les plats en petite portion... La forme idéale pour le montage d’un menu dégustation !

Mr. Patrick Gauthier “La Madeleine” ★★



Learn to experiment with quantities !

“Containers that adapt to their contents”... This is the spirit behind the designs for Moon and Sublime. Simple and modern, the Sublime plate lends itself to any type of bold cooking with a deep curved space that accents the dish. Classic and refined, the Moon plate brings together the elegance of porcelain, perfect for any small dish... The ideal shape for creating a tasting plate !

Mr Patrick Gauthier “La Madeleine” ★★





Assiette 310 Moon

Plate

Ref. S1110

Pack : C6/B2

0 26102 26136 1 X

0 26102 99560 0 ✓

M : 310 mm - 12"

H : 20 mm - 3/4"

P : 710 g



Assiette 310 Sublime

Deep plate

Ref. S0910

Pack : C6/B2

0 26102 26141 5 X

0 26102 99548 8 ✓

1L7 - 57 1/4 oz.

M : 310 mm - 12"

H : 53 mm - 2"

P : 1000 g



Assiette 310 Moon satin

Plate

Ref. S1112

Pack : C6/B2

8 83314 36897 0 X

8 83314 10485 1 ✓

M : 310 mm - 12"

H : 20 mm - 3/4"

P : 850 g



Matt finished rim

SUBLIME MOON

Grands Chefs

Maxima

Aprenda a jugar con los volúmenes

"Recipientes que saber adaptarse a los contenidos"... Ésta es la filosofía con la que se han diseñado Moon y Sublime. El plato Sublime, puro y moderno, hace posible cualquier audacia culinaria, gracias a un volumen profundo y curvado, que focaliza la atención en los manjares. El plato Moon, clásico y refinado, une la finura de la porcelana y se adapta a todos las recetas en pequeñas porciones... La forma ideal para un menú de degustación.

Sr. Patrick Gauthier "La Madeleine" ★★

Das Spiel mit dem Volumen !

"Untersätze, die sich den Inhalten anpassen"... In diesem Geiste wurden Moon und Sublime kreiert. Klar und modern, der Teller Sublime passt sich aufgrund seines tiefen und gewölbten Volumens allen kulinarischen Kühnheiten an - und zieht alle Blicke auf sich! Klassisch und raffiniert alliiert Moon die Feinheit des Porzellans. Moon ist ideal für kleine, feine Portionen - und für die Erschaffung eines Degustationsmenüs.

H. Patrick Gauthier "La Madeleine" ★★





IMPRESSIONS SEASONS' BAR

Zenix®





Un style panaché

Impressionnant... la diversité et l'élégance de cette collection ne pouvait porter que ce nom : IMPRESSIONS. C'est à merveille que se marient les assiettes unies, satinées et décorées aux deux effets : mat et brillant. Remarquable et surprenant est le velouté des assiettes satinées ! De forme conique et parfaitement stables, les 4 saladiers intemporels Seasons'bar pénètrent aisément dans la glace pour garantir une extrême fraîcheur.

Contrasting style

Impactful, this elegant and varied collection goes by the name of Impressions. It features a series of discreet and eye catching finishes, from a full gloss to a subtle satin decoration. Timeless in style, the four conical bowls in the Seasons' Bar collection are perfect for setting in ice or for dramatic table presentation.

Un estilo variado

Impresionante... la diversidad y la elegancia de esta colección no podría llamarse de otro modo: IMPRESSIONS. Los platos lisos, satinados y decorados con dos efectos, mate y brillante, se combinan armoniosamente. ¡Destacable y sorprendente es la suavidad de los platos satinados! Las 4 ensaladeras intemporales Seasons'bar, de forma cónica y perfectamente estables, penetran fácilmente en el hielo para garantizar una frescura extrema.

Ein Stil-Mix

Beeindruckend... Vielfalt und Eleganz dieser Kollektion haben nur einen Namen verdient: IMPRESSIONS. Die einfarbigen, satinierten Teller in matt oder glänzend, lassen sich wunderbar zusammen kombinieren. Die Weichheit der satinierten Teller ist bemerkenswert und überraschend zugleich! Die vier zeitlosen, konisch geformten Salatschüsseln Season's Bar sind perfekt stapelbar, fügen sich ganz leicht in das Eis ein und gewährleisten extreme Frische.



Assiette 310

Plate

Ref. H2872

Pack : R6/B4

8 83314 32097 8 ✓

8 83314 29858 1 ✗

M : 310 mm - 12"

H : 21 mm - 3/4"

P : 800 g



Assiette 310 satin

Plate

Ref. H4505

Pack : R6/B4

8 83314 32098 5 ✓

8 83314 31337 6 ✗

M : 310 mm - 12"

H : 21 mm - 3/4"

P : 800 g

Assiette 310 Platine

Plate

Ref. H9527

Pack : R6/B4

8 83314 36584 9 ✓

8 83314 36583 2 ✗

M : 310 mm - 12"

H : 21 mm - 3/4"

P : 800 g

Assiette 290

Plate

Ref. H8527

Pack : R6/B4

8 83314 35401 0 ✓

8 83314 35400 3 ✗

M : 290 mm - 11 1/4"

H : 20 mm - 3/4"

P : 680 g



Assiette 290 satin

Plate

Ref. H8972

Pack : R6/B4

8 83314 35995 4 ✓

8 83314 35994 7 ✗

M : 290 mm - 11 1/4"

H : 20 mm - 3/4"

P : 680 g

Assiette 290 Platine

Plate

Ref. H9257

Pack : R6/B4

8 83314 36284 8 ✓

8 83314 36283 1 ✗

M : 290 mm - 11 1/4"

H : 20 mm - 3/4"

P : 680 g

Assiette 260

Plate

Ref. H8526

Pack : R6/B4

8 83314 35399 0 ✓

8 83314 35398 3 ✗

M : 260 mm - 10 1/4"

H : 19 mm - 3/4"

P : 550 g



Assiette 260 satin

Plate

Ref. H8973

Pack : R6/B4

8 83314 35997 8 ✓

8 83314 35996 1 ✗

M : 260 mm - 10 1/4"

H : 19 mm - 3/4"

P : 550 g

Assiette 260 Platine

Plate

Ref. H9258

Pack : R6/B4

8 83314 36286 2 ✓

8 83314 36285 5 ✗

M : 260 mm - 10 1/4"

H : 19 mm - 3/4"

P : 550 g

Assiette risotto 280

Risotto plate

Ref. H2871

Pack : R6/B2

8 83314 32100 5 ✓

8 83314 31338 3 ✗

50 cl - 16 3/4 oz

M : 280 mm - 11"

H : 56 mm - 2"

P : 700 g



Assiette risotto 280 satin

Risotto plate

Ref. H4506

Pack : R6/B2

8 83314 32099 2 ✓

8 83314 31339 0 ✗

50 cl - 16 3/4 oz

M : 280 mm - 11"

H : 56 mm - 2"

P : 700 g

Assiette risotto 280 Platine

Risotto plate

Ref. H9256

Pack : R6/B2

8 83314 36282 4 ✓

8 83314 36281 7 ✗

50 cl - 16 3/4 oz

M : 280 mm - 11"

H : 56 mm - 2"

P : 700 g





Assiette risotto 240

Risotto plate

Ref. H8592

Pack : R6/B4

8 83314 35483 6 ✓

8 83314 35482 9 ✗

30 cl - 10 oz

M : 240 mm - 9 1/2"

H : 56 mm - 2"

P : 510 g



Assiette risotto 240 satin

Risotto plate

Ref. H8974

Pack : R6/B4

8 83314 35999 2 ✓

8 83314 35998 5 ✗

30 cl - 10 oz

M : 240 mm - 9 1/2"

H : 56 mm - 2"

P : 510 g

Assiette risotto 240 Platine

Risotto plate

Ref. H9259

Pack : R6/B4

8 83314 36288 6 ✓

8 83314 36287 9 ✗

30 cl - 10 oz

M : 240 mm - 9 1/2"

H : 56 mm - 2"

P : 510 g

Saladier 255 Seasons'bar

Bowl

Ref. H4445

Pack : R6/B1

8 83314 32085 5 ✓

8 83314 31332 1 ✗

2,2 L - 74 1/4 oz.

M : 255 mm - 10"

H : 124 mm - 4 1/2"

P : 800 g

Saladier 235 Seasons'bar

Bowl

Ref. H4444

Pack : R6/B1

8 83314 32083 1 ✓

8 83314 31333 8 ✗

1,8 L - 60 3/4 oz.

M : 235 mm - 9 1/4"

H : 115 mm - 4 1/2"

P : 680 g

Saladier 200 Seasons'bar

Bowl

Ref. H3427

Pack : R6/B2

8 83314 32082 4 ✓

8 83314 31335 2 ✗

1 L - 33 3/4 oz.

M : 200 mm - 7 3/4"

H : 99 mm - 3 3/4"

P : 560 g

Saladier 170 Seasons'bar

Bowl

Ref. H3428

Pack : R6/B2

8 83314 32081 7 ✓

8 83314 31336 9 ✗

70 cl - 23 1/2 oz.

M : 170 mm - 6 1/2"

H : 83 mm - 3 1/4"

P : 420 g

Tasse 26 Oléa

Cup

Ref. S2528

Pack : C6/B4

8 83314 25022 0 ✓

26 cl - 8 3/4 oz.

M : 100 mm - 3 3/4"

H : 85 mm - 3 1/4"

P : 165 g

Sous tasse 165 Oléa

Saucer

Ref. S2533

Pack : C6/B4

8 83314 25010 7 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"

H : 22 mm - 7/8"

P : 210 g

Tasse 12 Oléa

Cup

Ref. S2526

Pack : C6/B4

8 83314 25020 6 ✓

12 cl - 4 oz.

M : 80 mm - 3"

H : 60 mm - 2 1/4"

P : 80 g

Sous tasse 125 Oléa

Saucer

Ref. S2531

Pack : C6/B4

8 83314 25015 2 ✓

M : 125 mm - 4 7/8"

H : 17 mm - 5/8"

P : 110 g



M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

* Refer to the terms and conditions.



EMBASSY
WHITE Maxima





Prix d'Excellence

Délicatesse de chacune des pièces, raffinement extrême de la ligne ou encore diversité de la gamme...

Embassy est née pour briller sur les tables les plus prestigieuses.

Award for Excellence

Each single piece of this highly diverse range is delicate and refined.

Embassy was created to be the star of the most prestigious tables.

Premio a la Excelencia

La delicadeza de cada pieza, el refinamiento extremo de la línea o la diversidad de la gama...

Embassy ha nacido para brillar en las mesas más prestigiosas.

Die erste Wahl

Feinste Ausführungsqualität eines jeden Teils der Serie, Einzigartigkeit der Linienführung oder mehr noch die Vielfalt der Produkte in dieser Kollektion... Embassy wurde entwickelt, um Tischkultur auf elegante, prestigevolle Weise zu zelebrieren.



Assiette 310

Plate

Ref. S0101

Pack : C6/B2

0 26102 96537 5 ✓

M : 310 mm - 12"

H : 25 mm - 7/8"

P : 1030 g

Assiette 280

Plate

Ref. S0102

Pack : C6/B4

0 26102 86804 1 ✓

M : 280 mm - 11"

H : 23 mm - 7/8"

P : 730 g

Assiette 260

Plate

Ref. S0103

Pack : C6/B4

0 26102 82968 4 ✓

M : 260 mm - 10"

H : 22 mm - 7/8"

P : 610 g

Assiette 210

Plate

Ref. S0104

Pack : C6/B4

0 26102 99293 7 ✓

M : 210 mm - 8 1/4"

H : 20 mm - 3/4"

P : 365 g

Assiette 160

Plate

Ref. S0106

Pack : C6/B4

0 26102 86974 1 ✓

M : 160 mm - 6 1/4"

H : 19 mm - 3/4"

P : 190 g

Assiette à pâtes 310

Pasta plate

Ref. S0109

Pack : C6/B2

0 26102 86992 5 ✓

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 310 mm - 12"

H : 55 mm - 2"

P : 830 g

Assiette creuse 230

Deep plate

Ref. S0107

Pack : C6/B4

0 26102 86981 9 ✓

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 230 mm - 9"

H : 40 mm - 1 1/2"

P : 495 g





Coupelle 150

Bowl

Ref. S0149
Pack : C6/B4
0 26102 83116 8 ✓
75 cl - 25 oz.
M : 150 mm - 5 3/4"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 430 g

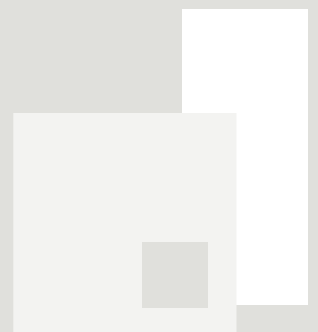
Coupelle 110

Bowl

Ref. S0150
Pack : C6/B4
0 26102 83117 5 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 110 mm - 4 1/4"
H : 50 mm - 2"
P : 205 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





Tasse 25

Cup

Ref. S0129
Pack : C6/B4
0 26102 87011 2 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 150 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S0132
Pack : C6/B4
0 26102 85776 2 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 160 g

Tasse 10

Cup

Ref. S0126
Pack : C6/B4
0 26102 87004 4 ✓

10 cl - 3 1/4 oz.
M : 65 mm - 2 1/2"
H : 55 mm - 2 1/8"
P : 90 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S0131
Pack : C6/B4
0 26102 87015 0 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 15 mm - 1/2"
P : 110 g

Tasse 22

Cup

Ref. S0128
Pack : C6/B4
0 26102 87009 9 ✓

22 cl - 7 1/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 130 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S0132
Pack : C6/B4
0 26102 85776 2 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 160 g

Tasse 22 empilable

Stackable cup

Ref. S0143
Pack : C6/B4
0 26102 85746 5 ✓

22 cl - 7 1/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 180 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S0132
Pack : C6/B4
0 26102 85776 2 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 160 g

Tasse 10 empilable

Stackable cup

Ref. S0136
Pack : C6/B4
0 26102 85438 9 ✓

10 cl - 3 1/4 oz.
M : 65 mm - 2 1/2"
H : 47 mm - 1 3/4"
P : 100 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S0131
Pack : C6/B4
0 26102 87015 0 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 15 mm - 1/2"
P : 110 g





Bol Bouillon 27

Soup Cup

Ref. S0130

Pack : C6/B4

0 26102 87013 6 ✓

27 cl - 9 oz.

M : 100 mm - 3 3/4"

H : 55 mm - 2"

P : 170 g

Sous-tasse 150

Saucer

Ref. S0133

Pack : C6/B4

0 26102 87017 4 ✓

M : 150 mm - 5 3/4"

H : 20 mm - 3/4"

P : 160 g

Théière OL4 empilable

Stackable teapot

Ref. S0119

Pack : C2/B4

0 26102 85777 9 ✓

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 100 mm - 3 3/4"

H : 100 mm - 4 1/4"

P : 380 g

Théière OL75

Teapot

Ref. S0120

Pack : C2/B4

0 26102 87001 3 ✓

75 cl - 25 1/2 oz.

M : 110 mm - 4 1/4"

H : 150 mm - 5 3/4"

P : 450 g

Crémier 14

Creamer

Ref. S0117

Pack : C4/B4

0 26102 86999 4 ✓

14 cl - 4 1/2 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 65 mm - 2 1/2"

P : 110 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height

Altura / Höhe

P = Poids / Weight

Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





OLÉA Maxima





Elégance contrastée

L'effet brillant associé à l'effet mat des ailes de l'assiette confère à la série Oléa un raffinement ineffable. Son design intemporel s'harmonise délicieusement avec les séries Ginseng et Satinique.

Contrasting elegance

The shiny effect, combined with the matt effect of the plate's edges, gives the Oléa range an exceptionally refined quality. Its timeless design is in perfect harmony with the Ginseng and Satinique ranges.

Elegancia contrastada

El efecto brillo asociado al efecto mate de las alas del plato le confiere a la serie Oléa una elegancia inefable. Su diseño intemporal se armoniza deliciosamente con las series Ginseng y Satinique.

“Kontrastreiche Eleganz”

Der Glanzeffekt verleiht der Oléa-Serie in Verbindung mit dem matten Tellerrand eine unfassbare Raffinesse. Ihr zeitloses Design harmoniert wunderbar mit den Serien Ginseng und Satinique.



Assiette 320
Plate

Ref. S2501
Pack : C6/B2
8 83314 25012 1 ✓

M : 320 mm - 12 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 980 g

Assiette 285
Plate

Ref. S2502
Pack : C6/B4
8 83314 25005 3 ✓

M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 690 g

Assiette 255
Plate

Ref. S2503
Pack : C6/B4
8 83314 25091 6 ✓

M : 255 mm - 10"
H : 27 mm - 1"
P : 540 g

Assiette 215
Plate

Ref. S2504
Pack : C6/B4
8 83314 25018 3 ✓

M : 215 mm - 8 1/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 380 g





Assiette creuse 250
Deep plate

Ref. S2507
Pack : C6/B4
8 83314 25019 0 ✓

36 cl - 12 oz.
M : 250 mm - 9 3/4"
H : 43 mm - 1 5/8"
P : 550 g

Tasse 26
Cup

Ref. S2528
Pack : C6/B4
8 83314 25022 0 ✓

26 cl - 8 3/4 oz.
M : 100 mm - 3 3/4"
H : 85 mm - 3 1/4"
P : 165 g

Tasse 12
Cup

Ref. S2526
Pack : C6/B4
8 83314 25020 6 ✓

12 cl - 4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 80 g

Sous tasse 165
Saucer

Ref. S2533
Pack : C6/B4
8 83314 25010 7 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Sous tasse 125
Saucer

Ref. S2531
Pack : C6/B4
8 83314 25015 2 ✓

M : 125 mm - 4 7/8"
H : 17 mm - 5/8"
P : 110 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



AUDACE Maxima





Osez le mélange

Audace, alliance surprenante des formes, où les lignes droites d'une grande pureté épousent les courbes d'une belle souplesse. Résolument moderne, cette ligne mélange habilement formes et matières, rompant ainsi avec la monotonie d'un style plus classique. A vous de créer la surprise.

Mix it up

Audace, a surprising marriage of forms, where the purest lines melt into the softest curves. Ultra modern, this collection represents an expert blending of forms and materials, breaking with the monotony of more traditional styles. Create a sensation.

Atrévase a combinar

Audacia, sorprendente alianza de formas, donde líneas rectas de gran pureza realzan curvas de una bella flexibilidad. Decididamente moderna, esta línea combina con maestría formas y materiales, rompiendo con la monotonía de un estilo más clásico. En sus manos está crear la sorpresa.

Wagen Sie die Mischung

Audace, eine überraschende Mischung der Formen, wo sich Geraden von großer Reinheit mit schön geschwungenen Kurven vereinen. Die entschlossen moderne Linie mischt mit Geschick Formen und Materien und bricht dadurch mit der Monotonie eines klassischeren Stils. Es liegt an Ihnen, die Überraschung zu erzeugen.



Assiette gourmet 310

Plate
Ref. S2110
Pack : C6/B2
0 26102 99475 7 ✓
0 26102 25666 4 ✗
M : 310 mm - 12"
H : 18 mm - 5/8"
P : 1070 g

Assiette 290

Plate
Ref. S2101
Pack : C6/B2
0 26102 99473 3 ✓
0 26102 25667 1 ✗
M : 290 mm - 11 1/4"
H : 19 mm - 3/4"
P : 930 g

Assiette 280

Plate
Ref. S2002
Pack : C6/B4
0 26102 99471 9 ✓
0 26102 25674 9 ✗
M : 280 mm - 11"
H : 21 mm - 3/4"
P : 625 g

Assiette à pâtes 275

Plate
Ref. S2109
Pack : C6/B2
0 26102 99478 8 ✓
0 26102 25679 4 ✗
OL6 - 20 1/4 oz.
M : 275 mm - 10 3/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 960 g

Assiette calotte 230

Soup plate
Ref. S2008
Pack : C6/B4
0 26102 99472 6 ✓
0 26102 25692 3 ✗
45 cl - 15 oz.
M : 230 mm - 9"
H : 47 mm - 1 3/4"
P : 430 g

Poivrière (ou Salière) 1 trou

Pepper shaker (or Salt)
1 hole
Ref. S2077
Pack : C6/B4
0 26102 90666 8 ✓
0 26102 25696 1 ✗
M : 40 mm - 1 1/2"
H : 55 mm - 2"
P : 50 g

Assiette 260

Plate
Ref. S2102
Pack : C6/B4
0 26102 99470 2 ✓
0 26102 25668 8 ✗
M : 260 mm - 10"
H : 18 mm - 5/8"
P : 720 g

Assiette 260

Plate
Ref. S2003
Pack : C6/B4
0 26102 99464 1 ✓
0 26102 25675 6 ✗
M : 260 mm - 10"
H : 21 mm - 3/4"
P : 515 g

Assiette 210

Plate
Ref. S2104
Pack : C6/B4
0 26102 99334 7 ✓
0 26102 25670 1 ✗
M : 210 mm - 8 1/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 450 g

Assiette 210

Plate
Ref. S2004
Pack : C6/B4
0 26102 99335 4 ✓
0 26102 25676 3 ✗
M : 210 mm - 8 1/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 330 g

Assiette 150

Plate
Ref. S2106
Pack : C6/B4
0 26102 99332 3 ✓
0 26102 25673 2 ✗
M : 150 mm - 5 3/4"
H : 15 mm - 1/2"
P : 220 g

Assiette 160

Plate
Ref. S2006
Pack : C6/B4
0 26102 99333 0 ✓
0 26102 25677 0 ✗
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 16 mm - 5/8"
P : 185 g

Salière (ou Poivrière) 3 trous

Salt (or Pepper shaker)
3 holes
Ref. S2079
Pack : C6/B4
0 26102 90668 2 ✓
0 26102 25697 8 ✗
M : 40 mm - 1 1/2"
H : 55 mm - 2"
P : 50 g





Saladier 210

Bowl
Ref. S2047
Pack : C4/B4
0 26102 96217 6 ✓
0 26102 25699 2 ✗
1L45 - 50 oz.
M : 210 mm - 8 1/4"
H : 95 mm - 3 1/2"
P : 500 g

Saladier 180

Bowl
Ref. S2048
Pack : C6/B4
0 26102 96210 7 ✓
0 26102 25700 5 ✗
0L85 - 30 oz.
M : 180 mm - 7"
H : 80 mm - 3"
P : 340 g

Coupelle 130

Bowl
Ref. S2049
Pack : C6/B4
0 26102 86913 0 ✓
0 26102 25703 6 ✗
37 cl - 12 1/2 oz.
M : 135 mm - 5 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 210 g

Coupelle 90

Bowl
Ref. S2051
Pack : C6/B4
0 26102 96218 3 ✓
0 26102 25706 7 ✗
11 cl - 3 1/2 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 42 mm - 1 5/8"
P : 85 g

Coupelle 160

Bowl
Ref. S2148
Pack : C6/B4
0 26102 99485 6 ✓
0 26102 25708 1 ✗
0L70 - 24 oz.
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 65 mm - 2 1/2"
P : 460 g

Coupelle 120

Bowl
Ref. S2150
Pack : C6/B4
0 26102 99484 9 ✓
0 26102 25718 0 ✗
37 cl - 12 1/2 oz.
M : 120 mm - 4 1/2"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 235 g

Coupelle 80

Bowl
Ref. S2151
Pack : C6/B4
0 26102 86896 6 ✓
0 26102 25720 3 ✗
10 cl - 3 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 40 mm - 1 1/2"
P : 90 g

Tasse 10

Cup
Ref. S2036
Pack : C6/B4
0 26102 80623 4 ✓
0 26102 25734 0 ✗
10 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 65 mm - 2 1/2"
P : 80 g

Sous tasse 100 carrée

Square saucer
Ref. S2131
Pack : C6/B4
0 26102 80620 3 ✓
0 26102 25744 9 ✗
M : 100 mm - 3 3/4"
H : 16 mm - 5/8"
P : 85 g

Tasse 22

Cup
Ref. S2038
Pack : C6/B4
0 26102 80622 7 ✓
0 26102 25745 6 ✗
22 cl - 7 1/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 70 mm - 2 1/2"
P : 140 g

Sous tasse 130 carrée

Square saucer
Ref. S2133
Pack : C6/B4
0 26102 96574 0 ✓
0 26102 25746 3 ✗
M : 130 mm - 5"
H : 16 mm - 5/8"
P : 150 g

Tasse 18

Cup
Ref. S2037
Pack : C6/B4
0 26102 80621 0 ✓
0 26102 25751 7 ✗
18 cl - 6 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 120 g

Sous tasse 130 carrée

Square saucer
Ref. S2133
Pack : C6/B4
0 26102 96574 0 ✓
0 26102 25746 3 ✗
M : 130 mm - 5"
H : 16 mm - 5/8"
P : 150 g

Tasse 22

Cup
Ref. S2038
Pack : C6/B4
0 26102 80622 7 ✓
0 26102 25745 6 ✗
22 cl - 7 1/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 70 mm - 2 1/2"
P : 140 g

Sous tasse 150 ronde

Round saucer
Ref. S2033
Pack : C6/B4
0 26102 96763 8 ✓
0 26102 25757 9 ✗
M : 150 mm - 5"
H : 16 mm - 5/8"
P : 150 g

Tasse 18

Cup
Ref. S2037
Pack : C6/B4
0 26102 80621 0 ✓
0 26102 25751 7 ✗
18 cl - 6 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 120 g

Sous tasse 150 ronde

Round saucer
Ref. S2033
Pack : C6/B4
0 26102 96763 8 ✓
0 26102 25757 9 ✗
M : 150 mm - 5"
H : 16 mm - 5/8"
P : 150 g

Crémier 18

Creamer
Ref. S2017
Pack : C4/B4
0 26102 99482 5 ✓
0 26102 25761 6 ✗
18 cl - 6 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 65 mm - 2 1/2"
P : 160 g

Théière 0L35

Tea pot
Ref. S2019
Pack : C2/B4
0 26102 80625 8 ✓
0 26102 25764 7 ✗
35 cl - 12 oz.
M : 115 mm - 4 1/2"
H : 105 mm - 4"
P : 335 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



SATINIQUE Maxima





Envoûtante modernité

Tout en subtilité, les reliefs jouent avec la lumière pour composer une irrésistible invitation aux plaisirs de la table. Le fruit d'un savoureux métissage de formes, protégé par un traitement spécifique offrant un nettoyage parfait.

Modern & spellbinding

The subtle pattern catches the light and is an invitation to taste good food... The line is the fruit of a tasty mix of shapes and enjoys a special treatment for easy washing.

Modernidad hechicera

Con toda sutileza, los relieves juegan con la luz para componer una invitación irresistible a los placeres de la Mesa. El fruto de un sabroso mestizaje de formas, protegido por un tratamiento específico que garantiza una limpieza perfecta.

Der Zauber modernen Designs

Die Reliefformen spielen aufs feinste mit dem Licht und bilden eine unwiderstehliche Einladung für Tafelfreuden aller Art. Das Ergebnis eines gelungenen Mix von Formen, durch eine spezifische Behandlung besonders geschützt, die für perfekte Reinigung sorgt.



Assiette 320

Plate

Ref. S0401
Pack : C6/B2
0 26102 86802 7 ✓

M : 320 mm - 12 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 980 g

Assiette 285

Plate

Ref. S0402
Pack : C6/B4
0 26102 80071 3 ✓

M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 690 g

Assiette 255

Plate

Ref. S0403
Pack : C6/B4
0 26102 80073 7 ✓

M : 255 mm - 10"
H : 28 mm - 1"
P : 525 g

Assiette 215

Plate

Ref. S0404
Pack : C6/B4
0 26102 80070 6 ✓

M : 215 mm - 8 1/2"
H : 23 mm - 7/8"
P : 380 g

Assiette 175

Plate

Ref. S0406
Pack : C6/B4
0 26102 80072 0 ✓

M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 220 g

Assiette à pâtes 315

Pasta plate

Ref. S0409
Pack : C6/B2
0 26102 86826 3 ✓

M : 315 mm - 12 1/4"
H : 50 mm - 1 3/4"
P : 1000 g

Assiette creuse 245

Deep plate

Ref. S0407
Pack : C6/B4
0 26102 86748 8 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 245 mm - 9 1/2"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 510 g

Assiette 255

Plate

Ref. S0412
Pack : C6/B4
8 83314 18378 8 ✓

M : 255 mm - 10"
H : 26 mm - 1"
P : 750 g

Assiette 215

Plate

Ref. S0413
Pack : C6/B4
8 83314 18379 5 ✓

M : 215 mm - 8 1/4"
H : 25 mm - 7/8"
P : 460 g

Assiette 150

Plate

Ref. S0415
Pack : C6/B4
8 83314 18380 1 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Plat ovale 350

Oval platter

Ref. S0460
Pack : C2/B4
0 26102 86801 0 ✓

M : 350 x 245 mm
13 3/4" x 9 1/2"
H : 25 mm - 7/8"
P : 720 g

Assiette ovale 260

Oval Plate

Ref. S0463
Pack : C4/B4
0 26102 86800 3 ✓

M : 260 x 190 mm
10 1/4" x 7 1/4"
H : 20 mm - 3/4"
P : 410 g

Ravier ovale 225

Pickle dish

Ref. S0465
Pack : C6/B4
0 26102 86830 0 ✓

M : 225 x 150 mm
8 3/4" x 5 3/4"
H : 20 mm - 3/4"
P : 260 g





Bol 45

Bowl

Ref. S0434
Pack : C6/B4
0 26102 86749 5 ✓

45 cl - 15 oz.
M : 135 mm - 5 1/4"
H : 55 mm - 2"
P : 275 g

Coupelle 125

Bowl

Ref. S0450
Pack : C6/B4
0 26102 80074 4 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 40 mm - 1 1/2"
P : 155 g

Coupelle 170

Bowl

Ref. S0414
Pack : C6/B4
0 26102 93917 8 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 170 mm - 6 1/2"
H : 35 mm - 1 3/8"
P : 235 g

Bol bouillon 30

Soup cup

Ref. S0440
Pack : C6/B4
0 26102 93907 9 ✓

30 cl - 10 oz.
M : 110 mm - 4 1/4"
H : 55 mm - 2"
P : 170 g

Sous-tasse 165

Saucer

Ref. S0433
Pack : C6/B4
0 26102 80076 8 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



Tasse 26

Cup
Ref. S0428
Pack : C6/B4
0 26102 80075 1 ✓

26 cl - 8 3/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 80 mm - 3"
P : 165 g

Sous-tasse 165 ronde

Round saucer
Ref. S0433
Pack : C6/B4
0 26102 80076 8 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Tasse 12

Cup
Ref. S0426
Pack : C6/B4
0 26102 80089 8 ✓

12 cl - 3 3/4 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 80 g

Sous-tasse 125 ronde

Round saucer
Ref. S0431
Pack : C6/B4
0 26102 80091 1 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 110 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer
Ref. S0441
Pack : C6/B4
8 83314 18381 8 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Tasse 10 empilable

Stackable cup
Ref. S0436
Pack : C6/B4
0 26102 85728 1 ✓

10 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 100 g

Sous-tasse 125

Saucer
Ref. S0431
Pack : C6/B4
0 26102 80091 1 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 110 g

Tasse 27 empilable

Stackable cup
Ref. S0438
Pack : C6/B4
0 26102 86745 7 ✓

27 cl - 9 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 65 mm - 2 1/2"
P : 200 g

Sous-tasse 165 ronde

Round saucer
Ref. S0433
Pack : C6/B4
0 26102 80076 8 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Tasse 18 empilable

Stackable cup
Ref. S0437
Pack : C6/B4
0 26102 87760 9 ✓

18 cl - 6 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 150 g

Sous-tasse 145 ronde

Round saucer
Ref. S0432
Pack : C6/B4
0 26102 87762 3 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 20 mm - 3/4"
P : 155 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer
Ref. S0441
Pack : C6/B4
8 83314 18381 8 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Théière OL40

Teapot 13 1/2"
Ref. S0419
Pack : C2/B4
0 26102 89679 2 ✓

40 cl - 14 oz.
M : 130 x 90 mm
5" x 3 1/2"
H : 130 mm - 5"
P : 450 g





Crémier 25

Creamer

Ref. S0418

Pack : C4/B4

0 26102 86753 2 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 115 x 65 mm

4 1/2" x 2 1/2"

H : 85 mm - 3 1/4"

P : 180 g

Crémier 12

Creamer

Ref. S0417

Pack : C6/B4

0 26102 86797 6 ✓

12 cl - 4 oz.

M : 90 x 50 mm

3 1/2" x 2"

H : 65 mm - 2 1/2"

P : 100 g

Sucrier

Covered sugar

Ref. S0416

Pack : C4/B4

0 26102 86752 5 ✓

28 cl - 9 1/4 oz.

M : 110 x 75 mm

4 1/4" x 2 3/4"

H : 115 mm - 4 1/2"

P : 285 g

Set 2 P. salière/poivrier

Salt & pepper set

Ref. S0468

Pack : C6/B4

0 26102 86820 1 ✓

M : 35 x 20 mm

1 1/2" x 3/4"

H : 75 mm - 3"

P : 80 g

En gris, les sous-tasses parfaitement adaptées à la tasse ; en bleu, les sous-tasses qui pourraient éventuellement convenir.
Saucers which are a perfect fit for the cup are indicated in gray ; those which could be used are indicated in blue.
En azul, los platillos que se adaptan perfectamente a la taza ; en azul, los platillos que podrían convenir eventualmente.
Die blau angezeigten Untertassen passen perfekt zu der Tasse ; die blauen angezeigten Untertassen könnten eventuell passen.

Ginseng - Satinique	Saucer 125 Satinique S0431	Saucer 145 Satinique S0437	Saucer 165 Satinique S0433	Square saucer 150 Satinique S0441	Saucer 120 Ginseng S0540	Saucer 145 Ginseng S0532	Square saucer 150 Ginseng S0541
Cup 9 Ginseng					●		
Cup 26 Ginseng						●	●
Cup 10 empilable Ginseng	●				●	●	
Cup 18 empilable Ginseng		●	●	●		●	●
Cup 12 Satinique	●				●		
Cup 26 Satinique		●	●	●		●	●
Cup 27 empilable Satinique		●	●	●			●
Cup 10 empilable Satinique	●					●	
Cup 18 empilable Satinique		●	●	●	●	●	●
Soup cup Satinique			●			●	



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service.
Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

*The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service.
This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.*

M = Encombrement maxi / Maximum diameter

Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height

Altura / Höhe

P = Poids / Weight

Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



GINSENG Maxima





Eveil des sens

Entre esprit exotique et tendance zen, Ginseng marie des lignes d'une pureté absolue à la douceur d'un relief ondulé décliné sur une gamme résolument actuelle. Côté matières, les mariages sont à l'honneur tandis qu'un traitement spécifique assure un nettoyage parfait.

Alert your senses

Exotic and Zen, Ginseng is a contemporary line that combines absolute purity with soft lines and curves. The materials are designed to match the current trend of mix and match, while the special surface treatment allows for easy washing.

Despertar de los sentidos

Entre espíritu exótico y tendencia zen, Ginseng asocia las líneas de pureza absoluta a la suavidad del relieve ondulado que se expresa en una gama decididamente actual. La mezcla hace honor a las materias y un tratamiento específico garantiza la limpieza perfecta.

Im reich der Sinne

Eine Serie im Spannungsfeld von Exotik und Zen. Ginseng vereint Formen von makelloser Reinheit mit einem weichen Wellenrelief, das sich auf allen Teilen dieser aktuellen Serie wiederfindet. Die Verbindungen sind von den Materialien her unübertrefflich. Eine spezifische Behandlung gewährleistet perfekte Reinigung.



Assiette 320

Plate

Ref. S0501
Pack : C6/B2
0 26102 86880 5 ✓
M : 320 mm - 12 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 935 g

Assiette creuse 240

Deep plate

Ref. S0507
Pack : C6/B4
0 26102 86860 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 240 mm - 9 1/4"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 530 g

Assiette 255

Plate

Ref. S0512
Pack : C6/B4
8 83314 18382 5 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 26 mm - 1"
P : 750 g

Assiette ovale 290

Oval plate

Ref. S0563
Pack : C6/B4
0 26102 87766 1 ✓
M : 290 x 220 mm
11 3/4" x 8 1/2"
H : 24 mm - 7/8"
P : 610 g

Coupelle 125

Bowl

Ref. S0550
Pack : C6/B4
0 26102 86852 2 ✓
40 cl - 14 oz.
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 50 mm - 1 3/4"
P : 280 g

Set 2 P. Salière/Poivrier

Salt & pepper set

Ref. S0578
Pack : C6/B4
0 26102 86885 0 ✓
M : 50 x 35 mm
1 3/4" x 1 3/8"
H : 80 mm - 3"
P : 70 g

Assiette 285

Plate

Ref. S0502
Pack : C6/B4
0 26102 86834 8 ✓
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 690 g

Assiette 215

Plate

Ref. S0513
Pack : C6/B4
8 83314 18385 6 ✓
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 25 mm - 7/8"
P : 460 g

Assiette 255

Plate

Ref. S0503
Pack : C6/B4
0 26102 87765 4 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 28 mm - 1"
P : 520 g

Assiette 150

Plate

Ref. S0515
Pack : C6/B4
8 83314 18387 0 ✓
M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Assiette 215

Plate

Ref. S0504
Pack : C6/B4
0 26102 86836 2 ✓
M : 215 mm - 8 1/2"
H : 23 mm - 7/8"
P : 360 g

Assiette 175

Plate

Ref. S0506
Pack : C6/B4
0 26102 86839 3 ✓
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 220 g





Tasse 26

Cup
Ref. S0528
Pack : C6/B4
0 26102 86853 9 ✓
26 cl - 8 1/2 oz.
M : 75 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 175 g

Tasse 10 empilable

Stackable cup
Ref. S0536
Pack : C6/B4
0 26102 85778 6 ✓
10 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 100 g

Tasse 18 empilable

Stackable cup
Ref. S0537
Pack : C6/B4
0 26102 85882 0 ✓
18 cl - 6 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 150 g

Tasse 26

Cup
Ref. S0528
Pack : C6/B4
0 26102 86853 9 ✓
26 cl - 8 1/2 oz.
M : 75 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 175 g

Sucrier

Covered sugar
Ref. S0516
Pack : C4/B4
0 26102 86871 3 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 120 x 75 mm
4 1/4" x 3"
H : 90 mm - 3 1/2"
P : 275 g

Crémier 22

Creamer
Ref. S0518
Pack : C4/B4
0 26102 86879 9 ✓
22 cl - 7 1/2 oz.
M : 95 x 60 mm
3 3/4" x 2 1/4"
H : 90 mm - 3 1/2"
P : 180 g

Théière 0L5

Teapot
Ref. S0519
Pack : C2/B4
0 26102 89680 8 ✓
50 cl - 17 oz.
M : 125 x 90 mm
4 3/4" x 3 1/2"
H : 100 mm - 4"
P : 460 g

Sous-tasse 155

Saucer
Ref. S0533
Pack : C6/B4
0 26102 86855 3 ✓
M : 155 mm - 6"
H : 20 mm - 3/4"
P : 200 g

Sous-tasse 120

Saucer
Ref. S0540
Pack : C6/B4
0 26102 91613 1 ✓
M : 119 mm - 4 1/2"
H : 17 mm - 1/2"
P : 105 g

Sous-tasse 145 ronde

Round saucer
Ref. S0532
Pack : C6/B4
0 26102 87770 8 ✓
M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 150 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer
Ref. S0541
Pack : C6/B4
8 83314 18389 4 ✓
M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Tasse 9

Cup
Ref. S0526
Pack : C6/B4
0 26102 86858 4 ✓
9 cl - 3 oz.
M : 55 mm - 2"
H : 55 mm - 2"
P : 75 g

Sous-tasse 120

Saucer
Ref. S0540
Pack : C6/B4
0 26102 91613 1 ✓
M : 119 mm - 4 1/2"
H : 17 mm - 1/2"
P : 105 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer
Ref. S0541
Pack : C6/B4
8 83314 18389 4 ✓
M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

En gris, les sous-tasses parfaitement adaptées à la tasse ; en mauve, les sous-tasses qui pourraient éventuellement convenir. Saucers which are a perfect fit for the cup are indicated in gray ; those which could be used are indicated in purple.
En gris, los platillos que se adaptan perfectamente a la taza ; en purpura, los platillos que podrían convenir eventualmente.
Die grau angezeigten Untertassen passen perfekt zu der Tasse ; die violett angezeigten Untertassen könnten eventuell passen.

	Saucer 125 Satinique S0431	Saucer 145 Satinique S0437	Saucer 165 Satinique S0433	Square saucer 150 Satinique S0441	Saucer 120 Ginseng S0540	Saucer 145 Ginseng S0532	Square saucer 150 Ginseng S0541
Ginseng							
Cup 9 Ginseng					●		
Cup 26 Ginseng						●	●
Cup 10 empilable Ginseng	●				●	●	
Cup 18 empilable Ginseng		●	●	●		●	●



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Une nouvelle Expression de qualité

The New Face of Quality



La porcelaine Maxima.

Jusqu'à 2 fois plus résistante que les produits rencontrés sur le marché pour la même épaisseur, elle permet la fabrication de pièces fines et élégantes. La porcelaine Maxima est une exclusivité Chef & Sommelier®.

*Conditions de garantie disponibles sur demande.

Porcelain Maxima.

2 times more resistant than other products (same thickness) - Fine and elegant pieces of porcelain can be manufactured using the Maxima process. Maxima is exclusive to Chef & Sommelier®.

*Terms of guarantee available on request.

Les atouts du concept slide control

Ce concept repose sur l'existence d'un joint silicone invisible sur le fond extérieur de l'article. Ce joint permet une adhérence parfaite de l'article sur son support.

- Le slide control assure donc un service en toute sécurité
- Le joint résiste :
 - à plus de 2 000 cycles en lave-vaisselle industriel
 - au four micro-ondes.

The benefits of slide control concept

This concept is based on the existence of an invisible silicone seal on the base of the item. Thanks to this seal, the item will remain stable on the chosen surface.

- The slide control offers added security when in service
- The seal is :
 - up to 2,000 dishwasher cycles proof
 - resistant to microwave cooking.



La Porcelana patentada Maxima.

Hasta 2 veces más resistente que los productos del mismo espesor que se pueden encontrar en el mercado, Maxima permite fabricar piezas finas y elegantes. La porcelana Maxima es exclusiva de Chef & Sommelier®.

*Condiciones de garantía disponibles sobre petición.

Das patentierte Maxima-Porzellan.

Da dieses Porzellan bei gleicher Wandung eine bis zu doppelt so hohe Widerstandsfähigkeit wie andere auf dem Markt befindlichen Produkte aufweist, eignet es sich zur Herstellung besonders feiner und eleganter Teile. Das Maxima-Porzellan wird exklusiv für die Kollektionen von Chef & Sommelier® verwendet.

*Garantiebedingungen auf Anfrage.



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.



Las ventajas del concepto slide control

Este concepto se basa en la existencia de una junta de silicona invisible en el fondo exterior del artículo. Esta junta proporciona una perfecta adherencia del artículo a su soporte.

- El slide control brinda pues un servicio totalmente seguro.
- La junta resiste:
 - a más de 2.000 ciclos de lavado en un lavavajillas industrial
 - al microondas.

Vorteile des Slide Control-Konzepts

Dieses Konzept beruht auf einer unsichtbaren Silikondichtung am äußeren Artikelboden. Die Dichtung ermöglicht eine perfekte Haftung des Artikels auf seinem Träger.

- Das Slide Control-System gewährleistet dadurch einen besonders sicheren Service.
- Die Dichtung widersteht:
 - mehr als 2.000 Waschgängen in industriellen Spülmaschinen
 - der Mikrowelle.



El drop control es un procedimiento técnico, aplicado en las teteras, que impide que las gotas caigan en el mantel, facilitando así el servicio. Este procedimiento resulta inofensivo y no altera el sabor de la bebida.

Drop Control ist ein technisches, bei Teekannen angewandtes Verfahren, das verhindert, dass Tropfen auf die Tischdecke gelangen, und so den Service erleichtert. Dieses Verfahren ist ungefährlich und verändert den Geschmack des Getränks nicht.

Tasses, sous-tasses...

Cups and saucers...

Le design des sous-tasses Chef & Sommelier® a été étudié de manière à pouvoir adapter plusieurs sous-tasses à une même tasse. Les tableaux ci-dessous vous indiquent pour chaque article des séries Ginseng, Satinique et Embassy la ou les sous-tasses compatibles.

The design of Chef & Sommelier® saucers was studied so that various saucers could be matched to a single cup. The tables opposite indicate which saucers match which items of the Ginseng, Satinique and Embassy ranges.



Embassy	Saucer 150	Saucer 145	Saucer 125
Stackable cup 27	●	●	
Stackable cup 22	●	●	
Stackable cup 10			
Soup bowl 27	●	●	●
Cup 25	●	●	
Cup 22	●	●	
Cup 10			●

En vert, les sous-tasses parfaitement adaptées à la tasse ; en rose, les sous-tasses qui pourraient éventuellement convenir. Saucers which are a perfect fit for the cup are indicated in green ; those which could be used are indicated in pink.

En verde, los platillos que se adaptan perfectamente a la taza ; en rosa, los platillos que podrían convenir eventualmente. Die grün angezeigten Untertassen passen perfekt zu der Tasse ; die rosa angezeigten Untertassen könnten eventuell passen.

El diseño de los platillos de Chef & Sommelier® ha sido estudiado para que se puedan adaptar varios platillos a una misma taza. Las tablas adjuntas le indican, para cada artículo de las series Ginseng, Satinique y Embassy, los platillos compatibles.

Das Design der Untertassen Chef & Sommelier® ist so konzipiert, dass mehrere Untertassen zu einer einzigen Tasse passen. Nachstehende Tabellen geben Ihnen für jeden Artikel der Serien Ginseng, Satinique und Embassy die passende(n) Untertasse(n) an.



Ginseng - Satinique	Saucer 125 Satinique S0431	Saucer 145 Satinique S0437	Saucer 165 Satinique S0433	Square saucer 150 Satinique S0441	Saucer 120 Ginseng S0540	Saucer 145 Ginseng S0532	Square saucer 150 Ginseng S0541
Cup 9 Ginseng					●		
Cup 26 Ginseng						●	●
Stackable cup 10 Ginseng	●				●	●	
Stackable cup 18 Ginseng		●	●	●		●	●
Cup 12 Satinique	●				●		
Cup 26 Satinique		●	●	●		●	●
Stackable cup 27 Satinique		●	●	●		●	●
Stackable cup 10 Satinique	●						
Stackable cup 18 Satinique		●	●	●	●	●	●
Soup bowl Satinique			●			●	

Issu d'un procédé de fabrication inédit, le Zenix® permet enfin de marier raffinement esthétique et performances technologiques.

Matière dotée d'une résistance extrême, le Zenix® s'accompagne d'une nouvelle idée du design, toujours plus fonctionnel, que Chef & Sommelier propose aux professionnels.

Thanks to an innovative manufacturing process, Zenix® finally combines refinement with advanced technology.

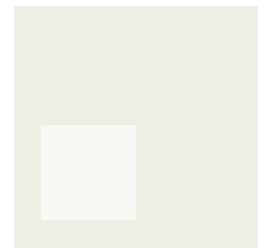
Chef & Sommelier is proud to offer professionals Zenix®, an extremely resistant material accompanied by a new design concept which makes it ever more practical.

Obtenido mediante un proceso de fabricación inédito, el Zenix® permite por fin reunir el refinamiento estético y el rendimiento tecnológico.

Material dotado de una resistencia extrema, el Zenix® va unido a una nueva idea del diseño, siempre más funcional, que Chef & Sommelier propone a los profesionales.

Zenix® wurde in einem völlig neuen Herstellungsprozess entwickelt und ermöglicht endlich eine perfekte Kombination aus Raffinesse und technologischer Leistung.

Mit der aus einem besonders widerstandsfähigen Material bestehenden Produktlinie Zenix® bietet Chef & Sommelier dem Gastronomiegewerbe gleichzeitig eine neue, besonders funktionelle Designidee.



Zenix® jusqu'à 3 fois plus résistante aux chocs et à l'ébréchure qu'une vaisselle en porcelaine.

Zenix® is up to 3 times more resistant to shocks and chipping than porcelain.

La vajilla de Zenix® es hasta 3 veces más resistente a los golpes y desportilladuras que una vajilla de porcelana.

Geschirr aus Zenix® ist daher bis zu 3-mal stoß- und bruchsfester als herkömmliches Porzellangeschirr.

Zenix® présente une surface renforcée parfaitement lisse et non poreuse. Les couteaux glissent naturellement sur le Zenix® sans laisser de trace*. Les assiettes en Zenix® conservent leur bel aspect d'origine jour après jour, et lavage après lavage, 2000 cycles industriels.

*Précaution d'usage : utilisez de préférence des couteaux d'une dureté supérieure ou égale à 500 Vickers (Norme ISO 8442). Les couteaux en céramique sont contre indiqués.

Zenix® has a perfectly smooth and non-porous reinforced surface. Knives slide naturally across Zenix® without leaving a trace. Zenix® plates keep their original appearance day after day, wash after wash, for 2,000 industrial cycles.*

* Preferably used with knives hardened beyond 500 Vickers / norm ISO 8442. Ceramic knives should not be used.

El Zenix® presenta una superficie reforzada perfectamente lisa y no porosa.

Los cuchillos se deslizan naturalmente por el Zenix® sin dejar marcas. Los platos de Zenix® conservan su aspecto original día tras día y lavado tras lavado, hasta 2.000 ciclos industriales.*

*Precauciones de uso: Utilizar preferentemente con cuchillos de una dureza superior o igual a 500 Vickers (Norma ISO 8442). Los cuchillos de cerámica son contraindicados.

Zenix® hat eine verstärkte, vollkommen glatte und nicht poröse Oberfläche. Messer gleiten ganz natürlich und ohne Spuren zu hinterlassen über Zenix® hinweg. Teller aus Zenix® behalten Tag für Tag und Wäsche für Wäsche (2000 industrielle Spülgänge) ihr schönes Aussehen.*

*Möglichst benutzen mit Messern, die eine Vickers-Härte von über 500 Vickers (norm ISO 8442) haben. Keramikmesser sollten nicht benutzt werden.

La matière Zenix® extrêmement homogène, offre à la vaisselle une qualité et une brillance inaltérables sur le dessus comme sur le dessous.

The homogenous nature of Zenix® offers tableware a long-lasting quality.

The extremely consistent Zenix®, offers tableware a lasting quality and shine above and below.

Il materiale Zenix® estremamente omogeneo, offre alle stoviglie una qualità e una brillantezza inalterabili sia sopra che sotto i piatti.

Das extrem homogene Material Zenix® hbiertet dem Geschirr unveränderliche Qualität und Glanz auf der Ober- und Unterfläche.

Innovative material





Chef & Sommelier



1

LA DÉGUSTATION

WINE-TASTING



VINARMONY	P76
AROM'UP	P80
CABERNET	P84
CABERNET VINS JEUNES	P92
GRANDS CEPAGES	P96
MILLESIME	P100
OENOLOGUE EXPERT	P104
OPEN UP	P108
SENSATION	P118

2

LE BAR

BARWARE



VERRES ET GOBELETS POUR LE BAR	P124
<i>GLASSES AND TUMBLERS FOR THE BAR</i>	
DISTINGUO, GRANDIOSA, LIMA, LINELY, OMEGA, OPEN UP, OPEN'UP SPIRITS, PRIMARY, VIGNE	

3

LE SERVICE DU VIN

SERVICE OF THE WINE



CARAFES DECANTERS	P142
AMPHORIA, EXPLORE, FRESHNESS, OPENING, OPEN'UP, SPIRIT, REGATE, VINARMONY	

La révélation par le verre

Revelation through glass

Le verre est un élément essentiel de la dégustation.

Il permet au vin d'exprimer le meilleur de lui-même. Le tenir soit par le pied, soit par la jambe, afin de ne pas réchauffer le vin en posant les doigts sur le calice. La transparence du Kwarx® permet d'apprécier la robe du vin tandis que la finesse du buvant rend plus agréable le contact avec les lèvres. Enfin, un calice large et légèrement resserré au sommet concentre les arômes dans la partie supérieure du verre.

Glasses are a vital part of the art of wine-tasting.

They should bring out the best in wines. Hold a glass either by its foot or by its stem, so as not to warm up the wine by putting your fingers on the bowl. The fact that Kwarx® is completely transparent enables you to enjoy the colour of the wine unhindered, and the finesse of the glasses' rims makes the glasses feel better on one's lips. Finally, a large bowl which is slightly incurved at the top concentrates the wine's flavours in the upper part of the glass.

La revelación por el vidrio

La copa es un elemento esencial de la degustación. Permite que el vino exprese lo mejor de sí mismo. Sosténgala el pie de la copa para evitar colocar los dedos en torno al cáliz y calentar el vino. La transparencia del Kwarx® permite apreciar el cuerpo del vino, mientras que la finura del borde hace más placentero el contacto con los labios. Finalmente, un cáliz amplio y ligeramente cerrado en la parte alta concentra los aromas en la parte superior de la copa.

Eine Offenbarung aus Glas

Das Glas ist ein wesentliches Element der Degustation. Es gibt dem Wein die Möglichkeit, sich voll zu entfalten. Es sollte am Stiel oder Fuß gehalten werden, um den Wein nicht zu erwärmen, indem man ihn am Kelch festhält. Die Transparenz des Kwarx® zeigt die Robe des Weins, während die Feinheit des Mundrandes den Kontakt mit den Lippen angenehmer gestaltet. Ein breiter und oben leicht einwärts gewölbter Kelch, konzentriert die Aromen im oberen Bereich des Glases.

buvant / borde
rim / Rand

paraison / cáliz
bowl / Kelch

jambe / pierna
stem / Stiel

pied / pie
foot / Fuß



La dégustation fait appel à tous les sens, et principalement à la vue, à l'odorat et au goût :

■ La vue :

l'examen visuel renseigne sur le type de vin, sa richesse, sa teneur en alcool et en sucre, son âge ainsi que son évolution.

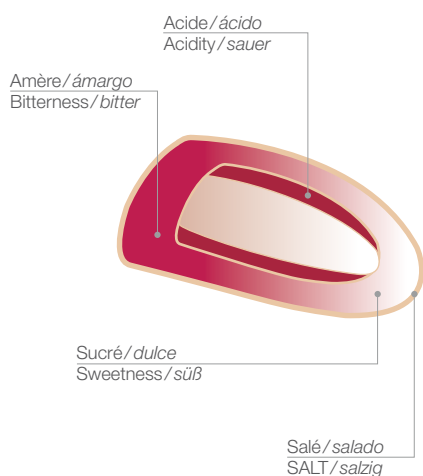
■ L'odorat :

le vin, déjà aéré au moment de la mise en carafe, se prépare ainsi à libérer ses arômes. Tourner le vin dans le verre, le pied bien à plat sur la table, afin de déceler davantage d'arômes : fruités, floraux, végétaux...

■ Le goût :

les papilles gustatives de la langue reconnaissent les saveurs de base :

- sucrées en bout de langue
- salées et acides sur les côtés et en dessous
- amères en fond de bouche.



One uses all one's senses for wine-tasting, but mainly sight, smell and taste.

■ Sight :

examining the wine visually provides information on the wine type, its richness, its alcohol and sugar levels, its age and its maturity.

■ Smell :

the wine, which has already been aerated as it was poured into a carafe, is thus now ready to set its flavours free. Swirl the wine around in the glass, with the foot completely flat on the table, so that you can detect more aromas of fruit flavours, plant flavours, plants spices, and so on.

■ Taste :

the tongue and mouth's tasting areas process information about the basic elements of taste:

- Sweetness, at the tip of the tongue
- Salt and acidity on the sides and underside of the tongue
- Bitterness at the back of the tongue.

La degustación reclama todos los sentidos, principalmente la vista, el olfato y el gusto :

■ **La vista :** *el examen visual nos brinda información sobre el tipo de vino, su riqueza, su contenido de alcohol y de azúcar, su edad así como su evolución*

■ **El olfato :** *El vino, una vez aireado en el decantador está listo para liberar sus aromas. Haga girar el vino en la copa, manteniendo el pie bien apoyado en la mesa para descubrir la mayor diversidad de aromas : afrutados, florales, vegetales...*

■ **El gusto :** *las papilas gustativas de la lengua reconocen los sabores básicos :*

- dulce en la punta
- salado y ácido a los lados y en la parte inferior
- amargo al fondo de la boca.

Die Degustation wendet sich an alle Sinne, vor allem an Augen, Nase und Zunge :

■ **Die Augen :** *Der optische Eindruck gibt Auskunft über den Weintyp, seinen Reichtum, seinen Alkohol- und Zuckergehalt, sein Alter und über seinen Entwicklungsstand.*

■ **Die Nase :** *Ein Wein, der beim Umfüllen in die Karaffe bereits geatmet hat, ist auf die Freisetzung seiner Aromen vorbereitet. Den Wein im Glas schwenken, den Fuß dabei flach auf dem Tisch stehen lassen. So entdecken Sie noch mehr Aromen: fruchtige, pflanzliche, blumige usw.*

■ **Die Zunge :** *Die Geschmacksknospen der Zunge erkennen die grundlegenden Geschmacksrichtungen:*

- süß an der Zungenspitze
- salzig und sauer an den Seiten und auf der Unterseite
- Bitter am hinteren Ende.

Chef & Sommelier

réinvente la dégustation et innove en travaillant les formes,

■ La forme de la paraison conditionne l'équilibre des saveurs en bouche.

Lorsque le calice est bien ouvert, la tête reste droite. Les papilles situées au bout de la langue sont sollicitées avant les autres : elles vont détecter avant tout les saveurs sucrées.

A l'inverse, avec un calice plus resserré, la tête est légèrement renversée en arrière. Le liquide est donc dirigé sur le fond de la langue. Les papilles décèleront alors des saveurs plus acides.

La finesse au buvant donne une sensation agréable aux lèvres et dirige correctement le vin en bouche. L'élégance et la finesse de la jambe optimisent la prise en main, tandis qu'un pied bien plat favorise la stabilité sur table.

■ Le volume d'un verre influe sur la perception des différentes couches aromatiques du vin. Le nez doit pouvoir analyser toute la diversité du bouquet : des arômes volatils, fruités et floraux, contenus dans la partie supérieure du calice, aux arômes de bois ou de vanille dans le fond du verre.

Chef & Sommelier® has reinvented wine-tasting and has innovated by re-thinking designs, glass sizes and materials.

■ The shape of the side of the glass determines the balance of tastes in one's mouth.

When the top of the glass opens outwards, one's head remains vertical when drinking. The taste buds at the tip of one's tongue come into play before the others : they will detect sweetness more than other sensations.

Inversely, with a more closed-in rim, one must move one's head back slightly when drinking. So the liquid is directed to the back of the tongue, where taste buds will tend to be more sensitive to acidity and bitterness.

Thin glass rims feel nice against one's lips and direct wine properly into the mouth. A thin, elegant stem will make a glass easy to handle, and a flat base will keep it stable on the table.

■ The size of a glass is a factor in one's perception of a wine's various aromatic layers. One's nose must be able to take in a bouquet's full diversity : from the volatile, fruity, and floral aromas contained in the upper part of a glass, to the wood and vanilla aromas at the bottom of it.

Chef & Sommelier® REINVENTA LA CATA MIMANDO LAS FORMAS, LOS VOLÚMENES Y LOS MATERIALES...

■ La forma de la copa condiciona el equilibrio de los sabores en la boca.

Cuando el cáliz de la copa tiene forma abierta, a la hora de beber la cabeza se mantiene recta. Las papilas se ven estimuladas : son estas las que detectan antes que nada los sabores dulces.

Por el contrario, con un cáliz más cerrado, la cabeza se inclina ligeramente hacia atrás. El líquido se dirige hacia el fondo de la lengua. Las papilas descubrirán entonces los sabores más ácidos.

La finura del borde brinda una sensación agradable en los labios y dirige adecuadamente el vino en la boca. La elegancia y la finura del pie optimizan la postura en la mano, mientras una base bien plana favorece la estabilidad sobre la mesa.

■ El volumen de una copa influye en la percepción de las distintas capas aromáticas del vino. La nariz debe ser capaz de analizar toda la diversidad del buqué: aromas volátiles, afrutados y florales, concentrados en la parte superior del cáliz, con aromas de madera o de vainilla en el fondo de la copa.

DURCH DIE ARBEIT AN DEN GRÖSSEN, FORMEN UND MATERIALIEN ERFINDET Chef & Sommelier® DIE DEGUSTATION NEU UND INNOVIERT...

■ Die Form des Glases bedingt die Ausgewogenheit der Geschmacksnuancen im Mund. Wenn der Kelch weit geöffnet ist, bleibt der Kopf gerade. Die Geschmacksknospen an der Spitze der Zunge werden vor allen anderen in Anspruch genommen: sie nehmen vor allem die lieblichen Noten wahr.

Bei einem schmalen Glas dagegen wird der Kopf leicht nach hinten gelegt. Dadurch wird der Wein auf den hinteren Teil der Zunge gelenkt. Dort nehmen die Geschmacksknospen den Säuregehalt des Weines wahr.

Die Feinheit des Mundrandes bietet ein angenehmes Gefühl an den Lippen und leitet den Wein richtig in den Mund. Die Eleganz und Feinheit des Stiels optimieren das Halten des Glases, während ein gut abgeflachter Fuß für Stabilität auf dem Tisch sorgt.

■ Die Größe eines Glases beeinflusst die Wahrnehmung der verschiedenen Aromaschichten des Weines. Die Nase muss in der Lage sein, die ganze Vielfalt des Buketts zu analysieren: von den flüchtigen, fruchtigen und blumigen Noten, die im Kopfteil des Kelchs enthalten sind, bis hin zu den Holz- oder Vanillenoten am Boden des Glases.

les volumes et les matériaux...



■ Matières et innovation / Contents and innovation :

■ Materiales e innovación / Materialien und Innovation :



Kwarx®, un nouveau matériau de haute technologie conçu par le centre de recherche Arc International.

Kwarx®, a new cutting-edge material developed by Arc International's research centre.

Kwarx® es un nuevo material de alta tecnología desarrollado por el centro de investigación de Arc International.

Kwarx®, ein neues High-Tech-Material, entwickelt vom Forschungszentrum von Arc International.



L'effervescence plus est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.

"Effervescence Plus" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

La **effervescencia plus**, es una tecnología que desarrolla una fina y regular efervescencia para el placer de la vista y del gusto.

Effervescence plus ist eine technologische Entwicklung, die ein feines und regelmäßiges aufschäumen erzeugt. Ein Genuss für Auge und Gaumen.



Les verres Chef & Sommelier® possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable grâce à la matière Kwarx®.

The Chef & Sommelier® glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance thanks to the Kwarx® material.

Las copas de **Chef & Sommelier®** poseen un anillo muy fino para mayor calidad de la degustación y ello manteniendo la resistencia incomparable gracias al material Kwarx®.

Die Gläser **Chef & Sommelier®**, mit ihrem äußerst feinen Mundrand für eine angenehme Degustation, sind dank des Kwarx® Materials unvergleichlich resistent.



Le Drop Control est un traitement anti-goutte appliqué sur le col des carafes, qui permet un service du vin des plus précis. Drop Control est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.

Drop Control is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

El **Drop Control**, es un tratamiento antigoteo que se aplica al cuello de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.

„Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.



Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes.

The decanters are *blown by hand*. It makes the product range transcendent.

El **vidrio soplado artesanalmente** confiere toda su magia a los decantadores. Auch die Karaffen sind **mundgeblasen**.



Le joint silicone invisible, sur le fond extérieur de l'article, permet une adhérence parfaite de l'article sur son support (p130).

Thanks to an invisible silicone seal, on the base of the item, this item remains stable on the chosen surface (p130).

Gracias al sello de silicona invisible en la base del producto, este permanece estable en la superficie elegida (p130).

Der unsichtbare Silikon-Ring, am Boden des Artikels angebracht, ermöglicht eine perfekte Haftung des Artikels auf jeder Unterlage (p130)



Tous les produits verrerie Chef & Sommelier® sont recyclables.

All the Chef & Sommelier® glasses and decanters can be recycled.

Todos los productos **Chef & Sommelier®** son reciclables.

Alle **Chef & Sommelier®** Gläser und Karaffen sind recycelbar.

Toutes les lignes de gobelets et verres à pied
Chef & Sommelier[®] sont réalisées en Kwarx[®]
*Chef & Sommelier[®] tumbler
and stemware lines are made of Kwarx[®]*

STRONG Kwarx[®]

BRIGHT Kwarx[®]

PURE Kwarx[®]

*Todos los vasos y copas de Chef & Sommelier[®]
han sido desarrolladas en Kwarx[®]*

*Alle Becher- und Stielglas-Serien von
Chef & Sommelier[®] bestehen aus Kwarx[®]*



Kwarx[®]

by Arc International

Research Center Advanced material

Haute résistance

Alta resistencia



Highly resistant

Hohe Beständigkeit

Kwarx[®] résiste incroyablement aux chocs de la vie

La solidité préservée par une fusion intime et invisible entre le pied et la paraison :
une surface parfaitement lisse sans zone de faiblesse.

Kwarx[®] is incredibly resistant under everyday conditions.

Solidity is obtained by an invisible but very strong bond between the bases, the stems and the bowls of glasses, which results in a perfectly smooth surface which does not have weak points.

Kwarx[®] posee una resistencia extraordinaria.

Además, la perfecta fusión entre el pie y el cáliz hacen de cada copa una superficie perfectamente lisa sin zonas frágiles.

Kwarx[®] ist unglaublich stoßfest.

*Die Festigkeit bleibt durch die gemeinsame und untrennbare Schmelze zwischen Fuß und Kelch erhalten:
Eine absolut glatte Oberfläche ohne Schwachstellen.*

Éclat perpétuel

Brillo permanente



Never-ending sparkle

Ewiger Glanz

Kwarx[®] garde son extrême brillance lavage après lavage.

Une brillance extraordinaire testée en laboratoire après + de 2000 lavages industriels.

Kwarx[®] keeps its shiny sparkle wash after wash.

Extraordinary brilliance that has been tested in laboratory conditions over more than two thousand industrial washes.

Kwarx[®] conserva su intenso brillo lavado tras lavado.

Un brillo extraordinario comprobado en laboratorios después de más de 2000 lavados industriales.

Kwarx[®] behält seinen extremen Glanz nach jedem spülen.

Außerordentlicher Glanz, im Labor getestet nach über 2000 industriellen Spülvorgängen.

Transparence absolue

Transparencia absoluta



Complete transparency

Absolute Transparenz

Kwarx[®] s'efface pour que s'exprime la gamme chromatique de chaque vin.

Une transparence absolue obtenue par une décoloration parfaite.

*Kwarx[®] seems to vanish, to enable the range of colours
in each wine to be appreciated.*

Completely transparent glasses, due to the fact that they are completely colourless.

Kwarx[®] se hace invisible para expresar la gama cromática de cada vino.

Una transparencia absoluta lograda mediante una decoloración perfecta.

Kwarx[®] macht sich unsichtbar, damit die farbliche Vielfalt jedes Weines zum Ausdruck kommen kann.

Die absolute Transparenz durch perfekte Entfärbung.

Kwarx[®]

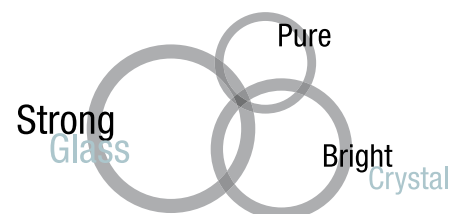
la synthèse des meilleures qualités des matériaux verriers existants, la pureté en plus.

Kwarx[®]

combines the best qualities of all glass products and adds in purity.

*Kwarx[®] combina la mejor calidad de todos los materiales de vidrio existentes en el mercado
y también su pureza.*

*Kwarx[®] kombiniert die besten Qualitäten von allen Glasprodukten zuzüglich
der absoluten Reinheit des Glases.*



L'expertise verrière ...

... glassware expertise.

Des professionnels du vin reconnaissent les qualités des collections Chef & Sommelier® et en sont devenus ses ambassadeurs.

Wine specialists acknowledge the Chef & Sommelier® collections assets and have become their ambassadors.



Sébastien Depis

Fondateur de WineAura

*Wine Tasting Consultant
WineAura*

*Consultor de enología WineAura
WineAura Weinberater*

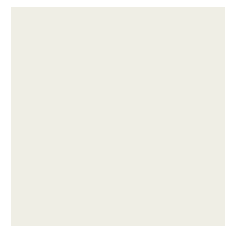


Isabelle Legeron MW

Première femme française Master of Wine (2009)
Médaille d'Excellence "Madame Bollinger 2009" en dégustation

*Wine consultant and broadcaster
France's first woman Master of Wine (2009)
Winner of the 2009 Madame Bollinger Award for Excellence
in Tasting*

*Primera mujer francesa Máster en vino (2009)
Medalla de Excelencia "Madame Bollinger 2009" en degustación
Frankreichs erste Frau Master of Wine (2009)
Preisträgerin des Preises "Madame Bollinger Award 2009" in Degustation*



... au service d'un monde de passion

... to match your passion for wine.

La experiencia ...

... al servicio de un mundo apasionante.

Los profesionales del vino reconocen las cualidades de las colecciones de Chef & Sommelier® y ahora son sus mejores embajadores.

Kompetenz in Glaswaren...

... im Dienste einer Welt des Genusses.

Botschafter der Chef & Sommelier® Kollektionen sind Sommeliers und Weinliebhaber, die die Qualitäten von Quarz schätzen.



Eric Boschman et Aurélie Degoul

Eric Boschman, Meilleur Sommelier de Belgique et Aurélie Degoul, Lauréate des Wine Women Awards 2007

Eric Boschman, Best Sommelier of Belgium and Aurélie Degoul, Winner at the Wine Women Awards 2007

Eric Boschman, Mejor Sommelier de Bélgica y Aurélie Degoul, Premiada por Wine Women Awards 2007

Eric Boschman, Belgiens bester Kellermeister und Aurélie Degoul, Preisträgerin des "Wine Women Awards 2007"



Dany Rolland

Œnologue (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)

Œnologiste (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)

Dany Rolland, Enóloga (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)
Œnologin (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)







VINARMONY

Vinarmony est une collection de verres à pied soufflés bouche gracieux et raffinés. De conception artisanale, Vinarmony revisite les lignes classiques tout en alliant légèreté et équilibre. Le mariage de l'élégance des jambes et de l'harmonie des parois procure un plaisir visuel incontestable.

De grande contenance, ces quatre formes font office d'écrin pour les vins les plus prestigieux : vins blancs, vins rouges, vins effervescents... Pour chacune de ces formes, Chef & Sommelier® recommande certaines variétés de vin pour garantir une dégustation optimale.

Vinarmony is an elegant and graceful mouth-blown collection of stem glasses. With its artisan design, Vinarmony combines classic lines with lightness and balance. The elegant stems are in perfect harmony with each bowl, offering unrivalled visual pleasure.

Generously sized, the four dynamic bowls are the perfect choice for serving the most prestigious of wines, whether white, red or sparkling. To maximize each shape, Chef & Sommelier® recommends the following wine matches.

Vinarmony es una colección de copas de vidrio soplado artesanalmente llenas de gracia y elegancia. El diseño artesanal de Vinarmony recrea las líneas clásicas combinando ligereza y equilibrio. La elegancia del pie asociada a la armonía de las copas proporciona un placer visual indiscutible.

Estas cuatro formas de gran capacidad son el recipiente ideal para los vinos más prestigiosos: vinos blancos, vinos tintos, vinos efervescentes...

Para cada una de estas formas, Chef & Sommelier® recomienda determinadas variedades de vino para garantizar una degustación óptima.

Vinarmony ist eine Serie mundgeblasener, graziler und raffinierter Kelchgläser. Diese auf einem handwerklichen Konzept basierenden Gläser der Vinarmony-Serie lehnen sich an klassische Linien an und vereinen Leichtigkeit mit Ausgewogenheit. Die Kombination des eleganten Stils mit harmonischen Formen ist ganz unbestritten eine Augenweide.

Diese vier Formen mit großzügigem Volumen sind auch für die prestigeträchtigsten Weine eine Zierde: Weißwein, Rotwein, Schaumwein...

Um ein optimales Weinerlebnis zu gewährleisten, empfiehlt Chef & Sommelier® für jede Form gewisse Weinsorten.

**Extrême finesse du buvant
(0,8 mm)**

Extremely fine rims (0,8 mm)

confort du contact avec les lèvres :
le verre s'efface au profit du contenu

*comfortable on the lips : one forgets about the
glass and can pay full attention to the wine*

Extrema finura del borde (0.8 mm)

confort al contacto con los labios :
hace olvidar el vidrio y resalta el contenido

Extreme feinheit des mundrandes (0.8 mm)

angenehmer Lippenkontakt :
das Glas tritt zu Gunsten des Inhalts in den Hintergrund



Fond «piqué»

Piqué-style base

refinement & esthétisme
style & good looks

Fondo "cónico"

refinamiento y estética

Spitz zulaufender Boden
raffiniert & schön



Jambe fine et étirée

Long, slim stem

design contemporain et élégant
a modern, elegant design

Pie fino y alargado

diseño contemporáneo y elegante

Feiner, lang gezogener Stil
modernes, elegantes Design



Verre à pied 70 cl
Stemglass

Ref. H4916
Pack : F6/B4
8 83314 32847 9 X
8 83314 31724 4 ✓
70 cl - 23 1/2 oz.
M : 103 mm - 4"
H : 260 mm - 10 1/8"
P : 240 g

Verre à pied 65 cl
Stemglass

Ref. H4915
Pack : F6/B4
8 83314 32848 6 X
8 83314 31723 7 ✓
65 cl - 21 3/4 oz.
M : 113 mm - 4 3/8"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 180 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants



Verre à pied 45 cl
Stemglass

Ref. H4914
Pack : F6/B4
8 83314 32850 9 ✕
8 83314 31722 0 ✓

45 cl - 15 oz.
M : 89 mm - 3 1/2"
H : 260 mm - 10 1/8"
P : 150 g



Verre à pied 37 cl
Stemglass

Ref. H4913
Pack : F6/B4
8 83314 32845 5 ✕
8 83314 31721 3 ✓

37 cl - 12 1/2 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 260 mm - 10 1/8"
P : 175 g







AROM'UP

Arom'Up est une collection de cinq verres dont le design a été étudié pour développer les grandes familles d'arômes des vins. En fonction de votre goût, choisissez l'une ou l'autre forme afin qu'elle vous révèle des arômes plutôt fruités ou plutôt boisés ! Un vin fruité aura ainsi avantage à développer ses arômes de pêche, ou fruits rouges, dans un verre "FRUITY", tandis qu'un vin boisé exprimera mieux ses arômes de vanille, toasté... dans un verre "OAKY".

Arom'Up is a collection of five wine tasting glasses. Their shape has been specifically developed to draw out the character of any great wine according to your own taste. Just choose one or the other glass so as to reveal more fruity or oaky aromas! A fruity wine will therefore develop its peach or red fruit aromas in a "FRUITY" glass, whereas an oaky wine will express its vanilla and toasty aromas better in an "OAKY" glass.

Arom'Up es una colección de cinco copas en las que el diseño ha sido estudiado para desarrollar las grandes familias de aromas de los vinos. En función de su gusto, elija una u otra forma con el fin de que le revele aromas más afrutados o más "amaderados". Un vino afrutado tendrá así la ventaja de desarrollar sus aromas a melocotón y frutos rojos en la copa "FRUITY" mientras que un vino criado en madera experimenta mejor sus aromas de vainilla, y tostado en la copa "OAKY".

Arom'Up ist eine Kollektion aus fünf Gläsern, deren Design entwickelt wurde, um die großen Familien der Weinaromen hervorzuheben. Wählen Sie entweder das eine oder das andere Glas, um die holzigen oder die fruchtigen Aromen hervorzuheben! Ein fruchtiger Wein bietet somit den Vorteil, dass er seine Aromen nach Pfirsich oder roten Früchten in einem "FRUITY"- Glas entwickelt, während ein Wein mit Holzaroma seine Aromen nach Vanille, Getoastetem usw. in einem "OAKY"- Glas entfaltet.

Finesse du buvant (0.9 mm) *Fine rims (0.9 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (0.9 mm)
contacto agradable a los labios

Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Cheminée rétrécie *Narrower upper section of the bowl*

pour une meilleure concentration des arômes
concentration of the aromas

Zona aromática
Para una mejor concentración del aroma
Aromaraum
Konzentration der Aromen

Chambre aromatique qui occupe la moitié de la paraison *Aromatic room*

favorise le développement d'arômes fruités
aromas concentration

Camara aromática que ocupa la mitad del caliz
favorece el desarrollo de los aromas frutales

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten zu sammeln

Large surface d'oxygénation *Angle*

Naissance d'arômes
release molecules
indicates right amount of wine
Develops oaky flavors, or fruity when the angle is higher in the glass

Amplia superficie de oxigenación
Nacimiento de los aromas

Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
Entwickelt Holz- oder Fruchtaromen, wenn sich die Schrägung höher im Glas befindet



Cuvette plate *Flat bases*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stable, no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der Geschirrspülmaschine



Verre à pied FRUITY 43 cl - vin rouge

Red wine stemglass

Ref. E7879
Pack : F4/B4
8 83314 10023 5 ✗
8 83314 12025 7 ✓

Ref. U1901
Pack : F6/B4
8 83314 11951 0 ✓

43 cl - 14 1/2 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 155 g

Verre à pied FRUITY 35 cl - vin blanc

White wine stemglass

Ref. E8068
Pack : F4/B4
8 83314 12213 8 ✗
8 83314 12214 5 ✓

Ref. U1902
Pack : F6/B4
8 83314 10566 7 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 149 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen otellerie / Restaurants





Verre à pied OAKY 47 cl - vin rouge

Red wine stemglass

Ref. E8081

Pack : F4/B2

8 83314 12226 8 X

8 83314 12227 5 ✓

Ref. U1904

Pack : F6/B2

8 83314 11953 4 ✓

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 96 mm - 3 3/4"

H : 215 mm - 8 3/8"

P : 170 g

Verre à pied OAKY 41 cl - vin blanc

White wine stemglass

Ref. E7909

Pack : F4/B4

8 83314 12057 8 X

8 83314 12058 5 ✓

Ref. U1903

Pack : F6/B4

8 83314 10431 8 ✓

41 cl - 13 3/4 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 195 mm - 7 5/8"

P : 145 g

Verre à pied FLORAL 21 cl

Stemglass

Ref. G3566

Pack : F4/B4

8 83314 19452 4 X

8 83314 19453 1 ✓

Ref. U1951

Pack : F6/B4

8 83314 19443 2 ✓

21 cl - 7 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 211 mm - 8 1/4"

P : 135 g

**LE SAVIEZ-VOUS ?
 DID YOU KNOW?**

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

Les molécules aromatiques n'ont pas toutes le même poids... ainsi les molécules des arômes boisés, plus lourdes, ont tendance à se concentrer à la surface du disque ; à l'inverse, les molécules des arômes fruités sont plus volatils et ont tendance à remonter dans le verre. D'où des différences de perception notables !

Aromatic molecules do not all share the same weight : oaky aromatic molecules tend to concentrate on the surface of the wine, but fruity aromas are more volatile and have a tendency to move through the glass. This explains how we perceive wines differently depending on what glass we use!

Las moléculas aromáticas no tienen todas el mismo peso... por ello las moléculas de los aromas a madera, más pesadas, tienen tendencia a concentrarse en la superficie del disco; a la inversa, las moléculas de los aromas afrutados son más volátiles y tienen tendencia a subir. De ahí las notables diferencias de percepción.

Die Aromamoleküle haben nicht alle das gleiche Gewicht : die Moleküle der Holzaromen neigen dazu, sich auf der Oberfläche des Weines zu konzentrieren ; die Moleküle der Fruchtaromen hingegen sind flüchtiger und neigen dazu, im Glas nach oben zu steigen. Das führt zu Wahrnehmung-sunterschieden je nach Wahl des Glases!



CABERNET





CABERNET

Chaque moment de dégustation trouvera le verre idéal dans la ligne Cabernet.

Cabernet est une collection très large de verres à pied conçus pour déguster les meilleurs crus. Proposé en différentes contenances, le modèle Cabernet présente trois formes de paraison : tulipe, ballon et lyre. Ces formes aux bords fins permettent de restituer toute la subtilité des arômes et du goût.

Each tasting experience will find its perfect glass in the Cabernet line. Cabernet is a very large collection of stemglasses designed for tasting top wines. The Cabernet model comes in various sizes and three different shapes: tulip, balloon and lyre. These shapes and the fine rim of the glasses enhance the subtlety of the wine's aromas and flavour.

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet. Cabernet es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. El modelo Cabernet, disponible en diferentes capacidades, presenta tres formas de copa: tulipe, ballon y lyre. Estas formas de boca fina permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor.

Die Linie Cabernet bietet für jede Weinprobe das ideale Glas. Cabernet ist eine sehr breit angelegte Kollektion von Stielgläsern und wurde für feinste Weine entwickelt. Das Modell Cabernet ist in verschiedenen Größen und drei Kelchformen erhältlich: Als Tulpe, Ballon und in Blumenform. Diese Formen mit feinem Trinkrand entfalten die ganze Feinheit des Aromas und Geschmacks.

Finesse du buvant (1,2 mm) Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
*Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe*



Cheminée rétrécie Narrower upper section of the bowl

concentration des arômes
concentration of the aromas

Superficie estrecha
concentración de los aromas
*Eng zusammenlaufender Kelch
Konzentration der Aromen*

Finesse au bas du calice Fine bowl base

pas d'effet loupe
no distorting 'magnifying' effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa
*Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt*



Cuvette plate Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
*stability and no depressions in which water can
gather after dishwashing*

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
*Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine*



Verre à pied 75 cl
Stemglass

Ref. D0795
Pack : F6/B2
0 26102 87918 4 ✓
75 cl - 25 1/4 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 255 mm - 10"
P : 281 g

Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. 46888
Pack : F6/B4
0 26102 46951 4 ✓
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 230 mm - 9"
P : 234 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. 46961
Pack : F6/B4
0 26102 46966 8 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 220 mm - 8 5/8"
P : 190 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference

Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. 46973
Pack : F6/B4
0 26102 46977 4 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 202 mm - 7 7/8"
P : 183 g

Verre à pied 25 cl
Stemglass

Ref. 46978
Pack : F6/B4
0 26102 46979 8 ✓
25 cl - 8 1/4 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 180 mm - 7"
P : 145 g

Verre à pied 19 cl
Stemglass

Ref. 53468
Pack : F6/B4
0 26102 53469 4 ✓
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 165 mm - 6 1/2"
P : 140 g



Verre à pied 70 cl
Stemglass

Ref. 46981
Pack : F6/B4
0 26102 46994 1 ✓
70 cl - 23 1/2 oz.
M : 115 mm - 4 1/2"
H : 221 mm - 8 5/8"
P : 261 g

Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. 47026
Pack : F6/B4
0 26102 47027 5 ✓
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 106 mm - 4 1/8"
H : 209 mm - 8 1/8"
P : 220 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. 47017
Pack : F6/B4
0 26102 47018 3 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 196 mm - 7 5/8"
P : 190 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference

Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. 47019
Pack : F6/B4
0 26102 47021 3 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 182 mm - 7 1/8"
P : 185 g



Verre à pied LYRE 38 cl
Stemglass

Ref. D1292
Pack : F6/B4
0 26102 89857 4 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 188 g



CABERNET



Verre à pied 12 cl
Stemglass

Ref. 14798
Pack : F6/B4
0 26102 98021 7 ✓
12 cl - 4 oz.
M : 54 mm - 2 1/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
P : 97 g

Verre à pied 7 cl
Stemglass

Ref. E5358
Pack : F6/B4
8 83314 08447 4 ✓
7 cl - 2 1/4 oz.
M : 51 mm - 2"
H : 135 mm - 5 1/4"
P : 77 g

Flûte GRAND CHAMPAGNE 24 cl
Flute

Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g

Flûte 16 cl
Flute

Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 130 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

Pack. F6 =





New !



Coupe 30 cl
 Flute

Ref. D6140
 Pack : F6/B4
 0 026102 93329 9 ✓
 30 cl - 10 oz.
 M : 120 mm - 4 5/8"
 H : 170 mm - 6 5/8"
 P : 175 g

Gobelet PRIMARY 44 cl
 Tumbler

Ref. G3323
 Pack : F6/B4
 0 26102 11614 2 ✓
 44 cl - 14 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 140 g

Gobelet PRIMARY 36 cl
 Tumbler

Ref. G3322
 Pack : F6/B4
 0 26102 11620 3 ✓
 36 cl - 12 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8 "
 H : 102 mm - 4"
 P : 140 g

Gobelet PRIMARY 27 cl
 Tumbler

Ref. G0036
 Pack : F6/B4
 0 26102 11652 4 ✓
 27 cl - 9 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 115 g

Gobelet PRIMARY 27 cl Slide Control
 Tumbler

Ref. G5594
 Pack : F6/B4
 8 83314 21411 6 ✓
 27 cl - 9 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 120 g



CABERNET VINS JEUNES

La forme de la ligne Cabernet Vins Jeunes permet de révéler les arômes et explorer ainsi les richesses sensorielles des vins rouges. Il suffit de remplir le verre au niveau de la cassure de la paraison pour obtenir le degré parfait d'oxygénation nécessaire au vin. Décliné en trois contenances, Cabernet Vins Jeunes complète la série Cabernet.

The shape of the Cabernet Vins Jeunes line fully reveals the aromas and favours a real exploration of the sensorial depth of red wines. Fill the glass up to the point where the angle of the bowl changes in order to obtain the perfect degree of oxygenation required by the wine. The Cabernet Vins Jeunes glasses come in three sizes and complete the Cabernet series.

La forma de la línea Cabernet Vins Jeunes permite revelar los aromas y explorar las riquezas de los vinos tintos. Basta llenar hasta el ángulo para obtener el grado perfecto de oxigenación necesario para el vino. Está disponible en tres capacidades.

Die Form der Linie Cabernet Vins Jeunes bringt das Aroma zur Entfaltung und lässt die geschmackliche Vielfalt der Weine zur Geltung kommen. Füllt man das Glas bis zur Bruchlinie, erhält man den für den Wein erforderlichen optimalen Grad der Sauerstoffanreicherung. Mit den drei Glasgrößen rundet Cabernet Vins Jeunes die Cabernet-Serie ab.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1,2 mm)
contacto agradable a los labios

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe



Haut de paraison arrondi *Rounded upper section of the bowl*

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Large surface d'oxygénation *Large oxygenation surface*

favorise le développement des arômes
favours the development of the aromas

Amplia superficie de oxigenación
favorece el desarrollo de los aromas

Breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung
Begünstigt die Entwicklung des Aromas



Cuvette plate *Flat base*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. E2789
Pack : F6/B4
8 83314 05026 4 ✓
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 104 mm - 4"
H : 223 mm - 8 3/4"
P : 195 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. E2790
Pack : F6/B4
8 83314 05027 1 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 185 g

Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. E2788
Pack : F6/B4
8 83314 05025 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 155 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference

Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





Gobelet LIMA 38 cl
Tumbler

Ref. G3368
Pack : F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 220 g



Gobelet LIMA 35 cl
Tumbler

Ref. G3367
Pack : F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
P : 210 g



Gobelet LIMA 20 cl
Tumbler

Ref. G5133
Pack : F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 135 g





GRANDS CEPAGES

La ligne de verres Grands Cépages permet d'allier le plaisir d'une dégustation experte au raffinement des tables.

Ces verres à pied sont spécialement conçus pour sublimer les vins issus des plus beaux cépages rouges et blancs.

Les paraisons "vin rouge" déclinées en plusieurs contenances permettent d'apprécier une large variété de vins, des plus tanniques et épicés aux plus doux et fruités ; tandis que les paraisons "vin blanc" magnifient la richesse des grands blancs.

The Grands Cépages line of glasses combines the pleasure of expert tasting with the sophistication of the tables that it graces. These stemglasses are specially designed to enhance wines created from the most exceptional red and white grape varieties. The special red wine glasses come in several sizes to ensure excellent appreciation of a wide variety of wines, from the most tannic and spicy to the most tender and fruity; while the special white wine glasses magnify the aromatic depth of superb whites.

La línea de copas Grands Cépages permite combinar el placer de una degustación experta con la elegancia de las mesas.

Estas copas están especialmente diseñadas para sublimar los vinos procedentes de las más reputadas cepas de tintos y blancos.

Las copas de "vino tinto", disponibles en varias capacidades, permiten apreciar una amplia variedad de vinos, desde los más tánicos y especiados hasta los más dulces y afrutados; mientras que las copas de "vino blanco" magnifican la riqueza de los grandes blancos.

Die Gläser-Linie Grands Cépages vereint das Vergnügen einer Experten-Weinprobe mit raffiniert gedeckten Tischen.

Diese Stielgläser wurden ganz besonders entworfen, um die Weine bester roter und weißer Rebsorten fein zur Geltung zu bringen.

Die Rotweinkelche in mehreren Größen bringen viele unterschiedliche Weine, von den tanninhaltingsten, gewürzten bis hin zu den weichen und fruchtigen gut zur Geltung, während die Weißweinkelche den vollen Geschmack der großen Weißweine preisen.

Finesse du buvant (1,2 mm) Fine rim (1,2 mm)

confort du contact avec lèvres
pleasant feel against the lips

Finura del borde (1,2 mm)
confort al contacto con los labios

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Haut de la paraison arrondi Rounded upper section of the bowl

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Chambre aromatique qui occupe la moitié de la paraison Aromatic chamber which takes up half the bowl

favorise le développement d'arômes
liés au cépage

*favours the development of aromas
linked to the grape variety*

Cámara aromática que ocupa la mitad de la copa
favorece el desarrollo de aromas asociados a la cepa

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten zu sammeln



Jambe étirée Long stem

Pie alargado
Lang gezogener Stiel

Cuvette plate Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
*stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing*

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



GRANDS CEPAGES



Verre à pied 62 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. E6245
Pack : F6/B2
8 83314 09698 9 ✓
62 cl - 20 3/4 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 238 mm - 9 3/8"
P : 225 g

Verre à pied 47 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. E6101
Pack : F6/B2
8 83314 09450 3 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 227 mm - 8 7/8"
P : 215 g

Verre à pied 35 cl - vin rouge
Red wine stemglass

Ref. G0935
Pack : F6/B4
8 83314 15578 5 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 210 mm - 8 1/4"
P : 145 g

Verre à pied 47 cl - vin blanc
White wine stemglass

Ref. E6102
Pack : F6/B2
8 83314 09451 0 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 229 mm - 9"
P : 215 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants





Verre à pied 35 cl - vin blanc
 White wine stemglass

Ref. E6100
 Pack : F6/B4
 8 83314 09449 7 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 90 mm - 3 1/2"
 H : 211 mm - 8 1/4"
 P : 170 g

Verre à pied 47 cl - Pinot noir
 Pinot noir stemglass

Ref. H0836
 Pack : F6/B4
 8 83314 28390 7 ✓
 47 cl - 15 3/4 oz.
 M : 105 mm - 4 1/8"
 H : 206 mm - 8"
 P : 181 g

Verre à pied 35 cl - Chardonnay
 Chardonnay stemglass

Ref. H0837
 Pack : F6/B4
 8 83314 28477 5 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 95 mm - 3 3/4"
 H : 187 mm - 7 1/4"
 P : 149 g

Flûte 24 cl
 Flûte

Ref. E6250
 Pack : F6/B4
 8 83314 09703 0 ✓
 24 cl - 8 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 235 mm - 9 1/4"
 P : 130 g





MILLESIME

Les lignes angulaires confèrent à la série Millésime un design contemporain et en fait un écrin idéal pour la dégustation des vins jeunes. La large surface d'oxygénation et la finesse du buvant permettent aux vins blancs comme aux vins rouges de révéler toute leur complexité. Fabriqués en Kwarx[®], les verres Millésime assurent aux professionnels une utilisation aisée et durable.

Their angular lines give the Millésime series a contemporary design and make them the perfect glasses for tasting young wines. The large oxygenation surface and very fine rim allow both white and red wines to unveil all their complexity. The Millésime glasses are made of Kwarx[®], which enables professionals to choose them with confidence for use for many years to come.

Las líneas angulares le confieren a la serie Millésime un diseño contemporáneo convirtiéndola en una copa ideal para degustar vinos jóvenes. La amplia superficie de oxigenación y la finura de la boca permiten tanto a los vinos blancos como a los vinos tintos revelar toda su complejidad. Fabricadas en Kwarx[®], las copas Millésime proporcionan a los profesionales un uso cómodo y duradero.

Die eckigen Linien verleihen der Millésime-Linie ein zeitgenössisches Design und machen sie zum idealen Schmuckstück für den Genuss junger Weine. Die breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung und der feine Rand lassen Rot-, wie auch Weißweine in ihrer ganzen Vielschichtigkeit zur Geltung kommen. Die aus Kwarx[®] hergestellten Millésime-Gläser sind für Fachleute und einen problemlosen, langen Einsatz geeignet.

Finesse du buvant (1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca de (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Paraison angulaire
Angular bowl

développement des arômes
Quantité juste de dégustation
allows the aromas to develop
Ideal quantity for tasting

Copa angular
desarrollo de los aromas
Cantidad justa de degustación
Abgewinkelter Kelch
Aromaentwicklung
Gerade die richtige Menge für den Genuss



Cuvette plate
Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which
water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



MILLESIME



Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. E8518
Pack : F6/B4
8 83314 12718 8 ✓
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 217 g

Verre à pied 31 cl
Stemglass

Ref. E8519
Pack : F6/B4
8 83314 12720 1 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 186 g

Flûte 19 cl
Flute

Ref. E8520
Pack : F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 145 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F6 =



Gobelet LIMA 38 cl
Tumbler

Ref. G3368
Pack : F6/B4
0 26102 85704 5 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 110 mm - 4 1/4"
P : 220 g



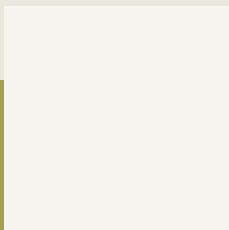
Gobelet LIMA 35 cl
Tumbler

Ref. G3367
Pack : F6/B4
0 26102 85706 9 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 94 mm - 3 5/8"
H : 80 mm - 3 1/8"
P : 210 g



Gobelet LIMA 20 cl
Tumbler

Ref. G5133
Pack : F6/B4
8 83314 20826 9 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 135 g





Photographie / Photographie - Restaurant La Grenouille - La Machine sous-Montreal





OENOLOGUE EXPERT

Raffinement des lignes... le secret des tables élégantes.

Depuis sa création en 1991 par l'oenologue Dany Rolland, ce verre a été plébiscité par l'ensemble des professionnels du vin : sa forme unique, au galbe harmonieux, respecte les vins les plus délicats. Initialement fabriqué en cristal, il acquiert aujourd'hui, grâce au nouveau matériau Kwarx[®], une résistance, une brillance et une transparence incomparables. Doté d'une extrême finesse, il est sans doute aussi l'un des verres les plus résistants du marché. Le raffinement de ses lignes en fait le secret des tables élégantes...

Sophisticated lines... the secret of stylishly set tables.

Since it was created in 1991 by oenologist Dany Rolland, this glass has proven a tremendous success with professionals: its unique, harmoniously curved shape respects even the most delicate wines. Initially made of crystal, now thanks to the new material Kwarx[®] it possesses matchless resistance, brilliance and transparency. Even though ultra thin, it is without doubt one of the toughest glasses on the market. Its sophisticated lines make it the secret of stylishly set tables.

Líneas refinadas... el secreto de las mesas elegantes.

Desde su creación en 1991 por la enóloga Dany Rolland, esta copa ha sido destacada por todos los profesionales del vino: su forma única, con perfil armonioso, respeta los vinos más delicados. Fabricada inicialmente en cristal, adquiere hoy, gracias al nuevo material Kwarx[®], una resistencia, un brillo y una transparencia incomparables. Dotada de una extrema finura, es seguramente también uno de las copas más resistentes del mercado. El refinamiento de sus líneas es el secreto de las mesas elegantes...

Verfeinerung der Linien... das Geheimnis des elegant gedeckten Tisches.

Seitdem es 1991 von dem Önologen Dany Rolland geschaffen wurde, wurde dieses Glas von Weinfachleuten einmütig angenommen: seine einzigartige Form mit der harmonisch perfekten Rundung wahrt den Ausdruck der feinsten Weine. Ursprünglich aus Kristall hergestellt, erlangt es heute dank des neuen Materials Kwarx[®] eine Beständigkeit, einen Glanz und eine Transparenz ohne Gleichen. Bei seiner äußersten Feinheit ist es zweifellos auch eines der haltbarsten Gläser auf dem Markt. Die Verfeinerung seiner Linien macht es zum Geheimnis des elegant gedeckten Tisches...

Extrême finesse du buvant
(0,8 mm)

Extremely fine rims (0,8 mm)

confort du contact avec les lèvres :
le verre s'efface au profit du contenu
*comfortable on the lips : one forgets about the
glass and can pay full attention to the wine*

Extrema finura del borde (0.8 mm)

confort al contacto con los labios :
hace olvidar el vidrio y resalta el contenido

Extreme feinheit des mundrandes (0.8 mm)

angenehmer Lippenkontakt :
das Glas tritt zu Gunsten des Inhalts in den Hintergrund



Finesse du calice

Fine bowl bare

pas d'effet loupe
no distorting magnifying effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

*Feinheit am Boden des Kelches
kein Lupeneffekt*

Base évasée

Widened base

meilleure aération du vin
Better aeration for wine

Base ancha
Mejor respiración del vino

*Breite Bodenform
Bessere Atmung des Weines*



Cuvette plate

Flat bases

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
*stable, no depressions
in which water can gather after dishwashing*

Base del pie plana
estabilidad y sin retención de agua en el lavavajilla

*Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände
am Glas im Geschirrspüler*



Verre à pied 73 cl

Stemglass

Ref. E0186

Pack : F4/B2

8 83314 02326 8 ✕

8 83314 02327 5 ✓

Ref. U0913

Pack : F6/B2

8 83314 02446 3 ✓

73 cl - 24 1/2 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 255 mm - 10"

P : 240 g

Verre à pied 55 cl

Stemglass

Ref. E0187

Pack : F4/B4

8 83314 02322 0 ✕

8 83314 02323 7 ✓

Ref. U0912

Pack : F6/B4

8 83314 02420 3 ✓

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 228 mm - 8 7/8"

P : 195 g

Verre à pied 45 cl

Stemglass

Ref. E0189

Pack : F4/B4

8 83314 02329 9 ✕

8 83314 02330 5 ✓

Ref. U0911

Pack : F6/B4

0 83314 02414 2 ✓

45 cl - 15 oz.

M : 87 mm - 3 3/8"

H : 215 mm - 8 3/8"

P : 180 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✕ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants





Verre à pied 35 cl
 Stemglass

Ref. E0191
 Pack : F4/B4
 8 83314 02333 6 ✗
 8 83314 02334 3 ✓

Ref. U0910
 Pack : F6/B4
 8 83314 02404 3 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 80 mm - 3 1/8"
 H : 200 mm - 7 7/8"
 P : 150 g

Verre à pied 28 cl
 Stemglass

Ref. E0192
 Pack : F4/B4
 8 83314 02337 4 ✗
 8 83314 02338 1 ✓

Ref. U0909
 Pack : F6/B4
 8 83314 02393 0 ✓

28 cl - 9 1/4 oz.
 M : 75 mm - 2 7/8"
 H : 185 mm - 7 1/4"
 P : 115 g

Verre à pied 26 cl
 Stemglass

Ref. E0195
 Pack : F4/B4
 8 83314 02335 0 ✗
 8 83314 02336 7 ✓

Ref. U0952
 Pack : F6/B4
 8 83314 02470 8 ✓

26 cl - 8 3/4 oz.
 M : 71 mm - 2 3/4"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 P : 140 g

**LE SAVIEZ-VOUS ?
 DID YOU KNOW?**
 LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

Les larmes du vin, proviennent d'un phénomène appelé l'effet Marangoni. L'alcool étant plus volatil que l'eau, il se forme en surface une mince couche de liquide plus aqueux et donc d'une tension superficielle plus forte. L'effet de capillarité fait alors monter ce liquide le long du verre et l'élévation de la tension superficielle tend à former des gouttes, qui en retombant le long de la paroi forment les larmes du vin. Plus la concentration en alcool est élevée et plus les larmes sont abondantes.

Streaks or "tears" of wine, also called legs, arches, curtains or church windows, are the result of a phenomenon called the Marangoni effect. Alcohol being more volatile than water, a thin layer of the more aqueous liquid forms on the surface thereby creating a higher surface tension. The capillary effect then pushes this liquid up the side of the glass and the elevated surface tension forms drops that fall back down the side of the inner wall to form tears of wine. The higher the alcohol content, the more tears there are.

Las lágrimas del vino, proceden de un fenómeno denominado efecto Marangoni. Puesto que el alcohol es más volátil que el agua, se forma en la superficie una fina capa de líquido más acuoso, por tanto de una mayor tensión superficial. El efecto de capilaridad hace que este líquido suba a lo largo de la copa, y el aumento de la tensión superficial tiende a formar gotas, que volviendo a caer sobre la pared forman las lágrimas del vino. Cuanto mayor sea la concentración de alcohol, más abundantes serán las lágrimas.

Die Tränen des Weines, auch Bogen oder Arkaden genannt, sind auf das so genannte "Marangoni-Phänomen" zurückzuführen. Da Alkohol sich schneller verflüchtigt als Wasser, bildet sich auf der Oberfläche des Weines eine feine, wasserhaltige Schicht mit einer höheren Oberflächenspannung. Durch diesen Effekt der Saugfähigkeit gleitet die Flüssigkeit an der Glaswand hoch und durch die höhere Oberflächenspannung bilden sich Tropfen. Wenn diese dann an der Glaswand herunter gleiten, spricht man von den Tränen des Weines. Je höher der Alkoholgehalt, umso zahlreicher die Tränen.





OPEN UP

Open Up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vins jeunes (de 1 à 3 ans pour les blancs et de 1 à 5 ans pour les rouges). Les différents modèles de la ligne Open Up couvrent la majorité des cépages mondiaux.

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

Open Up es una línea de copas con un diseño contemporáneo y revolucionario, que garantiza un placer olfativo singular. Permite degustar todo tipo de vinos jóvenes (de 1 a 3 años en el caso de los blancos, y de 1 a 5 años en el de los tintos). Los diferentes modelos de la línea Open Up cubren la mayoría de las variedades mundiales.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Sie eignet sich für das Degustieren aller Arten von jungen Weinen (1 bis 3 Jahre bei den Weißweinen und 1 bis 5 Jahre bei den Rotweinen).

Die verschiedenen Modelle der Serie Open Up decken die Mehrzahl der weltweit angebauten Rebsorten ab.

Finesse du buvant (0.9 mm) Fine rims (0.9 mm)

confort du contact avec les lèvres
pleasant feel against the lips

Finura del borde (0.9 mm)
confort al contacto con los labios
Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Haut de la paraison arrondi The upper part of the bowl is rounded inwards

concentration des arômes
aromas are concentrated

Parte superior de la pared redondeada
concentración de aromas
Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen

Angle Angles

rupture des molécules
quantité juste
design original et contemporain
*release molecules
indicates right amount of wine
original and modern design*

Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporáneo
Absatz
*Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches Design*



Jambe étirée Long stems

fluidité des lignes
smooth lines

Pie de la copa alargado
líneas fluidas
Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien

Cuvette plate Flat bases

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
*stable, no depressions
in which water can gather after dishwashing*

Base plana
Estabilidad, evita la retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
*Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas
in der Geschirrspülmaschine*



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈9,5 cl - 3 oz.



≈6 cl - 2 oz.

TANNIC 55 cl

Stemglass

Ref. E9041

Pack : F4/B2

0 26102 90045 1 X

0 26102 90046 8 ✓

Ref. U1013

Pack : F6/B4

0 26102 87854 5 ✓

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 107 mm - 4 1/8"

H : 233 mm - 9 1/8"

P : 210 g

SOFT 47 cl

Stemglass

Ref. E9040

Pack : F4/B2

0 26102 90084 0 X

0 26102 90085 7 ✓

Ref. U1012

Pack : F6/B4

0 26102 87855 2 ✓

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 228 mm - 8 7/8"

P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass

Ref. D1458

Pack : F4/B4

0 26102 90063 5 X

0 26102 90065 9 ✓

Ref. U1011

Pack : F6/B4

0 26102 87923 8 ✓

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 231 mm - 9"

P : 189 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants





ROUND 37 cl

Stemglass

Ref. E9039

Pack : F4/B2

0 26102 90024 6 x

0 26102 90025 3 ✓

Ref. U1010

Pack : F6/B4

0 26102 87852 1 ✓

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 95 mm - 3 3/4"

H : 210 mm - 8 1/4"

P : 165 g

SWEET 27 cl

Stemglass

Ref. D1481

Pack : F4/B4

0 26102 90088 8 x

0 26102 90089 5 ✓

Ref. U1009

Pack : F6/B4

0 26102 87856 9 ✓

27 cl - 9 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 190 mm - 7 3/8"

P : 120 g

EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass

Ref. D0907

Pack : F4/B4

0 26102 88062 3 x

0 26102 88063 0 ✓

Ref. U1051

Pack : F6/B4

0 26102 87851 4 ✓

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 234 mm - 9 1/8"

P : 161 g

PRO TASTING FRESH 32 cl

Stemglass

Ref. H2989

Pack : F6/B4

8 83314 30733 7 x

8 83314 30734 4 ✓

32 cl - 10 3/4 oz.

M : 87 mm - 3 3/8"

H : 180 mm - 7"

P : 134 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

La forme des verres Open Up provoque un véritable « effet carafe », grâce à une oxygénation accélérée du vin. La partie convexe (1) permet de développer les arômes, qui sont ensuite concentrés dans la partie concave (2). Après quelques minutes dans le verre, la perception acide du vin s'atténue et les tanins s'assouplissent, permettant ainsi d'apprécier les vins les plus jeunes.

The shape of the Open Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2). After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.

La forma de las copas Open Up provoca un auténtico « efecto decantador », gracias a una oxigenación acelerada del vino. La parte convexe (1) permite desarrollar los aromas, que después se concentran en la parte cóncava (2). Tras unos minutos en la copa, la percepción ácida del vino se atenúa y los taninos se suavizan, permitiendo así apreciar los vinos más jóvenes.

Durch die beschleunigte Atmung des Weines ruft die Glasform der Serie Open Up einen wahrhaften "Karaffeneffekt" hervor. Durch den konvexen (1) Teil des Glases entwickeln sich die Aromen, die anschließend in dem konkaven (2) Teil zum Ausdruck gebracht werden.

Nach einigen Minuten im Glas schwächt die Wirkung der Bitterstoffe ab, durch diesen Effekt können auch junge Weine verkostet werden.



≈4 cl - 1 1/4 oz.

≈4 cl - 1 1/4 oz.

PRO TASTING 32 cl

Stemglass

Ref. D6773
Pack : F6/B4
0 26102 27457 6 X
0 26102 27458 3 ✓

Ref. U1008
Pack : F6/B4
0 26102 29335 5 ✓

32 cl - 10 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 180 mm - 7"
P : 134 g

BLIND TEST 32 cl*

Stemglass

Ref. E2377
Pack : F6/B4
8 83314 05924 3 X
8 83314 04660 1 ✓

32 cl - 10 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 180 mm - 7"
P : 134 g

Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. E0169
Pack : F4/B4
8 83314 02846 1 X
8 83314 02847 8 ✓

Ref. U1033
Pack : F6/B4
8 83314 02829 4 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 93 mm - 3 5/8"
H : 94 mm - 3 5/8"
P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. G9100
Pack : F4/B4
8 83314 25889 9 X
8 83314 25888 2 ✓

Ref. U1041
Pack : F6/B4
8 83314 25601 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 77 mm - 3"
H : 118 mm - 4 5/8"
P : 150 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

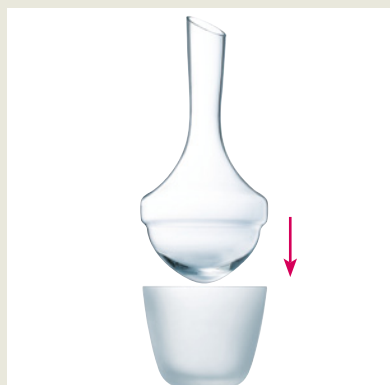
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen otellerie / Restaurants



New !



Carafe OPEN UP MAGNUM 2L2

Carafe

Ref. D9302

Pack : C1/B2

8 83314 00298 0 ✓X

2L2 - 74 1/4 oz.

M : 170 mm - 6 5/8"

H : 365 mm - 14 3/8"

Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Carafe

Ref. D6653

Pack : C1/B2

0 26102 25613 8 ✓X

1L4 - 47 1/4 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 314 mm - 12 1/4"

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

Decanter

Ref. H3078

Pack : C1/B2

8 83314 30029 1 ✓X

1L1 - 37 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 359 mm - 14 1/8"

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

La carafe Open Up Fresh a remporté sur le salon Maison&Objet trois prix Table&Cadeau :

- le prix de la technicité
- le prix du design
- le prix de l'innovation

Table&Cadeau est un magazine professionnel sur les Arts de la Table, les idées cadeaux et les tendances en décoration.

During the Maison&Objet trade fair, the Open Up Fresh decanter has won three Table&Cadeau prizes:

- technicity
- design
- innovation

Table&Cadeau is a professional magazine on tableware, giftware and decoration industries

Durante la feria Maison&Objet, el decantador Open Up Fresh ha ganado 3 premios :

- tecnología
- diseño
- innovación

Table&Cadeau es una revista profesional de la industria de artículos de mesa, regalos y decoración.

Während der Maison&Objet Messe, hat unser Open Up Fresh Dekanter drei Table&Cadeau Preise gewonnen :

- Den Technikpreis
- Den Designpreis
- Den Innovationspreis

Table&Cadeau ist ein Magazin des gedeckten Tisches sowie der Geschenk- und Dekorationsindustrie.



OPEN UP ARABESQUE

New !



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

Une bouteille = six flûtes!
One bottle = six flute glasses!
una bottiglia = sei flûtes!
Eine Flasche = reicht für sechs Champagneflûten!



TANNIC 55 cl

Stemglass

Ref. H3996

Pack : F4/B4

8 83314 30874 7 ✓

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 107 mm - 4 1/8"

H : 233 mm - 9 1/8"

P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass

Ref. H3997

Pack : F4/B4

8 83314 30878 5 ✓

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 231 mm - 9"

P : 189 g

EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass

Ref. H4002

Pack : F4/B4

8 83314 30883 9 ✓

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 234 mm - 9 1/8"

P : 161 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F4 = Referéncia Hostelería y Restauración
Referéncia otellerie / Restaurants



Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. H3994

Pack : F4/B4

8 83314 30870 9 ✓

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g



Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. H3995

Pack : F4/B4

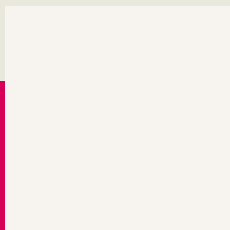
8 83314 30872 3 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g





ICY 9 cl

Stemglass
 Ref. E5211
 Pack : F4/B4
 8 83314 08853 3 ✗
 8 83314 08854 0 ✓
 Ref. U1057
 Pack : F6/B4
 8 83314 08421 4 ✓
 9 cl - 3 oz.
 M : 51 mm - 2"
 H : 91 mm - 3 1/2"
 P : 85 g

COOL 11 cl

Stemglass
 Ref. E5210
 Pack : F4/B4
 8 83314 08321 7 ✗
 8 83314 08322 4 ✓
 Ref. U1056
 Pack : F6/B4
 8 83314 08420 7 ✓
 11 cl - 3 1/2 oz.
 M : 60 mm - 2 1/4"
 H : 168 mm - 6 1/2"
 P : 90 g

AMBIENT 16,5 cl

Stemglass all purpose
 Ref. E5205
 Pack : F4/B4
 8 83314 08325 5 ✗
 8 83314 08326 2 ✓
 Ref. U1062
 Pack : F6/B4
 8 83314 08423 8 ✓
 16,5 cl - 5 1/2 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 170 mm - 6 5/8"
 P : 105 g

WARM 30 cl

Tumbler
 Ref. E5204
 Pack : F4/B4
 8 83314 08336 1 ✗
 8 83314 08337 8 ✓
 Ref. U1032
 Pack : F6/B4
 8 83314 08424 5 ✓
 30 cl - 10 oz.
 M : 99 mm - 3 7/8"
 H : 86 mm - 3 3/8"
 P : 182 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe

P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

Référence Détail
 Retail Reference
 Referencia Retail
 Referenzen Einzelhandel

Referencia Hôtellerie / Restauration
 Hotel/Restaurant Reference
 Referencia Hostelería y Restauración
 Referenzen otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel



≈6 cl - 2 oz



≈10 cl - 3 1/4 oz



≈0L75 - 25 1/2 oz.

ARDENT 21 cl

Stemglass

Ref. E5237

Pack : F4/B4

8 83314 08329 3 ✗

8 83314 08330 9 ✓

Ref. U1058

Pack : F6/B4

8 83314 08422 1 ✓

21 cl - 7 oz.

M : 84 mm - 3 1/4"

H : 106 mm - 4 1/8"

P : 110 g

ARDENT 39 cl

Stemglass

Ref. E6686

Pack : F4/B4

8 83314 10530 8 ✗

8 83314 10529 2 ✓

Ref. U1059

Pack : F6/B4

8 83314 11974 9 ✓

39 cl - 13 oz.

M : 104 mm - 4"

H : 132 mm - 5 1/8"

P : 182 g

Carafe SPIRIT

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18302 3 ✗

8 83314 18300 9 ✓

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"





SENSATION

L'alliance entre galbe parfait et résistance incroyable . . .
L'harmonie des lignes continues et élégantes de Sensation et Sensation Exalt permet aux amateurs de vivre un moment de dégustation privilégié. Au-delà de la vue, de l'odorat et du goût, le toucher s'invite pour une appréciation optimale de chaque vin.

The alliance between perfect curves and incredible resistance . . .
The harmony of the continuous and elegant lines of Sensation and Sensation Exalt offer wine-lovers a privileged tasting experience. As well as sight, scent and taste, the feel of the glass joins the party for optimal appreciation of each wine.

La alianza entre el perfil perfecto y la resistencia increíble . . .
La armonía de las líneas continuas y elegantes de Sensation y Sensation Exalt les permite a los amantes de la enología vivir un momento de degustación privilegiado. Además de la vista, el olfato y el gusto, el tacto se suma a una apreciación óptima de cada vino.

Eine Kombination aus perfekt geschwungenem Glas mit unglaublicher Widerstandsfähigkeit . . .
Die Harmonie der durchgezogenen, eleganten Linien von Sensation und Sensation Exalt bietet dem Weinkenner einen bevorzugten Moment des Genusses. Auge, Geruchs- und Geschmackssinn vereinen sich mit einem angenehm anzufassenden Glas, um jeden Wein optimal genießen zu können.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

confort du contact
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Haut de paraison arrondi *Rounded upper section of the bowl*

pour une parfaite concentration
des arômes
design original et contemporain
*for a perfect concentration
of the aromas*

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas
Abgerundete obere Kelchpartie
*hervorragend geeignet,
um das Aroma zu sammeln*

Finesse au bas du calice *Fine bowl base*

pas d'effet loupe
no distorting 'magnifying' effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa
Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Jambe étirée *Long stem*

fluidité des lignes
Elegant, flowing lines

Pie estirado
Fluidéz de las líneas
Lang gezogener Stiel
fließende Linien

Cuvette plate *Flat base*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





Verre à pied 41 cl

Stemglass

Ref. E7695

Pack : F6/B4

8 83314 11852 0 ✓

41 cl - 13 3/4 oz.

M : 86 mm - 3 3/8"

H : 205 mm - 8"

P : 260 g

Verre à pied 31 cl

Stemglass

Ref. E7696

Pack : F6/B4

8 83314 11853 7 ✓

31 cl - 10 1/4 oz.

M : 80 mm - 3 1/8"

H : 195 mm - 7 5/8"

P : 210 g

Verre à pied 25 cl

Stemglass

Ref. E7697

Pack : F6/B4

8 83314 11854 4 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 185 mm - 7 1/4"

P : 160 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference

Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



Verre à pied 20 cl

Stemglass

Ref. E7698

Pack : F6/B4

8 83314 11855 1 ✓

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 180 mm - 7"

P : 155 g

Verre à pied 19 cl

Stemglass

Ref. E7700

Pack : F6/B4

8 83314 11856 8 ✓

19 cl - 6 1/4 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 210 mm - 8 1/4"

P : 165 g



SENSATION



Verre à pied 38 cl

Stemglass
Ref. 28504
Pack : F12
0 26102 28507 7 ✓
Ref. 30793
Pack : F12/B4
0 26102 28507 7 ✓
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 254 g

Verre à pied 31 cl

Stemglass
Ref. 53482
Pack : F12
0 26102 53481 6 ✓
Ref. 53480
Pack : F12/B4
0 26102 53481 6 ✓
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 189 mm - 7 3/8"
P : 210 g

Verre à pied 27 cl

Stemglass
Ref. 79643
Pack : F12
0 26102 79646 7 ✓
Ref. 32744
Pack : F12/B4
0 26102 79646 7 ✓
27 cl - 9 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 178 mm - 7"
P : 180 g

Verre à pied 21 cl

Stemglass
Ref. 79147
Pack : F12
0 26102 79255 1 ✓
Ref. 34901
Pack : F12/B4
0 26102 79255 1 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 159 mm - 6 1/4"
P : 130 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Pack. F6 = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Pack. F12 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants



Verre à pied 16 cl

Stemglass

Ref. 53484

Pack : F12

0 26102 53479 3 ✓

Ref. 53478

Pack : F12/B4

0 26102 53479 3 ✓

16 cl - 5 1/4 oz.

M : 66 mm - 2 1/2"

H : 198 mm - 7 3/4"

P : 128 g

Gobelet VIGNE 31 cl

Tumbler

Ref. G3666

Pack : F6/B4

0 26102 47214 9 ✓

31 cl - 10 1/4 oz.

M : 84 mm - 3 1/4"

H : 83 mm - 3 1/4"

P : 250 g

Gobelet VIGNE 20 cl

Tumbler

Ref. G3659

Pack : F6/B4

0 26102 46753 4 ✓

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 75 mm - 2 7/8"

H : 74 mm - 2 7/8"

P : 205 g

Gobelet VIGNE 33 cl

Tumbler

Ref. G3674

Pack : F6/B4

0 26102 46805 0 ✓

33 cl - 11 oz.

M : 69 mm - 2 5/8"

H : 126 mm - 4 7/8"

P : 230 g

Gobelet VIGNE 22 cl

Tumbler

Ref. G3658

Pack : F6/B4

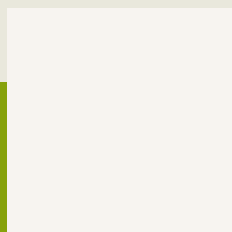
0 26102 46698 8 ✓

22 cl - 7 1/4 oz.

M : 61 mm - 2 3/8"

H : 111 mm - 4 3/8"

P : 180 g







BARWARE

En s'inspirant de la convivialité, de l'élégance et de la chaleur propres aux espaces bars, Chef & Sommelier® a conçu et réalisé des verres incontournables, à usage unique ou multiple et des gobelets intemporels, au service de vos tables et bars.

- Traitements particuliers : coupe à froid offrant des bords confortables, tailles adaptées pour des lavages faciles.

Taking its inspiration from the friendliness, elegance and warmth unique to bars, Chef & Sommelier® has designed and produced unequivocal glasses that have distinct or multiple uses and timeless cocktail glasses for your tables and bars.

- Special processes: cracking-off creates comfortable wide lips and sizes made for easy washing.

Inspiradas en la ambientación propia de una barra de bar, Chef & Sommelier® ha diseñado copas indispensables, de uso único o multiusos, y una colección de vasos atemporales al servicio de la mesa o la barra de su establecimiento.

- Tratamiento especial : corte frío y tamaño de fácil lavado.

Durch Gastlichkeit und die Eleganz entsprechender Räumlichkeiten inspiriert, hat Chef & Sommelier® unumgängliche Gläser und zeitlose Trinkbecher für Ihren Tisch und Ihre Bar entworfen.

- Besondere Behandlung: Kaltschliff mit angenehmem Mundrand. Form auf benutzerfreundliches Spülen ausgerichtet.





Gobelet DISTINGUO 32 cl

Tumbler
 Ref. U1733
 Pack : F6/B4
 0 26102 28395 0 ✓
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 97 mm - 3 3/4"
 H : 96 mm - 3 3/4"
 P : 265 g

Gobelet DISTINGUO 35 cl

Tumbler
 Ref. U1740
 Pack : F6/B4
 0 26102 28394 3 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 83 mm - 3 1/4"
 H : 135 mm - 5 1/4"
 P : 275 g

Gobelet GRANDIOSA 32 cl

Tumbler
 Ref. U1633
 Pack : F6/B4
 0 26102 28398 1 ✓
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 89 mm - 3 1/2"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 P : 240 g

Gobelet GRANDIOSA 35 cl

Tumbler
 Ref. U1640
 Pack : F6/B4
 0 26102 28397 4 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 76 mm - 3"
 H : 120 mm - 4 5/8"
 P : 220 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe

P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

Référence Hôtellerie / Restauration
 Hotel/Restaurant Reference

Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
 Referenze otellerie / Restaurants

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung



Gobelet LIMA 38 cl

Tumbler
 Ref. G3368
 Pack : F6/B4
 0 26102 85704 5 ✓
 38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 220 g

Gobelet LIMA 35 cl

Tumbler
 Ref. G3367
 Pack : F6/B4
 0 26102 85706 9 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 94 mm - 3 5/8"
 H : 80 mm - 3 1/8"
 P : 210 g

Gobelet LIMA 20 cl

Tumbler
 Ref. G5133
 Pack : F6/B4
 8 83314 20826 9 ✓
 20 cl - 6 3/4 oz.
 M : 79 mm - 3"
 H : 70 mm - 2 3/4"
 P : 135 g

Gobelet LINELY 30 cl

Tumbler
 Ref. U1533
 Pack : F6/B4
 0 26102 28392 9 ✓
 30 cl - 10 oz.
 M : 79 mm - 3"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 305 g

Gobelet LINELY 20 cl

Tumbler
 Ref. U1532
 Pack : F6/B4
 0 26102 20393 4 ✓
 20 cl - 6 3/4 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 P : 260 g

Gobelet LINELY 33 cl

Tumbler
 Ref. U1540
 Pack : F6/B4
 0 26102 28385 1 ✓
 33 cl - 11 oz.
 M : 63 mm - 2 3/8"
 H : 155 mm - 6"
 P : 280 g



Gobelet LINELY TERRA 33 cl

Hi ball
Ref. H4522
Pack : F6/B4
8 83314 31354 3 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 63 mm - 2 3/8"
H : 157 mm - 6 1/8"
P : 282 g

Gobelet LINELY TERRA 30 cl

Rocks
Ref. H4523
Pack : F6/B4
8 83314 31355 0 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 300 g

Gobelet LINELY FIRE 33 cl

Hi ball
Ref. H4525
Pack : F6/B4
8 83314 31356 7 ✓
33 cl - 11 oz.
M : 63 mm - 2 3/8"
H : 157 mm - 6 1/8"
P : 282 g

Gobelet LINELY FIRE 30 cl

Rocks
Ref. H4513
Pack : F6/B4
8 83314 31343 7 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 93 mm - 3 5/8"
P : 300 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Référence Détail

Pack. F4 = Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Référence Hôtellerie / Restauration

Hotel/Restaurant Reference
Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants

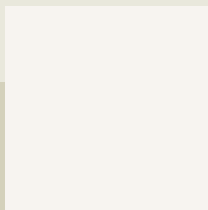


Gobelet LINELY EARTH 33 cl

Hi ball
 Ref. H3992
 Pack : F4/B4
 8 83314 30867 9 ✓
 33 cl - 11 oz.
 M : 63 mm - 2 3/8"
 H : 157 mm - 6 1/8"
 P : 282 g

Gobelet LINELY EARTH 30 cl

Rocks
 Ref. H3991
 Pack : F4/B4
 8 83314 30865 5 ✓
 30 cl - 10 oz.
 M : 79 mm - 3"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 300 g





New !



Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler
 Ref. E0169
 Pack : F4/B4
 8 83314 02846 1 ✗
 8 83314 02847 8 ✓
 Ref. U1033
 Pack : F6/B4
 8 83314 02829 4 ✓
 38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 93 mm - 3 5/8"
 H : 94 mm - 3 5/8"
 P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler
 Ref. G9100
 Pack : F4/B4
 8 83314 25889 9 ✗
 8 83314 25888 2 ✓
 Ref. U1041
 Pack : F6/B4
 8 83314 25601 7 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 77 mm - 3"
 H : 118 mm - 4 5/8"
 P : 150 g

Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler
 Ref. H3994
 Pack : F4/B4
 8 83314 30870 9 ✓
 38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 93 mm - 3 5/8"
 H : 94 mm - 3 5/8"
 P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler
 Ref. H3995
 Pack : F4/B4
 8 83314 30872 3 ✓
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 77 mm - 3"
 H : 118 mm - 4 5/8"
 P : 150 g

Gobelet PRIMARY 44 cl

Tumbler
 Ref. G3323
 Pack : F6/B4
 0 26102 11614 2 ✓
 44 cl - 14 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 140 g

Gobelet PRIMARY 36 cl

Tumbler
 Ref. G3322
 Pack : F6/B4
 0 26102 11620 3 ✓
 36 cl - 12 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 102 mm - 4"
 P : 140 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 ✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel

Reférence Hôtellerie / Restauration
 Hotel/Restaurant Reference
 Pack. F4 = Referencia Hostelería y Restauración
 Pack. F6 = Referenze otellerie / Restaurants





Gobelet PRIMARY 27 cl

Tumbler
 Ref. G0036
 Pack : F6/B4
 0 26102 11652 4 ✓
 27 cl - 9 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 115 g

**Gobelet PRIMARY 27 cl
 Slide Control**

Tumbler
 Ref. G5594
 Pack : F6/B4
 8 83314 21411 6 ✓
 27 cl - 9 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 120 g

Gobelet VIGNE 31 cl

Tumbler
 Ref. G3666
 Pack : F6/B4
 0 26102 47214 9 ✓
 31 cl - 10 1/4 oz.
 M : 84 mm - 3 1/4"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 P : 250 g

Gobelet VIGNE 20 cl

Tumbler
 Ref. G3659
 Pack : F6/B4
 0 26102 46753 4 ✓
 20 cl - 6 3/4 oz.
 M : 75 mm - 2 7/8"
 H : 74 mm - 2 7/8"
 P : 205 g

Gobelet VIGNE 33 cl

Tumbler
 Ref. G3674
 Pack : F6/B4
 0 26102 46805 0 ✓
 33 cl - 11 oz.
 M : 69 mm - 2 5/8"
 H : 126 mm - 4 7/8"
 P : 230 g

Gobelet VIGNE 22 cl

Tumbler
 Ref. G3658
 Pack : F6/B4
 0 26102 46698 8 ✓
 22 cl - 7 1/4 oz.
 M : 61 mm - 2 3/8"
 H : 111 mm - 4 3/8"
 P : 180 g



CABERNET COCKTAIL 30 cl

Stemglass
 Ref. 62449
 Pack : F6/B4
 0 26102 62450 0 ✓
 30 cl - 10 oz.
 M : 120 mm - 4 5/8"
 H : 188 mm - 7 3/8"
 W : 219 g

CABERNET COCKTAIL 21 cl

Stemglass
 Ref. 58001
 Pack : F6/B4
 0 26102 58007 3 ✓
 21 cl - 7 oz.
 M : 116 mm - 4 1/2"
 H : 172 mm - 6 3/4"
 W : 187 g

CABERNET MARGARITA 44 cl

Stemglass
 Ref. 62447
 Pack : F6/B4
 0 26102 62448 7 ✓
 44 cl - 14 3/4 oz.
 M : 121 mm - 4 3/4"
 H : 192 mm - 7 1/2"
 W : 256 g

CABERNET ALL-PURPOSE 40 cl

Stemglass
 Ref. G3573
 Pack : F6/B4
 8 83314 18935 3 ✓
 40 cl - 13 1/2 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 167 mm - 6 1/2"
 W : 190 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe

P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Référence Hôtellerie / Restauration
 Hotel/Restaurant Reference
 Pack. F6 = Referencia Hostelería y Restauración
 Referenze otellerie / Restaurants



CABERNET BIÈRE 47 cl

Stemglass

Ref. G3570

Pack : F6/B4

8 83314 18932 2 ✓

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 81 mm - 3 1/8"

H : 188 mm - 7 3/8"

W : 230 g

SENSATION BIÈRE 32 cl

Stemglass

Ref. 37154

Pack : F12/B4

0 26102 28732 3 ✓

32 cl - 10 3/4 oz.

M : 75 mm - 2 7/8"

H : 175 mm - 6 7/8"

W : 190 g

OMEGA GRANDE DEGUSTATION 72 cl

Stemglass

Ref. E7086

Pack : F6/B4

8 83314 10993 1 ✓

72 cl - 24 1/4 oz.

M : 114 mm - 4 3/8"

H : 150 mm - 5 7/8"

W : 248 g

OMEGA 71 cl

Stemglass

Ref. E1070

Pack : F6/B4

8 83314 02652 8 ✓

71 cl - 24 oz.

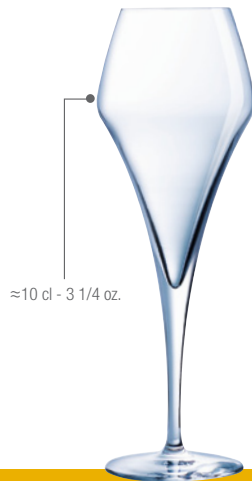
M : 116 mm - 4 1/2"

H : 188 mm - 7 3/8"

P : 265 g



BARWARE



≈10 cl - 3 1/4 oz.



FLORAL AROM'UP 21 cl

Flute

Ref. G3566
Pack : F4/B4
8 83314 19452 4 X
8 83314 19453 1 ✓

Ref. U1951
Pack : F6/B4
8 83314 19443 2 ✓

21 cl - 7 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 211 mm - 8 1/4"
P : 135 g

Flûte CABERNET 16 cl

Flute

Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓

16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 130 g

GRAND CHAMPAGNE CABERNET 24 cl

Flute

Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓

24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen otellerie / Restaurants



Coupe CABERNET 30 cl

Flute

Ref. D6140
Pack : F6/B4
0 26102 93329 9 ✓

30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 170 mm - 6 5/8"
P : 175 g

Flûte GRANDS CEPAGES 24 cl

Flute

Ref. E6250
Pack : F6/B4
8 83314 09703 0 ✓

24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 130 g





BARWARE



Flûte MILLESIME 19 cl

Flute
Ref. E8520
Pack : F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
19 cl - 6 1/4 oz
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 145 g

OENOLOGUE EXPERT 26 cl

Flute
Ref. E0195
Pack : F4/B4
8 83314 02335 0 ✗
8 83314 02336 7 ✓
Ref. U0952
Pack : F6/B4
8 83314 02470 8 ✓
26 cl - 8 3/4 oz.
M : 71 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 140 g

OPEN UP EFFERVESCENT 20 cl

Flute
Ref. D0907
Pack : F4/B4
0 26102 88062 3 ✗
0 26102 88063 0 ✓
Ref. U1051
Pack : F6/B4
0 26102 87851 4 ✓
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 234 mm - 9 1/8"
P : 161 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Ref. F6 = Référence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Ref. F12 = Referencia Hostelería y Restauración
Referenze otellerie / Restaurants



Flûte SENSATION 16 cl

Flute

Ref. 53484

Pack : F12

0 26102 53479 3 ✓

Ref. 53478

Pack : F12/B4

0 26102 53479 3 ✓

16 cl - 5 1/4 oz.

M : 66 mm - 2 1/2"

H : 198 mm - 7 3/4"

P : 128 g

Flûte SENSATION EXALT 19 cl

Flute

Ref. E7700

Pack : F6/B4

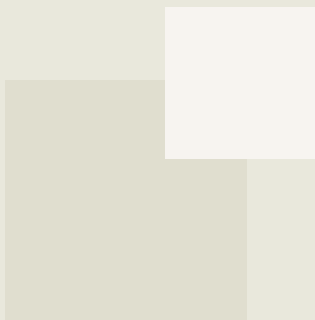
8 83314 11856 8 ✓

19 cl - 6 1/4 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 210 mm - 8 1/4"

P : 165 g







OPEN UP SPIRITS

Open Up présente une forme de verre contemporaine et révolutionnaire qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Sa forme à la fois convexe et concave est un véritable révélateur d'arômes.

La cheminée rétrécie du verre permet de réguler l'alcool qui se dégage du spiritueux pour éviter toute sensation de brûlure au nez, sans en altérer les propriétés olfactives. En fonction de leur température de service, la cheminée sera plus droite pour les alcools blancs (froid) et plus convexe pour les alcools bruns (chaud). Puissance et complexité aromatique dominent alors la dégustation.

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides drinkers with an incomparable tasting experience. The convex and concave bowl enables an exceptional development of flavors.

The shape of the glass makes it possible to regulate the amount of alcohol released from the spirit, thereby preventing any burning sensation in the nose, yet without impacting the olfactory properties. Depending on the serving temperature, the funnel should be straighter for white alcohols (cool) and more convex for brown alcohols (warm). This will allow power and aromatic complexity to stand out during the tasting experience.

Open Up representa una línea de cristalería contemporánea y revolucionaria que proporciona un alto poder olfativo. Su forma, cóncava y convexa es un verdadero revelador de aromas.

La boca estrecha de la colección permite regular el alcohol que se escapa de los licores para evitar la sensación de «quemazón» en la nariz sin alterar las propiedades olfativas. En función de su temperatura de servicio, la boca será más recta para los licores blancos (frío) y más convexa para los licores oscuros (calor). El poder y la complejidad aromática dominan la degustación.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Die konvexe und konkave Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen.

Die Form des Glases ermöglicht die Regulierung des von den Spirituosen ausgehenden Alkohols und unterbindet somit jedes Verbrennungsgefühl an der Nase, wobei die olfaktiven Eigenschaften erhalten bleiben. Je nach erforderlicher Temperatur bei der Verkostung, bedürfen dunkle (warme) Alkoholgetränke einer runderen, konkaven Glasform, wobei für helle Alkoholsorten (kalte) eine geradere Form angebracht ist, die die komplexen Aromen zur Geltung bringt.





BARWARE



Température de service
Serving temperature
Temperatura de servicio



0° C - 32°F
Vodka, Aquavit...

10° C - 50°F
Liqueurs, grappa...
Liquors, grappa...

Polyvalent
All purpose



≈0L75 - 25 1/2 oz.



≈4 cl - 1 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.

Carafe SPIRIT 1L

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18302 3 X

8 83314 18300 9 ✓

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

ICY 9 cl

Tumbler

Ref. E5211

Pack : F4/B4

8 83314 08853 3 X

8 83314 08854 0 ✓

Ref. U1057

Pack : F6/B4

8 83314 08421 4 ✓

9 cl - 3 oz.

M : 51 mm - 2"

H : 91 mm - 3 1/2"

P : 85 g

COOL 11 cl

Stemglass

Ref. E5210

Pack : F4/B4

8 83314 08321 7 X

8 83314 08322 4 ✓

Ref. U1056

Pack : F6/B4

8 83314 08420 7 ✓

11 cl - 3 1/2 oz.

M : 60 mm - 2 1/4"

H : 168 mm - 6 1/2"

P : 90 g

AMBIENT 16,5 cl

All purpose

Ref. E5205

Pack : F4/B4

8 83314 08325 5 X

8 83314 08326 2 ✓

Ref. U1062

Pack : F6/B4

8 83314 08423 8 ✓

16,5 cl - 5 1/2 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 170 mm - 6 5/8"

P : 105 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Reférence Détail
Retail Reference
Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel

Reférence Hôtellerie / Restauration
Hotel/Restaurant Reference
Referencia Hostelería y Restauración
Referenzen otellerie / Restaurants

18° C - 64,4°F
 Whisky, Bourbon...

22° C - 71,6°F
 Cognac, Armagnac...



≈7 cl - 2 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

WARM 30 cl

Tumbler

Ref. E5204

Pack : F4/B4

8 83314 08336 1 ✕

8 83314 08337 8 ✓

Ref. U1032

Pack : F6/B4

8 83314 08424 5 ✓

30 cl - 10 oz.

M : 99 mm - 3 7/8"

H : 86 mm - 3 3/8"

P : 182 g

ARDENT 21 cl

Stemglass

Ref. E5237

Pack : F4/B4

8 83314 08329 3 ✕

8 83314 08330 9 ✓

Ref. U1058

Pack : F6/B4

8 83314 08422 1 ✓

21 cl - 7 oz.

M : 84 mm - 3 1/4"

H : 106 mm - 4 1/8"

P : 110 g

ARDENT 39 cl

Stemglass

Ref. E6686

Pack : F4/B4

8 83314 10530 8 ✕

8 83314 10529 2 ✓

Ref. U1059

Pack : F6/B4

8 83314 11974 9 ✓

39 cl - 13 oz.

M : 104 mm - 4"

H : 132 mm - 5 1/8"

P : 182 g





Photographie / Photographie: Restaurant le JDD - 4 rue Drouot - 75009 Paris



SERVICE OF THE WINE

Chef & Sommelier® décline une ligne de carafes à décanter à la fois techniques et esthétiques. Pour chacune d'entre elles, une attention toute particulière a été portée au design. Chaque vin s'exprimera différemment en fonction de son volume et de sa forme.

- Le bouchon évite l'évaporation des arômes volatils des vins blancs ou ceux, subtils et fragiles, des vieux millésimes.
- L'ergonomie des formes ou le dôme de préhension situé au fond de la carafe optimise la prise en main.

Chef & Sommelier® is a complete range of decanters which are both functional and aesthetically pleasing. Very special attention was paid to the design of each one. Decanters sizes and shapes are important, since every wine expresses itself differently depending on the volume and form of the decanter.

- The stopper prevents evaporation of the volatile aromas of white wine and of the subtle and delicate flavours of older vintages.
- The ergonomic shape and the dome at the bottom of the carafe where it can be gripped make handling the carafe very easy.

Chef & Sommelier® presenta una línea de decantadores técnicos y estéticos a la vez. En cada uno de ellos se ha prestado una especial atención al diseño. Con ellos, cada vino se expresará de manera diferente en función de su volumen y de su forma.

- El tapón evita la evaporación de los aromas volátiles de los vinos blancos o los de los vinos viejos (sutiles y frágiles).
- Finalmente, la ergonomía de formas y la hendidura en la base del decanter optimizan el servicio.

Chef & Sommelier® bietet eine gleichermaßen technische und ästhetische Serie von Dekantierkaraffen an. Bei jeder von ihnen wurde dem Design besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Größen, Formen ... jeder Wein wird sich, je nach Größe und Form der Karaffe, unterschiedlich entfalten.

- Der Stopfen verhindert das Verdunsten der flüchtigen Aromen von Weißweinen oder die der subtileren und empfindlicheren Aromen alter Jahrgänge.
- Die Ergonomie der Formen und die Griffwölbung im Boden der Karaffe, optimieren das Halten in der Hand.



Extrémité biseautée *Bevelled top*

Design original et contemporain
Original and modern design

Extemo biselado
Diseño original y contemporáneo
Abgeschrägtes Ende
Originelles und zeitgenössisches Design

Long col *Long neck*

aération maximale au contact de la paroi
ensures maximum aeration,
through contact with the sides of the neck

Cuello largo
maxima oxigenación al contacto con la pared
Langer Hals
maximales Atmen beim Kontakt mit der Wandung



Contenance supérieure à 0,9 L *Contains over 0,9 L*

large surface d'oxygénation
large oxygenation area

Capacidad superiora 0,9 l
amplia superficie de oxigenación
Volumen von über 0,9 L
große Oberfläche zum Atmen

Dôme de préhension *Prehensile dome*

service plus aisé
makes serving wine easier

Cúpulade agarre
para un servicio más práctico
Griffmulde
Originelles und zeitgenössisches Design
problemloseres Servieren



Carafe OPEN UP MAGNUM 2L2

Decanter
Ref. D9302
Pack : C1/B2
8 83314 00298 0 ✓X
2L2 - 74 1/4 oz.
M : 170 mm - 6 5/8"
H : 365 mm - 14 3/8"

Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Decanter
Ref. D6653
Pack : C1/B2
0 26102 25613 8 ✓X
1L4 - 47 1/4 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 314 mm - 12 1/4"

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

Decanter
Ref. H3078
Pack : C1/B2
8 83314 30029 1 ✓X
1L1 - 37 oz.
M : 145 mm - 5 5/8"
H : 359 mm - 14 1/8"

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Pack.C1 = Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel





Carafe SPIRIT 1L

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18302 3 X

8 83314 18300 9 ✓

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

Carafe VINARMONY 1L1

Decanter

Ref. D2141

Pack : C1/B2

0 26102 89207 7 ✓ X

1L1 - 37 oz.

M : 148 mm - 5 3/4"

*H : 343 mm - 13 1/2"

Carafe FRESHNESS 1L

Decanter

Ref. D2137

Pack : C1/B2

0 26102 89203 9 ✓ X

1L - 33 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

*H : 340 mm - 13 3/8"

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

Le "Drop Control" est un traitement anti-goutte appliqué sur le col des carafes, qui permet un service du vin des plus précis. "Drop Control" est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.

"Drop Control" is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate.

"Drop Control" is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

El "Drop Control", es un tratamiento antigoteo que se aplica al cuello de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.

"Drop Control" ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. "Drop Control" ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.

*Carafe + bouchon / Decanter with stopper
Decantador con tapa / Decanter + Stopfen



Carafe OPENING OL9

Decanter

Ref. D2142

Pack : C1/B2

0 26102 89208 4 ✓X

OL9 - 30 1/4 oz.

M : 214 mm - 8 3/8"

H : 241 mm - 9 3/8"



Carafe EXPLORE 1L3

Decanter

Ref. D2138

Pack : C1/B2

0 26102 89204 6 ✓X

1L3 - 43 3/4 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 323 mm - 12 5/8"



Carafe GRAND FINALE 1L4

Decanter

Ref. G8566

Pack : C1/B1

8 83314 25759 5 ✓X

1L4 - 47 1/4 oz.

M : 340 mm - 13 3/8"

H : 265 mm - 10 3/8"

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

Référence Détail
Retail Reference
Pack.C1 = Referencia Retail
Referenzen Einzelhandel





New !



New !



≈1L65 - 55 3/4 oz.

Pichet REGATE 1L1

Decanter

Ref. H3009

Pack : C1/B2

8 83314 29956 4 ✓X

1L1 - 37 oz.

M : 165 mm - 6 1/2"

H : 210 mm - 8 1/4"

Carafe AMPHORIA 1L5

Decanter

Ref. D6652

Pack : C1/B2

0 26102 25593 3 ✓X

1L5 - 60 oz.

M : 390 mm - 15 1/4"

H : 140 mm - 5 1/2"

Carafe INTUITO 1L75

Decanter

Ref. H3075

Pack : C1/B2

8 83314 30022 2 ✓X

1L75 - 59 1/4 oz.

M : 196 mm - 7 5/8"

H : 238 mm - 9 3/8"

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

L'avantage de la carafe est double. Elle permet aux vins jeunes de s'aérer (de préférence en carafant quelques heures avant le service) et aux vieux millésimes de décanter, (plutôt au dernier moment : trop d'aération risquerait d'altérer leurs qualités).

Contrairement aux idées reçues, les vins blancs peuvent également être mis en carafes à l'unique condition de mettre un bouchon, pour conserver leur fraîcheur.

The carafe has two advantages. It opens up young wines (which should ideally be carafed a few hours before serving) and decants old vintages (but at the last minute: too much aeration could alter their qualities).
Contrary to popular belief, white wines can also be put in a carafe, but only if it's corked to keep aromas from escaping.

La ventaja del decantador es doble. Permite que los vinos jóvenes respiren (preferentemente decantándolos unas horas antes del servicio) y que se decanten las grandes añadas, (más bien en el último momento: demasiada respiración conllevaría el riesgo de alterar sus cualidades).

Contrariamente a los prejuicios, los vinos blancos también se pueden poner en decantadores con la única condición de utilizar un tapón para evitar que los aromas escapen.

Die Karaffe bietet einen doppelten Vorteil. Junge Weine können atmen (mehrere Stunden vor dem Ausschank) und alte Jahrgänge dekantieren (erst ganz kurz vor dem Ausschank, damit ihre Eigenschaften erhalten bleiben)..
Allen herkömmlichen Aussagen zum Trotz können auch Weißweine in Karaffen gefüllt werden, aber immer mit Stopfen, damit die Aromen nicht entweichen.



Chef & Sommelier



1

CUTLERY

ZYA P150

AZALI P154

LAZZO P158

DIAZ P162

EZZO P166

IANKA P170

KYA P174

ADDITIONAL ITEMS P178



ZYA 4 mm*



Zya réinvente le classique.

Un parfait équilibre entre le classique et le contemporain.

La modernité des cuillerons et de la lame ronde du couteau s'accorde harmonieusement avec l'élégance et le style du manche.

Zya reinventing classic design.

The perfect balance of classical and contemporary design.

The modern spoon bowls and rounded knife blades perfectly match the elegant and stylish handles.

Zya reinventa el estilo clásico.

Un perfecto equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo.

La modernidad de las forma de las cucharas y de la hoja redonda de los cuchillos combina a la perfección con la elegancia y estilo del mango.

Zya Zeitgenössisches und klassisches Design.

Die perfekte Mischung aus klassischem und zeitgenössischem Design.

Die modernen Löffel und die runden Messerklingen passen perfekt zu den eleganten Griffen.



Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)
Ref. T7304
Pack : C12/B3
8 83314 35233 7 ✓
240 mm - 9 3/8"

Fourchette de table

Dinner fork
Ref. T7301
Pack : C12/B3
8 83314 35228 3 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon
Ref. T7302
Pack : C12/B3
8 83314 35229 0 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)
Ref. T7308
Pack : C12/B3
8 83314 35238 2 ✓
210 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork
Ref. T7305
Pack : C12/B3
8 83314 35235 1 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon
Ref. T7306
Pack : C12/B3
8 83314 35237 5 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T7309
Pack : C12/B3
8 83314 35239 9 ✓
175 mm - 6 7/8"

Cuillère à café

Tea spoon

Ref. T7310
Pack : C12/B3
8 83314 35240 5 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T7311
Pack : C12/B3
8 83314 35242 9 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**

Fish knife

Ref. T7313
Pack : C12/B3
8 83314 35250 4 ✓
203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T7312
Pack : C12/B3
8 83314 35249 8 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T7315
Pack : C12/B3
8 83314 35258 0 ✓
177 mm - 6 7/8"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T7314
Pack : C12/B3
8 83314 35253 5 ✓
153 mm - 6"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



AZALI 5.5 mm*



Azali : une irrésistible alliance.

Un somptueux mariage de mat et de brillant pour cette collection aux lignes épurées qui oscillent entre le rond et le carré.

Azali:an irresistible blend.

Refined lines that seamlessly blend both round and square forms, are complemented by a luxurious matt and shine finish.

Azali : una irresistible mezcla.

Una suntuosa combinación de mate y de brillo para esta colección de líneas depuradas a medio camino entre la forma redonda y cuadrada.

Azali : Eine unwiderstehliche Mischung.

Wunderschöne Serie aus runden und eckigen Formen, verfeinert durch ein mattes und schimmerndes Finish.



AZALI 5,5 mm*



Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)
Ref. T7404
Pack : C12/B3
8 83314 35120 0 ✓
240 mm - 9 3/8"

Fourchette de table

Dinner fork
Ref. T7401
Pack : C12/B3
8 83314 35116 3 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon
Ref. T7402
Pack : C12/B3
883314 35119 4 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)
Ref. T7408
Pack : C12/B3
883314 35125 5 ✓
210 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork
Ref. T7405
Pack : C12/B3
8 83314 35122 4 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon
Ref. T7406
Pack : C12/B3
8 83314 35123 1 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à soupe

Soup spoon
Ref. T7409
Pack : C12/B3
8 83314 35127 9 ✓
175 mm - 6 7/8"



COFFEE CONCEPT





Cuillère à café latte/glace

Coffee Latte/Iced tea spoon
Ref. T7418
Pack : C12/B3
8 83314 35219 1 ✓
200 mm - 7 7/8"

Cuillère à thé

Grand tea spoon
Ref. T7428
Pack : C12/B3
8 83314 36325 8 ✓
153 mm - 6"

Cuillère à café

Tea spoon
Ref. T7410
Pack : C12/B3
8 83314 35121 7 ✓
135 mm - 5 1/4"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon
Ref. T7411
Pack : C12/B3
8 83314 35160 6 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**

Fish knife
Ref. T7413
Pack : C12/B3
8 83314 35162 0 ✓
203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork
Ref. T7412
Pack : C12/B3
8 83314 35161 3 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife (solid handle)
Ref. T7415
Pack : C12/B3
8 83314 35170 5 ✓
177 mm - 6 7/8"

Fourchette à salade

Lunch fork
Ref. T7414
Pack : C12/B3
8 83314 35163 7 ✓
153 mm - 6"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



LAZZO 4 mm*



Fluidité intemporelle.

L'alliance des manches généreux et des tiges d'une grande finesse alterne des pleins et des déliés avec une parfaite maîtrise. La fluidité intemporelle de Lazzo s'adapte avec brio à toutes les tables.

Timeless and fluid.

Large teardrop handles taper beautifully to the neck of each piece. Timeless and fluid, Lazzo uses gentle curves to elegantly marry the tabletop together. A perfect match for any venue.

Fluidez intemporal.

La unión de los mangos con formas generosas y unas cañas de gran finura alterna el grueso con el esbelto con una perfecta maestría. La fluidez intemporal de Lazzo se adapta con soltura a todas las mesas.

Zeitlos fließende Form.

Die Verbindung großzügiger und schlanker Formen im Griff bringt Finesse und Fülle gekonnt ins Wechselspiel. Die zeitlos fließenden Formen von Lazzo passen in brillanter Weise zu jeder Tafel.



Couteau de table**

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T4703
Pack : C12/B3
0 26102 97068 3 ✓
242 mm - 9 1/2"

Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T4704
Pack : C12/B3
0 26102 97069 0 ✓
242 mm - 9 1/2"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T4701
Pack : C12/B3
0 26102 97066 9 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T4702
Pack : C12/B3
0 26102 97067 6 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T4708
Pack : C12/B3
0 26102 97075 1 ✓
213 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

Ref. T4705
Pack : C12/B3
0 26102 97070 6 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T4706
Pack : C12/B3
0 26102 97071 3 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T4709
Pack : C12/B3
0 26102 97076 8 ✓
176 mm - 6 3/4"

Cuillère à café

Tea spoon

Ref. T4710
Pack : C12/B3
0 26102 97077 5 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T4711
Pack : C12/B3
0 26102 97082 9 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**

Fish knife

Ref. T4713
Pack : C12/B3
0 26102 97085 0 ✓
203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T4712
Pack : C12/B3
0 26102 97084 3 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T4715
Pack : C12/B3
0 26102 80224 3 ✓
177 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T4714
Pack : C12/B3
0 26102 80222 9 ✓
153 mm - 6"

Couteau à beurre**

Butter spreader

Ref. T4727
Pack : C12/B3
0 26102 91065 8 ✓
165 mm - 6 1/2"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



DIAZ 6 mm*



Innovation formelle.

Ce couvert à l'élégance racée et à la ligne très élancée affirme sans compromis son caractère résolument contemporain. Cette innovation formelle donne à votre table une esthétique très actuelle.

Formal innovation.

With its distinguished elegance and slender lines, this range of cutlery is uncompromisingly contemporary. A formal and innovative style that will add a modern and elegant feel to your table.

Innovación formal.

Este cubierto, con su prestigiosa elegancia y su diseño esbelto, afirma, sin compromiso, su carácter definitivamente contemporáneo. Esta innovación formal dará a su mesa una estética muy moderna.

Innovation der Formen.

Dieses Besteck mit klarer Eleganz und schlanker Linie zeigt einen kompromisslos zeitgemäßen Charakter. Die innovative Formgebung verleiht Ihrer Tafel eine ausgeprägt aktuelle Ästhetik.



DIAZ 6 mm*



Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5104
Pack : C12/B3
0 26102 80207 6 ✓
240 mm - 9 1/4"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5101
Pack : C12/B3
0 26102 80204 5 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5102
Pack : C12/B3
0 26102 80205 2 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5108
Pack : C12/B3
0 26102 80211 3 ✓
211 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

Ref. T5105
Pack : C12/B3
0 26102 80208 3 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5106
Pack : C12/B3
0 26102 80209 0 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T5109
Pack : C12/B3
0 26102 80212 0 ✓
180 mm - 7"



**Cuillère à café**

Tea spoon

Ref. T5110

Pack : C12/B3

0 26102 80213 7 ✓

140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T5111

Pack : C12/B3

0 26102 80214 4 ✓

115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**

Fish knife

Ref. T5113

Pack : C12/B3

0 26102 80216 8 ✓

203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T5112

Pack : C12/B3

0 26102 80215 1 ✓

185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)

Lunch knife

(solid handle)

Ref. T5115

Pack : C12/B3

0 26102 80218 2 ✓

176 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T5114

Pack : C12/B3

0 26102 80217 5 ✓

155 mm - 6"

Couteau à beurre**

Butter spreader

Ref. T5127

Pack : C12/B3

0 26102 91085 6 ✓

170 mm - 6 1/2"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



EZZO 5 mm*



Volupté des courbes.

Le galbe des manches, les courbes des surfaces utiles, la silhouette sensuelle d'Ezzo apporte à votre table douceur, volupté et harmonie pour créer une atmosphère moderne et pleine de poésie.

Exquisite curves.

Round handles, curved lines, the sensual shape of Ezzo will bring softness, delight and harmony to your table, creating a modern yet poetic atmosphere.

Voluptuosidad de las curvas.

El contorno de los mangos, las curvas de las superficies útiles, la silueta sensual de Ezzo traerá a su mesa la suavidad, la voluptuosidad y la armonía para así crear un ambiente moderno y lleno de poesía.

Verführerische Formen.

Die formvollendete Schönheit der Griffe, die weich gerundeten Vorderteile und die sinnliche Silhouette von Ezzo verleihen Ihrem Tisch eine sanfte Harmonie und schaffen ein modernes Ambiente voller Poesie.



Couteau de table**

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T5203
C12/B3
0 26102 80183 3 ✓
250 mm - 9 3/4"

Couteau de table

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5204
Pack : C12/B3
0 26102 80184 0 ✓
250 mm - 9 3/4"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5201
Pack : C12/B3
0 26102 80181 9 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5202
Pack : C12/B3
0 26102 80182 6 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5208
Pack : C12/B3
0 26102 80190 1 ✓
220 mm - 8 1/2"

Fourchette à dessert

Dessert fork

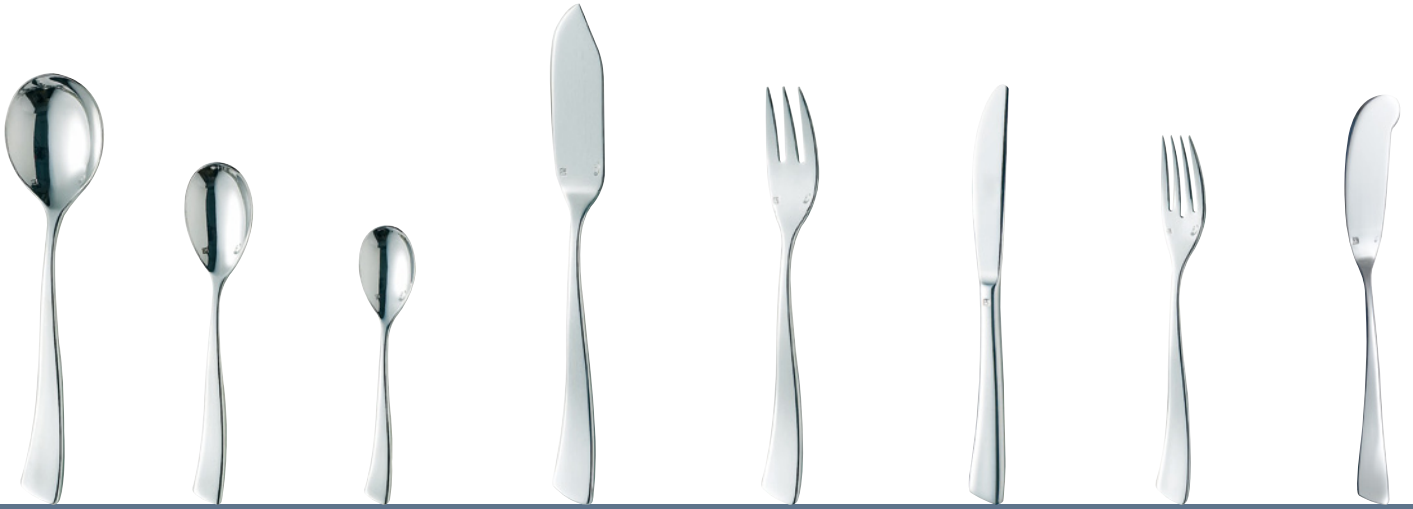
Ref. T5205
Pack : C12/B3
0 26102 80187 1 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5206
Pack : C12/B3
0 26102 80188 8 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe
Soup spoon

Ref. T5209
Pack : C12/B3
0 26102 80191 8 ✓
180 mm - 7"

Cuillère à café
Tea spoon

Ref. T5210
Pack : C12/B3
0 26102 80192 5 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka
Demi tasse spoon

Ref. T5211
Pack : C12/B3
0 26102 80194 9 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**
Fish knife

Ref. T5213
Pack : C12/B3
0 26102 80200 7 ✓
206 mm - 8"

Fourchette à poisson
Fish fork

Ref. T5212
Pack : C12/B3
0 26102 80199 4 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade
(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T5215
Pack : C12/B3
0 26102 80203 8 ✓
175 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade
Lunch fork

Ref. T5214
Pack : C12/B3
0 26102 80201 4 ✓
153 mm - 6"

Couteau à beurre**
Butter spreader

Ref. T5227
Pack : C12/B3
0 26102 90148 9 ✓
170 mm - 6 1/2"

✓= Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



IANKA 5 mm*



Modernité absolue.

La finesse des manches aux terminaisons triangulaires, les cuillerons légèrement angulaires font de lanka un couvert d'une grande originalité et d'une absolue modernité.

Absolutely modern.

lanka is a striking design with a beautiful triangle finish to each handle. The angular design given to the fork and spoon head adds originality whilst maintaining balance. A modern design with character and originality.

Modernidad absoluta.

La finura de los mangos con sus terminaciones triangulares, las cucharitas ligeramente angulares hacen que lanka sea un cubierto de gran originalidad y absoluta modernidad.

Absolut modern.

Die Finesse der im Dreieck ausklingenden Griffe und die leicht gewinkelten Löffel machen lanka zu einem absolut modernen Besteck von besonderer Originalität.



Couteau de table**

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T5303
Pack : C12/B3
0 26102 80160 4 ✓
240 mm - 9 1/4"

Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5304
Pack : C12/B3
0 26102 80161 1 ✓
240 mm - 9 1/4"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5301
Pack : C12/B3
0 26102 80146 8 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5302
Pack : C12/B3
0 26102 80159 8 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5308
Pack : C12/B3
0 26102 80169 7 ✓
212 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

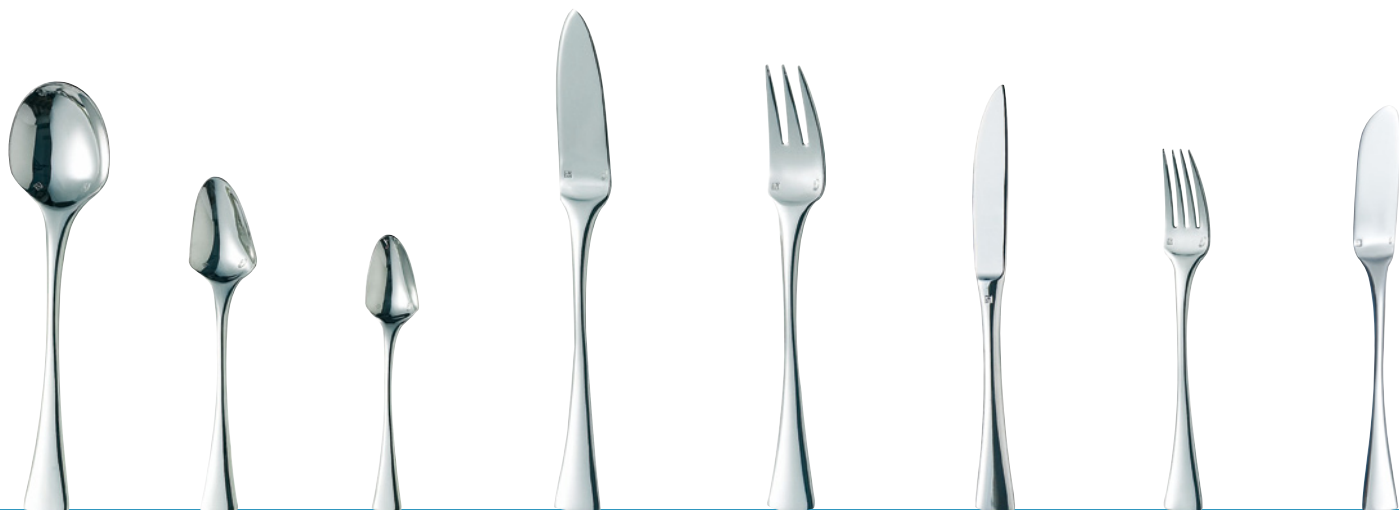
Ref. T5305
Pack : C12/B3
0 26102 80162 8 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5306
Pack : C12/B3
0 26102 80165 9 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T5309
Pack : C12/B3
0 26102 80172 7 ✓
180 mm - 7"

Cuillère à café

Tea spoon

Ref. T5310
Pack : C12/B3
0 26102 80174 1 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T5311
Pack : C12/B3
0 26102 80175 8 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**

Fish knife

Ref. T5313
Pack : C12/B3
0 26102 80177 2 ✓
210 mm - 8 1/4"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T5312
Pack : C12/B3
0 26102 80176 5 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T5315
Pack : C12/B3
0 26102 80179 6 ✓
177 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T5314
Pack : C12/B3
0 26102 80178 9 ✓
152 mm - 5 1/4"

Couteau à beurre**

Butter spreader

Ref. T5327
Pack : C12/B3
0 26102 91075 7 ✓
170 mm - 6 1/2"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



KYA 8 mm*



Un trait parfait.

Des courbes tendues, un dessin d'une grande pureté, ces couverts sont le fruit d'un travail d'épure à la recherche de la forme parfaite. Kya fait rimer simplicité et élégance.

Perfect line.

Straight and pure lines : this cutlery set was designed to be understated yet perfect. Kya allies simplicity with elegance.

Una línea perfecta.

Unas curvas tenues, un diseño de gran pureza, estos cubiertos son el resultado de un trabajo refinado, buscando la forma perfecta. Kya une la simplicidad con la elegancia.

Perfekte Linien.

Mit ihrem spannungsreichen Schwung und einem ausgeprägt puristischen Design sind diese Bestecke das Ergebnis einer langen Suche nach der perfekten Form. Bei Kya vereinen sich Schlichtheit und Eleganz.



Couteau de table**

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T5403
Pack : C12/B3
0 26102 97088 1 ✓
240 mm - 9 3/8"

Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5404
Pack : C12/B3
0 26102 97089 8 ✓
240 mm - 9 3/8"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5401
Pack : C12/B3
0 26102 97091 1 ✓
213 mm - 8 3/8"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5402
Pack : C12/B3
0 26102 97090 4 ✓
213 mm - 8 3/8"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5408
Pack : C12/B3
0 26102 99127 5 ✓
211 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

Ref. T5405
Pack : C12/B3
0 26102 98427 7 ✓
188 mm - 7 3/8"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5406
Pack : C12/B3
0 26102 99119 0 ✓
188 mm - 7 3/8"





Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T5409
Pack : C12/B3
0 26102 99220 3 ✓
180 mm - 7"

Cuillère à café

Tea spoon

Ref. T5410
Pack : C12/B3
0 26102 97092 8 ✓
142 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T5411
Pack : C12/B3
0 26102 99222 7 ✓
117 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson**

Fish knife

Ref. T5413
Pack : C12/B3
0 26102 99245 6 ✓
207 mm - 8 1/8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T5412
Pack : C12/B3
0 26102 99236 4 ✓
188 mm - 7 3/8"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T5415
Pack : C12/B3
0 26102 80220 5 ✓
177 mm - 6 7/8"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T5414
Pack : C12/B3
0 26102 80219 9 ✓
153 mm - 6"

Couteau à beurre**

Butter spreader

Ref. T5427
Pack : C12/B3
0 26102 90344 5 ✓
170 mm - 6 5/8"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



ADDITIONAL ITEMS

Des couverts qui se marient avec élégance à toutes les tables
Beautiful cutlery designed to suit every table setting



Fluidité intemporelle.

La sobriété et la fluidité intemporelle des compléments de couverts Lazzo leur permettent de s'adapter avec brio à toutes les séries couverts.

Cutlery designed for exceptional tables.

This timeless, sober and fluid collection of additional items has been designed to suit perfectly with each cutlery collection. Using Lazzo as the basic design principal, each piece can be combined with items from both cutlery collections.

Unos cubiertos para unas mesas excepcionales.

La sobriedad y la fluidez intemporal de los cubiertos Lazzo les permiten adaptarse perfectamente a cualquier serie cubiertos.

Bestecke für außergewöhnliche Anlässe.

Durch ihr zeitlos klares Design mit fließenden Linien lassen sich die Zubehörteile der Besteckserie Lazzo hervorragend mit allen Besteckteilen der Serien kombinieren.



ADDITIONAL ITEMS



Couteau à steak**

(monobloc)
Steak knife
(solid handle)

Ref. T0426
Pack : C12/B3
0 26102 99788 8 ✓
242 mm - 9 1/2"

Fourchette à servir

Serving fork

Ref. T0416
Pack : C12/B3
0 26102 99719 2 ✓
260 mm - 10 1/8"

Cuillère à servir

Serving spoon

Ref. T0417
Pack : C12/B3
0 26102 99722 2 ✓
260 mm - 10 1/8"

Cuillère à glace

Iced tea spoon

Ref. T0418
Pack : C12/B3
0 26102 99724 6 ✓
183 mm - 7 1/8"

Fourchette à escargot

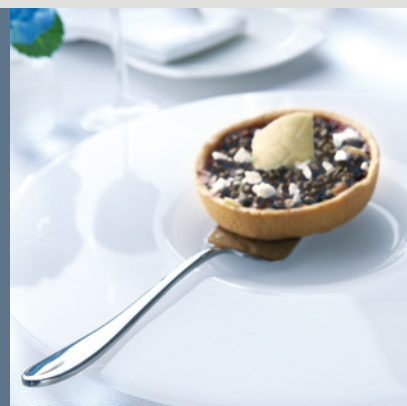
Escargot fork

Ref. T0419
Pack : C12/B3
0 26102 99727 7 ✓
153 mm - 6"

Fourchette à gâteau

Cake fork

Ref. T0420
Pack : C12/B3
0 26102 99735 2 ✓
153 mm - 6"





Fourchette à huître
Oyster fork

Ref. T0421
Pack : C12/B3
0 26102 99736 9 ✓
145 mm - 5 5/8"

Cuillère à sauce
Sauce spoon

Ref. T0422
Pack : C12/B3
0 26102 99737 6 ✓
185 mm - 7 1/4"

Pelle à tarte
Cake server

Ref. T4723
Pack : C12/B3
0 26102 99738 3 ✓
258 mm - 10 1/8"

Louche à sauce
Sauce ladle

Ref. T0424
Pack : C1/B6
0 26102 99786 4 ✓
178 mm - 7"

Louche
Soup ladle

Ref. T0425
Pack : C1/B6
0 26102 99787 1 ✓
278 mm - 10 7/8"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 / Stainless steel 18/10 - AISI 304
** Acier inoxydable 13/c - AISI 420 / Stainless steel 13/c - AISI 420

La coutellerie Chef & Sommelier® : une nouvelle

Chef & Sommelier® Cutlery : the new face of quality



Tous les couverts Chef & Sommelier® sont signés de deux poinçons : **gage d'une qualité** sans compromis. Une **finition parfaite** dans les moindres détails.

All Chef & Sommelier® cutlery lines carry two back stamps : a guarantee of uncompromised quality.

Todos los cubiertos Chef & Sommelier® están firmados con 2 contrastes que aseguran su calidad sin compromiso.

Alle Bestecke Chef & Sommelier® tragen zwei Punzen – eine Garantie für kompromisslose Qualität.

Des créations qui allient esthétique et équilibre pour une parfaite prise en main.

Perfect balance : each piece of Chef & Sommelier® cutlery has been designed to combine elegance with perfect ergonomics and balance.



Unas creaciones que unen la estética con el equilibrio para asegurar una perfecta sugestión del producto.

Kreationen, die Ästhetik und Balance vereinen und perfekt in der Hand liegen.

Une résistance à la flexion et à la torsion des couverts Chef & Sommelier® supérieure aux valeurs habituelles de la profession.

The bending strength and torsion resistance of Chef & Sommelier® cutlery has been designed to be above the requirements of the industry.



Una resistencia a la flexión y a la torsión de cubiertos Chef & Sommelier® superior a los valores que se ven habitualmente en la profesión.

Die Biege- und Drehfestigkeit der Bestecke Chef & Sommelier® übertrifft die üblichen Werte für professionellen Einsatz.

Photos, dimensions et données chiffrées sont non contractuelles.
All photos and figures provided are indicative.

expression de la qualité



La plupart de nos couteaux sont disponibles en formats monobloc et monocoque. Nos couteaux monoblocs sont conçus pour révéler un bon compromis poids/design et sont réalisés dans une très haute qualité d'acier inoxydable. Nos couteaux monocoques sont composés de 3 pièces : un manche (en 2 pièces) en acier inoxydable supérieur 18/10 - AISI 304 et une lame (3ème pièce) en acier fin trempé (AISI 420) pour une qualité, une longévité et un design exceptionnels. Toutes nos lignes de couverts sont lavables en machine.



A high proportion of our knives are available in both solid handle and hollow handle formats. Our solid handle knives have been created to balance weight with design and utilise the finest quality stainless steel. Our hollow handled knives utilise the traditional 3 piece composition, highest grade 18/10 - AISI 304 stainless steel handle (2 piece) and high grade (AISI 420) hardened knife blade (3rd piece), to give the optimum in quality, longevity and design. All of our cutlery collections are dishwasher safe.



La mayoría de nuestros cuchillos están disponibles tanto en formato monobloc como enmangado. Nuestros cuchillos monobloc han sido creados para desvelar un equilibrio peso/diseño, utilizando un acero inoxidable de alta calidad. Nuestros cuchillos enmangados se componen de las 3 piezas tradicionales, mango de acero inoxidable de calidad superior 18/10 - AISI 304 (2 piezas) y filo de acero fino templado (AISI 420) (tercera pieza), para una calidad, longevidad y concepción óptimas. Todas nuestras colecciones son aptas para el lavavajillas.

Viele unserer Messer sind sowohl in Monobloc- als auch in Hohlheft-Ausführung erhältlich. Monoblocmesser sind ausgewogen in Gewicht und Design und aus rostfreiem Edelstahl geschmiedet. Hohlheftmesser setzen sich traditionsgemäß aus 3 Teilen zusammen - einer zweiseitigen Heftschele aus Edelstahl rostfrei 18/10 - AISI 304 und einer geschmiedeten, gehärteten Klinge, die als drittes Element ins Hohlheft eingesetzt wird (AISI 420). Garantie für Qualität, Lebensdauer und Design. Alle unsere Bestecke sind spülmaschinenfest.



Pour vous conforter dans votre achat, nous garantissons nos produits 10 ans*.

For your peace of mind, our products come with a 10 year guarantee, applicable in case of any defect in the materials or production.*

* Ne sont pas couverts par la garantie : les dommages causés par une détérioration, un accident ou mauvaise utilisation mais aussi par une utilisation de détergents non-conformes ou utilisés de manière excessive. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration, rayures ou tâches.

** Damage due to normal wear and tear, an accident, improper use, excessive use of detergents or use of non-compliant detergents is not covered by this guarantee. This guarantee does not cover discoloration, scratching or staining.*

www.chefsommelier.com



Chef & Sommelier® est une marque du groupe Arc International
Chef & Sommelier® is a brand from the Arc International Group.

62510 ARQUES FRANCE