

W
MF

A



BESTECK FLATWARE

04 Qualität und Funktion

Quality and Function
Qualité et fonction
Qualità e funzione
Calidad y función

08 Besteck Modelle / Flatware models

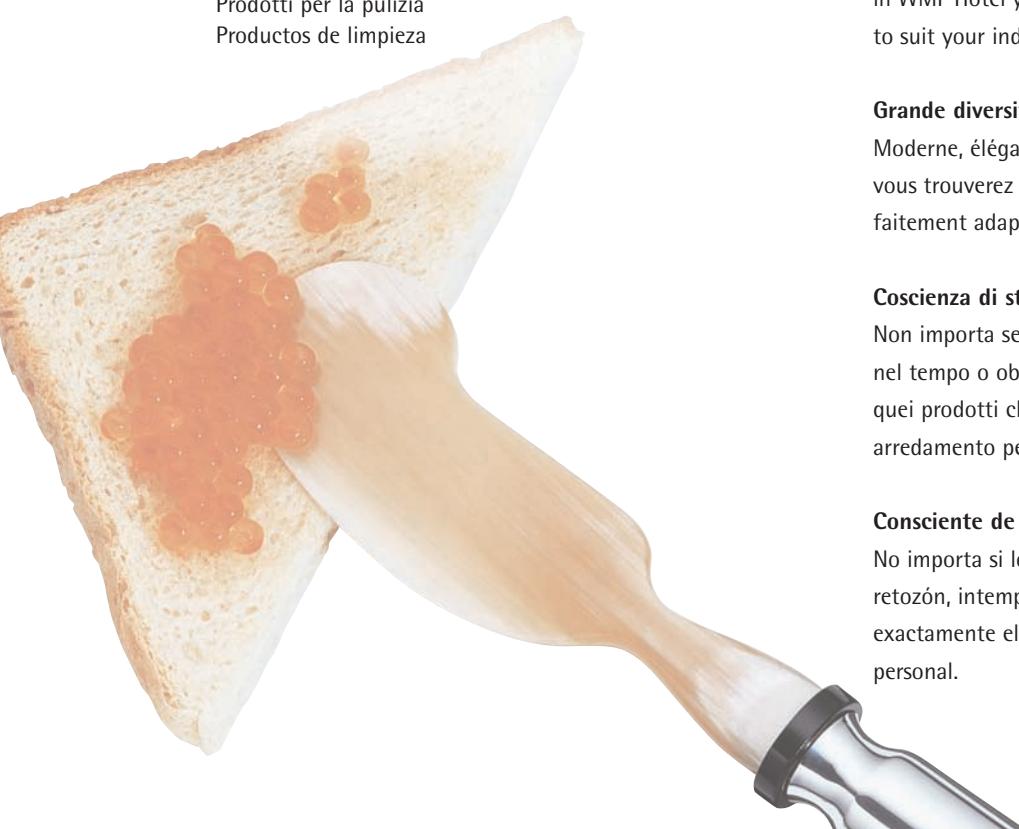
08	Übersicht / overview	
10	Solid	»7900«
12	Akropolis	»5500«
14	Cult	»3100«
16	Bistro	»0400«
18	Signum	»1900«
20	Unic	»5300«
22	Unic teilmattiert	»5300«
24	Classic	»3400«
26	Barock	»3200«
28	Mondial	»6200«
30	Baguette	»0100«
32	Contour	»0200«
34	Residence	»4800«
36	Metropolitan	»5400«
38	Flair	»1100«
40	Club	»4700«
42	Gastro	»0800«
44	Gastroline	»0000«
46	Vitalis	»2800«
48	Modell 2900	»2900«

50 Besteck Ergänzungsteile

Supplement cutlery
Pièces d'appoint pour couverts
Componenti accessori per posate
Piezas complementarias de cubiertos

59 Pflegemittel

Cleaning aids
Produits d'entretien
Prodotti per la pulizia
Productos de limpieza



Gründe

sich für WMF Hotel zu entscheiden:

Reasons for choosing

WMF Hotel:

Autant de raisons d'opter pour

WMF Hotel:

Motivi per decidere a favore di

WMF Hotel:

Razones para decidirse por

WMF Hotel:



W M F H o t e l

Stilbewusstsein

Ob modern, stilvoll, verspielt, zeitlos oder zweckmäßig ...
bei WMF Hotel finden Sie genau das Besteck, das Ihrem
persönlichen Einrichtungs-Stil gerecht wird.

Sense of style

Modern, stylish, fanciful, timeless or practical ...
in WMF Hotel you will find just the right cutlery
to suit your individual equipment style.

Grande diversité des styles

Moderne, élégant, enjoué, intemporel ou pratique ...
vous trouverez dans la gamme WMF Hotel le couvert par-
faitement adapté à votre style d'ameublement personnel.

Coscienza di stile

Non importa se moderno, pieno di stile, svagato, che dura
nel tempo o obiettivo ... alla WMF troverete esattamente
quei prodotti che meglio armonizzano con il vostro stile di
arredamento personale.

Consciente de un buen estilo

No importa si lo que desea es algo moderno, de mucho estilo,
retozón, intemporal o práctico en WMF Hotel encontrará
exactamente el cubierto más apropiado para su estilo
personal.



BESTECK I FLATWARE COUVERTS I POSATE I CUBERTERÍA

Qualität und Funktion

Ein Maßstab bei der Entwicklung unserer WMF Hotel Bestecke ist Ihr harter gastronomischer Alltag, der an Material und Verarbeitung die höchsten Anforderungen stellt.

Quality and Function

One criterion in the development of our WMF Hotel flatware is the stress of daily catering use, so material and workmanship have to meet the highest standards.

Qualité et fonction

Un des critères de développement de nos couverts WMF Hotel: la très rude vie de tous les jours dans la gastronomie, qui exige une qualité d'usinage et une convivialité maximums.

Qualità e funzione

Un criterio di valutazione per lo sviluppo dei nostri prodotti è la vostra dura giornata di lavoro gastronomica che esige il massimo in termini di materiali e lavorazione.

Calidad y función

WMF-Hotel dispone de una amplia gama de diseños y uno de los surtidos de piezas más completos del mercado.

Produktvielfalt

Nicht nur die Bandbreite der Designrichtungen von WMF Hotel Bestecken ist beispielhaft. Kaum ein anderer Hersteller bietet dabei eine solche Vielfalt von Besteckteilen pro Modell.

Product Diversity

It's not only the range of design trends that's exemplary with WMF Hotel flatware; hardly any other manufacturer offers such a diversity of pieces for each model.

Large éventail de produits

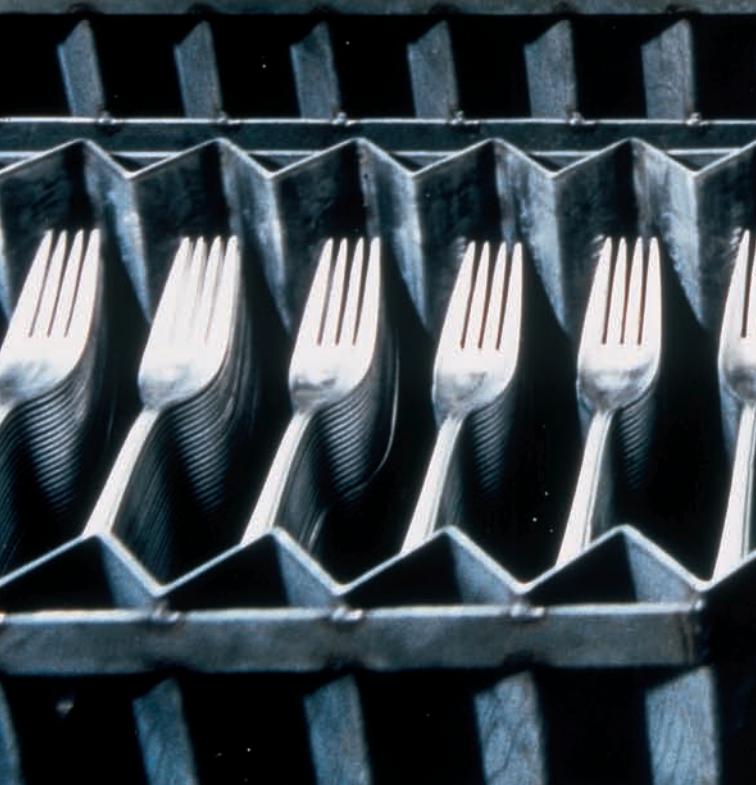
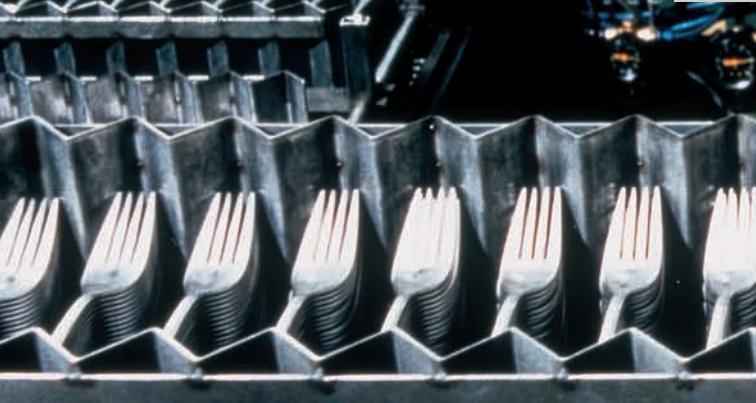
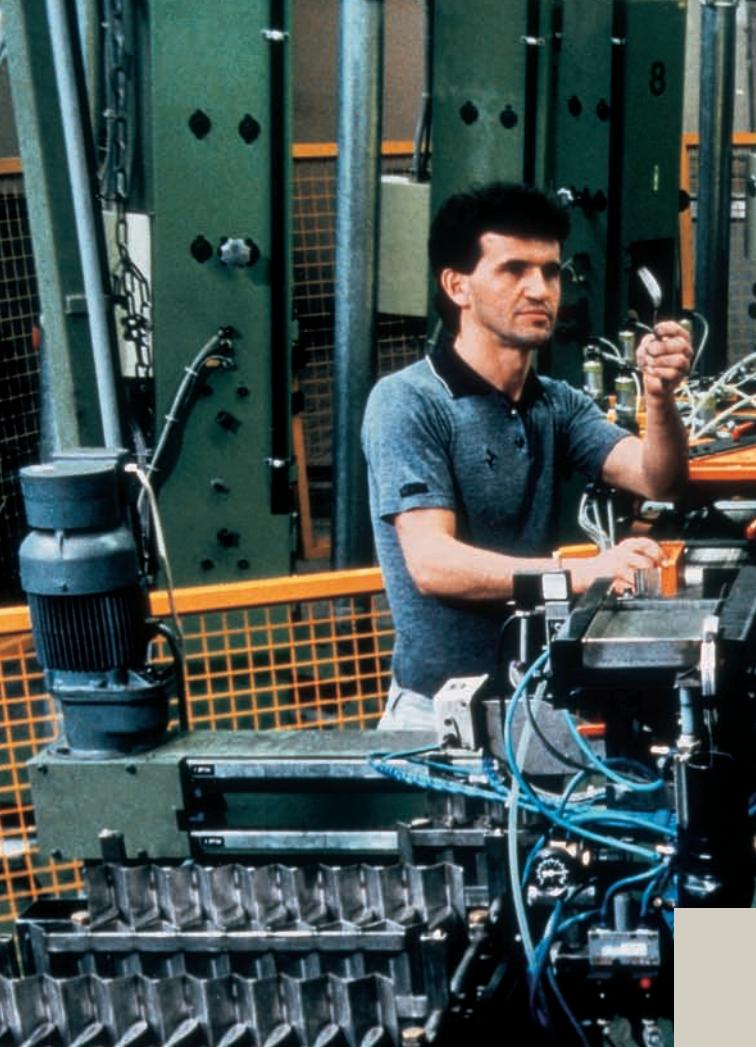
WMF Hotel vous propose non seulement une diversité exemplaire des styles, mais également un très grand choix de pièces de couvert, que vous ne retrouverez chez aucun autre fabricant.

Molteplicità di prodotti

Non solo la gamma degli stili di design della WMF è veramente esemplare. È raro trovare un altro costruttore che offre una tale molteplicità di posate per ogni modello.

Variedad de productos

No es sólo ejemplar la gran variedad de tendencias de diseño de los cubiertos WMF Hotel. Además, ningún otro productor ofrece al mismo tiempo una gama tan amplia de piezas de cubertería por modelo.



Meisterhaft

verarbeitet und erdacht.

The design and finish of
a master craftsman.

Une conception et un
usinage de maître.

Concepito e realizzato
da maestri artigianit.

De concepción y
elaboración maestras.

W M F H o t e l



■ Klingen der
Hohlheftmesser aus
geschmiedetem **Spezial-**
Klingenstahl.

■ Blades of hollow
handle knives made
from **special blade**
steel.

■ Lames des couteaux à
manche creux en **acier**
spécial.

■ Le lame dei coltelli a
manico cavo sono in acciaio
speciale per lame.

■ Cuchillos de mango hueco con
hojas de **acero templado**.



■ Gabelzinken
innen bearbeitet.

■ Inside-machined
fork prongs.

■ Finition de la face
intérieure des dents
de fourchettes.

■ Rebbi delle
forchette con
lavorazione interna.

■ Dientes de tenedor
con mecanizado interior.



- Perfekte Versilberung
- Perfectly silver-plating
- Chromage parfait
- Perfetta placcatura in argento
- Plateado perfecto

QUALITÄT | QUALITY QUALITÉ | QUALITÀ | CALIDAD



■ **Cromargan®:**
Edelstahl Rostfrei
18/10 - korrosionsbe-
ständig, unempfindlich.



■ **Individualisierung,**
z. B. durch Gravur oder
Stempelung.



■ **Ausgewogene**
Balance jedes
Besteckteils.



■ **Absolut spül-**
maschinenfest
nach RAL.

■ **Cromargan®:**
stainless steel 18/10 -
corrosion-resistant,
non-sensitive.

■ **Customisation**, e.g.
by engraving or
stamping.

■ Each piece of
cutlery **perfectly**
balanced.

■ **Totally**
dishwasher-safe.

■ **Cromargan®:**
acier inoxydable
18/10 - résistant à la
corrosion, robuste.

■ **Personnalisation**,
p. ex. par gravure ou par
poinçonnage.

■ **La balance**
harmonieuse de
chaque pièce de couvert.

■ **Garantie**
lave-vaisselle.

■ **Cromargan®:**
acciaio inossidabile
18/10 - resistente alla
corrosione, insensibile.

■ **Personalizzazione**,
p. es. mediante incisione
o stampigliatura.

■ **Un equilibrio**
armonico di ogni
parte delle posate.

■ **Assolutamente**
resistenti con
lavorazione interna.

■ **Cromargan®:**
acero inoxidable
18/10 - resistente a la
corrosión, robusto.

■ **Individualización**,
por ejemplo, mediante
grabado o estampado.

■ **Armonía y**
equilibrado de cada
pieza.

■ **Aptos para**
lavavajillas.

Das ideale Messer

The perfect knife

Le couteau idéal

Il coltello ideale

El cuchillo ideal



W M F H o t e l



The one thing a knife should do is cut well! This requires a high-quality blade.

WMF hollow-handle knives (knife with inset precision blade) are always made from **a blade and a handle**.

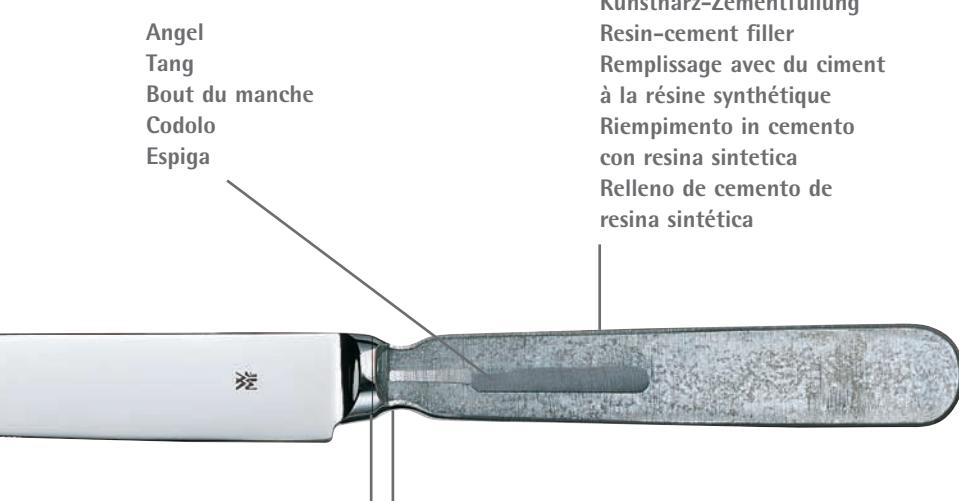
Each of these is made from the best materials for the purpose: Special blade steel and Cromargan®.

The blade, like all good knife blades, is made from **chromium molybdenum steel, forged and hardened**, and undergoes cylindrical grinding.

That guarantees **good cutting performance and long-time stability**.

Yet the blade still remains elastic and springy, making it a pleasure to use.





Klinge
Blade
Lame
Lama
Hoja

Heft (Griff)
Handle
Manche
Impugnatura
Mango

QUALITÄT | QUALITY QUALITÉ | QUALITÀ | CALIDAD



Le rôle essentiel d'un couteau est de bien couper! La condition indispensable est une lame de bonne qualité.

Les couteaux à manche creux WMF (couteau avec lame de précision encastrée) se composent toujours **d'une lame et d'un manche**. Ces éléments sont toujours fabriqués dans les meilleurs matériaux: acier spécial pour lame et Cromargan®.

Comme toutes les lames de couteau de bonne qualité, la lame est **en acier au chrome-molybdène forgé et trempé** et comporte une denture.

Celle-ci garantit **un bon pouvoir coupant et une bonne stabilité pendant long-temps**. La lame reste malgré tout élastique et souple, ce qui assure un grand confort d'utilisation.

Un coltello deve fare soprattutto una cosa: tagliare bene! Per far ciò il presupposto indispensabile è una lama di alto pregio.

I coltelli WMF con impugnatura cava (coltelli con lame di precisione inserite) **vengono assemblati sempre con lama e impugnatura**. Questi elementi vengono realizzati con i migliori materiali: acciaio speciale per lame e Cromargan®.

Come tutte le ottime lame, la lama è **in acciaio al cromo-molibdeno forgiato e temperato** con una levigatura ondulata.

Ciò garantisce **un ottimo taglio e una buona stabilità per molto tempo**. Ciononostante, la lama rimane elastica e molleggiata e conserva le sue eccellenze caratteristiche d'uso.

Ein Messer muß vor allem eines: Gut schneiden!
Grundvoraussetzung hierfür ist eine hochwertige Messerklinge.

WMF Hohlheftmesser (Messer mit eingesetzter Präzisionsklinge) sind immer **aus Klinge und Heft (Griff) zusammengesetzt**. Diese bestehen jeweils aus den dafür besten Materialien: Spezialklingenstahl und Cromargan®.

Die Klinge ist, wie alle guten Messerklingen, **aus Chrom-Molybdänstahl geschmiedet und gehärtet**, und erhält einen Wellenschliff.

Das garantiert eine **gute Schneidfähigkeit und Stabilität für lange Zeit**. Trotzdem bleibt die Klinge elastisch und federnd, was angenehme Gebrauchs-eigenschaften garantiert.

Un cuchillo tiene que hacer sobre todo una cosa: cortar bien. El requisito básico para ello es una hoja de alta calidad.

Los cuchillos de mango hueco WMF (cuchillos con hoja de precisión insertada) **se componen siempre de hoja y mango**. Éstos, por su parte, están fabricados con los materiales óptimos para su aplicación: acero especial para hojas y Cromargan®.

Como todas las buenas hojas de cuchillo, la hoja está **forjada de acero al cromo-molibdeno y templada** y recibe un afilado ondulado.

Esto garantiza un **buen corte y la estabilidad a largo plazo**. A pesar de ello, la hoja permanece elástica y flexible, lo cual garantiza características de uso agradables.



SOLID 7900



AKROPOLIS 5500



CULT 5500





MONDIAL 6200



RESIDENCE 4800



CLUB 4700



BAGUETTE 0100



METROPOLITAN 5400



GASTRO 0800



CONTOUR 0200



FLAIR 1100

- perfekt versilbert
perfectly silverplated
- Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
- Cromargan®, teilmattiert
Cromargan®, partly satin finished

■ 10 7901 6060
■ 12 7901 6040

**Menuelöffel**

212 mm/8½ in.
table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 10 7902 6060
■ 12 7902 6040

**Menugabel**

210 mm/8½ in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 10 7903 6067
■ 12 7903 6047

**Menuemesser***

246 mm/9½ in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 10 7903 6069
■ 12 7903 6049

**Menuemesser"**

239 mm/9½ in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 10 7904 6060
■ 12 7904 6040

**Vorspeisen-löffel**

190 mm/7½ in.
dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 10 7905 6060
■ 12 7905 6040

**Vorspeisen-gabel**

188 mm/7½ in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 10 7906 6067
■ 12 7906 6047

**Vorspeisen-messer***

220 mm/8½ in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 10 7906 6069
■ 12 7906 6049

**Vorspeisen-messer"**

214 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 10 7907 6060
■ 12 7907 6040

**Kaffeelöffel**

136 mm/5¼ in.
tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té

■ 10 7909 6060
■ 12 7909 6040

**Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4½ in.
demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca

■ 10 7910 6060
■ 12 7910 6040

**Vorspeisen- / Dessertlöffel**

159 mm/6½ in.
coffee/tea spoon, large
cuillier à café/thé, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té, grande

■ 10 7911 6060
■ 12 7911 6040

**Gourmetlöffel**

190 mm/7½ in.
gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet

■ 10 7935 6062
■ 12 7935 6042

**Fischgabel**

188 mm/7½ in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 10 7935 6063
■ 12 7935 6043

**Fischmesser**

209 mm/8½ in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 10 7940 6060
■ 12 7940 6040

**Austerngabel**

149 mm/5½ in.
oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche

■ 10 7964 6060
■ 12 7964 6040

**Kuchengabel**

160 mm/6½ in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 10 7966 6069
■ 12 7966 6049

**Brot- / Buttermesserr"**

170 mm/6½ in.
bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 10 7972 6060
■ 12 7972 6040

**Limolöffel**

220 mm/8½ in.
iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita

■ 10 7978 6069
■ 12 7978 6049

**Steakmesser"**

235 mm/9½ in.
steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated

■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished

* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge

** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge

■ 10 7989 6060
■ 12 7989 6040

**Tassenlöffel**

170 mm/6½ in.
round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo



SOLID 7900

■ 10 7900 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 7900 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 5501 6060**■ 12 5501 6040****Menuelöffel**

203 mm/8 in.

table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 10 5510 6060****■ 12 5510 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

158 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillier à café/thé, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té, grande**■ 10 5502 6060****■ 12 5502 6040****Menuegabel**

203 mm/8 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 10 5511 6060****■ 12 5511 6040****Gourmetlöffel**

186 mm/7 1/4 in.

gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet**■ 10 5503 6067****■ 12 5503 6047****Menuemesser***

233 mm/9 1/4 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 10 5535 6062****■ 12 5535 6042****Fischgabel**

183 mm/7 1/4 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce**■ 10 5503 6069****■ 12 5503 6049****Menuemesser"**

231 mm/9 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola****■ 10 5535 6063****■ 12 5535 6043****Fischmesser**

206 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce**■ 10 5504 6060****■ 12 5504 6040****Vorspeisenlöffel**

187 mm/7 1/4 in.

dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta**■ 10 5540 6060****■ 12 5540 6040****Austerngabel**

145 mm/5 3/4 in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche**■ 10 5505 6060****■ 12 5505 6040****Vorspeisengabel**

185 mm/7 1/4 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 10 5564 6060****■ 12 5564 6040****Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 10 5506 6067****■ 12 5506 6047****Vorspeisen-**
messer*

212 mm/8 1/4 in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 10 5566 6069****■ 12 5566 6049****Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6 3/4 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 10 5506 6069****■ 12 5506 6049****Vorspeisen-**
messer"

211 mm/8 1/4 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 10 5572 6060****■ 12 5572 6040****Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita**■ 10 5507 6060****■ 12 5507 6040****Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té**■ 10 5578 6069****■ 12 5578 6049****Steakmesser"**

235 mm/9 1/4 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 10 5509 6060****■ 12 5509 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca**■ 10 5589 6060****■ 12 5589 6040****Tassenlöffel**

166 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo**■ perfekte Versilberung /**
perfectly silverplated**■ Cromargan®, poliert /**
stainless 18/10, polished*** Hohlheft mit Wellenschliff /**
hollow-handled with serrated edge**** Klingenstahl mit Wellenschliff /**
monobloc with serrated edge



AKROPOLIS 5500

■ 10 5500 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 5500 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 01 3101 6060**■ 11 3101 6040****Menuelöffel**210 mm/8½ in.
table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 01 3110 6060****■ 11 3110 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**156 mm/6¼ in.
coffee/tea spoon, large
cuillier à café/thé, grande
cuchara à café/té, grande
cucchiaio caffè/té grande**■ 01 3102 6060****■ 11 3102 6040****Menuegabel**208 mm/8¼ in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 01 3111 6060****■ 11 3111 6040****Gourmetlöffel**190 mm/7½ in.
gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cucchiaio gourmet**■ 01 3103 6067****■ 11 3103 6047****Menuemesser***235 mm/9¼ in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 01 3135 6062****■ 11 3135 6042****Fischgabel**180 mm/7 in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce**■ 01 3103 6069****■ 11 3103 6049****Menuemesser"**237 mm/9¼ in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato****■ 01 3135 6063****■ 11 3135 6043****Fischmesser**201 mm/8 in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce**■ 01 3104 6060****■ 11 3104 6040****Vorspeisenlöffel**190 mm/7½ in.
dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cucchiaio frutta**■ 01 3140 6060****■ 11 3140 6040****Austerngabel**148 mm/5¾ in.
oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche**■ 01 3105 6060****■ 11 3105 6040****Vorspeisengabel**188 mm/7½ in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 01 3164 6060****■ 11 3164 6040****Kuchengabel**157 mm/6¼ in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 01 3106 6067****■ 11 3106 6047****Vorspeisen-
messer***213 mm/8½ in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 01 3166 6069****■ 11 3166 6049****Brot- /
Buttermesser"**173 mm/6¾ in.
bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 01 3106 6069****■ 11 3106 6049****Vorspeisen-
messer"**213 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 01 3172 6060****■ 11 3172 6040****Limolöffel**220 mm/8¾ in.
iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cucchiaio bibita**■ 01 3107 6060****■ 11 3107 6040****Kaffeelöffel**132 mm/5¼ in.
tea/coffee spoon
cuillier à spoon
cuchara café
cucchiaio caffè/té**■ 11 3178 6049****■ 11 3178 6049****Steakmesser"**233 mm/9¼ in.
steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 01 3109 6060****■ 11 3109 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**108 mm/4¼ in.
demi-tasse spoon
cuillier à mocha
cuchara mocha
cucchiaio mocha**■ 01 3189 6060****■ 11 3189 6040****Tassenlöffel**170 mm/6¾ in.
round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cucchiaio da brodo**■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated****■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished***** Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge****** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge**

**CULT 3100**

■ 01 3100 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 11 3100 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 01 0401 6060
■ 11 0401 6040

**Menuelöffel**

203 mm/8 in.
table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 01 0410 6060
■ 11 0410 6040

**Vorspeisen- / Dessertlöffel**

156 mm/6 1/4 in.
coffee/tea spoon, large
cuillier à café/thé, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té grande

■ 01 0402 6060
■ 11 0402 6040

**Menuegabel**

201 mm/8 in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 01 0411 6060
■ 11 0411 6040

**Gourmetlöffel**

190 mm/7 1/2 in.
gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet

■ 01 0403 6067
■ 11 0403 6047

**Menuemesser***

230 mm/9 in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 01 0435 6062
■ 11 0435 6042

**Fischgabel**

183 mm/7 1/4 in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 01 0403 6069
■ 11 0403 6049

**Menuemesser"**

227 mm/9 in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 01 0435 6063
■ 11 0435 6043

**Fischmesser**

206 mm/8 in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 01 0404 6060
■ 11 0404 6040

**Vorspeisenlöffel**

183 mm/7 1/4 in.
dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 01 0440 6060
■ 11 0440 6040

**Austerngabel**

145 mm/5 3/4 in.
oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche

■ 01 0405 6060
■ 11 0405 6040

**Vorspeisengabel**

181 mm/7 in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 01 0464 6060
■ 11 0464 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 01 0406 6067
■ 11 0406 6047

**Vorspeisen- messer***

209 mm/8 1/4 in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 01 0466 6069
■ 11 0466 6049

**Brot- / Buttermesserr"**

170 mm/6 3/4 in.
bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 01 0406 6069
■ 11 0406 6049

**Vorspeisen- messer"**

205 mm/8 in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 01 0472 6060
■ 11 0472 6040

**Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.
iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita

■ 01 0407 6060
■ 11 0407 6040

**Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.
tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té

■ 01 0478 6069
■ 11 0478 6049

**Steakmesser"**

230 mm/9 in.
steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ 01 0409 6060
■ 11 0409 6040

**Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.
demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca

■ 01 0489 6060
■ 11 0489 6040

**Tassenlöffel**

166 mm/6 1/2 in.
round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo

■ perfekte Versilberung / perfectly silverplated

■ Cromargan®, poliert / stainless 18/10, polished

* Hohlheft mit Wellenschliff / hollow-handled with serrated edge

** Klingentahl mit Wellenschliff / monobloc with serrated edge



BISTRO 0400

■ 01 0400 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 11 0400 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 1901 6060
■ 12 1901 6040

**Menuelöffel**

212 mm/8½ in.
table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cucchiaio tavola

■ 10 1910 6060
■ 12 1910 6040

**Vorspeisen- / Dessertlöffel**

156 mm/6¼ in.
coffee/tea spoon, large
cuillier à café/thé grande
cuchara à café/té, grande
cucchiaio caffè/té, grande

■ 10 1989 6060
■ 12 1989 6040

**Tassenlöffel**

170 mm/6½ in.
round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cucchiaio da brodo

■ 10 1902 6060
■ 12 1902 6040

**Menugabel**

210 mm/8¼ in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 10 1911 6060
■ 12 1911 6040

**Gourmetlöffel**

190 mm/7½ in.
gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cucchiaio gourmet

■ 10 1903 6067
■ 12 1903 6047

**Menuemesser***

239 mm/9½ in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 10 1916 6060
■ 12 1916 6040

**Gemüselöffel**

237 mm/9¼ in.
vegetable serving spoon
cuillier à légumes
cucharón legumbres
cucchiaione servire

■ 10 1903 6069
■ 12 1903 6049

**Menuemesser”**

238 mm/9½ in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 10 1935 6062
■ 12 1935 6042

**Fischgabel**

184 mm/7¼ in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 10 1904 6060
■ 12 1904 6040

**Vorspeisenlöffel**

190 mm/7½ in.
dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cucchiaio frutta

■ 10 1935 6063
■ 12 1935 6043

**Fischmesser**

206 mm/8 in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 10 1905 6060
■ 12 1905 6040

**Vorspeisengabel**

188 mm/7½ in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 10 1940 6060
■ 12 1940 6040

**Austerngabel**

149 mm/5¾ in.
oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche

■ 10 1906 6067
■ 12 1906 6047

**Vorspeisen-messer***

214 mm/8½ in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 10 1964 6060
■ 12 1964 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6¼ in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 10 1906 6069
■ 12 1906 6049

**Vorspeisen-messer”**

213 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 10 1966 6069
■ 12 1966 6049

**Brot- / Buttermessner”**

170 mm/6¾ in.
bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 10 1907 6060
■ 12 1907 6040

**Kaffeelöffel**

136 mm/5½ in.
tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cucchiaio caffè/té

■ 10 1972 6060
■ 12 1972 6040

**Limolöffel**

220 mm/8¾ in.
iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cucchiaio bibita

■ 10 1909 6060
■ 12 1909 6040

**Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4¼ in.
demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cucchiaio moca

■ 10 1978 6069
■ 12 1978 6049

**Steakmesser”**

239 mm/9½ in.
steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated

■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished

* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge

** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



SIGNUM 1900

■ 10 1900 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 1900 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 5301 6060**■ 12 5301 6040****Menuelöffel**215 mm/8½ in.
table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 10 5307 6060****■ 12 5307 6040****Kaffeelöffel**136 mm/5¼ in.
tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffé/té**■ 10 5366 6069****■ 12 5366 6049****Brot- /
Buttermesser"**170 mm/6¾ in.
bread/butter knife**
cuillier de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 10 5302 6060****■ 12 5302 6040****Menugabel**214 mm/8½ in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 10 5309 6060****■ 12 5309 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**108 mm/4¼ in.
demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara mocha
cuchiaio caffè/mocha**■ 10 5372 6060****■ 12 5372 6040****Limolöffel**220 mm/8¾ in.
iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita**■ 10 5303 6061****■ 12 5303 6041****Menuemesser"**237 mm/9¼ in.
table knife***
couteau de table***
cuchillo mesa***
coltello tavola*****■ 10 5310 6060****■ 12 5310 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**156 mm/6¼ in.
coffee/tea spoon, large
cuillier à thé/gâteau, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té, grande**■ 10 5378 6069****■ 12 5378 6049****Steakmesser"**239 mm/9½ in.
steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 10 5303 6067****■ 12 5303 6047****Menuemesser'**233 mm/9¼ in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 10 5311 6060****■ 12 5311 6040****Gourmetlöffel**196 mm/7¾ in.
gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet**■ 10 5389 6060****■ 12 5389 6040****Tassenlöffel**174 mm/6¾ in.
round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo**■ 10 5303 6069****■ 12 5303 6049****Menuemesser"**236 mm/9¼ in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola****■ 10 5335 6061****■ 12 5335 6041****Fischmesser*****216 mm/8½ in.
fish knife****
couteau à poisson****
cuchillo pescado****
coltello pesce******■ 10 5304 6060****■ 12 5304 6040****Vorspeisenlöffel**196 mm/7¾ in.
dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta**■ 10 5335 6062****■ 12 5335 6042****Fischgabel**190 mm/7½ in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce**■ 10 5305 6060****■ 12 5305 6040****Vorspeisengabel**195 mm/7¾ in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 10 5335 6063****■ 12 5335 6043****Fischmesser**215 mm/8½ in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce**■ 10 5306 6061****■ 12 5306 6041****Vorspeisen-
messerr"**216 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre***
coltello frutta*****■ 10 5340 6060****■ 12 5340 6040****Austerngabel**149 mm/5¾ in.
oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche**■ 10 5306 6067****■ 12 5306 6047****Vorspeisen-
messerr"**212 mm/8¼ in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 10 5364 6060****■ 12 5364 6040****Kuchengabel**157 mm/6¼ in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 10 5306 6069****■ 12 5306 6049****Vorspeisen-
messerr"**215 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 10 5366 6061****■ 12 5366 6041****Brot- /
Buttermesser"**170 mm/6¾ in.
bread/butter knife***
couteau de table***
cuchillo mesa***
coltello per dolce*****■ perfekte Versilberung /****■ perfectly silverplated****■ Cromargan®, poliert /****■ stainless 18/10, polished***** Hohlheft mit Wellenschliff /**
hollow-handled with serrated edge**** Klingentahl mit Wellenschliff /**
monobloc with serrated edge***** Klingentahl mit Wellenschliff, stehend /**
monobloc with serrated edge, standing****** Klingentahl, steht auf Klinge /**
monobloc, standing on blade



UNIC 5300

■ 10 5300 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 5300 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 12 5301 6090

**Menuelöffel**

215 mm/8½ in.
table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 12 5307 6090

**Kaffeelöffel**

136 mm/5¼ in.
tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cuchiaio caffé/té

■ 12 5366 6099

**Brot- /
Buttermesser***

170 mm/6¾ in.
bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 12 5302 6090

**Menuegabel**

214 mm/8½ in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 12 5309 6090

**Espresso- /
Mokkalöffel**

108 mm/4¼ in.
demi-tasse spoon
cuillère à moka
cuchara mocha
cuchiaio mocha

■ 12 5372 6090

**Limolöffel**

220 mm/8¾ in.
iced tea spoon
cuillère à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita

■ 12 5303 6091

**Menuemesser****

237 mm/9¼ in.
table knife***
couteau de table***
cuchillo mesa***
coltello tavola***

■ 12 5310 6090

**Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

156 mm/6¼ in.
coffee/tea spoon, large
cuillère à café/thé, grande
cuchara a café/té, grande
cuchiaio caffé/té grande

■ 12 5378 6099

**Steakmesser”**

239 mm/9½ in.
steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ 12 5303 6097

**Menuemesser”**

233 mm/9¼ in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 12 5311 6090

**Gourmetlöffel**

196 mm/7¾ in.
gourmet spoon
cuillère à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet

■ 12 5389 6090

**Tassenlöffel**

174 mm/6¾ in.
round bowl soup spoon
cuillère à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo

■ 12 5303 6099

**Menuemesser”**

236 mm/9¼ in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola**

■ 12 5335 6091

**Fischmesser””**

216 mm/8½ in.
fish knife****
couteau à poisson****
cuchillo pescado****
coltello pesce****

■ 12 5304 6090

**Vorspeisenlöffel**

196 mm/7¾ in.
dessert spoon
cuillère à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 12 5335 6092

**Fischgabel**

190 mm/7½ in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 12 5305 6090

**Vorspeisengabel**

195 mm/7¾ in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 12 5335 6093

**Fischmesser**

215 mm/8½ in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 12 5306 6091

**Vorspeisen-
messer”**

216 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert***
cuchillo postre***
coltello frutta***

■ 12 5340 6090

**Austerngabel**

149 mm/5¾ in.
oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche

■ 12 5306 6097

**Vorspeisen-
messer”**

212 mm/8¼ in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 12 5364 6090

**Kuchengabel**

157 mm/6¼ in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 12 5306 6099

**Vorspeisen-
messer”**

215 mm/8½ in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
couteau à dessert**

■ 12 5366 6091

**Brot- /
Buttermesser””**

170 mm/6¾ in.
bread/butter knife***
couteau de table***
cuchillo mesa***
coltello per dolce***

■ Cromargan® teilmattiert /
stainless 18/10 partly satin finished

* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge

** Klingentahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge

*** Klingentahl mit Wellenschliff, stehend /
monobloc with serrated edge, standing

**** Klingentahl, steht auf Klinge /
monobloc, standing on blade



UNIC 5300

■ 12 5300 6090

Cromargan®, Stiel matt, Laffe poliert
Cromargan®, handle satin, bowl polished
Cromargan®, manche mat, cuileron poli
Cromargan®, mango mate, pale pulida
Cromargan®, macino satinato, cucchiaio lucido

■ 01 3401 6060**■ 11 3401 6040****Menuelöffel**

204 mm/8 in.

table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 01 3410 6060****■ 11 3410 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

156 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillier à café/té, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té, grande**■ 01 3402 6060****■ 11 3402 6040****Menuegabel**

201 mm/8 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 01 3411 6060****■ 11 3411 6040****Gourmetlöffel**

186 mm/7 1/4 in.

gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet**■ 01 3403 6067****■ 11 3403 6047****Menuemesser***

232 mm/9 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 01 3435 6062****■ 11 3435 6042****Fischgabel**

183 mm/7 1/4 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce**■ 01 3403 6069****■ 11 3403 6049****Menuemesser"**

230 mm/9 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato****■ 01 3435 6063****■ 11 3435 6043****Fischmesser**

206 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce**■ 01 3404 6060****■ 11 3404 6040****Vorspeisenlöffel**

183 mm/7 1/4 in.

dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta**■ 01 3440 6060****■ 11 3440 6040****Austerngabel**

145 mm/5 3/4 in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche**■ 01 3405 6060****■ 11 3405 6040****Vorspeisengabel**

181 mm/7 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 01 3464 6060****■ 11 3464 6040****Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 01 3406 6067****■ 11 3406 6047****Vorspeisen-**
messer*

208 mm/8 1/4 in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 01 3466 6069****■ 11 3466 6049****Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6 3/4 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 01 3406 6069****■ 11 3406 6049****Vorspeisen-**
messer"

208 mm/8 1/4 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 01 3472 6060****■ 11 3472 6040****Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita**■ 01 3407 6060****■ 11 3407 6040****Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té**■ 11 3478 6049****Steakmesser"**

226 mm/9 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 01 3409 6060****■ 11 3409 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**

107 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca**■ 01 3489 6060****■ 11 3489 6040****Tassenlöffel**

165 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo**■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated****■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished***** Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge****** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge**



CLASSIC 3400

■ 01 3400 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 11 3400 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 01 3201 6061
■ 11 3201 6041

**Menuelöffel**

198 mm/7 3/4 in.
table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 01 3207 6061
■ 11 3207 6041

**Kaffeelöffel**

138 mm/5 1/2 in.
tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cuchiaio caffé/té

■ 01 3289 6061
■ 11 3289 6041

**Tassenlöffel**

167 mm/6 1/2 in.
round bowl soup spoon
cuillère à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo

■ 01 3202 6061
■ 11 3202 6041

**Menuegabel**

198 mm/7 3/4 in.
table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 01 3209 6061
■ 11 3209 6041

**Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.
demi-tasse spoon
cuillère à moka
cuchara moca
cuchiaio moca

■ 11 3202 6042

**Menuegabel, lang**

210 mm/8 1/2 in.
table fork, long
fourchette de table, longue
tenedor mesa, de largo
forchetta tavola, lungo

■ 01 3210 6061
■ 11 3210 6041

**Vorspeisen- / Dessertlöffel**

157 mm/6 1/4 in.
coffee/tea spoon, large
cuillère à café/té, grande
cuchara a café/té, grande
cuchiaio caffé/té, grande

■ 01 3203 6067
■ 11 3203 6047

**Menuemesser***

218 mm/8 1/2 in.
table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 01 3211 6061
■ 11 3211 6041

**Gourmetlöffel**

188 mm/7 1/2 in.
gourmet spoon
cuillère à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet

■ 01 3203 6069
■ 11 3203 6049

**Menuemesser"**

217 mm/8 1/2 in.
table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 01 3218 6061

**Saucenlöffel**

175 mm/7 in.
gravy ladle
cuillère à sauce
cazo salsa
mestolino salsa

■ 11 3233 6049

**Menuemesser", lang**

240 mm/9 1/2 in.
table knife**, long
couteau de table**, long
cuchillo mesa**, de largo
coltello tavola**, lungo

■ 01 3235 6068
■ 11 3235 6048

**Fischgabel**

180 mm/7 in.
fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 01 3204 6061
■ 11 3204 6041

**Vorspeisenlöffel**

188 mm/7 1/2 in.
dessert spoon
cuillère à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 01 3235 6069
■ 11 3235 6049

**Fischmesser**

210 mm/8 1/4 in.
fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 01 3205 6061
■ 11 3205 6041

**Vorspeisengabel**

186 mm/7 1/4 in.
dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 01 3264 6061
■ 11 3264 6041

**Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.
cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 01 3206 6067
■ 11 3206 6047

**Vorspeisenmesser***

205 mm/8 in.
dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 01 3266 6069
■ 11 3266 6049

**Brot- / Buttermesser"**

177 mm/7 in.
bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 01 3206 6069
■ 11 3206 6049

**Vorspeisenmesser"**

198 mm/7 3/4 in.
dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 01 3272 6061
■ 11 3272 6041

**Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.
iced tea spoon
cuillère à soda
cuchara fresco
cuchiaio bibita

■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated

■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished

* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge

** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



BAROCK 3200

■ 01 3200 6061

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 11 3200 6041

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 6201 6060**■ 12 6201 6040****Menuelöffel**

203 mm/8 in.

table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 10 6207 6060****■ 12 6207 6040****Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cuchiaio caffé/té**■ 10 6264 6060****■ 12 6264 6040****Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 10 6202 6060****■ 12 6202 6040****Menuegabel**

201 mm/8 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 10 6209 6060****■ 12 6209 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillère à moka
cuchara mocha
cuchiaio moca**■ 10 6266 6069****■ 12 6266 6049****Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6 7/8 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 12 6202 6042****Menuegabel,
lang**

210 mm/8 1/2 in.

table fork, long
fourchette de table, longue
tenedor mesa, de largo
forchetta tavola, lungo**■ 10 6210 6060****■ 12 6210 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

156 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillère à café/té, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffé/té, grande**■ 10 6272 6060****■ 12 6272 6040****Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon
cuillère à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita**■ 10 6203 6067****■ 12 6203 6047****Menuemesser***

232 mm/9 1/4 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 10 6211 6060****■ 12 6211 6040****Gourmetlöffel**

186 mm/7 1/4 in.

gourmet spoon
cuillère à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet**■ 10 6278 6069****■ 12 6278 6049****Steakmesser"**

229 mm/9 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 10 6203 6069****■ 12 6203 6049****Menuemesser"**

229 mm/9 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato****■ 12 6212 6040****Suppenschöpfer**

285 mm/11 1/4 in.

soup ladle
louche
cazo sopa
ramaiolo**■ 10 6289 6060****■ 12 6289 6040****Tassenlöffel**

166 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon
cuillère à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo**■ 12 6233 6049****Menuemesser",
lang**

240 mm/9 1/2 in.

table knife**, long
couteau de table**, long
cuchillo mesa**, de largo
coltello tavola**, lungo**■ 12 6216 6040****Gemüselöffel/
Salatlöffel**

237 mm/9 1/2 in.

vegetable serving spoon
cuillère à légumes
cucharón legumbres
cuchiaione servire**■ 10 6204 6060****■ 12 6204 6040****Vorspeisenlöffel**

187 mm/7 1/2 in.

dessert spoon
cuillère à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta**■ 12 6221 6042****Salatgabel**

235 mm/9 1/4 in.

salad fork
fourchette à salade
tenedor ensalada
forchetta servire**■ 10 6205 6060****■ 12 6205 6040****Vorspeisengabel**

185 mm/7 1/4 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 10 6235 6062****■ 12 6235 6042****Fischgabel**

183 mm/7 1/4 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce**■ 10 6206 6067****■ 12 6206 6047****Vorspeisen-
messer***

213 mm/8 1/2 in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 10 6235 6063****■ 12 6235 6043****Fischmesser**

206 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce**■ 10 6206 6069****■ 12 6206 6049****Vorspeisen-
messer"**

213 mm/8 1/2 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 10 6240 6060****■ 12 6240 6040****Austerngabel**

138 mm/5 1/2 in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



MONDIAL 6200

■ 10 6200 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 6200 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

BAGUETTE »0100«**■ 01 0101 6060****■ 11 0101 6040****Menuöffel**

211 mm/8½ in.

table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 01 0106 6069****■ 11 0106 6049****Vorspeisen-messer"**

214 mm/8½ in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 01 0140 6060****■ 11 0140 6040****Austerngabel**

141 mm/5½ in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche**■ 01 0102 6060****■ 11 0102 6040****Menuegabel**

211 mm/8½ in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 01 0107 6060****■ 11 0107 6040****Kaffeelöffel**

147 mm/5½ in.

tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cucchiaio caffé/té**■ 01 0164 6060****■ 11 0164 6040****Kuchengabel**

163 mm/6½ in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 01 0115 6061****■ 11 0115 6041****Menuöffel,
klein**

196 mm/7½ in.

tasting spoon, small
cuillier de table, petit
cuchara menu, pequeño
cuchiaio menu, piccolo**■ 01 0109 6060****■ 11 0109 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**

114 mm/4½ in.

demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cucchiaio moka**■ 01 0166 6069****■ 11 0166 6049****Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6½ in.

bread/butter knife**
cuillier de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 01 0115 6062****■ 11 0115 6042****Menuegabel,
klein**

196 mm/7½ in.

tasting fork, small
fourchette de table, petite
tenedor menu, pequeño
forchetta menu, piccolo**■ 01 0110 6060****■ 11 0110 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

165 mm/6½ in.

coffee/tea spoon, large
cuillier à café/té, grande
cuchara à café/té, grande
cucchiaio caffé/té, grande**■ 01 0172 6060****■ 11 0172 6040****Limolöffel**

220 mm/8½ in.

iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cucchiaio bibita**■ 01 0103 6067****■ 11 0103 6047****Menuemesser***

231 mm/9 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 01 0111 6060****■ 11 0111 6040****Gourmetlöffel**

186 mm/7½ in.

gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cucchiaio gourmet**■ 01 0178 6067****■ 11 0178 6047****Steakmesser***

220 mm/8½ in.

steak knife*
couteau à steak*
cuchillo steak*
coltello da bistecca**■ 01 0103 6069****■ 11 0103 6049****Menuemesser"**

231 mm/9 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato****■ 11 0112 6040****■ 11 0112 6040****Suppenschöpfer**

280 mm/11 in.

soup ladle
louche
cazo sopa
ramaiolo**■ 11 0178 6049****■ 11 0178 6049****Steakmesser"**

220 mm/8½ in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 11 0133 6049****■ 11 0133 6049****Menuemesser",
lang**

240 mm/9½ in.

table knife**, long
couteau de table**, long
cuchillo mesa**, de largo
coltello tavola**, lungo**■ 11 0116 6040****■ 11 0116 6040****Gemüselöffel/
Salatlöffel**

237 mm/9½ in.

vegetable serving spoon
cuillier à légumes
cucharo legumbres
cucchiaione servire**■ 01 0189 6060****■ 11 0189 6040****Tassenlöffel**

168 mm/6½ in.

round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cucchiaio da brodo**■ 01 0104 6060****■ 11 0104 6040****Vorspeisenlöffel**

183 mm/7½ in.

dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cucchiaio frutta**■ 11 0121 6042****■ 11 0121 6042****Salatgabel**

237 mm/9½ in.

salad fork
fourchette à salade
tenedor ensalada
forchetta servire**■ 01 0105 6060****■ 11 0105 6040****Vorspeisengabel**

179 mm/7 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 01 0135 6062****■ 11 0135 6042****Fischgabel**

179 mm/7 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce**■ perfekte Versilberung /****perfectly silverplated****■ Cromargan®, poliert /****stainless 18/10, polished***** Hohlheft mit Wellenschliff /****hollow-handled with serrated edge****** Klingenstein mit Wellenschliff /****monobloc with serrated edge****■ 01 0106 6067****■ 11 0106 6047****Vorspeisen-
messer"**

214 mm/8½ in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 01 0135 6063****■ 11 0135 6043****Fischmesser**

215 mm/8½ in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce



BAGUETTE 0100

■ 01 0100 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 11 0100 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 0201 6060**■ 12 0201 6040****Menuelöffel**

200 mm/8 in.

table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola**■ 10 0207 6060****■ 12 0207 6040****Kaffeelöffel**

140 mm/5½ in.

tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffé/té**■ 12 0278 6049****Steakmesser"**

225 mm/8¾ in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca****■ 10 0202 6060****■ 12 0202 6040****Menuegabel**

203 mm/8 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola**■ 10 0209 6060****■ 12 0209 6040****Espresso- /
Mokkalöffel**

113 mm/4½ in.

demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca**■ 10 0289 6060****■ 12 0289 6040****Tassenlöffel**

169 mm/6¾ in.

round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo**■ 12 0202 6042****Menuegabel,
lang**

210 mm/8¼ in.

table fork, long
fourchette de table, longue
tenedor mesa, de largo
forchetta tavola, lungo**■ 10 0210 6060****■ 12 0210 6040****Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

148 mm/5¾ in.

coffee/tea spoon, large
cuillier à café/thé, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffé/té, grande**■ 10 0203 6067****■ 12 0203 6047****Menuemesser***

225 mm/8¾ in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato***■ 10 0211 6060****■ 12 0211 6040****Gourmetlöffel**

178 mm/7 in.

gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet**■ 10 0203 6069****■ 12 0203 6049****Menuemesser"**

225 mm/8¾ in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola****■ 10 0235 6062****■ 12 0235 6042****Fischgabel**

174 mm/6¾ in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor prescado
forchetta pesce**■ 12 0233 6049****Menuemesser,
lang"**

240 mm/9½ in.

table knife**, long
couteau de table**, long
cuchillo mesa**, de largo
coltello tavola**, lungo**■ 10 0235 6063****■ 12 0235 6043****Fischmesser**

204 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pesc
coltello pesce**■ 10 0204 6060****■ 12 0204 6040****Vorspeisenlöffel**

182 mm/7¼ in.

dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta**■ 10 0240 6060****■ 12 0240 6040****Austerngabel**

136 mm/5¼ in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche**■ 10 0205 6060****■ 12 0205 6040****Vorspeisengabel**

185 mm/7¼ in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta**■ 10 0264 6060****■ 12 0264 6040****Kuchengabel**

152 mm/6 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce**■ 10 0206 6067****■ 12 0206 6047****Vorspeisen-
messer***

211 mm/8¼ in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta***■ 10 0266 6069****■ 12 0266 6049****Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6¾ in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce****■ 10 0206 6069****■ 12 0206 6049****Vorspeisen-
messer"**

211 mm/8¼ in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta****■ 10 0272 6060****■ 12 0272 6040****Limolöffel**

220 mm/8¾ in.

iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita**■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated****■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished***** Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge****** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge**



CONTOUR 0200

■ 10 0200 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 0200 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 4801 6060

■ 12 4801 6040

**Menuelöffel**

204 mm/8 in.

table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 10 4807 6060

■ 12 4807 6040

**Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffé/té

■ 12 4878 6047

Steakmesser*

220 mm/8 3/4 in.

steak knife*
couteau à steak*
cuchillo steak*
coltello da bistecca*

■ 10 4802 6060

■ 12 4802 6040

**Menuegabel**

202 mm/8 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 10 4809 6060

■ 12 4809 6040

**Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca

■ 12 4878 6049

Steakmesser"

228 mm/9 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ 12 4802 6042

Menuegabel, lang

210 mm/8 1/2 in.

table fork, long
fourchette de table, longue
tenedor mesa, de largo
forchetta tavola, lungo

■ 10 4810 6060

■ 12 4810 6040

**Vorspeisen- / Dessertlöffel**

157 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillier à café/té, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffé/té, grande

■ 10 4889 6060

■ 12 4889 6040

**Tassenlöffel**

166 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon
cuillier à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo

■ 10 4803 6067

■ 12 4803 6047

**Menuemesser***

226 mm/9 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 10 4811 6060

■ 12 4811 6040

**Gourmetlöffel**

186 mm/7 1/4 in.

gourmet spoon
cuillier à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet

■ 10 4803 6069

■ 12 4803 6049

**Menuemesser"**

227 mm/9 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 10 4835 6062

■ 12 4835 6042

**Fischgabel**

176 mm/7 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 12 4833 6049

Menuemesser", lang

240 mm/9 1/2 in.

table knife**, long
couteau de table**, long
cuchillo mesa**, de largo
coltello tavola**, lungo

■ 10 4835 6063

■ 12 4835 6043

**Fischmesser**

198 mm/7 3/4 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 10 4804 6060

■ 12 4804 6040

**Vorspeisenlöffel**

187 mm/7 1/4 in.

dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 10 4840 6060

■ 12 4840 6040

**Austerngabel**

140 mm/5 1/2 in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche

■ 10 4805 6060

■ 12 4805 6040

**Vorspeisengabel**

186 mm/7 1/4 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 10 4864 6060

■ 12 4864 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 10 4806 6067

■ 12 4806 6047

**Vorspeisenmesser***

212 mm/8 1/4 in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 10 4866 6069

■ 12 4866 6049

**Brot- / Buttermessner"**

170 mm/6 3/4 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 10 4806 6069

■ 12 4806 6049

**Vorspeisenmesser"**

212 mm/8 1/4 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 10 4872 6060

■ 12 4872 6040

**Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon
cuillier à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge** Klingentahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



RESIDENCE 4800

■ 10 4800 6060

■ 12 4800 6040

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

METROPOLITAN »5400«

■ 10 5401 6060
■ 12 5401 6040

**Menuelöffel**

199 mm/8 in.
 table spoon
 cuiller de table
 cuchara mesa
 cuchiaio tavola

■ 10 5407 6060
■ 12 5407 6040

**Kaffeelöffel**

132 mm/5½ in.
 tea/coffee spoon
 cuiller à café
 cuchara café
 cuchiaio caffé/té

■ 10 5440 6060
■ 12 5440 6040

**Austerngabel**

141 mm/5½ in.
 oyster fork
 fourchette à huîtres
 tenedor ostras
 forchetta per ostriche

■ 10 5402 6060
■ 12 5402 6040

**Menuegabel**

197 mm/7½ in.
 table fork
 fourchette de table
 tenedor mesa
 forchetta tavola

■ 10 5409 6060
■ 12 5409 6040

**Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4¼ in.
 demi-tasse spoon
 cuiller à moka
 cuchara mocha
 cuchiaio caffè/té

■ 10 5464 6060
■ 12 5464 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6¼ in.
 cake fork
 fourchette à gâteau
 tenedor lunch
 forchetta per dolce

■ 12 5402 6042

**Menuegabel, lang**

210 mm/8½ in.
 table fork, long
 fourchette de table, longue
 tenedor mesa, de largo
 forchetta tavola, lungo

■ 10 5410 6060
■ 12 5410 6040

**Vorspeisen- / Dessertlöffel**

156 mm/6¼ in.
 coffee/tea spoon, large
 cuillier à café/té, grande
 cuchara à café/té, grande
 cuchiaio caffè/té, grande

■ 10 5466 6069
■ 12 5466 6049

**Brot- / Buttermesser"**

170 mm/6½ in.
 bread/butter knife**
 couteau de table**
 cuchillo mesa**
 coltello tavola cutinato**

■ 10 5403 6067
■ 12 5403 6047

**Menuemesser***

216 mm/8½ in.
 table knife*
 couteau de table*
 cuchillo mesa*
 coltello tavola cutinato*

■ 10 5411 6060
■ 12 5411 6040

**Gourmetlöffel**

191 mm/7½ in.
 gourmet spoon
 cuillier à sauce
 cuchara salsa
 cuchiaio gourmet

■ 10 5472 6060
■ 12 5472 6040

**Limolöffel**

220 mm/8¾ in.
 iced tea spoon
 cuillier à soda
 cuchara refresco
 cuchiaio bibita

■ 10 5403 6069
■ 12 5403 6049

**Menuemesser"**

215 mm/8½ in.
 table knife**
 couteau de table**
 cuchillo mesa**
 coltello tavola cutinato**

■ 12 5413 6040

**Gourmetgabel**

176 mm/7 in.
 gourmet fork
 fourchette à salade
 tenedor ensalada
 forchetta insalata

■ 12 5478 6047

**Steakmessner***

222 mm/8¾ in.
 steak knife*
 couteau à steak*
 cuchillo steak*
 coltello da bistecca*

■ 12 5433 6049

**Menuemesser", lang**

240 mm/9½ in.
 table knife**, long
 couteau de table**, long
 cuchillo mesa**, de largo
 coltello tavola**, lungo

■ 12 5414 6040

**Portionsschöpfer**

227 mm/9 in.
 soup ladle, medium
 louche, medium
 cazo porciones
 ramaiolo, medio

■ 12 5478 6049

**Steakmessner"**

229 mm/9 in.
 steak knife**
 couteau à steak**
 cuchillo steak**
 coltello da bistecca**

■ 10 5404 6060
■ 12 5404 6040

**Vorspeisenlöffel**

187 mm/7½ in.
 dessert spoon
 cuillier à dessert
 cuchara postre
 cucchiaio frutta

■ 12 5416 6040

**Gemüselöffel/ Salatlöffel**

237 mm/9¼ in.
 vegetable serving spoon
 cuillier à légumes
 cucharón legumbres
 cucchiaione servire

■ 12 5479 6040

**Steakgabel**

197 mm/7¾ in.
 steak fork
 fourchette à steak
 tenedor steak
 forchetta da bistecca

■ 10 5405 6060
■ 12 5405 6040

**Vorspeisengabel**

185 mm/7¼ in.
 dessert fork
 fourchette à dessert
 tenedor postre
 forchetta frutta

■ 12 5421 6042

**Salatgabel**

237 mm/9¼ in.
 salad fork
 fourchette à salade
 tenedor ensalada
 forchetta servire

■ 10 5489 6060
■ 12 5489 6040

**Tassenlöffel**

166 mm/6½ in.
 round bowl soup spoon
 cuillier à bouillon
 cuchara sopa
 cucchiaio da brodo

■ 10 5406 6067
■ 12 5406 6047

**Vorspeisen-messer***

205 mm/8 in.
 dessert knife*
 couteau à dessert*
 cuchillo postre*
 coltello frutta*

■ 10 5435 6062
■ 12 5435 6042

**Fischgabel**

177 mm/7 in.
 fish fork
 fourchette à poisson
 tenedor pescado
 forchetta pesce

■ 10 5435 6063
■ 12 5435 6043

**Fischmesser**

199 mm/8 in.
 fish knife
 couteau à poisson
 cuchillo pescado
 coltello pesce

■ 10 5406 6069
■ 12 5406 6049

**Vorspeisen-messer"**

205 mm/8 in.
 dessert knife**
 couteau à dessert**
 cuchillo postre**
 coltello frutta**

■ 10 5435 6063
■ 12 5435 6043

**Fischmesser**

199 mm/8 in.
 fish knife
 couteau à poisson
 cuchillo pescado
 coltello pesce

■ perfekte Versilberung /
perfectly silverplated

■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished

*** Hohlheft mit Wellenschliff /**
hollow-handled with serrated edge

**** Klingenstahl mit Wellenschliff /**
monobloc with serrated edge



METROPOLITAN 5400

■ 10 5400 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 5400 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 10 1101 6060**■ 12 1101 6040****Menuelöffel**

207 mm/8 1/4 in.

table spoon

cuillier de table

cuchara mesa

cuchiaio tavola

■ 10 1110 6060**■ 12 1110 6040****Vorspeisen- / Dessertlöffel**

156 mm/6 in.

coffee/tea spoon, large

cuillier à café/té, grande

cuchara à café/té, grande

cuchiaio caffè/té, grande

■ 10 1102 6060**■ 12 1102 6040****Menugabel**

205 mm/8 in.

table fork

fourchette de table

tenedor mesa

forchetta tavola

■ 10 1111 6060**■ 12 1111 6040****Gourmetlöffel**

190 mm/7 1/2 in.

gourmet spoon

cuillier à sauce

cuchara salsa

cuchiaio gourmet

■ 10 1103 6067**■ 12 1103 6047****Menuemesser***

237 mm/9 1/4 in.

table knife*

couteau de table*

cuchillo mesa*

coltello tavola cutinato*

■ 10 1135 6062**■ 12 1135 6042****Fischgabel**

183 mm/7 1/4 in.

fish fork

fourchette à poisson

tenedor pescado

forchetta pesce

■ 10 1103 6069**■ 12 1103 6049****Menuemesser"**

230 mm/9 in.

table knife**

couteau de table**

cuchillo mesa**

coltello tavola cutinato**

■ 10 1135 6063**■ 12 1135 6043****Fischmesser**

206 mm/8 in.

fish knife

couteau à poisson

cuchillo pescado

coltello pesce

■ 10 1104 6060**■ 12 1104 6040****Vorspeisenlöffel**

183 mm/7 1/4 in.

dessert spoon

cuillier à dessert

cuchara postre

cuchiaio frutta

■ 10 1140 6060**■ 12 1140 6040****Austerngabel**

149 mm/5 3/4 in.

oyster fork

fourchette à huîtres

tenedor ostras

forchetta per ostriche

■ 10 1105 6060**■ 12 1105 6040****Vorspeisengabel**

181 mm/7 in.

dessert fork

fourchette à dessert

tenedor postre

forchetta frutta

■ 10 1164 6060**■ 12 1164 6040****Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork

fourchette à gâteau

tenedor lunch

forchetta per dolce

■ 10 1106 6067**■ 12 1106 6047****Vorspeisen- messer***

214 mm/8 1/2 in.

dessert knife*

couteau à dessert*

cuchillo postre*

coltello frutta*

■ 10 1166 6069**■ 12 1166 6049****Brot- / Buttermesserr"**

170 mm/6 3/4 in.

bread/butter knife**

couteau de table**

cuchillo mesa**

coltello per dolce**

■ 10 1106 6069**■ 12 1106 6049****Vorspeisen- messer"**

207 mm/8 1/4 in.

dessert knife**

couteau à dessert**

cuchillo postre**

coltello frutta**

■ 10 1172 6060**■ 12 1172 6040****Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon

cuillier à soda

cuchara refresco

cuchiaio bibita

■ 10 1107 6060**■ 12 1107 6040****Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon

cuillier à café

cuchara café

cuchiaio caffè/té

■ 12 1178 6049**Steakmesser"**

226 mm/9 in.

steak knife**

couteau à steak**

cuchillo steak**

coltello da bistecca**

■ 10 1109 6060**■ 12 1109 6040****Espresso- / Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon

cuillier à moka

cuchara moca

cuchiaio moca

■ 10 1189 6060**■ 12 1189 6040****Tassenlöffel**

166 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon

cuillier à bouillon

cuchara sopa

cuchiaio da brodo

■ perfekte Versilberung / perfectly silverplated

■ Cromargan®, poliert / stainless 18/10, polished

*** Hohlheft mit Wellenschliff / hollow-handled with serrated edge**

**** Klingenstahl mit Wellenschliff / monobloc with serrated edge**



FLAIR 1100

■ 10 1100 6060

perfekt versilbert
perfectly silverplated
chromage parfait
plateado perfecto
perfetta placcatura in argento

■ 12 1100 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 11 4701 6040

**Menuelöffel**

199 mm/8 in.

table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 11 4709 6040

**Espresso- /
Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillère à mocha
cuchara mocha
cucchiaio moca

■ 11 4789 6040

**Tassenlöffel**

166 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon
cuillère à bouillon
cuchara sopa
cucchiaio da brodo

■ 11 4702 6040

**Menuegabel**

197 mm/7 3/4 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 11 4710 6040

**Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

156 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillère à café/té, grande
cuchara a café/té, grande
cucchiaio caffè/té, grande

■ 11 4703 6047

**Menuemesser***

217 mm/8 1/2 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 11 4711 6040

**Gourmetlöffel**

186 mm/7 1/4 in.

gourmet spoon
cuillère à sauce
cuchara salsa
cucchiaio gourmet

■ 11 4703 6049

**Menuemesser"**

215 mm/8 1/2 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 11 4735 6042

**Fischgabel**

183 mm/7 1/4 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 11 4733 6049

**Menuemesser",
lang**

240 mm/9 1/2 in.

table knife**, long
couteau de table**, long
cuchillo mesa**, de largo
coltello tavola**, lungo

■ 11 4735 6043

**Fischmesser**

206 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 11 4704 6040

**Vorspeisenlöffel**

183 mm/7 1/4 in.

dessert spoon
cuillère à dessert
cuchara postre
cucchiaio frutta

■ 11 4740 6040

**Austerngabel**

146 mm/5 3/4 in.

oyster fork
fourchette à huîtres
tenedor ostras
forchetta per ostriche

■ 11 4705 6040

**Vorspeisengabel**

181 mm/7 1/4 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 11 4764 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 11 4706 6047

**Vorspeisen-
messer'**

201 mm/8 in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 11 4766 6049

**Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6 3/4 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 11 4706 6049

**Vorspeisen-
messer"**

197 mm/7 3/4 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 11 4772 6040

**Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon
cuillère à soda
cuchara refresco
cucchiaio bibita

■ 11 4707 6040

**Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cucchiaio caffè/té

■ 11 4778 6049

**Steakmesser"**

219 mm/8 3/4 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



CLUB 4700

■ 11 4700 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 12 0801 6040

**Menuelöffel**

195 mm/7 3/4 in.

table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 12 0810 6040

**Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

156 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillère à café/thé, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té grande

■ 12 0802 6040

**Menuegabel**

193 mm/7 1/2 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 12 0811 6040

**Gourmetlöffel**

190 mm/7 1/2 in.

gourmet spoon
cuillère à sauce
cuchara salsa
cuchiaio gourmet

■ 12 0803 6047

**Menuemesser***

209 mm/8 1/4 in.

table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 12 0835 6042

**Fischgabel**

178 mm/7 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce

■ 12 0803 6049

**Menuemesser****

209 mm/8 1/4 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 12 0835 6043

**Fischmesser**

205 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 12 0804 6040

**Vorspeisenlöffel**

182 mm/7 1/4 in.

dessert spoon
cuillère à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 12 0864 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 12 0805 6040

**Vorspeisengabel**

180 mm/7 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 12 0866 6049

**Brot- /
Buttermesser****

168 mm/6 1/2 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillón mesa**
coltello per dolce**

■ 12 0806 6047

**Vorspeisen-
messer***

195 mm/7 3/4 in.

dessert knife*
couteau à dessert*
cuchillo postre*
coltello frutta*

■ 12 0872 6040

**Limolöffel**

220 mm/8 3/4 in.

iced tea spoon
cuillère à soda
cuchara refresco
cuchiaio bibita

■ 12 0806 6049

**Vorspeisen-
messer****

195 mm/7 3/4 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 12 0878 6047

**Steakmesser***

232 mm/9 1/4 in.

steak knife*
couteau à steak*
cuchillo steak*
coltello da bistecca*

■ 12 0807 6040

**Kaffelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té

■ 12 0878 6049

**Steakmesser****

232 mm/9 1/4 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ 12 0809 6040

**Espresso- /
Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillère à moka
cuchara moca
cuchiaio moca

■ 12 0889 6040

**Tassenlöffel**

168 mm/6 1/2 in.

round bowl soup spoon
cuillère à bouillon
cuchara sopa
cuchiaio da brodo■ Cromargan®, poliert /
stainless 18/10, polished* Hohlheft mit Wellenschliff /
hollow-handled with serrated edge** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



GASTRO 0800

■ 12 0800 6040

Cromargan®, poliert
Cromargan®, polished
Cromargan®, poli
Cromargan®, pulido
Cromargan®, lucido

■ 11 0001 6030**Menuelöffel**

190 mm/7½ in.



table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 11 0002 6030**Menuegabel**

190 mm/7½ in.



table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 11 0003 6037**Menuemesser***

208 mm/8¼ in.



table knife*
couteau de table*
cuchillo mesa*
coltello tavola cutinato*

■ 11 0003 6039**Menuemesser"**

208 mm/8¼ in.



table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 11 0007 6030**Kaffeelöffel**

132 mm/5¼ in.



tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cucchiaio caffè/té

■ 11 0010 6030**Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

156 mm/6¼ in.



coffee/tea spoon, large
cuillère à café/té, grande
cuchara à café/té, grande
cucchiaio caffè/té, grande

■ 11 0035 6033**Fischmesser**

199 mm/8 in.



fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 11 0064 6030**Kuchengabel**

157 mm/6¼ in.



cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 11 0066 6039**Brot- /
Buttermesser"**

168 mm/6¾ in.



bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ Chromstahl, matt /
chrome steel, satin finished

*** Hohlheft mit Wellenschliff /**
hollow-handled with serrated edge

**** Klingentahl mit Wellenschliff /**
monobloc with serrated edge



GASTROLINE 0000

■ 11 0000 6030

Chromstahl, matt
chrome steel, satin
acier chrome, mat
acero al cromo, mate
acciaio al cromo, satinato

■ 11 2801 6040

**Menuelöffel**

203 mm/8 in.

table spoon
cuillier de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 11 2835 6043

**Fischmesser**

199 mm/8 in.

fish knife
couteau à poisson
cuchillo pescado
coltello pesce

■ 11 2802 6040

**Menuegabel**

201 mm/8 in.

table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 11 2864 6040

**Kuchengabel**

157 mm/6 1/4 in.

cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ 11 2803 6049

**Menuemesser"**

229 mm/9 in.

table knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello tavola cutinato**

■ 11 2866 6049

**Brot- /
Buttermesser"**

170 mm/6 1/4 in.

bread/butter knife**
couteau de table**
cuchillo mesa**
coltello per dolce**

■ 11 2804 6040

**Vorspeisenlöffel**

187 mm/7 1/4 in.

dessert spoon
cuillier à dessert
cuchara postre
cuchiaio frutta

■ 11 2878 6049

**Steakmesser"**

230 mm/9 in.

steak knife**
couteau à steak**
cuchillo steak**
coltello da bistecca**

■ 11 2805 6040

**Vorspeisengabel**

185 mm/7 1/4 in.

dessert fork
fourchette à dessert
tenedor postre
forchetta frutta

■ 11 2806 6049

**Vorspeisen-
messer"**

207 mm/8 1/4 in.

dessert knife**
couteau à dessert**
cuchillo postre**
coltello frutta**

■ 11 2807 6040

**Kaffeelöffel**

132 mm/5 1/4 in.

tea/coffee spoon
cuillier à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té

■ 11 2809 6040

**Espresso- /
Mokkalöffel**

108 mm/4 1/4 in.

demi-tasse spoon
cuillier à moka
cuchara moca
cuchiaio moca

■ 11 2810 6040

**Vorspeisen- /
Dessertlöffel**

155 mm/6 1/4 in.

coffee/tea spoon, large
cuillier à café/té, grande
cuchara à café/té, grande
cuchiaio caffè/té, grande

■ 11 2835 6042

**Fischgabel**

176 mm/7 in.

fish fork
fourchette à poisson
tenedor pescado
forchetta pesce■ Chromstahl, poliert /
chrome steel, polished** Klingenstahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



VITALIS 2800

■ 11 2800 6040

Chromstahl, poliert
chrome steel, polished
acier chrome, poli
acero al cromo, pulido
acciaio al cromo, lucido

■ 12 2901 6040**Menuelöffel**

189 mm/7½ in.



table spoon
cuillère de table
cuchara mesa
cuchiaio tavola

■ 12 2902 6040**Menuegabel**

189 mm/7½ in.



table fork
fourchette de table
tenedor mesa
forchetta tavola

■ 12 2903 6049**Menuemesser"**

211 mm/8¼ in.



table knife
couteau de table
cuchillo mesa
coltello tavola cutinato

■ 12 2907 6040**Kaffeelöffel**

132 mm/5¼ in.



tea/coffee spoon
cuillère à café
cuchara café
cuchiaio caffè/té

■ 12 2964 6040**Kuchengabel**

157 mm/6¼ in.



cake fork
fourchette à gâteau
tenedor lunch
forchetta per dolce

■ Chromstahl, poliert /
chrome steel, polished

** Klingentahl mit Wellenschliff /
monobloc with serrated edge



MODELL 2900

■ 12 2900 6040

Chromstahl, poliert
chrome steel, polished
acier chrome, poli
acero al cromo, pulido
acciaio al cromo, lucido

**Chafing Dish - Besteck**

chafing dish serving set
service pour chafing dish
cubierta servir chafing dish
posate servire chafing dish

	Länge cm	length in.	Cromargan® stainless 18/10	versilbert silverplated
Chafing Dish Löffel / chafing dish spoon	39	15 ¹ / ₄	12 8387 6041	10 8387 6061
Chafing Dish Gabel / chafing dish fork	39	15 ¹ / ₄	12 8387 6042	10 8387 6062

**Salat-/Vorlegebesteck**

salad/buffet serving set
couvert à salade/servir
cuberto ensalada/servir
posate servire insalata

	Länge cm	length in.	Cromargan® stainless 18/10	versilbert silverplated
Chafing Dish Löffel / chafing dish spoon	26	10 ¹ / ₄	12 8386 6041	10 8386 6061
Chafing Dish Gabel / chafing dish fork	26	10 ¹ / ₄	12 8386 6042	
Chafing Dish Gabel / chafing dish fork	26	10 ¹ / ₄	12 8249 6040	10 8249 6060
Salatgabel / salad fork	26	10 ¹ / ₄	12 8343 6042	10 8343 6042

**Chafing Dish - Besteck**

chafing dish serving set
service pour chafing dish
cubierta servir chafing dish
posate servire chafing dish

Hohlheftgriff /
hollow-handled

Cromargan® / stainless 18/10

	Länge cm	length in.	
Chafing Dish Löffel / chafing dish spoon	32,5	12 ³ / ₄	12 8381 6041
Chafing Dish Gabel / chafing dish fork	32,5	12 ³ / ₄	12 8381 6042

**Fleischgabel**

serving fork
fourchette à viande
tenedor carne
forchetta antipasta

Hohlheftgriff /
hollow-handled

Cromargan® / stainless 18/10

Länge cm	length in.	
32,5	12 ³ / ₄	12 8382 6040

**Nudellöffel**

pasta serving spoon
cuillère à spaghetti
servi spaghetti
cuchara de pasta

Hohlheftgriff /
hollow-handled

Cromargan® / stainless 18/10

Länge length
cm in.
31,5 12½

12 8383 6040

**Salatzange**

salad serving tongs
pince à salada
pinza para ensalada
pinza servire insalata

Länge length
cm in.
31 12¼

Cromargan®
stainless 18/10 versilbert
silverplated
12 8341 6040 10 8341 6060

**Salatzange**

salad serving tongs
pince à salada
pinza para ensalada
pinza servire insalata

Cromargan® / stainless 18/10

Länge length
cm in.
30,5 12

12 8306 6040

**Universalzange****Prof. Wagenfeld**

pastry serving tongs
pince à gâteau
pinza pasteles
pinza servire per dolci

Länge length
cm in. Cromargan®
20,5 8 stainless 18/10 versilbert
silverplated
12 8246 6030 10 8246 6060

**Universalzange**

pastry serving tongs
pince à gâteau
pinza pasteles
pinza servire per dolci

Cromargan® / stainless 18/10

Länge	length
cm	in.
23	9

12 8945 6040**Eiszange**

ice tongs
pince à glace
pinza hielo
pinza per ghiaccio

Länge	length
cm	in.
17,3	6 3/4

Cromargan®
stainless 18/10
12 8307 6040 versilbert
silverplated
10 8307 6060

**Gebäck- und Servierzange**

pastry serving tongs
pince à gâteau
pinza pasteles
pinza servire per dolci

Gebäck- und	Länge	length	Cromargan®	versilbert
Servierzange /	cm	in.	stainless 18/10	silverplated
pastry serving tongs	17,5	7	12 8362 6040	10 8362 6060

**Zuckerzange**

sugar tongs
pince à sucre
pinza de zucar
pinza per zucchero

Länge	length
cm	in.
10,7	4 1/4

Cromargan®
stainless 18/10
12 8342 6040 versilbert
silverplated
10 8342 6060

**Hummergabel**

lobster fork
fourchette à homard
tenedor bogavante
forchetta aragosta

Länge length
cm in.
23,5 9 $\frac{1}{4}$

Cromargan® versilbert
stainless 18/10 silverplated
12 8336 6040 10 8336 6060

**Hummerzange**

lobster-crack
pince à homard
pinza para langostas
pinza per aragoste

Chromstahl / chrome steel
Länge length
cm in.
19,8 7 $\frac{3}{4}$

12 8410 6040

**Schneckengabel**

snail fork
fourchette à escargots
tenedor caracoles
forchetta per lumache

Länge length
cm in.
14,5 5 $\frac{3}{4}$

Cromargan® versilbert
stainless 18/10 silverplated
12 8335 6040 10 8335 6060

**Schneckenzange**

snail tweezer
pince à escargots
pinza caracoles
pinza per lumache

Cromargan® / stainless 18/10
Länge length
cm in.
15 6

12 8291 6040

**Dressinglöffel**

dressing ladle
cuiller à sauce
cazo salsa
mestolino salsa

Cromargan® / stainless 18/10

Inhalt Ltr.	cap. oz.	Länge cm	length in.	Ø cm	Ø in.
0,03	1,05	26	10 1/4	6,5	2 1/2

12 8207 6040**Bowlenlöffel**

punch bowl ladle
cuiller à punch
cazo ponche
cucchiaio per bole

Inhalt Ltr.	cap. oz.	Länge cm	length in.
0,08	2,70	40	15 3/4

12 8344 6040**Saucenlöffel**

gravy ladle
cuiller à sauce
cazo salsa
mestolino salsa

Cromargan® / stainless 18/10

Inhalt Ltr.	cap. oz.	Länge cm	length in.
0,03	1,05	18	7

12 8395 6040**Portionsschöpfer**

soup ladle, medium
louche, medium
cazo porciones
ramaiolo, medio

Cromargan® / stainless 18/10

Inhalt Ltr.	cap. oz.	Länge cm	length in.
0,06	2,03	26,4	10 1/2

12 8423 6040

**Kartoffellöffel**

potato spoon
cuiller à pommes de terre
cucharon patatas
cucchiaio per patate

Cromargan® / stainless 18/10

Länge	length
cm	in.
21,5	8½

12 8394 6040

**Eisschaufel**

ice-shovel
cuiller à glace
pala para hielo
cucchianino per gelato

Cromargan® / stainless 18/10

Länge	length
cm	in.
13,8	5½

12 8057 6040

**Eierlöffel**

egg spoon
cuiller à oeuf
cuchara huevos
cucchiaio per uovo

Cromargan® / stainless 18/10

Länge	length
cm	in.
13	5

12 9008 6040

**Vorlege-/Aufschnittgabel**

serving fork
fourchette à viande
tenedor carne
forchetta antipasta

Cromargan® / stainless 18/10

Länge	length
cm	in.
19	7½

12 8393 6040

**Steakmesser**

steak knife
couteau à steak
cuchillo steak
coltello da bistecca

Cromargan® / stainless 18/10

Länge	length
cm	in.
20	8

12 8705 6047**Kaviarlöffel**

caviar spoon
cuiller à caviar
cuchara caviar
cucchiaio per caviale

versilbert / silverplated

Länge	length
cm	in.
20	8

01 0195 6062**Kaviarmesser**

caviar knife
couteau à caviar
cuchillo caviar
coltellino per caviale

versilbert / silverplated

Länge	length
cm	in.
21	8 1/4

01 0195 6063**Happy Spoon**

happy spoon
happy spoon
happy spoon
happy spoon

jetzt auch in Vorspeisengröße! /
now in size dessert spoon, too!

Cromargan® / stainless 18/10

	Länge	length
	cm	in.
Happy Spoon	12,5	5
Happy Spoon S	11,5	4 1/2

12 8993 6040
12 8345 6040

**FUN - Löffel**

FUN spoon
cuiller FUN
cuchara FUN
cuchiaio FUN

zum Einhängen in Gläser L von KaffeeKultur /
to fit in glasses L of coffeeCulture

Cromargan® / stainless 18/10

Länge length
cm in.
16,5 6½

12 9071 6040

**Tortenheber**

pie server, large
pelle à gateau, grande
pala tarta, grande
pala da torta, grande

Länge length
cm in.
22 8¾

Cromargan®
stainless 18/10 versilbert
silverplated

12 8424 6040 10 8424 6060

**Traubenschere**

grape scissors
pince à raisin
tijera para uva
forbici per uva

vernickelt, poliert / nickel plated, polished

Länge length
cm in.
15,5 6

10 8182 5060

**Kaffeelöffel „1300“**

tea/coffee spoon „1300“
cuiller à café „1300“
cuchara café „1300“
cucchiaio caffè „1300“

Chromstahl, matt / chrome steel, satin finished

Länge length
cm in.
13,5 5¼

11 1307 6030

Kuchengabel „1300“

cake fork „1300“
 fourchette à gâteau „1300“
 tenedor lunch „1300“
 forchetta per dolce „1300“

Chromstahl, matt / chrome steel, satin finished

Länge cm	length in.
13,5	5 $\frac{1}{4}$

11 1364 6030**„4 for you“ - Löffel**

„4 for you“ spoon
 cuiller „4 for you“
 cuchara „4 for you“
 cucchiaio „4 for you“

Chromstahl / chrome steel



	Länge cm	length in.	
Espressolöffel / demi-tasse spoon	10,5	4 $\frac{1}{4}$	12 9185 6040
Kaffeelöffel / coffee spoon	13,5	5 $\frac{1}{4}$	12 9186 6040
Muglöffel / mug spoon	15,5	6	12 9187 6040
Eiskaffeelöffel / iced tea spoon	19,5	7 $\frac{1}{2}$	12 9188 6040

**Purargan® Silbertauchbad**

Purargan®-silver-dip-bath

Purargan®-bain à immersion pour l'argenterie

Purargan®-baño de inmersión limpiaplata

Purargan®-bagno ad immersione per la pulizia dell'argento

Zur regelmäßigen Behandlung versilberter Teile mit leichtem bis mittleren Anlauf. /

For regular care of silverplated items with slight to medium tarnish.

Inhalt	cap.
Ltr.	oz.
5	175

14 2826 9990

**Purargan® C, -Pflegemittel für Silber, Messing und Kupfer**

Purargan® C, -silver, brass and copper polish

Purargan® C, -produit de nettoyage pour l'argenterie, laiton et cuivre

Purargan® C, -limpia-plata, latón y cobre

Purargan® C, -liquido per la pulizia dell'argento

geeignet für starken Anlauf und gleichzeitiges Aufpolieren der Oberfläche der Produkte /

suitable for heavy tarnish and also for polishing the surface of the products

Inhalt	cap.
Ltr.	oz.
1	35

14 2828 9990

**Purargan® forte, -Pflegemittel für Silber, Messing und Kupfer**

Purargan® forte, -silver, brass and copper polish

Purargan® forte, -produit de nettoyage pour l'argenterie, laiton et cuivre

Purargan® forte, -limpia-plata, latón y cobre

Purargan® forte, liquido per la pulizia dell'argento

geeignet für leichten bis mäßigen Anlauf, enthält Wiederanlauf-Schutz /

suitable for slight to moderate tarnish; contains anti-tarnish protection

Inhalt	cap.
Ltr.	oz.
1	35

14 2831 9990

**Purargan®-Silber-Pflegetuch**

Purargan®-silver polishing cloth

Purargan®-chiffon nettoyeur pour argenterie

Purargan®-pañuelo de limpieza para platería

Purargan®-panno per la cura dell'argento

Reinigt und schützt durch Polieren vor Anlauf von Silber, Kupfer, Messing und Zinn. /

Cleans and polishes to protect silver, copper, brass and tin from tarnishing.

14 2822 9990