



# THE ART OF SERVICE

GESAMTSORTIMENT  
COMPLETE RANGE 2025/26

HEPP.DE

# PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT BIS INS DETAIL.

Eine einzigartige Tischkultur zu kreieren bedeutet, unvergessliche Genussmomente zu schaffen und höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Dafür braucht es Perfektion, Handwerkskunst und den Mut, Dinge anders zu tun.

Seit über 160 Jahren steht HEPP für exklusive und personalisierbare Produkte – weltweit in Spitzen-Gastronomie und -Hotellerie geschätzt.

Als Erfinder des Hotelsilbers vereinen wir Tradition mit Innovation, für höchste Qualität einer stilvollen Tischinszenierung. Eine Qualität, die auch unser Besteck CUTTING EDGE auszeichnet, prämiert mit dem „German Design Award 2025“.

Mit großer Freude präsentieren wir zudem eine besondere Premiere: unsere exklusive Partnerschaft mit All-Clad, der weltweit renommierten Marke für Premium-Töpfe und Pfannen. Zusammen mit HEPP Chafing Dishes bilden sie ein elegantes Ensemble – HEPP und All-Clad vereint durch ihr Streben nach Perfektion: THE ART OF PERFORMANCE.

# PERFECTION AND PASSION IN EVERY DETAIL.

Designing a unique table culture means creating unforgettable gourmet moments and meeting the highest standards. This requires perfection, craftsmanship and the courage to do things differently.

For over 160 years, HEPP has stood for exclusive and customisable products – in the upscale catering and hotel industry around the world.

As the inventor of hotel silver, we combine tradition with innovation to create stylish table settings of the highest quality. A quality that also distinguishes our CUTTING EDGE cutlery, which was honoured with the "German Design Award 2025".

It is also with great pleasure that we present a special premiere – our exclusive partnership with All-Clad, the world-renowned brand for premium pots and frying pans. Together with HEPP chafing dishes, they form an elegant ensemble – HEPP and All-Clad united through their pursuit of perfection: THE ART OF PERFORMANCE.

## NEVER OUT OF STOCK

Um eine schnelle Verfügbarkeit für Ihre Bestellung gewährleisten zu können, haben wir Produkte, die immer in besonders hoher Stückzahl verfügbar sind, folgendermaßen markiert:  Stets in handelsüblichen Mengen verfügbare Artikel sind deklariert mit: „Auf Lager“.

## NEVER OUT OF STOCK

To ensure quick availability for your orders at all times, we've marked the products that are always on stock in especially high volumes as follows:  Items that are always available in commercial quantities are labelled: "In stock".



# PERFEKTE SYMBIOSE AUS QUALITÄT, PERFORMANCE UND DESIGN

THE PERFECT SYMBIOSIS OF QUALITY, PERFORMANCE AND DESIGN

## ZWEI WELTMARKEN FÜR DIE GASTRONOMIE: HEPP x ALL-CLAD

Exquisite Buffetkultur trifft auf beeindruckendes Kochgeschirr – das Ergebnis ist eine Fusion aus ikonischer Handwerkskunst und modernem Design. Die Marken HEPP und All-Clad haben ihren Ursprung im Streben nach Perfektion bis ins kleinste Detail und stellen höchste Ansprüche an die Langlebigkeit ihrer Produkte.

Als etablierte Größen in der gehobenen Gastronomie genießen HEPP und All-Clad zudem seit Jahrzehnten einen hervorragenden Ruf bei einer Zielgruppe, die All-Clad im Lauf der Jahre für sich entdeckt hat: Sterneköche und Küchenchefs, die Wert auf anspruchsvolle Tischkultur legen und keine Kompromisse bei Qualität, Design und Leistung eingehen.

Sie profitieren von den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des All-Clad-Portfolios, das am Buffet, beim Front- und Showcooking und nicht zuletzt beim Tableside-Service eine gute Figur macht.



## TWO GLOBAL GASTRONOMY BRANDS: HEPP x ALL-CLAD



Exquisite buffet culture meets impressive cookware – the result is a fusion of iconic craftsmanship and modern design. The HEPP and All-Clad brands were both founded on a deep commitment to achieve perfection in every single detail and they set the highest standards for the durability of their products.

As established leaders in upmarket gastronomy, for decades HEPP and All-Clad have also enjoyed an excellent reputation among a target group that All-Clad has discovered for itself over the years: star chefs and chefs who value sophisticated table culture and do not compromise on quality, design and performance.

They benefit from the wide range of applications of the All-Clad portfolio, which looks great on the buffet, in front cooking and show cooking and, last but not least, in tableside service.



# BURGHOTEL STAUFENECK



*„Familiäre Gastlichkeit, Qualität und Beständigkeit – unsere Gäste spüren das große Ganze. HEPP verkörpert genau diesen Anspruch.“*

*“Family hospitality, quality and consistency – our guests can sense the big picture. HEPP embodies this precise aspiration.”*

*Ann-Kathrin Schurr*

## STARKE AKZENTE AM BUFFET MIT SCHWARZEN CHAFING DISHES

Seit Generationen begeistert das Burghotel Staufenecck mit seiner einzigartigen Kombination aus historischer Romantik und modernem Luxus. Zwischen Ulm und Stuttgart gelegen, vereint das mehrfach ausgezeichnete Haus ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel, zwei Restaurants, vielfältige Event- und Tagungsmöglichkeiten.

Was das Burghotel seit jeher auszeichnet, ist familiäre Beständigkeit, Leidenschaft für höchste Qualität und das unverwechselbare Ambiente der Burganlage – eine perfekte Umgebung für das elegante Design der Chafing Dishes von HEPP.



## DUETT AUS ELEGANZ UND EFFIZIENZ

Chafing Dishes mit schwarzer Pulverbeschichtung und Akzenten in PVD-Gold fügen sich stilvoll ins Frühstücksbuffet der Burg Staufenecck ein. Rühr-, Spiegel- und gekochte Eier in den Chafing Dishes begeistern zum Beispiel die Gäste. Gleichzeitig entlastet die edle Präsentation der Speisen Küche und Service, da Eierspeisen nicht mehr so häufig à la minute bestellt werden. Ganz nebenbei überzeugen die Funktionalität und das einfache Handling der HEPP-Artikel das Service-Team jeden Tag aufs Neue.

## STRONG ACCENTS AT THE BUFFET WITH BLACK CHAFING DISHES



The Burghotel Staufenecck has been delighting guests with its unique combination of historical charm and modern luxury for generations. Located between Ulm and Stuttgart, this multi-award-winning hotel comprises a five-star superior hotel, two restaurants and a wide range of event and conference facilities.

What has always distinguished the Burghotel is family ownership, passion for the highest quality and the unmistakable ambience of the castle complex – a perfect environment for the elegant design of the chafing dishes from HEPP.

## DUET OF ELEGANCE AND EFFICIENCY

Chafing dishes with black powder coating and accents in PVD gold fit stylishly into the breakfast buffet at Burghotel Staufenecck. Guests are thrilled, for example, by the scrambled, fried and boiled eggs served in the chafing dishes. At the same time, the elegant presentation of the dishes takes the strain off the kitchen and service staff, as egg dishes are no longer prepared fresh to order as often. What's more, the HEPP items keep impressing the service team every day with their functionality and easy handling.

# HEPP BEGLEITET GENERATIONEN

HEPP ACCOMPANIES GENERATIONS



*„Moderne Besteckserien funktionieren oftmals nur für einen bestimmten Gang. Ein klassisches Modell begleitet die Gäste durch ein komplettes Menü.“*

*“Modern cutlery collections often only work for one particular course. A classic model accompanies the guests through an entire menu.”*

Cédric Staudenmayer



## STERNEKOCH CÉDRIC STAUDENMAYER

Ende 2022 eröffnete Cédric Staudenmayer das Restaurant Cédric in Weinstadt, im März 2024 später wurde er mit einem Michelin-Stern und dem Young Chef Award ausgezeichnet. Heute ist er Markenbotschafter von HEPP und verbindet mit dem Besteck CONTOUR eine persönliche Geschichte: Schon sein Großvater, ebenfalls Koch, schätzte das Besteckmodell, das für seine fließenden Linien und schlichte Ästhetik bekannt ist. Dank der hohen Qualität konnte Cédric Staudenmayer alle Besteckteile von seinem Großvater übernehmen: Frisch aufbereitet, begleitet CONTOUR heute seine regional-saisonalen Menüs.

Das zeitlose Besteck-Design harmoniert mit Staudenmayers Fine-Dining-Konzept, das Tradition mit Moderne verbindet. Wichtig ist ihm, dass er die Besteckkollektion heute noch nachbestellen kann, um den Bestand um Teile wie Gourmetlöffel und -gabeln zu ergänzen.

### DIESE VERBINDUNG GEHT UNTER DIE HAUT

Mit HEPP verbinden ihn außerdem prägende Erinnerungen an seine erste Station nach der Ausbildung. Der Limolöffel aus der Kollektion KREUZBAND, mit dem er im Restaurant Ophelia Desserts kreierte, wurde zu seinem Wegbegleiter: Heute trägt er das Löffelsymbol als Tattoo.



## STAR CHEF CÉDRIC STAUDENMAYER

At the end of 2022, Cédric Staudenmayer opened the Cédric restaurant in Weinstadt and in March 2024 he was awarded a Michelin star and the Young Chef Award. Today he is a HEPP brand ambassador and has his own personal story with the CONTOUR cutlery collection. His grandfather, also a chef, appreciated the cutlery model, which is known for its flowing lines and simple aesthetics. Thanks to the high quality, Cédric Staudenmayer was able to take over all the cutlery from his grandfather. Freshly reconditioned, CONTOUR now sits alongside his seasonal menus based on regional produce.

The timeless cutlery design harmonises with Staudenmayer's fine dining concept, which combines traditional and modern touches. It is important to him that he can still reorder the cutlery collection today to supplement his stock with items such as gourmet spoons and forks.

### A COMBINATION THAT GETS UNDER THE SKIN

He also has formative memories of HEPP from his first assignment after completing his apprenticeship. The iced tea spoon from the KREUZBAND collection, which he used to create desserts at the Ophelia restaurant, became his companion. And today he carries the spoon everywhere with him – as a tattoo.

# UNSER SERVICE FÜR STRAHLENDEN GLANZ.

OUR SERVICE FOR A RADIANT SHINE.



Weitere Details zu  
Service und Reparatur.  
More details on  
service and repair.



Einblick in die Glanz-Werkstatt von HEPP  
Insight into HEPP's  
shine shop



## AUFBEREITUNG UND REPARATUR DURCH EXPERTENHAND.

Produkte von HEPP stehen für außergewöhnliche Qualität und Langlebigkeit. Um diese zu bewahren, bieten wir Ihnen einen exklusiven Aufbereitungsservice. Durch Ausbeulen, Mattieren oder Polieren sehen Ihre Bestecke und Serviergeräte wieder wie neu aus.

Neben der Aufbereitung gehört auch die professionelle Reparatur defekter Stücke zu unserem umfassenden Repertoire.

## RECONDITIONING AND REPAIR BY EXPERTS.

Products from HEPP stand for exceptional quality and durability. To ensure that these are preserved, we offer you an exclusive reconditioning service. Dent removal, matting or polishing will make your cutlery and serving pieces look new again.

In addition to reconditioning, our comprehensive repertoire also features professional repair of defective pieces.



Auch das Hotel Adlon Kempinski Berlin nimmt unseren exklusiven Service in Anspruch: Die zeitlosen Servierartikel werden in der hauseigenen Reparaturwerkstatt in Birkenfeld regelmäßig auf Hochglanz gebracht.

The Hotel Adlon Kempinski Berlin also makes use of our exclusive offer: The timeless serving items are regularly given a polish in the in-house repair workshop in Birkenfeld.

# INHALT

## CONTENT





|   |            |
|---|------------|
| <b>BESTECK CUTLERY</b>  | <b>14</b>  |
| Oberflächenveredelung Surface finishing .....                   | 18         |
| Übersicht Besteckmodelle Overview cutlery models .....          | 22         |
| Besteckmodelle Cutlery models .....                             | 26         |
| Besteckergänzungsteile Cutlery additional pieces .....          | 70         |
| <b>TABLE TOP</b>  | <b>72</b>  |
| Kaffee & Tee Coffee & tea .....                                 | 74         |
| Tisch-Präsentation & Etageren Table presentation & stands ..... | 80         |
| Wein- & Getränkekühler Wine & beverage coolers .....            | 84         |
| Anrichten & Servieren Preparing & serving .....                 | 90         |
| Menagen Cruet stands .....                                      | 97         |
| Tischdekoration Table decorations .....                         | 101        |
| Tischschilder Table signs .....                                 | 102        |
| Diverses Miscellaneous .....                                    | 103        |
| <b>BUFFET</b>   | <b>104</b> |
| Warm-Buffet, Induktion Warm buffet, induction .....             | 106        |
| Warm-Buffet Warm buffet .....                                   | 117        |
| Töpfe und Pfannen Pots and pans .....                           | 119        |
| Warm-Buffet, Zubehör Warm buffet accessories .....              | 125        |
| Kalt-Buffet Cold buffet .....                                   | 132        |
| Kalt-Buffet, Zubehör Cold buffet accessories .....              | 134        |
| Präsentationsplatten Presentation trays .....                   | 138        |
| Dispenser .....   | 140        |
| Universelle Ständer Multi-purpose stands .....                  | 143        |
| <b>INDEX A-Z</b>  | <b>146</b> |

# BESTECK

## CUTLERY

### EXKLUSIVE BESTECKKOLLEKTIONEN FÜR EIN OPTISCHES UND HAPTISCHES GENÜSSERLEBNIS.

Jedes Besteck hat seinen eigenen Charakter. Schlanke Formen, sanfte Schwünge, weiche Oberflächen und harmonisch abgerundete Kanten oder markant, massiv und mit stolzem Charakter komponiert. Gut ausbalancierte Besteckteile machen den Gaumengenuss zu einem geschmeidigen Erlebnis. Die Auswahl eines Besteckdesigns ist stimmgut, wenn es die Aussage der Inneneinrichtung und Dekoration aufnimmt, dem Anlass und auch dem Essen an sich entspricht.

### EXCLUSIVE CUTLERY COLLECTIONS FOR AN EXCEPTIONAL VISUAL AND HAPTIC EXPERIENCE.

Every item of cutlery has its own individual character. Narrow shapes, gentle curves, soft surfaces and harmoniously rounded edges - or striking and bold with a hint of pride. Well-balanced cutlery transforms any culinary delight into a smooth, sleek experience. The cutlery design should be chosen with harmony in mind, reflecting the statement made by the interior design and décor, the event or occasion, and the food itself.



# MUTIG. EINZIGARTIG. CUTTING EDGE.

## BRAVE. UNIQUE. CUTTING EDGE.



### EIN AUSGEZEICHNETER BLICKFANG: HEPP CUTTING EDGE.

Inspiriert von der ostasiatischen Tradition, bei der Löffel und Essstäbchen gemeinsam verwendet werden, vereint CUTTING EDGE die Essenz westlicher und asiatischer Tischkultur in seinem einzigartigen Design – prämiert mit dem „German Design Award 2025“.

Das außergewöhnliche Griff-Design verleiht dem Besteck ein Gefühl von Exklusivität. Die Dynamik des Messers, die reduzierte Laffe und Zinken vollenden diese prestigeträchtige Kollektion mit höchstem Anspruch.

### AN AWARD-WINNING EYE-CATCHER: HEPP CUTTING EDGE.

Inspired by the East Asian tradition of using spoons and chopsticks together, CUTTING EDGE combines the essence of Western and Asian table culture in its outstanding design – honoured with the “German Design Award 2025”.

The extraordinary design of the handle lends the cutlery a feeling of exclusivity. The dynamism of the knife, the reduced spoon and prongs complete this prestigious collection with the highest standards.



# DIE WELT DER OBERFLÄCHEN.

THE WORLD OF SURFACES.



## EINDRUCKSVOLLE AKZENTE FÜR DAS PERFEKTE TISCHAMBIENTE.

Für das gewisse Etwas am gedeckten Tisch bietet HEPP eine breite Auswahl an Veredelungsmöglichkeiten. Ob glasperlengestrahlt, stonewashed, PVD-beschichtet, gebürstet, versilbert oder individualisiert über Stempelung, Gravuren oder Laserkennzeichnung – bei HEPP finden Sie individuelle Lösungen für jeden Anspruch.

Für einen königlichen Glanz veredeln wir Ihr Besteck auch mit Echtgold.

## IMPRESSIVE ACCENTS FOR THE PERFECT TABLE AMBIENCE.

HEPP offers a wide range of finishing options to add that certain something to the laid table setting. Whether glass bead blasted, stonewashed, PVD-coated, brushed, silver-plated or customised using stamping, engraving or laser marking – at HEPP you will find individual solutions to suit all requirements.

For a royal lustre, we also offer a real gold finish.



## **ECHTGOLD-BESCHICHTUNG ALS PRACHTVOLLER EYECATCHER.**

Reines Gold verkörpert aufgrund seiner Kostbarkeit und unverwechselbaren Farbe höchste Qualität und Eleganz. Auf dem gedeckten Tisch strahlt Besteck mit einer Echtgold-Veredelung in einem einzigartig warmen Schein und schafft so eine äußerst luxuriöse Atmosphäre.

## **REAL GOLD FINISH AS A SPLENDID EYE-CATCHER.**

Due to its preciousness and unmistakable colour, pure gold exudes the highest quality and elegance. Cutlery with a real gold finish radiates a uniquely warm glow on the laid table, creating an extremely luxurious atmosphere.

## **VERSILBERUNG FÜR GLANZ DER EXTRAKLASSE.**

Als Erfinder des Hotelsilbers gehört die Versilberung zu unseren Kernkompetenzen. Dank unserer langjährigen Veredelungserfahrung entsteht im galvanischen Bad eine untrennbare Verbindung von robustem Edelstahl 18/10 und einer Silberschicht. Für Besteck, das mit weichem Glanz und hohem Reflexionsvermögen begeistert.

## **SILVERPLATED FOR EXTRAORDINARY SHINE.**

As the inventor of hotel silver, we have extensive experience with silver plating. Thanks to our many years of finishing expertise, an inseparable combination of robust 18/10 stainless steel and a silver coating is created in galvanic baths. For cutlery that impresses with its soft lustre and high reflectivity.



## GLASPERLENSTRÄHLEN

Für sanften Glanz und seidenmatt Nuancen auf der Besteckoberfläche. Setzt anmutige Akzente, besonders in edlen Tischarrangements.



## BÜRSTEN

Für einen dynamischen Verlauf und samtigen Finish. Verleiht der Oberfläche eine zusätzliche Dimension, als effektvolle Note für den gedeckten Tisch.



## STONEWASHING

Für individuellen Vintage-Charme. Harmoniert exquisit mit rustikalen Keramik- und Glaswaren.

## GLASS-BEAD BLASTING

For a soft lustre and silky matt nuances on the surface of the cutlery. Sets graceful accents, especially in elegant table arrangements.

## BRUSHING

For a dynamic gradient and velvety finish. Gives the surface an extra dimension, as a striking touch to the laid table.

## STONEWASHING

For individual vintage charm. Harmonises exquisitely with rustic ceramic and glassware.

## PVD-FARBGESCHICHTUNG – FÜR AUFFALLENDE AKZENTE.

Mit einer ausdrucksstarken PVD-Farbbebeschichtung verleihen Sie Ihrem Besteck und Ihrem gedeckten Tisch eine besondere Note. Fünf stilvolle PVD-Varianten sind verfügbar: Gold, Hellgold, Kupfer, Anthrazit und Schwarz – darüber hinaus die Option zur Kreuzveredelung.

## PVD COLOUR COATING – FOR EYE-CATCHING ACCENTS.

With an expressive PVD colour coating, you can add a special touch to both your cutlery and your laid table. Five stylish PVD variants are available: Gold, pale gold, copper, gun metal and black – plus the option of cross finishing.



Gold | Gold



Hellgold | Pale gold



Kupfer | Copper



Anthrazit | Gun metal



Schwarz | Black

## KREUZVEREDELUNG

PVD-beschichtetes Besteck entfaltet in Verbindung mit einer Oberflächenbehandlung wie stonewashed, gebürstet oder glasperlengestrahlt einen faszinierenden individuellen Charme.



## CROSS FINISHING

PVD-coated cutlery unfolds a fascinating individual charm in combination with a surface treatment such as stonewashed, brushed or glass bead blasted.

## PERSONALISIERUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU. MAXIMUM CUSTOMISATION.



### STEMPELUNG

Für die prägnante Stempelung fertigen wir einen maßgeschneiderten Stempel. Ihr Motiv wird mit präzisem Druck verewigt. Die Stempelform bewahren wir sorgfältig für künftige Anwendungen auf.

### GRAVUR

Die besonders erlesene Variante der Individualisierung für eine Vielzahl an Produkten. Die Gravur verleiht der Oberfläche eine zarte, fühlbare Struktur und Ihrem Tischarrangement eine unverkennbare persönliche Note.

### LASERKENNZEICHNUNG

Die Individualisierungsmöglichkeiten per Laser lassen keine Wünsche offen. Ihr Logo bringen wir mit höchster Präzision auf den gewünschten Produkten an.

### STAMPING

For the distinctive look on your cutlery, we produce a customised stamp. The motif is then made permanent with precise application. The stamp mould is carefully stored for future use.

### ENGRAVING

The particularly exquisite variant of customisation to provide a variety of products. Engraving lends the surface a delicate, tactile texture and gives your table arrangement an unmistakable personal touch.

### LASER MARKING

The laser customisation options leave nothing to be desired. We apply your logo with the utmost precision to the products you choose.

# ÜBERSICHT BESTECKMODELLE

## OVERVIEW CUTLERY MODELS



VPE 12 Stck., Ausnahme TAURUS: VPE 6 Stck.  
Weitere Veredelungsvarianten sind auf Anfrage möglich.

PU 12 pcs., exception TAURUS: PU 6 pcs.  
Other finishing options are possible on request.

Alle aufgeführten Besteckmodelle lagerhaltig. **Versilberung mit sofortiger Verfügbarkeit** für ausgewählte Artikel der Kollektionen BAGUETTE und CARLTON.

All listed cutlery models are in stock. **Silverplating with immediate availability** for selected items from the BAGUETTE and CARLTON collections.



MEDAN

Seite Page 50

auch in Anthrazit Stonewashed  
also in gun metal stonewashed



PREMIUM

Seite Page 54



PROFILE

Seite Page 56

auch in Kupfer Stonewashed & Schwarz  
also in copper stonewashed & black



ROYAL

Seite Page 58



MESCANA

Seite Page 52



auch in Hellgold  
also in pale gold



TALIA

Seite Page 60



TREND

Seite Page 62

#### SERVICEPROGRAMM SERVICE RANGE



TAURUS

Seite Page 66



LENISTA

Seite Page 68

TRILOGIE

Seite Page 64

# ACCENT

|   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|---|
|    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9180<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3010<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1010</b> |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9181<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3020<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1020</b>                              |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9182<br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0153.3800<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0053.1800</b> |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9173<br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0153.3801<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0053.1801</b> |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9186<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3050<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1050</b>                              |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,3 cm<br>7.99 in.  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,2 cm<br>7.95 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | 23 cm<br>9.06 in.   | <b>Menümesser<sup>4)</sup></b><br>Table knife  | 23 cm<br>9.06 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                     | 18 cm<br>7.09 in.   |
|    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9187<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3060<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1060</b> |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9188<br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0153.3810<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0053.1810</b> |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9172<br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0153.3811<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0053.1811</b> |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9183<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3100<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1100</b>                              |    | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9185<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3110<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1110</b>                              |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 17,9 cm<br>7.05 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>4)</sup></b><br>Dessert knife                      | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon  | 13,2 cm<br>5.2 in.  | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                      | 11 cm<br>4.33 in.   |
|  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9184<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3750<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1750</b> |  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9174<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3140<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1140</b>                              |  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9175<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3150<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1150</b>                              |  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9176<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3210<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1210</b>                              |  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9178<br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0153.3330<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0053.1330</b> |
| <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 15,1 cm<br>5.94 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 20,4 cm<br>8.03 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 17,9 cm<br>7.05 in.   | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon  | 18,5 cm<br>7.28 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                      | 17 cm<br>6.69 in.   |
|  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9177<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3580<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1580</b> |  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9179<br>versilbert<br>silverplated<br>03.0153.3630<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0053.1630</b>                              |  | PVD Gold, Gebürstet<br>59.0053.9179<br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0153.3950<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0053.1950</b> |  |   |   |   |
| <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 18,3 cm<br>7.2 in.   | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17,6 cm<br>6.93 in.   | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23 cm<br>9.06 in.   |  |   |   |   |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## ACCENT – DER ENTSCHEIDENDE UNTERSCHIED

ACCENT brilliert mit seiner markanten Geometrie. Zugleich setzt es mit der dezenten doppelten Stempelung an Gabel und Löffel die entscheidende Note, um Ihrem modernen Ambiente ein einzigartiges Profil zu verleihen.

## ACCENT – THE DECISIVE DIFFERENCE

ACCENT shines with its striking geometry. At the same time, with the discreet double stamping on the fork and spoon, it sets the decisive tone, lending a unique profile to your modern ambience.



# AURA

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|    |    |    |    |    |
| versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3010</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1010</b><br><b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3020</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1020</b><br><b>Menügabel</b><br>Table fork  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3800</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1800</b><br><b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3980</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1980</b><br><b>Menümesser<sup>4)</sup></b><br>Table knife | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3050</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1050</b><br><b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                             |
| 21,1 cm<br>8.31 in.   | 21 cm<br>8.27 in.   | 23,9 cm<br>9.41 in.   | 24 cm<br>9.45 in.  | 18,6 cm<br>7.32 in.   |
|    |    |    |   |    |
| versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3060</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1060</b><br><b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                               | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3810</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1810</b><br><b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3990</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1990</b><br><b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>4)</sup></b><br>Dessert knife | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3100</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1100</b><br><b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon                                    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3110</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1110</b><br><b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                              |
| 18,3 cm<br>7.2 in.  | 20,1 cm<br>7.91 in.   | 20,1 cm<br>7.91 in.   | 14,2 cm<br>5.59 in.  | 11,4 cm<br>4.49 in.   |
|    | {   |    |   |    |
| versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3750</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1750</b><br><b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.                                    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3140</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1140</b><br><b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3150</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1150</b><br><b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3210</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1210</b><br><b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3330</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1330</b><br><b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife |
| 15,1 cm<br>5.94 in.   | 20,4 cm<br>8.03 in.   | 18 cm<br>7.09 in.   | 19,1 cm<br>7.52 in.  | 17 cm<br>6.69 in.   |
|    |    |   |   |   |
| Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3890</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1890</b><br><b>Buttermesser<sup>5)</sup></b><br>Butter knife | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3580</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1580</b><br><b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0150.3630</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0050.1630</b><br><b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon   | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3950</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1950</b><br><b>Steakmesser</b><br>Steak knife             | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0150.3970</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0050.1970</b><br><b>Steakmesser</b><br>Steak knife                |
| 17 cm<br>6.69 in.   | 18,5 cm<br>7.28 in.   | 18 cm<br>7.09 in.   | 22,3 cm<br>8.78 in.  | 23,9 cm<br>9.41 in.   |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf stock | on stock | on request | hollow handle | hollow handle, alt. design | special steel | without serrated blade | without serrated blade, alt. design | alternative design | hollow handle without serrated blade

## AURA – VORNEHME ZURÜCKHALTUNG

Eine Kollektion mit einer ganz besonderen Ausstrahlung. Das wohlproportionierte, handschmeichelnde Besteck trägt durch sein dezentes Design zur gehobenen Atmosphäre Ihres Hauses bei.

## AURA – ELEGANT RESTRAINT

A collection with very special charisma. The well-proportioned cutlery with its discreet design caresses the hands and contributes to the upscale atmosphere of your home.



# AVES

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1402.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1401.6030</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1403.6049</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1404.6030</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1405.6040</b> |
| <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,8 cm<br>8.58 in.                               | <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 22 cm<br>8.66 in.                                 | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                     | 24,2 cm<br>9.53 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                  | 20,1 cm<br>7.91 in.                               | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 19,8 cm<br>7.8 in.                                |

|   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1406.6039</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1407.6030</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1409.6030</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1410.6030</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1411.6030</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                    | 22 cm<br>8.66 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,6 cm<br>5.35 in.                               | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                  | 10,9 cm<br>4.29 in.                               | <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                    | 15,9 cm<br>6.26 in.                               | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 20 cm<br>7.87 in.                                 |

|   |   |   |   |   |   |  |   |  |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|--|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1435.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1436.6030</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1464.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1466.6039</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1472.6040</b> |
| <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19 cm<br>7.48 in.                                 | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 21 cm<br>8.27 in.                                 | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 16 cm<br>6.3 in.                                  | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                     | 17 cm<br>6.69 in.                                 | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon  | 22 cm<br>8.66 in.                                 |

|   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|--|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1475.6030</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1478.6039</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1489.6030</b> |
| <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 16 cm<br>6.3 in.                                  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 24,5 cm<br>9.65 in.  | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17,5 cm<br>6.89 in.                               |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## AVES – KRAFTVOLLE LEICHTIGKEIT

Die dynamische Formgebung von AVES basiert auf dem überraschenden Zusammenspiel von beeindruckender Materialstärke und schlanken Linien. Mit ungewöhnlichen Dimensionen – inklusive reduzierter Laffe und Zinken – unterstreicht das anmutige Besteck Ihre moderne Menügestaltung.

## AVES – POWERFUL LIGHTNESS

The dynamic design of AVES is based on the surprising interplay of impressive material thickness and slender lines. With unusual dimensions – including a reduced spoon and prongs – the graceful cutlery emphasises your modern menu design.



# BAGUETTE

|   |  |   |   |   |   |  |  |   |  |
|---|--|---|---|---|---|--|--|---|--|
|    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9190</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3010</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1010</b>                              |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9191</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3020</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1020</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9108</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3910</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1910</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9109</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3710</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1710</b>                              |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9110</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1030</b>                              |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,5 cm<br>8.07 in.  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,6 cm<br>8.11 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,3 cm<br>7.99 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork   | 19,5 cm<br>7.68 in.  | <b>Menümessner</b> <sup>1)</sup><br>Table knife                                       | 24,5 cm<br>9.65 in.  |
|    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9196</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0132.3800</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0032.1800</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9102</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3050</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1050</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9198</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3060</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1060</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9111</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3920</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1920</b>                              |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9112</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3070</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1070</b>                              |
| <b>Menümessner</b> <sup>2)</sup><br>Table knife                                     | 24 cm<br>9.45 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                   | 19 cm<br>7.48 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 18,2 cm<br>7.17 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.   | 18,5 cm<br>7.28 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser</b> <sup>1)</sup><br>Dessert knife                       | 21,1 cm<br>8.31 in.  |
|  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9199</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0132.3810</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0032.1810</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9192</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3100</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1100</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9193</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3110</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1110</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9194</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3120</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1120</b>                              |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9100</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3140</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1140</b>                              |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser</b> <sup>3)</sup><br>Dessert knife                     | 21,2 cm<br>8.35 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,5 cm<br>5.31 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 11,1 cm<br>4.37 in.   | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.   | 15,5 cm<br>6.1 in.   | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 19,8 cm<br>7.8 in.   |
|  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9113</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3150</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1150</b>                              |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9114</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3180</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1180</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9195</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3210</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1210</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9101</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0132.3330</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0032.1330</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9117</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3550</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1550</b>                              |
| <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 17,9 cm<br>7.05 in.  | <b>Consommélöffel</b><br>Bouillon spoon   | 16 cm<br>6.3 in.  | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 20,3 cm<br>7.99 in.   | <b>Buttermesser</b> <sup>4)</sup><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23 cm<br>9.06 in.  |
|  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9197</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3580</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1580</b>                              |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9124</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3630</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1630</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9118</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3720</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0032.1720</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9119</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0132.3820</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0032.1820</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0032.9120</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0132.3830</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0032.1830</b> |
| <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 18,1 cm<br>7.13 in.  | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Menümessner</b> <sup>1)</sup><br>Table knife                                     | 22,2 cm<br>8.74 in.   | <b>Menümessner</b> <sup>3)</sup><br>Table knife                                      | 22,3 cm<br>8.78 in.  | <b>Menümessner</b> <sup>5)</sup><br>Table knife                                       | 24 cm<br>9.45 in.  |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

|   |  |
|---|--|
|  | <p>Stonewashed<br/>stonewashed<br/><b>59.0032.9121</b></p> <p>Chromstahl versilbert<br/>chrome steel<br/>silverplated<br/><b>03.0132.3850</b></p> <p>Chromstahl<br/>chrome steel<br/><b>01.0032.1850</b></p> |
|  | <p>Stonewashed<br/>stonewashed<br/><b>59.0032.9122</b></p> <p>Chromstahl versilbert<br/>chrome steel<br/>silverplated<br/><b>03.0132.3860</b></p> <p>Chromstahl<br/>chrome steel<br/><b>01.0032.1860</b></p> |

Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>(1)</sup> 21,2 cm  
Dessert knife 8,35 in.

Obstmesser  
Fruit knife 16,5 cm  
6,5 in.

## BAGUETTE – FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

## BAGUETTE – FOR THE HIGHEST DEMANDS



# CARLTON

|   |  |   |  |   |   |   |  |  |
|---|--|---|--|---|---|---|--|--|
|      | PVD Anthrazit,<br>Gebürstet<br>PVD gun metal,<br>brushed<br><b>59.0045.4270</b><br>PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0045.9179</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3010</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1010</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Gebürstet<br>PVD gun metal,<br>brushed<br><b>59.0045.4271</b><br>PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0045.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3020</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1020</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Gebürstet<br>PVD gun metal,<br>brushed<br><b>59.0045.4298</b><br>PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0045.9181</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0145.3030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1030</b> |     | PVD Anthrazit,<br>Gebürstet<br>PVD gun metal,<br>brushed<br><b>59.0045.4272</b><br>PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0045.9182</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3050</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1050</b> |  |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,5 cm<br>8.07 in.  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,1 cm<br>7.91 in.  | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 23,7 cm<br>9.33 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife   | 23,7 cm<br>9.33 in.  |  |
|      | Vorspeisen-/Dessertgabel<br>Dessert fork   | 18 cm<br>7.09 in.   |   | Vorspeisen-/Dessertmesser <sup>1)</sup><br>Dessert knife                          | 21 cm<br>8.27 in.   |      | Vorspeisen-/Dessertmesser <sup>3)</sup><br>Dessert knife   | 21,5 cm<br>8.46 in.  |
|    | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon  | 18 cm<br>7.09 in.   |    | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 14 cm<br>5.51 in.   |    | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon   | 11 cm<br>4.33 in.  |
|    | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.   | 15,5 cm<br>6.1 in.  |   | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 20 cm<br>7.87 in.   |    | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork   | 17,5 cm<br>6.89 in.  |
|  | <b>Austerngabel</b><br>Oyster fork   | 13 cm<br>5.12 in.   |    | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 19 cm<br>7.48 in.   |    | <b>Brot-/Buttermesser<sup>7)</sup></b><br>Bread/butter knife   | 17 cm<br>6.69 in.  |
|    | <b>Grapefruitlöffel</b><br>Grapefruit spoon  | 14,6 cm<br>5.75 in.   |    | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23 cm<br>9.06 in.   |  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife  | 23 cm<br>9.06 in.  |
|    | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon   | 14,5 cm<br>5.71 in.   |   | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                               | 17,5 cm<br>6.89 in.   |    | PVD Anthrazit,<br>Gebürstet<br>PVD gun metal,<br>brushed<br><b>59.0045.4296</b><br>PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0045.9173</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3580</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1580</b> | PVD Anthrazit,<br>Gebürstet<br>PVD gun metal,<br>brushed<br><b>59.0045.4297</b><br>PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0045.9178</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3140</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1140</b> |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## CARLTON – DER EXQUISITE

Weiche Oberflächen, geschwungene Kanten: CARLTON setzt mit seiner zeitgemäßen Interpretation der runden Formen vergangener Epochen neue Maßstäbe. Die Kollektion umfasst im Zuge ihrer unvergleichlichen Modelltiefe auch besonders exquisite Besteckteile für ein Fine-Dining-Erlebnis der Extraklasse.

## CARLTON – EXQUISITE

Soft surfaces, curved edges: CARLTON sets new standards with its contemporary interpretation of the round shapes of past eras. The collection with incomparable model depth also includes particularly exquisite cutlery pieces for a superior fine-dining experience.



PVD GOLD  
sofort lieferbar  
VPE 12 Stk.

PVD GOLD  
immediately available  
unit 12 pieces

# CHIPPENDALE

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3010<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1010</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3020<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1020</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1030</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0143.3800<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0043.1800</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3050<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1050</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,5 cm<br>8.07 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,8 cm<br>8.19 in.   | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 23,7 cm<br>9.33 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                      | 23,7 cm<br>9.33 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                   | 18,2 cm<br>7.17 in.   |

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3060<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1060</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3070<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1070</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0143.3810<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0043.1810</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3100<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1100</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3110<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1110</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                   | 18,4 cm<br>7.24 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                    | 21,1 cm<br>8.31 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                    | 21,1 cm<br>8.31 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon  | 14 cm<br>5.51 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 10,9 cm<br>4.29 in.   |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3130<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1130</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3140<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1140</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3150<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1150</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3210<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1210</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3320<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1320</b> |
| <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,5 cm<br>6.1 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 20,4 cm<br>8.03 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 18,2 cm<br>7.17 in.   | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon  | 19,1 cm<br>7.52 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                      | 17,1 cm<br>6.73 in.   |

|   |  |   |   |   |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|--|
|  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0143.3330<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0043.1330</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3550<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1550</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3580<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1580</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0143.3630<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1630</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0143.3340<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1340</b> |
| <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17,1 cm<br>6.73 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,1 cm<br>9.09 in.   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 18,5 cm<br>7.28 in.   | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                  | 17,7 cm<br>6.97 in.   | <b>Obstmesser</b><br>Fruit knife  | 17 cm<br>6.69 in.  |

|   |  |                                   |                   |
|---|--|-----------------------------------|-------------------|
|    | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0143.3560<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0043.1560</b> | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife | 23 cm<br>9.06 in. |
| <small>[Never out of stock (NOS)] [auf Lager] [auf Anfrage] [1) Hohlheft] [2) Hohlheft, Designvariante] [3) Klingenthal] [4) ohne Wellenschliff] [5) ohne Wellenschliff, Designvariante] [6) Designvariante] [7) Hohlheft ohne Wellenschliff]</small> |  |                                   |                   |

[Never out of stock (NOS)] [auf Lager] [auf Anfrage] [1) Hohlheft] [2) Hohlheft, Designvariante] [3) Klingenthal] [4) ohne Wellenschliff] [5) ohne Wellenschliff, Designvariante] [6) Designvariante] [7) Hohlheft ohne Wellenschliff]

## CHIPPENDALE – EIN MEISTERWERK

Opulente Eleganz für das erste Haus am Platz: Mit aufwendigen Details setzt CHIPPENDALE ein Statement in Anlehnung an die höfische Tafelkultur von einst. Durch die aufwendige Verarbeitung und das ausgewogene Gewicht vermittelt diese Kollektion ein Gefühl von höchster Wertigkeit und Raffinesse.

## CHIPPENDALE – A MASTERPIECE

A superior collection offering opulent elegance: with intricate details, CHIPPENDALE makes a statement drawing on the courtly table culture of days gone by. Thanks to the elaborate workmanship and the balanced weight, this collection conveys a feeling of the highest quality and sophistication.



# CONTOUR

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1010</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3010</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1010</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1020</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3020</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1020</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1030</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0136.3800</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0036.1800</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0136.3830</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0036.1830</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,2 cm<br>7.95 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,5 cm<br>8.07 in.   | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 22,6 cm<br>8.9 in.   | <b>Menümesser<sup>2)</sup></b><br>Table knife                                      | 22,6 cm<br>8.9 in.  | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | 22,6 cm<br>8.9 in.  |

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1050</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3050</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1050</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1060</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3060</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1060</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3070</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1070</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0136.3810</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0036.1810</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0136.3850</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0036.1850</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                 | 17,7 cm<br>6.97 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                   | 17,8 cm<br>7.01 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                    | 20,6 cm<br>8.11 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>2)</sup></b><br>Dessert knife                     | 20,6 cm<br>8.11 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 20,6 cm<br>8.11 in.   |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1100</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3100</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1100</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1110</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3110</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1110</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1130</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3130</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1130</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1140</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3140</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1140</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1150</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3150</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1150</b> |
| <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,8 cm<br>5.43 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 11,8 cm<br>4.65 in.   | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,3 cm<br>6.02 in.   | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife   | 21,4 cm<br>8.43 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 17,5 cm<br>6.89 in.   |

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1210</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3210</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1210</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0136.3330</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0036.1330</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0136.3860</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0036.1860</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3550</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1550</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1580</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3580</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1580</b> |
| <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 18,1 cm<br>7.13 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.   | <b>Obstmesser</b><br>Fruit knife  | 16,5 cm<br>6.5 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife  | 23 cm<br>9.06 in.  | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                      | 18,5 cm<br>7.28 in.   |

|   |   |   |                       |                           |   |  |  |  |   |  |   |
|---|---|---|-----------------------|---------------------------|---|--|--|--|---|--|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0036.1630</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>03.0136.3630</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0036.1630</b> |  | auf Lager<br>on stock | auf Anfrage<br>on request | <sup>1)</sup> Hohlheft<br>hollow handle | <sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante<br>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> Klingenthal<br>special steel | <sup>4)</sup> ohne Wellenschliff<br>without serrated blade | <sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante<br>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> Designvariante<br>alternative design | <sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff<br>hollow handle without serrated blade |
| <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17,2 cm<br>6.77 in.   |   |                       |                           |   |  |  |  |   |  |   |

## CONTOUR – ETABLIERTE SCHÖNHEIT

Klassisch in Optik und Haptik, steht CONTOUR für dauerhafte Verlässlichkeit. Mit schlichter Ästhetik und einer großen Auswahl passt sich CONTOUR jedem Ambiente an. Das HEPP-Versprechen: Diese Kollektion wird Sie stilvoll über Generationen begleiten.

## CONTOUR – ESTABLISHED BEAUTY

With its classic look and feel, CONTOUR stands for long-lasting reliability. Through simple aesthetics and a wide selection, CONTOUR adapts to every ambience. The HEPP promise: this collection will be a stylish companion for generations.



# CUTTING EDGE

|   |  |   |  |   |  |  |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|--|--|---|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1801.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1801.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1802.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1802.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1803.6039</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1803.6049</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1807.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1807.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1809.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1809.6040</b> |
| <b>Menü/Vorspeisenloeffel</b><br>Table/dessert spoon                              | 20,5 cm<br>8.07 in.  | <b>Menü/Vorspeisengabel</b><br>Table/dessert fork                                 | 20,3 cm<br>7.99 in.  | <b>Menü/Vorspeisenmesser<sup>3)</sup></b><br>Table/dessert knife                  | 22,5 cm<br>8.86 in.  | <b>Kaffee/Dessertloeffel</b><br>Coffee/dessert spoon                               | 15,3 cm<br>6.02 in.  | <b>Espresso-/Mokkaloeffel</b><br>Demi-tasse spoon                                   | 11 cm<br>4.33 in.  |
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1811.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1811.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1836.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1836.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1864.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1864.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1866.6039</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1866.6049</b> |   |  |
| <b>Franz. Saucenloeffel</b><br>French sauce spoon                                 | 19,2 cm<br>7.56 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 20,8 cm<br>8.19 in.  | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 16,1 cm<br>6.34 in.  | <b>Brot/Buttermesser<sup>3)</sup></b><br>Bread/butter knife                        | 17,1 cm<br>6.73 in.  |   |  |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
on stock | on request | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## CUTTING EDGE – DESIGN PAR EXCELLENCE

Inspiriert von der ostasiatischen Tradition, Löffel und Essstäbchen gemeinsam zu verwenden, vereint CUTTING EDGE die Essenz westlicher und asiatischer Tischkultur in nie dagewesener Formensprache. Die neun erlesenen Besteckteile erfüllen alle Anforderungen der Spitzengastronomie. Ausgezeichnet mit dem renommierten German Design Award 2025.

## CUTTING EDGE – DESIGN PAR EXCELLENCE

Inspired by the East Asian tradition of using spoons and chopsticks together, CUTTING EDGE combines the essence of Western and Asian table culture in an unprecedented design language. The nine exquisite cutlery pieces meet all the requirements of high-end gastronomy. Honoured with the prestigious German Design Award 2025.



# DIAMOND

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |  |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3010<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1010</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3020<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1020</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1030</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0142.3800<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0042.1800</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0142.3830<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0042.1830</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,5 cm<br>8.07 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,5 cm<br>8.07 in.   | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 22,8 cm<br>8.98 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                      | 22,8 cm<br>8.98 in.  | <b>Menümesser<sup>5)</sup></b><br>Table knife                                       | 22,8 cm<br>8.98 in.  |

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |  |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3050<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1050</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3060<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1060</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3070<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1070</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0142.3810<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0042.1810</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0142.3850<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0042.1850</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                 | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                   | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                    | 20,6 cm<br>8.11 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                     | 20,6 cm<br>8.11 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>5)</sup></b><br>Dessert knife                      | 20,6 cm<br>8.11 in.  |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3100<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1100</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3110<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1110</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3120<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1120</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3140<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1140</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3150<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1150</b> |
| <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 14 cm<br>5.51 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 12 cm<br>4.72 in.   | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,5 cm<br>6.1 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife   | 20,8 cm<br>8.19 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19,1 cm<br>7.52 in.   |

|   |   |   |   |   |  |  |  |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|--|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3210<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1210</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3320<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1320</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0142.3330<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0042.1330</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0142.3950<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0042.1950</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3580<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1580</b> |
| <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 18,5 cm<br>7.28 in.   | <b>Buttermesser<sup>7)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.   | <b>Buttermesser<sup>5)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife  | 23,6 cm<br>9.29 in.  | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                      | 18,5 cm<br>7.28 in.   |

|  |   |   |                     |
|--|---|---|---------------------|
|   | versilbert<br>silverplated<br>03.0142.3630<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0042.1630</b> | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon | 17,5 cm<br>6.89 in. |
| Never out of stock (NOS)   auf Lager   auf Anfrage   <sup>1)</sup> Hohlheft   <sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante   <sup>3)</sup> Klingenstahl   <sup>4)</sup> ohne Wellenschliff   <sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante   <sup>6)</sup> Designvariante   <sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff |   |   |                     |

| auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## DIAMOND – HOCHKARÄTIGE QUALITÄT

Eine Kollektion mit anmutigem Charakter, die Historie und Moderne vereint - das ist DIAMOND. Ihre extravaganten Details sind dank präziser Verarbeitung ein Fest fürs Auge. Dieses hochkarätige Besteck präsentiert Langlebigkeit und Beständigkeit in allen Facetten.

## DIAMOND – TOP-CLASS QUALITY

A graceful collection combining history and modern times - that's DIAMOND. Its extravagant details are a feast for the eye thanks to the precise workmanship. This top-class cutlery range offers durability and resistance in all aspects.



GLASPERLE  
auf Anfrage  
GLASS BEAD  
on request

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0401.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0401.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0401.6040</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0402.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0402.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0402.6040</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0403.9199</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0403.6049</b>  |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0404.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0404.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0404.6040</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0405.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0405.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0405.6040</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 21,7 cm<br>8.54 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,5 cm<br>8.46 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | 23,6 cm<br>9.29 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                    | 19,9 cm<br>7.83 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                       | 19,7 cm<br>7.76 in.   |
|    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0406.9199</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0406.6049</b>  |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0407.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0407.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0407.6040</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0409.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0409.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0409.6040</b> |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0410.9190</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0410.6040</b>  |    | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0464.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0464.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0464.6040</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 22,1 cm<br>8.7 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,2 cm<br>5.2 in.  | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 10,8 cm<br>4.25 in.   | <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                      | 15,6 cm<br>6.14 in.   | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,7 cm<br>6.18 in.   |
|  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0466.9199</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0466.6049</b>  |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0472.9190</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0472.6540</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0472.6040</b> |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0475.9190</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0475.6040</b>  |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0489.9190</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0489.6040</b>  |  | Stonewashed<br>stonewashed<br><b>59.0403.9191</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0403.6045</b>  |
| <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.   | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 15,7 cm<br>6.18 in.   | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                  | 16,6 cm<br>6.54 in.   | <b>Pizza/Steakmesser</b><br>Pizza/Steak knife   | 23,6 cm<br>9.29 in.   |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## ECCO – UNIVERSELLE ELEGANZ

Schlank, zeitlos, vielseitig - ECCO begleitet Sie zuverlässig durch den Alltag. Kombinierbar mit den unterschiedlichsten Stilen, ist diese Kollektion die perfekte Verbindung von Design und Funktionalität.

## ECCO – UNIVERSAL ELEGANCE

Slender, timeless, versatile - ECCO is your reliable companion throughout everyday life. This collection can be combined with a wide variety of styles and offers the perfect combination of design and functionality.



# EXCLUSIV

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |  |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3650<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1650</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3660<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1660</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3670<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1670</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0125.3800<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0025.1800</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0125.3870<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0025.1870</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,3 cm<br>7.99 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,3 cm<br>7.99 in.   | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 23,8 cm<br>9.37 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                      | 23,8 cm<br>9.37 in.  | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | 23,8 cm<br>9.37 in.  |

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |  |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3050<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1050</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3060<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1060</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3070<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1070</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0125.3810<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0025.1810</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0125.3850<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0025.1850</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                 | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                   | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                    | 20,9 cm<br>8.23 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                     | 20,9 cm<br>8.23 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 20,9 cm<br>8.23 in.  |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3100<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1100</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3110<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1110</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3750<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1750</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3140<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1140</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3150<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1150</b> |
| <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,3 cm<br>5.24 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 11,5 cm<br>4.53 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 15 cm<br>5.91 in.   | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife   | 20,3 cm<br>7.99 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 17,3 cm<br>6.81 in.   |

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3210<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1210</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3220<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1220</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0125.3330<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1330</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3550<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1550</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3580<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1580</b> |
| <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 18,3 cm<br>7.2 in.  | <b>Austerngabel</b><br>Oyster fork  | 13,3 cm<br>5.24 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 16,3 cm<br>6.42 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife  | 22,4 cm<br>8.82 in.   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                      | 18,6 cm<br>7.32 in.   |

|   |   |   |  |   |  |  |
|---|---|---|--|---|--|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0125.3630<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0025.1630</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0125.3880<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0025.1880</b> |  | Never out of stock (NOS)   auf Lager   auf Anfrage   <sup>1)</sup> Hohlheft   <sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante   <sup>3)</sup> Klingenstahl   <sup>4)</sup> ohne Wellenschliff   <sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante   <sup>6)</sup> Designvariante   <sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff |  |
| <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17,6 cm<br>6.93 in.   | <b>Obstmesser<sup>3)</sup></b><br>Fruit knife                                       | 15,7 cm<br>6.18 in.  |   |  |  |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## EXCLUSIV – MARKANTE ÄSTHETIK

Setzen Sie ein Statement. EXCLUSIV besticht durch sein markantes Design mit dekorativer umrahmender Facette und edler Haptik. Mit ihrer Vielfalt vom Französischen Saucenlöffel bis zur Austerngabel begleitet diese Kollektion höchste kulinarische Genüsse.

## EXCLUSIV – STRIKING AESTHETICS

Make a statement. EXCLUSIV impresses through its striking design with decorative framing and elegant feel. This collection of diverse cutlery items, from French sauce spoons to oyster forks, sits alongside magnificent culinary delights.



# KREUZBAND

|   |   |   |   |   |   |  |  |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3010<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1010</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3020<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1020</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3600<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1600</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0113.3800<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0013.1800</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3050<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1050</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,9 cm<br>8.23 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,9 cm<br>8.23 in.   | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 24,8 cm<br>9.76 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                      | 24,8 cm<br>9.76 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                   | 17,8 cm<br>7.01 in.   |

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3060<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1060</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3610<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1610</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0113.3810<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0013.1810</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3090<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1090</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3110<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1110</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                   | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                    | 21,3 cm<br>8.39 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                    | 21,3 cm<br>8.39 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon  | 14,2 cm<br>5.59 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 10,9 cm<br>4.29 in.   |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3120<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1120</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3750<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1750</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3140<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1140</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3150<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1150</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3160<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1160</b> |
| <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,9 cm<br>6.26 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 14 cm<br>5.51 in.   | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 20,3 cm<br>7.99 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork   | 18 cm<br>7.09 in.   | <b>Obstmesser<sup>1)</sup></b><br>Fruit knife   | 16,5 cm<br>6.5 in.  |

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3180<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1180</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3210<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1210</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>03.0113.3330<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>01.0013.1330</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3550<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1550</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3580<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1580</b> |
| <b>Consommélöffel</b><br>Bouillon spoon   | 15 cm<br>5.91 in.   | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 19 cm<br>7.48 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife  | 23,4 cm<br>9.21 in.   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                      | 18,1 cm<br>7.13 in.   |

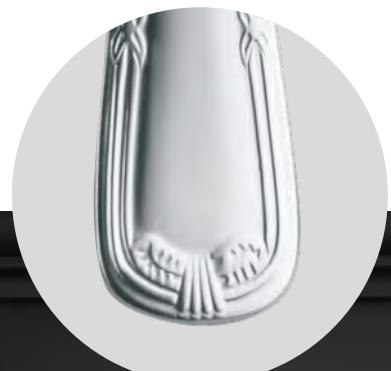
|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0113.3630<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0013.1630</b> |  | Never out of stock (NOS)   auf Lager   auf Anfrage   <sup>1)</sup> Hohlheft   <sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante   <sup>3)</sup> Klingenstahl   <sup>4)</sup> ohne Wellenschliff   <sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante   <sup>6)</sup> Designvariante   <sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff |
| <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 18 cm<br>7.09 in.   |  | on request   <sup>1)</sup> hollow handle   <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design   <sup>3)</sup> special steel   <sup>4)</sup> without serrated blade   <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design   <sup>6)</sup> alternative design   <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade               |

## KREUZBAND – FÜR DIE EWIGKEIT

Seit mehr als 160 Jahren schmückt KREUZBAND die exklusivsten Tafeln der Welt. Das ikonische Muster und die hochwertige Präzisionsverarbeitung garantieren Eleganz, die Epochen überdauert. KREUZBAND – zeitlos schön.

## KREUZBAND – FOR ETERNITY

For more than 160 years, KREUZBAND has adorned the most exclusive tables in the world. The iconic pattern and high-quality precision workmanship guarantee elegance that transcends eras. KREUZBAND – timelessly beautiful.



# LENTO

|   |  |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|--|--|---|---|---|
|    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0901.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0901.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0901.6040</b>                              |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0902.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0902.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0902.6040</b> |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0903.4049</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0903.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0903.6049</b> |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0904.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0904.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0904.6040</b> |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0905.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0905.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0905.6040</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 21,7 cm<br>8.54 in.  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,5 cm<br>8.46 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | 23,6 cm<br>9.29 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                    | 19,9 cm<br>7.83 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                       | 19,7 cm<br>7.76 in.   |
|    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0906.4049</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0906.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0906.6049</b> |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0907.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0907.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0907.6040</b> |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0909.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0909.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0909.6040</b>                              |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0910.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0910.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0910.6040</b> |    | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0935.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0935.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0935.6040</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 22,1 cm<br>8.7 in.   | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,7 cm<br>5.39 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 11 cm<br>4.33 in.  | <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                      | 15,9 cm<br>6.26 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19,5 cm<br>7.68 in.   |
|  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0936.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0936.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0936.6040</b>                              |  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0964.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0964.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0964.6040</b> |  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0966.4049</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0966.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0966.6049</b> |  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0972.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0972.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0972.6040</b> |  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0975.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0975.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0975.6040</b> |
| <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 21,5 cm<br>8.46 in.  | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,8 cm<br>6.22 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon  | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 15,8 cm<br>6.22 in.   |
|  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0986.4049</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0986.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0986.6049</b> |  | Gebürstet<br>brushed<br><b>59.0989.4040</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0989.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0989.6040</b> |   |  |  |   |   |   |
| <b>Obstmesser<sup>3)</sup></b><br>Fruit knife                                       | 18 cm<br>7.09 in.  | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17 cm<br>6.69 in.   |   |  |  |   |   |   |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## LENTO – DER ALLROUNDER

Geschmackvoll, geradlinig, pflegeleicht. Die LENTO-Kollektion ist eine langlebige Alleskönnnerin. Mit ihrem schlanken Design, das sich subtil in verschiedenste Gestaltungskonzepte einfügt, meistert LENTO jede Herausforderung des gastronomischen Alltags.

## LENTO – THE ALL-ROUNDER

Tasteful, linear, easy to care for. The LENTO collection is a durable all-rounder. With its slender design, which blends subtly into a wide variety of design concepts, LENTO masters all the challenges of everyday gastronomic life.



# MEDAN

|   |   |   |   |   |  |  |  |   |  |
|---|---|---|---|---|--|--|--|---|--|
|    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4401.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4401.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4401.6040</b> |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4402.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4402.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4402.6040</b> |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4403.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4403.6037</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4403.6047</b>                              |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4403.2249</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.4403.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.4403.6049</b> |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4404.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4404.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4404.6040</b>  |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 21,4 cm<br>8.43 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,2 cm<br>8.35 in.   | <b>Menümesser<sup>2)</sup></b><br>Table knife                                       | 23,2 cm<br>9.13 in.  | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife  | 23,7 cm<br>9.33 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                     | 19,6 cm<br>7.72 in.  |
|    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4405.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4405.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4405.6040</b> |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4406.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4406.6037</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4406.6047</b> |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4406.2249</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.4406.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.4406.6049</b> |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4407.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4407.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4407.6040</b>                              |    | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4409.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4409.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4409.6040</b>  |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 19,4 cm<br>7.64 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>2)</sup></b><br>Dessert knife                      | 20,7 cm<br>8.15 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 21,7 cm<br>8.54 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon  | 13,6 cm<br>5.35 in.  | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                      | 10,8 cm<br>4.25 in.  |
|  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4410.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4410.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4410.6040</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4411.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4411.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4411.6040</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4435.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4435.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4435.6040</b>                              |  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4436.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4436.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4436.6040</b>                              |  | PVD Kupfer,<br>Gebürstet<br>PVD copper, brushed<br><b>59.4466.4149</b><br>PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4466.2249</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.4466.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.4466.6049</b> |
| <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                     | 15,6 cm<br>6.14 in.   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 19,6 cm<br>7.72 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19 cm<br>7.48 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife   | 21,2 cm<br>8.35 in.  | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                      | 17 cm<br>6.69 in.  |
|  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4472.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4472.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4472.6040</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4475.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4475.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4475.6040</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4478.2249</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.4478.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.4478.6049</b> |  | PVD Anthrazit,<br>Stonewashed<br>PVD gun metal,<br>stonewashed<br><b>59.4489.2240</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.4489.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.4489.6040</b>                              |   |  |
| <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 15,9 cm<br>6.26 in.   | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,9 cm<br>9.41 in.  | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                  | 17 cm<br>6.69 in.  |   |  |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## MEDAN – HARMONISCH ABGERUNDET

Diese Kollektion verspricht schmeichelnde Haptik bis ins Detail. Ihre grazil geformten Besteckteile sind meisterhaft ausbalanciert. Mit seinen schlanken Formen steht MEDAN für edle Eleganz.

## MEDAN – HARMONIOUSLY ROUNDED

This collection promises a pleasant feel down to the tiniest detail. The delicately shaped cutlery items are expertly balanced. With its slender shapes, MEDAN stands for refined elegance.



# MESCANA

|   |  |   |  |   |  |   |  |   |   |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|
|    | versilbert<br>silverplated<br>56.1301.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1301.6040</b>                              |    | versilbert<br>silverplated<br>56.1302.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1302.6040</b>                              |    | versilbert<br>silverplated<br>56.1303.6037<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1303.6047</b>                              |     | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>56.1303.6039<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1303.6049</b> |    | versilbert<br>silverplated<br>56.1304.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1304.6040</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 21,4 cm<br>8.43 in.  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,1 cm<br>8.31 in.  | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                       | 23,3 cm<br>9.17 in.  | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife   | 23,7 cm<br>9.33 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                     | 19,5 cm<br>7.68 in.   |
|    | versilbert<br>silverplated<br>56.1305.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1305.6040</b>                              |    | versilbert<br>silverplated<br>56.1306.6037<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1306.6047</b>                              |    | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>56.1306.6039<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1306.6049</b> |    | versilbert<br>silverplated<br>56.1307.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1307.6040</b>                              |    | versilbert<br>silverplated<br>56.1309.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1309.6040</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 19,3 cm<br>7.6 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                      | 20,5 cm<br>8.07 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 21,3 cm<br>8.39 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,5 cm<br>5.31 in.  | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                      | 11 cm<br>4.33 in.   |
|  | versilbert<br>silverplated<br>56.1375.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1375.6040</b>                              |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1310.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1310.6040</b>                              |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1335.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1335.6040</b>                              |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1336.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1336.6040</b>                              |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1372.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1372.6040</b> |
| <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 16 cm<br>6.3 in.   | <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                     | 15,5 cm<br>6.1 in.   | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19 cm<br>7.48 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 21 cm<br>8.27 in.  | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 22 cm<br>8.6 in.  |
|  | versilbert<br>silverplated<br>56.1366.6037<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1366.6047</b>                              |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>56.1366.6039<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1366.6049</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1311.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1311.6040</b>                              |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1389.6030<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1389.6040</b>                              |  | versilbert<br>silverplated<br>56.1378.6037<br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1378.6047</b> |
| <b>Buttermesser<sup>1)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Buttermesser<sup>3)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 19,5 cm<br>7.68 in.  | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                   | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,8 cm<br>9.37 in.   |
|  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br>56.1378.6039<br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1378.6049</b> |   |  |   |  |   |  |   |   |
| <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,8 cm<br>9.37 in.  |   |  |   |  |   |  |   |   |

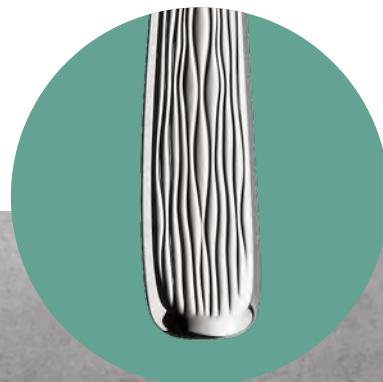
Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## MESCANA – NATÜRLICHE RAFFINESSE

Die Natur ist eine wahre Künstlerin – und hat die Serie MESCANA inspiriert. Ihre fließende Optik erinnert an die faszinierende Schönheit von Holzmaserungen. Die markante Oberflächenstruktur und eine Auswahl, die von Fisch bis Steak keine Wünsche offenlässt, machen diese Kollektion zu einem sinnlichen Erlebnis der Extraklasse.

## MESCANA – NATURAL SOPHISTICATION

Nature is a true artist – and has inspired the MESCANA series. Its fluid look is reminiscent of the fascinating beauty of wood grains. The striking surface structure and a selection that leaves nothing to be desired, from fish to steak, make this collection a premium sensory experience.



# PREMIUM

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|                     |                     |  |                    |                   |
| Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1700</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1700</b> | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1710</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1710</b> | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1840</b>                                 | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1050</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1050</b> | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1060</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1060</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon<br>19,3 cm<br>7.6 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork<br>19,4 cm<br>7.64 in.  | <b>Menümesser</b><br>Table knife<br>20,7 cm<br>8.15 in.                           | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon<br>17,9 cm<br>7.05 in.                             | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork<br>18 cm<br>7.09 in.                                 |

|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
|  |                     |                     |                    |  |
| Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1850</b>                                 | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1100</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1100</b> | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1110</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1110</b> | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1210</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1210</b> | 18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1630</b>                                     |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser</b><br>Dessert knife<br>19,6 cm<br>7.72 in.          | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon<br>13,5 cm<br>5.31 in.                                       | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon<br>11 cm<br>4.33 in.                                | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon<br>20,9 cm<br>8.23 in.   | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon<br>17,9 cm<br>7.05 in.          |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  |                   |  |  |
| Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1740</b>                                   | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1750</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>06.0011.1750</b> | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1860</b>                                   | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>06.0010.1950</b>                                    |
| <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large<br>15,5 cm<br>6.1 in.               | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.<br>14 cm<br>5.51 in.                                      | <b>Obstmesser</b><br>Fruit knife<br>17 cm<br>6.69 in.                               | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife<br>22 cm<br>8.66 in.                               |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## PREMIUM – DIE URBANE

Wer Wert auf eine klare, urbane Tischpräsentation legt, findet in dieser Kollektion die perfekte Ergänzung. Die Besteckteile liegen angenehm in der Hand und vereinen Funktionalität mit zeitgemäßer Ästhetik.

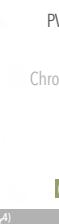
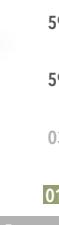
## PREMIUM – URBAN

If you value clear, urban table presentation, this collection is the perfect addition. The cutlery items are pleasant to hold and combine functionality with contemporary aesthetics.



Premium  
HEPP EXCLUSIV

# PROFILE

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|    | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4801.9100</b>                             |    | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4802.9100</b>                             |    | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4880.9109</b>                             |     | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4805.9100</b>                             |
|    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2170</b> |    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2171</b> |    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2185</b> |    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2172</b> |
|    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9139</b>                                 |    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9129</b>                                 |    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9130</b>                                 |    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9131</b>                                 |
|    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3020</b>                           |    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3020</b>                           |    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3800</b>                           |    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3050</b>                           |
|    | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1010</b>                             |    | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1020</b>                             |    | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1800</b>                             |    | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1980</b>                             |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | <b>Menümesser<sup>4)</sup></b><br>Table knife                               |   |   | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                     |   |
|    | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4806.9102</b>                             |    | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4881.9100</b>                             |    | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4811.9100</b>                             |     | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4810.9101</b>                             |
|    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2173</b> |    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2175</b> |    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2176</b> |    | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2174</b> |
|    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.4806.9104</b>                                 |    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.4804.9103</b>                                 |    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.4811.9103</b>                                 |    | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9133</b>                                 |
|    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3060</b>                           |    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3810</b>                           |    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3110</b>                           |    | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3990</b>                           |
|   | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1060</b>                             |   | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1810</b>                             |   | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1110</b>                             |   | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1990</b>                             |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife              |   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>4)</sup></b><br>Dessert knife MB           |   | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee spoon   |   |   |
|  | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4814.9100</b>                             |  | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4815.9100</b>                             |  | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4821.9100</b>                             |   | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4838.9100</b>                             |
|  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2176</b> |  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2177</b> |  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2178</b> |  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2180</b> |
|  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.4814.9103</b>                                 |  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.4815.9102</b>                                 |  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.2134</b>                                 |  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9135</b>                                 |
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3140</b>                           |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3150</b>                           |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3210</b>                           |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3330</b>                           |
|  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1140</b>                             |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1150</b>                             |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1210</b>                             |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1330</b>                             |
| <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                            |   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                            |   |   |
|  | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4863.9100</b>                             |  | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4874.9100</b>                             |  | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4875.9100</b>                             |   | PVD Schwarz<br>PVD black<br><b>59.4895.9100</b>                             |
|  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2182</b> |  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2183</b> |  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2184</b> |  | PVD Kupfer, Stone-washed<br>PVD copper, stone-washed<br><b>59.0048.2187</b> |
|  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9136</b>                                 |  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.9137</b>                                 |  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.4875.9103</b>                                 |  | PVD Gold<br>PVD gold<br><b>59.0048.2180</b>                                 |
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3630</b>                           |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3740</b>                           |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3750</b>                           |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0148.3890</b>                           |
|  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1630</b>                             |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1740</b>                             |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1750</b>                             |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1890</b>                             |
| <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                             | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | <b>Obstmesser<sup>4)</sup></b><br>Fruit knife                               |   | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## PROFILE – DIE MUTIGE

Das Besondere zelebrieren: Bei PROFILE trifft prägnante Wertigkeit auf eine klare, sachliche Designsprache mit gestalterischer Finesse. Einzelne Messervarianten lassen sich raffiniert auch als stehende Variante eindecken. So etablieren Sie sich als Gastgeber mit hohem Wiedererkennungswert.

## PROFILE – BOLD

Celebrating the extraordinary: with PROFILE, concise value meets a clear, functional design language with creative finesse. Individual, ingenious knife variants that can also stand upright. This will establish you as a host with high recognition value.



# ROYAL

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3010</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3020</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0149.3800</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3050</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3060</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 20,7 cm<br>8.15 in.                               | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 20,8 cm<br>8.19 in.                               | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                     | 23,7 cm<br>9.33 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                  | 18,2 cm<br>7.17 in.                               | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 18 cm<br>7.09 in.                                 |

|   |  |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0149.3810</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3909</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3110</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3750</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3140</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                    | 20,6 cm<br>8.11 in.  | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 14,8 cm<br>5.83 in.                               | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                  | 11,5 cm<br>4.53 in.                               | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.   | 15,3 cm<br>6.02 in.                               | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 20,3 cm<br>7.99 in.                               |

|   |   |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3150</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3210</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0149.3330</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3580</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.3630</b> |
| <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 17,8 cm<br>7.01 in.                               | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 19,2 cm<br>7.56 in.                               | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                     | 18,2 cm<br>7.17 in.                               | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                   | 17,8 cm<br>7.01 in.                               |

|   |  |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|--|--|---|---|---|
|  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0149.3950</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.1950</b> |  | Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>03.0149.1950</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.1950</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0149.1950</b> |
| <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,4 cm<br>9.21 in.  | <b>Buttermesser</b><br>Butter knife   | 19,2 cm<br>7.56 in.                               | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,4 cm<br>9.21 in.  | <b>Buttermesser</b><br>Butter knife  | 19,2 cm<br>7.56 in.                               | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife   | 23,4 cm<br>9.21 in.                               |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## ROYAL – EINE MAJESTÄTISCHE PRÄSENZ

Diese Kollektion übt sich in würdevoller Zurückhaltung, ohne ihren kraftvollen Charakter zu verleugnen. Die beeindruckend massive Haptik verleiht Ihrer Tafel eine majestätische Note. Wählen Sie aus einem erlesenen Sortiment, das vom Steakmesser über die Fischgabel bis hin zum Saucenlöffel allen Ansprüchen gerecht wird.

## ROYAL – A MAJESTIC PRESENCE

This collection embodies dignified restraint while maintaining its powerful character. The impressively solid feel lends a majestic touch to your table. Choose from an exquisite range that meets all requirements, from steak knives to fish forks and French sauce spoons.



# TALIA

|   |   |   |   |   |   |  |  |  |   |
|---|---|---|---|---|---|--|--|--|---|
|    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0601.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0601.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0601.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0601.6040</b>                              |    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0602.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0602.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0602.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0602.6040</b>                              |    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0603.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0603.9180</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0603.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0603.6049</b> |    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0604.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0604.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0604.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0604.6040</b> |   | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0605.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0605.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0605.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0605.6040</b>                              |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 23 cm<br>9.06 in.   | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 22,8 cm<br>8.98 in.   | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                       | 24,6 cm<br>9.69 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                    | 20,6 cm<br>8.11 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                      | 20,4 cm<br>8.03 in.   |
|    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0606.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0606.9180</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0606.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0606.6049</b> |    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0607.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0607.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0607.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0607.6040</b>                              |    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0609.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0609.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0609.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0609.6040</b>                              |    | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0611.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0611.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0611.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0611.6040</b> |   | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0635.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0635.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0635.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0635.6040</b>                              |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                      | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 15,7 cm<br>6.18 in.   | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 11 cm<br>4.33 in.   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                     | 20,9 cm<br>8.23 in.  | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork   | 21,4 cm<br>8.43 in.   |
|   | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0636.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0636.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0636.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0636.6040</b>                              |  | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0666.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0666.9180</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0666.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0666.6049</b> |  | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0672.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0672.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0672.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0672.6040</b>                              |  | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0675.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0675.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0675.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0675.6040</b> |  | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0678.9181</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0678.9180</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.0678.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.0678.6049</b> |
| <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 23,1 cm<br>9.09 in.   | <b>Buttermesser<sup>4)</sup></b><br>Butter knife                                    | 18,5 cm<br>7.28 in.   | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 22 cm<br>8.66 in.   | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.   | 17,2 cm<br>6.77 in.  | <b>Steakmesser</b><br>Steak knife  | 24,9 cm<br>9.8 in.  |
|  | PVD Kupfer<br>PVD copper<br><b>59.0689.9190</b><br>PVD Anthrazit<br>PVD gun metal<br><b>59.0689.9180</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.0689.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.0689.6040</b>                              | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 19 cm<br>7.48 in.   |   |   |  |  |  |   |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## TALIA – ANMUTIG KOMPONIERT

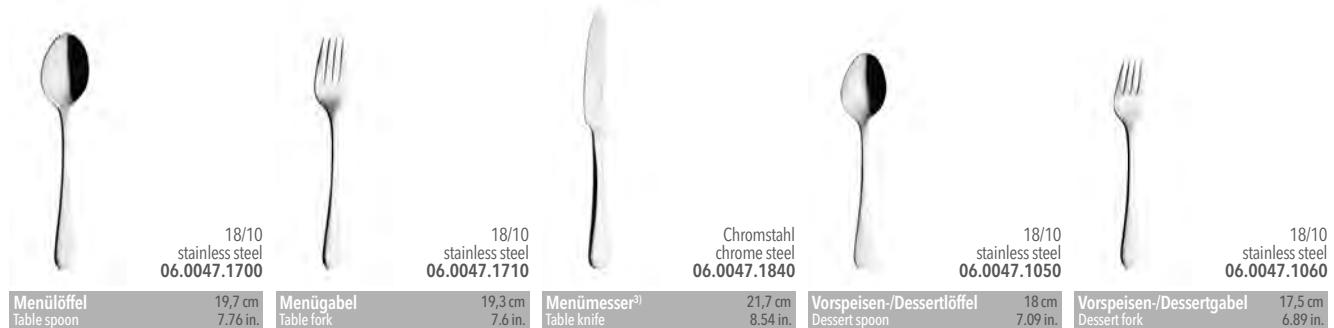
Kraftvoll und filigran: TALIA gelingt dieses meisterliche Zusammenspiel. Dank ihres geschwungenen Profils und der raffinierten Konturen unterstreicht diese Kollektion das einmalige Genusserlebnis.

## TALIA – GRACEFULLY COMPOSED

Powerful and delicate: TALIA successfully masters this interplay. Thanks to its curved profile and refined contours, this collection offers a unique pleasurable experience.



# TREND



Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |<sup>1)</sup> Hohlheft |<sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante |<sup>3)</sup> Klingenthal |<sup>4)</sup> ohne Wellenschliff |<sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante |<sup>6)</sup> Designvariante |<sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff  
on stock | on request |<sup>1)</sup> hollow handle |<sup>2)</sup> hollow handle, alt. design |<sup>3)</sup> special steel |<sup>4)</sup> without serrated blade |<sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design |<sup>6)</sup> alternative design |<sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## TREND – IM VOLLENDETEN EINKLANG

Schlicht und ergreifend – das ist TREND. Vielseitig einsetzbar, bemerkenswert kompakt und harmonisch im Design hält die Kollektion sich dezent zurück, damit Ihre kulinarischen Meisterwerke umso mehr glänzen.

## TREND – IN PERFECT HARMONY

Discreet and simple – that's TREND. Versatile, remarkably compact and harmoniously designed, this collection is subtly understated allowing your culinary masterpieces to truly shine.



# TRILOGIE

|   |  |   |  |   |  |  |   |   |  |
|---|--|---|--|---|--|--|---|---|--|
|  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1501.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1501.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1501.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1502.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1502.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1502.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1503.6037</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1503.6047</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1503.4849</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1503.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1503.6049</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1504.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1504.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1504.6040</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 21,3 cm<br>8.39 in.  | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,1 cm<br>8.31 in.  | <b>Menümesser<sup>1)</sup></b><br>Table knife                                     | 23,5 cm<br>9.25 in.  | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                      | 23,5 cm<br>9.25 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                   | 19,5 cm<br>7.68 in.  |

|   |  |   |  |   |   |  |  |   |  |
|---|--|---|--|---|---|--|--|---|--|
|  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1505.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1505.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1505.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1506.6037</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1506.6047</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1506.4849</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1506.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1506.6049</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1507.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1507.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1507.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1509.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1509.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1509.6040</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                   | 19,3 cm<br>7.6 in.   | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b><br>Dessert knife                    | 21,3 cm<br>8.39 in.  | <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                    | 21,3 cm<br>8.39 in.   | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon  | 14,2 cm<br>5.59 in.  | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                    | 11 cm<br>4.33 in.  |

|   |  |   |  |   |  |  |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|--|--|---|--|
|  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1510.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1510.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1510.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1511.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1511.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1511.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1535.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1535.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1535.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1536.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1536.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1536.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1564.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1564.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1564.6040</b> |
| <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                     | 15,5 cm<br>6.1 in.   | <b>Franz. Saucenlöffel</b><br>French sauce spoon                                    | 19,5 cm<br>7.68 in.  | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19 cm<br>7.48 in.  | <b>Fischmesser</b><br>Fish knife   | 21 cm<br>8.27 in.  | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,9 cm<br>6.26 in.  |

|   |  |   |   |   |  |  |  |   |  |
|---|--|---|---|---|--|--|--|---|--|
|  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1566.4849</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1566.6037</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1566.6047</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1566.4849</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1566.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1566.6049</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1572.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1572.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1572.6040</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1575.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1575.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1575.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>56.1578.6037</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1578.6047</b> |
| <b>Brot-/Buttermesser<sup>1)</sup></b><br>Bread/butter knife                        | 17,5 cm<br>6.89 in.  | <b>Brot-/Buttermesser<sup>3)</sup></b><br>Bread/butter knife                        | 17,5 cm<br>6.89 in.   | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon   | 22 cm<br>8.66 in.  | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.   | 16 cm<br>6.3 in.   | <b>Steakmesser<sup>1)</sup></b><br>Steak knife  | 23,8 cm<br>9.37 in.  |

|   |   |   |  |   |  |  |  |
|---|---|---|--|---|--|--|--|
|  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1578.4849</b><br>Chromstahl versilbert<br>chrome steel<br>silverplated<br><b>56.1578.6039</b><br>Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1578.6049</b> |  | PVD Hellgold<br>PVD pale gold<br><b>59.1589.4840</b><br>versilbert<br>silverplated<br><b>56.1589.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>56.1589.6040</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>57.0244.6030</b><br>18/10<br>stainless steel<br><b>57.0244.6040</b> |  | Kunststoff<br>plastic<br><b>57.0245.9991</b> |
| <b>Steakmesser<sup>3)</sup></b><br>Steak knife                                      | 23,8 cm<br>9.37 in.   | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17 cm<br>6.69 in.  | <b>Serviettenring</b><br>Napkin ring  | 5,1 cm<br>2.01 in.   | <b>Besteckhalter</b><br>Cutlery holder   | 5,5 cm<br>2.17 in.                           |

[1] auf Lager | [2] auf Anfrage | [3] Hohlheft | [4] ohne Wellenschliff | [5] ohne Wellenschliff, Designvariante | [6] Designvariante | [7] Hohlheft ohne Wellenschliff  
 stock (NOS) | on stock | on request | hollow handle | hollow handle, alt. design | special steel | without serrated blade | without serrated blade, alt. design | alternative design | hollow handle without serrated blade

## TRILOGIE – DIE AUSGEZEICHNETE

TRILOGIE ist ein echtes Schmuckstück. Ein Besteckhalter für die aufrechte Platzierung der drei Hauptbesteckteile ermöglicht eindrucksvolle Arrangements. Durch die markante asymmetrische Profilgestaltung der Griffe fühlen sich die Besteckteile besonders ausgewogen an – ein ästhetisch einzigartiges Design, ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award 2022.

## TRILOGIE – EXCELLENCE

TRILOGIE is a real gem. A cutlery holder for the upright placement of the three main cutlery items enables impressive arrangements. The striking asymmetrical profile design of the handles gives the cutlery items a particularly balanced feel. This aesthetically unique design received the Red Dot Design Award 2022.



# TAURUS



18/10 / Kunststoff  
18/10 / plastic  
**56.0501.6070**



18/10 / Kunststoff  
18/10 / plastic  
**56.0502.6070**



divers  
various  
**56.0503.6070**

**Steakbox TAURUS 2x2**  
Steakbox TAURUS 2x2  
27,5 cm  
10.83 in.

**Steakmesser TAURUS**

25,6 cm  
10.08 in.

**Steakhaus-Gabel TAURUS**

21,2 cm  
8.35 in.

Weitere Alternativen für den Bereich „Steak“ finden Sie  
bei den Besteck Ergänzungsteilen auf Seite 71.

Further alternatives in the field of „steak“ can be found  
with the neutral serving pieces at page 71.

## TAURUS – DER KRÄFTIGE

Das Steak-Besteck überzeugt sowohl funktional als auch optisch: Der Griff in dunkler Holzoptik erinnert an den klassisch rustikalen Look, während die leicht geschwungene Form dem Messer Eleganz verleiht.

## TAURUS – POWERFUL

The steak cutlery is convincing both functionally and visually: the handle in dark wood look is reminiscent of the classic rustic look, while the slightly curved shape of the knife gives it a touch of elegance



# LENISTA – SERVICEPROGRAMM I SERVICE RANGE

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1701.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1702.6040</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1703.6049</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1704.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1705.6040</b> |
| <b>Menülöffel</b><br>Table spoon  | 21,7 cm<br>8.54 in.                             | <b>Menügabel</b><br>Table fork  | 21,5 cm<br>8.46 in.                             | <b>Menümesser<sup>3)</sup></b><br>Table knife                                     | 23,6 cm<br>9.29 in.                               | <b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b><br>Dessert spoon                                  | 19,9 cm<br>7.83 in.                             | <b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b><br>Dessert fork                                     | 19,7 cm<br>7.76 in.                             |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1706.6049</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1707.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1709.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1710.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1735.6040</b> |
| <b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b><br>Dessert knife                    | 22,1 cm<br>8.7 in.                                | <b>Kaffeelöffel</b><br>Coffee/tea spoon   | 13,7 cm<br>5.39 in.                             | <b>Espresso-/Mokkalöffel</b><br>Demi-tasse spoon                                  | 11 cm<br>4.33 in.                               | <b>Dessertlöffel</b><br>Coffee/tea spoon, large                                    | 15,9 cm<br>6.26 in.                             | <b>Fischgabel</b><br>Fish fork  | 19,5 cm<br>7.68 in.                             |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1736.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1764.6040</b> |  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1766.6049</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1772.6040</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1775.6040</b> |
| <b>Fischmesser</b><br>Fish knife  | 21,5 cm<br>8.46 in.                             | <b>Kuchengabel 3-z.</b><br>Cake fork 3-pr.  | 15,8 cm<br>6.22 in.                             | <b>Buttermesser<sup>3)</sup></b><br>Butter knife                                    | 17 cm<br>6.69 in.                                 | <b>Limolöffel</b><br>Iced tea spoon  | 22 cm<br>8.66 in.                               | <b>Kuchengabel 4-z.</b><br>Cake fork 4-pr.  | 15,8 cm<br>6.22 in.                             |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | Chromstahl<br>chrome steel<br><b>56.1786.6049</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>56.1789.6040</b> |
| <b>Obstmesser<sup>3)</sup></b><br>Fruit knife                                       | 18 cm<br>7.09 in.                                 | <b>Runder Suppenlöffel</b><br>Round bowl soup spoon                                 | 17 cm<br>6.69 in.                               |

## Allgemeiner Hinweis zum Besteck-Serviceprogramm

Bei Besteckmodellen des Serviceprogramms muss mit einer längeren Lieferzeit als bei Modellen des Standardsortiments gerechnet werden.

Besteckmodelle, die sich im Serviceprogramm befinden, werden letztmalig 6 Monate vor Ablauf des Serviceprogramms disponiert. Anschließend werden Kundenaufträge noch bedient, solange der Vorrat reicht.

## General information about service range cutlery models

Longer delivery times can be expected when ordering service range cutlery models compared to standard range models.

Cutlery models in the service range will be available up to 6 months before the expiration of the service range. After this date, customer orders will only be processed whilst stocks last.

## LENISTA – EINPRÄGSAMES CHARISMA

Eine spannungsvolle Symbiose: Die Kollektion verbindet mit ihrer Oberfläche im Hammerschlag-Design distinguierte Optik mit bester Griff Sicherheit. LENISTA spiegelt den ganz eigenen Charakter Ihrer Tischkultur kraftvoll wider.

## LENISTA – MEMORABLE CHARISMA

An exciting symbiosis: with its hammered surface design, the collection combines a distinguished look with the perfect grip. LENISTA powerfully reflects the individual character of your table culture.



# BESTECK ERGÄNZUNGSTEILE

## CUTLERY ADDITIONAL PIECES

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.5446.0000</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.5438.0000</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.5475.0000</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.5476.0000</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>13.6072.4000</b> |
| <b>Universalzange</b><br>All purpose tongs  | 23 cm<br>9.06 in.                               | <b>Salatzange</b><br>Salad tongs  | 29,5 cm<br>11.61 in.                            | <b>Zange</b><br>Tongs   | 24 cm<br>9.45 in.                               | <b>Spaghettizange</b><br>Spaghetti tongs   | 24 cm<br>9.45 in.                               | <b>Vorlegelöffel</b><br>Serving spoon   | 40 cm<br>15.75 in.                                |

|  |   |  |   |  |   |   |   |  |   |
|--|---|--|---|--|---|---|---|--|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>13.6073.4000</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3190</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3470</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3480</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3450</b> |
| <b>Vorlegegabel</b><br>Serving fork  | 40 cm<br>15.75 in.                                | <b>Eischaufel</b><br>Ice shovel  | 13,1 cm<br>5.16 in.                               | <b>Vorlegelöffel</b><br>Serving spoon  | 27 cm<br>10.63 in.                                | <b>Vorlegegabel</b><br>Serving fork   | 27 cm<br>10.63 in.                                | <b>Vorlegegabel</b><br>Serving fork  | 19,3 cm<br>7.6 in.                                |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3500</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0132.3510</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3560</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3570</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3300</b> |
| <b>Tranchiermesser</b><br>Carving knife   | 25 cm<br>9.84 in.                                 | <b>Tranchiergabel</b><br>Carving fork   | 22,5 cm<br>8.86 in.                               | <b>Servierlöffel</b><br>Serving spoon   | 22,8 cm<br>8.98 in.                               | <b>Serviergabel</b><br>Serving fork  | 22,7 cm<br>8.94 in.                               | <b>Dressinglöffel</b><br>Dressing spoon   | 27 cm<br>10.63 in.                                |

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3340</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3370</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3400</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>03.0145.3410</b> |  | versilbert<br>silverplated<br><b>13.6058.0000</b> |
| <b>Gemüselöffel</b><br>Vegetable spoon  | 20,3 cm<br>7.99 in.                               | <b>Saucenlöffel</b><br>Sauce spoon  | 18 cm<br>7.09 in.                                 | <b>Suppenschöpfer</b><br>Soup ladle, large  | 26,3 cm<br>10.35 in.                              | <b>Portionsschöpfer</b><br>Soup ladle, small   | 20,6 cm<br>8.11 in.                               | <b>Bowlenlöffel</b><br>Punch bowl ladle   | 33 cm<br>12.99 in.                                |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

|   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0145.3420<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0045.1420</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.5469.0000</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>12.5075.0010</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>12.5077.0010</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>03.0105.3200<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0005.1200</b> |
| Tortenheber<br>Cake server  | 22,5 cm<br>8.86 in.   | Käsemesser<br>Cheese knife  | 26 cm<br>10.24 in.                              | Steakhaus-Messer<br>Steakhouse knife  | 25,3 cm<br>9.96 in.                             | Steakhaus-Gabel<br>Steakhouse fork   | 21,2 cm<br>8.35 in.                             | Happy Spoon<br>Happy Spoon  | 13,4 cm<br>5.28 in.   |

|  |   |  |   |   |   |   |   |  |   |
|--|---|--|---|---|---|---|---|--|---|
|  | versilbert<br>silverplated<br>03.0148.3270<br>18/10<br>stainless steel<br><b>01.0048.1270</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>13.6051.0000<br>18/10<br>stainless steel<br><b>12.5051.0000</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>13.6053.0000<br>18/10<br>stainless steel<br><b>12.5053.0000</b> |  | versilbert<br>silverplated<br>13.6054.0000<br>18/10<br>stainless steel<br><b>12.5054.0000</b> |  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.8942.0000</b> |
| Uni-Löffel-Gabel<br>Combi. Spoon-Fork  | 18,4 cm<br>7.24 in.   | Gebäckzange<br>Pastry tongs  | 17,5 cm<br>6.89 in.   | Zuckerzange<br>Sugar tongs  | 9 cm<br>3.54 in.  | Hummergabel<br>Lobster fork   | 22 cm<br>8.66 in.   | Hummerzange<br>Lobster crack   | 19,7 cm<br>7.76 in.                             |

|   |   |   |                     |   |                  |
|---|---|---|---------------------|---|------------------|
|  | 18/10<br>stainless steel<br><b>60.5427.0000</b> |  | 13,7 cm<br>5.39 in. |  | 12,7 cm<br>5 in. |
| Krümelsammler<br>Table crumbler   | 15 cm<br>5.91 in.                               | Kaviarmesser<br>Caviar knife  |                     |   |                  |

# TABLE TOP

## FEINSTE DETAILS FÜR GROSSE WIRKUNG

HEPP-Kollektionen sind kreative Bausteine für eine stilvolle Tischkultur. Inspiriert von neuen Gastronomiekonzepten, Designtrends und modernen Interiors, verschmelzen Ästhetik und Funktion zu einem harmonischen Ganzen. Unser Anspruch: Designs, die Ihr Konzept perfekt unterstreichen.

Tabletop ist Teil Ihrer individuellen Handschrift – wir greifen diesen Faden auf und weben ihn weiter. Lassen Sie sich von HEPP begeistern – und begeistern Sie Ihre Gäste mit Qualität, Eleganz und Liebe zum Detail.

## FINEST DETAILS FOR A BIG IMPACT

HEPP collections are creative building blocks for a stylish table culture. Inspired by new gastronomic concepts, design trends, and modern interiors, aesthetics and functionality blend into a harmonious whole. Our goal: designs that perfectly complement your concept.

Tabletop is part of your unique signature – we pick up this thread and weave it further. Let HEPP inspire you – and inspire your guests with quality, elegance, and attention to detail.



# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

EXCELLENT

### TEEKANNE

Tea pot / Théière / Tetera / Teiera

EXCELLENT

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

EXCELLENT



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,3 10.2  
0,6 20.3

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2102.0300** 13.3102.0300  
**12.2102.0600** 13.3102.0600

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,35 11.9  
0,7 23.7

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2103.0350** 13.3103.0350  
**12.2103.0700** 13.3103.0700

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1  
0,3 10.2

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2104.0150** 13.3104.0150  
**12.2104.0300** 13.3104.0300

### ZUCKERDOSE

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

EXCELLENT

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

TRADITION

### TEEKANNE

Tea pot / Théière / Tetera / Teiera

TRADITION



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,25 8.5

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2105.0250** 13.3105.0250

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,3 10.2  
0,6 20.3

versilbert  
silver plated  
**13.4709.0300**  
**13.4709.0600**

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,35 11.9  
0,7 23.7

versilbert  
silver plated  
**13.4707.0350**  
**13.4707.0700**

# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA



### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

TRADITION



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1

versilbert  
silver plated  
13.4603.0150

### ZUCKERDOSE

Sugar bowl / Sucier / Azucarero / Zuccheriera

TRADITION



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,25 8.5

versilbert  
silver plated  
13.4604.0250

### MILCH- UND SAHNEBEHÄLTER

Milk jug / Bac à lait et à crème / Recipiente de leche y crema / Lattiera

VISION



passender Deckel: 57.0094.6040  
matching lid: 57.0094.6040

18/10  
stainless steel  
**57.0092.6040**

### ZUCKERBEHÄLTER

Sugar bowl / Récipient à sucre / Azucarero / Recipiente per zucchero

VISION



### DECKEL MIT AUSSCHNITT

Lid with cut-out / Couvercle avec fente / Tapa con recorte / Coperchio con punto aperto per cucchiaio

VISION

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera



passender Deckel: 57.0094.6040  
matching lid: 57.0094.6040

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,1 3.4

18/10  
stainless steel  
**57.0093.6040**



18/10  
stainless steel  
**57.0094.6040**



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.4404.0150** 13.4404.0150

# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

### TEEKANNE

Tea pot / Théière / Tetera / Teiera



doppelwandig  
double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| 15,9                 | 6.26                       | 0,3 10.2                 |
| 20,4                 | 8.03                       | 0,6 20.3                 |
| 24,8                 | 9.76                       | 1,2 40.6                 |



mattiert, doppelwandig  
satin-finished, double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| 20,4                 | 8.03                       | 0,6 20.3                 |
| 24,8                 | 9.76                       | 1,2 40.6                 |



mit Teesieb, doppelwandig  
with tea strainer, double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| 16,6                 | 6.54                       | 0,6 20.3                 |
| 20,2                 | 7.95                       | 1,2 40.6                 |

Ersatzteil / spare part  
Teesieb 18/10 für Teekanne  
60.5329.0600 / Tea strainer stainless  
steel for tea pot 60.5329.0600  
Teesieb 18/10 für Teekanne  
60.5329.1200 / Tea strainer stainless  
steel for tea pot 60.5329.1200

60.5329.0600  
60.5329.1200

60.5328.0600  
60.5328.1200

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

### ZUCKERSTREUER

Sugar dispenser / Saupoudreuse à sucre / Azucarero / Spargizucchero



doppelwandig  
double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| 12,6                 | 4.96                       | 0,15 5.1                 |

mattiert, doppelwandig  
satin-finished, double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| 12,6                 | 4.96                       | 0,15 5.1                 |

mattiert  
satin-finished

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------|--------------------------|
| 13,6                 | 5.35                       | 0,18 6.1     | 6,4 2.52 60.5330.0152    |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

**ZUCKERDOSE**

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

**ZUCKERDOSE**

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

**ZUCKERDOSE**

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera



für Sticks  
for sticks

| Höhe<br>height<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>in. |
|----------------------|--------------------------|---------------------------|
| 8                    | 5                        | 1.97                      |

für Sticks  
for sticks

| 18/10<br>stainless steel | Höhe<br>height<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>in. |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|
| <b>60.5306.0150</b>      | 5,7                  | 2.24                     | 7,7                       |

| 18/10<br>stainless steel | Höhe<br>height<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>in. |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|
| <b>60.5307.0250</b>      | 7,7                  | 3.03                     | 12,2                      |

| Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | e   | Oz. |
|----------------------------|-----|-----|
| 0,2                        | 6.8 |     |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>12.2106.0200</b>      | 13.3106.0200                |

# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA

### ZUCKERBOX

Sugar box / Boîte à sucre / Azucarero / Contenitore per zucchero rettangolare



für Zuckerbriefchen  
for sugar wraps

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 11                    | 4.33                  | 1.57                 |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>12.5060.0000</b>      | 13.6060.0000                |

| Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. |
|-----------------------------------|
| 0,25<br>8.5                       |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>12.2206.0250</b>      | 13.2206.0250                |

AVANTGARDE

### ZUCKERDOSE

Sugar bowl / Sucrier



### ZITRONENPRESSE

Lemon squeezer / Presse-citron / Exprimadera / Spremilimone



| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|
| 8,2                   | 3.23                  |

| 18/10<br>stainless steel |
|--------------------------|
| <b>60.8828.0000</b>      |

mit Abstellschale  
with drip stand



### TEESIEB

Tea strainer / Passoire à thé / Colador de té / Colino per tè

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 16,8                  | 6,61                  | 2,6                  |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>12.2038.0000</b>      | 13.3038.0000                |

**ZUCKERSTÄNDER**

Sugar server / Présentoir à sucre / Puesto de azúcar / Set per servire lo zucchero



EXCELLENT

**ZUCKERSTÄNDER**

Sugar server / Présentoir à sucre / Puesto de azúcar / Set per servire lo zucchero

PROFILE



5-tlg., für Milch und Zucker, bestehend aus: Gestell, 4x Zuckerdose, Milchkanne  
5-part, for milk and sugar, consisting of: stand, 4x sugar bowl, milk jug

| Höhe<br>height<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>in. |
|----------------------|--------------------------|---------------------------|
| 11,2                 | 4.41                     | 6                         |
| 14,6                 | 5.75                     | 9                         |

|                          |                             |  |
|--------------------------|-----------------------------|--|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |  |
| <b>12.4052.0650</b>      | <b>15.4552.0650</b>         |  |
| <b>12.4052.0900</b>      | <b>15.4552.0900</b>         |  |

| Höhe<br>height<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>in. |
|----------------------|---------------------------|
| 14,2                 | 5.59                      |

|                          |                             |  |
|--------------------------|-----------------------------|--|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |  |
| <b>12.4866.0000</b>      | <b>15.4866.0000</b>         |  |

**GLASEINSATZ**

Glass insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



| Höhe<br>height<br>cm | Ø<br>Ø<br>cm |
|----------------------|--------------|
| 3,5                  | 1.38         |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Glas<br>glass       |  |
| <b>50.8368.0700</b> |  |

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS

### GEBÄCKSTÄNDER

Pastry stand / Présentoir à pâtisseries / Portapasteles / Alzata per dolci

PROFILE



| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 9<br>3.54      | 16,2<br>6.38       |
|                |                    |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| 12.4868.1600             | 13.4868.1600                |

### GEBÄCKSTÄNDER

Pastry stand / Présentoir à pâtisseries / Portapasteles / Alzata per dolci

EXCELLENT



2-tlg.  
2-part

| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 22,3<br>8.78   | 16<br>6.3          |
|                |                    |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| 12.2269.1620             | 15.2269.1620                |

### GEBÄCKSTÄNDER

Pastry stand / Présentoir à pâtisseries / Portapasteles / Alzata per dolci

EXCELLENT

### ETAGERE

Etagere / Étagère / Etagère / Alzata

EXCELLENT



3-tlg.  
3-part

| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 32<br>12.6     | 21,5<br>8.46       |
|                |                    |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| 12.2269.2130             | 15.2269.2130                |



3-tlg.  
3-part

| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 62,2<br>24.49  | 43<br>16.93        |
|                |                    |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| 12.2243.4230             | 15.2243.4230                |

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS



### UNIVERSALSTÄNDER

Multi purpose stand / Support universel / Soporte universal / Supporto multifunzione per piatti



für Teller Ø 16 cm  
for plate Ø 6 5/16 inch

| Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>in. |
|-----------------------|-----------------------|
| 18,4                  | 7,24                  |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2079.0000</b>      | <b>13.3079.0000</b>         |

### UNIVERSALSTÄNDER

Multi purpose stand / Support universel / Soporte universal / Supporto multifunzione per piatti



für Teller Ø 21 cm (Art.-Nr. 12.2078.0000) / Ø 24 und Ø 26 cm (Art.-Nr. 12.2078.2400)  
for plate Ø 8.27 in. (item no. 12.2078.0000) / Ø 9.45 and Ø 10.24 in. (item no. 12.2078.2400)

| Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>in. |
|-----------------------|-----------------------|
| 24,5                  | 9,65                  |

|    |       |
|----|-------|
| 29 | 11,42 |
|----|-------|

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2078.0000</b>      | <b>13.3078.0000</b>         |
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2078.2400</b>      | <b>13.3078.2400</b>         |

### UNIVERSALSTÄNDER

Multi purpose stand / Support universel / Soporte universal / Supporto multifunzione per piatti

EXCELLENT



für Teller Ø 21 cm  
for plate Ø 8 1/4 inch

| Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>in. |
|-----------------------|-----------------------|
| 32,4                  | 12,76                 |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.4178.0000</b>      | <b>13.5178.0000</b>         |

### BUFFETSTÄNDER „S“

Buffet stand „S“ / Support buffet « S » / Puesto de bufé „S“ / Telaio „S“

FLEUR



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessories



|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>57.0035.6040</b>      |

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS

### BUFFETSTÄNDER „M“

Buffet stand „M“ / Support buffet « M » / Puesto de bufé „M“ / Telaio „M“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
13,6 5.35

### BUFFETSTÄNDER „L“

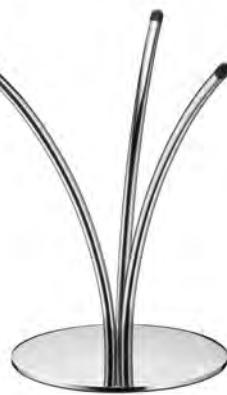
Buffet stand „L“ / Support buffet « L » / Puesto de bufé „L“ / Telaio „L“

FLEUR



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

18/10  
stainless steel  
Höhe  
height  
cm in.  
21 8.27  
57.0036.6040



18/10  
stainless steel  
Höhe  
height  
cm in.  
21 8.27  
57.0037.6040

### STÄNDER FÜR 5 KONFITÜRENLÄSER

Stand for 5 jam glasses / Support pour 5 pots de confiture / Soporte para 5 botes de mermelada / Supporto per 5 vasetti di confettura



mit Vase  
with vase

Höhe  
height  
cm in.  
20 7.87

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
12.2144.0000 13.5144.0000

Höhe  
height  
cm in.  
11,5 4.53

### STÄNDER FÜR 3 KONFITÜRENLÄSER

Stand for 3 jam glasses / Support pour 3 pots de confiture / Soporte para 3 botes de mermelada / Supporto per 3 vasetti di confettura

EXCELLENT



18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
12.4161.0000 15.5161.0000

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS

### GLASEINSATZ

Glass insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



| Höhe<br>height<br>cm | Ø<br>Ø<br>cm  |
|----------------------|---------------|
| height<br>in.        | Ø<br>Ø<br>in. |
| 3,5                  | 6,9           |
| 1.38                 | 2.72          |

| Glas<br>glass | Höhe<br>height<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm |
|---------------|----------------------|--------------------------|
|               | in.                  | in.                      |
| 50.8368.0700  | 16,8                 | 9                        |

### BARSTÄNDER

Snack stand / Présentoir de bar / Puesto de aperitivos / Alzata per snack



3-tlg.  
3-part

| Höhe<br>height<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm |
|----------------------|--------------------------|
| height<br>in.        | inner<br>in.             |
| 16,8                 | 9                        |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| 12.2237.0000             | 15.2237.0000                |

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### CHAMPAGNERSCHÜSSEL

Champagne bowl / Seau à champagne / Bol de champán / Secchiello per champagne

EXCELLENT



ohne Einsatzring  
without ring for glass insert

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.<br>in.           | oz.<br>oz.                 | in.<br>in.               |
| 30                   | 11.81                      | 38,5 15.16               |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2275.3700</b>      | <b>15.2275.3700</b>         |

### CHAMPAGNERSCHÜSSEL

Champagne bowl / Seau à champagne / Bol de champán / Secchiello per champagne

EXCELLENT



ohne Einsatzring, mit Griff und Galerie  
without ring for glass insert, with handle and gallery

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.<br>in.           | oz.<br>oz.                 | in.<br>in.               |
| 39,5                 | 15.55                      | 57 22.44                 |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2275.5600</b>      | <b>15.2275.5600</b>         |

### CHAMPAGNERSCHÜSSEL

Champagne bowl / Seau à champagne / Bol de champán / Secchiello per champagne

PROFILE

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

EXCELLENT



ohne Einsatzring  
without ring for glass insert

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.<br>in.           | oz.<br>oz.                 | in.<br>in.               |
| 30,3                 | 11.93                      | 38,5 15.16               |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.4875.3700</b>      | <b>13.4875.3700</b>         |



oval, für 2 Flaschen  
oval, for 2 bottles

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| in.<br>in.            | in.<br>in.            | in.<br>in.           | oz.<br>oz.                 |                          |                             |
| 26,5                  | 10.43                 | 22,3 8.78            | 6,9                        | <b>233.412.2233.2710</b> | <b>15.2233.2710</b>         |

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### CHAMPAGNERKÜHLER

Champagne cooler / Seau à champagne / Cubo champán / Secchiello per champagne

VISION



auch geeignet als Eisküller, für 2 Weinflaschen oder eine Champagnerflasche,  
doppelwandig  
also used as an ice bucket, for 2 bottles of wine or 1 bottle of champagne, double-walled



### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

EXCELLENT



für 2 Flaschen  
for 2 bottles

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| in.                  | oz.                        | in.                      | in.                      |                          |
| 20,5                 | 5,3                        | 179,3                    | 21,6                     | 5,0096.6040              |

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| in.                  | oz.                        | in.                      |                          |
| 24,7                 | 7                          | 236,7                    | 57.0096.6040             |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| 12.4018.2310             | 15.4518.2300                |

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

PROFILE

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

EXCELLENT



für 2 Flaschen  
for 2 bottles



für 1 Flasche  
for 1 bottle

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| in.                  | oz.                        | in.                      |                          |                             |
| 24,7                 | 7                          | 236,7                    | 12.4818.2310             | 15.4818.2300                |

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | 18/10<br>stainless steel |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| in.                  | oz.                        | in.                      |                          |
| 21                   | 3,1                        | 104,9                    | 12.2318.1610             |
| 21,9                 | 4,7                        | 159                      | 12.4018.1910             |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| 15.2318.1600             | 15.4518.1900                |

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino



für 1 Flasche  
for 1 bottle

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 21                   | 8.27                       | 3,1                      | 104.9                    |
| 21,9                 | 8.62                       | 4,7                      | 159                      |

|                          |                     |              |              |
|--------------------------|---------------------|--------------|--------------|
| 18/10<br>stainless steel | <b>12.4818.1610</b> | 12.4818.1910 | 15.4818.1900 |
|--------------------------|---------------------|--------------|--------------|

### FLASCHENKÜHLER

Bottle cooler / Rafraîchisseur / Enfriador botella / Rinfrescabottiglie

PROFILE



isoliert, doppelwandig  
insulated, double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 19                   | 7.48                       | 1,6                      | 54.2                     |

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 18/10<br>stainless steel | <b>60.5449.0000</b> |
|--------------------------|---------------------|

### STÄNDER FÜR CHAMPAGNERKÜHLER

Stand for champagne cooler / Support pour seau à champagne / Soporte para cubo champán / Supporto secchiello per champagne

VISION

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán / Supporto per rinfrescavino

PROFILE



für 1 Flasche  
for 1 bottle

| Höhe<br>height<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| 61,5                 | 24.21                    | 20                       |

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 18/10<br>stainless steel | <b>57.0114.6040</b> |
|--------------------------|---------------------|

| Höhe<br>height<br>cm | Ø innen<br>Ø inner<br>cm |
|----------------------|--------------------------|
| 67,6                 | 26.61                    |

|                          |                             |                     |              |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|--------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated | <b>12.4855.6860</b> | 13.4855.6860 |
|--------------------------|-----------------------------|---------------------|--------------|

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

PROFILE



für 2 Flaschen  
for 2 bottles

| Höhe<br>height | Ø innen<br>Ø inner |
|----------------|--------------------|
| cm 68,8        | in. 27.09          |
| cm 18          | in. 7.09           |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
|                          |                             |
| <b>12.4855.6880</b>      | <b>13.4855.6880</b>         |

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

EXCELLENT



für 1 Flasche  
for 1 bottle

| Höhe<br>height | Ø innen<br>Ø inner |
|----------------|--------------------|
| cm 67,6        | in. 26.61          |
| cm 16,2        | in. 6.38           |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
|                          |                             |
| <b>12.2255.6860</b>      | <b>13.2255.6860</b>         |

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

EXCELLENT

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

EXCELLENT



für 2 Flaschen  
for 2 bottles

| Höhe<br>height | Ø innen<br>Ø inner |
|----------------|--------------------|
| cm 68,8        | in. 27.09          |
| cm 18          | in. 7.09           |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
|                          |                             |
| <b>12.2255.6880</b>      | <b>13.2255.6880</b>         |

oval  
oval



| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |          |         |           |
|-----------------|-----------------|----------------|----------|---------|-----------|
| cm 23,9         | in. 9.41        | cm 17,3        | in. 6.81 | cm 67,1 | in. 26.42 |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
|                          |                             |
| <b>12.2234.0000</b>      | <b>13.2234.0000</b>         |

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### FLASCHEN-GLÄSERTELLER

Bottle and glass tray / Assiette pour bouteille/verre / Bandeja para botella y vasos / Sottobicchieri/bottiglia



Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
10,1 3.98  
14,2 5.59

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**10.0609.1000** 11.1609.1000  
**10.0609.1400** 11.1609.1400

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



Höhe height  
cm in.  
12,1 4.76

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,6 4.96

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**60.5419.0000** 60.7419.0000

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio

EXCELLENT



Höhe height  
cm in.  
12,1 4.76

Inhalt capacity  
Ltr. oz.  
1,1 37.2

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,6 4.96

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**12.2219.0000** 15.2219.0000

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio

PROFILE



Höhe height  
cm in.  
12,1 4.76

Inhalt capacity  
Ltr. oz.  
1,1 37.2

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,6 4.96

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**12.4919.0000** 15.4919.0000

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE



### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



doppelwandig  
double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.<br>in.           | oz.<br>37.2                | in.<br>5.83              |
| 19,4<br>7.64         | 1,1                        | 14,8                     |

EXCELLENT

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



doppelwandig  
double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.<br>in.           | oz.<br>37.2                | in.<br>5.83              |
| 19,1<br>7.52         | 1,1                        | 14,8                     |

PROFILE

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



mit Roheiszange, doppelwandig  
with ice tongs, double-walled

| Höhe<br>height<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|--------------------------|
| 16,3<br>6.42         | 15<br>5.91               |

| 18/10<br>stainless steel | Länge<br>length<br>cm |
|--------------------------|-----------------------|
| 57.0038.6040             | 15,6<br>6.14          |

### ROHEISZANGE

Ice tongs / Pince en fonte brute / Pinza para hielo / Pinza per ghiaccio



| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| 60.8834.0000             | 60.9034.0000                |

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING

### KUGELGLOCKE

Dome cover / Cloche ronde / Cubierta de domo / Copripiatto con pomolo



| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 14,3<br>5.63   | 24,2<br>9.53       |
| 15,7<br>6.18   | 27,2<br>10.71      |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.3102.2400</b>      | 15.3102.2400                |
| <b>12.3102.2700</b>      | 15.3102.2700                |

### SAUCIERE

Sauce boat / Saucière / Salsera / Salsiera



EXCELLENT

EXCELLENT

### BUTTERDOSE

Butter dish / Beurrier / Mantequera / Portaburro



2-tlg.  
2-part

| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 7,2<br>2.83    | 9<br>3.54          |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>60.5480.0000</b>      | 60.7480.0000                |

### BUTTERDOSE

Butter dish / Beurrier / Mantequera / Portaburro

EXCELLENT

EXCELLENT



4-tlg.  
4-part

| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.          |
| 6,9<br>2.72    | 14,6<br>5.75       |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>60.5426.0000</b>      | 60.7426.0000                |

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING



### BUTTERDOSE

Butter dish / Beurrier / Mantequera / Portaburro



2-tlg.  
2-part

| Höhe<br>height | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|
| cm             | cm                 |
| in.            | in.                |
| 4,1            | 11,6               |
| 1.61           | 4.57               |

|                          |                             |                    |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated | Ø außen<br>Ø outer |
| 12.2117.0000             | 13.3117.0000                | 15,9<br>6.26       |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 12.2024.1600             |

### UNTERTELLER

Underliner / Sous-tasse / Platillo / Piattino



### EISCHALE

Ice cream bowl / Coupe à glace / Copa Helado / Coppa gelato



auf Fuß  
with foot

| Höhe<br>height | Inhalt<br>capacity | Ø außen<br>Ø outer |
|----------------|--------------------|--------------------|
| cm             | Ltr.               | oz.                |
| in.            |                    |                    |
| 9,3            | 0,1                | 3.4                |
| 3.66           |                    |                    |
|                |                    |                    |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| 10.0730.1000             | 11.1730.1000                |

### SERVIER- UND MENAGENTABLETT „S“

Serving tray „S“ / Plateau de service et à condiments « S » / Bajoplatos „S“ / Vassoio per servire e per menage „S“

VISION



passend für VISION Holz- und Porzellanschalen „S“  
fitting for VISION wood and porcelain dishes „S“

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |
|-----------------|-----------------|----------------|
| cm              | cm              | cm             |
| in.             | in.             | in.            |
| 24,6            | 11,8            | 2              |
| 9.69            | 4.65            | 0.79           |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0095.6040             |

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### PORZELLANSCHALE „S“

Porcelain dish „S“ / Récipient en porcelaine « S » / Recipiente de porcelana „S“ / Ciotola in porcellana „S“

VISION



|                       |                       |                      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
| 21,7                  | 8,54                  | 4                    |
| in.                   | 3,5                   | 1,57                 |

Porzellan  
porcelain  
**57.0105.9800**

#### PORZELLANSCHALE „M“

Porcelain dish „M“ / Récipient en porcelaine « M » / Recipiente de porcelana „M“ / Ciotola in porcellana „M“

VISION



|                       |                       |                      |   |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|---|
| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Porzellan<br>porcelain<br><b>57.0106.9800</b> |
| 24,7                  | 11,9                  | 5                    |   |
| in.                   | 4,69                  | 1,97                 |   |

#### HOLZSCHALE „S“

Wood dish „S“ / Saladier en bois « S » / Bajoplatos „S“ / Ciotola in legno „S“

VISION



|                       |                       |                      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
| 21,7                  | 8,54                  | 4                    |
| in.                   | 3,5                   | 1,57                 |

Holz  
Wood  
**57.0107.9990**

#### HOLZSCHALE „M“

Wood dish „M“ / Saladier en bois « M » / Bajoplatos „M“ / Ciotola in legno „M“

VISION



|                       |                       |                      |                                     |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Holz<br>Wood<br><b>57.0108.9990</b> |
| 24,7                  | 11,9                  | 5                    |                                     |
| in.                   | 4,69                  | 1,97                 |                                     |

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING



### BROTKORB

Bread basket / Corbeille à pain / Panera / Cestino portapane

### BROTKORB

Bread basket / Corbeille à pain / Panera / Cestino portapane



oval  
oval

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 23,4<br>9.21          | 17,1<br>6.73          | 3,7<br>1.46          | <b>12.2136.2300</b>      | 13.3136.2300                |
| 27,5<br>10.83         | 18,3<br>7.2           | 5<br>1.97            | <b>12.2136.2700</b>      |                             |

oval  
oval

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 30,8<br>12.13         | 16,5<br>6.5           | 5<br>1.97            | <b>60.5483.3080</b>      | 60.7483.3080                |

### OBSTKORB

Fruit basket / Corbeille à fruits / CESTA PARA FRUTA / Cestino frutta

### FINGERSCHALE

Finger bowl / Rince-doigts / Lavadedos / Coppa lavadita



| Höhe<br>height<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|--------------------------|
| 8,4<br>3.31          | 20,5<br>8.07             |

| 18/10<br>stainless steel | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| <b>60.5514.2050</b>      | 4,9<br>1.93          | 0,25<br>8.5                | 10,5<br>4.13             |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>60.5447.0000</b>      | 60.7447.0000                |

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### CHILLCUP

Chillcup 18/10 13 cm, 2 parts / Chillcup / Chillcup / Secchiello ghiaccio



2-teilig  
2 parts

Ø  
Ø  
cm in.  
13 5.12

18/10  
stainless steel  
**10.0722.0000**

#### CHILLCUP

Chillcup / Chillcup / Chillcup / Secchiello ghiaccio



komplett für Scampis  
complete for scampis

Höhe  
height  
cm in.  
11,3 4.45

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,9 5.08

18/10  
stainless steel  
**12.2294.0000** versilbert  
silver plated  
**15.2294.0000**

#### CHILLCUP

Chillcup / Chillcup / Chillcup / Secchiello ghiaccio



komplett für Kaviar  
complete for caviar

Höhe  
height  
cm in.  
7,9 3.11

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,03 1.1  
18/10  
stainless steel  
**12.2292.0000** versilbert  
silver plated  
**15.2292.0000**

#### GLASEINSATZ

Glass insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



für Chillcup  
for chillcup

Höhe  
height  
cm in.  
5,1 2.01

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
11 4.33

Glas  
glass  
**50.8345.0000**

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING



### SERVIERTABLETT

Serving tray / Plateau / Bandeja / Vassoio



rund  
round

| Ø außen<br>Ø outer<br>cm in. | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated | Länge<br>length<br>cm in. | Breite<br>width<br>cm in. | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 26,9 10.59                   | <b>12.2037.2600</b>      | 13.3037.2600                | 30,5 12.01                | 25,4 10                   | <b>12.2166.3050</b>      | 13.3166.3050                |
| 32,7 12.87                   | <b>12.2037.3000</b>      | 13.3037.3000                | 38,4 15.12                | 29 11.42                  | <b>12.2166.3840</b>      | 13.3166.3840                |
| 36,9 14.53                   | <b>12.2037.3600</b>      | 13.3037.3600                |                           |                           |                          |                             |
| 40 15.75                     | <b>12.2037.4000</b>      | 13.3037.4000                |                           |                           |                          |                             |

### SERVIERTABLETT

Serving tray / Plateau / Bandeja / Vassoio



### EISWASSERKANNE

Water pitcher / Carafe à eau glacée / Jarra agua con hielo / Caraffa per acqua



doppelwandig  
double-walled

| Inhalt<br>capacity<br>Ltr. oz. | 18/10<br>stainless steel | Höhe<br>height<br>cm in. | 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1,8 60.9                       | <b>60.5331.1800</b>      | 8,1 3.19                 | <b>12.2280.0000</b>      | 15.2280.0000                |

### KÄSEDOSE

Cheese dish / Boîte à fromage / Recipiente queso / Portaformaggio



Zubehör / accessories  
Glaseinsatz / Glas insert

EXCELLENT

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### GLASEINSATZ

Glas insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



| Höhe<br>height | Ø    |     |      |
|----------------|------|-----|------|
| cm             | in.  | cm  | in.  |
| 4,8            | 1.89 | 8,8 | 3.46 |

#### SENGEFÄSS

Mustard pot

EXCELLENT



| Glas<br>glass | Höhe<br>height |      |     |
|---------------|----------------|------|-----|
| cm            | in.            | cm   | in. |
| 50.8361.0850  | 10,2           | 4.02 |     |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| 12.2282.0000             | 15.2282.0000                |

#### SCHNECKENPFANNE

Snail dish / Poêle à escargots / Sartén caracoles / Padella per lumache



für 6 Schnecken  
for 6 snails

| Höhe<br>height | Ø    |    |      |
|----------------|------|----|------|
| cm             | in.  | cm | in.  |
| 2              | 0.79 | 15 | 5.91 |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 12.0501.0000             |

# MENAGEN

## CRUET STANDS



### ESSIG- / ÖLFLASCHE

Vinegar / oil bottle / Burette à vinaigre/huile / Vinagrera/Aceitera / Caraffa per aceto/olio

VISION



### ESSIG-/ÖL-SET

Oil and vinegar set / Huilier-vinaigrer / Vinagreras / Oliera

EXCELLENT



Glas und Edelstahl 18/10. Kombinierbar mit Servier- und Menagentablett „S“, Salz- und Pfefferstreuer VISION.

Glass and stainless steel 18/10. Combinable with serving tray „S“, salt and pepper shaker VISION.

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| 16,2                 | 0,2                        | 5,4                      |
| in.                  | 6.8                        | 2.13                     |

| 18/10<br>stainless steel |
|--------------------------|
| <b>57.0098.6040</b>      |

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 26                    | 20                    | 11                   |
| in.                   | 7.87                  | 4.33                 |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| <b>12.4142.0000</b>      | 13.4142.0000                |

### SALZMÜHLE

Salt mill / Moulin à sel / molinillo sal / macinasale



| Höhe<br>height<br>cm | in.  |
|----------------------|------|
| 13,5                 | 5.31 |

| Holz<br>Wood        |      |
|---------------------|------|
| <b>60.5408.0000</b> |      |
| 13,5                | 5.31 |

### PFEFFERMÜHLE

Pepper mill / Moulin à poivre / molinillo pimienta / micinapepe



| Holz<br>Wood        |
|---------------------|
| <b>60.5410.0000</b> |

# MENAGEN

## CRUET STANDS

### ZAHNSTOCHERBEHÄLTER

Toothpick stand / Récipient à cure-dents / Palillero / Porta stuzzicadenti



Höhe  
height  
cm      in.  
8        3.15

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.2231.0000** 13.2231.0000

Höhe  
height  
cm      in.  
8        3.15

Ø außen  
Ø outer  
cm      in.  
3,7     1.46

VISION

### SALZSTREUER

Salt shaker / Salière / Salero / Saliera



18/10  
stainless steel  
**57.0099.6040**

### PFEFFERSTREUER

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera

VISION

### SALZSTREUER

Salt shaker / Salière / Salero / Saliera



Höhe  
height  
cm      in.  
8        3.15

Ø außen  
Ø outer  
cm      in.  
3,7     1.46

6 Loch  
6 hole

18/10  
stainless steel  
**57.0100.6040**

Höhe  
height  
cm      in.  
7        2.76

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**60.5655.0700** 60.7655.0700  
**60.5655.0900**

**PFEFFERSTREUER**

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera



1 Loch  
1 hole

Höhe  
height  
cm in.  
7 2.76  
9 3.54

18/10  
stainless steel  
**60.5656.0700**  
**60.5656.0900**

versilbert  
silver plated  
Höhe  
height  
cm in.  
7,1 2,8

18/10  
stainless steel  
**60.5486.0000**  
**60.7486.0000**

**SALZSTREUER**

Salt shaker / Salière / Salero / Saliera



**PFEFFERSTREUER**

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera



Höhe  
height  
cm in.  
7,1 2,8

18/10  
stainless steel  
**60.5487.0000**  
**60.7487.0000**

versilbert  
silver plated  
Höhe  
height  
cm in.  
7,6 2,99

18/10  
stainless steel  
**60.5455.0000**  
**60.7455.0000**

# MENAGEN

## CRUET STANDS

### PFEFFERSTREUER

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera



Höhe  
height  
cm      in.  
7,6      2.99

18/10  
stainless steel  
**60.5456.0000**

### MENAGE

Cruet stand / Ensemble condiments / Servicio para condimentos / Menage

EXCELLENT



2-tlg.  
2-part

Höhe  
height  
cm      in.  
14,2      5.59

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4130.0000** 15.5130.0000

# TISCHDEKORATION

## TABLE DECORATIONS

### LEUCHTER

Candelabra / Bougeoir / Candelero / Candeliere



ohne Kerze, Höhe ohne Kerze  
without candle, height without candle

Höhe  
height  
cm in.  
18 7.09

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4843.1800** 13.4843.1800

PROFILE

### LEUCHTER

Candelabra / Bougeoir / Candelero / Candeliere



ohne Kerzen, Höhe ohne Kerzen  
without candles, height without candles

Höhe  
height  
cm in.  
28,6 11.26

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4843.0030** 13.4843.0030

PROFILE

### BLUMENVASE

Vase / Vase / Florero / Vaso per fiori



Höhe  
height  
cm in.  
18 7.09

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4844.1800** 13.4844.1800

PROFILE

# TISCHSCHILDER

## TABLE SIGNS

### TISCHNUMMERNSTÄNDER

Table number stand / Support pour numéros de table / Porta número de mesa /  
Supporto per numero tavolo



Höhe  
height  
cm in.  
19 7.48  
46 18.11

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
60.5495.1900 60.7495.1900  
**60.5495.4600** 60.7495.4600

Länge  
length  
cm in.  
11,5 4.53

Breite  
width  
cm in.  
11 4.33

Kunststoff  
plastic  
41.8050.0000

**10**

### RESERVIERSCHILD

Reserved sign / Panneau de réservation / Etiqueta reservado / Targhetta Reserviert



RESERVED  
RESERVED

Länge  
length  
cm in.  
8,5 3.35

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**12.2453.0100** 13.2453.0100

Länge  
length  
cm in.  
6 2.36

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
12.2451.0000 13.2451.0000



### TISCHNUMMERNSCHILD

Table number sign / Panneau pour numéros de table / Etiqueta número de mesa /  
Targhetta numero tavolo

**TELLERGLOCKE**

Cover / Cloche pour assiette / Campana / Copripiatto



rund  
round

|                              |                          |  |
|------------------------------|--------------------------|--|
| Ø innen<br>Ø inner<br>cm in. | 26,3 10.35<br>28,3 11.14 | 18/10<br>stainless steel                   |
|                              |                          | <b>10.0507.2630</b><br><b>10.0507.2830</b> |

# BUFFET

## STILVOLL IN SZENE SETZEN.

Der Vielzahl an Präsentationsmöglichkeiten für Ihre Speisen sind keine Grenzen gesetzt. Weder kreativ noch kulinarisch.

Alle HEPP Buffetartikel sind intelligent aufeinander abgestimmt. Sie lassen sich stilvoll kombinieren und setzen je nach Bedarf individuelle Highlights, die Ihre Gäste begeistern.

Mit den neuen, hochwertigen Töpfen und Pfannen von All-Clad können Sie Ihre Speisen anspruchsvoll in Szene setzen, insbesondere kombiniert mit HEPP Chafing Dishes aus Edelstahl oder in Schwarz, mit passendem Akzent in PVD Kupfer. Perfekt!

## SHOWCASE IN STYLE.

There are no creative or culinary limits when it comes to choosing how to present your dishes. All HEPP buffet items are intelligently coordinated. They can be combined in a stylish way and used to create individual highlights to suit your taste and impress your guests.

With the new, high-quality pots and pans from All-Clad, you can present your food in a sophisticated way, especially when combined with HEPP chafing dishes made of stainless steel or in black, with a matching accent in PVD copper. Perfect!



# BUFFET



## CHAFING DISHES

Der Transtherm®-Boden mit Aluminium-Kern hält Ihre kulinarischen Köstlichkeiten stets bei idealer Temperatur – während das Kondenswasserrücklaufsystem für lang anhaltende Frische sorgt. Davon kann sich der anspruchsvolle Feinschmecker mit einem Blick durch den transparenten Glas-Deckel überzeugen. Das Öffnen und Schließen des Chafing Dish wird durch den leichten Lauf zum echten Vergnügen, dank innovativer Bremstechnik.

Auch Ihr Personal wird die außergewöhnliche Qualität und Funktionalität zu schätzen wissen. Gastronomiegerechtes Material und der leicht abzunehmende, spülmaschinenfeste Glasdeckel machen den täglichen Umgang damit zum echten Genuss. Mit den pulverbeschichteten Chafing Dishes INDUCTION PLUS in Schwarz mit Akzenten in Silber, PVD Gold oder PVD Kupfer setzen Sie auf dem Buffet zusätzliche Highlights.

## CHAFING DISHES

The Transtherm® base with aluminium core keeps your culinary delights at the ideal temperature – while the condensation recirculating system ensures they stay fresh. With the food visible through the transparent glass lids, the connoisseurs among your guests will soon feel their mouths watering. The Chafing Dish is easy to open and close, thanks to the sliding lid and the innovative braking technology.

Your staff will also appreciate the superb quality and functionality. Well-chosen materials and the easily removable, dishwasher-safe glass lid, this item is a pleasure to use.

With the INDUCTION PLUS powder-coated chafing dishes in black with silver, PVD gold or PVD copper accents, you can set additional highlights on the buffet.



## THE ART OF PERFORMANCE

Mit ihrer neuen, exklusiven Partnerschaft vereinen HEPP und All-Clad ihre langjährige Erfahrung und umfassende Kompetenz in der Metallverarbeitung mit der Leidenschaft für kulinarische Spitzenleistungen.

Im Fokus steht die Kollektion All-Clad Copper Core: Töpfe und Pfannen mit Kupferkern bieten maximale Wärmeleitfähigkeit und eine einzigartige Optik. Zusammen mit HEPP Chafing Dishes mit Akzent in PVD Kupfer bilden sie ein perfektes Ensemble für Buffet, Showcooking und Tableside-Service.

## THE ART OF PERFORMANCE

Mit ihrer neuen, exklusiven Partnerschaft vereinen HEPP und All-Clad ihre langjährige Erfahrung und umfassende Kompetenz in der Metallverarbeitung mit der Leidenschaft für kulinarische Spitzenleistungen.

Im Fokus steht die Kollektion All-Clad Copper Core: Töpfe und Pfannen mit Kupferkern bieten maximale Wärmeleitfähigkeit und eine einzigartige Optik. Zusammen mit HEPP Chafing Dishes mit Akzent in PVD Kupfer bilden sie ein perfektes Ensemble für Buffet, Showcooking und Tableside-Service.



# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/SILBER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/silver, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/argent, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/plata, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/argento, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, silver plated, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |      |
|-----------------|-----------------|----------------|------|
| cm              | in.             | cm             | in.  |
| 58              | 22.83           | 47             | 18.5 |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |  |  |
| 57.0003.9100             |  |  |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/GOLD, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/gold, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/PVD or, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Gold, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, PVD gold, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |      |
|-----------------|-----------------|----------------|------|
| cm              | in.             | cm             | in.  |
| 58              | 22.83           | 47             | 18.5 |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |  |  |
| 57.0003.9200             |  |  |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/PVD cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |      |
|-----------------|-----------------|----------------|------|
| cm              | in.             | cm             | in.  |
| 58              | 22.83           | 47             | 18.5 |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |  |  |
| 57.0003.9300             |  |  |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/EDELSTAHL, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/stainless steel, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/acier inoxydable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |      |
|-----------------|-----------------|----------------|------|
| cm              | in.             | cm             | in.  |
| 58              | 22.83           | 47             | 18.5 |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |  |  |
| 57.0003.9600             |  |  |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH GN 2/3, SCHWARZ/SILBER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, black/silver, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, noir/argent, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, negro/plata, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, nero/argento, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., powder coated black, silver plated, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|
| cm              | in.             | cm             | in.   |
| 37              | 14.57           | 49             | 19.29 |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |  |  |
| 57.0002.9100             |  |  |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element

(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element

(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

57.0024.9990

57.0173.9990

#### 18/10 stainless steel

57.0002.9200

57.0024.9990

57.0173.9990

### CHAFING DISH GN 2/3, SCHWARZ/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, black/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, noir/PVD cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., powder coated black, PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|
| cm              | in.             | cm             | in.   |
| 37              | 14.57           | 49             | 19.29 |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |  |  |
| 57.0002.9300             |  |  |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element

(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element

(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

57.0024.9990

57.0173.9990

#### 18/10 stainless steel

57.0002.9600

57.0024.9990

57.0173.9990

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/SILBER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/silver, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/argent, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/plata, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/argento, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, silver plated, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      |  |
|----------------|-------------|--|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |  |
| 19<br>7.48     | 39<br>15.35 |  |

|                          |           |  |
|--------------------------|-----------|--|
| 18/10<br>stainless steel | Ø<br>Ø    |  |
| cm<br>in.                | cm<br>in. |  |

57.0001.9100

EXCELLENT

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/GOLD, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/gold, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/PVD or, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Gold, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black PVD gold, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      |  |
|----------------|-------------|--|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |  |
| 19<br>7.48     | 39<br>15.35 |  |

57.0001.9100

18/10  
stainless steel

57.0001.9200

EXCELLENT

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/PVD cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/rame PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, PVD copper, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      |  |
|----------------|-------------|--|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |  |
| 19<br>7.48     | 39<br>15.35 |  |

|                          |           |  |
|--------------------------|-----------|--|
| 18/10<br>stainless steel | Ø<br>Ø    |  |
| cm<br>in.                | cm<br>in. |  |

57.0001.9300

18/10  
stainless steel

57.0001.9600

EXCELLENT

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/EDELSTAHL, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/stainless steel, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/acier inoxydable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/argento, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, silver plated, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      |  |
|----------------|-------------|--|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |  |
| 19<br>7.48     | 39<br>15.35 |  |

|                          |           |  |
|--------------------------|-----------|--|
| 18/10<br>stainless steel | Ø<br>Ø    |  |
| cm<br>in.                | cm<br>in. |  |

57.0001.9300

18/10  
stainless steel

57.0001.9600

EXCELLENT

Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element  
(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element  
(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

57.0024.9990

57.0173.9990

## WARM-BUFFET, INDUKTION

### WARM BUFFET INDUCTION

#### BUFFETGESTELL GN 1/1, SCHWARZ, INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS



Höhe inkl. Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |    |      |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|----|------|
| cm              | in.             | cm             | in.   | cm | in.  |
| 58              | 22.83           | 37             | 14.57 | 17 | 6.69 |

#### BUFFETGESTELL GN 2/3, SCHWARZ, INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS



Höhe inkl. Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

| 18/10<br>stainless steel | Länge<br>length |    | Breite<br>width |    | Höhe<br>height |
|--------------------------|-----------------|----|-----------------|----|----------------|
| cm                       | in.             | cm | in.             | cm | in.            |
| 37                       | 14.57           | 40 | 15.75           | 17 | 6.69           |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0006.9000             |

#### BUFFETGESTELL RUND, SCHWARZ, INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS



Höhe inkl. Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |    |      |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|----|------|
| cm              | in.             | cm             | in.   | cm | in.  |
| 39              | 15.35           | 39             | 15.35 | 17 | 6.69 |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0005.9000             |

induktionsgeeignet  
inductive

elektrisch beheizbar  
electrical heating

nicht mit Brennstoff beheizbar  
not for burner heating

## WARM-BUFFET, INDUKTION

### WARM BUFFET INDUCTION

Perfektes Match mit All-Clad Copper Core, siehe S. 120

Perfect match with All-Clad Copper Core, see p. 120

#### CHAFING DISH GN 1/1, EDELSTAHL/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, acier inoxydable/cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, Edelstahl, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., stainless steel, PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|------|
| in.                   | in.                   | in.                  |      |
| 58                    | 22.83                 | 47                   | 18.5 |
|                       |                       | 19                   | 7.48 |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |
| 57.0003.6300             |  |

#### CHAFING DISH GN 2/3, EDELSTAHL/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, acier inoxydable/cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, Edelstahl, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., stainless steel, PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|------|
| in.                   | in.                   | in.                  |      |
| 58                    | 22.83                 | 47                   | 18.5 |
|                       |                       | 19                   | 7.48 |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |
| 57.0002.6300             |  |

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

Brennerhalter / Burner holder

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable (230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element (230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8884.0000

12.2171.0000

60.8981.0020

57.0067.9990

60.8884.0000

12.2171.0000

57.0024.9990

57.0173.9990

#### CHAFING DISH RUND, EDELSTAHL/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, acier inoxydable/cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, Edelstahl, PVD Kupfer, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., stainless steel, PVD copper, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height<br>cm | Ø<br>Ø<br>cm |       |
|----------------------|--------------|-------|
| in.                  | in.          |       |
| 19                   | 7.48         | 39    |
|                      |              | 15.35 |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 18/10<br>stainless steel |  |
| 57.0001.6300             |  |

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

Brennerhalter / Burner holder

Elektroheizung / Heating element (140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element (120 V, 200 W, NEMA Typ B)

60.8884.0000

12.2171.0000

57.0024.9990

57.0173.9990

induktionsgeeignet  
inductive

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
auf stock | on stock | on request |

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH GN 1/1, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>in. | Höhe<br>height<br>cm |      | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------------|------------------------|----------------------|------|--------------------------|
| 58                    | 22.83                  | 47                   | 18.5 | 57.0003.6040             |



### CHAFING DISH GN 1/1, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS

ARTE



Griff 4-Kant-Profil (mattiert), Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
handle profile 4-cornered (satin finished), glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>in. | Höhe<br>height<br>cm |      | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------------|------------------------|----------------------|------|--------------------------|
| 58                    | 22.83                  | 47                   | 18.5 | 57.0022.6040             |



### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

60.8884.0000

Brennerhalter / Burner holder

12.2171.0000

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable

60.8981.0020

(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

Elektroheizung / Heating element

(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

### CHAFING DISH GN 2/3, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS GN 2/3

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>in. | Höhe<br>height<br>cm |       | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------------|------------------------|----------------------|-------|--------------------------|
| 37,5                  | 14.76                  | 45                   | 17.72 | 57.0002.6040             |



### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

60.8884.0000

Brennerhalter / Burner holder

12.2171.0000

Elektroheizung / Heating element

57.0024.9990

(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0173.9990

Elektroheizung / Heating element

(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

### CHAFING DISH GN 2/3, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS

ARTE



Griff 4-Kant-Profil (mattiert), Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
handle profile 4-cornered (satin finished), glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>in. | Höhe<br>height<br>cm |       | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------------|------------------------|----------------------|-------|--------------------------|
| 37                    | 14.57                  | 45                   | 17.72 | 57.0021.6040             |



# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH RUND, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      | 18/10<br>stainless steel |
|----------------|-------------|--------------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |                          |
| 19<br>7.48     | 39<br>15.35 | <b>57.0001.6040</b>      |

#### Zubehör / accessories

|   |                     |
|---|---------------------|
| Brennerdosenhalter / Burner tin holder                                | <b>60.8884.0000</b> |
| Brennerhalter / Burner holder   | <b>12.2171.0000</b> |
| Elektroheizung / Heating element<br>(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F)) | <b>57.0024.9990</b> |
| Elektroheizung / Heating element<br>(120 V, 200 W, NEMA Typ B)        | <b>57.0173.9990</b> |

### CHAFING DISH RUND, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, INDUCTION PLUS / Chafing dish rotondo, INDUCTION PLUS

ARTE



Griff 4-Kant-Profil (mattiert), Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm  
handle profile 4-cornered (satin finished), glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      | 18/10<br>stainless steel |
|----------------|-------------|--------------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |                          |
| 19<br>7.48     | 39<br>15.35 | <b>57.0020.6040</b>      |

#### Zubehör / accessories

|   |                     |
|---|---------------------|
| Brennerdosenhalter / Burner tin holder                                | <b>60.8884.0000</b> |
| Brennerhalter / Burner holder   | <b>12.2171.0000</b> |
| Elektroheizung / Heating element<br>(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F)) | <b>57.0024.9990</b> |
| Elektroheizung / Heating element<br>(120 V, 200 W, NEMA Typ B)        | <b>57.0173.9990</b> |

### BUFFETGESTELL GN 1/1 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS / Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS

EXCELLENT

### BUFFETGESTELL GN 1/1 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS / Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS

ARTE



Füße Rundprofil, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, stapelbar  
feet profile round, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch, stackable

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       | cm<br>in.      |                          |
| 65<br>25.59     | 37<br>14.57     | 24<br>9.45     | <b>57.0014.6040</b>      |

Füße 4-Kantprofil mattiert, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm  
feet profile 4-cornered, satin finished, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       | cm<br>in.      |                          |
| 66<br>25.98     | 37<br>14.57     | 24<br>9.45     | <b>57.0015.6040</b>      |

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### BUFFETGESTELL GN 1/1 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS / Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS

### BUFFETGESTELL GN 2/3 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS / Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  |
| 54                    | 21.26                 | 37                   |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>57.0016.6040</b>      |



Füße Rundprofil, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, stapelbar  
feet profile round, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch, stackable

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  |
| 44                    | 40                    | 24                   |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>57.0012.6040</b>      |

### BUFFETGESTELL GN 2/3 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS / Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS

### BUFFETGESTELL GN 2/3 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS / Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS

ARTE



Füße 4-Kantprofil mattiert, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm  
satin finished feet profile 4-cornered, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  |
| 45                    | 17.72                 | 40                   |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>57.0013.6040</b>      |



Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  |
| 37                    | 40                    | 17                   |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>57.0006.6040</b>      |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on request |

 induktionsgeeignet  
inductive

 elektrisch beheizbar  
electrical heating

 mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### BUFFETGESTELL RUND INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS / Support buffet rond INDUCTION PLUS / Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS / Telaio rotondo INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Füße Rundprofil, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, stapelbar  
feet profile round, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch, stackable

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      |  |
|----------------|-------------|--|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |  |
| 24<br>9.45     | 46<br>18.11 |  |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| 18/10<br>stainless steel | Ø<br>Ø     |
| 57.0007.6040             | 24<br>9.45 |



### BUFFETGESTELL RUND INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS / Support buffet rond INDUCTION PLUS / Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS / Telaio rotondo INDUCTION PLUS

ARTE



Füße 4-Kantprofil mattiert, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm  
satin finished feet profile 4-cornered, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø     |  | 18/10<br>stainless steel |
|----------------|------------|--|--------------------------|
| cm<br>in.      | cm<br>in.  |  | cm<br>in.                |
| 24<br>9.45     | 47<br>18.5 |  | 57.0008.6040             |

### BUFFETGESTELL RUND INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS / Support buffet rond INDUCTION PLUS / Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS / Telaio rotondo INDUCTION PLUS



Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

| Höhe<br>height | Ø<br>Ø      |  |
|----------------|-------------|--|
| cm<br>in.      | cm<br>in.   |  |
| 17<br>6.69     | 39<br>15.35 |  |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| 18/10<br>stainless steel | Ø<br>Ø     |
| 57.0005.6040             | 17<br>6.69 |

# WARM-BUFFET

## WARM BUFFET



### CHAFING DISH GN 1/1

Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing dish, GN 1/1

EXCELLENT



mit ganz rollender Haube, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, mit Brennerhalter, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, stapelbar  
with full roll top cover, without inserts, without electrical heating, with burner holder, accessory in the category chafing dish accessory, stackable

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |    |      |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|----|------|
| cm              | in.             | cm             | in.   | cm | in.  |
| 70              | 27.56           | 40             | 15.75 | 47 | 18.5 |

|                          |                             |  |                 |                |  |
|--------------------------|-----------------------------|--|-----------------|----------------|--|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |  | Breite<br>width | Höhe<br>height |  |
| 12.4094.0320             | 13.4594.0320                |  | cm              | in.            |  |

#### Zubehör / accessories

Podestfüße S / Pedestal feet S

Brennerdosenhalter / Burner tin holder

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0156.9990

60.8884.0000

60.8981.0020

12.2171.1000

60.8981.0030

60.8884.0000

60.8880.0030

### CHAFING DISH Ø 30 CM

Chafing Dish Ø 30 cm / Chafing Dish Ø 30 cm / Chafing Dish Ø 30 cm / Chafing dish Ø 30 cm

EXCELLENT



mit ganz rollender Haube, mit Einsatz, ohne Elektroheizung, mit Brennerhalter, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, stapelbar  
with full roll top cover, with insert, without electrical heating, with burner holder, accessory in the category chafing dish accessory, stackable

| Breite<br>width | Höhe<br>height |    |      |  |
|-----------------|----------------|----|------|--|
| cm              | in.            | cm | in.  |  |
| 45              | 17.72          | 48 | 18.9 |  |

|                          |                             |  |                 |                |  |
|--------------------------|-----------------------------|--|-----------------|----------------|--|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |  | Breite<br>width | Höhe<br>height |  |
| 12.4093.1320             | 13.4593.1320                |  | cm              | in.            |  |

#### Zubehör / accessories

Brennerhalter / Burner holder

Elektroheizung / Heating element

(230 V, 550 W, CEE-7/7 (E/F))

Brennerdosenhalter / Burner tin holder

Elektroheizung / Heating element

(140-250 V, 270 W, CEE-7/7 (E/F))

12.2171.1000

60.8981.0030

60.8884.0000

60.8880.0030

### CHAFING DISH GN 1/1

Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing dish, GN 1/1

### CHAFING DISH HAUBE GN 1/1

Chafing Dish cover GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Tapa Chafing Dish GN 1/1 / Coperchio per chafing dish GN 1/1



mit abnehmbarer Haube, mit Speiseneinsatz in Edelstahl, ohne Elektroheizung, mit 2 Brennerdosenhaltern, inkl. Schrauben für Heizelement 60.8883.0040, Zubehör siehe Rubrik „Warm-Buffet, Zubehör“

with removable cover, with stainless steel food insert, without electrical heating, with 2 burner tin holders, incl. screws for heating unit 60.8883.0040, accessory see section „warm buffet accessories“



halbrollend  
half-rolling

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |      |      |       |
|-----------------|-----------------|----------------|------|------|-------|
| cm              | in.             | cm             | in.  | cm   | in.   |
| 64              | 25.2            | 34,8           | 13.7 | 32,1 | 12.64 |

|                            |                 |                 |                |     |  |
|----------------------------|-----------------|-----------------|----------------|-----|--|
| Chromstahl<br>chrome steel | Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |     |  |
| 57.0052.6040               | cm              | in.             | cm             | in. |  |

|                          |                 |                 |                |     |  |
|--------------------------|-----------------|-----------------|----------------|-----|--|
| 18/10<br>stainless steel | Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |     |  |
| 57.0058.6040             | cm              | in.             | cm             | in. |  |

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8883.0040

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on request |

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# WARM-BUFFET

## WARM BUFFET

### SUPPENSTATION

Soup Station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish Ø 30 cm, rund  
for Chafing Dish Ø 30 cm, round

| Inhalt<br>capacity | Ø außen<br>Ø outer |
|--------------------|--------------------|
| Ltr.               | oz.                |
| 4,5                | 152.2              |

|                     |
|---------------------|
| 18/10               |
| stainless steel     |
| <b>12.2073.0000</b> |

### SUPPENSTATION

Soup Station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish Ø 30 cm, rund  
for Chafing Dish Ø 30 cm, round

| Inhalt<br>capacity | Ø außen<br>Ø outer |
|--------------------|--------------------|
| Ltr.               | oz.                |
| 9                  | 304.4              |

|                     |
|---------------------|
| 18/10               |
| stainless steel     |
| <b>60.8873.0000</b> |

### SUPPENSTATION

Soup station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish GN 1/1, für Ausstellplatte 75 x 53 cm  
for Chafing Dish GN 1/1, for banquet tray 75 x 53 cm

| Länge<br>length | Breite<br>width | Inhalt<br>capacity |      |      |       |
|-----------------|-----------------|--------------------|------|------|-------|
| cm              | in.             | cm                 | in.  | Ltr. | oz.   |
| 53              | 20.87           | 32,5               | 12.8 | 9    | 304.4 |

### SUPPENSTATION

Soup station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish GN 2/3  
for Chafing Dish GN 2/3

| Länge<br>length | Breite<br>width | Inhalt<br>capacity |       |      |       |
|-----------------|-----------------|--------------------|-------|------|-------|
| cm              | in.             | cm                 | in.   | Ltr. | oz.   |
| Länge<br>length | Breite<br>width | Inhalt<br>capacity |       |      |       |
| cm              | in.             | cm                 | in.   | Ltr. | oz.   |
| 36,3            | 14.29           | 33,2               | 13.07 | 4,5  | 152.2 |

|                     |
|---------------------|
| 18/10               |
| stainless steel     |
| <b>57.0050.6040</b> |

# TÖPFE UND PFANNEN

## POTS AND PANS



### PERFEKTES MATCH

Töpfe und Pfannen All-Clad Copper Core mit HEPP Chafing Dishes INDUCTION PLUS

### PERFECT MATCH

Pots and pans All-Clad Copper Core with  
HEPP chafing dishes INDUCTION PLUS



**All-Clad**  
METALCRAFTERS

## TÖPFE UND PFANNEN POTS AND PANS

Perfektes Match mit HEPP Chafing Dishes, siehe S. 112  
Perfect match with HEPP Chafing Dishes, see p. 112

### ALL-CLAD SAUTEUSE Ø 26 CM, COPPER-CORE

All-Clad Sauté Pan Ø 26 cm, Copper Core



| Höhe<br>height | Ø<br>Ø | cm<br>in. | Ø<br>Ø | cm<br>in. |
|----------------|--------|-----------|--------|-----------|
| 14<br>5.51     | 26     | 10.24     |        |           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0284.6520**

### ALL-CLAD SAUTEUSE Ø 33 CM, COPPER-CORE

All-Clad Sauté Pan Ø 33 cm, Copper Core



Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0276.6520**

### ALL-CLAD SAUTEUSE Ø 35 CM, COPPER-CORE

All-Clad Sauté Pan Ø 35 cm, Copper Core



| Höhe<br>height | Ø<br>Ø | cm<br>in. | Ø<br>Ø | cm<br>in. |
|----------------|--------|-----------|--------|-----------|
| 13,5<br>5.31   | 35     | 13.78     |        |           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0282.6520**

### ALL-CLAD STIELKASSEROLLE Ø 17 CM, COPPER-CORE

All-Clad Saucepan Ø 17 cm, Copper Core



Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0280.6520**

**ALL-CLAD STIELKASSEROLLE Ø 20 CM, COPPER-CORE**  
All-Clad Saucepan Ø 20 cm, Copper Core

**ALL-CLAD STIELKASSEROLLE Ø 20 CM, COPPER-CORE**  
All-Clad Saucepan Ø 20 cm, Copper Core



| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------|
| in.                  | oz.                        | in.          |
| 17,3                 | 2,8                        | 20           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0283.6520**



| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------|
| in.                  | oz.                        | in.          |
| 18,9                 | 3,8                        | 20           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0281.6520**

**COPPER CORE**  
**Ultimative Temperaturkontrolle**  
Precise heat control



1. Edelstahl 18/10:  
extrem langlebig und perfekt zum Anbraten
2. Aluminium: schnelles Aufheizen
3. Kupferkern: überragende Wärmeleitfähigkeit für  
Präzision, Gleichmäßigkeit und schnelle Reaktion auf  
Temperaturänderungen
4. Aluminium: schnelles Aufheizen
5. Polierter Edelstahl: verwindungssteif und  
induktionsgeeignet

1. 18/10 Stainless Steel: Ultra-durable and perfect for searing
2. Aluminium: Rapid heat-up
3. Copper Core: Highly conductive for precision,  
evenness and rapid recovery
4. Aluminium: Rapid heat-up
5. Polished Stainless Steel: Warp-resistant and  
induction compatible



induktionsgeeignet  
inductive



elektrisch beheizbar  
electrical heating



mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

## TÖPFE UND PFANNEN POTS AND PANS

Perfektes Match mit HEPP Chafing Dishes, siehe S. 112  
Perfect match with HEPP Chafing Dishes, see p. 112

### ALL-CLAD PFANNE Ø 20 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pan Ø 20 cm, Copper Core



| Höhe<br>height | Ø<br>Ø | cm<br>in. | Ø<br>Ø | cm<br>in. |
|----------------|--------|-----------|--------|-----------|
| 8,9<br>3.5     | 20     | 7.87      |        |           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0277.6520**

### ALL-CLAD PFANNE Ø 28 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pan Ø 28 cm, Copper Core



| Höhe<br>height | Ø<br>Ø | cm<br>in. | Ø<br>Ø | cm<br>in. |
|----------------|--------|-----------|--------|-----------|
| 12,2<br>4.8    | 28     | 11.02     |        |           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0278.6520**

### ALL-CLAD PFANNE Ø 30 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pan Ø 30 cm, Copper Core



| Höhe<br>height | Ø<br>Ø | cm<br>in. | Ø<br>Ø | cm<br>in. |
|----------------|--------|-----------|--------|-----------|
| 11,7<br>4.61   | 30     | 11.81     |        |           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0279.6520**

### ALL-CLAD TOPF Ø 26,5 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pot Ø 26.5 cm, Copper Core



| Höhe<br>height | Ø<br>Ø     | cm<br>in. | Inhalt<br>capacity | Ø<br>Ø        | cm<br>in. |
|----------------|------------|-----------|--------------------|---------------|-----------|
| 17,3<br>6.81   | 7,6<br>257 |           | Ltr.<br>oz.        | 26,5<br>10.43 |           |

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0285.6520**

# TÖPFE UND PFANNEN

## POTS AND PANS



### ALL-CLAD TOPF FLACH Ø 26 CM, GUSSEISEN EMAILLIERT, SCHWARZ

All-Clad pot low Ø 26 cm, cast iron enameled, black



nicht spülmaschinengeeignet  
not dishwasher-safe

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm |    |
|----------------------|----------------------------|--------------|----|
| in.                  | oz.                        | in.          |    |
| 15,5                 | 3,8                        | 128,5        | 26 |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Gusseisen<br>Cast Iron |  |
| 57.0288.3300           |  |

### ALL-CLAD TOPF HOCH Ø 26 CM, GUSSEISEN EMAILLIERT, SCHWARZ

All-Clad Pot high Ø 26 cm, cast iron enameled, black



nicht spülmaschinengeeignet  
not dishwasher-safe

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm |    |
|----------------------|----------------------------|--------------|----|
| in.                  | oz.                        | in.          |    |
| 20,3                 | 5,7                        | 192,8        | 26 |

|                        |  |
|------------------------|--|
| Gusseisen<br>Cast Iron |  |
| 57.0289.3300           |  |

### ALL-CLAD PFÄNNCHEN Ø 15 CM, 18/10, MINI (VPE 2)

All-Clad Pan MINI Ø 15 cm, 18/10 (PU 2)



| Höhe<br>height<br>cm | Ø<br>Ø<br>cm |
|----------------------|--------------|
| in.                  | in.          |
| 3,8                  | 15           |

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 18/10<br>stainless steel | Länge<br>length<br>cm |
| 57.0290.6040             | 22,9 9,02             |



### ALL-CLAD PFÄNNCHEN OVAL 18 X 14 CM, 18/10, MINI (VPE 2)

All-Clad Oval Pan 18 x 14 cm, 18/10, MINI (PU 2)

induktionsgeeignet  
inductive

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# TÖPFE UND PFANNEN

## POTS AND PANS

### DECKELHALTER, ZUM EINHÄNGEN

Lid holder, for hanging



spülmaschinenfest  
dishwasher-safe

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |      |      |      |
|-----------------|-----------------|----------------|------|------|------|
| cm              | in.             | cm             | in.  | cm   | in.  |
| 10              | 3.94            | 5              | 1.97 | 10,1 | 3.98 |

### DECKELHALTER, STAND ALONE

Lid holder, stand alone



spülmaschinenfest  
dishwasher-safe

| 18/10<br>stainless steel | Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |
|--------------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| cm                       | in.             | cm              | in.            |
| 57.0222.6040             | 9               | 3.54            | 12             |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0223.6040             |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 1/1  
GN 1/1



GN 1/1  
GN 1/1



| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| 53<br>20.87           | 32,5<br>12.8          | 2<br>0.79            | 1,4<br>47.4                | 57.0071.9800           |

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| 53<br>20.87           | 32,5<br>12.8          | 6,5<br>2.56          | 7,3<br>246.9               | 50.8366.0110           |

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 2/4  
GN 2/4



GN 2/4  
GN 2/4

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| 53<br>20.87           | 16<br>6.3             | 2<br>0.79            | 0,7<br>23.7                | 57.0072.9800           |

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| 53<br>20.87           | 16<br>6.3             | 6,5<br>2.56          | 2,5<br>84.6                | 57.0073.9800           |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana



GN 2/3  
GN 2/3



GN 1/2  
GN 1/2

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0074.9800<br>50.8366.0230 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 35,4                  | 13.94                 | 32,5                 | 12,8                       | 2<br>6,5   |
| 35,4                  | 13.94                 | 32,5                 | 12,8                       | 0,79<br>2,56   |

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0075.9800<br>50.8366.0120 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 26,5                  | 10,43                 | 32,5                 | 12,8                       | 0,79<br>2,56   |
| 26,5                  | 10,43                 | 32,5                 | 12,8                       | 3,3<br>111,6   |

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana



GN 1/3  
GN 1/3



rund, für Chafing Dish  
round for Chafing Dish

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0076.9800<br>50.8366.0130<br>57.0079.9800 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 17,5                  | 6,89                  | 32,5                 | 12,8                       | 2<br>6,5   |
| 17,5                  | 6,89                  | 32,5                 | 12,8                       | 0,79<br>2,56   |
| 17,5                  | 6,89                  | 32,5                 | 12,8                       | 1,9<br>64,3  |

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm | Ø<br>Ø<br>in. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>in. | Porzellan<br>porcelain |
|----------------------|----------------------------|--------------|---------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|
| 7                    | 3                          | 101,5        | 30            | 11,81                    | 33,5                      | 60.8874.3000           |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES



### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana



rund, für Chafing Dish, geteilt  
round, for Chafing Dish, divided

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Ø<br>Ø<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Porzellan<br>porcelain<br>60.8879.3000 |
|----------------------|-----------------------------------|--------------|--------------------------|--|
| 7<br>2.76            | 2,6<br>88                         | 30<br>11.81  | 33,5<br>13.19            |  |

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Récipient pour Chafing Dish / depósito para chafing dish / inserto piatto chafing dish



GN 1/1  
GN 1/1

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | 18/10<br>stainless steel<br>60.8824.0110 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|--|
| 53<br>20.87           | 32,5<br>12.8          | 6,5<br>2.56          | 9,5<br>321.3                      |  |

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Support pour Chafing Dish / Interior para Chafing Dish / Inserto piatto chafing dish



GN 2/3  
GN 2/3

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | 18/10<br>stainless steel<br>60.8824.0230 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|--|
| 35,4<br>13.94         | 32,5<br>12.8          | 6,5<br>2.56          | 5,5<br>186                        |  |



GN 1/2  
GN 1/2

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | 18/10<br>stainless steel<br>60.8824.0120 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|--|
| 26,5<br>10.43         | 32,5<br>12.8          | 6,5<br>2.56          | 3,75<br>126.9                     |  |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Récipient pour Chafing Dish / depósito para chafing dish / inserto piatto chafing dish



GN 1/3  
GN 1/3

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  | oz.                        |                          |
| 17,6                  | 6.93                  | 32,5                 | 12.8                       | 2,5                      |

|              |
|--------------|
| 60.8824.0130 |
|--------------|

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Support pour Chafing Dish / Interior para Chafing Dish / Inserto piatto chafing dish



rund  
round

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø<br>Ø<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------|--------------------------|
| in.                  | oz.                        | in.          | in.                      |
| 8,7                  | 169.1                      | 30           | 11.81                    |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 60.8915.3010             |

### BESTECKABLAGE

Rack for utensils / Range-couverts / Soporte para cubiertos / Vassoio porta posate

### PORZELLANSCHALE FÜR BESTECKABLAGE

Porcelain bowl for rack for utensils / Récipient en porcelaine pour le rangement des couverts / Recipiente de porcelana para soporte de cubiertos / Ciotola in porcellana per vassoio porta posate



für Chafing Dishes, auch separat zu nutzen  
for chafing dishes, can also be used separately

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  |
| 28                    | 11.02                 | 12                   |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0033.6040             |

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  |
| 21                    | 9                     | 3                    |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0034.9800             |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES



### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



manuell regelbar, für Roll-Top Chafing Dish Ø 30 cm, nicht geeignet für INDUCTION PLUS Serie  
manually adjustable, for roll-top Chafing Dish Ø 30 cm, not suitable for INDUCTION PLUS series

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |  |              |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|--------------|
| 20                    | 7.87                  | 550   | 230                                  | CEE-7/7 (E/F)   |  | 60.8981.0030 |

### ELEKTROHEIZUNG REGELBAR

Heating element adjustable / Chauffage électrique réglable / Calefactor eléctrico regulable / Riscaldatore elettrico regolabile



manuell regelbar, für INDUCTION PLUS GN 1/1, Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm  
manually adjustable, for INDUCTION PLUS GN 1/1, Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |  |              |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|--------------|
| 25                    | 9.84                  | 700   | 230                                  | CEE-7/7 (E/F)   |  | 60.8981.0020 |

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



selbstregelnd, für Roll-Top Chafing Dish Ø 30 cm, nicht geeignet für INDUCTION PLUS Serie  
self-regulating, for roll-top Chafing Dish Ø 30 cm, not suitable for INDUCTION PLUS series

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |  |              |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|--------------|
| 20                    | 7.87                  | 270   | 140-250                              | CEE-7/7 (E/F)   |  | 60.8880.0030 |

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



für / for / pour Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |  |              |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|--------------|
| 25                    | 9.84                  | 600   | 230                                  | CEE-7/7 (E/F)   |  | 57.0067.9990 |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



selbstregelnd, für INDUCTION PLUS Chafing Dish GN 2/3 und rund  
self-regulating, for INDUCTION PLUS Chafing Dish GN 2/3 and round

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |                                    |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| 25                    | 9.84                  | 20  | 7.87                                 | 220             | 140-250 CEE-7/7 (E/F) 57.0024.9990 |

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



selbstregelnd, für INDUCTION PLUS Chafing Dish GN 2/3 und rund  
self-regulating, for INDUCTION PLUS GN 2/3 and round

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |                             |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|-----------------------------|
| 25                    | 9.84                  | 20  | 7.87                                 | 200             | 120 NEMA Typ B 57.0173.9990 |

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



mit Schlüssellochern, für Chafing Dish 57.0052.6040, 57.0057.6040, 57.0059.6040  
with keyholes, for Chafing Dish 57.0052.6040, 57.0057.6040, 57.0059.6040

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |                                |
|-----------------------|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| 25                    | 9.84                  | 20  | 7.87                                 | 600             | 230 CEE-7/7 (E/F) 60.8883.0040 |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### BRENNERHALTER

Burner holder / Support pour brûleur / Soporte quemador / Fornello



für alle Gestelle GN 1/1 und INDUCTION PLUS, nicht für Einbau Chafing Dish  
12.2089.0320 verwendbar  
for all stands GN 1/1 and INDUCTION PLUS, cannot be used for built-in chafing dish  
12.2089.0320

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|------|
| in.                   | in.                   | in.                  |      |
| 25,8                  | 10.16                 | 20                   | 7.87 |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>12.2171.0000</b>      |

### BRENNERHALTER

Burner holder / Support pour brûleur / Soporte quemador / Fornello



für Chafing Dish Ø 30 cm, rund  
for Chafing Dish Ø 30 cm, round

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm |      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|------|
| in.                   | in.                   | in.                  |      |
| 10,9                  | 4.29                  | 20                   | 7.87 |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>12.2171.1000</b>      |

### BRENNERDOSENHALTER

Burner tin holder / Boîte pour brûleur / Cartucho quemador / Alcool sólido



für Brennerdose  
for burner tin

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Ø außen<br>Ø outer<br>cm | 1.00 |
|                          | 3.7  |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>60.8884.0000</b>      |

### ZWISCHENSTEG FÜR GN EINSÄTZE

Strut / Élément intermédiaire pour inserts GN / Estantería intermedia para interior GN / Ponticello per inserti GN



|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>60.8853.3250</b>      |

# KALT-BUFFET

## COLD BUFFET

### PORZELLANSCHALE XS 65

Porcelain dish XS 65 / Récipient en porcelaine XS 65 / Recipiente de porcelana XS 65 / Ciottola in porcellana XS 65

SEQUENCE



für Rahmen XS 100, 70  
for frame XS 100, 70

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 12,2                  | 4.8                   | 10,2                 | 4.02                              | 6,5<br>2.56            |

### PORZELLANSCHALE S 65

Porcelain dish S 65 / Récipient en porcelaine S 65 / Recipiente de porcelana S 65 / Ciottola in porcellana S 65

SEQUENCE



für Rahmen S 100, 70  
for frame S 100, 70

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 18,3                  | 7.2                   | 15,4                 | 6.06                              | 6,5<br>2.56            |



### PORZELLANSCHALE M 35

Porcelain dish M 35 / Récipient en porcelaine M35 / Recipiente de porcelana M 35 / Ciottola in porcellana M 35

SEQUENCE



für Rahmen M 100, 70, 40  
for frame M 100, 70, 40

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|
| 28,5                  | 11.22                 | 25,4                 | 10                                |

### PORZELLANSCHALE M 65

Porcelain dish M 65 / Récipient en porcelaine M65 / Recipiente de porcelana M 65 / Ciottola in porcellana M 65

SEQUENCE



für Rahmen M 100, 70  
for frame M 100, 70

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 28,5                  | 11.22                 | 25,4                 | 10                                | 6,5<br>2.56            |

# KALT-BUFFET

## COLD BUFFET



### PORZELLANSCHALE L 35

Porcelain dish L 35 / Récipient en porcelaine L 35 / Recipiente de porcelana L 35 / Ciottola in porcellana L 35

SEQUENCE



für Rahmen L 100, 70, 40  
for frame L 100, 70, 40

| Länge<br>length<br>cm<br>in. | Breite<br>width<br>cm<br>in. | Höhe<br>height<br>cm<br>in. | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0129.9800 |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| 28,5<br>11.22                | 40,9<br>16.1                 | 3,5<br>1.38                 | 1,5<br>50.8                       |  |

### PORZELLANSCHALE L 65

Porcelain dish L 65 / Récipient en porcelaine L 65 / Recipiente de porcelana L 65 / Ciottola in porcellana L 65

SEQUENCE



für Rahmen L 100, 70  
for frame L 100, 70

| Länge<br>length<br>cm<br>in. | Breite<br>width<br>cm<br>in. | Höhe<br>height<br>cm<br>in. | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0128.9800 |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| 28,5<br>11.22                | 40,9<br>16.1                 | 6,5<br>2.56                 | 2,9<br>98.1                       |  |

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 1/1  
GN 1/1



GN 1/1  
GN 1/1



| Länge<br>length<br>cm<br>in. | Breite<br>width<br>cm<br>in. | Höhe<br>height<br>cm<br>in. | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0071.9800 |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| 53<br>20.87                  | 32,5<br>12.8                 | 2<br>0.79                   | 1,4<br>47.4                       |  |

| Länge<br>length<br>cm<br>in. | Breite<br>width<br>cm<br>in. | Höhe<br>height<br>cm<br>in. | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Porzellan<br>porcelain<br>50.8366.0110 |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| 53<br>20.87                  | 32,5<br>12.8                 | 6,5<br>2.56                 | 7,3<br>246.9                      |  |

# KALT-BUFFET, ZUBEHÖR

## COLD BUFFET ACCESSORIES

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 1/1  
GN 1/1

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  | oz.                        |                        |
| 53                    | 20.87                 | 32,5                 | 12.8                       | 1,4                    |



GN 1/1  
GN 1/1

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  | oz.                        |                        |
| 53                    | 20.87                 | 32,5                 | 12.8                       | 7,3                    |

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  | oz.                        |                        |
| 53                    | 20.87                 | 32,5                 | 12.8                       | 7,3                    |

| Porzellan<br>porcelain |
|------------------------|
| 50.8366.0110           |

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 2/4  
GN 2/4

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  | oz.                        |                        |
| 53                    | 20.87                 | 16                   | 6.3                        | 0,7                    |



GN 2/4  
GN 2/4

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| in.                   | in.                   | in.                  | oz.                        |                        |
| 53                    | 20.87                 | 16                   | 6.3                        | 2,5                    |



| Porzellan<br>porcelain |
|------------------------|
| 57.0073.9800           |

# KALT-BUFFET, ZUBEHÖR

## COLD BUFFET ACCESSORIES



### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana



GN 2/3  
GN 2/3



GN 1/2  
GN 1/2

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0074.9800<br>50.8366.0230 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 35,4                  | 13.94                 | 32,5                 | 12.8                       | 2  |
| 35,4                  | 13.94                 | 32,5                 | 12.8                       | 6,5  |

4,65

157,3

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0075.9800<br>50.8366.0120 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 26,5                  | 10,43                 | 32,5                 | 12.8                       | 2  |
| 26,5                  | 10,43                 | 32,5                 | 12.8                       | 6,5  |

10,43

32,5

12.8

10

3,94

| Porzellan<br>porcelain<br>57.0077.9800 |
|--|
|--|

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### TORTENMESSER

Cake knife / Couteau à tarte / Cuchillo tarta / Coltello torta



GN 1/3  
GN 1/3



| 18/10 /<br>Kunststoff<br>stainless / plastic |
|--|
|--|

60.5444.0000

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Porzellan<br>porcelain<br>57.0076.9800<br>50.8366.0130 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--|
| 17,5                  | 6.89                  | 32,5                 | 12.8                       | 2  |
| 17,5                  | 6.89                  | 32,5                 | 12.8                       | 6,5  |
| 17,5                  | 6.89                  | 32,5                 | 12.8                       | 10   |

0,79

2,56

3,94

| Länge<br>length<br>cm |
|-----------------------|
|-----------------------|

# KALT-BUFFET, ZUBEHÖR

## COLD BUFFET ACCESSORIES

### TORTENMESSERBEHÄLTER

Cake knife stand / Récipient pour couteau à tarte / Recipiente cuchillo tarta / Contenitore coltello per torte



Höhe  
height  
cm in.  
20,5 8.07

18/10  
stainless steel  
**60.5445.0000**

Länge  
length  
cm in.  
16,2 6.38

Breite  
width  
cm in.  
8,3 3.27

Höhe  
height  
cm in.  
6,1 2.4

18/10  
stainless steel  
**60.5496.0000** versilbert  
silver plated  
**60.7496.0000**



### EIERBECHER

Egg cup / Coquetier / Huevera / Portauovo



Höhe  
height  
cm in.  
2 0.79

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
8,6 3.39

18/10  
stainless steel  
**60.8826.0000**

GN 1/2  
GN 1/2



Länge  
length  
cm in.  
25,5 10.04

Breite  
width  
cm in.  
20,3 7.99

Höhe  
height  
cm in.  
3,2 1.26

**57.0070.9990**

## KALT-BUFFET, ZUBEHÖR COLD BUFFET ACCESSORIES

### HYGIENESCHUTZ M Hygienic cover M



Edelstahl 18/10 geschliffen, Kunststoffabdeckung transparent (PMMA), Neigung Abdeckung einstellbar, Höhe Unterkante vorne mind. 38 cm  
Stainless steel 18/10, grinded, plastic cover transparent (PMMA), adjustable cover tilt, lower edge front min. 38 cm

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|
| cm              | in.             | cm             | in.   |
| 78              | 30.71           | 45             | 17.72 |

57.0255.9900

### HYGIENESCHUTZ L Hygienic cover L



Edelstahl 18/10 geschliffen, Kunststoffabdeckung transparent (PMMA), Neigung Abdeckung einstellbar, Höhe Unterkante vorne mind. 38 cm  
Stainless steel 18/10, grinded, plastic cover transparent (PMMA), adjustable cover tilt, lower edge front min. 38 cm

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height |       |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|
| cm              | in.             | cm             | in.   |
| 118             | 46.46           | 45             | 17.72 |

57.0256.9900

### ROLLTOP-HAUBE GN 1/1, KUNSTSTOFF Roll-top cover GN 1/1, plastic



Kunststoffabdeckung transparent (SAN), klappbar, halbrollend  
SAN transparent, foldable, semi-rolling

| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height | SAN   |
|-----------------|-----------------|----------------|-------|
| cm              | in.             | cm             | in.   |
| 54              | 21.26           | 34,5           | 13.58 |

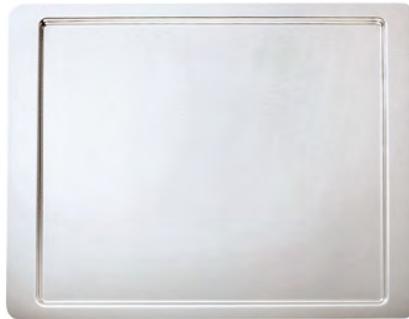
57.0275.9990

# PRÄSENTATIONSPLATTEN

## PRESSTATION TRAYS

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet



GN 2/1  
GN 2/1

| Länge<br>length | Breite<br>width |
|-----------------|-----------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       |
| 65              | 25.59           |
| 53              | 20.87           |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2056.6500</b>      | 13.3056.6500                |

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet



GN 1/1  
GN 1/1

| Länge<br>length | Breite<br>width |
|-----------------|-----------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       |
| 53              | 20.87           |
| 32,5            | 12.8            |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2056.5300</b>      | 13.3056.5300                |

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet



GN 1/2  
GN 1/2

| Länge<br>length | Breite<br>width |
|-----------------|-----------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       |
| 32,5            | 12.8            |
| 26,5            | 10.43           |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2056.3250</b>      | 13.3056.3250                |

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet

EXCELLENT



Länge ohne Griffe, GN 1/1, GN 2/1, rechteckig  
Length without handles, GN 1/1, GN 2/1, rectangular

| Länge<br>length | Breite<br>width |
|-----------------|-----------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       |
| 53              | 20.87           |
| 32,5            | 12.8            |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.4058.5300</b>      | 15.4558.5300                |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.4058.6500</b>      | 15.4558.6500                |

# PRÄSENTATIONSPLATTEN

## PRESSTATION TRAYS



### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet



rund  
round

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
42,5 16.73

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.2060.4200** 13.3060.4200

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau d'exposition



Länge ohne Griffe, rund  
Length without handles, round

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
42,5 16.73

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4860.4200** 15.4860.4200

# DISPENSER

## DISPENSER

### SAFTDISPENSER

Juice dispenser / Distributeur à jus / Dispensador de zumo / Dispenser per succhi di frutta

EXCELLENT

individuell höhenverstellbar, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör), klare Beschriftung/Bebilderung möglich, Vorlage: <https://bit.ly/49vjTWV>  
 individually height adjustable, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory), clear labelling/ illustration possible, template: <https://bit.ly/49vjTWV>

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Mindesthöhe<br>minimum height<br>cm | Maximalhöhe<br>maximum height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Inhalt mit<br>Eisröhre<br>cap. with ice<br>tube<br>Ltr.<br>oz. | 18/10 /<br>Kunststoff<br>stainless / plastic | 57.0116.6040 |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|--|--------------|
| 30,5<br>12.01         | 20<br>7.87            | 52<br>20.47                         | 60<br>23.62                         | 6,5<br>219.8                      | 5<br>169.1   |  |              |



### MILCHDISPENSER

Milk dispenser / Distributeur de lait / Dispensador leche / Dispenser latte

EXCELLENT

individuell höhenverstellbar, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör), klare Beschriftung/Bebilderung möglich, Vorlage: <https://bit.ly/49vjTWV>  
 individually height adjustable, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory), clear labelling/ illustration possible, template: <https://bit.ly/49vjTWV>

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Mindesthöhe<br>minimum height<br>cm | Maximalhöhe<br>maximum height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. | Inhalt mit<br>Eisröhre<br>cap. with ice<br>tube<br>Ltr.<br>oz. | 18/10 /<br>Kunststoff<br>stainless / plastic | 57.0118.6040 |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--|--|--------------|
| 30,5<br>12.01         | 20<br>7.87            | 52<br>20.47                         | 60<br>23.62                         | 6,5<br>219.8                      | 5<br>169.1   |  |              |



### CEREALIENDISPENSER REIHENLÖSUNG

Cereal dispenser in-line / Distributeurs de céréales alignés / Dispensador de cereales, in-line / Dispenser per cereali in-line

EXCELLENT

mit 3 Behältern, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinengeeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.  
 with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz, clear height 3 3/4 in.

| Länge<br>length<br>cm | Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | 18/10 /<br>Kunststoff<br>stainless / plastic | 57.0123.6040 |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|--|--------------|
| 39<br>15.35           | 25<br>9.84            | 59,7<br>23.5         |  |              |



# DISPENSER

# DISPENSER

## BEHÄLTER FÜR CEREALIENDISPENSER

Container for cereal dispenser / Récipient pour distributeur de céréales / Recipiente para dispensador de cereales / Contenitore per dispenser di cereali



## EISRÖHRE

Ice tube / Tube à glaçons / Tubo para hielo / Tubo del ghiaccio



mit Crash Ice zu befüllen. Passend zu Saft- und Milchdispensern  
to be filled with crash ice. Fitting for all juice and milk dispensers

| Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|----------------------|----------------------------|--------------------------|
| in.                  | oz.                        | in.                      |
| 50                   | 3,5                        | 118.4                    |

| 18/10 /<br>Kunststoff<br>stainless / plastic | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr. | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|--|----------------------|----------------------------|--------------------------|
|  | in.                  | oz.                        | in.                      |
|  | 27                   | 10.63                      | 7,5                      |

57.0127.6040

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| 57.0120.6040             |

## COFFEE URN

Coffee urn / Urne à café / Urna de café / Coffee Urn



## COFFEE URN

EXCELLENT



| Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. |
|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|
| 25,3                  | 48                   | 18.9                              |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| 12.2377.0050             | 15.2377.0050                |



| Breite<br>width<br>cm | Höhe<br>height<br>cm | Inhalt<br>capacity<br>Ltr.<br>oz. |
|-----------------------|----------------------|-----------------------------------|
| 29                    | 57                   | 22.44                             |

| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
|--------------------------|-----------------------------|
| 12.2377.0100             | 15.2377.0100                |

Zubehör / accessories  
Brennerdosenhalter / Burner tin holder  
Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 150 W, CEE-7/7 (E/F))

Zubehör / accessories  
60.8884.0000 Brennerdosenhalter / Burner tin holder  
57.0227.9990 Heizelement für Coffee Urn / Heating element for coffee urn  
(140-250 V, 150 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8884.0000  
57.0225.9990

# DISPENSER

## DISPENSER

### COFFEE URN



| Breite<br>width | Höhe<br>height | Inhalt<br>capacity |
|-----------------|----------------|--------------------|
| cm              | in.            | Ltr.               |
| 30,9            | 12.17          | 25.59              |
|                 |                | 15 507,3           |

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 18/10<br>stainless steel | versilbert<br>silver plated |
| <b>12.2377.0150</b>      | <b>15.2377.0150</b>         |

### HEIZELEMENT FÜR COFFEE URN

Heating element for coffee urn / Élément chauffant pour urne à café / Elemento calefactor para urna de café / Elemento riscaldante per coffee urn



für Coffee Urn 10 l und 15 l

for coffee urn 10 l (352 oz) and 15 l (528 oz)

nicht kompatibel mit Coffee-Urn-Gestellen der Reihe „Exclusive“  
not compatible with coffee urn frames „Exclusive“



### Zubehör / accessories

Brennerdosenhalter / Burner tin holder

Heizelement für Coffee Urn / Heating element for coffee urn  
(140-250 V, 150 W, CEE-7/7 (E/F))

**60.8884.0000**

**57.0225.9990**

**57.0225.9990**

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico

### BRENNERDOSENHALTER

Burner tin holder / Boîte pour brûleur / Cartucho quemador / Alcool sólido



für Coffee Urn 5 l

for coffee urn 5 l (176 oz)

nicht kompatibel mit Coffee-Urn-Gestellen der Reihe „Exclusive“  
not compatible with coffee urn frames „Exclusive“

| Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Heizleistung<br>heating<br>capacity<br>Watt | Netzspannung<br>line voltage<br>Volt | Stecker<br>Plug |
|--------------------------|---|--------------------------------------|-----------------|
| 17,2 6,77                | 150   | 140-250                              | CEE-7/7 (E/F)   |

**57.0227.9990**

für Brennerdose  
for burner tin



| Ø außen<br>Ø outer<br>cm | Ø außen<br>Ø outer<br>cm |
|--------------------------|--------------------------|
| 9,4                      | 3,7                      |

|                          |
|--------------------------|
| 18/10<br>stainless steel |
| <b>60.8884.0000</b>      |

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# UNIVERSELLE STÄNDER MULTI-PURPOSE STANDS

## BUFFETSTÄNDER „S“

Buffet stand „S“ / Support buffet « S » / Puesto de bufé „S“ / Telaio „S“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
9,8 3.86

FLEUR

## BUFFETSTÄNDER „M“

Buffet stand „M“ / Support buffet « M » / Puesto de bufé „M“ / Telaio „M“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

18/10  
stainless steel  
57.0035.6040



FLEUR



18/10  
stainless steel  
57.0036.6040

## BUFFETSTÄNDER „L“

Buffet stand „L“ / Support buffet « L » / Puesto de bufé „L“ / Telaio „L“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
21 8.27

FLEUR

## ETAGERE

Etagere / Étagère / Etagère / Alzata



3-tlg.  
3-part



18/10  
stainless steel  
57.0037.6040

Höhe  
height  
cm in.  
62,2 24.49

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
43 16.93

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
12.2243.4230 15.2243.4230

EXCELLENT

# UNIVERSELLE STÄNDER

## MULTI-PURPOSE STANDS

### BESTECKSTÄNDER

Cutlery holder / Soporte / Expositor de cubiertos / Supporto per posate



| Länge<br>length | Breite<br>width | Höhe<br>height | 18/10<br>stainless steel |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------------------|
| cm<br>in.       | cm<br>in.       | cm<br>in.      |                          |
| 25<br>9.84      | 16<br>6.3       | 30<br>11.81    | <b>12.0605.0000</b>      |

### MENÜLÖFFEL

Table spoon / Cuillère de table / Cuchara de mesa / Cucchiaio da tavola



für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

TREND

### MENÜGABEL

Table fork / Fourchette de table / Tenedor mesa / Forchetta da tavola



für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

TREND

### MENÜMESSER

Table knife / Couteau de table / Cuchillo mesa / Coltello da tavola

### KAFFEELÖFFEL

Coffee/tea spoon / Cuillère à café / Cuchara de café / Cucchiaino caffè

TREND

### KUCHENGABEL 4-Z.

Cake fork 4-pr. / Fourchette à gâteaux / Tenedor tarta / Forchettina dolce

TREND

für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

| Länge<br>length | cm<br>in. |
|-----------------|-----------|
| 21,7<br>8.54    |           |

| Chromstahl<br>chrome steel |
|----------------------------|
| 06.0055.1840               |

| 18/10<br>stainless steel |
|--------------------------|
| 06.0547.1100             |

| 18/10<br>stainless steel |
|--------------------------|
| 06.0547.1750             |

**SILBERPFLEGEMITTEL**

Silver care product / Nettoyant pour argenterie / Producto para cuidado de plata /  
Prodotto per la cura dell'argento



für Silber, Messing und Kupfer, geeignet für leichten bis mäßigen Anlauf, enthält  
Wiederanlauf-Schutz.  
for silver, brass and copper, suitable for slight to moderate tarnish, contains anti-tarnish protection.

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
1 33.9

57.0175.9990

**75.9211.0000**

**SILBERREINIGUNGSPULVER HEPPOLIT**

Silver Cleaning Powder HEPPOLIT / Poudre de nettoyage de l'argenterie HEPPOLIT /  
Polvo limpiador de plata HEPPOLIT / Polvere per la pulizia dell'argento HEPPOLIT



5 kg, wirksam in Verbindung mit HEPP-Silberreinigungsapparat oder HEPP-Silberreinigungsplatten. 1 Esslöffel HEPPOLIT in 1 Liter heißem Wasser auflösen, Silbergegenstände 2 Minuten in dieser Lauge liegen lassen, spülen.

5 kg, effective in combination with the HEPP Silver Cleaning Apparatus or HEPP Silver Cleaning Plates. Dissolve 1 table spoon of HEPPOLIT in 1 litre of hot water, leave silver articles for 2 minutes in this solution, rinse.

# INDEX DE

## A

- All-Clad Pfanne Ø 20 cm, Copper-Core  
 All-Clad Pfanne Ø 28 cm, Copper-Core  
 All-Clad Pfanne Ø 30 cm, Copper-Core  
 All-Clad Pfännchen oval 18 x 14 cm, 18/10, MINI (VPE 2)  
 All-Clad Pfännchen Ø 15 cm, 18/10, MINI (VPE 2)  
 All-Clad Sauteuse Ø 26 cm, Copper-Core  
 All-Clad Sauteuse Ø 33 cm, Copper-Core  
 All-Clad Sauteuse Ø 35 cm, Copper-Core  
 All-Clad Stielkasserolette Ø 17 cm, Copper-Core  
 All-Clad Stielkasserolette Ø 20 cm, Copper-Core  
 All-Clad Topf flach Ø 26 cm, Gusseisen emailliert, schwarz  
 All-Clad Topf hoch Ø 26 cm, Gusseisen emailiert, schwarz  
 All-Clad Topf Ø 26,5 cm, Copper-Core  
 Ausstellplatte

## B

- Barständer  
 Behälter für Cerealiendispenser  
 Besteckablage  
 Besteckständer  
 Blumenvase  
 Brennerdosenshalter  
 Brennerhalter  
 Brotkorb  
 Buffetgestell GN 1/1 INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell GN 1/1, schwarz, INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell GN 2/3 INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell GN 2/3, schwarz, INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell rund INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell rund, schwarz, INDUCTION PLUS  
 Buffetständer „L“  
 Buffetständer „M“  
 Buffetständer „S“  
 Butterdose

## C

- Cerealiendispenser Reihenlösung  
 Chafing Dish GN 1/1  
 Chafing Dish GN 1/1, Edelstahl/Kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/Edelstahl, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/gold, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/silber, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, Edelstahl/Kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/Edelstahl, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/gold, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/silber, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish Haube GN 1/1  
 Chafing Dish rund, Edelstahl/Kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/Edelstahl, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/gold, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/silber, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish Ø 30 cm  
 Champagnerkübler  
 Champagnerschüssel  
 Chillcup  
 Coffee Urn

## D

- Deckel mit Ausschnitt  
 Deckelhalter, stand alone  
 Deckelhalter, zum Einhängen

## E

- Eierbecher  
 Einsatz für Chafing Dish  
 Eisröhre  
 Eisschale  
 Eiswasserkanne  
 Elektroheizung  
 Elektroheizung regelbar  
 Essig-/Ölflasche  
 Essig-/Öl-Set  
 Etagere

## F

- Fingerschale  
 Flaschen-Gläserteller  
 Flaschenkühler

## G

- Gebäckständer  
 Glaseinsatz

## H

- Heizelement für Coffee Urn  
 Holzschale „M“  
 Holzschale „S“  
 Hygieneschutz L  
 Hygieneschutz M

## K

- Kaffeekanne  
 Kaffeelöffel  
 Kuchengabel 4-z.  
 Kugelglocke  
 Käsedose  
 Kühlakkus

## L

- Leuchter

## M

- Menage  
 Menügabel  
 Menülöffel  
 Menümesser  
 Milch- und Sahnebehälter  
 Milchdispenser  
 Milchkanne

## O

- Obstkorb

## P

- Pfeffermühle  
 Pfefferstreuer  
 Podestfüße S  
 Porzellan-Einsatz  
 Porzellanschale „M“  
 Porzellanschale „S“  
 Porzellanschale für Besteckablage  
 Porzellanschale L 35  
 Porzellanschale L 65  
 Porzellanschale M 35  
 Porzellanschale M 65  
 Porzellanschale S 65  
 Porzellanschale XS 65

## R

- Reservierschild  
 Roheisbehälter  
 Roheiszange  
 Rolltop-Haube GN 1/1, Kunststoff

## S

- Saftdispenser  
 Salzmühle  
 Salzstreuer  
 Sauciére  
 Schneckenpfanne  
 Sengefäß  
 Servier- und Menagentablett „S“  
 Serviertablett  
 Silberpflegemittel  
 Silberreinigungspulver HEPPOLIT  
 Ständer für 3 Konfitüreläser  
 Ständer für 5 Konfitüreläser  
 Ständer für Champagnerkübler  
 Suppenstation

## T

- Teekanne  
 Teesieb  
 Teesieb 18/10 für Teekanne 60.5329.0600

## T

- Teesieb 18/10 für Teekanne 60.5329.1200  
 Tellerglocke  
 Tischnummer  
 Tischnummernschild  
 Tischnummernständer  
 Toastständer  
 Tortenmesser  
 Tortenmesserbehälter

## U

- Universalständer  
 Unterteller

## W

- Weinkühler  
 Weinkühlerständer

## Z

- Zahnstocherbehälter  
 Zitronenpresse  
 Zuckerbehälter  
 Zuckerbox  
 Zuckerdose  
 Zuckerstreuer  
 Zuckerständer  
 Zwischensteg für GN Einsätze



# INDEX EN

|   |            |   |
|---|------------|---|
| <b>A</b>  | <b>D</b>   | <b>T</b>                                    |
| All-Clad Oval Pan 18 x 14 cm, 18/10, MINI (PU 2)            | Dome cover | 90 Table number                             |
| All-Clad Pan MINI Ø 15 cm, 18/10 (PU 2)                     | 123        | 102 Table number sign                       |
| All-Clad Pan Ø 20 cm, Copper Core                           | 122        | 102 Table number stand                      |
| All-Clad Pan Ø 28 cm, Copper Core                           | 122        | 144 Table spoon                             |
| All-Clad Pan Ø 30 cm, Copper Core                           | 122        | 74 Tea pot                                  |
| All-Clad Pot high Ø 26 cm, cast iron enameled, black        | 123        | 78 Tea strainer                             |
| All-Clad pot low Ø 26 cm, cast iron enameled, black         | 123        | 76 Tea strainer stainless steel for tea pot |
| All-Clad Pot Ø 26.5 cm, Copper Core                         | 122        | 76 60.5329.0600                             |
| All-Clad Saucépan Ø 17 cm, Copper Core                      | 120        | 76 Tea strainer stainless steel for tea pot |
| All-Clad Saucépan Ø 20 cm, Copper Core                      | 121        | 76 60.5329.1200                             |
| All-Clad Sauté Pan Ø 26 cm, Copper Core                     | 120        | 136 Toast rack                              |
| All-Clad Sauté Pan Ø 33 cm, Copper Core                     | 120        | 98 Toothpick stand                          |
| All-Clad Sauté Pan Ø 35 cm, Copper Core                     | 120        |   |
| <b>B</b>  | <b>E</b>   | <b>U</b>                                    |
| Banquet tray  | 138        | 112 Underliner                              |
| Bottle and glass tray                                       | 88         | 112   |
| Bottle cooler   | 86         | 141   |
| Bread basket  | 93         | 137 Vase                                    |
| Buffet stand "L"  | 82         | 137 Vinegar / oil bottle                    |
| Buffet stand "M"  | 82         |   |
| Buffet stand "S"  | 81         |   |
| Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS                          | 111        | 95 Water pitcher                            |
| Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS                          | 111        | 84 Wine cooler                              |
| Buffet stand round INDUCTION PLUS                           | 111        | 92 Wood dish "M"                            |
| Burner holder   | 112        | 92 Wood dish "S"                            |
| Burner tin holder   | 112        |   |
| Butter dish   | 90         |   |
| <b>C</b>  | <b>G</b>   | <b>W</b>                                    |
| Cake fork 4-pr.   | 144        | 88 Water pitcher                            |
| Cake knife  | 135        | 91 Wine cooler                              |
| Cake knife stand  | 136        | 136 Wood dish "M"                           |
| Candelabra  | 101        | 89 Wood dish "S"                            |
| Cereal dispenser in-line                                    | 140        |   |
| Chafing Dish cover GN 1/1                                   | 117        |   |
| Chafing Dish GN 1/1   | 117        |   |
| Chafing Dish GN 1/1, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS | 112        |   |
| Chafing Dish GN 2/3, black/copper, INDUCTION PLUS           | 109        | 140 Juice dispenser                         |
| Chafing Dish GN 2/3, black/gold, INDUCTION PLUS             | 109        |   |
| Chafing Dish GN 2/3, black/silver, INDUCTION PLUS           | 109        | 78 Lemon squeezer                           |
| Chafing Dish GN 2/3, black/stainless steel, INDUCTION PLUS  | 109        | 124 Lid holder, for hanging                 |
| Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS                         | 109        | 124 Lid holder, stand alone                 |
| Chafing Dish GN 2/3, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS | 109        | 75 Lid with cut-out                         |
| Chafing Dish GN1/1, black/copper, INDUCTION PLUS            | 108        |   |
| Chafing Dish GN1/1, black/gold, INDUCTION PLUS              | 108        | 140 Milk dispenser                          |
| Chafing Dish GN1/1, black/silver, INDUCTION PLUS            | 108        | 74 Milk jug                                 |
| Chafing Dish GN1/1, black/stainless steel, INDUCTION PLUS   | 108        | 81 Multi purpose stand                      |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 96 Mustard pot                              |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        |   |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 113        | 97 Oil and vinegar set                      |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 112        |   |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 80 Pastry stand                             |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 117 Pedestal feet S                         |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 97 Pepper mill                              |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 98 Pepper shaker                            |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 128 Porcelain bowl for rack for utensils    |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 92 Porcelain dish "M"                       |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 92 Porcelain dish "S"                       |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 133 Porcelain dish L35                      |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 133 Porcelain dish L65                      |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 132 Porcelain dish M 35                     |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 132 Porcelain dish M 65                     |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 132 Porcelain dish S 65                     |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 132 Porcelain dish XS 65                    |
| Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS                          | 108        | 125 Porcelain insert                        |
| <b>R</b>  | <b>H</b>   | <b>W</b>                                    |
| Rack for utensils   | 113        | 128 Water pitcher                           |
| Reserved sign   | 110        | 102 Wine cooler                             |
| Roll-top cover GN 1/1, plastic                              | 110        | 136 Wood dish "M"                           |
| <b>S</b>  | <b>I</b>   | 95 Wood dish "S"                            |
| Salt mill   | 110        |   |
| Salt shaker   | 110        | 97 Water pitcher                            |
| Sauce boat  | 110        | 98 Wine cooler                              |
| Serving tray  | 110        | 90 Wood dish "M"                            |
| Serving tray "S"  | 114        | 95 Wood dish "S"                            |
| Silver care product   | 112        | 91 Silver Cleaning Powder HEPPOLIT          |
| Snack stand   | 117        | 145 Silver Cleaning Powder HEPPOLIT         |
| Snail dish  | 84         | 145 Snack stand                             |
| Soup Station  | 85         | 83 Snail dish                               |
| Stand for 3 jam glasses                                     | 95         | 96 Soup Station                             |
| Stand for 5 jam glasses                                     | 94         | 118 Stand for 3 jam glasses                 |
| Stand for champagne cooler                                  | 94         | 82 Stand for 5 jam glasses                  |
| Stand for wine cooler                                       | 74         | 82 Stand for champagne cooler               |
| Strut   | 141        | 86 Stand for wine cooler                    |
| Sugar bowl  | 144        | 86 Strut                                    |
| Sugar box   | 144        | 74 Sugar bowl                               |
| Sugar dispenser   | 141        | 78 Sugar box                                |
| Sugar server  | 103        | 76 Sugar dispenser                          |
| <b>T</b>  | <b>J</b>   | 76 Sugar server                             |
| Table fork  | 144        | 79 Sugar server                             |
| Table knife   |            | 144 Table fork                              |



# INDICE FR

## A

Assiette pour bouteille/verre

## B

Bac en porcelaine

Bac à lait et à crème

Beurrier

Bloc réfrigérant

Bougeoir

Boîte pour brûleur

Boîte à fromage

Boîte à sucre

Burette à vinaigre/huile

## C

Cafetière

Carafe à eau glacée

Chafing Dish 2/3, INDUCTION PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/acier inoxydable,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/argent, INDUCTION PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/PVD cuivre, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/PVD or, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1

Chafing Dish GN 1/1, acier inoxydable/cuivre,

INDUCTION PLUS

Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1, noir/acier inoxydable,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1, noir/argent, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish GN 1/1, noir/PVD cuivre, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish GN 2/3, acier inoxydable/cuivre,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, acier inoxydable/cuivre,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, noir/acier inoxydable,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, noir/argent, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish rond, noir/PVD cuivre, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish rond, noir/PVD or, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish Ø 30 cm

Chaufrage électrique

Chaufrage électrique réglable

Chillcup

Cloche pour assiette

Cloche ronde

Coquetier

Corbeille à fruits

Corbeille à pain

Coupe à glace

Couteau de table

Couteau à tarte

Couvercle avec fente

Cuillerde de table

Cuillère à café

## D

Distributeur de lait

Distributeur à jus

Distributeurs de céréales alignés

## E

Ensemble condiments

Élément chauffant pour urne à café

Élément intermédiaire pour inserts GN

Étagère

## F

Fourchette de table

Fourchette à gâteaux

## H

Huilier-vinaigrer

## P

88 Panneau de réservation

102

Panneau pour numéros de table

102

Passoire à thé

78

Pichet à lait

74

Pieds d'estrade S

117

Pince en fonte brute

89

Platéau

95

Platéau d'exposition

139

Platéau de présentation

138

Platéau de service et à condiments « S »

91

Poivrière

98

Porte-toasts

136

Poudre de nettoyage de l'argenterie HEPPOLIT

145

Poêle à escargots

96

Presse-citron

78

Présentoir de bar

83

Présentoir à pâtisseries

80

Présentoir à sucre

79

## R

109 Rafraîchisseur

86

109 Rafraîchisseur à vin

84

117 Range-couverts

128

112 Rincé-doigts

93

112 Récipient en fonte brute

88

113 Récipient en porcelaine

125

108 Récipient en porcelaine L 35

133

108 Récipient en porcelaine L 65

133

108 Récipient en porcelaine M 35

132

108 Récipient en porcelaine M 65

132

108 Récipient en porcelaine pour le rangement des

couverts

108 Récipient en porcelaine S 65

132

108 Récipient en porcelaine XS 65

132

112 Récipient en porcelaine « M »

92

112 Récipient en porcelaine « S »

92

112 Récipient pour Chafing Dish

127

114 Récipient pour couteau à tarte

136

110 Récipient pour distributeur de céréales

141

110 Récipient à cure-dents

98

110 Récipient à sucre

75

## S

110 Saladier en bois « M »

92

110 Saladier en bois « S »

92

110 Salière

98

110 Saucière

90

117 Saupoudreuse à sucre

76

112 Seau à champagne

84

112 Soporte

144

94 Sous-tasse

91

103 Station à soupe

118

90 Sucrier

74

136 Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS

114

93 Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS

115

93 Support buffet rond INDUCTION PLUS

116

91 Support buffet « L »

82

91 Support buffet « M »

82

135 Support buffet « S »

81

75 Support pour 3 pots de confiture

82

75 Support pour 5 pots de confiture

82

144 Support pour brûleur

112

144 Support pour Chafing Dish

127

140 Support pour numéros de table

102

140 Support pour rafraîchisseur à vin

86

140 Support pour seau à champagne

86

140 Support universel

81

## T

100 Théière

74

141 Tube à glaçons

141

## U

131 Urne à café

141

## V

144 Vase

101

144 Verre de recharge

79



# INDICE ES

|  |     |
|--|-----|
| <b>A</b>   |     |
| Acumulador   | 136 |
| Azucarero  | 74  |
| <b>B</b>   |     |
| Bajoplatos "M"   | 92  |
| Bajoplatos "S"   | 91  |
| Bandeja  | 95  |
| Bandeja de banquete  | 138 |
| Bandeja para botella y vasos                                 | 88  |
| Bol de champán   | 84  |
| <b>C</b>   |     |
| Cafetera   | 74  |
| Calefactor eléctrico   | 112 |
| Calefactor eléctrico regulable                               | 112 |
| Campana  | 103 |
| Candelero  | 101 |
| Cartucho quemador  | 112 |
| CESTA PARA FRUTA   | 93  |
| Chafing Dish GN 1/1  | 117 |
| Chafing Dish GN 1/1, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS  | 112 |
| Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS                          | 113 |
| Chafing Dish GN 1/1, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS  | 108 |
| Chafing Dish GN 1/1, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS         | 108 |
| Chafing Dish GN 1/1, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS           | 108 |
| Chafing Dish GN 1/1, negro/plata, INDUCTION PLUS             | 108 |
| Chafing Dish GN 2/3, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS  | 112 |
| Chafing Dish GN 2/3, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS           | 113 |
| Chafing Dish GN 2/3, negro/plata, INDUCTION PLUS             | 109 |
| Chafing Dish GN 2/3, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS  | 109 |
| Chafing Dish GN 2/3, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS         | 109 |
| Chafing Dish GN 2/3, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS           | 109 |
| Chafing Dish redondo, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS | 112 |
| Chafing Dish redondo, INDUCTION PLUS                         | 114 |
| Chafing Dish redondo, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS | 110 |
| Chafing Dish redondo, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS          | 110 |
| Chafing Dish redondo, negro/plata, INDUCTION PLUS            | 110 |
| Chafing Dish redondo, negro/rame PVD, INDUCTION PLUS         | 110 |
| Chafing Dish Ø 30 cm   | 117 |
| Chillcup   | 94  |
| Colador de té  | 78  |
| Copa Helado  | 91  |
| Cubierta de domo   | 90  |
| Cubo champán   | 85  |
| Cuchara de café  | 144 |
| Cuchara de mesa  | 144 |
| Cuchillo mesa  | 144 |
| Cuchillo tarta   | 135 |
| <b>D</b>   |     |
| depósito para chafing dish                                   | 127 |
| Dispensador de cereales, in-line                             | 140 |
| Dispensador zumo   | 140 |
| Dispensador leche  | 140 |
| <b>E</b>   |     |
| Elemento calefactor para urna de café                        | 141 |
| Enfriador botella  | 84  |
| Estantería intermedia para interior GN                       | 131 |
| Etagére  | 80  |
| Etiqueta número de mesa                                      | 102 |
| Etiqueta reservado   | 102 |
| Expositor de cubiertos                                       | 144 |
| Exprimidora  | 78  |
| <b>F</b>   |     |
| Florero  | 101 |
| <b>H</b>   |     |
| Huevera  | 136 |
| <b>I</b>   |     |
| interior de porcelana  | 126 |
| Interior para Chafing Dish                                   | 127 |
| <b>J</b>   |     |
| Interior porcelana   | 125 |
| <b>L</b>   |     |
| Jarra agua con hielo   | 95  |
| Jarra leche  | 74  |
| <b>M</b>   |     |
| Lavadedos  | 93  |
| Mantequera   | 90  |
| molinillo pimienta   | 97  |
| molinillo sal  | 97  |
| <b>N</b>   |     |
| Número de mesa   | 102 |
| <b>P</b>   |     |
| Palillero  | 98  |
| Panera   | 93  |
| Pies pedestal S  | 117 |
| Pimentero  | 98  |
| Pinza para hielo   | 89  |
| Platillo   | 91  |
| Polvo limpiador de plata HEPPOLIT                            | 145 |
| Porta número de mesa   | 102 |
| Portacubos champán   | 86  |
| Portapasteles  | 80  |
| Portatostadas  | 136 |
| Producto para cuidado de plata                               | 145 |
| Puesto de aperitivos   | 83  |
| Puesto de azúcar   | 79  |
| Puesto de bufé "L"   | 82  |
| Puesto de bufé "M"   | 82  |
| Puesto de bufé "S"   | 81  |
| <b>R</b>   |     |
| Recipiente cuchillo tarta                                    | 136 |
| Recipiente de leche y crema                                  | 75  |
| Recipiente de porcelana "M"                                  | 92  |
| Recipiente de porcelana "S"                                  | 92  |
| Recipiente de porcelana L 35                                 | 133 |
| Recipiente de porcelana L 65                                 | 133 |
| Recipiente de porcelana M 35                                 | 132 |
| Recipiente de porcelana M 65                                 | 132 |
| Recipiente de porcelana para soporte de cubiertos            | 128 |
| Recipiente de porcelana S 65                                 | 132 |
| Recipiente de porcelana XS 65                                | 132 |
| Recipiente hielo   | 88  |
| Recipiente para dispensador de cereales                      | 141 |
| Recipiente queso   | 95  |
| Recipiente sopa  | 118 |
| <b>S</b>   |     |
| Salero   | 98  |
| Salsera  | 90  |
| Sartén caracoles   | 96  |
| Servicio para condimentos                                    | 100 |
| Soporte para 3 botes de mermelada                            | 82  |
| Soporte para 5 botes de mermelada                            | 82  |
| Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS                      | 114 |
| Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS                      | 115 |
| Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS                    | 116 |
| Soporte para cubiertos                                       | 128 |
| Soporte para cubo champán                                    | 86  |
| Soporte quemador   | 112 |
| Soporte universal  | 81  |
| <b>T</b>   |     |
| Tapa Chafing Dish GN 1/1                                     | 117 |
| Tapa con recorte   | 75  |
| Tenedor mesa   | 144 |
| Tenedor tarta  | 144 |
| Tetera   | 74  |
| Tubo para hielo  | 141 |
| <b>U</b>   |     |
| Urna de café   | 141 |
| <b>V</b>   |     |
| Vaso adicional   | 79  |
| Vinagrera/Aceitera   | 97  |
| Vinagreras   | 97  |



# INDICE IT

|   |     |
|---|-----|
| <b>A</b>  |     |
| Alcool solido   | 112 |
| Alzata  | 80  |
| Alzata per dolci  | 80  |
| Alzata per snack  | 83  |
| <b>B</b>  |     |
| Base piedistallo S                                      | 117 |
| <b>C</b>  |     |
| Caffettiera   | 74  |
| Candeliere  | 101 |
| Caraffa per aceto/olio                                  | 97  |
| Caraffa per acqua                                       | 95  |
| Cestino frutta  | 93  |
| Cestino portapanne                                      | 93  |
| Chafing Dish GN 1/1, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS  | 112 |
| Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS                     | 113 |
| Chafing Dish GN 1/1, nero/argento, INDUCTION PLUS       | 108 |
| Chafing Dish GN 1/1, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS       | 108 |
| Chafing Dish GN 1/1, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS      | 113 |
| Chafing Dish GN 2/3 INDUCTION PLUS GN 2/3               | 112 |
| Chafing Dish GN 2/3, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS  | 113 |
| Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS                     | 109 |
| Chafing Dish GN 2/3, nero/argento, INDUCTION PLUS       | 109 |
| Chafing Dish GN 2/3, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS       | 109 |
| Chafing Dish GN 2/3, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS      | 109 |
| Chafing Dish rotondo, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS | 112 |
| Chafing Dish rotondo, INDUCTION PLUS                    | 114 |
| Chafing Dish rotondo, nero/argento, INDUCTION PLUS      | 110 |
| Chafing Dish rotondo, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS      | 110 |
| Chafing Dish rotondo, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS     | 110 |
| Chafing dish Ø 30 cm                                    | 117 |
| Chafing dish, GN 1/1                                    | 117 |
| Ciotola in legno "M"                                    | 92  |
| Ciotola in legno "S"                                    | 92  |
| Ciotola in porcellana "M"                               | 92  |
| Ciotola in porcellana "S"                               | 92  |
| Ciotola in porcellana L 35                              | 133 |
| Ciotola in porcellana L 65                              | 133 |
| Ciotola in porcellana M 35                              | 132 |
| Ciotola in porcellana M 65                              | 132 |
| Ciotola in porcellana per vassoio porta posate          | 128 |
| Ciotola in porcellana S 65                              | 132 |
| Ciotola in porcellana XS 65                             | 132 |
| Coffee Urn  | 141 |
| Colino per tè   | 78  |
| Coltello da tavola                                      | 144 |
| Coltello torta  | 135 |
| Contenitore coltello per torte                          | 136 |
| Contenitore per dispenser di cereali                    | 141 |
| Contenitore per zucchero rettangolare                   | 78  |
| Coperchio con punto aperto per cucchiaio                | 75  |
| Coperchio per chafing dish GN 1/1                       | 117 |
| Coppa gelato  | 91  |
| Coppa lavanda   | 93  |
| Copripiatto   | 103 |
| Copripiatto con pomolo                                  | 90  |
| Cucchiaino caffè  | 144 |
| Cucchiaio da tavola                                     | 144 |
| <b>D</b>  |     |
| Dispenser latte   | 140 |
| Dispenser per cereali in-line                           | 140 |
| Dispenser per succhi di frutta                          | 140 |
| <b>E</b>  |     |
| Elemento refrigerante                                   | 136 |
| Elemento riscaldante per coffee urn                     | 141 |
| <b>F</b>  |     |
| Forchetta da tavola                                     | 144 |
| Forchettina dolce                                       | 144 |
| Fornello  | 112 |
| <b>I</b>  |     |
| Inserto in vetro  | 79  |
| inserto piatto chafing dish                             | 127 |
| <b>L</b>  |     |
| Lattiera  | 74  |
| <b>M</b>  |     |
| macinasale  | 97  |
| Menage  | 100 |
| micinapepe  | 97  |
| <b>N</b>  |     |
| Numero tavolo   | 102 |
| <b>O</b>  |     |
| Oliera  | 97  |
| <b>P</b>  |     |
| Padella per lumache                                     | 96  |
| Pepiera   | 98  |
| Piattino  | 91  |
| Pinza per ghiaccio                                      | 89  |
| Polvere per la pulizia dell'argento HEPPOLIT            | 145 |
| Ponticello per inserti GN                               | 131 |
| Porta stuzzicadenti                                     | 98  |
| Portaburro  | 90  |
| Portaformaggio  | 95  |
| Portatoast  | 136 |
| Portauovo   | 136 |
| Prodotto per la cura dell'argento                       | 145 |
| <b>R</b>  |     |
| Recipiente per zucchero                                 | 75  |
| Rinfrescabottiglie                                      | 86  |
| Rinfrescavino   | 84  |
| Riscaldatore elettrico                                  | 112 |
| Riscaldatore elettrico regolabile                       | 112 |
| <b>S</b>  |     |
| Saliera   | 98  |
| Salsiera  | 90  |
| Secchiello del ghiaccio                                 | 88  |
| Secchiello ghiaccio                                     | 94  |
| Secchiello per champagne                                | 84  |
| Set per servire lo zucchero                             | 79  |
| Sottobicchieri-/bottiglia                               | 88  |
| Spargizucchero  | 76  |
| Spremilimone  | 78  |
| Supporto multifunzione per piatti                       | 81  |
| Supporto per 3 vasetti di confettura                    | 82  |
| Supporto per 5 vasetti di confettura                    | 82  |
| Supporto per numero tavolo                              | 102 |
| Supporto per posate                                     | 144 |
| Supporto per rinfrescavino                              | 86  |
| Supporto secchiello per champagne                       | 86  |
| <b>T</b>  |     |
| Targhetta numero tavolo                                 | 102 |
| Targhetta Reserviert                                    | 102 |
| Teiera  | 74  |
| Telaio "L"  | 82  |
| Telaio "M"  | 82  |
| Telaio "S"  | 81  |
| Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS                            | 114 |
| Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS                            | 115 |
| Telaio rotondo INDUCTION PLUS                           | 116 |
| Tubo del ghiaccio                                       | 141 |
| <b>V</b>  |     |
| Vaso per fiori  | 101 |
| Vassoio   | 95  |
| Vassoio per buffet                                      | 138 |
| Vassoio per servire e per menage "S"                    | 91  |
| Vassoio porta posate                                    | 128 |
| <b>Z</b>  |     |
| Zuccheriera   | 74  |
| Zuppiera elettrica                                      | 118 |



Art.-Nr. 79.0001.0000/printed 03.2025

Alle Angaben sind unverbindlich. Druckfehler, Änderungen und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten. Farbabweichungen möglich.  
All data without obligation. The entire content is subject to misprints,  
changes and errors. Colour variations are possible.



**proHeq GmbH**  
**HEPP**  
Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld  
Germany  
Phone: +49 7231 4885 100  
[info@hepp.de](mailto:info@hepp.de)  
[hepp.de](http://hepp.de)

