

COLLECTION 2018

(C&S)
Chef & Sommelier
- FRANCE -

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES

ARC EXPERTISE

Créé en 1825, Arc est devenu au fil des années le leader mondial de l'art de la table, grâce à son savoir-faire unique en terme de gastronomie et d'œnologie. Depuis toujours, le groupe a placé l'innovation technologique, le design et la haute qualité au cœur de son expertise verrière, porcelainière et coutelière. Devancer les tendances et les besoins, être toujours plus visionnaire et offrir des créations respectueuses de l'art de vivre à la française, tels sont les principes fondateurs de la culture d'Arc. Cette exigence de la performance et de la satisfaction se retrouve naturellement dans les créations de sa marque dédiée aux professionnels : Chef&Sommelier™.

Established in 1825, Arc has become over the years the world leader in the art of the table, thanks to its unique know-how in terms of gastronomy and oenology. Historically, the group has placed technological innovation, design and quality at the heart of its expertise in glass, porcelain and cutlery. Ahead of trends and functional needs, Arc has been more visionary, offering designs that respect the art of French living, as these are the founding principles of the Arc culture. This requirement of performance and presentation satisfaction is naturally found in the creations of its brand for professionals: Chef&Sommelier™.

Gegründet im Jahre 1825, hat sich ARC, dank seiner einzigartigen Kenntnis der Gastronomie und Önologie, im Laufe der Jahre, zum weltweit führenden Spezialisten auf dem Gebiet der Tischkultur entwickelt. Das Unternehmen hat technologische Innovationen, Design und Qualität immer in den Mittelpunkt seiner Expertise in Glas, Porzellan und Besteck gestellt. Die Produkte von ARC sind aktuellen Trends voraus, den Anforderungen seiner Verwender verpflichtet und dabei stets visionär und in modernem Design. In Kombination mit französischer Lebensart sind dies die Grundprinzipien der Unternehmenskultur von ARC. Für höchste Ansprüche an Produkteigenschaften und Kundenzufriedenheit wurde DIE Marke für Profis der Hotellerie, Gastronomie und Önologie geschaffen: Chef&Sommelier™.

Establecido en 1825, Arc se ha convertido a lo largo de los años el líder mundial en el arte de la mesa, gracias a su know-how único en cuanto a la gastronomía y la enología. Históricamente, el grupo ha puesto la innovación tecnológica, el diseño y la calidad en el centro de su experiencia de vidrio, porcelana y cubertería. Por delante de las tendencias y necesidades, ofrecer diseños siempre más visionarios y con el arte de vivir francés, son los principios fundamentales de la cultura Arc. Este requisito de rendimiento y la satisfacción convergen naturalmente en las creaciones de su marca para profesionales : Chef&Sommelier™.



EDITO

Chef&Sommelier™ est la marque héritière d'un art de vivre ancré dans la richesse de la gastronomie et de l'œnologie françaises. Chef&Sommelier™ imagine des collections de vaisselle, de verrerie et de couverts modulables, aux lignes pures et distinguées. Une signature unique au service des tables les plus recherchées. Les créations de Chef&Sommelier™ s'inscrivent dans un monde d'innovation, celui des professionnels les plus exigeants recherchant à sublimer leur savoir-faire, éveiller les sens et créer des expériences de dégustations inoubliables. Ici, comme nulle part ailleurs, la passion, la perfection et l'exigence sont les maîtres-mots.

Place au plaisir, à la créativité, au service raffiné et à l'authenticité partagée !



David Pires
Vice President Sales and Marketing Europe Food Service

Chef&Sommelier™ symbolises an art of living that embodies the richness of French gastronomy and oenology. The brand designs versatile collections of dinnerware, glassware and cutlery, with pure and elegant lines. This unique signature can be seen to feature at the most exclusive dinner parties. Chef&Sommelier™ designs represent a world of innovation, where the most demanding professionals draw on their expertise to arouse the senses of their guests and create an unforgettable experience for their taste buds. Never before have passion, perfection and high expectations been so deeply anchored in a business.

Indulgence, creativity, sophistication and shared authenticity lie at the heart of Chef&Sommelier™'s collections.

Chef&Sommelier™ steht ganz im Zeichen des Savoir-vivre, welches die Vielfaltigkeit der französischen Gastronomie und Önologie setzt. Die Marke Chef&Sommelier™ enthält kreativ kombinierbare Glas-, Porzellan- und Besteckkollektionen in puristischem und elegantem Design. Gedeckte Tische zeichnen sich durch diese einzigartige Handschrift aus. Die Macher von Chef&Sommelier™ haben sich der Innovation verschrieben: Mit ihren Kreationen werden alle Sinne Ihrer Gäste angesprochen um für unvergessliche Genussmomente zu sorgen. Hier wie nirgendwo anders werden Leidenschaft, Perfektion und Anspruch großgeschrieben.

Und Vergnügen, Kreativität, stilvoller Service und gelebte Authentizität haben ihren festen Platz!

Chef&Sommelier™ es la marca heredera de un arte de vivir que se basa en la riqueza de la gastronomía y la enología francesa. Chef&Sommelier™ crea colecciones de vajilla, cristalería y cubiertos modulables, con líneas puras y elegantes. Una marca única al servicio de las mesas más refinadas. Las creaciones de Chef&Sommelier™ forman parte de un mundo de innovación, el de los profesionales más exigentes que buscan sublimar su arte, despertar los sentidos y crear experiencias de degustación inolvidables. Aquí más que en cualquier otro lugar, imperan la pasión, la perfección y la exigencia.

¡El placer, la creatividad, la elegancia y la autenticidad se invitan a su mesa!

*CREATING EXPERIENCES

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES*

Chef&Sommelier™
Ensemble depuis dix ans à conjuguer performance et esthétique pour faire vivre à vos clients les plus belles expériences !

Le savoir-vivre à la Française rayonne dans le monde entier... Depuis dix ans, Chef&Sommelier™, marque 100% française, se définit comme un ambassadeur de cet art de vivre qui s'impose par son élégance, sa grande qualité et son innovation. Dernier témoin : le verre à pied Macaron. Design spectaculaire au service d'une nouvelle dimension de la dégustation : l'incarnation même des ambitions de Chef&Sommelier™.

Depuis dix ans, avec l'aide de partenaires sommeliers, mixologues, architectes fooding, propriétaires de grands crus et autres baristas chevronnés, la marque développe des formes inédites au service de la dégustation.

Avec Krysta, sa toute nouvelle génération de Cristallin, Chef&Sommelier™ allie tradition verrière avec un matériau extrêmement brillant et à la transparence exceptionnelle, à haute technologie, grâce aux traitements permettant des résistances mécaniques et chimique inégalées.

Depuis dix ans, Chef&Sommelier™ propose des solutions globales d'arts de la table - vaisselle, verrerie, couverts - aux établissements en recherche de créativité, d'excellence et de savoir-faire. Pour célébrer ses 10 ans, des événements jalonneront l'année 2018 : collections en éditions limitées, concours, soirées de prestige.

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux   ... pour partager ensemble ces événements au service de la création d'expérience.



2018 Open'Up limited edition project to celebrate the brand 10 years anniversary

Chef&Sommelier™
For ten years we have been uniting performance and aesthetic prowess to treat your customers to fantastic experiences!

Know-how à la française is sought after all around the globe. For the past ten years, Chef&Sommelier™, a French brand through and through, has been acting as an ambassador of this art of living, which is renowned for its elegance, unique quality and flair for innovation. The latest example is the Macaron stemmed glass. This spectacular design takes wine tasting to a new level: it is the epitome of Chef&Sommelier™

standards.

For over ten years, the brand has been working closely with sommeliers, mixologists, food experts, owners of the finest vintages and other experienced baristas to create unique shapes to enhance customers' tasting experience. With Krysta, its latest generation of crystalline, Chef&Sommelier™ combines glassmaking tradition with an extremely shiny and remarkably transparent material, showcasing cutting-edge technology. It is produced through processes guaranteeing unparalleled mechanical and chemical resistance.

For ten years, Chef&Sommelier™ has been developing comprehensive tableware solutions - dinnerware, glassware, cutlery - to satisfy establishments looking for creativity, excellence and know-how.

To celebrate its tenth anniversary, events will be organised throughout the new year, including limited editions, competitions and gala evenings. Join us on our social networks to share in these events, which mark innovative experiences.



2018 NOUVELLES COLLECTIONS/NEW COLLECTIONS



100 SUBLYM



140 LAZZO PATINA



82 MACARON FASCINATION



102 ARPEGE COLOR



130 BLACK OAK



126 ACOMA

COLLECTIONS

Pour faire vivre une expérience de dégustation unique mêlant l'exigence de l'expert à la passion de l'épicurien, Chef&Sommelier™ organise ses collections pour répondre à tous les styles de la gastronomie française : collections GRANDES TABLES classiques et intemporelles, collections NOUVELLES TABLES plus audacieuses pour coller aux nouvelles tendances des chefs d'aujourd'hui. A côté de ces lignes longues, la marque décline aussi son savoir-faire sur l'art de la dégustation de vins, de boissons chaudes ainsi que sur la théâtralisation des mets au travers de formes expertes et spécifiques.

To provide a unique tasting experience that blends expert rigour with Epicurean passion, Chef&Sommelier™ has structured its collections so that they correspond to every style of French gastronomy. Its GRANDES TABLES collections are classic and timeless, while its bolder NOUVELLES TABLES collections are geared towards the latest trends from today's chefs. In addition to these extensive product ranges, the brand has also turned its expertise towards wine tasting, hot beverage service, and showcasing dishes using specialised and expertly designed shapes.

Für ein einzigartiges Genusserlebnis, das den Anspruch des Experten mit der Leidenschaft des Genießers vereint, stellt Chef&Sommelier™ seine Kollektionen so zusammen, dass für jeden Stil der französischen Gastronomie etwas dabei ist: die klassischen, zeitlosen GRANDES TABLES-Kollektionen für die gehobene Küche; die gewagteren NOUVELLES TABLES-Kollektionen für neuartige Speiselokale, um sich den Trends der Küchenchefs von heute anzupassen. Neben diesen umfangreichen Produktreihen setzt die Marke ihr Know-how auch bei der Kunst des Genießens von Weinen und warmen Getränken sowie der theatralischen Darstellung der Speisen in speziellen und professionellen Formen ein.

Para ofrecer una experiencia de cata única que aúne la exigencia del experto y la pasión del hedonista, Chef&Sommelier™ organiza sus colecciones para responder a todos los estilos de la gastronomía francesa: colecciones GRANDES TABLES, clásicas y atemporales, y colecciones NOUVELLES TABLES, más audaces, que siguen las nuevas tendencias de los chefs más actuales. Junto a estas amplias gamas, la marca aplica su saber hacer también al arte de la cata de vinos y la degustación de bebidas calientes, sin olvidar la presentación de los platos con formas especializadas y específicas.



GRANDES TABLES

La table gastronomique à la française est empreinte d'extrême raffinement aussi bien dans le savoir-faire du chef que la décoration de la salle. Celle-ci se réinvente, remixée avec des touches d'actualité et de modernité. Pour ces clients, Chef&Sommelier™ propose ses collections GRANDES TABLES sobres et intemporelles, d'une extrême élégance, avec de subtils contrastes de mat et de brillant, de noir et de blanc comme dans les lignes Ginseng, Satinique ou Olea.

The French-style dining table is one of extreme refinement, both in terms of the chef's expertise, and the decoration of the setting. That same decor is now being reinvented and

remixed with modern details. For contemporary customers, Chef&Sommelier™ offers its clean, timeless, and incredibly elegant GRANDES TABLES collections, with striking or subtle contrasts of white and black colours, as well as matt and shiny textured surfaces, as featured in the Ginseng, Satinique, and Olea lines.

Das typisch französische Gourmetlokal ist von ausgesprochener Raffinesse geprägt, und dies sowohl in puncto Know-how des Küchenchefs als auch bei der Raumdekoration. Letztere wird mit einem Mix aus aktuellen und modernen Noten neu erfunden. Seinen Kunden bietet Chef&Sommelier™ seine nüchternen, zeitlosen GRANDES TABLES-Kollektionen von seltener

Eleganz mit subtilen Kontrasten von Matt und Glänzend sowie Schwarz und Weiß, wie in den Produktreihen Ginseng, Satinique oder Olea, an.

La mesa gastronómica al más puro estilo francés se viste con Lextremado refinamiento para realzar tanto la maestría del chef como la decoración de la sala. Esta se reinventa y reinterpreta con toques de actualidad, cargados de modernidad. Para estos clientes, Chef&Sommelier™ propone sus colecciones GRANDES TABLES, sobrias, atemporales y de gran elegancia, con contrastes sutiles entre acabados mates y brillantes o el blanco y el negro, como en las líneas Ginseng, Satinique o Olea.



GRANDES TABLES ...



... AUTOUR DE WATER PEARL





GRANDES TABLES ...



... AUTOUR DE SATINIQUE
BLACK & GREY





GRANDS CHEFS

En complément des lignes longues de vaisselle, les Chefs recherchent aussi des articles permettant de théâtraliser leurs créations. Formes innovantes, couleurs inédites se mettent au service de présentations spectaculaires. Les collections Moon, Savor, Divinity ou Purity de Chef&Sommelier™ sont autant d'invitation à la créativité.

In addition to extensive dishware lines, chefs are also on the lookout for items that will showcase their creations. Innovative shapes and unique colours can be employed to highlight spectacular presentations. The Moon, Savor, Divinity or Purity collections from Chef&Sommelier™ all help foster a creative approach to dining.

Zusätzlich zu den umfangreichen Geschirr-Reihen suchen die Küchenchefs Artikel, mit denen Sie ihre Kreationen theatralisch darstellen können. Innovative Formen und ganz neue Farben lassen spektakuläre Präsentationen entstehen. Die Kollektionen Moon, Savor, Divinity oder Purity von Chef&Sommelier™ sind lauter Einladungen zur Kreativität.

Como complemento de las líneas estilizadas de la vajilla, los chefs buscan también artículos que permitan realzar sus creaciones. Unas formas innovadoras y unos colores inéditos se ponen al servicio de presentaciones espectaculares. Las colecciones Moon, Savor, Divinity o Purity de Chef&Sommelier™ dan rienda suelta a la creatividad.



NOUVELLES TABLES

Certaines tables gastronomiques sont en pleines mutation avec l'expression de nouveaux codes d'une haute cuisine décomplexée et focalisée sur l'expérience gustative. Une cuisine exigeante, raffinée, innovante tout en respectant les fondamentaux mais qui s'affranchit du protocole,

du décorum pour gagner en accessibilité. Pour ces clients, Chef&Sommelier™ propose un ensemble de collection résolument différenciantes dans le segment NOUVELLES TABLES comme Concrete imitant le béton ou Fragment composant un patchwork multi culturel et multicolore.

Some dining experiences are changing dramatically with the rise of new fine dining trends that are more free and focused on the client's enjoyment of the food. This type of cuisine preserves the fundamentals and is refined, innovative, and made to the highest standard. At the same time, it is also less bound by protocol and decorum and is thus more accessible. For its customers, Chef&Sommelier™ offers collections that truly stand out in the NOUVELLES TABLES segment, including Concrete, which is designed to look like the material of the same name, and Fragment, which is made up of a multi-cultural and multi-coloured patchwork of tile and fabric patterned pieces.

Manche Gourmetlokale sind in vollem Wandel mit dem Ausdruck neuer Richtlinien einer gehobenen Küche, die frei von jeglichen Komplexen ist und sich ganz auf das Geschmackserlebnis konzentriert. Eine anspruchsvolle, raffinierte und innovative Küche, die zwar die Grundsätze einhält, sich jedoch von Protokoll und Dekor um freimacht, um zugänglicher zu werden. Für seine Kunden hält Chef&Sommelier™ in dem Segment NOUVELLES TABLES eine Reihe von unverkennbar differenzierten Kollektionen bereit, wie zum Beispiel Concrete in Betonimitation oder Fragment, bestehend aus einem multikulturellen, bunten Patchwork.

Algunos establecimientos gastronómicos llevan a cabo una profunda transformación a través de la expresión de los nuevos códigos de una haute cuisine desacomplejada, centrada en la experiencia gustativa. Una cocina exigente, refinada e innovadora, que conserva su respeto por las bases, pero que se libera del protocolo y el decoro para ampliar su accesibilidad. Para estos clientes, Chef&Sommelier™ propone una serie de colecciones claramente diferenciadoras en el segmento NOUVELLES TABLES, como Concrete, que emula el efecto del hormigón, o Fragment, que compone un patchwork multi-cultural y multicolor.



NOUVELLES TABLES ...



... AUTOUR DE HOLI





NOUVELLES TABLES ...

... AUTOUR DE FRAGMENT





WINE TASTING

Les verres à pied de Chef&Sommelier™ s'inscrivent dans un monde de finesse, de raffinement et d'innovation au service des professionnels les plus exigeants.

Ceux qui cherchent à éveiller les sens et à créer des expériences de dégustations incomparables pour leurs clients.

Ceux qui recherchent les matériaux les plus innovants pour répondre aux contraintes de services parfois intenses mais qui doivent toujours rester élégants.

En Krysta, un cristallin de nouvelle génération, les collections Open'Up, Reveal'Up, Macaron, créatives et raffinées habilleront parfaitement les GRANDES comme les NOUVELLES TABLES.

Chef&Sommelier™'s stemmed glasses are delicate, refined, and innovative. Designed for professionals who expect the very best, these pieces will awaken the senses and provide an incomparable tasting experience.

This stemware is designed for professionals who are looking for the most innovative materials available to meet the sometimes intense demands of food service while still using elegant dishware.

The Open-Up, Reveal-Up, and Macaron collections are made out of Krysta, a new generation of crystal. These creative and refined ranges are the perfect addition to GRANDES and NOUVELLES TABLES alike.

Die Stielgläser von Chef&Sommelier™ stehen im Einklang mit einer Welt der Raffinesse und Innovation, die auch die anspruchsvollsten Gastronomiefachleute anspricht.

Diejenigen, die die Sinne erwecken und ihren Kunden unvergleichliche Genusserlebnisse beschereen möchten.

Diejenigen, die auf der Suche nach den innovativsten Materialien sind, um den Ansprüchen des manchmal intensiven Tischservices, der dabei jedoch stets elegant bleiben muss, gerecht zu werden.

Die kreativen, stilvollen Kollektionen Open'Up, Reveal'Up und Macaron aus Krysta, einer neuen Generation von Kristallglas, sind sowohl für GRANDES TABLES und NOUVELLES TABLES ein perfekter Schmuck.

Las copas de Chef&Sommelier™ se enmarcan en un mundo de sofisticación, refinamiento e innovación al servicio de los profesionales más exigentes.

Aquellos que buscan despertar los sentidos y ofrecer experiencias de cata incomparables a sus clientes.

Aquellos que buscan los materiales más innovadores para responder a las limitaciones de unos servicios a menudo intensos, pero, que deben, no obstante, conservar la elegancia.

Realizadas en Krysta, un cristal de nueva generación, las colecciones Open'Up, Reveal'Up y Macaron, creativas y refinadas, complementarán a la perfección todo tipo de mesas, tanto las GRANDES TABLES como las NOUVELLES TABLES.



HOT DRINKS TASTING

La recherche de l'excellence au niveau des arômes et du goût touche désormais les boissons chaudes et particulièrement le café. Les chefs, les baristas recherchent des contenants dont la forme, à l'instar des verres adaptés à la dégustation du vin, va magnifier les arômes et la dégustation des boissons chaudes. Une recherche de l'excellence aromatique et gustative qui a inspiré le design de la collection Nectar.

The hunt for excellent aromas and taste has now expanded to include hot beverages and especially coffee. Chefs and baristas look for containers whose shape, just like a wine glass, will enhance the aromas and tasting experience of a hot beverage. This desire for excellent taste and aroma inspired the design of the Nectar collection.

Die Suche nach Exzellenz bei Aromen und Geschmack betrifft jetzt auch warme Getränke und vor allem Kaf

fee. Die Küchenchefs und Baristi sind auf der Suche nach Behältnissen, deren Form, wie bei speziellen Gläsern für die Weinverkostung, die Aromen und den Genuss von warmen Getränken verherrlicht. Eine Suche nach aromatischer und geschmacklicher Exzellenz, an der sich das Design der Kollektion Nectar inspiriert hat.

La búsqueda de la excelencia en materia de aromas y gusto se aplica también a las bebidas calientes, en particular al café. Los chefs y los baristas buscan vasos y copas cuya forma, como en el caso de las copas adaptadas a la cata del vino, potencie los aromas y el disfrute de las bebidas calientes. Una búsqueda de la excelencia aromática y gustativa que ha inspirado el diseño de la colección Nectar.

BARWARE

Les bars fine-dining, tout comme les restaurants, travaillent les moindres détails pour faire vivre à leurs clients une vraie expérience unique. Cadre, lumière, musique, ambiance vont y contribuer, mais c'est surtout l'art du mixologue qui va rendre ce moment exceptionnel.

L'offre Barware de Chef&Sommelier™ est variée et amène le raffinement, l'élégance et l'originalité nécessaires pour le service des cocktails, comme des spiritueux ou des soft.

Just like restaurants, fine-dining bars focus on the smallest details to make sure their customers enjoy a truly unique experience. The setting, lighting, music, and ambiance all play a role, but it is first and foremost the mixologist's expertise that makes the evening special.

Chef&Sommelier™'s barware offer is varied and features all the necessary refinement, elegance, and originality to serve cocktails, including both spirits and non-alcoholic drinks.

Ebenso wie die Restaurants arbeiten Fine-Dining-Bars alles bis ins kleinste Detail aus, um ihren Kunden eine echte, einzigartige Erfahrung zu beschereen. Dazu tragen Rahmen, Licht, Musik und Ambiente bei, doch vor allem die Kunst des Cocktailmixers ist es, die diesen Moment einzigartig macht. Das Barware-Angebot von Chef&Sommelier™ ist abwechslungsreich und kommt mit der Raffinesse, Eleganz und Originalität daher, die für das Servieren von Cocktails sowie von Spirituosen oder Softdrinks notwendig ist.

Los bares más exquisitos, como los restaurantes, prestan atención a los más mínimos detalles para ofrecer a sus clientes una verdadera experiencia única. El marco, la luz, la música y el ambiente contribuyen a ello, pero es ante todo el arte del coctelero el que hará de este momento algo especial. La variada oferta de artículos de bar de Chef&Sommelier™ ofrece el refinamiento, la elegancia y la originalidad necesarias para el servicio de cócteles, licores y refrescos.

BARWARE





DINNERWARE	— 22
NOUVELLES TABLES	24
CONCRETE	26
FRAGMENT	28
HOLI	32
GRANDES TABLES	
EMBASSY	34
ETERNITY	36
GINSENG	38
OLÉA	42
SATINIQUE	46
WATER PEARL	50
GRANDS CHEFS	
DIVINITY / CARACTER / CLOUD	52
MOON / SUBLIME	54
PURITY	56
SAVOR	60
HOT DRINK TASTING	
NECTAR	64
DRINKWARE	— 66
FLATWARE	— 124
MATERIALS AND TECHNICAL INNOVATIONS INTRODUCTION	— 146
INTRODUCING CRISTAL D'ARQUES COLLECTION	— 188
PRODUCT INFORMATION	
CHEF&SOMMELIER™	156
CRISTAL D'ARQUES	200

JEAN-PHILIPPE NUEL

STUDIO
**JEAN —
— PHILIPPE
NUEL**
Architecture & Design

Jean-Philippe Nuel, architecte d'intérieur et designer, a mis son savoir-faire au service de la réhabilitation de bâtiments anciens. Parmi ses projets les plus emblématiques : La Piscine Molitor pour l'hôtel Mgallery, les Cures Marines de Trouville, ou encore l'Hôtel-Dieu de Lyon ou Marseille (Intercontinental).

Sa vision de l'art de la table, prolongement naturel de la décoration intérieure de la salle, a donné naissance pour Chef&Sommelier™, à plusieurs collections qui, chacune à sa manière, bouscule les codes traditionnels.

Répondant à des inspirations plurielles : matériau en rupture comme la représentation du béton en porcelaine, fragmentation des motifs comme expression du métissage ou encore explosion des couleurs, ces collections apportent des solutions originales aux chefs des plus grands restaurants.



Jean-Philippe Nuel, arquitecto de interiores y diseñador, ha puesto su experiencia al servicio de la rehabilitación de edificios antiguos. Entre sus proyectos más emblemáticos se encuentran: La piscina Molitor para el hotel Mgallery en París, el hotel Cures Marines en Trouville o el Hôtel-Dieu de Lyon y de Marsella (Intercontinental).

Su visión del arte de la mesa como una extensión natural de la decoración interior de la sala impulsó la creación de varias colecciones para Chef&Sommelier™ que, cada una a su manera, desafían los códigos tradicionales.

Las colecciones son el fruto de varias inspiraciones: ruptura de las convenciones materiales al representar el hormigón en porcelana, fragmentación de los patrones para expresar el mestizaje, explosión de colores... estas colecciones ofrecen soluciones originales a los chefs de los más grandes restaurantes.

Ses réalisations - Major achievements - Seine Verwirklichungen - Sus realizaciones



Cinq Codet, Paris.



Radisson Blu, Nantes.



ETERNITY

CONCRETE

Jean-Philippe Nuel, an interior architect and designer, has used his expertise to renovate old buildings. His most emblematic projects include Piscine Molitor for Hotel MGallery, Cures Marines in Trouville, and Hôtel-Dieu in Lyons and Marseilles (Intercontinental).

His vision for tableware, a natural extension of his interior room design, gave birth to several collections for Chef&Sommelier™, each of which defies tradition in its own way. These collections draw inspiration from multiple sources—disruptive materials such as porcelain imitating concrete, fragmented patterns as an expression of hybridization, and explosions of colours—and offer original solutions to chefs at top restaurants.

Der Innenarchitekt und Designer Jean-Philippe Nuel nutzt sein Wissen für die Sanierung von Altbauten und Baudenkmälern. Zu seinen bekanntesten Projekten gehören: Hotel Molitor Paris – MGallery, Cures Marines de Trouville oder auch die Hotels Dieu in Lyon und Marseille (InterContinental).

Seiner Vision der Tischkultur als natürliche Ergänzung der Innendekoration eines Raums entstammen mehrere Kollektionen für Chef&Sommelier™, die, jede auf ihre Weise, Traditionelles neu interpretieren. Neue Effekte wie Beton-Optik, Motive als Ausdruck der Verschmelzung von Kulturen, oder auch die Explosion der Farben – sind vielfältige Inspirationsquellen für kreative Küchenchefs.



HOLI



FRAGMENT

CONCRETE

STUDIO
**JEAN —
— PHILIPPE
NUEL**
Architecture & Design



Plate 285
L9689



Plate 275x130
L9688



Plate 280
L9690

La collection Concrete fait fi des codes de présentation des tables haut de gamme avec des assiettes inspirées du... béton. L'effet matière ultra-réaliste et provoquant théâtralise magistralement vos compositions culinaires les plus innovantes. L'impertinence de l'idée de cette collection est à l'unisson du raffinement de ces trois assiettes inédites. Rondes, carrées et rectangulaires, pour un service individuel ou à partager.

The Concrete collection defies all the usual rules for high-end tableware, with plates inspired by... concrete. The effect of the ultra-realist and provocative material creates a magnificently theatrical atmosphere for your most innovative culinary creations. The daring idea behind this collection works in harmony with the sophistication of these three innovative plates. Round, square, and rectangular, for individual or family-style use.

Die Kollektion Concrete setzt sich über die Konventionen für die Präsentation des Tisches im gehobenen Segment hinweg und bietet Teller im Look... Beton. Der ultra-realistische und provokative Materialeffekt bietet eine meisterhafte Kulisse für Ihre innovativsten kulinarischen Kompositionen. Die Kühnheit der Idee dieser Kollektion verleiht diesen drei neuartigen Tellern höchste Raffinesse. Rund, quadratisch und rechteckig für ein Einzelgedeck oder eine gemeinsame Mahlzeit.

La colección Concrete pasa por alto los códigos de presentación de la restauración de alta gama con platos inspirados ni más ni menos que en el hormigón. La textura, enormemente realista y provocadora, brinda un escenario singular a sus creaciones culinarias más vanguardistas. La audacia de la idea de esta colección está a la altura del refinamiento de estos tres platos inéditos. Redondos, cuadrados y rectangulares, tanto para un servicio individual como para compartir.

Un rendu réaliste de la matière :
touché mat, effet volume

- A realist finish on the material: a matte
texture and a voluminous effect
- Ein realistischer Materialeffekt: matte
Oberfläche, Volumeneffekt
- Un acabado realista del material:
textura mate, efecto de volumen

FRAGMENT

STUDIO
**JEAN —
— PHILIPPE
NUEL**
Architecture & Design



À la façon du “dépareillé”, tendance des nouveaux concepts de restaurant, les patchworks des motifs de la collection Fragment réinventent un équilibre parfait entre les formes et les couleurs.
Ces assiettes en porcelaine renvoient à vos cuisines faites d'assemblages inédits et de mariages de saveurs.
Elles vous proposent un lieu d'expression insolite pour délivrer votre propre scénario culinaire.

With a “mismatched” style, the latest trend to sweep restaurants, the patchwork patterns in the Fragment collection reinvent a perfect balance between shape and colour.
These porcelain plates reference your unique culinary assemblages and flavour combinations.
They provide an unusual space for expressing your own culinary story.

„Mix-and-Match“: Ganz im Trend der neuen Restaurant-Konzepte bieten die Motiv-Patchworks der Kollektion Fragment eine Neuinterpretation mit einem perfekten Gleichgewicht von Formen und Farben.
Diese Porzellanteller geben den perfekten Rahmen für Ihre Gerichte mit überraschenden Kombinationen und Aromen-Korrespondenzen ab.
Sie bieten Ihnen eine ungewöhnliche Bühne, auf der Sie Ihr ganz persönliches kulinarisches Szenario entfalten können.

En la estela del estilo desparejado tan a la moda en los nuevos conceptos de restauración, el patchwork de los motivos de la colección Fragment reinventa un equilibrio perfecto entre formas y colores.
Estos platos de porcelana sugieren las combinaciones inéditas y alianzas de sabores de sus creaciones gastronómicas.
Ofrecen un lugar de expresión insólito para representar su propio guion culinario.

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 166

fragment carmin



Plate 285
L9651



Plate 255
L9652



Plate 215
L9653



Plate 160
L9654

A associer avec les autres couleurs de la gamme Fragment ou la collection Eternity

- To combine with other colours from the Fragment line or the Eternity collection
- Kombinierbar mit den anderen Farben der Serie Fragment oder der Kollektion Eternity
- Puede combinarse con los otros colores de la gama Fragment o de la colección Eternity

fragment ambre



Plate 285
L9712

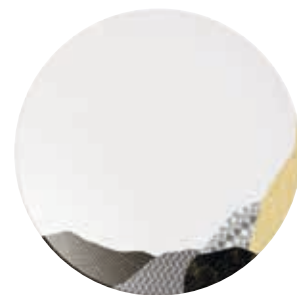


Plate 255
L9713



Plate 215
L9714



Plate 160
L9715



Discret sur les grandes assiettes, le décor se dévoile plus généreusement sur l'assiette à pain

- The pattern is discreet on large plates but covers bread plates with more expansiveness
- Das auf den großen Tellern diskrete Dekor zeigt sich großzügiger auf dem Brötteller
- Más discretas en los platos grandes, las decoraciones son mucho más vistosas en los platos de pan

fragment ardoise



Plate 285
L9716



Plate 255
L9717



Deep plate 240
L9720



Plate 215
L9718



Plate 160
L9725



Bowl 140
L9724



Bowl 130
L9722



Saucer 145
L9740



Saucer 125
L9739



Cup 26
L9729



Cup 8
L9726

La collection Fragment Ardoise propose des tasses et des sous tasses qui peuvent compléter les collections Carmin et Ambre

- The Fragment Ardoise collection offers cups and saucers to complement the Carmin and Ambre collections
- Die Kollektion Fragment Ardoise bietet Tassen und Untertassen, die die Kollektionen Carmin und Ambre ergänzen können
- La colección Fragment Ardoise se compone de tazas y platillos que pueden combinarse con las colecciones Carmin y Ambre

HOLI

STUDIO
**JEAN —
— PHILIPPE
NUEL**
Architecture & Design



holi feu

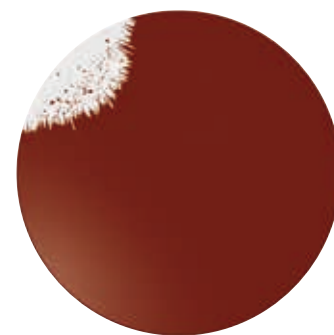


Plate 285
L9675



Plate 255
L9677

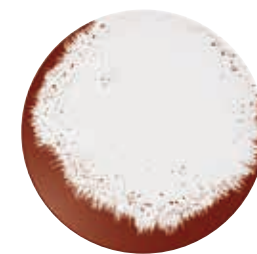


Plate 215
L9678

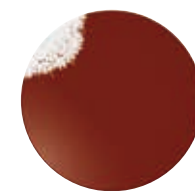


Plate 160
L9679



Plate 160
L9687

Les assiettes en porcelaine de la collection Holi sont hautes en couleur. Leur décor rouge/blanc ou gris anthracite/blanc puise son inspiration dans les épices, comme si un souffle les y avait éparpillées. Elles offrent une surface utile ample et jouent avec les espaces unis et colorés pour mettre en valeur vos compositions culinaires.

The porcelain plates in the Holi collection are flamboyantly coloured. Their red/white or charcoal grey/white colour palette is inspired by spices, as though a gust of wind had scattered them everywhere. The plates provide ample space, and the playful contrast of plain and coloured areas will show off your culinary creations.

Die Porzellanteller der Kollektion Holi strahlen vor Farbe. Ihr Dekor rot/weiß oder anthrazitgrau/weiß inspiriert sich an Gewürzen, die wie vom Wind darübergestreut wirken. Sie bieten eine großzügige Nutzfläche und spielen mit den unifarbenen und bunten Zonen, um Ihre kulinarischen Kompositionen ins beste Licht zu rücken.

A los platos de porcelana de la colección Holi no les falta el color. Su decoración en tonos rojo y blanco o gris antracita y blanco se inspira en las especias, como si un soplo las hubiera esparcido por su superficie. Ofrecen una amplia superficie útil y alternan espacios lisos y de colores para poner de relieve las creaciones culinarias.

holi carbone



Plate 285
L9681



Plate 255
L9682



Plate 215
L9684



Plate 160
L9687

Deux designs différents selon la taille des assiettes pour une mise en valeur originale de vos compositions

- Two different designs according to the size of the plates for an original way to showcase your culinary creations

- „Zwei verschiedene Designs je nach Tellergröße für eine originelle Präsentation Ihrer Kompositionen“

- Dos diseños diferentes según la talla de los platos para realzar sus creaciones con originalidad

EMBASSY



Plate 310 S0101
Plate 280 S0102
Plate 260 S0103



Plate 210 S0104
Plate 160 S0106



Pasta plate 310 S0109



Deep plate 230 S0107



Bowl 150 S0149
Bowl 110 S0150



Creamer 14 S0117



Mug 30 S0135



Cup 25 S0129
Saucer 145 S0132
Cup 10 S0126
Saucer 125 S0131



Cup 22 S0128
Saucer 145 S0132



Stackable cup 22 S0143
Saucer 145 S0132
Stackable cup 10 S0136
Saucer 125 S0131

Ambassadrice des grandes tables, Embassy souligne le raffinement de vos tables. Une gamme XXL pour tous les usages.

Ambassador of the greatest tables, Embassy's large and complete range make it the star of the refined tables.

Als Botschafterin der besten Speiselokale unterstreicht Embassy die Eleganz Ihrer Tische. Ein XXL-Sortiment für viele Verwendungszwecke.

Embassy, la embajadora de las mejores mesas, realzará el refinamiento de sus composiciones. Una gama de gran tamaño para todo tipo de usos.

Raffinement d'une forme classique

- Extreme refinement of a classical shape
- Eleganz klassischer Formen
- Refinamiento clásico

ETERNITY

STUDIO
**JEAN —
— PHILIPPE
NUEL**
Architecture & Design



Plate 285
L9643



Plate 255
L9644



Deep plate 240
L9648



Plate 215
L9645



Plate 160
L9650

Cette ligne peut être assortie aux collections contemporaines décorées Fragment, Holi ou Concrete

- This line can be matched with the Fragment, Holi or Concrete contemporary collections
- Diese Linie passt sehr gut zu den modernen Dekor-Kollektionen Fragment, Holi oder Concrete
- Esta línea puede combinarse con las colecciones decoradas contemporáneas Fragment, Holi o Concrete

Le raffinement de la collection Eternity tient à sa simplicité absolue. Sa silhouette suggère une assiette complètement plate. Juste une apparence qui crée toute la séduction de cette forme innovante, dessinée par le designer Jean-Philippe Nuel. Sans bord, minimaliste, l'assiette offre un espace sans limite pour mettre en valeur les mets.

The sophistication of the Eternity collection stems from its absolute simplicity. Its silhouette is suggestive of a completely flat plate. The illusion created by this innovative shape is the heart of its appeal. Rimless and minimalist, the plate offers unlimited space for showcasing food.

Die Erlesenheit der Kollektion Eternity beruht auf ihrer absoluten Schlichtheit. Die Silhouette erweckt den Anschein eines vollkommen flachen Tellers. Genau das macht die Verführungskraft dieser innovativen Form aus. Der randlose, absolut minimalistische Teller bietet einen grenzenlos wirkenden Raum, der die Speisen hervorragend zur Geltung bringt.

El refinamiento de la colección Eternity obedece a su simplicidad absoluta. Su silueta sugiere un plato completamente llano. No obstante, se trata tan solo de una apariencia que aporta todo el encanto a esta forma innovadora. El plato, sin bordes y de corte minimalista, ofrece un espacio sin límites que cede el protagonismo a cada manjar.

GINSENG



Les jeux de lignes aux influences asiatiques amènent le regard vers le centre de l'assiette mettant en avant la modernité de votre cuisine. Créez votre propre ambiance de table, en combinant cette version en relief unie aux décors graphiques des assiettes Ginseng Black & Grey, mais aussi Oléa et Satinique.

The matt and shiny contrast and the soft geometric lines bring the look to the center of the plate for a modern cuisine approach. Create your own atmosphere matching Ginseng - plain or decorated- with Olea and Satinique.

Das Spiel der Linien mit asiatischen Akzenten zieht den Blick auf die Mitte des Tellers und rückt die Modernität Ihrer Küche in den Vordergrund. Schaffen Sie eine eigene Tischatmosphäre, indem Sie die Ausführung mit einfarbigem Relief mit den Tellern Ginseng Black & Grey im grafischen Stil sowie Oléa und Satinique kombinieren.

Los juegos de líneas con influencias asiáticas dirigen la vista hacia el centro del plato, realzando la modernidad de su cocina. Cree mesas con estilo propio aunando esta versión lisa en relieve con las decoraciones gráficas de los platos Ginseng Black & Grey, pero también Oléa y Satinique.

ginseng black



Plate 285
S3201



Plate 215
S3202



Plate 175
S3203



Saucer 125
S3204
for cups Oléa 8 & 12 cl
Ginseng stackable 10 & 9 cl

Aile large
- Large rim
- Breite Fahne
- Ala amplia

ginseng grey



Plate 285
S3301



Plate 215
S3302



Plate 175
S3303



Saucer 125
S3304



Ginseng joue sur l'aspect mat et brillant pour des contrastes forts et marquants

- Ginseng uses matt and shiny effects for strong and striking contrasts
- Ginseng spielt mit der matten und glänzenden Optik, die starke und markante Kontraste setzt
- Ginseng apuesta por el juego de acabados mate y brillante para crear contrastes fuertes y sorprendentes



détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 168

ginseng



Plate 320 S0501
Plate 285 S0502
Plate 255 S0503
Plate 215 S0504
Plate 175 S0506



Deep plate 240
S0507



Square plate 255 S0512
Square plate 215 S0513
Square plate 150 S0515



Oval plate 290
S0563



Bowl 125
S0550



Salt & pepper set
S0578



Creamer 22
S0518



Teapot 0L5
S0519



Sugar pot
S0516



Stackable cup 10 S0536
Saucer 120 S0540



Stackable cup 18 S0537
Round saucer 145 S0532
Square saucer 150 S0541



Cup 26 S0528
Round saucer 155 S0533
Cup 9 S0526
Round saucer 120 S0540



Square saucer 150
S0541

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 167

OLÉA



Oléa joue sur les contrastes de matières et de couleurs : un effet mat et brillant qui reflète l'inventivité de vos compositions, en noir ou en blanc. Une gamme très large pour habiller vos tables et satisfaire tous vos besoins.

Olea is the perfect collection playing with texture. A matt and shiny finish, in white or black, to reveal your creativity. Olea is a large complete range to set your tables and fulfill your needs.

Oléa spielt mit Kontrasten in Material und Farben: Der Mix aus mattem und glänzendem Effekt in Schwarz und Weiß spiegelt den Ideenreichtum Ihrer Kompositionen wider. Ein sehr umfangreiches Sortiment, um Ihre Tische ganz nach Ihren Bedürfnissen einzudecken.

Oléa apuesta por los contrastes de materiales y colores: un efecto mate y brillante que refleja la creatividad de sus composiciones, en negro o blanco. Una gama muy amplia para vestir sus mesas y satisfacer sus necesidades.



Plate 320
S2501



Plate 285
S2502



Plate 255
S2503



Plate 215
S2504



Plate 175
S2545



Deep plate 250
S2507

Aile large; contraste mat et brillant

- Large rim, matt and shiny contrast
- Breite Fahne, Kontrast zwischen matt und glänzend
- Ala amplia; contraste mate y brillante

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 174



Cup 26
S2528
Saucer 165
S2533



Cup 20
S2537
Saucer 145
S2540



Cup 12
S2526
Cup 8
S2536
Saucer 125
S2531



Cup 45
S2538
Saucer 165
S2533



Mug 35
S2539
Saucer 165
S2533



Stackable sugar pot
S2544



Stackable teapot 80 cl
S2547



Stackable teapot 40 cl
S2546



Creamer 25 cl
S2549



Creamer 12 cl
S2548



Bowl 45
S2541



Bowl 125
S2542



Set salt/pepper
S2543



oléa black



Plate 285
S2601



Plate 175
S2602



Saucer 165
S2605



For cups 45 & 26 cl and mug 35 cl



Saucer 145
S2604



For cup 20 cl



Saucer 125
S2603



For cups 8 & 12 cl

SATINIQUE



La collection Satinique est une invitation aux plaisirs raffinés de la table. Les reliefs géométriques «mini carrés» sur une aile mate contraste avec un puits brillant pour mettre en valeur vos créations. En mixant, les versions unies, décorées ainsi qu'Olea et Olea Black, mille et une possibilités s'offrent à vous.

Satinique is an invitation to the sophisticated delights of the table. The small square embossments on a matt rim contrast with a shiny well to enhance your creations. Mix the plain and decorated shapes, mix with Olea and Olea black : unlimited possibilities of combination.

Die Kollektion Satinique ist eine Einladung zum Genuss erlesener Gaumenfreuden. Das geometrische Relief „Mini-Quadrate“ auf der matten Fahne bildet einen schönen Kontrast mit dem glänzenden Spiegel, um Ihre Kreationen stilvoll hervorzuheben. Durch die Kombination der einfarbigen und gemusterten Serien sowie von Olea und Olea Black stehen Ihnen unendliche Möglichkeiten offen.

La colección Satinique constituye una invitación a los placeres refinados de la mesa. Unos relieves geométricos en forma de cuadrados de pequeño tamaño sobre un ala mate que contrasta con el brillo del fondo para realzar sus creaciones. Al combinar las versiones lisas, decoradas, así como Olea y Olea Black, las posibilidades son infinitas.

satinique black



Plate 285
S3001



Plate 215
S3002



Plate 175
S3003



Saucer 125
S3004
for cups Oléa 8 & 12 cl

2 nuances de gris
- Two shades of grey
- 2 Grautöne
- Dos tonos de gris

satinique grey



Plate 285
S3101



Plate 215
S3102

satinique



Plate 320 S0401
Plate 285 S0402
Plate 255 S0403
Plate 215 S0404
Plate 175 S0406



Deep plate 245
S0407



Square plate 255 S0412
Square plate 215 S0413
Square plate 150 S0415



Pasta plate 315
S0409



Oval platter 350 S0460
Oval Plate 260 S0463
Oval plate 225 S0465



Bowl 45
S0434



Plate 175
S3103



Saucer 125
S3104
for cups Oléa 8 & 12 cl
Satinique stackable 10 & 12 cl



Bowl 125
S0450



Bowl 170
S0414



Salt & pepper set
S0468



Teapot 40
S0419



Creamer 25 S0418
Creamer 12 S0417



Sugar pot
S0416



Soup cup 30 S0440
Saucer 165 S0433



Stackable cup 10 S0436
Saucer 125 S0431



Cup 26 S0428
Round saucer 165 S0433
Cup 12 S0426
Round saucer 125 S0431



Square saucer 150
S0441



Stackable cup 27 S0438
Round saucer 165 S0433
Stackable cup 18 S0437
Round saucer 145 S0432



Square saucer 150
S0441

WATER PEARL



Plate 320
S2701



Plate 285
S2702



Plate 255
S2703



Deep plate 250
S2704



Plate 215
S2705

Gouttes en creux et en bosses
un design différent selon la taille de
l'assiette

- the drops are either in raised or sunken
design each shape of plate has a different
design

- Tropfen, vertieft und erhaben
ein unterschiedliches Design je nach
Größe des Tellers

- Gotas cóncavas y convexas
un diseño diferente en función del
tamaño del plato



Plate 175
S2706



Saucer 165 With Oléa cup 26,
S2709 45 cl & mug 35 cl



Saucer 145 With Oléa cup 20 cl
S2708



Saucer 125 With Oléa cup
S2707 8 & 12 cl

The collection Water Pearl s'inspire des formes
Rondes et pures des perles de pluie, à l'image
de votre cuisine qui puise ses sources dans le génie
de la nature. Une aile mate, un puit brillant, pour
entourer vos plat d'un cocon de douceur.

The Water Pearl collection takes its inspiration
from the pure round shapes of raindrops, just
like your cuisine, which finds its source in the genius
of nature. A matt rim, a shiny well, to surround your
recipes with a soft cocoon.

Die Kollektion Water Pearl zieht ihre Inspira-
tion aus den runden und reinen Formen von
Tautropfen und steht damit ganz im Zeichen Ihrer
Küche, die sich die Schätze der Natur zunutze
macht. Eine matte Fahne, ein glänzender Spiegel
bilden einen zarten Kokon um Ihr Gericht.

La colección Water Pearl se inspira en las formas
redondas y puras de las gotas de lluvia, a imagen
de su cocina, que encuentra su inspiración en los ca-
prichos de la naturaleza. Ala mate y fondo brillante
para envolver sus platos con un suave caparazón.

DIVINITY CHARACTER CLOUD



Courbes atypiques formant un relief ondulé, puit décentré, forme asymétrique : l'originalité des lignes de Divinity, Cloud et Character stimulera votre créativité pour étonner et régaler vos convives.

Atypical curves forming a wavy relief, off-centered well, asymmetrical shape: the originality of the curves of Divinity, Cloud and Character will stimulate your creativity and your guests will be delighted.

Ungewöhnlich geschwungene Linien mit wellenförmigem Relief, nicht ganz mittig platzierter Spiegel und asymmetrische Formen: Die originellen Linien von Divinity, Cloud und Character geben Ihrer Kreativität neue Impulse, die Ihre Gäste in Erstaunen und Verückung versetzen werden.

Unas curvas atípicas que forman un relieve ondulado, un fondo descentrado y una forma asimétrica: la originalidad de las líneas de Divinity, Cloud y Character estimulará su creatividad para sorprender y agasajar a sus invitados.

cloud



Plate 310
S0813

character



Plate 310
S1210

divinity



Plate 310
S0810



Bowl 75
S0853

Un style audacieux par un puit décentré

- An off-centered well for a bold style
- Der nicht ganz mittig platzierte Spiegel unterstreicht den kühnen Stil
- Estilo muy original con el fondo descentrado y la forma asimétrica

MOON SUBLIME



moon



Plate 310
S1110



Plate 310 taupe *
S1115



Plate 310 caramel *
S1114



Plate 310 black *
S1113

sublime



Plate 310
S0910



* Aile mate
Matt finished rim

Les assiettes Moon et leur mini-puit braquent les projecteurs sur la minutie de vos compositions disposées au centre d'une assiette ample et raffinée. Par sa forme ample et évasée, Sublime enveloppe les couleurs et les saveurs, comme dans un cocon élégant.

Moon plates, with their mini well, steer the spotlight directly towards the carefully considered composition in the centre of the refined, but oversized plate. Sublime with its wide and flared coupe profile envelopes colours and flavours in an elegant cocoon.

Die Teller Moon und ihr kleiner Spiegel lenken die Aufmerksamkeit auf das sorgfältige Arrangement im Zentrum dieses ausladenden und raffinierten Tellers. Mit seiner großzügigen und weiten Form hüllt Sublime die Farben und Aromen in einen edlen Kokon.

Los platos Moon y su fondo de reducido tamaño dirigen la atención hacia la minuciosidad de sus composiciones, dispuestas en el centro de un plato amplio y refinado. Gracias a sus formas, amplias y acampanadas, Sublime envuelve los colores y los sabores como un elegante caparazón.

PURITY



purity



Plate 280 S1010
Plate 250 S1002
Plate 200 S1004



Plate 280 taupe
S1066



Plate 280 caramel
S1065



Plate 280 black
S1064



Plate 275 x 130
S1063



Plate 275 x 130 taupe
S1069



Plate 275 x 130 caramel
S1068



Plate 275 x 130 black
S1067

Une surface lisse et brillante, comme une page blanche à remplir de vos inspirations

- A smooth and shiny surface, like a blank page to fill with your inspirations
- Die glatte und glänzende Oberfläche bietet sich wie ein unbeschriebenes Blatt Papier dar, auf dem Sie Ihren Inspirationen freien Lauf lassen können
- Die glatte und glänzende Oberfläche bietet sich wie ein unbeschriebenes Blatt Papier dar, auf dem Sie Ihren Inspirationen freien Lauf lassen können

Géométrie pure. Purity sublime les volumes de vos créations. Les plans se marient aux hauteurs, les blancs aux couleurs, les rectangles et les carrés aux cercles... Les coupelles sont autant d'accessoires qui enrichissent votre univers de plats déstructurés.

Pure geometry. Purity enhances the volumes of your creations. The flatness mixes with height, white with colors, rectangles with squares, and squares with circles ... There are many bowl accessories to enrich your world of plates and dishes.

Klare geometrische Linien. Purity verleiht der Präsentation Ihrer Kreationen den letzten Schliff. Ebenen vermischen sich dabei mit Höhen, Weißtöne mit Farben und rechteckige und quadratische Formen mit Kreisen ... Die Schälchen dienen dabei als Accessoires, die Ihre Auswahl an destrukturierten Speisen abrunden.

Geometría pura. Purity realza los volúmenes de sus creaciones. Los platos llanos combinan con los altos; los tonos blancos, con los colores; las piezas rectangulares y cuadradas, con las circulares... Los boles sirven de complemento para enriquecer un universo de elaboraciones desestructuradas.

purity



Bowl 160 (glass)
(without lid)
S1048



Bowl 160 (porcelain)
(without lid)
S1051



Lid 140 (porcelain)
S1080



Bowl 65 (ivory)*
S1053



Bowl 65 (black)*
S1057



Bowl 65 (red)*
S1071



Bowl 65 (grey)*
S1073



Bowl 60 (ivory)*
S1052



Bowl 60 (black)*
S1056



Bowl 60 (red)*
S1070



Bowl 60 (grey)*
S1072



SAVOR



Plate 310
S0710



Lid 170
S0780



Plate 310 satin *
S0712



Plate 310 taupe *
S0785



Plate 310 caramel *
S0784



Plate 310 black *
S0782



Lid 170 black *
S0783



Grand diamètre (310 mm)
aile large, puits étroit et profond sur
lequel s'adapte une cloche

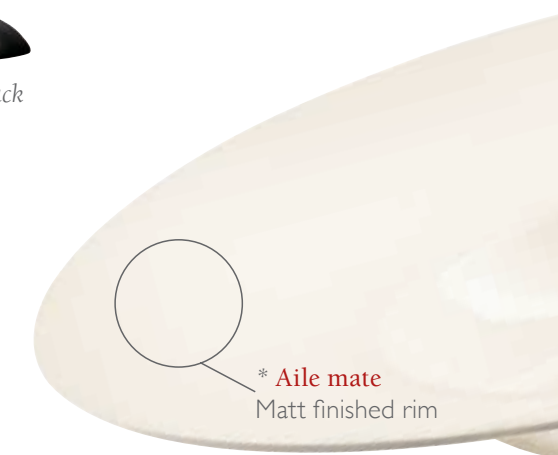
- Large diameter (310 mm)
a large rim, a narrow and deep well on
which a lid can be added
- Großer Durchmesser (310 mm)
Breite Fahne, schmaler und tiefer Spiegel
and dazu die SAVOR Cloche
- Diámetro grande (310 mm)
ala ancha, pozo estrecho y profundo al
que se añadió un cubreplato

La collection Savor est conçue pour révéler votre savoir-faire culinaire, dans une mise en scène spectaculaire. Le puit généreux et l'aile extra large souligne la théâtralisation de vos plats.

The Savor collection is designed to reveal your culinary expertise in a spectacular setting. A generous well and an extra large rim outline the staging of your cuisine.

Die Savor-Kollektion wurde entwickelt, um Ihr kulinarisches Können auf spektakuläre Art und Weise zur Geltung zu bringen. Der großzügige Spiegel und die extra breite Fahne betonen die Inszenierung Ihrer Gerichte.

La colección Savor se ha concebido para realzar sus dotes culinarias con una puesta en escena espectacular. Su generoso fondo y su ala amplia contribuyen a engrandecer sus platos.



SYLVIE AMAR



Sylvie Amar est spécialiste des univers de la gastronomie et de l'hôtellerie-restauration. Elle réalise pour de grands chefs des projets de design produit, de stratégie de marque et de création de concept. Sylvie Amar a ainsi travaillé avec Jean-Michel Lorrain sur l'identité de ses restaurants, avec Pierre Gagnaire sur la conception des menus de son restaurant de Londres, mais aussi avec les Cafés Richard sur la mise en valeur du café et de ses arômes. C'est avec cette expertise que Sylvie Amar propose aujourd'hui pour Chef&Sommelier™ une collection pour les boissons chaudes en offrant une gamme innovante et élégante au service de la dégustation des cafés, thés, pour une vraie expérience épicurienne.



Sylvie Amar is a specialist in the world of gastronomy, hospitality, and restaurants. She works for top chefs on product design, brand strategy, and concept creation projects. Mrs. Amar has worked with Jean-Michel Lorrain on the identity of his restaurants, with Pierre Gagnaire on menu design for his London restaurant, and with Cafés Richard on showcasing their coffee and its flavours. Drawing on this expertise, she has now designed a collection focused on hot beverages for Chef&Sommelier™, offering an innovative and elegant line for a true epicurean experience tasting coffees and teas.

Sylvie Amar ist eine Spezialistin in der Welt der Gastronomie und Hotellerie. Sie realisiert Projekte zu den Themen Produktdesign, Markenstrategie und Konzeptentwurf für Meisterköche. So arbeitete Sylvie Amar mit Jean-Michel Lorrain an der Identität seiner Restaurants, mit Pierre Gagnaire an der Konzeption seiner Speisen und mit den Cafés Richard an der Inszenierung ihres Kaffees und seiner Aromen. Dank dieser Expertise präsentiert Sylvie Amar heute eine Chef&Sommelier™-Kollektion für Heißgetränke. Mit dieser innovativen und eleganten Serie wird den Kaffee- und Teegeuss ein echtes Genießererlebnis.

Sylvie Amar es especialista en los ámbitos de la gastronomía, hotelería y restauración. Ha llevado a cabo proyectos de diseño de productos, estrategia de marca y creación de conceptos para grandes chefs. Sylvie Amar ha colaborado con Jean-Michel Lorrain en la construcción de la identidad de sus restaurantes, con Pierre Gagnaire en la concepción de los menús de su restaurante de Londres, y con los Cafés Richard en la puesta en relieve del café y sus aromas. Enriquecida por estas experiencias, Sylvie Amar ha creado para Chef&Sommelier™ una colección para bebidas calientes: una gama innovadora y elegante que busca hacer de la degustación de cafés y té una verdadera experiencia hedonista.



VICTOR DELPIERRE

WORLD CHAMPION BARISTA COCKTAIL

“COFFEE IN GOOD SPIRITS”.

Le coeur de métier de Victor Delpierre, ambassadeur de Nectar, est avant tout l'expérience client autour des boissons. Au quotidien, sa préoccupation est de faire en sorte que le client garde en mémoire ce qu'il a dégusté. Alors qu'il s'attend à boire un simple café, Victor Delpierre s'attache à lui faire vivre une expérience de dégustation exceptionnelle. La collection complète Nectar a tout de suite séduit celui qui en est naturellement devenu l'ambassadeur. Victor Delpierre souligne un autre de ses atouts, la diversité des accessoires. Les différents formats de tasses s'utilisent en fonction des origines des cafés ou selon le type de café (expresso, latté...). Il apprécie les spatules pour « capturer » la mousse, la tasse qui garde la chaleur du chocolat pour procurer de l'émotion avant même d'y avoir goûté...

How customers experience hot beverages lies at the heart of Nectar brand ambassador Victor Delpierre's profession.

Creating memorable drinks for his customers is what drives him on a daily basis. And while customers may simply expect a cup of coffee, he creates exceptional taste experiences.

Delpierre was immediately won over by the entire Nectar Collection, and so naturally he became the brand's ambassador.

The variety of the collection's accessories was another quality that appealed to him.

The different cup sizes are used according to the type of coffee (espresso, latte, etc.) and coffee origins. Delpierre especially likes the spatula-shaped flat spoons to «scoop up» the foam, and the cups, which keep the chocolate warm and reveal the full flavour of the drink before it is even savoured...

Das Kerngeschäft von Nectar-Botschafter Victor Delpierre ist in erster Linie das Kundenerlebnis rund um Getränke.

Im Alltag tut er alles dafür, dass der Kunde das, was er probiert hat, in Erinnerung behält. Während der Kunde nur einen einfachen Kaffee erwartet, versucht Victor Delpierre, ihm ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu verschaffen.

Die gesamte Nectar-Kollektion hat ihn sofort überzeugt und so war es nur natürlich, dass er ihr Botschafter wurde.

Victor Delpierre weist auch noch auf einen anderen ihrer Vorzüge hin, die Vielfalt des angebotenen Zubehörs.

Die unterschiedlichen Tassenformate werden in Abhängigkeit von der Herkunft des Kaffees oder der Zubereitungsart (Espresso, Latte, ...) verwendet. Er schätzt die Löffel, mit denen sich der Schaum „einfangen“ lässt, und die Tasse, in der der Kakao schön heiß bleibt, so dass man schon vor dem ersten Schluck von Kindheitserinnerungen überwältigt wird ...

La actividad principal de Victor Delpierre, embajador de Nectar, consiste sobre todo en la experiencia del cliente en relación con las bebidas.

Día a día, lo que más le preocupa es que el cliente recuerde lo que ha degustado. Mientras se dispone a disfrutar de un sencillo café, Victor Delpierre se esfuerza en hacer que la degustación sea una experiencia extraordinaria.

La colección completa Nectar sedujo de inmediato a quien se ha convertido, como no podía ser de otra manera, en su embajador.

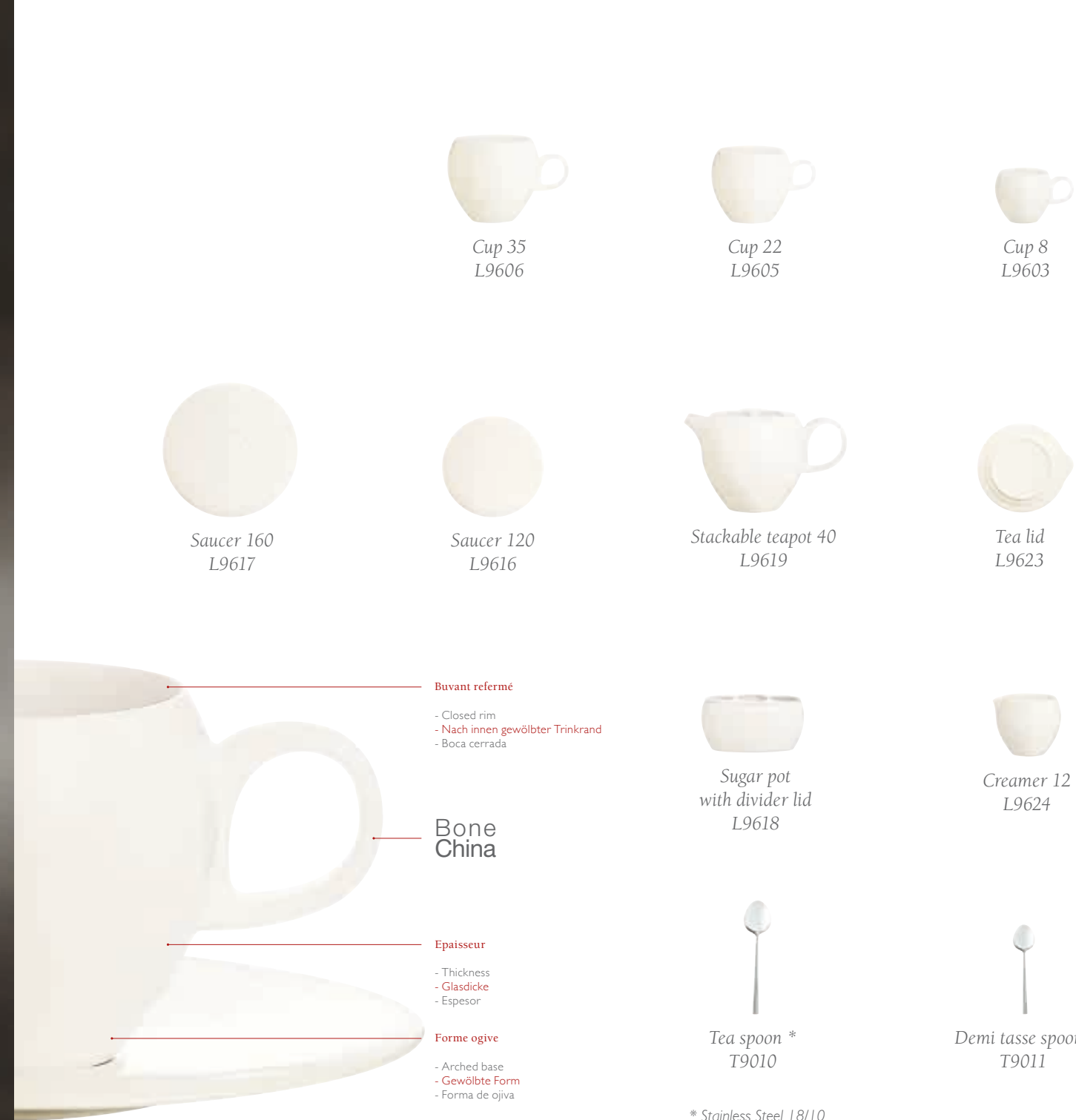
Victor Delpierre destaca otro de sus puntos fuertes: la amplia variedad de accesorios.

Los distintos formatos de tazas se usan según los orígenes del café o la manera de prepararlo (expreso, latte...). Le encantan las espátulas que permiten «atrapar» la espuma, al igual que la taza que conserva el calor del chocolate creando un momento de placer incluso antes de probarlo...



NECTAR

NECTAR



La collection Nectar est unique en son genre avec une alliance parfaite entre élégance et technicité. Le design de chaque article a été minutieusement étudié pour développer l'une des lignes les plus expertes du marché : volume dédié à chaque type de café, fond des tasses en forme d'ogive pour développer la mousse, paroi épaisse pour le maintien au chaud des boissons, buvant fin et refermé pour conserver les arômes, ergonomie des anses.

The Nectar collection is one-of-a-kind, with a perfect balance of elegance and technicality. The design of each piece has been painstakingly thought through to develop one of the most expert collections on the market: with a different size for each type of coffee, an arched base to develop the foam, thick sides to keep drinks warm, a fine and narrow rim to conserve the aromas, and an ergonomic handle.

Die Einzigartigkeit der Kollektion Nectar beruht auf dem perfekten Zusammenspiel von Eleganz und Technizität. Das Design jedes Artikels wurde bis ins Detail ausgefeilt, um eines der besten Experten-Services auf dem Markt zu entwickeln: eine eigene Größe für jeden Kaffeetyp, gewölbter Tassenboden für optimale Crema-Entwicklung, dicke Tassenwand, die die Getränke lange warm hält, ein feiner, nach innen gewölbter Trinkrand, der die Aromen bewahrt, ergonomische Henkel ...

La colección Nectar es única en su género y constituye una alianza perfecta entre elegancia y pericia técnica. El diseño de cada artículo se ha estudiado minuciosamente para desarrollar una de las líneas más expertas del mercado: un volumen específico para cada tipo de café, tazas con fondo ojival para facilitar la formación de espuma, pared espesa para el mantenimiento de la temperatura de las bebidas, boca fina y cerrada para conservar los aromas, asas ergonómicas...



DINNERWARE — 22

DRINKWARE — 66

WINE TASTING	
AROM'UP	68
CABERNET ABONDANT / SUPRÊME	70
CABERNET BALLON	72
CABERNET TULIPE	74
CABERNET VINS JEUNES	76
GRANDS CÉPAGES	78
MACARON	80
MACARON FASCINATION	82
ŒNOLOGUE EXPERT	84
OPEN'UP	86
OPEN'UP ARABESQUE	90
REVEAL'UP	92
SENSATION EXALT	96
SÉQUENCE	98
SUBLYM	100
TABLE TUMBLERS	
ARPÈGE / FORTE / LEGGIERO / COLOR	102
MACARON	80
OPEN'UP	88
OPEN'UP ARABESQUE	90
PRIMARIFIC	104
PRIMARY / PRIMARY COLOR	106
REVEAL'UP	94
BARWARE	
ASKA	108
CABERNET COCKTAIL	110
LIMA	112
LINELY	114
OPEN'UP SPIRITS	116
VIGNE	118
DECANTERS	120

FLATWARE — 124

MATERIALS AND TECHNICAL INNOVATIONS INTRODUCTION — 146

INTRODUCING CRISTAL D'ARQUES COLLECTION — 188

PRODUCT INFORMATION	
CHEF&SOMMELIER™	156
CRISTAL D'ARQUES	200

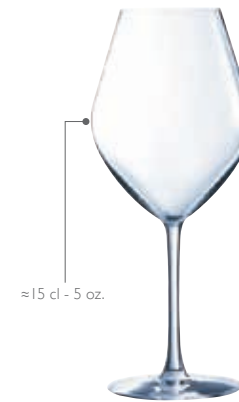


Sebastien Depis
Oenological consultant
Bottles and Wine Aura Co-Founder

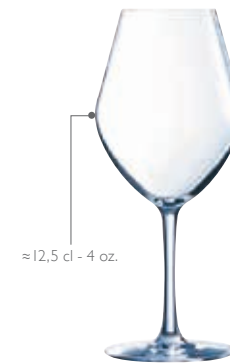
AROM'UP



Stemglass 60
J9200



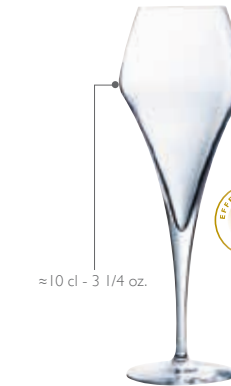
Red wine stemglass 43
U1901



White wine stemglass 35
U1902



Stemglass 25
J9199



Flute 21
U1951

Les verres de la collection Arom'Up agissent comme des boosters d'arômes. Leur forme est entièrement dédiée à la préservation de ces parfums délicats et volatils : le vin s'oxygène parfaitement dans la chambre aromatique aux dimensions expertes.

To enhance the taste experiences, glasses in the Arom'Up collection act to boost the aromas. Their shape is entirely designed to preserve the delicate and volatile flavours, and the wine oxygenates perfectly in the expertly-dimensioned aromatic chamber.

Die Gläser der Kollektion Arom'Up verstärken das Aroma Ihrer Weine. Die Gläserform ist vollständig auf die Bewahrung dieser feinen und flüchtigen Aromen abgestimmt: Der Wein wird in der Aromakammer expertenhaft mit Sauerstoff angereichert.

Las copas de la colección Arom'Up actúan como potenciadores de aromas. Sus formas están totalmente pensadas para preservar estas notas delicadas y fugaces: el vino se oxigena a la perfección en la cámara aromática, con unas dimensiones perfectas.

Finesse du buvant (0.9 mm)
contact agréable aux lèvres
- Fine rims (0.9 mm)
pleasant feel against the lips
- Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen
- Finura de la boca (0.9 mm)
contacto agradable a los labios

Cheminée rétrécie
pour une meilleure concentration des arômes
- Narrower upper section of the bowl
concentration of the aromas
- Aromaraum Konzentration der Aromen
- Zona aromatica
Para una mejor concentración del aroma

Chambre aromatique qui occupe
la moitié de la paraison
favorise le développement d'arômes fruités
- Aromatic room aromas concentration
- Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der
Rebsorten zu sammeln
- Camara aromatica que ocupa la mitad del caliz
favorece el desarrollo de los aromas frutales

Large surface d'oxygénation
Naissance d'arômes
- Angle release molecules indicates right amount
of wine
Develops oaky flavors, or fruity when the angle
is higher in the glass
- Absatz Brechen der Moleküle richtige
Weinmenge
Entwickelt Holz- oder Fruchtaromen, wenn sich
die Schrägung höher im Glas befindet
- Amplia superficie de oxigenación
Nacimiento de los aromas

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau
au lave-vaisselle
- Flat bases
stable, no depressions in which water can gather
after dishwashing
- Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in
der Geschirrspülmaschine
- Base plana
que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas

CABERNET ABONDANT - SUPRÊME



Stemglass 70
ABONDANT
FJ037



Stemglass 50
ABONDANT
FJ038



Stemglass 62
SUPRÊME
FJ035



Stemglass 47
SUPRÊME
FJ036

Cabernet : star internationale. Le cépage le plus cultivé dans le monde et star du Bordelais a donné son nom à la collection Cabernet de Chef&Sommelier™. Élégance d'un design classique, éclat et résistance hors-norme. À assortir aux gobelets Primary et aux spécifiques de la collection Cocktail.

Cabernet: an international star. The most cultivated vine in the world and star of Bordeaux has lent its name to Chef&Sommelier™'s Cabernet collection. The elegance of a classic design, adds sparkle, and outstanding durability to proceedings. Pair with the Primary tumblers and the specially designed Cocktail collection.

Cabernet: der internationale Star. Die am häufigsten angebaute Rebsorte der Welt und der Star des Bordeaux-Weins haben der Kollektion Cabernet von Chef&Sommelier™ ihren Namen gegeben. Ein klassisch-elegantes Design, perfekter Glanz und höchste Widerstandsfähigkeit. Sie können mit den Gläsern der Linie Primary und insbesondere der Kollektion Cocktail kombiniert werden.

Cabernet: la estrella internacional. La variedad de uva más cultivada del mundo y la estrella indiscutible de los vinos de Burdeos ha dado nombre a la colección Cabernet de Chef&Sommelier™. La elegancia de un diseño clásico, un brillo y una resistencia sin parangón. Puede combinarla con los vasos Primary y con determinadas piezas de la colección Cocktail.



Flute 24 GRAND CHAMPAGNE
D0796



Flute 16
48024



Stemglass 12
14798



Stemglass 7
E5358

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 161

Finesse du buvant (1,2 mm)
contact agréable aux lèvres
- Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips
- Feiner Mundrand (1,2 mm)
Angenehmes Gefühl auf den Lippen
- Bordo fino (1,2 mm)
contacto agradable a los labios

Cheminée rétrécie
concentration des arômes
- Narrower upper section of the bowl
concentration of the aromas
- Aromaraum Bessere
Konzentration der Aromen
- Zona aromática
Para una mejor concentración del aroma

Finesse au bas du calice
pas d'effet loupe
- Fine bowl base
no distorting 'magnifying'
effect
- Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt
- Finura en la parte baja
del cáliz
sin efecto lupa

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
- Flat base stability
and no depressions in which water can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände an Glas in der Spülmaschine
- Base plana
estabilidad y no retención de agua en el lavavajillas

CABERNET BALLON



Cabernet est une collection très large de verres à pied conçus pour déguster les meilleurs crus. Proposé en différentes contenances, le modèle Cabernet Ballon permet de restituer toute la subtilité des arômes et du goût.

Cabernet is a very large collection of stemglasses designed for tasting top wines. The Cabernet model comes in various sizes. The Balloon shape enhances the subtlety of the wine's aromas and flavour.

Cabernet ist eine sehr breit angelegte Kollektion von Stielgläsern und wurde für feinste Weine entwickelt. Das Modell Cabernet als Ballon in verschiedenen Größen setzt alle Feinheiten von Aroma und Geschmack frei.

Cabernet es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores crus. El modelo Cabernet Ballon, disponible con varias capacidades, permite devolver toda la sutileza de los aromas y el sabor.



Stemglass 70
BALLON
46981



Stemglass 58
BALLON
47026



Stemglass 47
BALLON
47017



Stemglass 35
BALLON
47019

CABERNET TULIPE



Les consommateurs mettent désormais l'accent sur le plaisir et la dégustation ; la tendance se tourne donc vers le vin au verre. Le verre à pied Cabernet Ellipse permet aux professionnels de doser la juste quantité d'alcool à servir : 12,5 ou 14,5 cl.

Today the consumer is focused on the pleasure of wine tasting ; thus we see a trend for wine by the glass. The Cabernet Ellipse wine glass is perfect for this trend and allows the professional to serve at 2 measures, 12.5cl (6 glasses per 75cl bottle) or 14.5cl.

Der Weintrinker von heute legt immer mehr Wert auf Genuss und Degustation; der Trend geht daher zu offenem Wein im Glas. Das Stielglas Cabernet Ellipse ermöglicht den Gastronomiefachleuten, den Wein in zwei Mengen zu servieren: 12,5 oder 14,5 cl.

Los consumidores cada vez hacen más hincapié en el disfrute y la cata; así, la tendencia se centra en el vino por copa. La copa Cabernet Ellipse permite a los profesionales dosificar la cantidad exacta de alcohol: 12,5 o 14,5 cl.



Stemglass 35 Ellipse
J4587



Stemglass 75
D0795



Stemglass 58
46888



Stemglass 47
46961



Stemglass 35
46973



Stemglass 25
46978



Stemglass 19
53468

Finesse du buvant (1,2 mm)
contact agréable aux lèvres
- Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips
- Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe
- Finura de la boca (1,2 mm)
contacto agradable a los labios

Cheminée rétrécie
concentration des arômes
- Narrower upper section of the bowl
concentration of the aromas
- Eng zusammenlaufender Kelch
Konzentration der Aromen
- Superficie estrecha
concentración de los aromas

Finesse au bas du calice
pas d'effet loupe
- Fine bowl bare
no distorting 'magnifying' effect
- Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt
- Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau au
lave-vaisselle
- Flat base
stability and no depressions in which
water can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser
in der Spülmaschine
- Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua
en el lavavajillas

CABERNET VINS JEUNES



l i m a



Tumbler 45
L2356



Tumbler 40
L8110



Tumbler 38
G3368



Tumbler 35
G3367

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 161



Stemglass 58
E2789



Stemglass 47
E2790



Stemglass 35
E2788

La paraison ample et anguleuse des verres de la collection Cabernet Vins Jeunes les destine naturellement au service des vins jeunes. La restauration, l'hôtellerie haut de gamme, les bars et autres nouveaux concepts tendances plébiscitent son design contemporain, sa pureté et sa résistance remarquable.

The wide and angular glasses in the Cabernet Vins Jeunes collection makes them ideal for serving young wines. Restaurants, luxury hotels, bars and other new on-trend concepts applaud its contemporary design, its purity, and remarkable durability.

Die großzügigen, kantigen Kelche der Gläser der Kollektion Cabernet Vins Jeunes machen sie ideal für junge Weine. Das hochklassige Hotel- und Gaststättengewerbe sowie Bars und andere angesagte Konzepte schätzen das moderne Design sowie die Makellosigkeit und bemerkenswerte Widerstandsfähigkeit der Gläser.

La presencia amplia y angulosa de las copas de la colección Cabernet Vins Jeunes las hace perfectas para degustar vinos jóvenes. Restaurantes, hoteles de alta gama, bares y demás nuevos conceptos de tendencia aprecian su diseño contemporáneo, su pureza y su resistencia sin igual.

**Finesse du buvant (1,2 mm)
contact agréable aux lèvres**
- Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips
- Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe
- Finura de la boca (1,2 mm)
contacto agradable a los labios

**Haut de paraison arrondi
pour une parfaite concentration
des arômes**
- Rounded upper section of the
bowl for a perfect concentration of
the aromas
- Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das
Aroma zu sammeln
- Parte superior de la copa redon-
deada para una perfecta concentra-
ción de los aromas

**Large surface d'oxygénation
favorise le développement des
arômes**
- Large oxygenation surface
favours the development of the
aromas
- Breite Fläche für die Sauerstoffanrei-
cherung Begünstigt die Entwicklung
des Aromas
- Amplia superficie de oxigenación
favorece el desarrollo de los aromas

**Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau au
lave-vaisselle**
- Flat base
stability and no depressions in which
water can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der
Spülmaschine
- Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua
en el lavavajillas

GRANDS CÉPAGES



Stemglass 62
E6245



Stemglass 47
E6101



Stemglass 35
G0935



Stemglass 25
J9088

La collection Grands Cépages sublime les plus grands cépages, dans toute leur variété : du Cabernet Sauvignon aux tannins puissants au Chardonnay le plus moelleux et fruité. À assortir aux gobelets de la collection Primary.

The Grands Cépages collection can thus enhance the greatest grape varieties, in all their diversity: from the powerful tannins of Cabernet Sauvignon to the sweetest and fruitiest Chardonnay. Pair with tumblers from the Primary collection.

Die Kollektion Grands Cépages bietet den perfekten Rahmen für die verschiedensten noblen Rebsorten: vom tanninreichen Cabernet Sauvignon bis hin zum geschmeidigeren und fruchtigen Chardonnay. Sie können mit den Tumblern der Kollektion Primary kombiniert werden..

La colección Grands Cépages realza las mejores variedades de uva: del cabernet sauvignon, con sus potentes taninos, al chardonnay, más dulce y afrutado. Puede combinarlas con los vasos de la colección Primary.



Tumbler 40
L8677



Tumbler 36
G3322



Flute 24
E6250

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 168

Finesse du buvant (1,2 mm)
contact agréable aux lèvres
- Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips
- Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe
- Finura de la boca (1,2 mm)
contacto agradable a los labios

Haut de la paraison arrondi
pour une parfaite
concentration des arômes
- Rounded upper section of the bowl for a
perfect concentration of the aromas
- Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma
zu sammeln
- Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los
aromas

Chambre aromatique qui occupe la moitié
de la paraison favorise le
développement d'arômes liés au cépage
- Aromatic chamber which takes up half
the bowl
favours the development of aromas linked to
the grape variety
- Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der
Rebsorten zu sammeln
- Cámara aromática que ocupa la mitad de
la copa
favorece el desarrollo de aromas asociados
a la cepa

Jambe étirée
- Long stem
- Lang gezogener Stiel
- Pie alargado

Cuvette plate :
stabilité et pas de rétention d'eau au lave-
vaisselle
- Flat base:
stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der
Spülmaschine
- Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en
el lavavajillas



Bruno Doucet
La Regalade Chef - Paris

MACARON



La collection Macaron traduit le plaisir d'un accord mets et vin parfait dans son nom gourmand et sa silhouette surprenante. Ses formes rebondies audacieuses sont tout au service des vins : elles renforcent leur puissance par un double jeu de fermeture et d'ouverture du verre. Quant à la ligne élégante et spectaculaire du verre à champagne, ni flûte ni coupe, elle est conçue pour ouvrir les arômes des vins effervescents et inviter à une dégustation œnologique.

The Macaron collection evokes the pleasure of a perfect food and wine pairing through its gourmet name and its remarkable shape. Its bold, rounded contours are ideal for wine. Their potency is reinforced by the two chambers of the glass. The elegant, dazzling shape of champagne glasses, which are neither flutes nor coupes, is designed to release the aromas of effervescent wines and entice you to have a taste.

Die Kollektion Macaron bringt die Freude am Genuss korrespondierender Speisen und Weine schon in ihrem Appetit machenden Namen und ihrer überraschenden Silhouette zum Ausdruck. Ihre kühn gerundeten Formen stehen ganz im Dienste der Weine: Sie verstärken ihre Kraft durch ein doppeltes Spiel von Rundung und Öffnung des Glases. Die elegante und spektakuläre Linie des Champagnerglases - weder Flöte noch Schale - wurde konzipiert, damit sich die Aromen der Schaumweine optimal entfalten können: eine Einladung zu einer önologischen Verkostung.

La colección Macaron refleja el deleite de un maridaje perfecto entre el vino y la gastronomía con un nombre goloso y una silueta sorprendente. Sus audaces formas redondeadas rinden total tributo al vino: refuerzan su potencial gracias al juego de doble cierre y apertura de la copa. Por su parte, la copa de champagne, con una línea elegante y espectacular, a medio camino entre la forma de flauta y de copa, está concebida para potenciar los aromas de los vinos espumosos y permitir una buena degustación enológica.

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 172



Stemglass 60
L9414



Stemglass 50
L9412



≈12,5 cl - 4 oz.

Stemglass 40
L9267



≈12,5 cl - 4 oz.

Effervescent wine stemglass 30
L9348

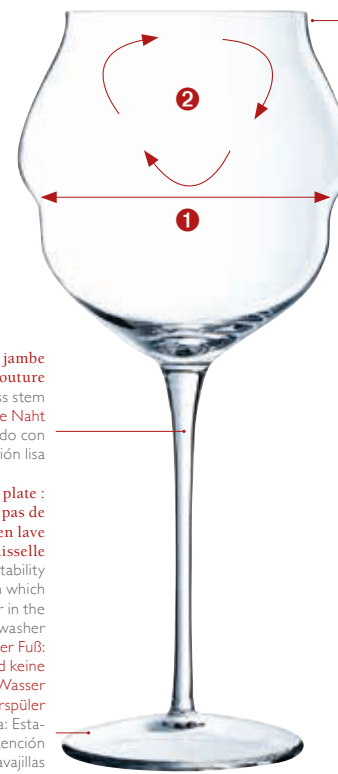


Tumbler 40
N0834



≈75 cl - 25 1/4 oz.

Decanter 2L
N1010



Délicatesse d'une jambe sans couture
- A delicate, seamless stem
- Feiner Stiel ohne Naht
- Tallo delicado con unión lisa

Cuvette extra plate : stabilité et pas de rétention d'eau en lave vaisselle
- Extra-flat base: Stability and no depression in which water can gather in the dishwasher
- Extra flacher Fuß: Stabilität und keine Ansammlung von Wasser im Geschirrspüler
- Cubeta extraplana: Estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

Forme arrondie du buvant pour épouser la forme des lèvres et offrir un grand confort lors de la dégustation
- A rounded rim to hug the shape of the lips and provide the highest level of comfort while drinking
- Gerundete Form des Trinkrands, der sich perfekt an die Form der Lippen anpasst und bei der Degustation einen hohen Komfort bietet
- Boca de forma redondeada para adaptarse a la forma de los labios y ofrecer mayor comodidad durante la degustación

Jauge naturelle = 12,5 cl sur les 30 et 40 cl pour le service du vin au verre
① Grande surface d'oxygénation pour une aération parfaite des vins jeunes
② Une chambre aromatique inédite : plus large que haute et en forme de bulle pour une perception moins forte mais plus subtile des arômes
- Natural gauge = 12.5 cl marked on 30 and 40 cl glasses for pouring glasses of wine.
① Large surface area for oxygen contact for perfect aeration of young wines
② A unique aromatic chamber, wider than it is tall and bubble-shaped for less intense but subtler aroma perception
- Natürliche Füllstandsanzeige = 12,5 cl bei den 30 und 40 cl-Gläsern für den Service von Wein im Glas
① Große Oberfläche für den Kontakt mit Sauerstoff damit auch junge Weine perfekt atmen können.
② Eine neuartige Aromakammer: breiter als hoch und mit der Form einer Blase für eine weniger starke, sondern subtilere Wahrnehmung der Aromen
- Indicador de llenado = 12,5 cl para las copas de 30 y 40 cl para el servicio de vino por copa
① Gran superficie de oxigenación para una aeración perfecta de los vinos jóvenes.
② Una cámara aromática inédita: más ancha que alta y en forma de burbuja para una percepción menos fuerte pero más sutil de los aromas.

MACARON FASCINATION

NEW



Avec sa remarquable paraison ronde, large et élégante, la collection Macaron Fascination ouvrira totalement le champs aromatique des vins les plus complexes. La gamme est composée de trois capacités de verres à pied et d'une flûte, dont le design, à la forme rebondie et audacieuse, est véritablement au service de la dégustation des vins effervescents. Le gobelet 40cl de la collection Macaron dont le buvant en forme lyre est semblable, s'accommodera parfaitement avec cette collection pour toujours plus de confort à la dégustation.

With its remarkable round, large, and elegant bowl, the Macaron Fascination Collection will completely open up the aromas of the most complex wines. The collection, which is made up of three stemware sizes and a bold, round-shaped flute, was truly designed with sparkling wine tasting in mind. The Macaron Collection's 40 cl tumbler, whose lyre-shaped rim is similar, pairs perfectly with this collection to always offer maximum comfort during tasting.

Mit ihrem bemerkenswert runden, breiten und eleganten Kelch sorgt die Kollektion Macaron Fascination für die Entfaltung der Aromen auch der komplexesten Weine. Das Sortiment setzt sich aus drei verschiedenen großen Kelchgläsern und einem Sektglas zusammen, dessen außergewöhnliches gewölbtes Design Schaumweine hervorragend zur Geltung bringt. Der 40-cl-Becher der Kollektion Macaron, dessen blumenförmiger Trinkrand die Verbindung zu den Fascination-Gläsern herstellt, passt hervorragend zu dieser Kollektion, die für höchsten Trinkgenuss sorgt.

Con su rotunda forma redondeada, amplia y elegante en el fondo del cáliz, la colección Macaron Fascination abrirá totalmente el campo aromático de los vinos más complejos. La gama se compone de tres tamaños de copas y una flauta, cuyo diseño, de forma redondeada y audaz, es perfecta para la degustación de vinos efervescentes. El vaso de 40 cl de la colección Macaron, cuya boca en forma de lira es similar, combina a la perfección con esta colección para un confort de degustación aún mayor.



Stemglass 60
N6385



Stemglass 50
N6383



Stemglass 40
N6380



Effervescent wine stemglass 30
N6386



Tumbler 40
N0834



Dany Rolland
Oenologist and owner of vineyards :
Château Fontenil – Bordeaux, France / Mariflor and
Val de Flores – Mendoza, Argentina

ŒNOLOGUE EXPERT



Stemglass 73
U0913



Stemglass 55
U0912



Stemglass 45
U0911



Stemglass 35
U0910



Stemglass 28
U0909



Stemglass 26
U0952



Extrême finesse du buvant (0,8 mm)
confort du contact avec les lèvres :
le verre s'efface au profit du contenu
- Extremely fine rims (0,8 mm)
comfortable on the lips : one forgets about the
glass and can pay full attention to the wine
- Extreme feinheit des mundrandes (0,8 mm)
angenehmer Lippenkontakt :
das Glas tritt zu Gunsten des Inhalts in den
Hintergrund
- Extrema finura del borde (0,8 mm)
confort al contacto con los labios :
hace olvidar el vidrio y resalta el contenido

Finesse du calice
pas d'effet loupe
- Fine bowl bare
no distorting magnifying effect
- Feinheit am Boden des Kelches
kein Lupeneffekt
- Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

Base évasée
meilleure aération du vin
- Widened base
Better aeration for wine
- Breite Bodenform
Bessere Atmung des Weines
- Base ancha
Mejor respiración del vino

Cuvette plate :
stabilité et pas de rétention d'eau au lave-
vaisselle
- Flat base:
stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der
Spülmaschine
- Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en
el lavavajillas

Les verres de la collection Œnologue Expert sont au service de la facilité de la dégustation, de forme élégante et unique. Tous les critères ont été étudiés un à un pour réaliser le verre idéal.

Glasses in the Œnologue Expert collection are designed to facilitate tasting, with an elegant and unique shape. All the criteria were studied one by one to create the ideal glass..

Die Gläser der Kollektion Œnologue Expert eignen sich mit der eleganten und einzigartigen Form für eine unkomplizierte Degustation. Es wurden sämtliche Kriterien untersucht, um ein ideales Glas zu entwerfen.

Las copas de la colección Œnologue Expert se han concebido para facilitar la cata de forma elegante y única. Se han estudiado todos los criterios uno a uno para diseñar la copa ideal.

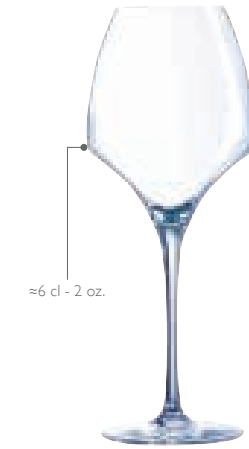
OPEN'UP



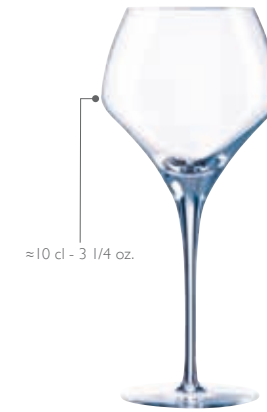
Stemglass 55
TANNIC
U1013



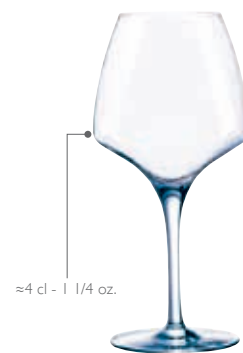
Stemglass 47
SOFT
U1012



Stemglass 40
UNIVERSAL TASTING
U1011



Stemglass 37
ROUND
U1010



Stemglass 32
PRO TASTING
U1008



Flute 20
EFFERVESCENT
U1051

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 176

Chef&Sommelier™ signe avec Open'Up une collection au design révolutionnaire, destinée aux vins jeunes, dont les vins du nouveau monde (Australie, Chili, Californie...) servis au verre. Leur forme favorise l'ouverture des arômes par un effet carafe en accéléré. À assortir aux gobelets de la même collection.

With Open'Up, Chef&Sommelier™ presents a collection with a revolutionary design, created for young wines, including from the new world (Australia, Chile, California, etc.) served by the glass. Their shape creates an accelerated decanter effect that encourages aromas to develop. Pair with tumblers from the same collection.

Chef&Sommelier™ bietet mit Open'Up eine Kollektion mit revolutionärem Design für junge Weine, die aus den verschiedensten Weinanbaugebieten stammen (Australien, Chile, Kalifornien ...) und im Glas serviert werden. Durch ihre Form mit einem beschleunigten Karaffeneffekt können sich die Aromen besonders gut entfalten. Sie können mit den Tumblern derselben Kollektion kombiniert werden.

Chef&Sommelier™ firma con Open'Up una colección de diseño revolucionario pensada para vinos jóvenes, como los del nuevo mundo (Australia, Chile, California...), servidos en copa. Sus formas potencian los aromas mediante un efecto jarra acelerado. Puede combinarlas con los vasos de la misma colección.

Finesse du buvant (0.9 mm)
confort du contact avec les lèvres
- Fine rims (0.9 mm)
pleasant feel against the lips
- Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt
mit den Lippen
- Finura del borde (0.9 mm)
confort al contacto con los labios

Haut de la paraison arrondi
concentration des arômes
- The upper part of the bowl
is rounded inwards
aromas are concentrated
- Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen
- Parte superior de la pared
redondeada
concentración de aromas

Angle
rupture des molécules
quantité juste
design original et contemporain
- Angles
release molecules
indicates right amount of wine
original and modern design
- Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches
Design
- Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporaneo

Jambe étirée
fluidité des lignes
- Long stems
smooth lines
- Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien
- Pie de la copa alargado
líneas fluidas

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention
d'eau au lave-vaisselle
- Flat bases
stable, no depressions
in which water can gather
after dishwashing
- Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasser-
rückstände am Glas in der
Geschirrspülmaschine
- Base plana
Estabilidad, evita la retención
de agua en el lavavajillas

OPEN'UP



Tumbler 38
OPEN'UP
U1033



Tumbler 35
OPEN'UP
U1041



≈0L75 - 25 1/4 oz.

Carafe 1L4
OPEN'UP
D6653



≈0L75 - 25 1/4 oz.

Carafe 1L1
OPEN'UP FRESH
H3078

Extrémité biseautée
Design original et contemporain
- Bevelled top
Original and modern design
- Abgeschrägtes Ende
Originelles und zeitgenössisches Design
- Extemo biselado
Diseño original y contemporáneo

Long col
aération maximale au contact de la paroi
- Long neck
ensures maximum aeration,
through contact with the sides of the neck
- Langer Hals
maximales Atmen beim Kontakt mit der
Wandung
- Cuello largo
maxima exigencia al contacto con la pared

Contenance supérieure à 0,9 L
large surface d'oxygénation
- Contains over 0,9 L
large oxygenation area
- Volumen von über 0,9 L
große Oberfläche zum Atmen
- Capacidad superiora 0,9 l
amplia superficie de oxigenación

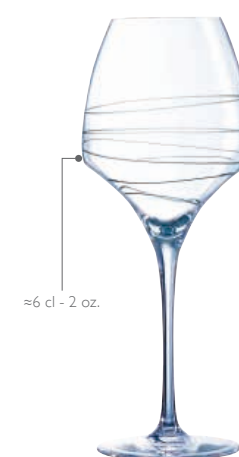
Dôme de préhension
service plus aisé
- Prehensile dome
makes serving wine easier
- Cúpulade agarre
para un servicio más práctico
- Griffmulde
Originelles und zeitgenössisches Design
problemloseres Servieren

OPEN'UP ARABESQUE



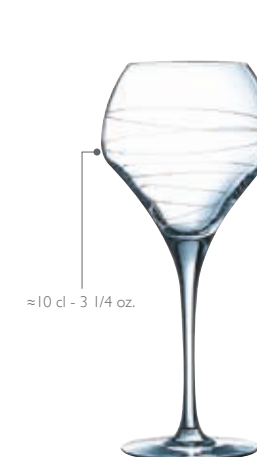
≈11 cl - 3 1/2 oz.

Stemglass 55
TANNIC
H3996



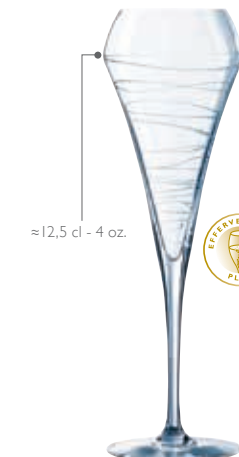
≈6 cl - 2 oz.

Stemglass 40
UNIVERSAL TASTING
H3997



≈10 cl - 3 1/4 oz.

Stemglass 37
ROUND
J1264



≈12,5 cl - 4 oz.

Flute 20
EFFERVESCENT
H4002



Tumbler 38
OPEN'UP
H3994



Tumbler 35
OPEN'UP
H3995

Dans la collection Open'Up, Chef&Sommelier™ signe la ligne Arabesque : un joli décor de vague ondule sur la paraison des verres à pied et gobelets pour leur donner encore plus d'élégance

In the Open'Up collection, Chef&Sommelier™ gives the name Arabesque to a range with an attractive undulating wave intaglio cut on the parison of stemglasses and tumblers. This looks very elegant.

Innerhalb der Kollektion Open'Up bietet Chef&Sommelier™ die Linie Arabesque: Durch das schöne wellenförmige Dekor auf dem Kelch erhalten die Stielgläser und Trinkgläser zusätzliche Eleganz.

Con la colección Open'Up, Chef&Sommelier™ firma la línea Arabesque: un bello dibujo de una ola que ondula en la pared de las copas y los vasos para realzar aún más su elegancia.

Finesse du buvant (0.9 mm)
confort du contact avec les lèvres
- Fine rims (0.9 mm)
pleasant feel against the lips
- Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen
- Finura del borde (0.9 mm)
confort al contacto con los labios

Haut de la paraison arrondi
concentration des arômes
- The upper part of the bowl is rounded inwards
aromas are concentrated
- Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen
- Parte superior de la pared redondeada
concentración de aromas

Angle
rupture des molécules
quantité juste
design original et contemporain
- Angles
release molecules
indicates right amount of wine
original and modern design
- Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches Design
- Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporaneo

Jambe étirée
fluidité des lignes
- Long stems
smooth lines
- Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien
- Pie de la copa alargado
líneas fluidas

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
- Flat bases
stable, no depressions in which water can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der Geschirrspülmaschine
- Base plana
Estabilidad, evita la retención de agua en el lavavajillas



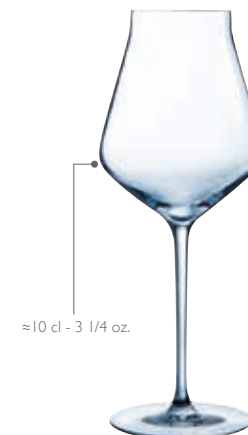
Julia Scavo
Sommelier

5th World Wide best Sommelier /
3rd European Best sommelier
(A.S.I 2017 & 2013 contests)

REVEAL'UP



Stemglass 50
SOFT
N1738



Stemglass 40
SOFT
J8743



Stemglass 40
SOFT
J9510



Stemglass 30
SOFT
J8908

détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 179

Chef&Sommelier™ signe Reveal'Up, le voyage sensoriel commence avec la découverte de la robe chatoyante des vins, au travers de leur parfaite transparence. Il se poursuit avec la révélation au nez des arômes fruités, décantés grâce à une surface d'oxygénation extra-large, dans une paraison généreuse.

Chef&Sommelier™ presents Reveal'Up, the sensory journey begins with a discovery of the glistening colour of the wines, through the perfect transparency of the glass. It continues with the revelation of the fruity aromas, clarified by the extra-large surface for oxygenation, in a generous bowl.

Chef&Sommelier™ zeichnet für die Linie Reveal'Up: Die Reise für die Sinne beginnt mit der Entdeckung der strahlenden Robe der Weine durch das absolut transparente Glas. Sie setzt sich mit der Offenbarung der fruchtigen Aromen in der Nase fort, die durch eine besonders große Oberfläche zum Atmen in einem großzügigen Kelch dekantieren.

Chef&Sommelier™ firma la gama Reveal'Up, el viaje sensorial comienza al descubrir la capa de los caldos gracias a una transparencia perfecta, y continúa con la percepción en nariz de los aromas afrutados, decantados gracias a una superficie de oxigenación muy amplia en un generoso diseño.

Cheminée pour réduire la perception d'alcool (au nez) et d'acidité (en bouche)
- Chimney
To reduce the smell and tart taste of alcohol
- Kelch
Reduziert die Wahrnehmung des Alkohols (in der Nase) und der Säure (im Mund)
- Aflautada
para reducir la percepción alcohólica (en nariz) y la acidez (en boca)

Chambre aromatique importante favorise le développement des arômes
- Very large fragrance chamber
Allows scents to develop
- Sehr große Aromakammer
Sorgt für die Entfaltung der Aromen
- Gran cámara aromática que favorece el desarrollo de los aromas

Jambe étirée sans couture Pour accentuer l'élégance et apporter de la douceur au toucher
- Seamless, elongated stem
To accentuate its elegance and add softness to the touch
- Lang gezogener, nahtloser Stil
Unterstreicht die Eleganz und sorgt dafür, dass das Glas angenehm in der Hand liegt
- Tallo estirado sin uniones
Para acentuar la elegancia y aportar un tacto suave





Stemglass 55
INTENSE
J9014



Stemglass 45
INTENSE
J8742



Flute 21
J8907



Stemglass lined 45
INTENSE
J9512



Tumbler 40
INTENSE
J9524



Tumbler 30
SOFT
J9522



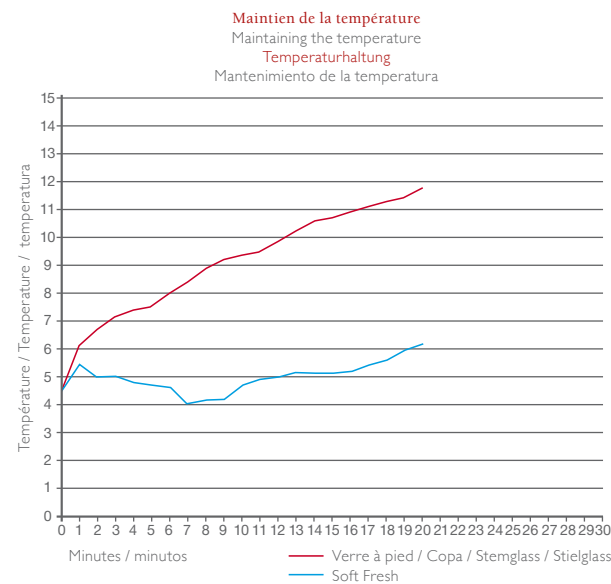
Tumbler 30
SOFT FRESH
J9523

The gobelet Soft Reveal'Up se pose dans un socle rafraîchisseur à l'élégance sobre et soignée. Ce socle ingénieux maintient la fraîcheur des vins blancs, rosés et pétillants, à la température idéale de service. Convient également aux eaux pétillantes. .

The Reveal'Up Soft tumbler rests on a cooling base, with refined, understated elegance. This ingenious base keeps whites, rosés, and sparkling wines at their ideal serving temperature. You can also use it to serve sparkling water.

Das Reveal'Up-Weinglas Soft wird in einen Kühlsockel Fresh mit schlichter und stilvoller Eleganz gestellt. Dieser großartige Sockel hält Weiß-, Rosé- und Schaumweine stets auf optimaler Trinktemperatur. Auch ideal für kohlensäurehaltiges Mineralwasser.

El vaso Reveal'Up Soft cuenta con una base refrescante de elegancia sobria y cuidada. Esta ingeniosa base mantiene la frescura de los vinos blancos, rosados y espumosos, a la temperatura ideal de servicio. Conveniente tambien para aqua con gas.



SENSATION EXALT



Stemglass 41
E7695



Stemglass 31
E7696



Stemglass 25
E7697



Stemglass 20
E7698



Flute 19
E7700

Les verres de la collection Sensation Exalt prêtent leur brillance et leur ligne anguleuse à vos tables contemporaines. Vos clients apprécient les bords fins et la jambe étirée de ces verres que vous pouvez assortir aux gobelets de la collection Vigne.

Glasses in the Sensation Exalt collection bring their sparkle and angular lines to adorn your contemporary tables. Your customers will appreciate the thin rim and drawn stem of these glasses that can be paired with tumblers from the Vigne collection.

Die Gläser der Kollektion Sensation Exalt versehen Ihre modernen Tische mit Glanz und kantigem Design. Ihre Kunden werden die feinen Ränder und den lang gezogenen Stiel dieser Gläser, die sich gut mit den Tumblern der Kollektion Vigne kombinieren lassen, zu schätzen wissen.

Las copas de la colección Sensation Exalt ponen su brillo y sus líneas angulosas al servicio de sus mesas contemporáneas. Los clientes sabrán apreciar los finos bordes y la esbelta pata de estas copas, que puede combinar con los vasos de la colección Vigne.

Finesse du buvant (1,2 mm)
confort du contact
- Fine rim (1,2 mm)
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
pour une parfaite concentration
des arômes
- Rounded upper section of the
bowl
design original et contemporain
for a perfect concentration
of the aromas
- Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet,
um das Aroma zu sammeln
- Parte superior de la copa
redondeada
para una perfecta concentración de
los aromas

Finesse au bas du calice
pas d'effet loupe
- Fine bowl bare
no distorting 'magnifying' effect
- Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt
- Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

Jambe étirée
fluidité des lignes
- Long stem
Elegant, flowing lines
Lang gezogener Stiel
fließende Linien
- Pie estirado
Fluidez de las líneas

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau
au lave-vaisselle
- Flat bases
stable, no depression in which water
can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrück-
stände am Glas in der Geschirrspül-
maschine
- Base plana
Estabilidad, evita la retención de
agua en el lavavajillas

SÉQUENCE



Stemglass 74
L9951



Stemglass 55
L9950



Stemglass 44
L9949



Stemglass 35
L9948



Flute 17
L9947

La collection Sequence est remarquable d'équilibre. Sa paraison de forme tulipe classique trouve sa modernité dans le design à la fois généreux, fin et élancé. Sa jambe bien proportionnée, tout en élégance et pas trop haute est pratique à la fois dans les restaurants, les bars à vin et le banqueting. Composé de cinq capacités, ce service complet autorise des dégustations optimales de tous les vins.

The Sequence collection is remarkably balanced. At once, the fine, sleek and generous design modernizes the classic tulip-shaped bowl. The stem is well-proportioned for refined elegance — and just the right height for restaurants, wine bars and banqueting. Available in five sizes, this complete set ensures the best possible conditions for wine tasting.

Die Sequence-Kollektion zeugt von ausgesprochenem Gleichgewicht. Der Kelch in klassischer Tulpenform bringt seine Modernität im großzügigen wie feinen und schlanken Design zum Ausdruck. Der perfekt proportionierte Stiel, elegant und nicht zu lang, macht sich gut in Restaurants, Weinbars und auch auf Banketts. Das komplette Set umfasst fünf Größen und ermöglicht eine optimale Verkostung für alle Weine.

La colección Sequence es de un equilibrio exquisito. Su diseño generoso, fino y esbelto moderniza su clásico cáliz en forma de tulipán. Su tallo proporcionado, no muy alto, destila elegancia y resulta práctico para restaurantes, bares de vinos y banquetes. Este servicio completo presenta cinco tamaños diferentes para degustar una infinidad de vinos.

Finesse du buvant (1,2 mm)
confort du contact
- Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips
- Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt
- Finura de la boca (1,2 mm)
confort al contacto con los labios

Continuité parfaite du profil
- Perfect drawn stem continuity
- Einheitliche Form
- El perfil sigue unas perfectas líneas continuas

Délicatesse d'une jambe sans couture
- Very elegant stem without seam
- Feiner Stiel ohne Naht
- Tallo delicado con unión lisa

Cuvette extra plate
stabilité et pas de rétention d'eau
au lave-vaisselle
- Extra Flat Foot
stability and no depressions in which water
can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser
in der Spülmaschine
- Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua
en el lavavajillas

SUBLYM



Stemglass 60
N4742



Stemglass 45
N4743



Multipurpose 35
N5368



Cognac 45
N5500



Stemglass 55
L2758



Stemglass 45
L2760



Stemglass 35
L2761



Stemglass 25
L2609



Flute 21
L2762

Ligne élancée, jambe longue et mince, verre brillant de mille feux : la collection Sublym de Chef&Sommelier™ déploie sa silhouette harmonieuse et délicate au service de toutes les variétés de vins. À assortir aux gobelets de la collection Primary.

Aslender shape, a long and thin stem, and dazzling glass: the Sublym collection from Chef&Sommelier™ presents its harmonious and delicate silhouette to be used with all varieties of wines. Pair with tumblers from the Primary collection.

Schlanke Linien, ein langer, schmaler Stiel und glänzendes Glas, das wie tausende von kleinen Lichtern strahlt: Die Kollektion Sublym von Chef&Sommelier™ stellt seine harmonische und zarte Silhouette zur Schau und eignet sich für die verschiedensten Weine. Sie können mit den Tumblern der Kollektion Primary kombiniert werden.

Líneas esbeltas, pata larga y delgada, y cristal brillante con mil destellos: la colección Sublym de Chef&Sommelier™ pone su silueta armoniosa y delicada al servicio de todas las variedades de vinos. Puede combinarlas con los vasos de la colección Primary.

Finesse du buvant (1,2 mm)
confort du contact
- Fine rim (1,2 mm)
pleasant feel against the lips
- Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehmer Lippenkontakt
- Finura de la boca (1,2 mm)
confort al contacto con los labios

Paraison allongée
qui accroît l'élégance du verre
- Tall Narrow bowl
to enhance the stemglass elegance
- Der längliche Kelch
verleiht dem Glas zusätzlich Eleganz.
- El cáliz alargado
acentúa la elegancia de la copa

Finesse au bas du calice
pas d'effet loupe
- Fine bowl base
no distorting 'magnifying' effect
- Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt
- Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa

Continuité parfaite du profil
- Perfect drawn stem continuity
- Einheitliche Form
- El perfil sigue unas perfectas líneas
continuas

Délicatesse d'une jambe sans
couture
- Very elegant stem without seam
- Feiner Stiel ohne Naht
- Tallo delicado con unión lisa

Cuvette plate
stabilité et pas de rétention d'eau
au lave-vaisselle
- Flat bases
stable, no depression in which water
can gather after dishwashing
- Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserrück-
stände am Glas in der Geschirrspül-
maschine
- Base plana
Estabilidad, evita la retención de
agua en el lavavajillas

détail de la collection / detailed collection /
einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 183

ARPÈGE



Les effets, appliqués à l'intérieur des verres, sont complètement lisses : ils passent au lave-vaisselle sans le moindre inconvénient de rétention d'eau ou de salissures

- The textures on the interior of the glasses are completely smooth. They can go through the dishwasher with no retention whatsoever of water or stains
- Der auf der Innenseite aufgetragene Effekt ist vollkommen glatt: die Gläser können ohne nachteilige Wasser- und Schmutzrückstände in der Spülmaschine gewaschen werden
- Los efectos, aplicados en el interior de los vasos, son completamente lisos: pueden lavarse en el lavavajillas sin ningún problema de retención de agua ni de acumulación de suciedad

La collection Arpège maîtrise l'art des contrastes. Les verres multiplient les codes contemporains tout en arborant un style rétro dans les volutes des parois. Ces volutes se dessinent au gré des lumières ambiantes et disparaissent quand les verres se remplissent. Rehaussées par la pureté et la brillance du Krysta, ces volutes transforment les gobelets en objets déco pour embellir vos tables.

The Arpège collection has mastered the art of contrast. These glasses embody contemporary lines contrasted with retro-styled optic feature. These optic waves stand out in the light yet fade away when the glasses are filled. Enhanced by the purity and brilliance of Krysta, these optic waves transform the tumblers into artistic pieces to embellish your table.

Die Kollektion Arpège beherrscht die Kunst der Kontraste. Diese Gläser kombinieren moderne Codes mit einem Kelch im Retro-Style. Seine Windungen zeichnen sich im Raumlicht ab und verschwinden beim Füllen des Glases. Unterstrichen von der Reinheit und vom Glanz des Krysta-Materials lassen diese Windungen diese Gläser zu Dekorationsobjekten werden, die Ihre Tische schmücken.

La colección Arpège domina el arte de los contrastes. Los vasos se hacen eco de los códigos contemporáneos sin renunciar al estilo retro de las volutas de sus paredes, que se dibujan al compás de las luces ambientales y desaparecen al llenar el vaso. Las volutas, realzadas por la pureza y el brillo de Krysta, transforman los vasos en objetos decorativos para embellecer sus mesas.

arpège forte



Tumbler 36
L6767

arpège leggero



Tumbler 36
L6772

arpège color



Tumbler 36
green
N6674

NEW



Tumbler 36
pink
N6676

NEW



Tumbler 36
blue
N6675

NEW

PRIMARIFIC



Excellente résistance aux lavages de la surface et des décors après 2000 lavages industriels

- Fade-resistant surface and pattern even after 2,000 washes
- Alle Artikel auch mit Dekor werden ohne Beschädigung über 2000 mal industriell gespült
- Excelente resistencia a los lavados de superficie y decoraciones después de 2000 ciclos industriales



Ces gobelets de la collection Primarific à la silhouette élégante, galbée et aux tons or, argent et cuivre distillent sur vos tables l'ambiance chaleureuse des métaux précieux, contrastant avec les verres à vin parfaitement transparents. Ils s'utilisent pour les eaux et autres boissons soft, et deviennent aussi lumineux radieux.

The tumblers in the Primarific collection, with their elegant, curved silhouette in shades of gold, silver, and copper, convey a warm ambiance with precious metals contrasted with the perfectly transparent wine glasses. They can be used for water and other soft drinks, and also make radiant votive candle holders.

Die Tumbler der Kollektion Primarific bestechen mit einer eleganten, geschwungenen Form und ihrer Farbgebung in Gold-, Silber- und Kupfertönen. Sie verleihen den Tischen eine gemütliche Atmosphäre, wobei die Edelmetalle einen Kontrast zu den absolut transparenten Weingläsern schaffen. Sie können für Wasser und Softgetränke, aber auch als strahlende Windlichter verwendet werden.

Los vasos de la colección Primarific, con su silueta elegante, curvilínea y sus tonos dorados, plateados y cobrizos impregnan sus mesas de la calidez de los metales preciosos, en contraste con la perfecta transparencia de las copas de vino. Se utilizan para el servicio de aguas y demás refrescos, y se convierten también en brillantes candeleros.



Tumbler 36 red
L9408



Tumbler 36 chocolate
L9409



Tumbler 36 green
L9411



Tumbler 36 silver
J9015



Tumbler 36 gold
J9017



Tumbler 36 copper
J9018

PRIMARY



Tumbler 44
G3323



Tumbler 40
L8677



Tumbler 36
G3322



Tumbler 27
G0036



NEW

Tumbler 36 gold mat
N6677



Tumbler 36 white mat
L9407



Tumbler 36 black mat
L9406

Sur vos tables, les gobelets de la collection Primary imposent leur cachet intemporel dans le service des eaux et des boissons soft et deviennent des verres pour vos mini-compositions sucrées-salées. À assortir aux collections des verres à pied de forme tulipe, comme Cabernet, Grands Cépages ou Oenologue Expert.

At the table, tumblers in the Primary collection impose their timeless charm to serve water and soft drinks, and are the perfect presentation for your sweet and savoury mini-dishes. Pair with stemmed tulip glasses, such as Cabernet, Grands Cépages, or Oenologue Expert.

Auf Ihren Tischen erweisen sich die Gläser der Kollektion Primary mit zeitlosem Design als hervorragende Wahl für das Ausschenken von Wasser und Softgetränken und können ebenfalls als Häppchengläser für Ihre süßen oder herzhaften Mini-Kreationen dienen. Sie können mit den verschiedenen Kollektionen an Stielgläsern in Tulpenform kombiniert werden, zum Beispiel Cabernet, Grands Cépages oder Oenologue Expert.

En sus mesas, los vasos de la colección Primary imponen su sello atemporal en el servicio de aguas y refrescos, además de hacer las veces de vasitos para sus minicomposiciones dulces y saladas. Puede combinarlos con copas en forma de tulipa, como las de las colecciones Cabernet, Grands Cépages u Oenologue Expert.

Cette ligne élégante est pratique pour les restaurants haut de gamme car destinée à tous les usages : des boissons aux cocktails, en passant par les présentations déco tendance de hors d'oeuvre et de desserts

- This elegant line is ideal for high-end restaurants, as it can be used for a wide variety of functions: cocktail drinks, while also complementing the presentation of starters and desserts

- Diese elegante Linie ist auch für exquisite Restaurants sehr praktisch, weil sie alle Verwendungsmöglichkeiten bietet: von Getränken über Cocktails bis zu trendigen und dekorativen Präsentationen von Vorspeisen und Desserts

- Esta línea elegante resulta práctica para los restaurantes de alta gama, puesto que está destinada a todo tipo de usos: de las bebidas a los cócteles, sin olvidar las presentaciones decorativas a la última para aperitivos y postres

ASKA



Le gobelet de 38 cl présente une version unie, et deux versions structurées sur la base

- The 38 cl tumbler is available plain or in two versions with a structured base
- Den Tumbler 38 cl gibt es in einer Uni-Version und zwei strukturierten Versionen auf derselben Basis
- El vaso de 38 cl está disponible en una versión lisa y otras dos versiones estructuradas en la base



Tumbler 45
L8508



Tumbler 35
L8675



Tumbler 38
L8507

aska tatra



Tumbler 38
L8674



aska thar



Tumbler 38
L8673



Les articles barware en Krysta de la collection Aska affichent tous les signes distinctifs de gobelets contemporains haut de gamme. Une ligne conique insolite, un fond lourd et des bords fins cultivent la sophistication.

The Krysta barware items in the Aska range bear all the distinctive elements of contemporary top-of-the-range tumblers. An unusual conical shape, a heavy base and thin sides create sophistication.

Die Barware-Artikel aus Krysta der Kollektion Aska besitzen alle Erkennungsmerkmale hochwertiger moderner Gläser. Eine ungewöhnliche konische Linienführung, ein schwerer Boden und feine Ränder erzeugen Raffinesse.

Los artículos de bar realizados en Krysta de la colección Aska muestran todos los signos distintivos de los vasos de alta gama contemporáneos. Su línea cónica inaudita, su fondo pesado y sus finos bordes contribuyen a su sofisticación.

CABERNET COCKTAIL



Stemglass 30
N6831



Stemglass 21
N6887



Stemglass 44
N6900



Stemglass 30
N6815



Stemglass 21
L3678



Stemglass 47
G3570



Stemglass 40
G3573



Stemglass 35
L3618

Les designs incontournables du cocktail sont déclinés en Krysta. Ces verres élégants et raffinés sont idéals pour une expérience visuelle et gustative. Une très grande brillance et une extrême finesse du buvant mettront en valeur les cocktails traditionnels et les créations insolites.

The obvious designs of Cocktail glasses now come in Krysta. These elegant and refined glasses are ideal for a multi sensorial experience. The complete transparency of Krysta and the extreme fine rim of the glasses will enhance traditional cocktails as well as more edgy creations.

Alles, was man beim Cocktail braucht, findet man in Krysta. Diese eleganten und raffinierten Gläser steigern das visuelle und geschmackliche Erlebnis. Sehr hoher Glanz und besonders feiner Trinkrand lassen traditionelle Cocktails und ausgefallene Kreationen zur Geltung kommen.

Los diseños imprescindibles para cóctel están disponibles en Krysta. Estos modelos elegantes y refinados son ideales para disfrutar tanto con los ojos como con las papilas. El brillo extraordinario y la finura extrema de la boca realzarán los cócteles tradicionales y las creaciones insólitas.

LIMA



Des verres au fond épais sur lequel la lumière joue de ses reflets : en forme de polygone, les gobelets de la collection Lima se marient aux lignes anguleuses et contemporaines des verres à pied Cabernet Vins Jeunes. Ces verres ont une place toute désignée dans les restaurants et bars branchés et viennent jouer les trouble-fête dans les ambiances classiques.

Thick-based glasses tend to sparkle in the light. The polygon-shaped glasses of the Lima collection marry well with the angular and contemporary shapes of the stemmed Cabernet Vins Jeunes. These glasses are most at home in hip restaurants and bars, and will rock the boat in a classic atmosphere.

Gläser mit dickem Boden, auf dem das Licht mit seinen Reflexen spielt: Mit ihren polygonalen Formen passen die Tumbler der Kollektion Lima perfekt zu den kantigen, modernen Linien der Stielgläser Cabernet Vins Jeunes. Diese Gläser sind für trendige Restaurants und Bars bestimmt und verleihen jedem klassischen Ambiente frischen Pep.

Vasos con fondo espeso en el que la luz crea un sinfín de reflejos: en formas poligonales, los vasos de la colección Lima casan a la perfección con las líneas angulosas y contemporáneas de las copas Cabernet Vins Jeunes. Estos vasos ocupan un lugar de excepción en los restaurantes y bares más a la moda y aportan una nota disonante en los ambientes clásicos.



Tumbler 45
L2356



Tumbler 40
L8110



Tumbler 38
G3368



Tumbler 35
G3367

Un gobelet de 40 cl vient compléter la gamme
Ce verre en Krysta sublime aussi vos cocktails gourmands

- A 40 cl goblet completes the range.
This Krysta glass will also enhance your gourmet cocktails
- Ein Trinkglas 40 cl ergänzt jetzt dieses Sortiment. Dieses Glas aus Krysta ist auch für Ihre fruchtigen Cocktails die perfekte Wahl
- Un vaso de 40 cl completa la gama. Este vaso, realizado en Krysta, realza también los cócteles más exquisitos



LINELY

Lignes droites, limpidité du Krysta, fond lourd et bords fins : la collection Linely joue définitivement la sophistication.
Sa place toute désignée est celle des univers barware haut de gamme.

Straight lines, the clarity of Krysta, a heavy base, and thin sides: the Linely collection oozes sophistication. It is destined for the world of high-end barware.

Gerade Linien, die Klarheit von Krysta, ein schwerer Boden und feine Ränder: die Kollektion Linely bietet ultimative Raffinesse.
Sie wird in jedem Barware-Universum der Luxusklasse ihren Platz finden.

Líneas rectas, la pulcritud de Krysta, un fondo pesado y bordes finos: la colección Linely apuesta definitivamente por la sofisticación.
Ocupa un lugar de excepción en el universo de artículos de bar de alta gama.

Cette offre barware de Chef&Sommelier™ proposée aux bars et restaurants de haute volée est aussi parfaitement adaptée pour les chambres d'hôtels

- This barware deal from Chef&Sommelier™, offered to high-end bars and restaurants, is also perfectly suited to hotel rooms

- Dieses Barware-Angebot von Chef&Sommelier™, das für luxuriöse Bars und Restaurants angeboten wird, ist auch für Hotelzimmer perfekt geeignet

- Esta gama de artículos de bar de Chef&Sommelier™, orientada a los bares y restaurantes de alta gama, también se adapta a la perfección al servicio de habitaciones de los hoteles



Tumbler 38
L7888



Tumbler 30
U1533



Tumbler 20
U1532



Tumbler 45
L7410



Tumbler 33
U1540



Tumbler 22
L9830



OPEN'UP SPIRITS



≈6 cl - 2 oz.
All purpose 16,5
AMBIENT
U1062



≈7 cl - 2 1/4 oz.
Tumbler 30
WARM
U1032



≈10 cl - 3 1/4 oz.
Stemglass 39
ARDENT
U1059



≈0L75 - 25 1/2 oz.
Decanter 1L
SPIRIT
G3096

Un design très moderne caractérise les verres de la collection Open'Up Spirits. Des formes généreuses et la transparence du Krysta mettent en valeur les tons ambrés des spiritueux les plus délicats. Une carafe stylisée complète cette offre, définitivement sophistiquée.

Glasses in the Open'Up Spirits line have a very contemporary design. Generous bowls combined with the complete transparency of Krysta enhances the amber tones of the most refined spirits. A stylish decanter completes this undoubtedly sophisticated range.

Die Gläser der Kollektion Open'Up Spirits zeichnen sich durch ein sehr modernes Design aus. Die großzügigen Formen und die Transparenz von Krysta bringen die bernsteinfarbenen Nuancen der feinsten Spirituosen besonders zur Geltung. Eine stilisierte Karaffe rundet dieses Angebot von ultimativer Raffinesse ab.

Un diseño muy moderno caracteriza los vasos y copas de la colección Open'Up Spirits. Sus formas generosas y la transparencia del Krysta realzan los tonos ambarados de los licores más delicados. Una jarra estilizada completa la gama, definitivamente sofisticada.



VIGNE



Un fond lourd, une transparence accrue, des capacités adaptées font de la ligne Vigne un incontournable du bar. Un design intemporel en Krysta qui conviendra parfaitement aux lieux classiques ou plus sophistiqués.

A heavy sham coupled with complete transparency and the use of more popular capacities are the main assets of the Vigne line. This makes it a must-have in bars. It really is a timeless design in Krysta, adapted to all venues whether classical or more original.

Ein schwerer Boden, größere Transparenz, geeignete Füllvolumen machen die Gläser der Linie Vigne in jeder Bar unverzichtbar. Das zeitlose Design von Krysta passt sich hervorragend sowohl an ein klassisches als auch ein einmalig elegantes Ambiente an.

Su fondo pesado, su mayor transparencia y sus capacidades específicas hacen de la gama Vigne una colección imprescindible para cualquier bar. Un diseño atemporal realizado en Krysta que se ajustará a la perfección a los establecimientos más clásicos o más sofisticados.



Tumbler 38
L2370



Tumbler 31
G3666



Tumbler 20
G3659



Tumbler 45
L2369



Tumbler 33
G3674



Tumbler 22
G3658

**Buvant fin
confort sur les lèvres**
- Fine rim
- pleasant feel on the lip
- Feiner Mundrand
Angenehmes Gefühl auf den Lippen
- Borde fino
contacto agradable a los labios

**Design intemporel
Peut convenir a des bars classiques
comme tendances**
- Timeless design
- suitable for classical or trendy bars
- Zeitloses Design
perfekt geeignet für klassische oder
angesagte Bars
- Diseño atemporal
Puede adaptarse perfectamente
a bares clásicos como de moda

**Fond lourd
stabilité et reflexion de la couleur des boissons**
- Heavy base
- stable and with beverage colors reflection
- Schwerer Eisboden
Stabilität gepaart mit schöner Reflexion der
Farben des Getränks
- Fondo pesado
estabilidad y reflexión de los colores

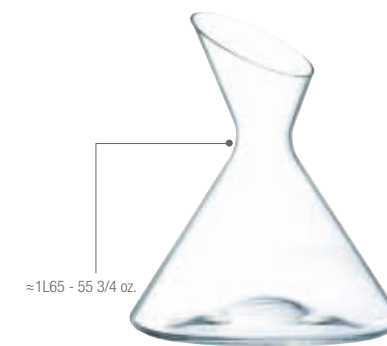
DECANTERS



Decanter 1L4
GRAND FINALE
G8566



Decanter 1L5
AMPHORIA
D6652



≈1L65 - 55 3/4 oz.

Decanter 1L75
INTUITO
H3075



Decanter 1L1
VINARMONY
D2141



NEW

≈75 cl - 25 1/4 oz.

Decanter 2L
N1010

Destinées au service du vin ou simple objet de décoration, toutes les carafes sont soufflées bouche. Designs classiques ou spectaculaires, elles sont adaptées au développement des arômes et conçues pour un service sans faute

Targeted to serve wine or being a decorating item, all our decanters are mouth blown. Either with classical or eye-catching and original designs, they are created to develop the aromas and facilitate the service.

Die mundgeblasenen Karaffen können zum Servieren von Wein zum Einsatz kommen oder als Dekorationsobjekte dienen. Klassisch oder mit beeindruckendem Design: Sie eignen sich zur Entfaltung der Aromen und wurden für perfektes Servieren konzipiert.

Todas las jarras, que pueden destinarse al servicio del vino o usarse como meros objetos de decoración, son de cristal soplado a boca. Diseños clásicos o espectaculares que se adaptan al desarrollo de los aromas y se han concebido para un servicio infalible.

DECANTERS



≈0L75 - 25 1/2 oz.

*Decanter 1L
OPEN'UP SPIRIT
G3096*



≈0L75 - 25 1/4 oz.

*Decanter 1L4
OPEN'UP BOTTLE
D6653*



≈0L75 - 25 1/4 oz.

*Decanter 1L1
OPEN'UP FRESH
H3078*



*Decanter 0L9
OPENING
D2142*



*Decanter 1L3
EXPLORE
D2138*



*Decanter 1L1
REGATE
H3009*



DINNERWARE — 22

DRINKWARE — 66

FLATWARE — 124

ACOMA | 126

AZALI | 128

BLACK OAK | 130

DIAZ | 132

EZZO | 134

KYA | 136

LAZZO | 138

LAZZO PATINA | 140

LAZZO ADDITIONAL ITEMS | 142

ZYA | 144

**MATERIALS AND TECHNICAL
INNOVATIONS INTRODUCTION** — 146

**INTRODUCING
CRISTAL D'ARQUES COLLECTION** — 188

PRODUCT INFORMATION
CHEF&SOMMELIER™ | 156
CRISTAL D'ARQUES | 200

ACOMA

NEW



Avec son design généreux et élégant et un effet martelé stylé et raffiné sur le manche des couverts, la collection ACOMA est parfaite pour les tables les plus chics.

With its large, elegant silhouette and stylish, refined handles featuring a hammered look, the Acoma flatware collection is perfect for the chicest of tables.

Mit seinem großzügigen und eleganten Design und dem stilvollen und raffinierten Hammerschlagfekt der Besteckgriffe eignet sich die Kollektion ACOMA hervorragend auch für den edelsten Tisch.

Con su diseño generoso y elegante y un efecto martilleado elegante y refinado en el mango de los cubiertos, la colección ACOMA es perfecta para las mesas más distinguidas.



Dinner knife (solid handle)
T9104



Dinner fork
T9101



Dinner spoon
T9102



Dessert spoon
T9106



Soup spoon
T9109



Tea spoon
T9110



Demi tasse spoon
T9111



Dessert fork
T9105



Dessert knife (solid handle)
T9108

AZALI



La rencontre du satiné et du brillant et l'esthétisme des lignes géométriques donnent à la collection Azali son côté moderne et sophistiqué.

The combination between matt and shiny finish and the aesthetic of geometric lines give Azali its modern and sophisticated look.

Das Aufeinandertreffen aus glänzenden und matten Oberflächen und die Ästhetik der geometrischen Linien verleihen der Kollektion Azali ihre moderne und raffinierte Optik.

El contraste de acabados satinados y brillantes y la calidad estética de las líneas geométricas brindan a la colección Azali un carácter moderno y sofisticado.



Dinner knife (solid handle)
T7404

Dinner fork
T7401

Dinner spoon
T7402

Dessert spoon
T7406



Soup spoon
T7409



Coffee Latte/Iced tea spoon
T7418



Grand tea spoon
T7428



Tea spoon
T7410



Demi tasse spoon
T7411



Dessert fork
T7405



Dessert knife (solid handle)
T7408



Fish knife
T7413



Fish fork
T7412



Lunch knife (solid handle)
T7415



Lunch fork
T7414

BLACK OAK

NEW



Un style sophistiqué et moderne pour une collection unique. Le raffinement des cuillerons associé aux courbes d'un manche à l'effet bois donnent une touche naturelle aux couverts Black Oak.

A sophisticated and modern style for a unique collection. The refined bowl of the spoon and curves of the wood finish handle add a natural touch to the Black Oak flatware.

Ein raffinierter und moderner Stil für eine einzigartige Kollektion. Die raffinierten Löffelköpfe in Verbindung mit einem Griff in Holzoptik verleihen dem Black-Oak-Besteck einen natürlichen Touch.

Un estilo sofisticado y moderno para una colección única. El refinamiento de la parte cóncava asociada a las curvas de un mango de efecto madera aportan un toque natural a los cubiertos Black Oak.



Dinner knife (solid handle)
T9204



Dinner fork
T9201



Dinner spoon
T9202



Dessert spoon
T9206



Soup spoon
T9209



Tea spoon
T9210



Demi tasse spoon
T9211



Dessert fork
T9205



Dessert knife (solid handle)
T9208

DIAZ



Une ligne élancée, des cuillères en forme de goutte et un couteau qui repose sur son tranchant expriment avec audace l'esprit contemporain de la collection Diaz.

Slender profile, combined with the raindrop shape of the spoon head, and the knives laying on the sharp edge, reveal with audacity the contemporary spirit of Diaz.

Die schlanke Linie, tropfenförmige Löffelschalen und ein Messer, das auf seiner Klinge liegt, sind Ausdruck des modernen Charakters der Kollektion Diaz.

Una línea estilizada, cucharas en forma de gota y un cuchillo basado en su filo, expresan con audacia el espíritu contemporáneo de la colección Diaz.



Dinner knife (solid handle)
T5104

Dessert knife (solid handle)
Ref. T5108

Dinner fork
T5101

Dinner spoon
T5102

Dessert spoon
T5106



Soup spoon
T5109



Tea spoon
T5110



Demi tasse spoon
T5111



Dessert fork
T5105



Fish knife
T5113



Fish fork
T5112



Lunch knife (solid handle)
T5115



Lunch fork
T5114



Butter spreader
T5127

EZZO



Le galbe des manches et la volupté des courbes témoignent du design contemporain des couverts Ezzo.

Slanted ends to handles and voluptuous curves show the modern design of Ezzo.

Die formvollendete Schönheit der Griffe und die verführerisch geschwungenen Linien spiegeln das zeitgenössische Design der Bestecke Ezzo wider.

La silueta de los mangos y la voluptuosidad de sus curvas ilustran el diseño contemporáneo de la cubertería Ezzo.



KYA



Avec leurs lignes étirées et leurs formes d'une grande pureté, les couverts de la collection Kya allient élégance et simplicité.

Thanks to its straight lines and a pure forged shape, Kya collection allies elegance and simplicity.

Mit ihren schlanken Linien und ihren ausgeprägten puristischen Formen vereinen die Bestecke der Kollektion Kya Eleganz und Schlichtheit.

Con sus líneas alargadas y sus formas de gran pureza, los cubiertos de la colección Kya aúnan elegancia y simplicidad.



LAZZO

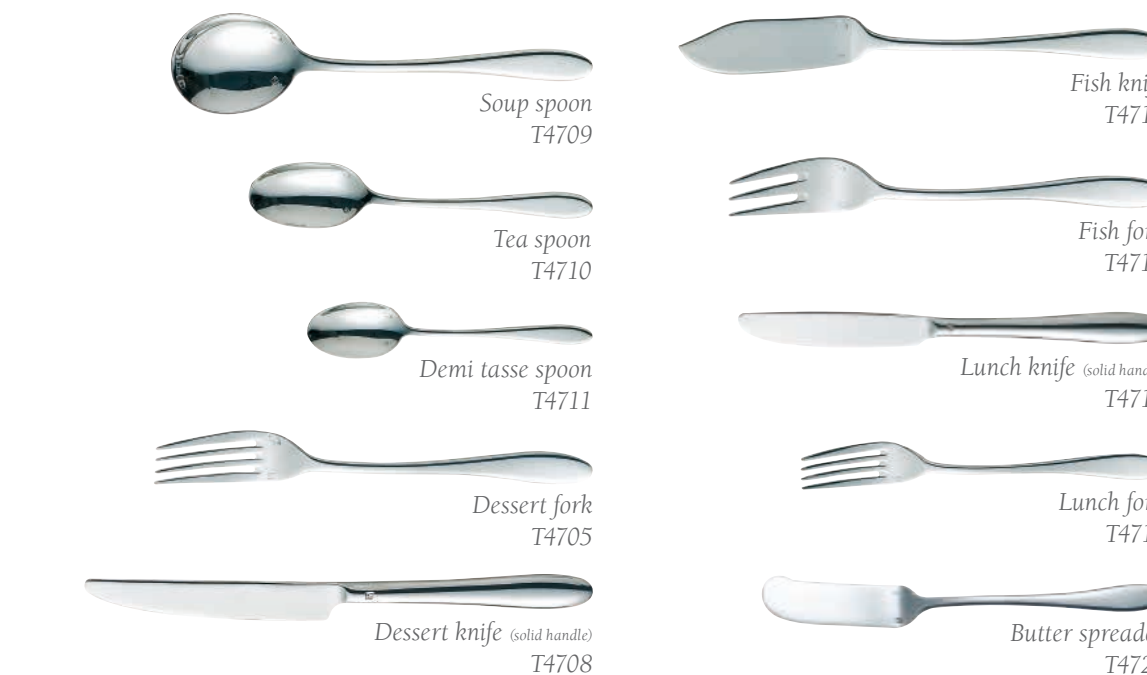


La maîtrise parfaite d'un manche généreux et des courbes fluides permettent à la collection Lazzo de s'adapter à toutes les tables.

The perfect balance of a large teardrop handle and fluid gentle curves allow Lazzo to match with any table.

Durch die meisterliche Fertigung des großzügigen Griffs und der fließend geschwungenen Linien macht die Kollektion Lazzo auf jedem Tisch gute Figur.

El dominio perfecto de un mango generoso y unas curvas fluidas permiten a la colección Lazzo adaptarse a todo tipo de mesas.



LAZZO PATINA

NEW



Un design intemporel revisité au style Vintage. Avec sa finition patinée, la collection Lazzo Patina est idéale pour les ambiances authentiques et élégantes.

A timeless design revamped with a vintage style. With its patina finish, the Lazzo Patina Collection is ideal for authentic and elegant ambiances.

Ein zeitloses, neu gedachtes Design im Vintage-Stil. Die Kollektion Lazzo Patina mit ihrem Patina-Effekt ist die erste Wahl für eine authentische und elegante Atmosphäre.

Un diseño intemporal renovado de estilo Vintage. Con su acabado patinado, la colección Lazzo Patina es ideal para los ambientes auténticos y elegantes.



Dinner knife (hollow handle)
T9304



Dinner fork
T9301



Dinner spoon
T9302



Dessert spoon
T9306



Tea spoon
T9310



Dessert fork
T9305



Demi tasse spoon
T9311



Dessert knife (solid handle)
T9308

LAZZO

ADDITIONAL ITEMS



détail de la collection / detailed collection / einzelheiten seite / detalles en pagina - p. 171

Sobriété et fluidité intemporelle qui permettent aux compléments de couverts Lazzo de s'adapter à toutes les séries de couverts.

Simplicity and timeless fluidity of the additional Lazzo
Items suit perfectly any other cutlery collection.

Durch ihr zeitlos klares Design lassen sich die Zubehörteile der Serie Lazzo mit allen Besteckserien kombinieren.

Una sobriedad y una fluidez atemporal que permite a los complementos de la colección Lazzo adaptarse a todas las series de cubertería.



Steak knife (solid handle)
T0426



Serving fork
T0416



Serving spoon
T0417



Iced tea spoon
T0418

Escargot fork
T0419

Sauce spoon
T0422



Cake fork
T0420



Oyster fork
T0421



Cake server
T4723



Sauce ladle
T0424



Soup ladle
T0425



ZYA

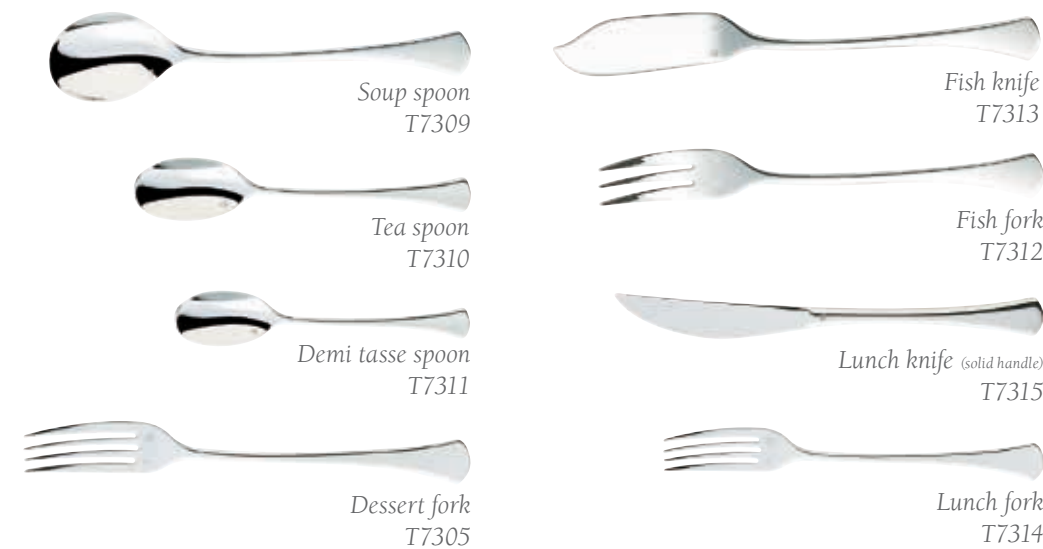


La modernité des cuillerons associé au style élégant des manches font de la collection Zya un subtil équilibre entre classique et contemporain.

The modern spoon head combines with the elegant style of the handles to make Zya a subtle balance between classical and contemporary design.

Die moderne Löffelschale in Verbindung mit dem eleganten Stil der Griffe bilden die subtile Balance zwischen klassischem und zeitgenössischem Stil der Kollektion Zya.

La modernidad de las cucharas, combinada con el estilo elegante de los mangos, dota a la colección Zya de un sutil equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo.





DINNERWARE — 22

DRINKWARE — 66

FLATWARE — 124

**MATERIALS AND TECHNICAL
INNOVATIONS INTRODUCTION** — 146

KRYSTA EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS | 148

MAXIMA PORCELAIN / BONE CHINA | 152

SLIDE CONTROL | 153

STAINLESS STEEL | 154

**INTRODUCING
CRISTAL D'ARQUES COLLECTION** — 188

PRODUCT INFORMATION
CHEF&SOMMELIER™ | 156
CRISTAL D'ARQUES | 200



Les professionnels de la gastronomie sont en quête de verres répondant à leur exigence de perfection et de raffinement.

Leur désir : Une mise en table de grande élégance grâce à des produits fins, légers et extrêmement transparents. Leur contrainte professionnelle : une utilisation intensive quotidienne qui réclame des produits à haute résistance aux chocs et aux détergents.

Pour répondre à ce double défi d'excellence esthétique et de résistance, le centre de recherche Arc, présente une nouvelle génération de cristallin sans plomb : **Krysta, le cristallin aux performances d'exception.**

Gastronomy professionals are searching for glasses that satisfy their needs in terms of perfection and sophistication.

Their desire: Splendidly elegant table settings with fine, lightweight, extremely transparent products. Their professional needs: Intensive daily use requires products that are highly resistant to shocks and detergents.

To meet these twin challenges of aesthetic excellence and resistance, The Arc Research Centre is introducing a new generation of lead-free crystal: **Krysta: The high-performance crystal glass.**



RÉSISTANCE SUPÉRIEURE

Le centre de recherche Arc a élaboré un matériau cristallin, le Krysta, qui allie une résistance supérieure à une finesse remarquable des produits.

Plus de finesse ET plus de résistance : l'innovation Krysta.

Le buvant : pour une épaisseur d'1 mm, KRYSTA est 30% plus résistant que les verres cristallin de l'ensemble du marché.

La jambe : Sur une jambe extra fine, d'environ 6 mm de diamètre, Krysta garantit une résistance deux fois supérieure à la torsion manuelle.

- Des économies sur toute la chaîne : moins de casse et d'ébréchures durant le transport, le stockage, le lavage et le polissage.

SUPERIOR STRENGTH

The Arc Research Centre has developed a crystalline material, Krysta, combining superior strength with exceptional finesse.

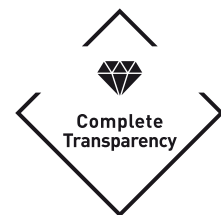
Finer and stronger: the Krysta innovation.

Lip : with a thickness of 1 mm, KRYSTA is 30% stronger*

Stem : Ultra-delicate stems (~6 mm in diameter) have twice the mechanical resistance when crafted of Krysta*

- **Savings across the entire chain: fewer breakages and chipping during transportation, storage, washing and polishing.**

*than other standard crystal glasses on the market.



TRANSPARENCE ABSOLUE

Krysta est le cristallin le plus pur et le plus transparent du marché.

La parfaite maîtrise de sa composition, la qualité du sable utilisé et la fusion à très haute température assurent au Krysta une transparence parfaite.

- Des tables sublimes par l'éclat du Krysta.
- La robe de chaque vin respectée à la perfection.

COMPLETE TRANSPARENCY

Krysta is the purest and most transparent crystal glass on the market.

The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta perfect transparency.

- **Tables enhanced by the sparkle of Krysta.**
- **The robe of every wine respected to perfection.**



ACOUSTIQUE PARFAITE

Grâce à sa formulation exclusive, Krysta produit un son clair et pur dans la tradition sonore des meilleurs cristallins.

- La séduction du Krysta : un éclat unique associé à une sonorité singulière pour un plaisir sensoriel raffiné.

PERFECT ACOUSTICS

Krysta's exclusive composition gives it a clear, pure sound in keeping with the tone of the best crystals.

- **The allure of Krysta: A unique shine coupled with a distinct sound for a refined sensory experience.**



BRILLANCE DURABLE

Krysta possède une extrême brillance durable dans le temps. Après 2000 cycles en lave vaisselle professionnel, Krysta conserve sa brillance et sa transparence originelles.

- Des verres qui apportent leur touche unique de brillance sur vos tables.
- Des services à l'éclat durable que vous conserverez longtemps.

LOGLASTING BRILLIANCE

Krysta boasts extreme, long-lasting brilliance. After 2,000 professional dishwasher cycles, Krysta is as brilliant and transparent as ever.

- **Glasses that bring a special brilliance to your tables.**
- **Dinner services with lasting sparkle that you will be using for a long time.**



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 Krysta.

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 Krysta material.



Tous les produits verrerie Chef&Sommelier™ sont recyclables.

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



Collections en transition de Kwarx à Krysta en 2018.
Collection in transition from Kwarx to Krysta in 2018.



Gastronomie-Fachleute benötigen Gläser, die ihre Anforderungen in Bezug auf Perfektion und Eleganz erfüllen.

Ihr Anspruch: ein mit filigranen, leichten und absolut transparenten Produkten elegant gedeckter Tisch.

Ihr professioneller Kontext: eine intensive Nutzung im Alltag, die Produkte mit einer hohen Stoßfestigkeit und Widerstandsfähigkeit gegenüber Reinigungsmitteln erfordert.

Um diese zweifache Herausforderung nach ästhetischer Exzellenz und Widerstandsfähigkeit zu erfüllen, stellt das Arc-Forschungszentrum eine neue Kristallglasgeneration ohne Blei vor:

Krysta, das Kristall mit den besonderen Eigenschaften.

Los profesionales de la gastronomía buscan copas que respondan a sus exigencias de perfección y refinamiento.

Su deseo: una mesa de una gran elegancia espléndida configurada con productos finos, ligeros y extremadamente transparentes.

Su exigencia profesional: un uso intensivo diario que reclama productos con una gran resistencia a los golpes y a los detergentes.

Para responder a este **doble desafío de excelencia estética y de resistencia**, el centro de investigación Arc, presenta una nueva generación de cristalino superior sin plomo: **Krysta, material que proporciona al producto un rendimiento excepcional.**



GRÖßERER WIDERSTAND

Mit Krysta hat das Arc-Forschungszentrum ein Kristallmaterial entwickelt, das hohe Widerstandsfähigkeit mit einer bestechenden Eleganz der Produkte verbindet.

Mehr Eleganz UND mehr Widerstandsfähigkeit: die Innovation Krysta.

Der Rand: Bei einer Stärke von 1 mm ist KRYSTA 30 % widerstandsfähiger als alle anderen auf dem Markt erhältlichen Kristallgläser.

Der Stiel: Auf einem extra dünnen Stiel von zirka 6 mm Durchmesser garantiert Krysta eine zweimal höhere manuelle Torsionsfestigkeit.

• Einsparungen auf der gesamten Linie: weniger Bruch während des Transports, bei der Lagerung, beim Spülen und Polieren.

RESISTENCIA SUPERIOR

El centro de investigación Arc ha elaborado un material cristalino, el Krysta, que combina una resistencia superior con una notable finura de los productos.

Mayor finura y resistencia: la innovación Krysta.

La boca : con un espesor de 1 mm, KRYSTA es un 30 % más resistente que los demás materiales del mercado.

El pie: Sobre un pie extra fino de aproximadamente 6 mm de diámetro, Krysta garantiza una resistencia dos veces superior a la torsión manual.

• **Ahorro en toda la cadena: menos roturas y hendiduras durante el transporte, el almacenamiento, el lavado y el pulido.**



Die Serien, die 2018 von Kwarx bis Krysta tauschen. Colecciones que van a cambiar de Kwarx a Krysta en 2018.



VOLLSTÄNDIGE TRANSPARENZ

Krysta ist das reinste und durchsichtigste Kristall auf dem Markt.

Aufgrund seiner präzisen Zusammensetzung, der Qualität des verwendeten Sandes und der Schmelze bei sehr hoher Temperatur ist Krysta absolut transparent.

• Schöne Tische mit dem Glanz von Krysta.
• Respekt für die Robe jedes Weins, bis zur Perfektion.

COMPLETA TRANSPARENCIA

Krysta es el sonoro superior más puro y transparente del mercado.

El perfecto dominio de su composición, la calidad de la arena utilizada y la fusión a muy alta temperatura garantizan a Krysta una transparencia perfecta.

• **Las mesas destacan con el brillo de Krysta.**
• **La capa de cada vino se respeta a la perfección.**



PERFEKTER KLANG

Dank seiner exklusiven Zusammensetzung steht Krysta in der Tradition der besten Kristalle und erzeugt einen klaren und reinen Ton.

• Die Faszination von Krysta: einzigartiger Glanz in Verbindung mit dem besonderen Klang für exquisite Sinnesfreuden.

ACÚSTICA PERFECTA

Gracias a su composición exclusiva, Krysta produce un sonido claro y puro de acuerdo con el tono de los mejores cristales.

• **La seducción de Krysta: un brillo único asociado a una sonoridad singular para un placer sensorial refinado.**



LANG ANHALTENDE BRILLANZ

Krysta zeichnet sich durch seinen extrem nachhaltigen Glanz aus. Auch noch nach 2000 professionellen Reinigungszyklen glänzt Krysta und ist transparent wie am ersten Tag.

• Gläser, die Ihren Tischen einen einzigartigen Touch und Glanz verleihen.
• Langlebige Service, die ebenso lange glänzen.

BRILLANTEZ DE LARGA DURACIÓN

Krysta posee un brillo extremadamente duradero en el tiempo. Tras 2000 ciclos en lavavajillas profesional, Krysta conserva su brillo y transparencia originales.

• **Copas que aportan su toque único de brillo a sus mesas.**
• **Servicios con un brillo duradero que conservará mucho tiempo**



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

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 Krysta.



Alle Chef&Sommelier™ Gläser und karaffen sind recycelbar. Todos los productos Chef&Sommelier™ son reciclables.

PORCELAINE MAXIMA

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.

Twice 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.

Das 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.

La Porcelana 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.

BONE CHINA

Bone China : la soie de la porcelaine

« La Bone China est à la porcelaine ce que la soie est au tissu »

Matière translucide révélant de subtils jeux de lumière, la Bone China possède une grande finesse, alliée à une sonorité raffinée et un toucher unique.

Sa légèreté, sa solidité extrême et sa beauté lui ont valu d'être appelée « la soie de la porcelaine ».

C'est pour ces qualités incomparables, que Chef&Sommelier™ a sélectionné cette matière pour sa collection emblématique Nectar.

Bone China: the silk of porcelain

"Bone China is to porcelain as silk is to fabric"

This translucent material produces a subtle light effect, while its remarkable finesse goes hand in hand with the refined chink it produces and the unique sensation it releases in your hand. It owes its reputation as the "silk of porcelain" to its lightness, outstanding robustness and beauty.

Chef&Sommelier™ has selected this very material, with its singular qualities, for its iconic Nectar collection.

Bone China – die Seide des Porzellans

„Bone China hat unter den Porzellanen den Status, den Seide unter den Stoffen einnimmt.“

Das durchscheinende Material, das subtile Lichtreflexe entstehen lässt, macht die Zartheit, Sonorität und das unvergleichliche Tasterlebnis des Bone China aus.

Aufgrund seiner Leichtigkeit, seiner besonderen Festigkeit und Schönheit wird es auch „die Seide des Porzellans“ genannt. Diese unvergleichlichen Eigenschaften haben Chef&Sommelier™ dazu veranlasst, dieses Porzellan für die symbolträchtige Nectar-Kollektion zu verwenden.

Bone China: la seda de la porcelana

"La Bone China es a la porcelana, lo que la seda a los tejidos" La porcelana de ceniza de hueso o Bone China es un material translúcido que revela sutiles juegos de luces y conjuga una extrema delicadeza con una sonoridad elegante y una suavidad única.

Su ligereza, su gran resistencia y su belleza le han valido el apelativo de "seda de la porcelana". Estas cualidades incomparables han llevado a Chef&Sommelier™ a seleccionar este material para su emblemática colección Nectar.

SLIDE CONTROL

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.

Vorteile des Slide Control-Konzepts

Dieses Konzept beruht auf einer unsichtbaren Silikon-dichtung 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.

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.



COUTELLERIE



Tous les couverts Chef&Sommelier™ sont signés : gage d'une qualité sans compromis. Une finition parfaite dans les moindres détails.

Des créations qui allient esthétique et équilibre pour une parfaite prise en main.

Une résistance à la flexion et à la torsion des couverts Chef&Sommelier™ supérieure aux valeurs habituelles de la profession.



All Chef&Sommelier™ cutlery lines are backstamped : a guarantee of uncompromised quality.

Perfect balance : each piece of Chef&Sommelier™ cutlery has been designed to combine elegance with perfect ergonomics and balance.

The bending strength and torsion resistance of Chef&Sommelier™ cutlery has been designed to be above the requirements of the industry.

Alle Bestecke Chef&Sommelier™ tragen Punzen – eine Garantie für kompromisslose Qualität.

Kreationen, die Ästhetik und Balance vereinen und perfekt in der Hand liegen.

Die Biege- und Drehfestigkeit der Bestecke Chef&Sommelier™ übertrifft die üblichen Werte für professionellen Einsatz.

Todos los cubiertos Chef&Sommelier™ están firmados : una garantía de calidad sin compromiso.

Unas creaciones que unen la estética con el equilibrio para asegurar una perfecta sugestión del producto.

Una resistencia a la flexión y a la torsión de cubiertos Chef&Sommelier™ superior a los valores que se ven habitualmente en la profesión.



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.

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 zweiteiligen Heftschale 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.

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.



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 detegents is not covered by this guarantee. This guarantee does not cover discoloration, scratching or staining.

DINNERWARE — 22

DRINKWARE — 66

FLATWARE — 124

MATERIALS AND TECHNICAL
INNOVATIONS INTRODUCTION — 146

INTRODUCING
CRISTAL D’ARQUES COLLECTION — 188

PRODUCT INFORMATION CHEF&SOMMELIER™ — 156

ACOMA	CUTLERY	158
AMPHORIA	DECANTERS	158
AROM'UP	WINE TASTING	158
ARPEGE COLOR	TABLE TUMBLER	158
ARPEGE FORTE	TABLE TUMBLER	159
ARPEGE LEGGIERO	TABLE TUMBLER	159
ASKA	BARWARE	159
ASKA TATRAS	BARWARE	159
ASKA THAR	BARWARE	159
AZALI	CUTLERY	159
BLACK OAK	CUTLERY	160
CABERNET	WINE TASTING	161
COCKTAIL	BARWARE	162
CONCRETE	NOUVELLE TABLE	162
DIAZ	CUTLERY	162
DIVINITY CHARACTER CLOUD	GRANDS CHEFS	163
EMBASSY WHITE	GRANDE TABLE	163
ETERNITY	GRANDE TABLE	164
EXPLORE	DECANTERS	165
EZZO	CUTLERY	165
FRAGMENT AMBRE	NOUVELLE TABLE	165

FRAGMENT ARDOISE	NOUVELLE TABLE	166
FRAGMENT CARMIN	NOUVELLE TABLE	166
GINSENG BLACK & GREY	GRANDE TABLE	168
GINSENG	GRANDE TABLE	167
GRAND FINALE	DECANTERS	168
GRANDS CEPAGES	WINE TASTING	168
HOLI CARBONE	NOUVELLE TABLE	169
HOLI FEU	NOUVELLE TABLE	169
INTUITO	DECANTERS	169
KYA	CUTLERY	169
LAZZO	CUTLERY	170
LAZZO ADDITIONAL ITEMS	CUTLERY	171
LAZZO PATINA	CUTLERY	171
LIMA	BARWARE	172
LINELY	BARWARE	172
MACARON	WINE TASTING	172
MACARON FASCINATION	WINE TASTING	173
MOON SUBLIME	GRANDS CHEFS	173
NECTAR	HOT DRINK TASTING	173
ŒNOLOGUE EXPERT	WINE TASTING	174
OLEA & OLEA BLACK	GRANDE TABLE	174

OPENING	DECANTERS	176
OPEN'UP	WINE TASTING	176
OPEN'UP ARABESQUE	WINE TASTING	177
PRIMARIFIC	TABLE TUMBLER	177
PRIMARY / PRIMARY COLOR	TABLE TUMBLER	177
PURITY	GRANDS CHEFS	178
PURITY DIVINITY	GRANDS CHEFS	178
REGATE	DECANTERS	179
REVEAL'UP	WINE TASTING	179
SATINIQUE	GRANDE TABLE	180
SATINIQUE BLACK & GREY	GRANDE TABLE	181
SAVOR	GRANDS CHEFS	182
SENSATION EXALT	WINE TASTING	182
SEQUENCE	WINE TASTING	183
SUBLYM	WINE TASTING	183
VIGNE	BARWARE	183
VINARMONY	DECANTERS	184
WATER PEARL	GRANDE TABLE	184
ZYA	CUTLERY	184

ACOMA Epaisseur : 6,5 mm (fourchette de table) - Thickness : 6,5 mm (dinner fork) NEW CUTLERY					
p.126					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser monoblock	- 242 mm - 9 1/2" -	T9104	8 83314 66272 6 -	C12/B3
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 221 mm - 8 5/8" -	T9101	8 83314 66270 2 -	C12/B3
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- 220 mm - 8 5/8" -	T9102	8 83314 66271 9 -	C12/B3
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser monoblock	- 212 mm - 8 1/4" -	T9108	8 83314 66275 7 -	C12/B3
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 187 mm - 7 1/4" -	T9105	8 83314 66273 3 -	C12/B3
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertöffel	- 187 mm - 7 1/4" -	T9106	8 83314 66274 0 -	C12/B3
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenöffel	- 185 mm - 7 1/4" -	T9109	8 83314 66276 4 -	C12/B3
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeeöffel	- 140 mm - 5 1/2" -	T9110	8 83314 66277 1 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 115 mm - 4 1/2" -	T9111	8 83314 66278 8 -	C12/B3

* Stainless steel 13/0

AMPHORIA DECANTERS					
p.120					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Carafe IL5 Decanter Jarra Karaffe	IL5 - 50 1/2 oz 390 mm - 15 1/4" 140 mm - 5 1/2" 1100 g	D6652	0 26102 25593 3 0 26102 25593 3	C1/B2 60

AROM'UP WINE TASTING					
p.68					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Verre à pied Fruity 60 Stemglass Copa Stielglas	60 cl - 20 oz 101 mm - 3 7/8" 238 mm - 9 3/8" 195 g	J9200	8 83314 46775 8 8 83314 46774 1	F6/B2 240
	Verre à pied Fruity 43 - vin rouge Red wine stemglass Copa Stielglas	43 cl - 14 1/2 oz 91 mm - 3 1/2" 215 mm - 8 3/8" 158 g	U1901	8 83314 11951 0 8 83314 10023 5	F6/B4 288
	Verre à pied Fruity 35 - vin blanc White wine stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 83 mm - 3 1/4" 195 mm - 7 5/8" 149 g	U1902	8 83314 10566 7 8 83314 12213 8	F6/B4 384
	Verre à pied Fruity 25 Stemglass Copa Stielglas	25 cl - 8 1/2 oz 76 mm - 3" 178 mm - 7" 135 g	J9199	8 83314 46773 4 8 83314 46772 7	F6/B4 480
	Flûte Floral 21 Flute Copa flauta Stielglas	21 cl - 7 oz. 74 mm - 2 7/8" 211 mm - 8 1/4" 145 g	U1951	8 83314 19443 2 8 83314 19452 4	F6/B4 384

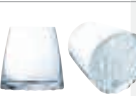
ARPEGE COLOR ... NEW D TABLE TUMBLERS					
p.102					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 36 green Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	N6674	8 83314 66886 5 8 83314 06688 5	F6/B4 864
	Gobelet FH 36 blue Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	N6675	8 83314 66888 9 8 83314 66887 2	F6/B4 864

... ARPEGE COLOR NEW D TABLE TUMBLERS					
p.102					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 36 pink Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	N6676	8 83314 66890 2 8 83314 66889 6	F6/B4 864

ARPEGE FORTE TABLE TUMBLERS					
p.102					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L6767	8 8331457802 7 8 8331457801 0	F6/B4 864

ARPEGE LEGGIERO TABLE TUMBLERS					
p.102					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L6772	8 8331457809 6 8 8331457808 9	F6/B4 864

ASKA BARWARE					
p.108					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 45 Tumbler Vaso Trinkglas	45 cl - 15 4/4 oz 83 mm - 3 1/4" 140 mm - 5 1/2" 370 g	L8508	8 83314 57819 5 8 83314 57818 8	F6/B4 480
	Gobelet FH 35 Tumbler Vaso Trinkglas	35 cl - 11 3/4 oz 76 mm - 3" 123 mm - 4 3/4" 320 g	L8675	8 83314 57817 1 8 83314 57816 4	F6/B4 648
	Gobelet FB 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 90 mm - 3 1/2" 101 mm - 3 7/8" 370 g	L8507	8 83314 57815 7 8 83314 57814 0	F6/B4 576

ASKA THAR BARWARE					
p.108					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FB 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 90 mm - 3 1/2" 101 mm - 3 7/8" 370 g	L8673	8 83314 57811 9 8 83314 57810 2	F6/B4 576

ASKA TATRAS BARWARE					
p.108					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FB 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 90 mm - 3 1/2" 101 mm - 3 7/8" 370 g	L8674	8 83314 57813 3 8 83314 57812 6	F6/B4 576

AZALI ... Epaisseur : 5,5 mm (fourchette de table) - Thickness : 5,5 mm (dinner fork) CUTLERY					
p.128					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser monoblock	- 240 mm - 9 3/8" -	T7404	8 83314 35120 0 -	C12/B3
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 210 mm - 8 1/4" -	T7401	8 83314 35116 3 -	C12/B3
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- 210 mm - 8 1/4" -	T7402	883314 35119 4 -	C12/B3
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser monoblock	- 210 mm - 8 1/4" -	T7408	883314 35125 5 -	C12/B3
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 185 mm - 7 1/4" -	T7405	8 83314 35122 4 -	C12/B3

* Stainless steel 13/0

... AZALI Epaisseur : 5,5 mm (fourchette de table) - Thickness : 5,5 mm (dinner fork) CUTLERY					
p.128					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- 185 mm - 7 1/4"	T7406	8 83314 35123 1 -	C12/B3
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- 175 mm - 6 7/8"	T7409	8 83314 35127 9 -	C12/B3
	Cuillère à café latte/glace Coffee Latte/Iced tea spoon Cuchara de helado Eisloffel	- 200 mm - 7 7/8"	T7418	8 83314 35219 1 -	C12/B3
	Cuillère à thé Grand tea spoon Cucharillatte Thelöffel	- 153 mm - 6"	T7428	8 83314 36325 8 -	C12/B3
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- 135 mm - 5 1/4"	T7410	8 83314 35121 7 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 115 mm - 4 1/2"	T7411	8 83314 35160 6 -	C12/B3
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- 203 mm - 8"	T7413	8 83314 35162 0- -	C12/B3
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- 185 mm - 7 1/4"	T7412	8 83314 35161 3 -	C12/B3
	Couteau à salade (monobloc) Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada Salatmesser monoblock	- 177 mm - 6 7/8"	T7415	8 83314 35170 5 -	C12/B3
	Fourchette à salade Salad fork Tenedor ensalada Salatgabel	- 153 mm - 6"	T7414	8 83314 35163 7 -	C12/B3

* Stainless steel 13/0

BLACK OAK Epaisseur : 5,8 mm (fourchette de table) - Thickness : 5,8 mm (dinner fork) NEW CUTLERY					
p.130					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser monoblock	- 235 mm - 9 1/4"	T9204	8 83314 66126 2 -	C12/B3
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 209 mm - 8 1/8"	T9201	8 83314 66121 7 -	C12/B3
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menülöffel	- 209 mm - 8 1/8"	T9202	883314661255 -	C12/B3
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser monoblock	- 215 mm - 8 3/8"	T9208	8 83314 66129 3 -	C12/B3
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 183 mm - 7 1/8"	T9205	8 83314 66127 9 -	C12/B3
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- 182 mm - 7 1/8"	T9206	8 83314 66128 6 -	C12/B3
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- 180 mm - 7 "	T9209	8 83314 66130 9 -	C12/B3
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- 140 mm - 5 1/2"	T9210	883314661316 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 113 mm - 4 3/8"	T9211	8 83314 66132 3 -	C12/B3

* Stainless steel 13/0

CABERNET ... WINE TASTING					
p.70-72-74-76-110					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Verre à pied Tulipe 75 Stemglass Copa Stielglas	75 cl - 25 1/4 oz 101 mm - 3 7/8" 255 mm - 10" 222 g	D0795	0 26102 87918 4 0 26102 25980 1	F6/B2 216
	Verre à pied Tulipe 58 Stemglass Copa Stielglas	58 cl - 19 1/2 oz 95 mm - 3 3/4" 230 mm - 9" 234 g	46888 N4580	0 26102 46951 4 0 26102 25907 8 0 88331 464647 1	F6/B4 384 TA12
	Verre à pied Tulipe 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 90 mm - 3 1/2" 220 mm - 8 5/8" 193 g	46961 N4581	0 26102 46966 8 0 26102 25919 1 0 88331 464648 8	F6/B4 384 TA12
	Verre à pied Tulipe 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 81 mm - 3 1/8" 202 mm - 7 7/8" 176 g	46973 N4574	0 26102 46977 4 0 26102 25920 7 0 88331 464646 4	F6/B4 384 TA12
	Verre à pied Tulipe 25 Stemglass Copa Stielglas	25 cl - 8 1/4 oz 72 mm - 2 3/4" 180 mm - 7" 146 g	46978 N4582	0 26102 46979 8 0 26102 26001 2 0 88331 464649 5	F6/B4 600 TA12
	Verre à pied Tulipe 19 Stemglass Copa Stielglas	19 cl - 6 1/4 oz 66 mm - 2 1/2" 165 mm - 6 1/2" 138 g	53468	0 26102 53469 4 0 26102 25941 2	F6/B4 720
	Verre à pied Ballon 70 Stemglass Copa Stielglas	70 cl - 23 1/2 oz 115 mm - 4 1/2" 221 mm - 8 5/8" 263 g	46981	0 26102 46994 1 0 26102 25929 0	F6/B4 192
	Verre à pied Ballon 58 Stemglass Copa Stielglas	58 cl - 19 1/2 oz 106 mm - 4 1/8" 209 mm - 8 1/8" 205 g	47026	0 26102 47027 5 0 26102 47026 8	F6/B4 240
	Verre à pied Ballon 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 100 mm - 3 7/8" 196 mm - 7 5/8" 179 g	47017 N4584	0 26102 47018 3 0 26102 47017 6 0 88331 464651 8	F6/B4 288 TA12
	Verre à pied Ballon 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 91 mm - 3 1/2" 182 mm - 7 1/8" 184 g	47019 N4585	0 26102 47021 3 0 26102 25938 2 0 88331 464652 5	F6/B4 480 TA12
	Verre à pied Abondant 70 Stemglass Copa Stielglas	70 cl - 23 1/2 oz 110 mm - 4 1/4" 220 mm - 8 5/8" 256 g	FJ037	8 83314 50503 0 8 83314 50504 7	F6/B2 216

... CABERNET ... WINE TASTING					
p.70-72-74-76-110					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Verre à pied Abondant 50 Stemglass Copa Stielglas	50 cl - 16 3/4 oz 100 mm - 3 7/8" 201 mm - 7 7/8" 217 g	FJ038	8 83314 50505 4 8 83314 51077 5	F6/B2 360
	Verre à pied Suprême 62 Stemglass Copa Stielglas	62 cl - 20 3/4 oz 95 mm - 3 3/4" 240 mm - 9 3/8" 253 g	FJ035	8 83314 50499 6 8 83314 50500 9	F6/B2 288
	Verre à pied Suprême 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 87 mm - 3 3/8" 216 mm - 8 1/2" 216 g	FJ036	8 83314 50501 6 8 83314 50502 3	F6/B2 384
	Verre à pied 12 Stemglass Copa Stielglas	12 cl - 4 oz 54 mm - 2 1/8" 150 mm - 5 7/8" 101 g	14798	0 26102 98021 7 0 26102 25902 3	F6/B4 1296
	Verre à pied 7 Stemglass Copa Stielglas	7 cl - 2 1/4 oz 51 mm - 2" 135 mm - 5 1/4" 83 g	E5358	8 83314 08447 4 8 83314 33989 5	F6/B4 1440
	Verre à pied Vins Jeunes 58 Stemglass Copa Stielglas	58 cl - 19 1/2 oz 104 mm - 4" 223 mm - 8 3/4" 197 g	E2789	8 83314 05026 4 8 83314 34012 9	F6/B4 240
	Verre à pied Vins Jeunes 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 97 mm - 3 3/4" 215 mm - 8 3/8" 186 g	E2790	8 83314 05027 1 8 83314 13209 0	F6/B4 288
	Verre à pied Vins Jeunes 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 90 mm - 3 1/2" 200 mm - 7 7/8" 148 g	E2788	8 83314 05025 7 8 83314 13208 3	F6/B4 384
	Flûte Grand Champagne 24 Flute Copa flauta Stielglas	24 cl - 8 oz 70 mm - 2 3/4" 235 mm - 9 1/4" 137 g	D0796	0 26102 87919 1 0 26102 25981 8	F6/B4 480
	Flûte Cocktail 16 cl Flute Copa flauta Stielglas	16 cl - 5 1/4 oz 70 mm - 2 3/4" 225 mm - 8 3/4" 135 g	48024 N4583	0 26102 46607 0 0 26102 25989 4 0 88331 464650 1	F6/B4 480 TA12
	Coupe 30 Flute Copa flauta Stielglas	30 cl - 10 oz 120 mm - 4 5/8" 170 mm - 6 5/8" 168 g	N6815	8 83314 29076 9 8 83314 29074 5	F6/B2

... CABERNET						WINE TASTING
p.70-72-74-76-110						
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Cabernet Cocktail 30 Stemglass Copa Stielglas	30 cl - 10 oz 120 mm - 4 5/8" 188 mm - 7 3/8" 220 g	N6831	8 83314 67077 6 8 83314 25952 0	F6/B2 192	
	Cabernet Cocktail 21 Stemglass Copa Stielglas	21 cl - 7 oz 116 mm - 4 1/2" 172 mm - 6 3/4" 207 g	N6887	8 83314 67095 0 8 83314 29086 8	F6/B2 240	
	Cabernet Margarita 44 Stemglass Copa Stielglas	44 cl - 14 3/4 oz 121 mm - 4 3/4" 192 mm - 7 1/2" 257 g	N6900	8 83314 67106 3 8 83314 67105 6	F6/B2 192	
	Cabernet all-purpose 40 Stemglass Copa Stielglas	40 cl - 13 1/2 oz 81 mm - 3 1/8" 167 mm - 6 1/2" 186 g	G3573	8 83314 18935 3 8 83314 34011 2	F6/B2 432	
	Cabernet all-purpose 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 74 mm - 2 7/8" 172 mm - 6 3/4" 170 g	L3618	8 83314 51781 1 8 83314 51780 4	F6/B4 432	
	Cabernet bière 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 81 mm - 3 1/8" 188 mm - 7 3/8" 231 g	G3570	8 83314 18932 2 8 83314 34004 4	F6/B4 480	

COCKTAIL						BARWARE
p.110						
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
 B	Cocktail 21 Stemglass Copa Stielglas	21 cl - 7 oz 114 mm - 4 3/8" 179 mm - 7" 168 g	L3678	8 83314 51850 4 8 83314 51849 8	F6/B4 192	

CONCRETE						NOUVELLE TABLE
p.26						
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette rectangulaire 275x130 Rectangular plate 275x130 Plato rectangular 275x130 Rechteckiger Teller 275x130	- 275 mm - 130 mm X 10 3/4" - 5" 20 mm - 3/4" 560 g	L9688	8 83314 59062 3 8 83314 59061 6	C6/B2	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9689	8 83314 59064 7 8 83314 59063 0	C6/B2	
	Assiette carrée 280 Square plate 280 Plato cuadrado 280 Quadratteller	- 280 mm - 11" 20 mm - 3/4" 1150 g	L9690	8 83314 59066 1 8 83314 59065 4	C6/B2	

DIAZ ... Epaisseur : 6 mm (fourchette de table) - Thickness : 6 mm (dinner fork)						CUTLERY
p.132						
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser (monoblock)	- - 240 mm - 9 1/4" -	T5104	0 26102 80207 6 -	C12/B3	
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- - 210 mm - 8 1/4" -	T5101	0 26102 80204 5 -	C12/B3	
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- - 210 mm - 8 1/4" -	T5102	0 26102 80205 2 -	C12/B3	
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser monoblock	- - 211 mm - 8 1/4" -	T5108	0 26102 80211 3 -	C12/B3	
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T5105	0 26102 80208 3 -	C12/B3	
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertöffel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T5106	0 26102 80209 0 -	C12/B3	

* Stainless steel 13/0

... DIAZ Epaisseur : 6 mm (fourchette de table) - Thickness : 6 mm (dinner fork)						CUTLERY
p.132						
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- - 180 mm - 7" -	T5109	0 26102 80212 0 -	C12/B3	
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeeöffel	- - 140 mm - 5 1/2" -	T5110	0 26102 80213 7 -	C12/B3	
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- - 115 mm - 4 1/2" -	T5111	0 26102 80214 4 -	C12/B3	
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- - 203 mm - 8" -	T5113	0 26102 80216 8 -	C12/B3	
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T5112	0 26102 80215 1 -	C12/B3	
	Couteau à salade (monobloc)* Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada (monoblock) Salatmesser monoblock	- - 176 mm - 6 3/4" -	T5115	0 26102 80218 2 -	C12/B3	
	Fourchette à salade Salad fork Tenedor ensalada Salatgabel	- - 155 mm - 6" -	T5114	0 26102 80217 5 -	C12/B3	
	Couteau à beurre Butter spreader Cuchillo mantequilla Buttermesser	- - 170 mm - 6 1/2" -	T5127	0 26102 91085 6 -	C12/B3	

* Stainless steel 13/0

DIVINITY CHARACTER CLOUD ...						GRANDS CHEFS
p.52						
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette Cloud 310 Plate Plato Teller	- 310 x 290 mm - 12" x 11 1/4" 45 mm - 1 3/4" 782 g	S0813	8 83314 10194 2 -	C6/B2	

... DIVINITY CHARACTER CLOUD						GRANDS CHEFS
p.52						
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 310 Divinity Plate Plato Teller	- 310 mm - 12" 30 mm - 1 1/8" 1050 g	S0810	0 26102 99545 7 -	C6/B2	
	Assiette 310 Character Plate Plato Teller	- 310 mm - 12" 21 mm - 3/4" 920 g	S1210	0 26102 99564 8 -	C6/B2	
 A	Coupelle 75 Divinity Bowl Bol Schale	3 cl - 1 oz 75 x 67 mm - 2 3/4" x 2 1/2" 21 mm - 3/4" 48 g	S0853	0 26102 99569 3 0 26102 26149 1	C6/B4	

EMBASSY WHITE ...						GRANDE TABLE
p.34						
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 310 Plate Plato Teller	- 310 mm - 12" 25 mm - 7/8" 1000 g	S0101	0 26102 96537 5 -	C6/B2	
	Assiette 280 Plate Plato Teller	- 280 mm - 11" 23 mm - 7/8" 730 g	S0102	0 26102 86804 1 -	C6/B4	
	Assiette 260 Plate Plato Teller	- 260 mm - 10" 22 mm - 7/8" 610 g	S0103	0 26102 82968 4 -	C6/B4	
	Assiette 210 Plate Plato Teller	- 210 mm - 8 1/4" 20 mm - 3/4" 370 g	S0104	0 26102 99293 7 -	C6/B4	
	Assiette 160 Plate Plato Teller	- 160 mm - 6 1/4" 19 mm - 3/4" 188 g	S0106	0 26102 86974 1 -	C6/B4	
	Assiette à pâtes 310 Pasta plate Plato pasta Pastateller	55 cl - 18 1/2 oz 310 mm - 12" 55 mm - 2" 830 g	S0109	0 26102 86992 5 -	C6/B2	

... EMBASSY WHITE ...						GRANDE TABLE
						p.34
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette creuse 230 Deep plate Plato hondo Tiefer Teller	37 cl - 12 1/2 oz 230 mm - 9" 40 mm - 1 1/2" 495 g	S0107	0 26102 86981 9 -	C6/B4	
	Coupelle 150 Bowl Bol Schale	75 cl - 25 oz 150 mm - 5 3/4" 58 mm - 2 1/4" 430 g	S0149	0 26102 83116 8 -	C6/B4	
	Coupelle 110 Bowl Bol Schale	35 cl - 11 3/4 oz 110 mm - 4 1/4" 50 mm - 2" 205 g	S0150	0 26102 83117 5 -	C6/B4	
	Tasse 25 Cup Taza Tasse	25 cl - 8 1/4 oz 80 mm - 3" 70 mm - 2 3/4" 150 g	S0129	0 26102 87011 2 -	C6/B4	
	Sous-tasse 145 Saucer Platillo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 18 mm - 5/8" 160 g	S0132	0 26102 85776 2	C6/B4	
	Tasse 10 Cup Taza Tasse	10 cl - 3 1/4 oz 65 mm - 2 1/2" 55 mm - 2 1/8" 90 g	S0126	0 26102 87004 4 -	C6/B4	
	Sous-tasse 125 Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 15 mm - 1/2" 110 g	S0131	0 26102 87015 0 -	C6/B4	
	Tasse 22 Cup Taza Tasse	22 cl - 7 1/4 oz 85 mm - 3 1/4" 60 mm - 2 1/4" 130 g	S0128	0 26102 87009 9 -	C6/B4	
	Sous-tasse 145 Saucer Platillo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 18 mm - 5/8" 160 g	S0132	0 26102 85776 2 -	C6/B4	
	Tasse 22 empilable Stackable cup Taza apilable Stapelbare tasse	22 cl - 7 1/4 oz 85 mm - 3 1/4" 60 mm - 2 1/4" 180 g	S0143	0 26102 85746 5 -	C6/B4	
	Sous-tasse 145 Saucer Platillo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 18 mm - 5/8" 160 g	S0132	0 26102 85776 2 -	C6/B4	

... EMBASSY WHITE ...						GRANDE TABLE
						p.34
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Tasse 10 empilable Stackable cup Taza apilable Stapelbare tasse	10 cl - 3 1/4 oz 65 mm - 2 1/2" 47 mm - 1 3/4" 100 g	S0136	0 26102 85438 9 -	C6/B4	
	Sous-tasse 125 Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 15 mm - 1/2" 110 g	S0131	0 26102 87015 0 -	C6/B4	
	Crémier 14 Creamer Lechera Milchgiesser	14 cl - 4 1/2 oz 70 mm - 2 3/4" 65 mm - 2 1/2" 110 g	S0117	0 26102 86999 4 -	C4/B4	
	Mug 30 Mug Mug Bockbecher	30 cl - 10 oz 110 mm - 4 1/4" 85 mm - 3 1/4" 200 g	S0135	0 26102 83113 7 -	C6/B4	
						ETERNITY
						GRANDE TABLE
						p.36
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9643	8 83314 58989 4 8 83314 58988 7	C6/B2	
	Assiette 255 Plate 255 Plato 255 Teller 255	- 255 mm - 10" 15 mm - 0 1/2" 520 g	L9644	8 83314 58991 7 8 83314 58990 0	C6/B2	
	Assiette 215 Plate 215 Plato 215 Teller 215	- 215 mm - 8 3/8" 13,5 mm - 0 1/2" 360 g	L9645	8 83314 58993 1 8 83314 58992 4	C6/B4	
	Assiette 160 Plate 160 Plato 160 Teller 160	- 160 mm - 4 7/8" 10 mm - 0 1/4" 200 g	L9650	8 83314 59000 5 8 83314 58999 3	C6/B4	
	Assiette creuse 240 Deep plate 240 Plato hondo 240 Tiefer Teller 240	84 cl - 28 1/4 oz 240 mm - 9 3/8" 35 mm - 1 3/8" 510 g	L9648	8 83314 58997 9 8 83314 58996 2	C6/B2	

EXPLORE						DECANTERS
						p.122
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Carafe 1L3 Decanter Jarra Karaffe	1L3 - 43 3/4 oz 145 mm - 5 5/8" 323 mm - 12 5/8" 1010 g	D2138	0 26102 89204 6 0 26102 89204 6	C1/B2 60	
						EZZO ... Epaisseur : 5 mm (fourchette de table) - Thickness : 5 mm (dinner fork)
						CUTLERY
						p.134
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Couteau de table (monocoque)** Dinner knife (hollow handle) Cuchillo de mesa (enmangado) Menümesser (hohlheft)	- - 250 mm - 9 3/4" -	T5203	0 26102 80183 3 -	C12/B3	
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser (monoblock)	- - 250 mm - 9 3/4" -	T5204	0 26102 80184 0 -	C12/B3	
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- - 210 mm - 8 1/4" -	T5201	0 26102 80181 9 -	C12/B3	
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- - 210 mm - 8 1/4" -	T5202	0 26102 80182 6 -	C12/B3	
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser (monoblock)	- - 220 mm - 8 1/2" -	T5208	0 26102 80190 1 -	C12/B3	
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T5205	0 26102 80187 1 -	C12/B3	
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T5206	0 26102 80188 8 -	C12/B3	
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- - 180 mm - 7" -	T5209	0 26102 80191 8 -	C12/B3	

** Handle 18/10 and blade 13/0

... EZZO Epaisseur : 5 mm (fourchette de table) - Thickness : 5 mm (dinner fork)						CUTLERY
						p.134
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- - 140 mm - 5 1/2" -	T5210	0 26102 80192 5 -	C12/B3	
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- - 115 mm - 4 1/2" -	T5211	0 26102 80194 9 -	C12/B3	
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- - 206 mm - 8" -	T5213	0 26102 80200 7 -	C12/B3	
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T5212	0 26102 80199 4 -	C12/B3	
	Couteau à salade (monobloc)* Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada (monoblock) Salatmesser (monoblock)	- - 175 mm - 6 3/4" -	T5215	0 26102 80203 8 -	C12/B3	
	Fourchette à salade Salad fork Tenedor ensalada Salatgabel	- - 153 mm - 6" -	T5214	0 26102 80201 4 -	C12/B3	
	Couteau à beurre Butter spreader Cuchillo mantequilla Buttermesser	- - 170 mm - 6 1/2" -	T5227	0 26102 90148 9 -	C12/B3	
* Stainless steel 13/0						
FRAGMENT AMBRE ...						NOUVELLE TABLE
						p.30
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9712	8 83314 59104 0 8 83314 59103 3	C6/B2	
	Assiette 255 Plate 255 Plato 255 Teller 255	- 255 mm - 10" 15 mm - 0 1/2" 520 g	L9713	8 83314 59106 4 8 83314 59105 7	C6/B2	

... FRAGMENT AMBRE						NOUVELLE TABLE
						p.30
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 215 Plate 215 Plato 215 Teller 215	- 215 mm - 8 3/8" 13,5 mm - 0 1/2" 360 g	L9714	8 83314 59108 8 8 83314 59107 1	C6/B4	
	Assiette 160 Plate 160 Plato 160 Teller 160	- 160 mm - 4 7/8" 10 mm - 0 1/4" 200 g	L9715	8 83314 59110 1 8 83314 59109 5	C6/B4	

FRAGMENT ARDOISE ...						NOUVELLE TABLE
						p.31
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9716	8 83314 59112 5 8 83314 59111 8	C6/B2	
	Assiette 255 Plate 255 Plato 255 Teller 255	- 255 mm - 10" 15 mm - 0 1/2" 520 g	L9717	8 83314 59114 9 8 83314 59113 2	C6/B2	
	Assiette 215 Plate 215 Plato 215 Teller 215	- 215 mm - 8 3/8" 13,5 mm - 0 1/2" 360 g	L9718	8 83314 59116 3 8 83314 59115 6	C6/B4	
	Assiette 160 Plate 160 Plato 160 Teller 160	- 160 mm - 4 7/8" 10 mm - 0 1/4" 200 g	L9725	8 83314 59126 2 8 83314 59125 5	C6/B4	
	Assiette creuse 240 Deep plate 240 Plato hondo 240 Tiefer Teller 240	84 cl - 28 1/4 oz 240 mm - 9 3/8" 35 - 1 3/8" 510 g	L9720	8 83314 59119 4 8 83314 59118 7	C6/B2	
	Coupelle 130 Bowl 130 Bol 130 Schale 130	20 cl - 6 3/4 oz 130 mm - 5" 32 mm - 1 1/4 " 160 g	L9722	8 83314 59122 4 8 83314 59121 7	C6/B4	
	Coupelle 140 Bowl 140 Bol 140 Schale 140	37 cl - 12 1/2 oz 140 mm - 5 1/2" 50 mm - 1 7/8 " 240 g	L9724	8 83314 59124 8 8 83314 59123 1	C6/B4	

... FRAGMENT ARDOISE						NOUVELLE TABLE
						p.31
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Tasse 8cl Cup 8cl Taza 8cl Tasse 8cl	8 cl - 2 1/2 oz 58 mm - 2 1/4" 56 mm - 2 1/8" 80 g	L9726	8 83314 59128 6 8 83314 59127 9	C6/B4	
	Tasse 26cl Cup 26cl Taza 26cl Tasse 26cl	6cl - 8 3/4 oz 100 mm - 3 3/4" 85 mm - 3 1/4" 165 g	L9729	8 83314 59134 7 8 83314 59133 0	C6/B4	
	Sous-tasse 125 Saucer 125 Platillo 125 Untertasse 125	- 125 mm - 4 3/4" 15 mm - 1/2" 110 g	L9739	8 83314 59147 7 8 83314 59146 0	C6/B4	
	Sous-tasse 145 Saucer 145 Platillo 145 Untertasse 145	- 145 mm - 5 1/2" 17 mm - 5/8" 160	L9740	8 83314 59149 1 8 83314 59148 4	C6/B4	

FRAGMENT CARMIN						NOUVELLE TABLE
						p.28
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9651	8 83314 59002 9 8 83314 59001 2	C6/B2	
	Assiette 255 Plate 255 Plato 255 Teller 255	- 255 mm - 10" 15 mm - 0 1/2" 520 g	L9652	8 83314 59004 3 8 83314 59003 6	C6/B2	
	Assiette 215 Plate 215 Plato 215 Teller 215	- 215 mm - 8 3/8" 13,5 mm - 0 1/2" 360 g	L9653	8 83314 59006 7 8 83314 59005 0	C6/B4	
	Assiette 160 Plate 160 Plato 160 Teller 160	- 160 mm - 4 7/8" 10 mm - 0 1/4" 200 g	L9654	8 83314 59009 8 8 83314 59008 1	C6/B4	

GINSENG ...						GRANDE TABLE
						p.41
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 255 * Plate Plato Teller	- 255 mm - 10" 26 mm - 1" 735 g	S0512	8 83314 18382 5 -	C6/B4	
	Assiette 215 * Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 25 mm - 7/8" 460 g	S0513	8 83314 18385 6 -	C6/B4	
	Assiette 150 * Plate Plato Teller	- 150 mm - 6" 18 mm - 5/8" 210 g	S0515	8 83314 18387 0 -	C6/B4	
	Assiette creuse 240 * Deep plate Plato hondo Tiefer Teller	35 cl - 11 3/4 oz 240 mm - 9 1/4" 45 mm - 1 3/4" 505 g	S0507	0 26102 86860 7 -	C6/B4	
	Assiette ovale 290 * Oval plate Oval plato Teller oval	- 290 x 220 mm - 11 3/4" x 8 1/2" 24 mm - 7/8" 560 g	S0563	0 26102 87766 1 -	C6/B4	
	Coupelle 125 Bowl Bol Schale	40 cl - 14 oz 125 mm - 4 3/4" 50 mm - 1 3/4" 250 g	S0550	0 26102 86852 2 -	C6/B4	
	Set 2 P.Salière/Poivrier Salt & pepper set Salero-pimentero Salz-pfefferset	- 50 x 35 mm - 1 3/4" x 1 3/8" 80 mm - 3" 160 g	S0578	0 26102 86885 0 -	C6/B4	
	Tasse 26 Cup Taza Tasse	26 cl - 8 1/2 oz 75 mm - 3" 70 mm - 2 3/4" 175 g	S0528	0 26102 86853 9 -	C6/B4	
	Sous-tasse 155 Saucer Platillo Untertasse	- 155 mm - 6" 20 mm - 3/4" 165 g	S0533	0 26102 86855 3 -	C6/B4	
	Tasse 9 Cup Taza Tasse	9 cl - 3 oz 55 mm - 2" 55 mm - 2" 75 g	S0526	0 26102 86858 4 -	C6/B4	
	Sous-tasse 120 * Saucer Platillo Untertasse	- 119 mm - 4 1/2" 17 mm - 1/2" 95 g	S0540	0 26102 91613 1 -	C6/B4	

... GINSENG ...						GRANDE TABLE
						p.41
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Sous-tasse 150 carrée * Square saucer Platillo cuadrado Quadraturtertasse	- 150 mm - 6" 18 mm - 5/8" 215 g	S0541	8 83314 18389 4 -	C6/B4	
	Tasse 18 empilable Stackable cup Taza apilable Tasse stapelbar	18 cl - 6 1/4 oz 80 mm - 3" 58 mm - 2 1/4" 155 g	S0537	0 26102 85882 0 -	C6/B4	
	Sous-tasse 145 ronde * Round saucer Platillo redondo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 18 mm - 5/8" 150 g	S0532	0 26102 87770 8 -	C6/B4	
	Sous-tasse 150 carrée * Square saucer Platillo cuadrado Quadraturtertasse	- 150 mm - 6" 18 mm - 5/8" 215 g	S0541	8 83314 18389 4 -	C6/B4	
	Tasse 10 empilable Stackable cup Taza apilable Tasse stapelbar	10 cl - 3 1/2 oz 60 mm - 2 1/4" 58 mm - 2 1/4" 100 g	S0536	0 26102 85778 6 -	C6/B4	
	Assiette 320 * Plate Plato Teller	- 320 mm - 12 1/2" 30 mm - 1 1/8" 950 g	S0501	0 26102 86880 5 -	C6/B2	
	Assiette 285 * Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1 1/8" 685 g	S0502	0 26102 86834 8 -	C6/B4	
	Assiette 255 * Plate Plato Teller	- 255 mm - 10" 28 mm - 1" 520 g	S0503	0 26102 87765 4 -	C6/B4	
	Assiette 215 * Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/2" 23 mm - 7/8" 360 g	S0504	0 26102 86836 2 -	C6/B4	
	Assiette 175 * Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 3/4" 22 mm - 7/8" 220 g	S0506	0 26102 86839 3 -	C6/B4	
	Crémier 22 Creamer Lechera Milchgiesser	22 cl - 7 1/2 oz 95 x 60 mm - 3 3/4" x 2 1/4" 90 mm - 3 1/2" 200 g	S0518	0 26102 86879 9 -	C4/B4	

* Aile mate / Matt finish rim

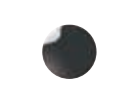
... GINSENG						GRANDE TABLE
						p.41
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Théière 0L5 Teapot Tetera Teekanne	50 cl - 17 oz 125 x 90 mm - 4 3/4" x 3 1/2" 100 mm - 4" 454 g	S0519	0 26102 89680 8 -	C2/B4	
	Sucrier Sugar pot Azucarero Zuckerdose	33 cl - 11 oz 120 x 75 mm - 4 1/4" x 3" 90 mm - 3 1/2" 220 g	S0516	0 26102 86871 3 -	C4/B4	

GINSENG BLACK & GREY ...						GRANDE TABLE
						p.38
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 black Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1" 690 g	S3201	8 83314 52175 7 8 83314 52593 9	C6/B4	
	Assiette 175 black Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 3/4" 22 mm - 7/8" 210 g	S3203	8 83314 52177 1 8 83314 52595 3	C6/B4	
	Assiette 215 black Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 23 mm - 7/8" 380 g	S3202	8 83314 52176 4 8 83314 52594 6	C6/B4	
	Sous-tasse 125 black Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 1/2" 110 g	S3204	8 83314 52178 8 8 83314 52596 0	C6/B4	
	Assiette 285 grey Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1" 690 g	S3301	8 83314 52179 5 8 83314 52597 7	C6/B4	
	Assiette 175 grey Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 3/4" 22 mm - 7/8" 210 g	S3303	8 83314 52181 8 8 83314 52599 1	C6/B4	
	Assiette 215 grey Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 23 mm - 7/8" 380 g	S3302	8 83314 52180 1 8 83314 52598 4	C6/B4	

... GINSENG BLACK & GREY						GRANDE TABLE
						p.38
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Sous-tasse 125 grey Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 1/2" 110 g	S3304	8 83314 52182 5 8 83314 52600 4	C6/B4	

GRAND FINALE						DECANTERS
						p.120
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Carafe 1L4 Decanter Jarra	1L4 - 47 1/4 oz 340 mm - 13 3/8" 265 mm - 10 3/8" 1530 g	G8566	8 83314 25759 5 8 83314 25759 5	C1/B1 36	

GRANDS CEPAGES						WINE TASTING
						p.78
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Verre à pied 62 Stemglass Copa Stielglas	62 cl - 20 3/4 oz 101 mm - 3 7/8" 238 mm - 9 3/8" 197 g	E6245	8 83314 09698 9 8 83314 33995 6	F6/B2	
	Verre à pied 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 95 mm - 3 3/4" 227 mm - 8 7/8" 217 g	E6101	8 83314 09450 3 8 83314 33991 8	F6/B2	
	Verre à pied 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 85 mm - 3 1/4" 210 mm - 8 1/4" 154 g	G0935	8 83314 15578 5 8 83314 34001 3	F6/B4	
	Verre à pied 25 Stemglass Copa Stielglas	25 cl - 11 3/4 oz 77 mm - 3" 185 mm - 7 1/4" 137 g	J9088	8 83314 46662 1 8 83314 46661 4	F6/B4	
	Flûte 24 Flute Stemglass Copa flauta Stielglas	24 cl - 8 oz 70 mm - 2 3/4" 235 mm - 9 1/4" 142 g	E6250	8 83314 09703 0 8 83314 33993 2	F6/B4	

HOLI CARBONE						NOUVELLE TABLE
						p.32
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9681	8 83314 59051 7 8 83314 59050 0	C6/B2	
	Assiette 255 Plate 255 Plato 255 Teller 255	- 255 mm - 10" 15 mm - 0 1/2" 520 g	L9682	8 83314 59053 1 8 83314 59052 4	C6/B2	
	Assiette 215 Plate 215 Plato 215 Teller 215	- 215 mm - 8 3/8" 13,5 mm - 0 1/2" 360 g	L9684	8 83314 59056 2 8 83314 59055 5	C6/B4	
	Assiette 160 Plate 160 Plato 160 Teller 160	- 160 mm - 4 7/8" 10 mm - 0 1/4" 200 g	L9687	8 83314 59060 9 8 83314 59059 3	C6/B4	

HOLI FEU						NOUVELLE TABLE
						p.32
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 Plate 285 Plato 285 Teller 285	- 285 mm - 11 1/8" 20 mm - 0 3/4" 685 g	L9675	8 83314 59042 5 8 83314 59041 8	C6/B2	
	Assiette 255 Plate 255 Plato 255 Teller 255	- 255 mm - 10" 15 mm - 0 1/2" 520 g	L9677	8 83314 59044 9 8 83314 59043 2	C6/B2	
	Assiette 215 Plate 215 Plato 215 Teller 215	- 215 mm - 8 3/8" 13,5 mm - 0 1/2" 360 g	L9678	8 83314 59046 3 8 83314 59045 6	C6/B4	
	Assiette 160 Plate 160 Plato 160 Teller 160	- 160 mm - 4 7/8" 10 mm - 0 1/4" 200 g	L9679	8 83314 59048 7 8 83314 59047 0	C6/B4	

INTUITO						DECANTERS
						p.120
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Carafe 1L75 Decanter Jarra Karaffe	1L75 - 57 1/4 oz 196 mm - 7 5/8" 238 mm - 9 3/8" 825 g	H3075	8 83314 30022 2 8 83314 30022 2	C1/B2 48	

KYA ... 8 mm (fourchette de table) - Thickness : 8 mm (dinner fork)						CUTLERY
						p.136
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Couteau de table (monocoque)** Dinner knife (hollow handle) Cuchillo de mesa (enmangado) Menümesser (hohlheft)	- 240 mm - 9 3/8" -	T5403	0 26102 97088 1 -	C12/B3	
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser (monoblock)	- 240 mm - 9 3/8" -	T5404	0 26102 97089 8 -	C12/B3	
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 213 mm - 8 3/8" -	T5401	0 26102 97091 1 -	C12/B3	
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- 213 mm - 8 3/8" -	T5402	0 26102 97090 4 -	C12/B3	
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser monoblock	- 211 mm - 8 1/4" -	T5408	0 26102 99127 5 -	C12/B3	
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 188 mm - 7 3/8" -	T5405	0 26102 98427 7 -	C12/B3	
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertöffel	- 188 mm - 7 3/8" -	T5406	0 26102 99119 0 -	C12/B3	
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenöffel	- 180 mm - 7" -	T5409	0 26102 99220 3 -	C12/B3	

* Stainless steel 13/0 ** Handle 18/10 and blade 13/0

... KYA 8 mm (fourchette de table) - Thickness : 8 mm (dinner fork) CUTLERY					
p.136					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- 142 mm - 5 1/2" -	T5410	0 26102 97092 8 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 117 mm - 4 1/2" -	T5411	0 26102 99222 7 -	C12/B3
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- 207 mm – 8 1/8" -	T5413	0 26102 99245 6 -	C12/B3
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- 188 mm - 7 3/8" -	T5412	0 26102 99236 4 -	C12/B3
	Couteau à salade (monobloc)* Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada (monoblock) Salatmesser (monoblock)	- 177 mm - 6 7/8" -	T5415	0 26102 80220 5 -	C12/B3
	Fourchette à salade Salad fork Tenedor ensalada Salatgabel	- 153 mm - 6" -	T5414	0 26102 80219 9 -	C12/B3
	Couteau à beurre Butter spreader Cuchillo mantequilla Buttermesser	- 170 mm - 6 5/8" -	T5427	0 26102 90344 5 -	C12/B3
* Stainless steel 13/0					
LAZZO ... Epaisseur : 4 mm (fourchette de table) - Thickness : 4 mm (dinner fork) CUTLERY					
p.138					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 210 mm - 8 1/4" -	T4701	0 26102 97066 9 -	C12/B3
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- 210 mm - 8 1/4" -	T4702	0 26102 97067 6 -	C12/B3
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser (monoblock)	- 213 mm - 8 1/4" -	T4708	0 26102 97075 1 -	C12/B3
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 185 mm - 7 1/4" -	T4705	0 26102 97070 6 -	C12/B3
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- 185 mm - 7 1/4" -	T4706	0 26102 97071 3 -	C12/B3
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- 176 mm - 6 3/4" -	T4709	0 26102 97076 8 -	C12/B3
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- 140 mm - 5 1/2" -	T4710	0 26102 97077 5 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 115 mm - 4 1/2" -	T4711	0 26102 97082 9 -	C12/B3
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- 203 mm - 8" -	T4713	0 26102 97085 0 -	C12/B3
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- 185 mm – 7 1/4" -	T4712	0 26102 97084 3 -	C12/B3
	Couteau à salade (monobloc)* Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada (monoblock) Salatmesser (monoblock)	- 177 mm - 6 3/4" -	T4715	0 26102 80224 3 -	C12/B3

... LAZZO ... Epaisseur : 4 mm (fourchette de table) - Thickness : 4 mm (dinner fork) CUTLERY					
p.138					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 210 mm - 8 1/4" -	T4701	0 26102 97066 9 -	C12/B3
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- 210 mm - 8 1/4" -	T4702	0 26102 97067 6 -	C12/B3
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser (monoblock)	- 213 mm - 8 1/4" -	T4708	0 26102 97075 1 -	C12/B3
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 185 mm - 7 1/4" -	T4705	0 26102 97070 6 -	C12/B3
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- 185 mm - 7 1/4" -	T4706	0 26102 97071 3 -	C12/B3
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- 176 mm - 6 3/4" -	T4709	0 26102 97076 8 -	C12/B3
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- 140 mm - 5 1/2" -	T4710	0 26102 97077 5 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 115 mm - 4 1/2" -	T4711	0 26102 97082 9 -	C12/B3
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- 203 mm - 8" -	T4713	0 26102 97085 0 -	C12/B3
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- 185 mm – 7 1/4" -	T4712	0 26102 97084 3 -	C12/B3
	Couteau à salade (monobloc)* Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada (monoblock) Salatmesser (monoblock)	- 177 mm - 6 3/4" -	T4715	0 26102 80224 3 -	C12/B3

... LAZZO Epaisseur : 4 mm (fourchette de table) - Thickness : 4 mm (dinner fork) CUTLERY					
p.138					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Fourchette à salade Salad fork Tenedor ensalada Salatgabel	- 153 mm - 6" -	T4714	0 26102 80222 9 -	C12/B3
	Couteau à beurre Butter spreader Cuchillo mantequilla Buttermesser	- 165 mm - 6 1/2" -	T4727	0 26102 91065 8 -	C12/B3
* Stainless steel 13/0					
LAZZO ADDITIONAL ITEMS ... CUTLERY					
p.142					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Couteau à steak (monobloc)* Steak knife (solid handle) Cuchillo steak (monoblock) Steakmesser (monoblock)	- 242 mm - 9 1/2" -	T0426	0 26102 99788 8 -	C12/B3
	Fourchette à servir Serving fork Tenedor servir Serviergabel	- 260 mm - 10 1/8" -	T0416	0 26102 99719 2 -	C12/B3
	Cuillère à glace Iced tea spoon Cuchara de helado Eislöffel	- 183 mm - 7 1/8" -	T0418	0 26102 99724 6 -	C12/B3
	Cuillère à servir Serving spoon Cuchara servir Servierlöffel	- 260 mm - 10 1/8" -	T0417	0 26102 99722 2 -	C12/B3
	Fourchette à escargot Escargot fork Tenedor caracoles Schneckengabel	- 153 mm - 6" -	T0419	0 26102 99727 7 -	C12/B3
	Fourchette à gâteau Cake fork Tenedor postre Kuchengabel	- 153 mm - 6" -	T0420	0 26102 99735 2 -	C12/B3
	Fourchette à huître Oyster fork Tenedor ostras Austerngabel	- 145 mm - 5 5/8" -	T0421	0 26102 99736 9 -	C12/B3
* Stainless steel 13/0					

... LAZZO ADDITIONAL ITEMS CUTLERY					
p.142					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Cuillère à sauce Sauce spoon Cuchara salsa Saucenlöffel	- 185 mm - 7 1/4" -	T0422	0 26102 99737 6 -	C12/B3
	Pelle à tarte Cake server Pala tarta Tortenheber	- 258 mm - 10 1/8" -	T4723	0 26102 99738 3 -	C12/B3
	Louche à sauce Sauce ladle Cazo de salsa Saucenlöffel	- 178 mm - 7" -	T0424	0 26102 99786 4 -	C1/B6
	Louche Soup ladle Cazo de sopa Schöpflöffel	- 278 mm - 10 7/8" -	T0425	0 26102 99787 1 -	C1/B6
* Stainless steel 13/0					
LAZZO PATINA ... CUTLERY					
p.140					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap d / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser monoblock	- 242 mm - 9 1/2" -	T9304	8 83314 66115 6 -	C12/B3
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- 210 mm - 8 1/4" -	T9301	8 83314 66111 8 -	C12/B3
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- 210 mm - 8 1/4" -	T9302	8 83314 66114 9 -	C12/B3
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser monoblock	- 213 mm - 8 1/4" -	T9308	8 83314 66118 7 -	C12/B3
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- 185 mm - 7 1/4" -	T9305	8 83314 66116 3 -	C12/B3
* Stainless steel 13/0					

... LAZZO PATINA NEW CUTLERY					
p.140					
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- 185 mm - 7 1/4" -	T9306	8 83314 66117 0 -	C12/B3
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- 140 mm - 5 1/2" -	T9310	8 83314 66119 4 -	C12/B3
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- 115 mm - 4 1/2" -	T9311	8 83314 66120 0 -	C12/B3

* Stainless steel 13/0

LIMA BARWARE					
p.112					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet 45 Tumbler Vaso Trinkglas	45 cl - 15 oz 77 mm - 3" 160 mm - 6 1/4" 267 g	L2356	8 83314 50341 8 8 83314 50340 1	F6/B4 480
	Gobelet FH 40 Tumbler Vaso Trinkglas	40 cl - 13 ½ oz 77 mm - 3" 130 mm - 5 1/4" 210 g	L8110	0883314571776 0883314571769	F6/B4 648
	Gobelet 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 88 mm - 3 3/8" 110 mm - 4 1/4" 230 g	G3368	0 26102 85704 5 0 26102 13177 0	F6/B4 576
	Gobelet 35 Tumbler Vaso Trinkglas	35 cl - 11 3/4 oz 94 mm - 3 5/8" 83 mm - 3 1/4" 210 g	G3367	0 26102 85706 9 0 26102 13181 7	F6/B4 576

LINELY BARWARE					
p.114					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 45 Tumbler Vaso Trinkglas	45 cl - 15 oz 70 mm - 2 3/4" 175 mm - 6 7/8" 380 g	L7410	8 83314 59285 6 8 83314 59284 9	F6/B4 480
	Gobelet FH 33 Tumbler Vaso Trinkglas	33 cl - 11 oz 63 mm - 2 3/8" 157 mm - 6 1/8" 282 g	U1540	0 26102 28385 1 8 83314 25888 0	F6/B4 936
	Gobelet FH 22 Tumbler Vaso Trinkglas	22 cl - 7 1/4 oz 58 mm - 2 1/4" 131 mm - 5 1/8" 238 g	L9830	8 83314 59281 8 8 83314 59280 1	F6/B4 936
	Gobelet FB 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 89 mm - 3 1/2" 96 mm - 3 3/4" 432 g	L7888	8 83314 56901 8 8 83314 56900 1	F6/B4 768
	Gobelet FB 30 Tumbler Vaso Trinkglas	30 cl - 10 oz 79 mm - 3" 93 mm - 3 5/8" 344 g	U1533	0 26102 28392 9 0 26102 25889 7	F6/B4 864
	Gobelet FB 20 Tumbler Vaso Trinkglas	20 cl - 6 3/4 oz 70 mm - 2 3/4" 84 mm - 3 1/4" 267 g	U1532	0 26102 20393 4 0 26102 25890 3	F6/B4 1200

MACARON ... WINE TASTING					
p.80					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Verre à pied 60 Stemglass Copa Stielglas	60 cl - 20 1/4 oz 105 mm - 4 1/8" 235 mm - 9 1/4" 167 g	L9414	8 83314 58681 7 8 83314 58680 0	F6/B4 240
	Verre à pied 50 Stemglass Copa Stielglas	50 cl - 16 3/4 oz 100 mm - 3 7/8" 215 mm - 8 3/8" 156 g	L9412	8 83314 58679 4 8 83314 58678 7	F6/B4 288
	Verre à pied 40 Stemglass Copa Stielglas	40 cl - 13 1/2 oz 93 mm - 3 5/8" 200 mm - 7 7/8" 147 g	L9267	8 83314 58677 0 8 83314 58676 3	F6/B4 480

... MACARON WINE TASTING					
p.80-120					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Verre à Champagne 30 Stemglass Copa Stielglas	30 cl - 10 oz 81 mm - 3 1/8" 195 mm - 7 5/8" 125 g	L9348	8 83314 58683 1 8 83314 58682 4	F6/B4 480
	Gobelet FH 40 Tumbler Vaso Trinkglas	40 cl - 13 1/2 oz 85 mm - 3 1/4" 104 mm - 4" 130 g	N0834	8 83314 60515 0 8 83314 60514 3	F6/B4 768
	Carafe Decanter Jarra Dekanter	2L - 67 1/2 oz 163 mm - 6 3/8" 310 mm - 12 1/8" 900 g	N1010	8 83314 60675 1 8 83314 60674 4	C1/B2 72

MACARON FASCINATION NEW WINE TASTING					
p.82					
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Verre à pied 60 Stemglass Copa Stielglas	60 cl - 20 1/2 oz 108 mm - 4 1/4" 228 mm - 8 7/8" 168 g	N6385	8 83314 66551 1 8 83314 66551 2	F6/B4 240
	Verre à pied 50 Stemglass Copa Stielglas	50 cl - 16 3/4 oz 103 mm - 4" 215 mm - 8 3/8" 154 g	N6383	8 83314 66548 8 8 83314 66548 2	F6/B4 240
	Verre à pied 40 Stemglass Copa Stielglas	40 cl - 13 1/2 oz 95 mm - 3 3/4" 200 mm - 7 7/8" 133 g	N6380	8 83314 66543 8 8 83314 66543 7	F6/B4 288
	Verre à Champagne 30 Stemglass Copa Stielglas	30 cl - 10 oz 95 mm - 3 3/4" 191 mm - 7 1/2" 131 g	N6386	8 83314 66553 3 8 3314 66553 6	F6/B4 288
	Gobelet FH 40 Tumbler Vaso Trinkglas	40 cl - 13 1/2 oz 85 mm - 3 1/4" 104 mm - 4" 130 g	N0834	8 83314 60515 0 8 83314 60514 3	F6/B4 768

MOON SUBLIME GRANDS CHEFS					
p.54					
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Assiette 310 Moon Plate Plato Teller	- 310 mm - 12 1/8" 20 mm - 3/4" 900 g	S1110	0 26102 99560 0 0 26102 26136 1	C6/B2
	Assiette 310 taupe* Plate Plato Teller	- 310 mm - 12 1/8" 20 mm - 3/4" 900 g	S1115	8 83314 51540 4 8 83314 52607 3	C6/B2
	Assiette 310 caramel* Plate Plato Teller	- 310 mm - 12 1/8" 20 mm - 3/4" 900 g	S1114	8 83314 51537 4 8 83314 52606 6	C6/B2
	Assiette 310 black* Plate Plato Teller	- 310 mm - 12 1/8" 20 mm - 3/4" 900 g	S1113	8 83314 51536 7 8 83314 52605 9	C6/B2
	Assiette 310 Sublime creuse Deep plate Plato hondo Tiefer Teller	1L7 - 57 1/4 oz 310 mm - 12 1/8" 53 mm - 2" 1000 g	S0910	0 26102 99548 8 0 26102 26141 5	C6/B2

* Aile mate / Matt finish rim

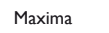
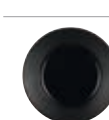
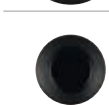
NECTAR ... HOT DRINK TASTING					
p.64					
Bone China	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master
	Tasse 8 Cup 8 Taza 8 Tasse 8	8 cl - 2 1/2 oz 83 mm - 3 1/4" 53 mm - 2" 110 g	L9603	8 83314 58933 7 8 83314 58932 0	C6/B4
	Tasse 22 Cup 22 Taza 22 Tasse 22	22 cl - 7 1/4 oz 111 mm - 4 3/8" 74 mm - 2 7/8" 165 g	L9605	8 83314 58936 8 8 83314 58935 1	C6/B4
	Tasse 35 Cup 35 Taza 35 Tasse 35	35 cl - 11 3/4 oz 125 mm - 4 7/8" 85,5 mm - 3 1/4" 210 g	L9606	8 83314 58938 2 8 83314 58937 5	C6/B4
	Sous-tasse 120 Saucer 120 Platillo 120 Untertasse	- 120 mm - 4 5/8" 13,5 mm - 0 1/2" 105 g	L9616	8 83314 58949 8 8 83314 58948 1	C6/B4

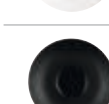
... NECTAR						HOT DRINK TASTING					
						p.64					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master						
	Sous-tasse 160 Saucer 160 Platillo 160 Untertasse 160	- 160 mm - 6 1/4" 15 mm - 0 1/2" 205 g	L9617	8 83314 58951 1 8 83314 58950 4	C6/B4						
	Sucrier 20 Sugar pot 20 Azucarero 20 Zuckerdose 20	20 cl - 6 3/4 oz. 110 mm - 3 1/2" 55 mm - 0 5/8" 160 g	L9618	8 83314 58953 5 8 83314 58952 8	C6/B4						
	Théière 40 Teapot 40 Tetera 40 Teekanne 40	40 cl - 13 1/2 oz 172 mm - 6 3/4" 104 mm - 4" 430 g	L9619	8 83314 58955 9 8 83314 58954 2	C2/B4						
	Couvercle à thé 106 Tea lid 106 Tapa de té 106 Teedeckel	- 106 mm - 4 1/8" 9 mm - 0 1/4" 80g	L9623	8 83314 58961 0 8 83314 58960 3	C6/B4						
	Crémier 12 Creamer 12 Lechera Milchgiesser	12 cl - 4 oz. 69 mm - 2 5/8" 61 mm - 2 3/8" 120 g	L9624	8 83314 58963 4 8 83314 58962 7	C4/B4						

NECTAR						HOT DRINK TASTING					
						p.64					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master						
	Cuillère à moka 108 Demi tasse spoon 108 Cucharilla moka 108 Moccalöffel 108	- 108 mm - 4 1/4" 18 g	T9011	8 83314 58956 6 -	C12/B3						
	Cuillère à café 135 Tea spoon 135 Cucharilla café 135 Kaffeelöffel 135	- 135 mm - 5 1/4" 25g	T9010	8 83314 58959 7 -	C12/B3						

œNOLOGUE EXPERT						WINE TASTING					
						p.84					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet						
	Verre à pied 73 Stemglass Copa Stielglas	73 cl - 24 1/2 oz 103 mm - 4" 255 mm - 10" 230 g	U0913	8 83314 02446 3 8 83314 02326 8	F6/B2 180						
	Verre à pied 55 Stemglass Copa Stielglas	55 cl - 18 1/2 oz 93 mm - 3 5/8" 228 mm - 8 7/8" 190 g	U0912	8 83314 02420 3 8 83314 02322 0	F6/B4 384						
	Verre à pied 45 Stemglass Copa Stielglas	45 cl - 15 oz 87 mm - 3 3/8" 216 mm - 8 1/2" 183 g	U0911	0 83314 02414 2 8 83314 02329 9	F6/B4 384						
	Verre à pied 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl -11 3/4 oz 80 mm - 3 1/8" 202 mm - 7 7/8" 128 g	U0910	8 83314 02404 3 8 83314 02333 6	F6/B4 432						
	Verre à pied 28 Stemglass Copa Stielglas	28 cl -9 1/4 oz 75 mm - 2 7/8" 188 mm - 7 3/8" 140 g	U0909	8 83314 02393 0 8 83314 02337 4	F6/B4 480						
	Verre à pied 26 Stemglass Copa Stielglas	26 cl - 8 3/4 oz 71 mm - 2 3/4" 215 mm - 8 3/8" 145 g	U0952	8 83314 02470 8 8 83314 02335 0	F6/B4 576						

OLEA & OLEA BLACK ...						GRANDE TABLE					
						p.42					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master						
	Assiette 320 * Plate Plato Teller	- 320 mm - 12 1/2" 30 mm - 1 1/8" 980 g	S2501	8 83314 25012 1 -	C6/B2						
	Assiette 285 * Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1 1/8" 690 g	S2502	8 83314 25005 3 -	C6/B4						
	Assiette 255 * Plate Plato Teller	- 255 mm - 10" 27 mm - 1" 530 g	S2503	8 83314 25091 6 -	C6/B4						

... OLEA & OLEA BLACK ...						GRANDE TABLE					
						p.42					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master						
	Assiette 215 * Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 22 mm - 7/8" 380 g	S2504	8 83314 25018 3 -	C6/B4						
	Assiette a pain 175 * Bread plate Plato Teller	- 175 mm - 6 7/8" 23 mm - 3/4" 210 g	S2545	8 83314 51512 1 8 83314 52552 6	C6/B4						
	Assiette 285 black * Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1 1/8" 690 g	S2601	8 83314 52170 2 8 83314 52557 1	C6/B4						
	Assiette a pain 175 black * Bread plate Plato Teller	- 175 mm - 6 7/8" 23 mm - 3/4" 210 g	S2602	8 83314 52171 9 8 83314 52558 8	C6/B4						
	Assiette creuse 250 * Deep plate 250 Plato hondo 250 Tiefer Teller 250	36 cl - 12 oz 250 mm - 9 3/4" 43 mm - 1 5/8" 550 g	S2507	8 83314 25019 0 -	C6/B4						
	Bol 45 Bowl Bol Schalen	45 cl - 15 oz 135 mm - 5 1/4" 55 mm - 2" 160 g	S2541	8 83314 51508 4 8 83314 52548 9	C6/B4						
	Coupelle 125 Bowl Bol Schale	25 cl - 8 1/4 oz 125 mm - 4 3/4" 40 mm - 1 1/2" 240 g	S2542	8 83314 51509 1 8 83314 52549 6	C6/B4						
	Salière/poivrière Set salt/pepper Salero/pimentero Salz/pfeffer	- 65 mm - 2 1/2" 81 mm - 3 1/8" 160 g	S2543	8 83314 51510 7 8 83314 52550 2	C6/B4						
	Tasse 26 Cup Taza Tasse	26 cl - 8 3/4 oz 100 mm - 3 3/4" 85 mm - 3 1/4" 165 g	S2528	8 83314 25022 0 -	C6/B4						
	Sous tasse 165 * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2533	8 83314 25010 7 -	C6/B4						
	Sous-tasse 165 black * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2605	8 83314 52174 0 8 83314 52563 2	C6/B4						

... OLEA & OLEA BLACK ...						GRANDE TABLE					
						p.42					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master						
	Tasse 20 Cup Taza Tasse	20 cl - 6 3/4 oz 76 mm - 3" 77 mm - 3" 170 g	S2537	8 83314 51505 3 8 83314 52532 8	C6/B4						
	Sous-tasse 145 * Saucer Platillo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 20 mm - 3/4" 160 g	S2540	8 83314 51507 7 8 83314 52547 2	C6/B4						
	Sous-tasse 145 black * Saucer Platillo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 20 mm - 3/4" 150 g	S2604	8 83314 52173 3 8 83314 52562 5	C6/B4						
	Tasse 12 Cup Taza Tasse	12 cl - 4 oz 80 mm - 3" 60 mm - 2 1/4" 80 g	S2526	8 83314 25020 6 -	C6/B4						
	Tasse 8 Cup Taza Tasse	8 cl - 2 1/2 oz 58 mm - 2 1/4" 56 mm - 2 1/8" 80 g	S2536	8 83314 51502 2 8 83314 52531 1	C6/B4						
	Sous-tasse 125 * Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 5/8" 110 g	S2531	8 83314 25015 2 -	C6/B4						
	Sous-tasse 125 black * Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 5/8" 110 g	S2603	8 83314 52172 6 8 83314 52559 5	C6/B4						
	Tasse 45 Cup Taza Tasse	45 cl - 15 oz 118 mm - 4 5/8" 75 mm - 2 7/8" 205 g	S2538	8 83314 51516 9 8 83314 52533 5	C6/B4						
	Sous tasse 165 * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2533	8 83314 25010 7 -	C6/B4						
	Sous-tasse 165 black * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2605	8 83314 52174 0 8 83314 52563 2	C6/B4						
	Bock 35 Mug Mug Bodebecher	35 cl - 11 3/4 oz 86 mm - 3 3/8" 102 mm - 4" 190 g	S2539	8 83314 51506 0 8 83314 52534 2	C6/B4						

... OLEA & OLEA BLACK						GRANDE TABLE
						p.42
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Sous tasse 165 * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2533	8 83314 25010 7 -	C6/B4	
	Sous-tasse 165 black * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2605	8 83314 52174 0 8 83314 52563 2	C6/B4	
	Sucrier Sugar pot Azucarero Zuckerdose	- 100 mm - 3 7/8" 65,5 mm - 2 1/2" 270 g	S2544	8 83314 51511 4 8 83314 52551 9	C6/B4	
	Theiere 80 cl empilable Stackable teapot Tetera apilable Teekanne stapelbar	80 cl - 27 oz 118 mm - 4 5/8" 119 mm - 4 5/8" 655 g	S2547	8 83314 52561 8 8 83314 52560 1	C2/B4	
	Theiere 40 cl empilable Stackable teapot Tetera apilable Teekanne stapelbar	40 cl - 13 1/2 oz 101 mm - 3 7/8" 102 mm - 4" 433 g	S2546	8 83314 52556 4 8 83314 52555 7	C2/B4	
	Crémier 25 Creamer Lechera Milchgiesser	25 cl - 8 1/4 oz. 118 mm - 4 5/8" 85,5 mm - 3 1/4" 170 g	S2549	8 83314 51515 2 8 83314 52554 0	C4/B4	
	Crémier 12 Creamer Lechera Milchgiesser	12 cl - 4 oz. 93 mm - 3 5/8" 67,5 mm - 2 5/8" 100 g	S2548	8 83314 51514 5 8 83314 52553 3	C6/B4	
* Aile mate / Matt finish rim						

OPENING						DECANTERS
						p.122
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Carafe 0L9 Decanter Jarra Karaffe	0L9 - 30 1/4 oz 214 mm - 8 3/8" 241 mm - 9 3/8" 700 g	D2142	0 26102 89208 4 0 26102 89208 4	C1/B2 48	

OPEN'UP ...						WINE TASTING
						p.86-88-116
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Verre à pied Tannic 55 Stemglass Copa Stielglas	55 cl - 18 1/2 oz 107 mm - 4 1/8" 233 mm - 9 1/8" 210 g	U1013	0 26102 87854 5 0 26102 90045 1	F6/B4 192	
	Verre à pied Soft 47 Stemglass Copa Stielglas	47 cl - 15 3/4 oz 103 mm - 4" 228 mm - 8 7/8" 210 g	U1012	0 26102 87855 2 0 26102 90084 0	F6/B4 192	
	Verre à pied Universal Tasting 40 Stemglass Copa Stielglas	40 cl - 13 1/2 oz 91 mm - 3 1/2" 231 mm - 9" 192 g	U1011	0 26102 87923 8 0 26102 90063 5	F6/B4 288	
	Verre à pied Round 37 Stemglass Copa Stielglas	37 cl - 12 1/2 oz 96 mm - 3 3/4" 211 mm - 8 1/4" 197 g	U1010	0 26102 87852 1 0 26102 90024 6	F6/B4 288	
	Verre à pied Pro Tasting 32 Stemglass Copa Stielglas	32 cl - 10 3/4 oz 87 mm - 3 3/8" 180 mm - 7" 134 g	U1008	0 26102 29335 5 0 26102 27457 6	F6/B4 480	
	Verre à pied Effervescent 20 Stemglass Copa Stielglas	20 cl - 6 3/4 oz 74 mm - 2 7/8" 234 mm - 9 1/8" 161 g	U1051	0 26102 87851 4 0 26102 88062 3	F6/B4 480	
	Gobelet 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 93 mm - 3 5/8" 94 mm - 3 5/8" 155 g	U1033	8 83314 02829 4 8 83314 02846 1	F6/B4 576	
	Gobelet 35 Tumbler Vaso Trinkglas	35 cl - 11 3/4 oz 77 mm - 3" 118 mm - 4 5/8" 150 g	U1041	8 83314 25601 7 8 83314 25889 9	F6/B4 648	
	Verre à pied Ambient 16,5 Stemglass all purpose Copa Stielglas	16,5 cl - 5 1/2 oz 70 mm - 2 3/4" 170 mm - 6 5/8" 103 g	U1062	8 83314 08423 8 8 83314 08325 5	F6/B4 576	
	Gobelet Warm 30 Tumbler Vaso Trinkglas	30 cl - 10 oz 99 mm - 3 7/8" 86 mm - 3 3/8" 170 g	U1032	8 83314 08424 5 8 83314 08336 1	F6/B4 720	
	Verre à pied Ardent 39 Stemglass Copa Stielglas	39 cl - 13 oz 104 mm - 4" 132 mm - 5 1/8" 160 g	U1059	8 83314 11974 9 8 83314 10530 8	F6/B4 360	

... OPEN'UP						WINE TASTING
						p.88-122
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Carafe Spirit Decanter Jarra Karaffe	1L - 33 3/4 oz 111 mm - 4 3/8" 201 mm - 7 7/8" 702 g	G3096	8 83314 18300 9 8 83314 18300 9	C1/B2 140	
	Carafe Bottle Carafe Jarra Karaffe	1L4 - 47 1/4 oz 145 mm - 5 5/8" 314 mm - 12 1/4" 830 g	D6653	0 26102 25613 8 0 26102 25613 8	C1/B2 68	
	Carafe Fresh Decanter Jarra Karaffe	0L75 - 25 1/4 oz 145 mm - 5 5/8" 359 mm - 14 1/8" 1708 g	H3078	8 83314 30029 1 8 83314 30029 1	C1/B2 48	

OPEN'UP ARABESQUE						WINE TASTING
						p.90
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Verre à pied Arabesque 55 Stemglass Copa Stielglas	55 cl - 18 1/2 oz 107 mm - 4 1/8" 233 mm - 9 1/8" 210 g	H3996	8 83314 30874 7 8 83314 30875 4	F4/B4 224	
	Verre à pied Arabesque 40 Stemglass Copa Stielglas	40 cl - 13 1/2 oz 91 mm - 3 1/2" 231 mm - 9" 192 g	H3997	8 83314 30878 5 8 83314 30877 8	F4/B4 224	
	Verre à pied Arabesque 37 cl Stemglass Copa Stielglas	37 cl - 12 1/2 oz 96 mm - 3 3/4" 211 mm - 8 1/4" 197 g	J1264	8 83314 38312 6 8 83314 38313 3	F4/B4 384	
	Verre à pied Arabesque 20 Stemglass Copa Stielglas	20 cl - 6 3/4 oz 74 mm - 2 7/8" 234 mm - 9 1/8" 161 g	H4002	8 83314 30883 9 8 83314 30884 6	F4/B4 384	
	Gobelet Arabesque 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 93 mm - 3 5/8" 94 mm - 3 5/8" 155 g	H3994	8 83314 30870 9 8 83314 30871 6	F4/B4 768	
	Gobelet Arabesque 35 Tumbler Vaso Trinkglas	35 cl - 11 3/4 oz 77 mm - 3" 118 mm - 4 5/8" 150 g	H3995	8 83314 30872 3 8 83314 30873 0	F4/B4 672	

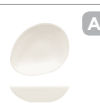
PRIMARIFIC D						TABLE TUMBLERS
						p.104
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet FH 36 red Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L9408	8 83314 58668 8 8 83314 58669 1	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 chocolate Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L9409	8 83314 58670 1 8 83314 58669 5	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 green Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L9411	8 83314 58673 2 8 83314 58672 5	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 silver Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	J9015	8 83314 46570 9 8 83314 46569 3	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 gold Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	J9017	8 83314 46573 0 8 83314 46572 3	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 copper Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	J9018	8 83314 46575 4 8 83314 46574 7	F6/B4 864	

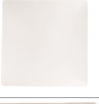
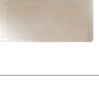
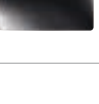
PRIMARY ...						TABLE TUMBLERS
						p.106
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet FH 44 Tumbler Vaso Trinkglas	44 cl - 14 3/4 oz 87 mm - 3 3/8" 110 mm - 4 1/4" 148 g	G3323	0 26102 11614 2 0 26102 25930 6	F6/B4 576	
	Gobelet FH 40 Tumbler Vaso Trinkglas	40 cl - 13 1/2 oz 76 mm - 3" 127 mm - 5" 150 g	L8677	8 83314 57822 5 8 83314 57821 8	F6/B4 720	
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	G3322	0 26102 11620 3 0 26102 25961 0	F6/B4 768	

... PRIMARY			TABLE TUMBLERS			
			p.106			
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet FH 27 Tumbler Vaso Trinkglas	27 cl - 9 oz 74 mm - 2 7/8" 93 mm - 3 5/8" 118 g	G0036	0 26102 11652 4 0 26102 25951 1	F6/B4 864	

PRIMARY COLOR D			TABLE TUMBLERS			
			p.106			
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet FH 36 black mat Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L9406	8 83314 58664 0 8 83314 58663 3	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 white mat Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	L9407	8 83314 58666 4 8 83314 58665 7	F6/B4 864	
	Gobelet FH 36 gold mat Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 81 mm - 3 1/8" 102 mm - 4" 153 g	N6677	8 83314 66892 6 8 83314 66891 9	F6/B4 864	

PURITY DIVINITY...			GRANDS CHEFS			
			p.58			
Maxima & Glass	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Coupelle 160 ronde Purity (sans cloche) Bowl (without lid) Cuenco Schale	65 cl - 21 3/4 oz 160 mm - 6 1/4" 53 mm - 2" 412 g	S1048	8 83314 10839 2 8 83314 36888 8	C6/B4	
	Coupelle 160 ronde Purity (sans cloche) Bowl (without lid) Cuenco Schale	65 cl - 21 3/4 oz 160 mm - 6 1/4" 53 mm - 2" 273 g	S1051	8 83314 06266 3 8 83314 36889 5	C6/B4	
	Cloche 140 Purity Lid Cubreplato Deckel	- 140 mm - 5 1/2" 32 mm - 1 1/4" 157 g	S1080	8 83314 06270 0 8 83314 36893 2	C6/B4	

... PURITY DIVINITY			GRANDS CHEFS			
			p.59			
Maxima & Glass	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Coupelle 65 Purity Ivory Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2" 30 mm - 1 1/8" 76 g	S1053	0 26102 99571 6 0 26102 26168 2	C6/B4	
	Coupelle 65 Purity Black Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2" 30 mm - 1 1/8" 76 g	S1057	8 83314 07465 9 -	C6/B4	
	Coupelle 65 red Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2" 30 mm - 1 1/8" 76 g	S1071	8 83314 52617 2 8 83314 52616 5	C6/B4	
	Coupelle 65 grey Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2" 30 mm - 1 1/8" 76 g	S1073	8 83314 52621 9 8 83314 52620 2	C6/B4	
	Coupelle 75 Divinity Bowl Bol Schale	3 cl - 1 oz 75 x 67 mm - 2 3/4" x 2 1/2" 21 mm - 3/4" 48 g	S0853	0 26102 99569 3 0 26102 26149 1	C6/B4	
	Coupelle 60 Purity Ivory Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4" 30 mm - 1 1/8" 86 g	S1052	0 26102 99565 5 0 26102 26167 5	C6/B4	
	Coupelle 60 Purity Black Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4" 30 mm - 1 1/8" 86 g	S1056	8 83314 07463 5 -	C6/B4	
	Coupelle 60 red Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4" 30 mm - 1 1/8" 86 g	S1070	8 83314 52615 8 8 83314 52614 1	C6/B4	
	Coupelle 60 grey Bowl Bol Schale	6 cl - 2 oz 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4" 30 mm - 1 1/8" 86 g	S1072	8 83314 52619 6 8 83314 52618 9	C6/B4	

PURITY			GRANDS CHEFS			
			p.56			
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 280 Plate Plato Teller	- 280 mm - 11" 20 mm - 3/4" 1150 g	S1010	0 26102 99552 5 0 26102 26133 0	C6/B2	
	Assiette 250 Plate Plato Teller	- 250 mm - 10" 20 mm - 3/4" 940 g	S1002	0 26102 99553 2 0 26102 26125 5	C6/B2	
	Assiette 200 Plate Plato Teller	- 200 mm - 8" 22 mm - 7/8" 590 g	S1004	0 26102 99555 6 0 26102 26126 2	C6/B4	
	Assiette 280 taupe Plate Plato Teller	- 280 mm - 11" 20 mm - 3/4" 1150 g	S1066	8 83314 52225 9 8 83314 52610 3	C6/B2	
	Assiette 280 caramel Plate Plato Teller	- 280 mm - 11" 20 mm - 3/4" 1150 g	S1065	8 83314 52224 2 8 83314 52609 7	C6/B2	
	Assiette 280 black Plate Plato Teller	- 280 mm - 11" 20 mm - 3/4" 1150 g	S1064	8 83314 52223 5 8 83314 52608 0	C6/B2	
	Assiette 275 x 130 taupe Plate 275x130 Plato 275x130 Teller 275x130	- 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5" 20 mm - 3/4" 560 g	S1069	8 83314 52228 0 8 83314 52613 4	C6/B4	
	Assiette 275 x 130 caramel Plate 275x130 Plato 275x130 Teller 275x130	- 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5" 20 mm - 3/4" 560 g	S1068	8 83314 52227 3 8 83314 52612 7	C6/B4	
	Assiette 275 x 130 black Plate 275x130 Plato 275x130 Teller 275x130	- 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5" 20 mm - 3/4" 560 g	S1067	8 83314 52226 6 8 83314 52611 0	C6/B4	
	Assiette 275 x 130 Plate 275x130 Plato 275x130 Teller 275x130	- Teller 275x130 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5" 20 mm - 3/4" 560 g	S1063	0 26102 99556 3 0 26102 26135 4	C6/B4	
	Assiette 140 x 65 Plate 140x65 Plato 140x65 Teller 140x65	- 140 x 65 mm - 5 1/2" x 2 1/2" 15 mm - 1/2" 150 g	S1007	8 83314 12466 8 8 83314 36877 2	C6/B4	

REGATE			DECANTERS			
			p.122			
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Pichet I LI Decanter Jarra Karaffe	ILI - 33 1/4 oz 165 mm - 6 1/2" 210 mm - 8 1/4" 1000 g	H3009	8 83314 29956 4 8 83314 29956 4	C1/B2 112	

REVEAL'UP ...			WINE TASTING			
			p.92			
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Verre à pied Soft 50 Stemglass Copa Stielglas	50 cl - 16 3/4 oz 97 mm - 3 3/4" 247 mm - 9 1/2" 195 g	N1738	8 83314 46563 1 8 83314 46562 4	F6/B2 180	
	Verre à pied Soft 40 Stemglass Copa Stielglas	40 cl - 13 oz 91 mm - 3 1/2" 232 mm - 9" 185 g	J8743	8 83314 46561 7 8 83314 46560 0	F6/B4 288	
	Verre à pied Soft 40 jaugé Stemglass lined Copa Stielglas	40 cl - 13 oz 91 mm - 3 1/2" 232 mm - 9" 185 g	J9510	8 83314 47167 0 8 83314 47168 7	F6/B4 288	
	Verre à pied Soft 30 Stemglass Copa Stielglas	30 cl - 10 oz 83 mm - 3 1/4" 217 mm - 8 1/2" 145 g	J8908	8 83314 46559 4 8 83314 46558 7	F6/B4 384	
	Verre à pied Intense 55 Stemglass Copa Stielglas	55 cl - 18 1/2 oz 110 mm - 4 1/4" 236 mm - 9 1/4" 195 g	J9014	8 83314 46568 6 8 83314 46567 9	F6/B4 192	
	Verre à pied Intense 45 Stemglass Copa Stielglas	45 cl - 15 oz 104 mm - 4" 222 mm - 8 3/4" 185 g	J8742	8 83314 46566 2 8 83314 46565 5	F6/B4 192	
	Verre à pied Intense 45 jaugé Stemglass lined Copa Stielglas	45 cl - 15 oz 104 mm - 4" 222 mm - 8 3/4" 200 g	J9512	8 83314 47171 7 8 83314 47173 1	F6/B4 192	
	Verre à pied 21 Stemglass Copa Stielglas	21 cl - 7 oz 70 mm - 2 3/4" 234 mm - 9" 146 g	J8907	8 83314 46557 0 8 83314 46556 3	F6/B4 480	

... REVEAL'UP						WINE TASTING
						p.92
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet Intense 40 Tumbler Vaso Trinkglas	40 cl - 13 oz 101 mm - 3 3/4" 86 mm - 3 1/4" 120 g	J9524	8 83314 47186 1 8 83314 47187 8	F6/B4 720	
	Gobelet Soft 30 Tumbler Vaso Trinkglas	30 cl - 10 oz 84 mm - 3 1/4" 93 mm - 3 1/2" 108 g	J9522	8 83314 47182 3 8 83314 47183 0	F6/B4 864	
	Gobelet Soft Fresh 30 Tumbler Vaso Trinkglas	30 cl - 10 oz 97 mm - 3 3/4" 119 mm - 4 1/2" 280 g	J9523	8 83314 47184 7 8 83314 47185 4	F6/B4 432	

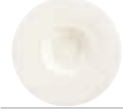
SATINIQUE ...						GRANDE TABLE
						p.49
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette à pâtes 315 * Pasta plate PLato pasta Plastateller	- 315 mm - 12 1/4" 50 mm - 1 3/4" 950 g	S0409	0 26102 86826 3 -	C6/B2	
	Assiette creuse 245 * Deep plate Plato hondo Tiefer Teller	35 cl - 11 3/4 oz 245 mm - 9 1/2" 45 mm - 1 3/4" 530 g	S0407	0 26102 86748 8 -	C6/B4	
	Assiette 320 * Plate Plato Teller	- 320 mm - 12 1/2" 30 mm - 1 1/8" 870 g	S0401	0 26102 86802 7 -	C6/B2	
	Assiette 285 * Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1 1/8" 685 g	S0402	0 26102 80071 3 -	C6/B4	
	Assiette 255 * Plate Plato Teller	- 255 mm - 10" 28 mm - 1" 530 g	S0403	0 26102 80073 7 -	C6/B4	
	Assiette 215 * Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/2" 23 mm - 7/8" 370 g	S0404	0 26102 80070 6 -	C6/B4	

... SATINIQUE ...						GRANDE TABLE
						p.49
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 175 * Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 3/4" 22 mm - 7/8" 210 g	S0406	0 26102 80072 0 -	C6/B4	
	Assiette 255 * Plate Plato Teller	- 255 mm - 10" 26 mm - 1" 735 g	S0412	8 83314 18378 8 -	C6/B4	
	Assiette 215 * Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 25 mm - 7/8" 460 g	S0413	8 83314 18379 5 -	C6/B4	
	Assiette 150 * Plate Plato Teller	- 150 mm - 6" 18 mm - 5/8" 210 g	S0415	8 83314 18380 1 -	C6/B4	
	Plat ovale 350 * Oval plate Fuente oval Platte oval	- 350 x 245 mm - 13 3/4" x 9 1/2" 25 mm - 7/8" 745 g	S0460	0 26102 86801 0 -	C2/B4	
	Assiette ovale 260 * Oval Plate Fuente oval Platte oval	- 60 x 190 mm - 10 1/4" x 7 1/4" 20 mm - 3/4" 400 g	S0463	0 26102 86800 3 -	C4/B4	
	Ravier ovale 225 * Pickle dish Rabanera Schale	- 225 x 150 mm - 8 3/4" x 5 3/4" 20 mm - 3/4" 260 g	S0465	0 26102 86830 0 -	C6/B4	
	Bol 45 Bowl Bol Schalen	45 cl - 15 oz 135 mm - 5 1/4" 55 mm - 2" 275 g	S0434	0 26102 86749 5 -	C6/B4	
	Coupelle 125 Bowl Bol Schale	25 cl - 8 1/4 oz 125 mm - 4 3/4" 40 mm - 1 1/2" 160 g	S0450	0 26102 80074 4 -	C6/B4	
	Coupelle 170 Bowl Bol Schale	25 cl - 8 1/4 oz 170 mm - 6 1/2" 35 mm - 1 3/8" 280 g	S0414	0 26102 93917 8 -	C6/B4	
	Bol bouillon 30 Soup bowl Bol de sopa Suppenschale	30 cl - 10 oz 110 mm - 4 1/4" 55 mm - 2" 158 g	S0440	0 26102 93907 9 -	C6/B4	

... SATINIQUE ...						GRANDE TABLE
						p.49
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Sous-tasse 165 * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 190 g	S0433	0 26102 80076 8 -	C6/B4	
	Tasse 26 Cup Taza Tasse	26 cl - 8 3/4 oz 80 mm - 3" 80 mm - 3" 175 g	S0428	0 26102 80075 1 -	C6/B4	
	Sous-tasse 165 ronde * Round saucer Platillo redondo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 190 g	S0433	0 26102 80076 8 -	C6/B4	
	Tasse 12 Cup Taza Tasse	12 cl - 3 3/4 oz 60 mm - 2 1/4" 60 mm - 2 1/4" 75 g	S0426	0 26102 80089 8 -	C6/B4	
	Sous-tasse 125 ronde * Round saucer Platillo redondo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 5/8" 105 g	S0431	0 26102 80091 1 -	C6/B4	
	Sous-tasse 150 carrée * Square saucer Platillo cuadrado Quadratuntertasse	- 150 mm - 6" 18 mm - 5/8" 215 g	S0441	8 83314 18381 8 -	C6/B4	
	Théière 0L40 Teapot Tetera Teekanne	40 cl - 14 oz 130 x 90 mm - 5" x 3 1/2" 130 mm - 5" 438 g	S0419	0 26102 89679 2 -	C2/B4	
	Sucrier Sugar pot Azucarero Zuckerdose	28 cl - 9 1/4 oz 110 x 75 mm - 4 1/4" x 2 3/4" 115 mm - 4 1/2" 240 g	S0416	0 26102 86752 5 -	C4/B4	
	Tasse 10 empilable Stackable cup Taza apilable Tasse stapelbar	10 cl - 3 1/2 oz 60 mm - 2 1/4" 45 mm - 1 3/4" 100 g	S0436	0 26102 85728 1 -	C6/B4	
	Sous-tasse 125 * Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 5/8" 105 g	S0431	0 26102 80091 1 -	C6/B4	
	Tasse 27 empilable Stackable cup Taza apilable Tasse stapelbar	27 cl - 9 oz 90 mm - 3 1/2" 65 mm - 2 1/2" 185 g	S0438	0 26102 86745 7 -	C6/B4	

... SATINIQUE						GRANDE TABLE
						p.49
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Sous-tasse 165 ronde * Round saucer Platillo redondo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 190 g	S0433	0 26102 80076 8 -	C6/B4	
	Tasse 18 empilable Stackable cup Taza apilable Tasse stapelbar	18 cl - 6 1/4 oz 80 mm - 3" 58 mm - 2 1/4" 155 g	S0437	0 26102 87760 9 -	C6/B4	
	Sous-tasse 145 ronde * Round saucer Platillo redondo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 20 mm - 3/4" 150 g	S0432	0 26102 87762 3 -	C6/B4	
	Sous-tasse 150 carrée * Square saucer Platillo cuadrado Quadratuntertasse	- 150 mm - 6" 18 mm - 5/8" 215 g	S0441	8 83314 18381 8 -	C6/B4	
	Crémier 25 Creamer Lechera Milchgiesser	25 cl - 8 1/4 oz 115 x 65 mm - 4 1/2" x 2 1/2" 85 mm - 3 1/4" 155 g	S0418	0 26102 86753 2 -	C4/B4	
	Crémier 12 Creamer Lechera Milchgiesser	12 cl - 4 oz 90 x 50 mm - 3 1/2" x 2" 65 mm - 2 1/2" 100 g	S0417	0 26102 86797 6 -	C6/B4	
	Set 2 P. salière/poivrière Salt & pepper set Salero pimentero Salz pfeffer	- 35 x 20 mm - 1 1/2" x 3/4" 75 mm - 3" 140 g	S0468	0 26102 86820 1 -	C6/B4	
* Aile mate / Matt finish rim						
SATINIQUE BLACK & GREY ...						GRANDE TABLE
						p.46
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 285 black Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1 1/8" 690 g	S3001	8 83314 52214 3 8 83314 52585 4	C6/B4	
	Assiette 215 black Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 23 mm - 7/8" 380 g	S3002	8 83314 52215 0 8 83314 52586 1	C6/B4	

... SATINIQUE BLACK & GREY						GRANDE TABLE
						p.46
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 175 black Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 3/4" 22 mm - 7/8" 210 g	S3003	8 83314 52216 7 8 83314 52587 8	C6/B4	
	Sous-tasse 125 black Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 1/2" 110 g	S3004	8 83314 52217 4 8 83314 52588 5	C6/B4	
	Assiette 285 grey Plate Plato Teller	- 285 mm - 11" 30 mm - 1" 690 g	S3101	8 83314 52218 1 8 83314 52589 2	C6/B4	
	Assiette 215 grey Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 23 mm - 7/8" 380 g	S3102	8 83314 52219 8 8 83314 52590 8	C6/B4	
	Assiette 175 grey Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 3/4" 22 mm - 7/8" 210 g	S3103	8 83314 52220 4 8 83314 52591 5	C6/B4	
	Sous-tasse 125 grey Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 1/2" 110 g	S3104	8 83314 52221 1 8 83314 52592 2	C6/B4	

SAVOR ...						GRANDS CHEFS
						p.60
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 310 Plate Plato Teller	30 cl - 10 oz 310 mm - 12" 60 mm - 2 1/4" 810 g	S0710	0 26102 99546 4 0 26102 26137 8	C6/B2	
	Cloche 170 Lid Cubieplato Deckel	- 172 mm - 6 3/4" 94 mm - 3 5/8" 300 g	S0780	0 26102 99547 1 0 26102 26138 5	C6/B2	
	Assiette 310 satin * Plate Plato Teller	30 cl - 10 oz 310 mm - 12" 60 mm - 2 1/4" 810 g	S0712	8 83314 10486 8 8 83314 36899 4	C6/B2	

... SAVOR						GRANDS CHEFS
						p.60
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Cloche 170 black Lid Cubieplato Deckel	- 172 mm - 6 3/4" 94 mm - 3 5/8" 300 g	S0783	8 83314 52197 9 8 83314 52602 8	C6/B4	
	Assiette 310 taupe * Plate Plato Teller	30 cl - 10 oz 310 mm - 12 1/8" 58 mm - 7/8" 950 g	S0785	8 83314 52201 3 8 83314 52604 2	C6/B2	
	Assiette 310 caramel * Plate Plato Teller	30 cl - 10 oz 310 mm - 12 1/8" 58 mm - 7/8" 950 g	S0784	8 83314 52200 6 8 83314 52603 5	C6/B2	
	Assiette 310 black * Plate Plato Teller	30 cl - 10 oz 310 mm - 12 1/8" 58 mm - 7/8" 950 g	S0782	8 83314 52196 2 8 83314 52601 1	C6/B2	
* Aile mate / Matt finish rim						
SENSATION EXALT						WINE TASTING

						p.96
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Verre à pied 41 Stemglass Copa Stielglas	41 cl - 13 3/4 oz 86 mm - 3 3/8" 205 mm - 8" 201 g	E7695	8 83314 11852 0 8 83314 34007 5	F6/B4 384	
	Verre à pied 31 Stemglass Copa Stielglas	31 cl - 10 1/4 oz 80 mm - 3 1/8" 195 mm - 7 5/8" 209 g	E7696	8 83314 11853 7 8 83314 34009 9	F6/B4 384	
	Verre à pied 25 Stemglass Copa Stielglas	25 cl - 8 1/4 oz 74 mm - 2 7/8" 185 mm - 7 1/4" 160 g	E7697	8 83314 11854 4 8 83314 34008 2	F6/B4 600	
	Verre à pied 20 Stemglass Copa Stielglas	20 cl - 6 3/4 oz 70 mm - 2 3/4" 180 mm - 7" 155 g	E7698	8 83314 11855 1 8 83314 33996 3	F6/B4 600	
	Verre à pied 19 Stemglass Copa Stielglas	19 cl - 6 1/4 oz 70 mm - 2 3/4" 210 mm - 8 1/4" 165 g	E7700	8 83314 11856 8 8 83314 33997 0	F6/B4 576	

SEQUENCE						WINE TASTING
						p.98
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Verre à pied 74 Stemglass Copa Stielglas	74 cl - 25 oz 100 mm - 3 7/8" 235 mm - 9 1/4" 210 g	L9951	8 83314 59446 1 8 83314 59445 4	F6/B2 180	
	Verre à pied 55 Stemglass Copa Stielglas	55 cl - 18 1/2 oz 90 mm - 3 1/2" 235 mm - 9 1/4" 200 g	L9950	8 83314 59444 7 8 83314 59443 0	F6/B2 180	
	Verre à pied 44 Stemglass Copa Stielglas	44 cl - 14 3/4 oz 87 mm - 3 3/8" 227 mm - 8 7/8" 177 g	L9949	8 83314 59442 3 8 83314 59441 6	F6/B2 288	
	Verre à pied 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 79 mm - 3" 210 mm - 8 1/4" 155 g	L9948	8 83314 59440 9 8 83314 59439 3	F6/B4 432	
	Flûte 17 Stemglass Copa flauta Stielglas	17 cl - 5 3/4 oz 56 mm - 2 1/8" 208 mm - 8 1/8" 135 g	L9947	8 83314 59438 6 8 83314 59437 9	F6/B4 480	

SUBLYM ...						WINE TASTING
						p.100
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Verre à pied 55 Stemglass Copa Stielglas	55 cl - 18 1/2 oz 92 mm - 3 5/8" 260 mm - 10 1/8" 245 g	N1744	8 83314 50817 8 8 83314 50818 5	F6/B2 180	
	Verre à pied 45 Stemglass Copa Stielglas	45 cl - 15 oz 87 mm - 3 3/8" 250 mm - 9 3/4" 201 g	N1739	8 83314 50820 8 8 83314 50821 5	F6/B2 180	
	Verre à pied 35 Stemglass Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 80 mm - 3 1/8" 230 mm - 9" 176 g	L2761	8 83314 50822 2 8 83314 50823 9	F6/B4 288	
	Verre à pied 25 Stemglass Copa Stielglas	25 cl - 8 1/4 oz 72 mm - 2 3/4" 207 mm - 8 1/8 " " 177 g	L2609	8 83314 50824 6 8 83314 50825 3	F6/B4 480	

... SUBLYM						WINE TASTING
						p.100
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Flûte 21 Flute Stemglass Copa flauta Stielglas	21 cl - 7 oz 70 mm - 2 3/4" 240 mm - 9 3/8" 144 g	L2762	8 83314 50826 0 8 83314 50827 7	F6/B4 480	
	Verre à pied ballon 60 Stemglass Copa Stielglas	60 cl - 20 1/4 oz 112 mm - 4 3/8" 229 mm - 9" 202 g	N4742	8 83314 65465 3 8 83314 65464 6	F6/B2 192	
	Verre à pied ballon 45 Stemglass Copa Stielglas	45 cl - 15 oz 102 mm - 4" 198 mm - 7 3/4" 198 g	N4743	8 83314 66398 3 8 83314 66397 6	F6/B2 288	
	Verre à pied cognac 45 Stemglass multi-purpose Copa Stielglas	45 cl - 15 oz 103 mm - 4" 155 mm - 6" 190 g	N5500	8 83314 66401 0 8 83314 66400 3	F6/B2 360	
	Verre à pied multi-usage 35 Stemglass multi-purpose Copa Stielglas	35 cl - 11 3/4 oz 80 mm - 3" 177 mm - 6 3/4" 175 g	N5368	8 83314 66149 1 8 83314 66148 4	F6/B4 432	

VIGNE ...						BARWARE
						p.118
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet FH 45 Tumbler Vaso Trinkglas	45 cl - 15 oz 70 mm - 2 3/4" 165 mm - 6 1/2" 309 g	L2369	8 83314 50368 5 8 83314 50367 8	F6/B4 720	
	Gobelet FH 33 Tumbler Vaso Trinkglas	33 cl - 11 oz 69 mm - 2 5/8" 126 mm - 4 7/8" 230 g	G3674	0 26102 46805 0 0 26102 25892 7	F6/B4 720	
	Gobelet FH 22 Tumbler Vaso Trinkglas	22 cl - 7 1/4 oz. 61 mm - 2 3/8" 111 mm - 4 3/8" 180 g	G3658	0 26102 46698 8 0 26102 25926 9	F6/B4 10008	
	Gobelet FB 37 Tumbler Vaso Trinkglas	37 cl - 12 1/2 oz 93 mm - 3 5/8" 87 mm - 3 3/8" 376 g	L2370	8 83314 50371 5 8 83314 50369 2	F6/B4 720	

... VIGNE						BARWARE
						p.118
Krysta	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
	Gobelet FB 31 Tumbler Vaso Trinkglas	31 cl - 10 1/4 oz 84 mm - 3 1/4" 83 mm - 3 1/4" 245 g	G3666	0 26102 47214 9 0 26102 25894 1	F6/B4 768	
	Gobelet FB 20 Tumbler Vaso Trinkglas	20 cl - 6 3/4 oz 75 mm - 2 7/8" 74 mm - 2 7/8" 205 g	G3659	0 26102 46753 4 0 26102 25922 1	F6/B4 1200	

VINARMONY						DECANTERS
						p.120
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet	
 C	Carafe ILI Decanter Jarra Karaffe	ILI - 37 oz 148 mm - 5 3/4" 343 mm - 13 1/2" 1330 g	D2141	0 26102 89207 7 0 26102 89207 7	C1/B2 60	

WATER PEARL ...						GRANDE TABLE
						p.50
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 320 Plate Plato Teller	- 320 mm - 10 1/2" 30 mm - 1 1/8" 1010 g	S2701	8 83314 52203 7 8 83314 52564 9	C6/B2	
	Assiette 285 Plate Plato Teller	- 285 mm - 11 1/8" 30 mm - 1" 690 g	S2702	8 83314 52204 4 8 83314 52565 6	C6/B4	
	Assiette 255 Plate Plato Teller	- 255 mm - 10" 28 mm - 1" 580 g	S2703	8 83314 52205 1 8 83314 52566 3	C6/B4	
	Assiette 215 Plate Plato Teller	- 215 mm - 8 1/4" 23 mm - 7/8" 380 g	S2705	8 83314 52206 8 8 83314 52568 7	C6/B4	

... WATER PEARL						GRANDE TABLE
						p.50
Maxima	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Assiette 175 * Plate Plato Teller	- 175 mm - 6 7/8" 22 mm - 7/8" 210 g	S2706	8 83314 52207 5 8 83314 52570 0	C6/B4	
	Assiette creuse 250 * Deep plate Plato hondo Tiefer Teller	36 cl - 12 oz. 250 mm - 9 3/4" 43 mm - 1 5/8" 570 g	S2704	8 83314 52009 5 8 83314 52567 0	C6/B4	
	Sous-tasse 165 * Saucer Platillo Untertasse	- 165 mm - 6 1/2" 22 mm - 7/8" 210 g	S2709	8 83314 52210 5 8 83314 52574 8	C6/B4	
	Sous-tasse 145 * Saucer Platillo Untertasse	- 145 mm - 5 1/2" 20 mm - 3/4" 150 g	S2708	8 83314 52209 9 8 83314 52573 1	C6/B4	
	Sous-tasse 125 * Saucer Platillo Untertasse	- 125 mm - 4 3/4" 17 mm - 5/8" 110 g	S2707	8 83314 52208 2 8 83314 52571 7	C6/B4	

* Aile mate / Matt finish rim

ZYA ... Epaisseur : 4 mm (fourchette de table) - Thickness : 4 mm (dinner fork)						CUTLERY
						p.144
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Couteau de table (monobloc)* Dinner knife (solid handle) Cuchillo de mesa (monoblock) Menümesser (monoblock)	- - 240 mm - 9 3/8" -	T7304	8 83314 35233 7 -	C12/B3	
	Fourchette de table Dinner fork Tenedor de mesa Menügabel	- - 210 mm - 8 1/4" -	T7301	8 83314 35228 3 -	C12/B3	
	Cuillère de table Dinner spoon Cuchara de mesa Menüöffel	- - 210 mm - 8 1/4" -	T7302	8 83314 35229 0 -	C12/B3	
	Couteau à dessert (monobloc)* Dessert knife (solid handle) Cuchillo postre (monoblock) Dessertmesser (monoblock)	- - 210 mm - 8 1/4" -	T7308	8 83314 35238 2 -	C12/B3	

* Stainless steel 13/0

... ZYA Epaisseur : 4 mm (fourchette de table) - Thickness : 4 mm (dinner fork)						CUTLERY
						p.144
Stainless Steel 18/10	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master	
	Fourchette à dessert Dessert fork Tenedor postre Dessertgabel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T7305	8 83314 35235 1 -	C12/B3	
	Cuillère à dessert Dessert spoon Cuchara postre Dessertlöffel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T7306	8 83314 35237 5 -	C12/B3	
	Cuillère à soupe Soup spoon Cuchara sopa Suppenlöffel	- - 175 mm - 6 7/8" -	T7309	8 83314 35239 9 -	C12/B3	
	Cuillère à café Tea spoon Cuchara de cafe Kaffeelöffel	- - 140 mm - 5 1/2" -	T7310	8 83314 35240 5 -	C12/B3	
	Cuillère à moka Demi tasse spoon Cuchara de moka Moccalöffel	- - 115 mm - 4 1/2" -	T7311	8 83314 35242 9 -	C12/B3	
	Couteau à poisson Fish knife Cuchillo pescado Fischmesser	- - 203 mm - 8" -	T7313	8 83314 35250 4 -	C12/B3	
	Fourchette à poisson Fish fork Tenedor pescado Fischgabel	- - 185 mm - 7 1/4" -	T7312	8 83314 35249 8 -	C12/B3	
	Couteau à salade (monobloc)* Salad knife (solid handle) Cuchillo ensalada (monoblock) Salatmesser (monoblock)	- - 177 mm - 6 7/8" -	T7315	8 83314 35258 0 -	C12/B3	
	Fourchette à salade Salad fork Tenedor ensalada Salatgabel	- - 153 mm - 6" -	T7314	8 83314 35253 5 -	C12/B3	

* Stainless steel 13/0

Stainless Steel 18/10 (except knife)	ACOMA THICKNESS 6,5 mm (Dinner fork)	AZALI THICKNESS 5,5 mm (Dinner fork)	BLACK OAK THICKNESS 5,8 mm (Dinner fork)	DIAZ THICKNESS 6 mm (Dinner fork)	EZZO THICKNESS 5 mm (Dinner fork)	KYA THICKNESS 8 mm (Dinner fork)	LAZZO THICKNESS 4 mm (Dinner fork)	LAZZO PATINA THICKNESS 4 mm (Dinner fork)	ZYA THICKNESS 4 mm (Dinner fork)
PRODUCT DESCRIPTION									
Dinner Fork	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dinner Spoon	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dinner Knife (Solid Handle)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dinner Knife (Hollow Handle)					X	X	X		
Dessert Fork	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dessert Spoon	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dessert Knife (Solid Handle)	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Soup Spoon	X	X	X	X	X	X	X		X
Tea Spoon	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Demi Tasse Spoon	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grand Tea Spoon		X							
Fish Knife		X		X	X	X	X		X
Fish Fork		X		X	X	X	X		X
Lunch Knife (Solid Handle)		X		X	X	X	X		X
Lunch Fork		X		X	X	X	X		X
Butter Spreader				X	X	X	X		
Steak Knife (Solid Handle)							X		
Serving Fork							X		
Serving Spoon							X		
Iced Tea Spoon		X					X		
Cake Fork							X		
Sauce Spoon							X		
Escargot Fork							X		
Oyster Fork							X		
Sauce Ladle							X		
Soup Ladle							X		
Cake Server							X		



A

Grâce à un cordon silicone invisible, l'article ne glisse pas pendant le service
Invisible silicone joint, for safety while serving
Junta antideslizante en la base que permite un servicio más seguro
Eine unsichtbare Silikondichtung am Boden, die eine perfekte Haftung des Artikels auf dem Träger ermöglicht.



C

Verre artisan soufflé bouche (carafes)
Mouth blown glass (decanters)
Vidrio soplado a boca y de forma artesanal (decan-
tadores)
Mundgeblasener Glass (Karaffen)



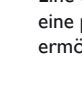
E

Les verres Chef&Sommelier™ possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable grace a la matiere KRYSTA®.
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 KRYSTA® material.
Las copas de Chef&Sommelier™ poseen un anillo muy fino para mayor calidad de la degustación y ello manteniendo la resistencia incom-
parable gracias al material KRYSTA®.
Die Gläser Chef&Sommelier™, mit ihrem äußerst feinen Mundrand für eine angenehme Degustation, sind dank des KRYSTA® Materials unvergleichlich resistent.



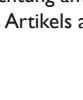
F

Porcelaine : garantie 5 ans contre les ébréchures
Porcelain : 5 year guarantee against chip
Porcelana : 5 años garantía de anti-desportillado
Porzelen : 5 Jahre Garantie gegen Kantenbruch



B

Technologie développant une effervescence fine et régulière
A technology that develops an even and deli-
cate effervescence
Una tecnología que desarrolla una fina y regular efervescencia
Eine Technologie, die ein feines und regelmäs-
siges Aufschäumen erzeugt



D

Verres colorés qui supportent plus de 2000 cycles en lave vaisselle professionnels sans perte de couleur
Colored glasses that withstand more than 2000 cycles in professional dishwasher without losing their colors
Articulos con color que resisten más de 2000 lavados en lavavajillas profesionales sin pérdida de color
Farbige Gläser, geprüft mit mehr als 2000 industriellen Spülgängen.



G

Coutellerie : garantie 10 ans
Cutlery : 10 year guarantee
Cubertería : 10 años garantía
Besteck : 10 Jahre Garantie



H

Nouveautés 2018
News 2018
Novedades 2018
Neuheiten 2018



I



J

Collection in transition from Kwarx to Krysta in

Les photos, les dimensions et données chiffrées sont non contractuelles. / All pictures and figures provided are indicative.



CRISTAL D'ARQUES

P A R I S



Le Chic Everyday

50TH

ANNIVERSARY
1968 - 2018

Since 1968,

Cristal d'Arques Paris has embodied elegance à la Française and beauty within everyone's reach. While staying true to its values, the brand is now incorporating a casual chic look, inspired by the Art déco trend and the Parisian lifestyle. Drawing on its expertise, Cristal d'Arques Paris is undergoing a makeover by reinterpreting the concept of luxury through a spontaneous and modern approach.

CREATIVE SPIRIT

The new collections are inspired by Art déco, with its bold geometric shapes, and its extravagant taste for rounded corners, angled lines and facets. The designs reflect codes in architecture, jewelry and Haute couture. Featuring stylized shapes, precious colours, symmetrical motifs and perfect proportions, these crystal glass collections mark a new chapter in the history of table arts and decoration.

Depuis 1968,

Cristal d'Arques Paris incarne l'élégance à la Française et le beau à la portée de tous. Tout en restant fidèle à ses valeurs, la marque cultive désormais l'esprit chic décontracté en s'inspirant du courant Art déco et d'un art de vivre parisien. S'appuyant sur son savoir-faire, Cristal d'Arques Paris se métamorphose en réinterprétant les codes du luxe de manière spontanée et actuelle.

ESPRIT CRÉATIF

Les nouvelles collections s'inspirent du courant Art déco, dans sa rigueur géométrique comme dans son goût immodéré pour les angles arrondis, les pans coupés et les facettes. Les créations s'emparent des codes de l'architecture, de la joaillerie et de la Haute couture. Formes stylisées, couleurs précieuses, motifs symétriques, perfection des proportions : ces collections en cristallin écrivent un nouveau chapitre dans l'histoire des arts de la table et de la décoration.

INSPIRED CRYSTAL GLASS

The Research and Development division has developed a new, exceptionally high-performance crystal glass to meet the needs of Cristal d'Arques Paris customers. The new material is:

Contemporary, perfectly adapted to everyday use.
Stylish, appeals to customers who want sophistication and a satisfying sensory experience.
Lead-free, made to have a reduced impact on the environment.

Made in France, the material is the distillation of all of our expertise. It marries unrivalled transparency and brilliance with superior strength and a pleasantly crystal glass sound.

LE CRISTALLIN INSPIRÉ

Pour répondre aux exigences des clients Cristal d'Arques Paris, le pôle Recherche et Développement a développé un nouveau cristallin aux performances exceptionnelles :

Contemporain, il s'adapte parfaitement aux contraintes du quotidien.
Elégant, il répond à une recherche de raffinement et de sensorialité.
Sans plomb, il est conçu pour un meilleur respect de l'environnement.

Fabriqué en France, c'est un concentré de savoir-faire, qui allie une transparence et une brillance incomparables, une solidité à toute épreuve et un sonjoliment... cristallin.

Reinvented beauty for everyday.

Une beauté réinventée, à la portée de toutes les tables.





ARCHITECTE

Faceted geometry

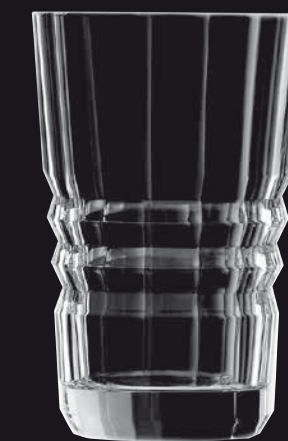
A collection inspired by the Roaring Twenties, featured by an era which perfectly mastered geometric art and sculpture.

Géométrie facettée

Une collection d'inspiration années folles, empreinte d'une époque qui mariait avec génie la rondeur et la force des lignes.



Tumbler rocks 38 L8148
Tumbler rocks 32 L6695



Tumbler hi-ball 36 L6586
Tumbler hi-ball 28 L6585
Tumbler hi-ball 6 L6584



IROKO

Playing with light

Covered in tiny square facets, the glasses in the Iroko collection were inspired by the '20s and '30s—a time when Western society was revolutionised by industrial design, particularly the concept of streamlining.

Jeux de fragments

Avec son design ultra-facetté, la collection Iroko s'inspire des années 20 et 30 où le design industriel a révolutionné la vie occidentale, avec notamment le streamline.



Tumbler rocks 32 N5195



Tumbler hi-ball 36 N5194
Tumbler hi-ball 28 N4854

ORNEMENTS

Symmetrical vertical cuts surround the finely crafted curve of the glass, the glitter of a jewel intensified by a cut embellished with many facets.

Des coupes verticales et symétriques qui enserrant l'arrondi ouvragé du verre, l'éclat d'un bijou sublimé par la taille aux facettes plurielles.



Tumbler rocks 32 L6611



Tumbler hi-ball 36 L8170
Tumbler hi-ball 28 L7956



AMARANTE

Perfectly proportioned

The Amarante collection successfully combines the fundamental proportions of architecture and the refined seduction of jewellery craftsmanship.

Proportions parfaites

Amarante signe l'alliance réussie des proportions fondamentales de l'architecture et de la séduction raffinée de la joaillerie.



Tumbler rocks 32 L7413



Tumbler hi-ball 36 L7955
Tumbler hi-ball 28 L7676

VINTAGE

Modern harmony

In the style of 1930s façades punctuated with bow windows and glass blocks, the tumblers from the Vintage collection alternate between faceted windows and smooth strips.

Harmonie moderne

À la manière des façades des années 30, rythmées par des bow-windows et des pavés de verre, les gobelets de la collection Vintage alternent fenêtres facettées et bandeaux lisses.



Tumbler rocks 32 L7677



Tumbler hi-ball 36 L6635
Tumbler hi-ball 28 L6634



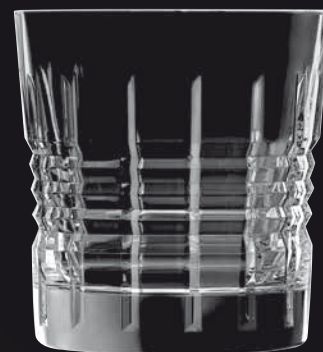
RENDEZ-VOUS

Sculptured light

Rendez-Vous, like a tartan design, gets its shine from the depth of the glass and its multifaceted design.

Sculpture de lumière

Inspiré du motif tartan, Rendez-Vous puise son éclat sublime dans la profondeur de sa taille et la multiplicité de ses facettes.



Tumbler rocks 32 L6630



Tumbler hi-ball 36 L8237
Tumbler hi-ball 28 L6629

MACASSAR

Endless pleats

With its panels and unique sparkle, the Macassar collection leads us to a world of Haute couture Art déco.

Plissé éternel

Avec ses pans coupés et son éclat unique, la collection Macassar nous transporte dans l'univers de la Haute couture Art déco.



Tumbler rocks 38 L8162
Tumbler rocks 32 L6609



Tumbler hi-ball 36 L6592
Tumbler hi-ball 28 L8163
Tumbler hi-ball 6 L6591

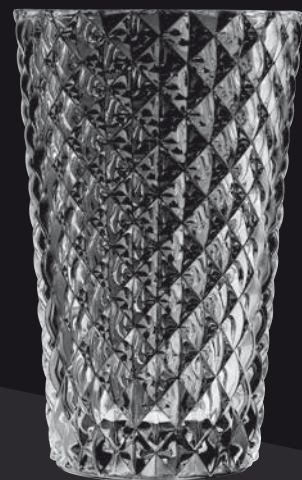
DECOWARE

Luminous pieces of art

A myriad of sparks reflect from the vases, light sculpture, the reflections create an array of geometric facets that shape the inner walls.

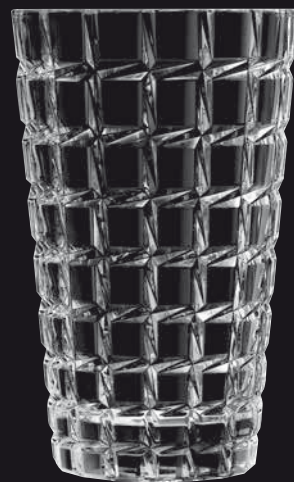
Objets d'art et de Lumière

Une myriade d'étincelles jaillissent de ces vases, sculptures de lumière, aux reflets changeants au gré des facettes géométriques qui façonnent les parois.



MYTHE

Vase 27
L8277



COLLECTIONNEUR

Vase 27
L8279



ORNEMENTS

Vase 27
L8171



ARCHITECTE

Vase 27
L8149



MACASSAR

Vase 27
L8169



RENDEZ-VOUS

Vase 27
L8240



ARCHITECTE BARWARE					
p.191					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 6 Tumbler Vaso Trinkglas	6 cl - 2 oz 49 mm - 1 3/4" 78.5 mm - 3" 115 g	L6584	0 88331 455259 1 0 88331 455258 4	F6/B2 2520
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 78.3 mm - 3" 120 mm - 4 1/2" 383 g	L6585	0 88331 455261 4 0 88331 455260 7	F6/B2 756
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 84.5 mm - 3 1/4" 129.5 mm - 5" 382 g	L6586	0 88331 455263 8 0 88331 455262 1	F6/B2 576
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 94 mm - 3 1/2" 99 mm - 3 3/4" 424 g	L6695	0 88331 455442 7 0 88331 455441 0	F6/B2 576
	Gobelet FB 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 99 mm - 3 3/4" 104.5 mm - 4" 488 g	L8148	0 88331 457209 4 0 88331 457208 7	F6/B2 576

IROKO BARWARE					
p.192					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 82.5 mm - 3 1/4" 114.5 mm - 4 1/2" 355 g	N4854	0 88331 464931 4 0 88331 464930 7	FA4/B4 672
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 91 mm - 3 1/2" 123 mm - 4 3/4" 445 g	N5194	0 88331 465268 0 0 88331 465267 3	FA4/B4 672
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 97.5 mm - 3 3/4" 92 mm - 3 1/2" 355 g	N5195	0 88331 465270 3 0 88331 465269 7	FA4/B4 448

ORNEMENTS BARWARE					
p.193					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 79 mm - 3" 113 mm - 4 1/4" 280 g	L7956	0 88331 457256 8 0 88331 457255 1	FA4/B4 672
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 85 mm - 3 1/4" 123.5 mm - 4 3/4" 365 g	L8170	0 88331 457253 7 0 88331 457252 0	FA4/B4 672
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 91 mm - 3 1/2" 97,5 mm - 3 3/4" 290 g	L6611	0 88331 455298 0 0 88331 455297 3	FA4/B4 768

AMARANTE BARWARE					
p.194					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 82,5 mm - 3 1/4" 114 mm - 4 1/4" 335 g	L7676	0 88331 457222 3 0 88331 457221 6	FA4/B4 672
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 91 mm - 3 1/2" 123 mm - 4 3/4" 445 g	L7955	0 88331 457224 7 0 88331 457223 0	FA4/B4 672
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 98 mm - 3 3/4" 92 mm - 3 1/2" 355 g	L7413	0 88331 457227 8 0 88331 457226 1	FA4/B4 448

VINTAGE ... BARWARE					
p.195					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 82.5 mm - 3 1/4" 114.5 mm - 4 1/2" 345 g	L6634	0 88331 455337 6 0 88331 455336 9	FA4/B4 672

... VINTAGE BARWARE					
p.195					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 91 mm - 3 1/2" 123 mm - 4 3/4" 435 g	L6635	0 88331 455339 0 0 88331 455338 3	FA4/B4 672
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 97.5 mm - 3 3/4" 92 mm - 3 1/2" 350 g	L7677	0 88331 457271 1 0 88331 457270 4	FA4/B4 448

RENDEZ-VOUS BARWARE					
p.196					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 77.5 mm - 3" 120.5 mm - 4 3/4" 385 g	L6629	0 88331 455327 7 0 88331 455326 0	F6/B2 756
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 83.5 mm - 3 1/4" 129.5 mm - 5" 435 g	L8237	0 88331 457324 4 0 88331 457323 7	F6/B2 576
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 89 mm - 3 1/2" 95.5 mm - 3 3/4" 401 g	L6630	0 88331 455329 1 0 88331 455328 4	F6/B2 768

MACASSAR ... BARWARE					
p.197					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 6 Tumbler Vaso Trinkglas	6 cl - 2 oz 49 mm - 1 3/4" 78.5 mm - 3" 120 g	L6591	0 88331 455276 8 0 88331 455275 1	F6/B2 2520
	Gobelet FH 28 Tumbler Vaso Trinkglas	28 cl - 9 1/4 oz 78.3 mm - 3" 120 mm - 4 1/2" 385 g	L8163	0 88331 457241 4 0 88331 457240 7	F6/B2 756

... MACASSAR BARWARE					
p.197					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	Gobelet FH 36 Tumbler Vaso Trinkglas	36 cl - 12 oz 84.5 mm - 3 1/4" 129.5 mm - 5" 435 g	L6592	0 88331 455278 2 0 88331 455277 5	F6/B2 576
	Gobelet FB 32 Tumbler Vaso Trinkglas	32 cl - 10 3/4 oz 94 mm - 3 1/2" 99 mm - 3 3/4" 429 g	L6609	0 88331 455295 9 0 88331 455294 2	F6/B2 576
	Gobelet FB 38 Tumbler Vaso Trinkglas	38 cl - 12 3/4 oz 99 mm - 3 3/4" 104.5 mm - 4" 488 g	L8162	0 88331 457239 1 0 88331 457238 4	F6/B2 576

DECOWARE DECOWARE					
p.198					
	Designation Color	Cap cl / Oz US W max diameter mm / inch H mm / inch Weight / gr	Item number	Inner bar code Item bar code	Inner master/ Pieces per pallet
	ARCHITECTE Vase 27 Vase Jarrón Vase	2730 cl - 923 oz 162 mm - 6 1/4" 270 mm - 10 1/2" 3290 g	L8149	0 88331 457210 0 0 88331 457210 0	F1/B2 72
	MACASSAR Vase 27 Vase Jarrón Vase	2730 cl - 923 oz 162 mm - 6 1/4" 270 mm - 10 1/2" 3290 g	L8169	0 88331 457250 6 088331 457250 6	F1/B2 72
	RENDEZ-VOUS Vase 27 Vase Jarrón Vase	2730 cl - 923 oz 162 mm - 6 1/4" 270 mm - 10 1/2" 3290 g	L8240	0 88331 457331 2 0 88331 457331 2	F1/B2 72
	ORNEMENTS Vase 27 Vase Jarrón Vase	2730 cl - 923 oz 162 mm - 6 1/4" 270 mm - 10 1/2" 3290 g	L8171	0 88331 457257 5 0 88331 457257 5	F1/B2 72
	MYTHE Vase 27 Vase Jarrón Vase	2730 cl - 923 oz 162 mm - 6 1/4" 270 mm - 10 1/2" 3290 g	L8277	0 88331 457374 9 0 88331 457374 9	CC1/B2 60
	COLLECTIONNEUR Vase 27 Vase Jarrón Vase	2730 cl - 923 oz 162 mm - 6 1/4" 270 mm - 10 1/2" 3290 g	L8279	0 88331 457376 3 0 88331 457376 3	CC1/B2 60



125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®