

2008

Collection Hôtel
Couverts - Flatware n°8



Confiez votre table au spécialiste

En 1948, Guy Degrenne s'est révélé comme pionnier dans l'utilisation de l'acier inoxydable en orfèvrerie. 60 ans plus tard, Guy Degrenne excelle dans ce métier, et se positionne comme le Numéro 1 européen et le numéro 2 mondial incontesté pour la fabrication des couverts et des couteaux.

Guy Degrenne c'est la maîtrise complète des métiers de l'acier, forgée par un demi-siècle d'expérience.

Guy Degrenne c'est aussi une offre diversifiée, adaptée à chaque style, à chaque établissement.



CONFIDE YOUR TABLE TO A SPECIALIST

In 1948, Guy Degrenne revealed himself as the pioneer in the use of stainless steel in silversmithing. 60 years later, Guy Degrenne excels in this art and has come to be the uncontested number 1 European cutler and world's number 2 cutler.

Guy Degrenne's complete mastery of steelworks is the product of half a century of experience.

Guy Degrenne also offers diversified supplies, adapted to every style and to every establishment.

CONFÍE SU MESA A UN ESPECIALISTA

En 1948, Guy Degrenne resultó ser pionero en la utilización del acero inoxidable en orfebrería. 60 años más tarde, Guy Degrenne destaca en su oficio, y se sitúa como el número 1 europeo y el número 2 mundial incontestado para la fabricación de cubiertos y de cuchillos.

Guy Degrenne es el control total de los oficios del acero, forjado por medio siglo de experiencia.

Guy Degrenne es también un oferta diversificada, adaptada a cada estilo, a cada establecimiento.

VERTRAUEN SIE IHREN TISCH DEM FACHMANN

1948 hat sich Guy Degrenne als Vorreiter bei der Verwendung von rostfreiem Edelstahl im Goldschmiedehandwerk erwiesen.

60 Jahre später brilliert Guy Degrenne in diesem Bereich und steht in Europa an erster Stelle und auf dem Weltmarkt unwiderstritten an zweiter Stelle für die Herstellung der Bestecke und der Messer.

Guy Degrenne ist Meister in der Herstellung von Edelstahlprodukten, und dies dank eines halben Jahrhunderts Erfahrung.

Guy Degrenne ist auch ein vielreiches Angebot, das sich jedem Stil, jedem Geschmack und jeder Gesellschaft anpasst.

AFFIDATE LA VOSTRA TAVOLA A UNO SPECIALISTA

Nel 1948, Guy Degrenne si è rivelato pioniere nell'utilizzazione dell'acciaio inossidabile nell'oreficeria.

Sessanta anni più tardi, Guy Degrenne eccelle in questo mestiere, e si posiziona come Numero 1 Europeo e Numero 2 Mondiale incontestato per la fabbricazione delle posate e dei coltelli.

Guy Degrenne è la maestria completa dei mestieri dell'acciaio, forgiata da mezzo secolo d'esperienza.

Guy Degrenne è anche un'offerta diversificata, adattata a ogni stile, a ogni stabilimento.



Comme eux faites nous confiance

Trust us like they do

Wie Sie, vertrauen Sie uns

Al igual que ellos, confie en nosotros

Come loro, date ci fiducia

HOTEL CARLTON - Cannes
CHÂTEAU BINDOS - Anglet
CAFÉ DE LA PAIX - Paris
PALAIS DE LA MEDITERRANEE - Nice
LE KILIMANDJARO - Courchevel
HOTEL TRIANON PALACE - Versailles
HOTEL ROYAL MONCEAU - Paris
LE MAJESTIC - Cannes
HOTEL LE CHEVAL BLANC - Courchevel
HOTEL SOFITEL - Cannes
HOTEL CONCORDE VILLA MASSALIA - Marseille
RESTAURANT LE FOUQUET'S - Toulouse et Cannes
HOTEL LE MONTECARLO BAY - Monaco
BUDDA BAR SHU - Moscou
RADISSON Slavyanskaya - Moscou
MERIDIEN - Chicago
GRAND HYATT - Bombay - Calcutta
MUSEO PRINCIPE FELIPE - Valencia
INTERCONTINENTAL - Mexico
HOTEL TALASO ATLANTICO - Baiona Pontevedra
RESTAURANT SUBMARINO - OCEANOGRAPHIC - Valencia
SHANGRI-LA - Kuala Lumpur
ACROPOLE HOTEL - Tunis

MARIOTT TVERSKAYA - Moscou
NEW MILLENIUM HOTEL - Abu Dhabi
RAMEE HOTEL - Manama
INDIAN VILLAGE - Ile Maurice
BEACH ROTANA - Abu Dhabi
BELLA VISTA - Taiwan
CAP EST - Martinique
FAIRPLAY GOLF HOTEL - Benalup
BRENDDELSTUB - Riquewihl

HOLIDAY INN - Eurodisney Paris - Monaco - Toulouse - Biarritz - Alkhubar - Nicosie
GRAND HOTEL INTERCONTINENTAL - Paris - Johannesburg
RITZ CARLTON - NYC Central Park - San Francisco
SOFITEL - Washington - Athènes - Yémen
NOVOTEL - Arcachon - Milan - Brecia
HOTEL HILTON - Lyon - Tapeï

Route d'Aunay - BP 50056 - 14502 Vire Cedex - FRANCE

Tel : 33(0)2 31 66 45 93 - Fax : 33(0)2 31 66 44 40

































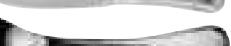

infohotel@guydegrenne.fr

www.guydegrenne-hotel.com

Gamme complète d'un modèle de couverts

The complete pattern range - Gama completa de un modelo

Sämtliche Besteckteile des Modells - Gamma completa del modello

	Cuiller à café	coffee / tea spoon Kaffeelöffel	cucharilla de café cucchiaino caffè
	Cuiller de table	table spoon Tafellöffel	cuchara de mesa cucchiaio tavola
	Cuiller à dessert	dessert spoon Dessertlöffel	cuchara de postre cucchiaio frutta
	Cuiller à soda	iced tea spoon Joghurtlöffel	cuchara de soda cucchiaio bibita
	Cuiller à moka	demie-tasse spoon Mokkalöffel	cuchara de moka cucchiaino moka
	Cuiller à soupe anglaise	bouillon spoon Englischer Suppenlöffel	cuchara de consomé cucchiaio minestra
	Cuiller à sauce / gourmet	gourmet / sauce spoon Gourmet - Saucenlöffel	cuchara de salsa / gourmet cucchiaio gourmet
	Fourchette de table	table fork Tafelgabel	tenedor de mesa forchetta tavola
	Fourchette à dessert	dessert / salad fork Dessertgabel	tenedor de postre forchetta frutta
	Fourchette à poisson	fish fork Fischgabel	tenedor de pescado forchetta pesce
	Fourchette à huîtres	oyster fork Austerngabel	tenedor de ostras forchettina ostriche
	Fourchette à escargots	snail fork Schneckengabel	tenedor de caracoles forchetta lumache
	Fourchette à gâteaux	pastry fork Kuchengabel	tenedor de pastel forchetta dolce
	Couteau de table m.p. lame scie	table knife s.h. serrated Tafelmesser mb, Sägeklinge	cuchillo de mesa monobloc h.s. coltello tavola monoblocco lama seghettata
	Couteau de table m.o. lame unie	table knife h.h. Tafelmesser HH, glatte Klinge	cuchillo de mesa enmangado h.l. coltello tavola manico due blocchi lama liscia
	Couteau de table m.o. lame scie	table knife h.h. serrated Tafelmesser, HH, Sägeklinge	cuchillo de mesa enmangado h.s. coltello tavola manico due blocchi lama seghettata
	Couteau à dessert m.p. lame unie	dessert knife s.h. Dessertmesser mb, glatte Klinge	cuchillo postre monobloc h.l. coltello frutta monoblocco lama liscia
	Couteau à dessert m.o. lame unie	dessert knife h.h. Dessertmesser HH, glatte Klinge	cuchillo postre enmangado h.l. coltello frutta manico due blocchi lama liscia
	Couteau à dessert m.o. lame scie	dessert knife h.h. serrated Dessertmesser HH, Sägeklinge	cuchillo postre enmangado h.s. coltello frutta manico due blocchi lama seghettata
	Couteau à poisson	fish knife Fischmesser	pala de pescado coltello pesce
	Couteau à steak m.o. lame scie	steak knife h.h. serrated Steakmesser HH, Sägeklinge	cuchillo de steak enmangado h.s. coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata
	Couteau à beurre m.o.	butter knife h.h. Buttermesser HH	cuchillo mantequilla enmangado coltello burro manico due blocchi
	Tartineur m.p.	butter spreader s.h. Streichmesser mb	pala de mantequilla monobloc coltello spalmare monoblocco
	Louche	soup ladle Schöpfkeller	cazo de sopa mestolo
	Cuiller de service	servicing spoon Servierlöffel	cuchara de servir cucchiaione
	Fourchette de service	servicing fork Serviergabel	tenedor de servir forchettone
	Pelle à tarte m.p. ou m.o.	pastry server s.h. or h.h. Tortenheber d.g. oder o.a.	pala de tarta m.p. o m.o. pala dolce m.p. o m.o.
	Couteau à fromage m.o.	cheese knife h.h. Käsemesser, HH	cuchillo de queso enmangado coltello formaggio manico due blocchi
	Service à salade	salad serving set Salatbesteck	cubiertos de servir ensalada servizio da insalata
	Service à poisson	fish serving set Vorlegebesteck für Fisch	cubiertos de servir pescado servizio da pesce
	Cuiller à glaçons	ice scoop Eiswürfelöffel	cuchara para cubitos cucchiaio ghiaccio
	Service à découper m.o.	carving set h.h. Tranchierbesteck HH	cubiertos trincar enmangados servizio per tagliare manico due blocchi
	Cuiller à sauce	sauce ladle Saucenlöffel	cuchara de salsa cucchiaio salsa
	Pince à sucre	sugar tong Zuckerzange	pinza para el azucar pinza zucchero



Acier 18 - 10
stainless steel 18 - 10
acero 18 - 10
Edelstahl 18 - 10
Acciaio 18 - 10



Acier 18 - 0
stainless steel 18 - 0
acero 18 - 0
Edelstahl 18 - 0
Acciaio 18 - 0



Épaisseur
thickness
espesor
Dicke
Spessore



Finition miroir
mirror finish
pulido espejo
Poliert
Finitura a specchio



Finition contraste
contrast finish
pulido contrast
Kontrastauführung
Finitura a contrasto



Finition satiné
Satin finish
satinado
Satinert
Finitura satinata



Aspect ciselé
sculpted aspect
cincelado
Ziselerte Ausführung
Cesellatura



Finition métal argenté
silver plated finish
plateado
Versilbertes Besteck
Finitura argentata



Garantie lave-vaisselle
dishwasher safe
garantia lavavajillas
Spülmaschinenfest
garanzia lavastoviglie



Nouveauté 2008
new 2008
nuevo 2008
Neu 2008
nuovo 2008



Fer forgé
Forged
Forjado
Geschmiedet
Forgiato

Sommaire

Sommario - Summary - Inhalt - Sumario

7

Gamme complète d'un modèle de couverts

The complete pattern range - Gama completa de un modelo
Sämtliche Besteckeile des Modells - Gamma completa del modello

5

Les modèles

Range / Modelos - Modells / Modellos

Absolu	60
Almería	30
Aloa	24
Aquatic	58
Astrée Cisé	34
Astrée Miroir	28
Blois FH	38
Cadence	54
Confidence	14
Contour	40
Couteaux à Steak	10
Florenca	42
Influence	18
Isatis	56
Lutèce	44
Manta	66
Mikado	16
Milady	46
Modulo	26
Neuilly	48
New Century	64
Norway	20
Ovation FH	52
Parthénon	22
Serenity	62
Solstice	36
Tahoe	68
Verlaine	50
Vicenza	32
Vieux-Paris 18-0	12
Vieux-Paris 18-10	8

Fabrication d'un couvert

Silver-plated metal cutlery - Cubiertos de acero recubiertos de plata
Silbermetallbestecke - Le posate in silver

70

Acier inoxydable

Stainless steel - El acero inoxidable
Rostfreies Edelstahl - L'acciaio inossidabile

72

Les couverts métal argenté

Silver-plated metal cutlery - Cubiertos de acero recubiertos de plata
Silbermetallbestecke - Le posate in silver

74

Conseils d'entretien

Use and care - Consejos de mantenimiento
Pflegeanleitung - Consigli di manutenzione

76



Vieux Paris

Cuiller de table 207 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola




105911

Fourchette de table 211 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola




105804

Couteau de table m.p. lame scie 246 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser monobloc, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata




105892

Couteau de table m.o. lame unie 246 mm
table knife h.h.
cuchillo de mesa emangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



105864

Couteau de table m.o. lame scie 246 mm
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa emangado h.l.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata




105913

Cuiller à café 142 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



105838

Cuiller à moka 110 mm
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio da moka



105891

Cuiller à dessert 179 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta




105863

Fourchette à dessert 177 mm
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta




105890

Couteau à dessert m.p. lame unie 205 mm
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



105840

Couteau à dessert m.o. lame unie 205 mm
dessert knife h.h.
cuchillo postre emangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



105802

Fourchette à gâteaux 139 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



105805

Fourchette à poisson 177 mm
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



105837

Couteau à poisson 198 mm
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce




105912

Fourchette à huîtres 128 mm
oyster fork
tenedor de ostras
Austergabel
forchettina ostriche



105803

Couteau à steak m.p. lame scie 228 mm
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser mb, Sägeklinge
coltello bistecca monoblocco lama seghettata



NEW 160424

Louche 299 mm
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



097741

Pelle à tarte m.p. 225 mm
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



000489

Cuiller de service 249 mm
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



000491

Fourchette de service 249 mm
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



000490

Vieux Paris



Couteaux Steak

Amazoné NEW

Couteau table/steak Amazoné
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser
coltello bistecca grigliata



223 mm


 169513

Grillade

Couteau à steak grillade
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser
coltello bistecca grigliata



220 mm


 122418

Modulo NEW

Couteau table/steak Modulo
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser
coltello bistecca grigliata



234 mm


 166583

Enigma

Couteau à steak Enigma
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser
coltello bistecca grigliata



243 mm


 166629


Gourmet

Couteau à steak Gourmet
steak knife Gourmet
cuchillo de steak Gourmet
Steakmesser Gourmet
coltello bistecca Gourmet

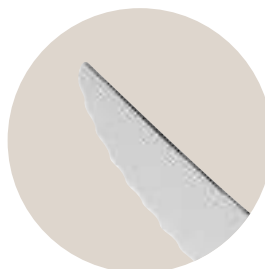


235 mm

 159451

 sur commande spéciale

Véritable crantage steak



Couteaux à steaks également disponibles dans les modèles : Vieux Paris satiné, Parthénon, Confiance, Mikado, Blois FH, Florencia, Verlaine, Isatis.

Couteaux Steak



Vieux Paris

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



207 mm

★ 160848 165805

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



211 mm

★ 160850 165807

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



246 mm

★ 160853

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



246 mm

165811

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



142 mm

★ 160852 165809

Cuiller à moka
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio da moka



119 mm

165823

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



179 mm

★ 160864 165819

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



177 mm

★ 160866 165821

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



205 mm

★ 160858

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



205 mm

165813

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



139 mm

★ 160856

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



177 mm

★ 160860 165815

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



198 mm

★ 160862 165817

Cuiller à sauce / gourmet
gourmet / sauce ladle
cuchara de salsa / gourmet
Gourmet - Saucenlöffel
cucchiaio gourmet



185 mm

165825

Vieux Paris



Confidence

Cuiller de table 202 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola




✱ **141092**

Fourchette de table 202 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola




✱ **141094**

Couteau de table m.p. lame scie 238 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



✱ **103857**

Couteau de table m.p. lourd lame scie 238 mm
table knife heavy s.h. serrated
cuchillo mesa monobloc pesado h.s.
Tafelmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco pesante lama seghettata



✱ **113013**

Cuiller à café 136 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



✱ **103564**

Cuiller à moka 110 mm
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



✱ **109471**

Cuiller à dessert 179 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta




✱ **108232**

Fourchette à dessert 178 mm
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta




✱ **108234**

Couteau à dessert m.p. lame unie 207 mm
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



✱ **108480**

Couteau à dessert m.p. lourd lame unie 207 mm
dessert knife heavy s.h.
cuchillo postre monobloc pesado h.l.
Dessertmesser mb, schwere Ausführung, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama pesante liscia



✱ **113015**

Fourchette à gâteaux 150 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



✱ **109472**

Fourchette à poisson 178 mm
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



✱ **108918**

Couteau à poisson 197 mm
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



✱ **108920**

Fourchette à huîtres 128 mm
oyster fork
tenedor de ostras
Austergabel
forchettina ostriche



✱ **123440**

Fourchette à escargots 155 mm
snail fork
tenedor de caracoles
Schneckengabel
forchettina lumache



✱ **132782**

Cuiller à soupe anglaise 172 mm
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio tavola stile inglese




✱ **112692**

Cuiller à soda 180 mm
iced tea spoon
cuchara de soda
Joghurtlöffel
cucchiaio bibita



✱ **123444**

Couteau à steak m.p. lame scie 233 mm
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser mb, Sägeklinge
coltello bistecca monoblocco lama seghettata



NEW ✱ **160433**

Louche 302 mm
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



✱ **103566**

Pelle à tarte m.p. 252 mm
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



✱ **109473**

Service à salade 256 mm
salad serving set
cubiertos de servir ensalada
Salatbesteck
posate insalata



✱ **109470**

Cuiller de service 250 mm
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



✱ **109474**

Fourchette de service 248 mm
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



✱ **109475**

Cuiller à sauce 160 mm
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



128380

Confidence



18/10



3 mm




Mikado

Cuiller de table 204 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola




✱ **141086**

Fourchette de table 202 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola




✱ **141089**

Couteau de table m.p. lame scie 243 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



✱ **103555**

Couteau de table m.p. lourd lame scie 243 mm
table knife heavy s.h. serrated
cuchillo mesa monobloc pesado h.s.
Tafelmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco pesante lama seghettata



✱ **113017**

Cuiller à café 136 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



✱ **103550**

Cuiller à moka 110 mm
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



✱ **109465**

Cuiller à dessert 179 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio da dessert




✱ **108236**

Fourchette à dessert 178 mm
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta




✱ **108238**

Couteau à dessert m.p. lame unie 206 mm
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia




✱ **108482**

Couteau à dessert m.p. lourd lame unie 206 mm
dessert knife heavy s.h.
cuchillo postre monobloc pesado h.l.
Dessertmesser mb, schwere Ausführung, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama pesante liscia



✱ **113019**

Couteau à dessert m.p. lame scie 206 mm
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta lama seghettata



✱ **114366**

Fourchette à gâteaux 150 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



✱ **109466**

Fourchette à poisson 178 mm
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



✱ **108922**

Couteau à poisson 197 mm
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



✱ **108924**

Fourchette à huîtres 128 mm
oyster fork
tenedor de ostras
Austergabel
forchettine ostriche



✱ **123434**

Cuiller à soupe anglaise 172 mm
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio tavola stile inglese




✱ **112695**

Cuiller à soda 180 mm
iced tea spoon
cuchara de soda
Joghurtlöffel
cucchiaio bibita



✱ **123437**

Couteau à steak m.p. lame scie 233 mm
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser mb, Sägeklinge
coltello bistecca monoblocco lama seghettata



NEW ✱ **160427**

Cuiller de service 250 mm
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



✱ **109468**

Fourchette de service 247 mm
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



✱ **109469**

Mikado



18/10



3 mm



Influence

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



211 mm

✦ 165392

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



210 mm

✦ 165393

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



231 mm

✦ 165395

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



148 mm

✦ 165394

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



184 mm

✦ 165397

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



183 mm

✦ 165398

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



207 mm

✦ 165396

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



184 mm

✦ 166195

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



208 mm

✦ 166197

Influence



18/10



3 mm



Norway

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✳ 111891

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



150 mm

✳ 111916

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✳ 111894

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta da pesce



176 mm

✳ 111910

Couteau de table m.p. lourd lame scie
table knife heavy s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc - pesado h.s
Tafelmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco pesante lama seghettata



235 mm

✳ 111921

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello da pesce



198 mm

✳ 111913

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



138 mm

✳ 111897

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



304 mm

✳ 111899

Cuiller à moka
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



110 mm

✳ 114437

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



250 mm

✳ 111918

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



180 mm

✳ 111904

Service à salade
salad serving set
cubiertos de servir ensalada
Salatbesteck
posate insalata



256 mm

✳ 114433

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta da dessert



178 mm

✳ 111907

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



247 mm

✳ 114434

Couteau à dessert m.p. lourd lame unie
dessert knife heavy s.h.
cuchillo de mesa monobloc h.l.
Dessertmesser mb, schwere Ausführung, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco pesante lama liscia



207 mm

✳ 111924

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



247 mm

✳ 114435

Couteau à dessert m.p. lourd lame scie
dessert knife heavy s.h. serrated
cuch. postre monobloc pesado h.s.
Dessertmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello frutta monoblocco pesante lama seghettata



205 mm

✳ 117437

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



155 mm

✳ 118040

Norway



Parthénon

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



204 mm

✳️ **105365**

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



203 mm

✳️ **105382**

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser monobloc, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



235 mm

✳️ **105434**

Couteau de table m.p. lourd lame scie
table knife heavy s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc - pesado h.s.
Tafelmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco pesante lama seghettata



238 mm

✳️ **114638**

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaio



131 mm

✳️ **105347**

Cuiller à moka
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



110 mm

✳️ **105465**

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



178 mm

✳️ **105346**

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



178 mm

✳️ **105493**

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



206 mm

✳️ **105403**

Couteau à dessert m.p. lourd lame unie
dessert knife heavy s.h.
cuchillo de mesa monobloc h.l.
Dessertmesser mb, schwere Ausführung, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco pesante lama liscia



209 mm

✳️ **114640**

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



179 mm

✳️ **105430**

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



200 mm

✳️ **105460**

Couteau à steak m.p. lame scie
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser mb, Sägeklinge
coltello bistecca monoblocco lama seghettata



242 mm

NEW

✳️ **160430**

Parthénon



18/10




2,5 mm



Aloa

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola

210 mm



163579

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola


209 mm



163580

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata


234 mm



163583

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino

143 mm



163581

Cuiller à moka «touillette»
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka


110 mm



164715

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta

189 mm



164713

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta

188 mm



164714

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia


210 mm



164707

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce

143 mm



164705

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce

188 mm



164708

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce

210 mm



164709

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco

250 mm



NEW **164706**

Service à salade
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo

273 mm



164710

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione

272 mm



163585

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone

270 mm



163586

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo

290 mm



NEW **163582**

Aloa



Modulo

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



210 mm

✱ 162696

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



209 mm

✱ 162698

Couteau de table/steak m.p. lame scie
steak knife s.h. serrated
cuchillo de steak monobloc h.s.
Steakmesser mb, Sägeklinge
coltello bistecca monoblocco lama seghettata



234 mm

NEW

✱ 166583

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaio



145 mm

✱ 162700

Cuiller moka «touillette»
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



108 mm

✱ 162722

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



190 mm

✱ 162720

Fourchette mixte (dessert / poisson)
dessert fish fork (dessert/fish)
tenedor mixto (postre/pescado)
Dessert/Fischgabel (Dessert/Fisch)
forchetta mista (dessert/pesce)



189 mm

✱ 162711

Couteau à dessert m.p. lame scie
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta monoblocco lama seghettata



206 mm

✱ 162709

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



155 mm

✱ 162706

Couteau poisson gourmet
gourmet fish knife
pala de pescado gourmet
Gourmet Fischmesser
coltello pesce gourmet



209 mm

✱ 162713

Fourchette à huîtres
oyster fork
tenedor de ostras
Austerngabel
forchettina ostriche



147 mm

✱ 162726

Fourchette à escargots /cocktail
cocktail/snail fork
tenedor para caracoles
Cocktailpicker/Schneckengabel
forchettina lumache cocktail



108 mm

✱ 162728

Curette à crustacés
seafood scraper
tenedor para crustaceos
Cocktailrührer / Hummerstift
raschiello crostacei



190 mm

✱ 162730

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



273 mm

✱ 162715

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



270 mm

✱ 162716

Cuiller à agrumes
citrus fruits spoon
cuchara para citricos
Grapefruit/Avocadolöffel
cucchiaio agrumi



152 mm

✱ 162724

Cuiller à soda
iced tea spoon
cuchara de soda
Joghurtlöffel
cucchiaio bibita



190 mm

✱ 169508

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



250 mm

✱ 162708

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



300 mm

✱ 162702



Modulo hôtel

Cuiller moka «touillette»
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



108 mm

✱ 170139

Fourchette à huîtres
oyster fork
tenedor de ostras
Austerngabel
forchettina ostriche



147 mm

✱ 170140

Fourchette à escargots
snail fork
tenedor de caracoles
Schneckengabel
forchettina lumache



108 mm

✱ 170141

Modulo



Astree Miroir

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



208 mm

✦ 153185

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



208 mm

✦ 153188

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



234 mm

✦ 153196

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



141 mm

✦ 153191

Cuiller à moka
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✦ 154609

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



186 mm

✦ 153209

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



186 mm

✦ 153212

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta lama seghettata



211 mm

✦ 170649

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



141 mm

✦ 154597

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



185 mm

✦ 153203

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



211 mm

✦ 153206

Tartineur m.p.
butter spreader s.h.
pala de mantequilla monobloc
Streichmesser mb
coltello per spalmare monoblocco



194 mm

✦ 154611

Astrée Miroir



Almeria

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



210 mm

✦ 148120

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✦ 148123

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Säge Klinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



230 mm

✦ 148129

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



146 mm

✦ 148126

Cuiller à moka
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



108 mm

✦ 154594

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



191 mm

✦ 148140

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



188 mm

✦ 148144

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



205 mm

✦ 148132

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



190 mm

✦ 148135

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



206 mm

✦ 148138

Almeria



Vicenza

Cuiller de table 206 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola




✱ 134093

Fourchette de table 210 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola




✱ 134096

Couteau de table m.p. lame scie 225 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata




✱ 134102

Cuiller à café 141 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino




✱ 134099

Cuiller à moka 119 mm
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka




✱ 154645

Cuiller à dessert 180 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta




✱ 154639

Fourchette à dessert 175 mm
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



✱ 154642

Couteau à dessert m.p. lame scie 200 mm
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta monoblocco lama seghettata



✱ 154623

Fourchette à gâteaux 160 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



✱ 154618

Fourchette à poisson 176 mm
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



✱ 154626

Couteau à poisson 205 mm
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



✱ 154629

Louche 280 mm
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



✱ 154615

Pelle à tarte m.p. 250 mm
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



✱ 154620

Service à salade manche plat long 300 mm
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



✱ 154634

Cuiller à sauce 185 mm
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



✱ 154636

Cuiller à soupe anglaise 186 mm
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio tavola stile inglese



✱ 170064

Vicenza



Astrée ciselé

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



208 mm

153996

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



208 mm

153998

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



234 mm

154002

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



141 mm

154001

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

154577

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



186 mm

154571

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



186 mm

154574

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta lama seghettata



211 mm

170647

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



185 mm

154558

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



211 mm

154561

Astrée Ciselé



18/10




3,5 mm



Solstice

Cuiller de table 209 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



★ 159473  173317

Fourchette à gâteaux 143 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



★ 159487  173322

Fourchette de table 209 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



★ 159476  173318


Fourchette à poisson 184 mm
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



★ 159495  173325

Couteau de table m.p. lame scie 232 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



★ 159484  173321


Couteau à poisson 210 mm
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



★ 159498  173326

Cuiller à café 140 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



★ 159479  173319


Louche 300 mm
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



★ 159482  173320

Cuiller à moka 111 mm
moka spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



★ 159512  173334

Cuiller de service 260 mm
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



★ 159500  173327

Cuiller à dessert 184 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



★ 159506  173332


Fourchette de service 260 mm
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



★ 159501  173328

Fourchette à dessert 184 mm
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



★ 159509  173333

Pelle à tarte 260 mm
pastry server
pala de tarta
Tortenheber
pala dolce



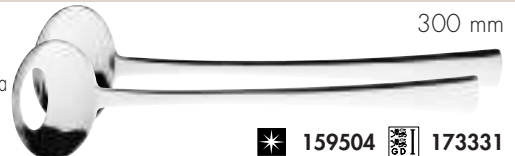
★ 159490  173323

Couteau à dessert m.p. lame unie 204 mm
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



★ 159492  173324

Service à salade 300 mm
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck
servizio insalata



★ 159504  173331

Solstice



18/10



3,5 mm



Blois FH

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✱ 104526 085120

Fourchette à huîtres
oyster fork
tenedor de ostras
Austergabel
forchetta ostriche



128 mm

✱ 104463 130298

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✱ 104485 085122

Cuiller à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio tavola stile inglese



173 mm

✱ 104448 130304

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa emangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



246 mm

✱ 161390 085126

Cuiller à soda
iced tea spoon
cuchara de soda
Joghurtlöffel
cucchiaio bibita



180 mm

✱ 124259 130302

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa emangado h.l.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



246 mm

✱ 161391 121693

Couteau à steak m.o. lame scie
steak knife HH serrated
cuchillo de steak emangado h.s.
Steakmesser HH, Sägeklinge
coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata



228 mm

✱ 122759 122755

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaio



138 mm

✱ 104561 085124

Cuiller à sauce / gourmet
gourmet / sauce spoon
cuchara de salsa / gourmet
Gourmet - Saucenlöffel
cucchiaio salsa / gourmet



177 mm

✱ 145451 058237

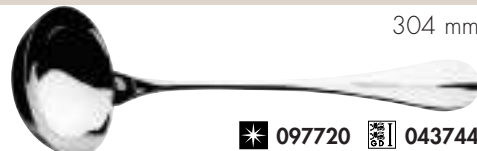
Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



110 mm

✱ 161398 130296

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



304 mm

✱ 097720 043744

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



180 mm

✱ 104484 085130

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



250 mm

✱ 043906 043767

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



178 mm

✱ 104543 085132

Service à salade m.p. long
salad serving set s.h.
cubiertos de servir ensalada
Salatbesteck mb
servizio insalata monoblocco



247 mm

✱ 043900 043762

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre emangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



205 mm

✱ 161394 085128

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



247 mm

✱ 043907 043769

Couteau à dessert m.o. lame scie
dessert knife h.h. serrated
cuchillo postre emangado h.l.
Dessertmesser HH, Sägeklinge
coltello frutta manico due blocchi lama seghettata



205 mm

✱ 161395

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



247 mm

✱ 043908 043771

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



139 mm

✱ 104480 130300

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



155 mm

✱ 044574 091251

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



176 mm

✱ 104507 085136

Tartineur m.p. long
butter spreader s.h.
pala de mantequilla monobloc
Streichmesser mb
coltello spalmare monoblocco



144 mm

✱ 114681 122757

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



198 mm

✱ 104508 085134

Couteau à beurre m.o.
butter knife h.h.
cuchillo mantequilla emangado
Buttermesser HH
coltello burro manico due blocchi



188 mm

✱ 122760 122756

Blois FH



Contour

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



208 mm

✱ 104712

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



207 mm

✱ 104729

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



250 mm

✱ 104750

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



250 mm

✱ 104728

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



140 mm

✱ 104766

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✱ 104764

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



180 mm

✱ 104752

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



177 mm

✱ 104765

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



209 mm

✱ 104779

Couteau à dessert m.o. lame scie
dessert knife h.h. serrated
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, Sägeklinge
coltello frutta manico due blocchi lama seghettata



209 mm

✱ 104732

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



176 mm

✱ 104707

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



200 mm

✱ 104727

Contour



Florenzia

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✳ 126074

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✳ 126077

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



246 mm

✳ 126086

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa enmangado h.s.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



246 mm

✳ 130140

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



138 mm

✳ 126080

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✳ 126105

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



179 mm

✳ 126090

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



177 mm

✳ 126093

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



205 mm

✳ 126096

Couteau à dessert m.o. lame scie
dessert knife h.h. serrated
cuchillo postre enmangado h.s.
Dessertmesser HH, Sägeklinge
coltello frutta manico due blocchi lama seghettata



205 mm

✳ 130143

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



176 mm

✳ 126099

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



198 mm

✳ 126102

Couteau à steak m.o. lame scie
steak knife h.h. serrated
cuchillo de steak enmangado h.s.
Steakmesser HH, Sägeklinge
coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata



227 mm

✳ 127654

Cuiller à sauce / gourmet
gourmet / sauce spoon
cuchara de salsa / gourmet
Gourmet - Saucenlöffel
cucchiaio gourmet



177 mm

✳ 129958

Tartineur m.p. long
butter spreader s.h.
pala de mantequilla monobloc
Streichmesser mb
coltello spalmare monoblocco



180 mm

✳ 127649

Florenzia



18/10



3,5 mm



Lutèce

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola

211 mm



✱ **104988**

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola


207 mm



✱ **105021**

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa emangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia


248 mm



✱ **105020**

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa emangado h.s.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata

248 mm



✱ **105006**

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino

142 mm



✱ **104986**

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka

110 mm



✱ **104993**

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta

180 mm



✱ **104985**

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta


175 mm



✱ **105013**

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre emangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia


206 mm



✱ **104989**

Couteau à dessert m.o. lame scie
dessert knife h.h. serrated
cuchillo postre emangado h.s.
Dessertmesser HH, Sägeklinge
coltello frutta manico due blocchi lama seghettata

206 mm



✱ **082647**

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce

138 mm



✱ **105012**

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce

176 mm



✱ **104994**

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce

199 mm



✱ **104995**

Cuiller à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio minestra

172 mm



✱ **104975**

Cuiller à sauce / gourmet
gourmet / sauce spoon
cuchara de salsa / gourmet
Gourmet - Saucenlöffel
cucchiaio gourmet


177 mm



✱ **104977**

Tartineur m.p. long
butter spreader s.h.
pala de mantequilla monobloc
Streichmesser mb
coltello spalmare monoblocco

144 mm



✱ **114680**

Lutèce



18/10



3,5 mm



Milady

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✱ 127439

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✱ 127442

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



246 mm

✱ 127460

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa enmangado h.s.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



245 mm

✱ 139158

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



138 mm

✱ 127455

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✱ 127479

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



179 mm

✱ 127464

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



178 mm

✱ 127467

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



205 mm

✱ 127470

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



139 mm

✱ 127482

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



176 mm

✱ 127473

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



198 mm

✱ 127477

Couteau à steak m.o. lame scie
steak knife h.h. serrated
cuchillo de steak enmangado h.s.
Steakmesser HH, Sägeklinge
coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata



227 mm

✱ 128841

Cuiller à sauce / gourmet
gourmet / sauce spoon
cuchara de salsa / gourmet
Gourmet - Saucenlöffel
cucchiaio gourmet



177 mm

✱ 130542

Tartineur m.p. long
butter spreader s.h.
pala de mantequilla monobloc
Streichmesser mb
coltello spalmare monoblocco



179 mm

✱ 130358

Milady



18/10



3,5 mm



Neuilly

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✳ 105310

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✳ 105278

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



246 mm

✳ 105287

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa enmangado h.s.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



246 mm

✳ 105274

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



246 mm

✳ 105271

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



138 mm

✳ 105303

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✳ 105293

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



179 mm

✳ 105294

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



178 mm

✳ 105290

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



207 mm

✳ 105291

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



207 mm

✳ 105305

Couteau à dessert m.o. lame scie
dessert knife h.h. serrated
cuchillo postre enmangado h.s.
Dessertmesser HH, Sägeklinge
coltello frutta manico due blocchi lama seghettata



207 mm

✳ 105296

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



139 mm

✳ 105295

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



178 mm

✳ 105277

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



198 mm

✳ 105276

Cuiller à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio minestra



172 mm

✳ 105288

Couteau à steak m.o. lame scie
steak knife h.h. serrated
cuchillo de steak enmangado h.s.
Steakmesser HH, Sägeklinge
coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata



277 mm

✳ 122750

Couteau à beurre m.o.
butter knife h.h.
cuchillo mantequilla enmangado
Buttermesser HH
coltello burro manico due blocchi



188 mm

✳ 122747

Neuilly









































18/10



3,5 mm



Verlaine

<p>Cuiller de table table spoon cuchara de mesa Tafelöffel cucchiaio tavola</p>  <p>207 mm * 105798 017781</p>	<p>Fourchette à poisson fish fork tenedor de pescado Fischgabel forchetta pesce</p>  <p>176 mm * 105888 017792</p>	<p>Pelle à tarte m.o. pastry server h.h. pala de tarta enmangada Tortenheber, HH pala dolce manico due blocchi</p>  <p>245 mm * 002184</p>
<p>Fourchette de table table fork tenedor de mesa Tafelgabel forchetta tavola</p>  <p>206 mm * 105831 017782</p>	<p>Couteau à poisson fish knife pala de pescado Fischmesser coltello pesce</p>  <p>198 mm * 105797 017793</p>	<p>Service à salade m.p. long salad serving set s.h. cubiertos de servir ensalada Salatbesteck mb servizio insalata monoblocco</p>  <p>256 mm * 040646 048589</p>
<p>Couteau de table m.o. lame unie table knife h.h. cuchillo de mesa enmangado h.l. Tafelmesser HH, glatte Klinge coltello tavola manico due blocchi lama liscia</p>  <p>246 mm * 105886 017787</p>	<p>Cuiller menu menu spoon cuchara de menú Menüöffel cucchiaio menu</p>  <p>199 mm * 105909</p>	<p>Cuiller de service serving spoon cuchara de servir Servieröffel cucchiaione</p>  <p>253 mm * 002186 017808</p>
<p>Couteau de table m.o. lame scie table knife h.h. serrated cuchillo de mesa enmangado h.s. Tafelmesser, HH, Sägeklinge coltello tavola manico due blocchi lama seghettata</p>  <p>246 mm * 105860 055415</p>	<p>Fourchette menu menu fork tenedor de menú Menügabel forchetta menu</p>  <p>199 mm * 105834</p>	<p>Fourchette de service serving fork tenedor de servir Serviergabel forchettone</p>  <p>253 mm * 002185 017807</p>
<p>Couteau de table m.p. lourd lame scie table knife heavy s.h. serrated cuchillo mesa monobloc pesado h.s. Tafelmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge coltello tavola monoblocco pesante lama seghettata</p>  <p>238 mm * 119459</p>	<p>Couteau menu m.o. lame scie menu knife h.h. serrated cuchillo de menú enmangado h.s. Menümesser, HH, Sägeklinge coltello menu manico due blocchi lama seghettata</p>  <p>228 mm * 105836</p>	<p>Service à poisson fish serving set cubiertos de servir pescado Vorlegebesteck für Fisch servizio pesce</p>  <p>225 mm * 045552</p>
<p>Cuiller à café coffee / tea spoon cucharilla de café Kaffeelöffel cucchiaino</p>  <p>138 mm * 105833 017783</p>	<p>Fourchette à huîtres oyster fork tenedor de ostras Austergabel forchettina ostriche</p>  <p>129 mm * 105907</p>	<p>Cuiller à sauce sauce ladle cuchara de salsa Saucenlöffel cucchiaio salsa</p>  <p>160 mm * 002179 017800</p>
<p>Cuiller à moka demie-tasse spoon cuchara de moka Mokkalöffel cucchiaino moka</p>  <p>110 mm * 105906 017798</p>	<p>Fourchette à escargots snail fork tenedor de caracoles Schneckengabel forchettina lumache</p>  <p>137 mm * 105859</p>	<p>Tartineur m.p. long butter spreader s.h. pala de mantequilla monobloc Streichmesser mb coltello spalmare monoblocco</p>  <p>144 mm * 122762 122761</p>
<p>Cuiller à dessert dessert spoon cuchara de postre Dessertlöffel cucchiaio frutta</p>  <p>179 mm * 105861 017790</p>	<p>Cuiller à soupe anglaise bouillon spoon cuchara de consomé Englischer Suppenlöffel cucchiaio minestra</p>  <p>172 mm * 105908 017804</p>	<p>Couteau à beurre m.o. butter knife h.h. cuchillo mantequilla enmangado Buttermesser HH coltello burro manico due blocchi</p>  <p>188 mm * 003332 059384</p>
<p>Fourchette à dessert dessert / salad fork tenedor de postre Dessertgabel forchetta frutta</p>  <p>177 mm * 105885 017791</p>	<p>Cuiller à soda iced tea spoon cuchara de soda Joghurtlöffel cucchiaio bibita</p>  <p>180 mm * 105800</p>	<p>Couteau à fromage m.o. cheese knife h.h. cuchillo de queso enmangado Käsemesser, HH coltello formaggio manico due blocchi</p>  <p>199 mm * 003390</p>
<p>Couteau à dessert m.o. lame unie dessert knife h.h. cuchillo postre enmangado h.l. Dessertmesser HH, glatte Klinge coltello frutta manico due blocchi lama liscia</p>  <p>205 mm * 105832 017789</p>	<p>Couteau à steak m.o. lame scie steak knife h.h. serrated cuchillo de steak enmangado h.s. Steakmesser HH, Sägeklinge coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata</p>  <p>277 mm * 105801 089217</p>	<p>Cuiller à glaçons ice scoop cuchara para cubitos Eiswürfelföffel cucchiaio ghiaccio</p>  <p>198 mm * 040672</p>
<p>Couteau à dessert m.o. lame scie dessert knife h.h. serrated cuchillo postre enmangado h.s. Dessertmesser HH, Sägeklinge coltello frutta manico due blocchi lama seghettata</p>  <p>205 mm * 105835</p>	<p>Cuiller à sauce / gourmet gourmet / sauce spoon cuchara de salsa / gourmet Gourmet - Saucenlöffel cucchiaio gourmet</p>  <p>177 mm * 105910 042961</p>	<p>Cuiller à toast toast spoon cuchara para degustacion Toastlöffel cucchiaio tartine</p>  <p>115 mm * 130994</p>
<p>Couteau à dessert m.p. lourd lame unie dessert knife heavy s.h. cuchillo postre monobloc pesado h.l. dessertmesser mb, schwere Ausführung, glatte Klinge coltello frutta monoblocco lama pesante liscia</p>  <p>207 mm * 119462</p>	<p>Louche soup ladle cazo de sopa Schöpfkeller mestolo</p>  <p>306 mm * 097717 002928</p>	<p>Pince à sucre sugar tong pinza para el azucar Zuckerzange pinza da zucchero</p>  <p>152 mm * 002191 129797</p>
<p>Fourchette à gâteaux pastry fork tenedor de pastel Kuchengabel forchetta dolce</p>  <p>138 mm * 105795 017803</p>	<p>Pelle à tarte m.p. pastry server s.h. pala de tarta monobloc Tortenheber mb pala dolce monoblocco</p>  <p>245 mm * 083340 084259</p>	

Verlaine



Ovation FH

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✦ 163597

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✦ 163598

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



235 mm

✦ 111970

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



138 mm

✦ 163599

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✦ 163604

Couteau à dessert m.p. lame scie
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta monoblocco lama seghettata



207 mm

✦ 111976

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



180 mm

✦ 163602

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



178 mm

✦ 163603

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



176 mm

✦ 163600

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



198 mm

✦ 163601

Ovation FH



Cadence

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



207 mm

✱ 126398

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



206 mm

✱ 126426

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



206 mm

✱ 126401

Cuiller à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio minestra



174 mm

✱ 128478

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



235 mm

✱ 126410

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



304 mm

✱ 126407

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



138 mm

✱ 126404

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



250 mm

✱ 126435

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✱ 126429

Service à salade manche plat long
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



247 mm

✱ 126442

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



180 mm

✱ 126414

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



247 mm

✱ 126436

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



178 mm

✱ 126417

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



247 mm

✱ 126438

Couteau à dessert m.p. lame scie
dessert knife s.h. serrated
cuchillo postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta monoblocco lama seghettata



207 mm

✱ 126420

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



155 mm

✱ 126441

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



139 mm

✱ 126432

Tartineur m.p.
butter spreader s.h.
pala de mantequilla monobloc
Streichmesser mb
coltello spalmare monoblocco



191 mm

✱ 136135

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



176 mm

✱ 126423

Cadence



18/10



4 mm



Isatis

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



210 mm

✳ 145973

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



208 mm

✳ 145976

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



245 mm

✳ 145987

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



245 mm

✳ 145984

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa enmangado h.s.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



245 mm

✳ 149065

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaio



143 mm

✳ 145979

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaio moka



109 mm

✳ 146030

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



179 mm

✳ 146008

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



179 mm

✳ 146011

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



215 mm

✳ 145999

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



215 mm

✳ 145996

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



141 mm

✳ 145990

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



179 mm

✳ 146002

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



197 mm

✳ 146005

Cuiller à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio minestra



174 mm

✳ 146017

Couteau à steak m.o. lame scie
steak knife h.h. serrated
cuchillo de steak enmangado h.s.
Steakmesser HH, Sägeklinge
coltello bistecca manico due blocchi lama seghettata



245 mm

✳ 154583

Cuiller à sauce / gourmet
gourmet / sauce spoon
cuchara de salsa / gourmet
Gourmet - Saucenlöffel
cucchiaio gourmet



177 mm

✳ 146014

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



298 mm

✳ 145981

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



262 mm

✳ 145993

Service à salade manche plat long
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



299 mm

✳ 146025

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



272 mm

✳ 146021

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



272 mm

✳ 146022

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



155 mm

✳ 146027

Isatis



18/10



3,5 mm



Aquatic

Cuiller de table 203 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola



★ 126352  126710

Fourchette à poisson 177 mm
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce




★ 126377  126720


Fourchette de table 203 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola




★ 126355  126711


Couteau à poisson 203 mm
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



★ 126380  126721

Couteau de table m.p. lame scie 228 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser mb, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



★ 126364  126715

Cuiller à soupe anglaise 181 mm
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio minestra



★ 140855

Cuiller à café 137 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



★ 126358  126712

Louche 286 mm
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



★ 126361  126713

Cuiller à moka 110 mm
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



★ 140852

Pelle à tarte m.p. 252 mm
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



★ 126386  126723

Cuiller à dessert 177 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



★ 126368  126717

Service à salade manche plat long 252 mm
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



★ 126391  126726

Fourchette à dessert 177 mm
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



★ 126371  126718

Cuiller de service 252 mm
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



★ 126387  126724

Couteau à dessert m.p. lame unie 203 mm
dessert knife s.h.
cuchillo postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



★ 126374  126719

Fourchette de service 252 mm
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



★ 126389  126725

Fourchette à gâteaux 137 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



★ 126383  126722

Cuiller à sauce 155 mm
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



★ 126393  126727

Aquatic



Absolu

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



205 mm

✱ 126553

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



202 mm

✱ 126556

Couteau de table m.o. lame unie
table knife h.h.
cuchillo de mesa enmangado h.l.
Tafelmesser HH, glatte Klinge
coltello tavola manico due blocchi lama liscia



230 mm

✱ 126565

Couteau de table m.o. lame scie
table knife h.h. serrated
cuchillo de mesa enmangado h.s.
Tafelmesser, HH, Sägeklinge
coltello tavola manico due blocchi lama seghettata



230 mm

✱ 130332

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



140 mm

✱ 126559

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



111 mm

✱ 155452

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



181 mm

✱ 126569

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



180 mm

✱ 126572

Couteau à dessert m.o. lame unie
dessert knife h.h.
cuchillo postre enmangado h.l.
Dessertmesser HH, glatte Klinge
coltello frutta manico due blocchi lama liscia



205 mm

✱ 126575

Couteau à dessert m.o. lame scie
dessert knife h.h. serrated
cuchillo postre enmangado h.s.
Dessertmesser HH, Sägeklinge
coltello frutta manico due blocchi lama seghettata



205 mm

✱ 130335

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



140 mm

✱ 126584

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



180 mm

✱ 126578

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



201 mm

✱ 126581

Cuillère à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englisher Suppenlöffel
cucchiaio minestra



175 mm

✱ 155528

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



300 mm

✱ 126562

Pelle à tarte m.o.
pastry server h.h.
pala de tarta enmangada
Tortenheber, HH
pala dolce manico due blocchi



242 mm

✱ 126587

Service à salade manche plat long
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



260 mm

✱ 126593

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



253 mm

✱ 126589

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



253 mm

✱ 126591

Couteau à beurre m.o.
butter knife h.h.
cuchillo mantequilla enmangado
Buttermesser, HH
coltello burro manico cavo



188 mm

✱ 154828

Absolu



18/10



7 mm



Serenity

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



210 mm

✱ 143767 160903

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



210 mm

✱ 143770 160905

Couteau de table m.p. lourd lame scie
table knife heavy s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc - pesado h.s.
Tafelmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco pesante lama seghettata



238 mm

✱ 143778 160910

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



148 mm

✱ 143772 160907

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka



110 mm

✱ 148855 160932

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



186 mm

✱ 143801 160928

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



185 mm

✱ 143804 160930

Couteau à dessert m.p. lourd lame scie
dessert knife heavy s.h. serrated
cuch. postre monobloc pesado h.s.
Dessertmesser mb, schwere Ausführung, Sägeklinge
coltello frutta monoblocco pesante lama seghettata



209 mm

✱ 143787 160916

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



148 mm

✱ 143782 160913

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



185 mm

✱ 143790 160918

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



210 mm

✱ 143793 160920

Cuiller à soupe anglaise
bouillon spoon
cuchara de consomé
Englischer Suppenlöffel
cucchiaio minestra



171 mm

✱ 148852

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



287 mm

✱ 143775 160909

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



250 mm

✱ 143784 160915

Service à salade manche plat long
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



280 mm

✱ 143798 160926

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



281 mm

✱ 143794 160922

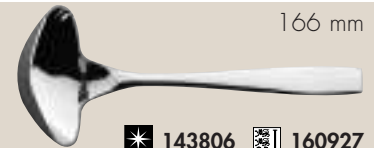
Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



278 mm

✱ 143795 160923

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



166 mm

✱ 143806 160927

Serenity



New Century

Cuiller de table 208 mm
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola




★ 166283  167202


Fourchette de table 210 mm
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



★ 166284  167203

Couteau de table m.p. lame scie 233 mm
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser monobloc, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



★ 166287  167206

Cuiller à café 135 mm
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



★ 166285  167204

Cuiller à moka 110 mm
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka




★ 166298  167217


Cuiller à dessert 174 mm
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta




★ 166296  167215


Fourchette mixte (dessert/poisson) 174 mm
dessert fish fork (dessert/fish)
enedor mixto (postre/pescado)
Dessert/Fischgabel (Dessert/Fisch)
forchetta mista (dessert/pesce)



★ 166297  167216

Couteau à dessert m.p. lame unie 194 mm
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia




★ 166290  167209


Fourchette à gâteaux 142 mm
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



★ 166288  167207

Couteau poisson gourmet 193 mm
gourmet / fish knife
pala de pescado /gourmet
Gourmet - Fischmesser
coltello pesce gourmet



★ 166291  167210

Cuiller à soda 195 mm
iced tea spoon
cuchara de soda
Joghurtlöffel
cucchiaio bibita



★ 166299  167218

Louche 295 mm
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



★ 166286  167205

Pelle à tarte m.p. 238 mm
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco




★ 166289  167208


Cuiller de service / salade 250 mm
salad serving spoon
cuchara de servir ensalada
salat Servierlöffel
cucchiaone insalata



★ 166292  167211

Fourchette de service /salade 250 mm
salad serving fork
tenedor de servir ensalada
salat Serviergabel
forchettone insalata



★ 166293  167212

Cuiller à sauce 199 mm
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa




★ 166295  167214


Tartineur 160 mm
butter spreader
pala de mantequilla
Streichmesser
coltello spalmare



★ 166300  167219

Couverts Service salade 250 mm
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata



★ 166294  167213

New Century



Manta

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafellöffel
cucchiaio tavola

203 mm

 **✱ 123335**

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce

180 mm

 **✱ 123360**

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola

200 mm

 **✱ 123338**


Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce

200 mm

 **✱ 123363**

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser monobloc, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata

227 mm

 **✱ 123347**

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo

302 mm

 **✱ 123343**

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino

140 mm

 **✱ 123341**


Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco

250 mm

 **✱ 123376**

Cuiller à moka
demie-tasse spoon
cuchara de moka
Mokkalöffel
cucchiaino moka

111 mm

 **✱ 123371**


Service à salade manche plat long
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo

251 mm

 **✱ 123366**

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta

180 mm

 **✱ 123354**

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione

250 mm

 **✱ 123377**

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta

180 mm

 **✱ 123357**


Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone

248 mm

 **✱ 123378**

Couteau à dessert m.p. lame scie
dessert knife s.h. serrated
cuchillo de postre monobloc h.s.
Dessertmesser mb, Sägeklinge
coltello frutta lama seghettata

200 mm

 **✱ 123350**

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa

160 mm

 **✱ 123368**

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce

152 mm

 **✱ 123374**

Manta



Tahoe

Cuiller de table
table spoon
cuchara de mesa
Tafelöffel
cucchiaio tavola



205 mm

★ 104034 116685

Fourchette de table
table fork
tenedor de mesa
Tafelgabel
forchetta tavola



205 mm

★ 104035 116686

Couteau de table m.p. lame scie
table knife s.h. serrated
cuchillo de mesa monobloc h.s.
Tafelmesser monobloc, Sägeklinge
coltello tavola monoblocco lama seghettata



235 mm

★ 104037 116690

Cuiller à café
coffee / tea spoon
cucharilla de café
Kaffeelöffel
cucchiaino



140 mm

★ 104036 116687

Cuiller à dessert
dessert spoon
cuchara de postre
Dessertlöffel
cucchiaio frutta



181 mm

★ 107177 116693

Fourchette à dessert
dessert / salad fork
tenedor de postre
Dessertgabel
forchetta frutta



179 mm

★ 106633 116694

Couteau à dessert m.p. lame unie
dessert knife s.h.
cuchillo de postre monobloc h.l.
Dessertmesser mb, glatte Klinge
coltello frutta monoblocco lama liscia



210 mm

★ 104038 116692

Fourchette à gâteaux
pastry fork
tenedor de pastel
Kuchengabel
forchetta dolce



141 mm

★ 104041 116702

Fourchette à poisson
fish fork
tenedor de pescado
Fischgabel
forchetta pesce



178 mm

★ 104039 116695

Couteau à poisson
fish knife
pala de pescado
Fischmesser
coltello pesce



200 mm

★ 104040 116696

Louche
soup ladle
cazo de sopa
Schöpfkeller
mestolo



308 mm

★ 101695 116688

Pelle à tarte m.p.
pastry server s.h.
pala de tarta monobloc
Tortenheber mb
pala dolce monoblocco



256 mm

★ 101711 116703

Service à salade manche plat long
salad serving set
cubiertos servir ensalada
Salatbesteck, flacher Griff, lang
servizio insalata manico piatto lungo



260 mm

★ 103451 116699

Cuiller de service
serving spoon
cuchara de servir
Servierlöffel
cucchiaione



253 mm

★ 101712 116704

Fourchette de service
serving fork
tenedor de servir
Serviergabel
forchettone



253 mm

★ 101713 116705

Cuiller à sauce
sauce ladle
cuchara de salsa
Saucenlöffel
cucchiaio salsa



155 mm

★ 101707 116700

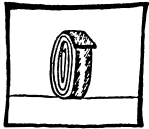
Tahoe



Fabrication d'un couvert - Flatware manufacturing

Ce n'est pas tout de dessiner des couverts, encore faut-il les réaliser. Aux méthodes traditionnelles de fabrication viennent s'ajouter des technologies innovantes.

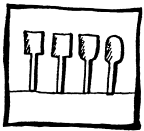
It is not just a matter of designing flatware; once designed, flatware items have to undergo a number of processing operations which combine innovative technology with traditional manufacturing methods.



1. Bobine / Coil

L'acier inoxydable 18-10 destiné à la fabrication est, comme son nom l'indique, composé de 18% de chrome et de 10% de nickel.

18/10 stainless steel is used for manufacturing flatware. As its name indicates, it is composed of 18% chromium and 10% nickel.



2. Les flans / The blanks

La découpe des cuillers et des fourchettes se fait sous forme de flans.

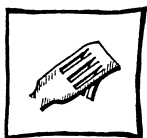
Spoons and forks are cut out in the form of blanks.



3. Laminage / Rolling

Le laminage de ces flans va effiler les dents des fourchettes et, pour les cuillers, affiner le cuilleron.

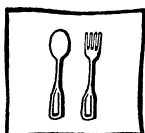
These blanks are rolled to taper the prongs of the forks and flatten the bowls of the spoons.



4. Détourage / Trimming

Les flans des couverts sont placés sous un outil pour donner les contours définitifs et découper les pièces.

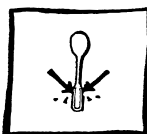
The flatware blanks are placed under a tool to fashion the shape of the piece and cut it to outline.



5. Estampage / Stamping

Une matrice va donner à la pièce son volume et son décor.

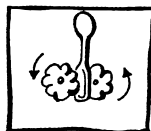
Steel dies give the piece its volume and pattern.



6. Émerisage / Buffing

Cette opération élimine d'abord l'aspect brut des côtés puis donne au produit un toucher lisse par l'utilisation d'abrasifs à grain fin.

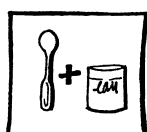
This process initially eliminates the rough aspect of the edges and then, using a fine-grained abrasive, gives a smooth feel to the product.



7. Polissage / Polishing

Brosses en coton et pâte à polir donnent ensuite au couvert son brillant définitif.

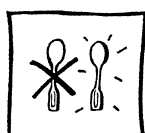
Cotton brushes and metal polish then give the flatware its shiny finish.



8. Lavage / Cleaning

Un lavage par aspersion d'une eau très pure permet de retirer toute trace de pâte à polir.

Cleaning by spraying with pure water removes all traces of the metal polish.



9. Contrôle emballage / Final inspection

Avant l'emballage un contrôle minutieux est opéré sur chaque pièce.

Each flatware item is thoroughly checked prior to packaging.

Fabrication d'un couteau manche orfèvre - Knife hollow handle making

Lancer des couteaux, c'est très adroit ! Mais la lame a son revers : c'est le couvert le plus délicat à fabriquer et la pièce la plus onéreuse. Il faut en moyenne 100 heures et 14 étapes successives pour obtenir le produit fini.

Knife making and knife throwing are similar occupations in that they both require a steady hand! But the knife has its downside; it is the most difficult and the most expensive piece of cutlery to manufacture. An average of 100 hours and 14 successive stages are required to obtain the finished product.

La fabrication des manches - Manufacturing the handles



1. Bobine / Coil

L'acier inoxydable 18-10 destiné à la fabrication des manches doit être déroulé et redressé.

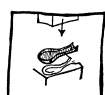
The 18/10 stainless steel intended for manufacturing the handles has to be unrolled and straightened.



2. Découpe flan / Cutting out blanks

Les flans sont découpés pièce à pièce.

The blanks are cut out one by one.



3. Estampage / Stamping

Ils sont ensuite emboutis sous une presse d'estampage qui leur donne la forme d'une demi-coquille, portant le décor du modèle.

They are then placed under a stamping press to give them a half-shell shape, embossed with the model's pattern.

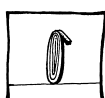


4. Assemblage / Assembly

L'assemblage, par brasure, des 2 demi-coquilles permet d'obtenir un manche de couteau.

The two half-shells are assembled and soldered together to form the handle of the knife.

La fabrication des lames - Manufacturing the blades



5. Bobine / Coil

Le fil d'acier (alliage à 14% de chrome et 0,4% de carbone) destiné à la fabrication des lames se présente en bobine.

The steel wire (alloy of 14% chromium and 0.4% carbon) intended for manufacturing the blades comes in a coil.



6. Lopins / Slugs

Sa découpe, pièce à pièce, permet d'obtenir ce que l'on appelle des lopins.

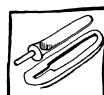
Coils are cut up into pieces, known as slugs.



7. Forgeage / Forging

Ces lopins sont forgés à chaud pour prendre la forme ébauchée d'une lame.

These slugs are hot forged to give them the outline shape of the blade.



8. Découpe / Cutting out

La forme définitive de la lame est obtenue par une opération de découpe.

The final shape of the blade is obtained through a cutting out process.



9. Biseautage / Beveling

Un traitement thermique parfait le durcissement de la lame qui est ensuite affinée et mise en biseau grâce à une opération d'émouture.

A heat treatment completes the hardening of the blade which is then honed and bevelled in a sharpening operation.

L'assemblage - Assembly



10. Assemblage / Assembly

Le manche et la lame sont assemblés avec un ciment alimentaire.

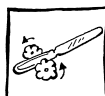
The handle and the blade are assembled using food grade cement.



11. Émerisage / Buffing

L'émerisage des côtés affine la matière encore rugueuse.

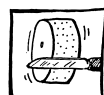
Buffing the edges smoothes the still rough-textured material.



12. Polissage / Polishing

Dégraissage puis polissage donnent son aspect définitif doux et brillant au couteau.

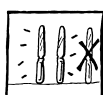
Degreasing and then polishing gives the knife its smooth, shiny finish.



13. Affûtage / Sharpening

La lame est marquée au laser et affûtée à la meule.

The blade is marked with a laser and sharpened on a grinder.



14. Contrôle emballage / Final inspection

Le couteau est contrôlé et emballé individuellement.

The knives are individually checked and packaged.

Le savoir-faire Guy Degrenne

L'acier inoxydable

Stainless steel - Ero inoxidabile

Das Rostfreie Edelstahl - L'acciaio inossidabile



L'acier inoxydable a donné à l'acier ses lettres de noblesse et aux couverts en acier massif leur éclat éternel. Les belles tables aiment à les recevoir. Elles apprécient leur élégance, leur qualité, leur fidélité !

Guy Degrenne répond à toutes les demandes, à tous les goûts, du plus classique au plus contemporain.

Tous les couverts en acier, sont soumis à des exigences de fabrication.

Faire le choix de Guy Degrenne, c'est aussi avoir l'assurance que seuls les aciers de haute résistance à la corrosion sont sélectionnés. Alliages de fer, de chrome et aussi de nickel, ils appartiennent à la famille des aciers inoxydables.

Quelques notions techniques

Tous les aciers inoxydables utilisés par Guy Degrenne répondent aux critères d'alimentarité (respect d'un minimum de 13 % de chrome).

Acier Austénitique ou 18/10 : composé de 17 à 19 % de Chrome et de 8 à 10 % de Nickel, non magnétique. Utilisé pour l'orfèvre et le métal argenté, idéal pour la finition poli miroir (aspect lisse et brillant), le plus résistant à l'oxydation.

Acier ferritique ou 18/0 : composé de 16 à 18 % de chrome (sans nickel), magnétique.

Acier martensitique : composé de 13 % de chrome minimum, magnétique. Utilisé pour les lames de couteaux. Ses caractéristiques permettent d'obtenir la dureté de la lame (traitement thermique adéquat).

Des contrôles de qualité sont menés à tous les stades de la fabrication : ainsi en est-il des contrôles visuels pour s'assurer d'une surface parfaite: relevés de températures de process, mesure de dureté des lames, tests selon la norme pour la résistance à la corrosion.

La qualité des couverts en Acier Inoxydable Guy Degrenne répond parfaitement aux exigences de la Gastronomie.

Guy Degrenne est un maître coutelier,
Guy Degrenne est un orfèvre.



Stainless steel has established steel's pedigree and has given cutlery made of massive steel their eternal shine. Every good table would like to receive them for their elegance, quality, and fidelity !

Guy Degrenne responds to all the requirements, and to all tastes; from the most classical to the most contemporary.

All steel cutlery are subjected to the manufacturing requirements.

Choosing Guy Degrenne is making sure that : only steels with high resistance to corrosion are selected. Iron and chromium alloy and possibly nickel alloy, they belong to the family of stainless steels.

A few technical points

All stainless steel used by Guy Degrenne complies with food grade standards (observance of a minimum of 13% chromium).

Austenitic steel or 18/10 : composed of 17 to 19 % chromium and 8 to 10 % nickel, nonmagnetic. Used for silversmithing and silver plate, suited to a mirror finish (smooth, shiny aspect), the most resistant to oxidation.

Ferritic steel or 18/0 : composed of 16 to 18 % chromium (no nickel), magnetic.

Martensitic steel : composed of at least 13 % chromium, magnetic. Used for knife blades. Its properties make it possible to temper the blade (relevant heat treatment).

Quality control is effected at all the stages of manufacture and many controls : statements of temperatures of process, measurement of the hardness of blades, resistance to corrosion according to a normalized test.

The quality of Guy Degrenne's cutlery made of stainless steel perfectly meets with the requirements of gastronomy.

Guy Degrenne is a master cutler,
Guy Degrenne is a silversmith.



Ero inoxidable dio al acero carta de nobleza y a los cubiertos en acero macizo eterno brillo. Cualquier mesa bien puesta agradece su presencia: ¡se aprecia su elegancia, su calidad y su fidelidad!

Guy Degrenne responde a todas las demandas, a todos los gustos, de los más clásicos a los más contemporáneos. Todos los cubiertos de acero, están sometidos a exigencias de fabricación.

Elegir a Guy Degrenne es también tener la seguridad de que : Sólo los aceros de alta resistencia a la corrosión son seleccionados. Aleaciones de hierro, de cromo y eventualmente de níquel, estos pertenecen a la familia de aceros inoxidable.

Algunas nociones técnicas

Todos los aceros inoxidable utilizados por Guy Degrenne responden a las normas alimenticias. (respetando un mínimo de 13 % de cromo...).

Aceero austenita o 18/10 : compuesto de 17 a 19 % de Cromo y de 8 a 10 % de Níquel, no magnético. Utilizado para la orfebrería y el metal plateado, apto para un pulido espejo (de aspecto liso y brillante), el más resistente a la oxidación.

Aceero ferrítico o 18/0 : compuesto de 16 a 18 % de Cromo (sin Níquel), magnético.

Aceero martensítico : compuesto de 13 % de Cromo como mínimo, magnético. Utilizado para las hojas de los cuchillos. Sus características permiten obtener un mejor endurecimiento de la hoja (tratamiento térmico adecuado).

Controles de calidad son realizados en todas las fases de fabricación : desde controles visuales para estar seguros de trabajar una superficie perfecta y numerosos controles más: tomas de temperaturas , mediciones de la dureza de las hojas de los cuchillos, pruebas siguiendo las normas para comprobar la resistencia a la corrosión.

La calidad de los cubiertos de acero inoxidable Guy Degrenne responde perfectamente a las exigencias de la Gastronomía.

Guy Degrenne es un maestro cuchillero, Guy Degrenne es un orfebre.



Das rostfreie Edelstahl hat dem Edelstahl seinen edlen Ruf und den Bestecken aus massivem Edelstahl ihren ewigen Glanz gegeben. Die schönsten geschmückten Tafeln zieren sich gerne damit. Sie bewundern ihre Eleganz, ihre Qualität und ihre Ausdauer !

Guy Degrenne wird jedem Anspruch und jedem Geschmack gerecht vom klassischsten bis zum zeitgenössischsten.

Alle Edelstahlbestecke werden den Herstellungsnormen gerecht.

Wir verwenden ausschließlich Stahlsorten, die stark korrosionsresistent sind. Es handelt sich um Legierungen aus Eisen, Chrom und teilweise Nickel, die der Familie der rostfreien Stähle angehören.

Technische Erläuterungen

Alle von Guy Degrenne verwendeten rostfreien Stahlsorten sind lebensmittelecht. Es werden mindestens 13 % Chrom zugesetzt.

Austenitischer Stahl oder 18/10 : zusammengesetzt aus 17 bis 19 % Chrom und 8-10 % Nickel, nicht magnetisch. Wird in der Silberschmiede und zur Versilberung verwendet, bestens geeignet für glatte, polierte, glänzende Oberflächen. Extrem oxydationsresistent.

Ferritischer Stahl oder 18/0 : besteht aus 16-18 % Chrom (ohne Nickel) und ist magnetisch.

Martensitischer Stahl : aus mindestens 13 % Chrom, magnetisch, eignet sich nach entsprechender Wärmebehandlung für Messerklingen, erweist sich jedoch als nicht völlig korrosionsunempfindlich.

Qualitätskontrollen werden in jedem Fabrikationsstadium durchgeführt : es handelt sich um visuelle Kontrollen für eine perfekte Oberfläche sowie um Temperaturkontrollen während des Produktionsprozesses, um Tests der Klingenhärte und der Normen für Korrosionsresistenz.

Guy Degrenne entspricht vollkommen den Ansprüchen der Gastronomie.

Guy Degrenne ist ein Messerfachmann, Guy Degrenne ist ein grosser Spezialist auf diesem Gebiet.



L'acciaio inossidabile ha dato all'acciaio le sue lettere di nobiltà e alle posate in acciaio massiccio il loro splendore eterno. Le belle tavole amano riceverle. Apprezzano la loro eleganza, la loro qualità, la loro fedeltà ! Guy Degrenne risponde a tutte le domande, a tutti i gusti, dal più classico al più contemporaneo. Posate stampate per alcuni, posate forgiate per gli altri.

Tutte le posate in acciaio, sono sottoposte a delle esigenze di fabbricazione.

Scegliere Guy Degrenne, é anche avere la sicurezza che : sono selezionati solo gli acciai ad alta resistenza al fenomeno della corrosione. Leghe di ferro, cromo ed eventualmente di nickel appartengono alla famiglia degli acciai inossidabili.

Alcune nozioni tecniche

Tutti gli acciai inossidabili utilizzati da Guy Degrenne rispondono ai criteri di alimentariet  (presenza di cromo minima pari al 13 %).

Acciaio austenitico o 18/10 : composto dal 17 al 19 % di cromo e dall'8 al 10 % di nichel, non magnetico. Utilizzato per le posate forgiate e argentate, adatto ad una lucidatura a specchio (aspetto liscio e brillante), pi  resistente all'ossidazione.

Acciaio ferritico o 18/0 : composto dal 16 al 18 % di cromo (senza nichel), magnetico.

Acciaio martensitico : composto da un minimo del 13 % di cromo, magnetico. Utilizzato per le lame dei coltelli. Le sue caratteristiche permettono di ottenere la durezza della lama necessaria (trattamento termico adeguato)

A tutti gli stadi di fabbricazione sono condotti dei controlli di qualit  : misurazione della durezza delle lame, rilevazione delle temperature durante il processo di fabbricazione e resistenza alla corrosione. Contemporaneamente viene effettuato anche un controllo visivo per assicurarsi della perfezione delle superfici.

La qualit  delle posate in Acciaio inossidabile Guy Degrenne risponde perfettamente alle esigenze della Gastronomi .

Guy Degrenne   un mastro coltellinaio, Guy Degrenne   un orefice.

De l'acier inoxydable à l'argenterie,

Les couverts métal argenté

*Silver-plated metal cutlery - Cubiertos de acero recubiertos de plata
Silbermetallbestecke - Le posate in silver*



L'argenterie Guy Degrenne est réalisée dans la tradition des grands orfèvres : la main de l'homme y tient une grande place et chaque détail fait la différence.

Norme

L'argenterie Guy Degrenne répond aux plus hautes exigences de la norme garantie par le poinçon carré qualité I apposé sur toutes les pièces.

La norme exige 33 microns soit 84g d'argent pour 12 fourchettes tables et 12 cuillères table.

Caractéristique de l'acier

Les couverts en argent Guy Degrenne sont réalisés à partir d'un support en acier 18-10, un acier inoxydable d'une résistance exceptionnelle et qui offre une grande adhérence à l'argenterie. Ce support est plébiscité par les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

L'argenterie est entièrement réalisée sur le site de fabrication Guy Degrenne en Normandie en respect des savoir faire de l'orfèvrerie française.

Le poinçon carré



La protection légale (loi du 1/07/83) de l'appellation "métal argenté" est authentifiée par le poinçon carré : carré parfait avec le symbole propre à l'orfèvre.

Le service argenterie spécial professionnels

POSSIBILITÉ D'ARGENTURE 20 microns ou 33 microns sur les couverts 18-10 dont la version argentée n'existe pas au catalogue et sur les modèles de couverts argentés existant dans le catalogue mais souhaité en argenterie 20 microns.



Guy Degrenne silverware is produced in the tradition of the great goldsmiths : hand craftsmanship had pride of place and each detail makes a difference.

Standard

Guy Degrenne silverware satisfies the highest requirements of the standard - guaranteed by the quality I square hallmark stamped on all pieces.

The standard requires 33 microns, i.e. 84 grams of silver for 12 table forks and 12 table spoons.

Characteristics of the steel

Guy Degrenne silverware cutlery settings are produced using an 18-10 steel support medium, Stainless steel of exceptional strength which offers high adherence for the silver plating, a support medium approved by all the major international hotel chains.

The silver plating is entirely made in the Vire manufacturing site in Normandy, respecting the french silversmith's know how.

Square hallmark



Legal protection (law dated 1/07/83) of the "silver plate" designation is authenticated by the square hallmark : a perfect square with the silversmith symbol.

Special professional Silver-plating Service

POSSIBILITY OF SILVERPLATED METAL CUTLERY in 20 microns or 33 microns, on 18-10 cutlery for which the silver-plated version does not exist in this catering price list and on silver-plated models featured in this catering price list but which are required in 20 micron silver-plating.

une même exigence de qualité.



El plateado de las piezas de Guy Degrenne, se realiza según los cánones marcados por los grandes orfebres : la mano del hombre juega un papel decisivo, y cada detalle marca las diferencias.

Normas

El plateado Guy Degrenne responde a las más altas exigencias de la norma, garantizada por el punzón cuadrado de calidad acuñado sobre todas nuestras piezas.

La norma exige 33 micras, es decir 84 gramos de plata para 12 tenedores de mesa y 12 cucharas de mesa.

Características del acero

Los cubiertos en acero plateado Guy Degrenne están realizados partiendo de una base en acero 18/10, ero inoxydable de una resistencia excepcional y que ofrece una gran adherencia al plateado. Las grandes cadenas hoteleras internacionales han dado su visto bueno a esta base.

El proceso del Plateado se realiza en su totalidad en la sede central de Guy Degrenne, ubicada en Normandía, respetando todas las normas y el "savoir faire" de la orfebrería francesa.

El punzon cuadrado



La denominación de "acero plateado" (legalizada por ley del 1/07/83) es autenticada por el puzón cuadrado: cuadrado perfecto con el símbolo propio del Maestro orfebre.

El servicio Plateado Especial para profesionales

POSSIBILIDAD DE PLATEAR TODOS NUESTROS MODELOS DE ACERO 18/10 en 20, 33 micras. Los cubiertos 18-10 de version plateada no existe en esta tarifa hosteleria, los modelos de cubiertos plateados en esta tarifa hosteleria, aunque solicitados en plata 20 micras.



Die Silberverarbeitung bei Guy Degrenne folgt der Tradition der großen Goldschmiedemeister: es wird größter Wert auf Handarbeit gelegt, und der Unterschied liegt im kleinsten Detail.

Normen

Die Silberwaren von Guy Degrenne erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Deshalb tragen sämtliche Stücke den quadratischen Stempel der Güteklasse I.

Die Norm verlangt 33 Micron, d.h. 84 g Silber für 12 Tafelgabeln und 12 Tafellöffel.

Eigenschaften des Stahls

Die Silberbestecke von Guy Degrenne werden aus massivem Stahl der Güte 18-10 gefertigt. Dieses Material ist besonders widerstandsfähig und bietet einen hervorragenden Haftgrund für die Silberbeschichtung. Die internationalen Hotelketten von Rang und Namen haben sich für dieses Material entschieden.

Die Versilberung wird ausschließlich in der Besteckfabrik von Guy Degrenne in der Normandie nach den Vorgaben der französischen Silberwarenindustrie vorgenommen.

Quadratischen Stempel



Die Bezeichnung „versilbert“ ist gesetzlich geschützt (Gesetz vom 1/07/83) und wird durch einen quadratischen Stempel mit dem Silberschmiedesymbol gekennzeichnet.

Spezialversilberung für Hotelbesteck

Alle Modelle aus Stahl der Güte 18-10 KÖNNEN WIR AUF WUNSCH VERSILBERN. Bestecke aus 18-10, die in versilberter Ausführung nicht in der Preisliste für Hotelbedarf aufgeführt sind. Versilberte Besteckmodelle, die zwar in der Preisliste für Hotelbedarf aufgeführt sind, aber mit einer Versilberung von 20 Mikron gewünscht werden.



L'argenteria Guy Degrenne è realizzata rispettando la tradizione dei grandi orefici: la mano dell'uomo occupa il posto d'onore e ogni particolare fa la differenza.

Norma

L'argenteria Guy Degrenne soddisfa le esigenze più elevate della norma garantita dal punzone quadrato qualità I apposto su tutti gli articoli.

La regola esige 33 micron, ossia 84gr, d'argento per 12 forchette e 12 cucchiari tavola.

Caratteristica dell'acciaio

Le posate d'argento Guy Degrenne sono realizzate con un supporto d'acciaio 18-10, un acciaio massiccio molto resistente che offre un'elevata aderenza all'argenteria. Un supporto apprezzato dalle catene più famose di Hotel internazionali. L'argenteria è realizzata interamente presso il sito di fabbricazione Guy Degrenne in Normandia, in rispetto del savoir faire dell'oreficeria francese.

Dal punzone quadrato



La protezione legale (legge del 1/07/83) della denominazione "metallo argentato" è autenticata da un marchio quadrato raffigurante il simbolo dell'oreficeria posto sulla posata.

La procedura argentera specifica alla Divisione Hotel

E' POSSIBILE OTTENERE UN'ARGENTERIA di 20 micron i 33 micron su la posate 18-10 la cui version argentata no esiste in questa tariffa per l'industria alberghiera, i modelli di posate argentate esistenti in questa tariffa hôtellerie ma desiderati in argenteria 20 micron.



ENTRETIEN DE VOS COUVERTS

La durée de vie d'un couvert en inox ou en métal argenté dépend de la façon dont on les entretient ; aussi est-il indispensable de suivre attentivement les conseils de Guy Degrenne, spécialiste depuis longtemps en la matière.

1 - Conseils d'entretien de l'inox

Tous nos articles sont d'entretien facile et adaptés au lave-vaisselle, moyennant cependant quelques précautions d'usage : respecter les préconisations des fabricants de lave vaisselle (réglage de l'adoucisseur) ainsi que des produits de nettoyage et de rinçage (type et quantité).

Risques particuliers de corrosion :

Certains produits alimentaires ou d'entretien présentant un caractère acide (vinaigre, citron, détartrant ou rénovateur pour les verres...) ou contenant du chlore (sel, eau de javel) sont à l'origine de phénomènes de corrosion.

Quelques précautions ou règles simples :

- Laver rapidement les articles (couteaux) après utilisation ; si vous ne les lavez pas immédiatement, rincez les à l'eau chaude
- Rincer efficacement après nettoyage
- Ne pas exposer les couverts à des projections quelconques (sauces, particules alimentaires...)
- le contact entre deux couverts de nuance différente en milieu humide (lave vaisselle) entraîne une dissolution localisée de l'acier le moins résistant : oxydation avec piqûres et coloration (lames particulièrement sensibles).
- Ne pas trop surcharger les paniers
- Porter une attention particulière au séchage des pièces (s'assurer qu'aucune trace d'humidité ne demeure au sortir du lave vaisselle)
- Eviter de mélanger vos couverts en 18/10 avec d'autres aciers

2 - Conseils d'entretien du métal argenté

Une coloration jaune ou noire de l'argent (sulfuration) résulte du contact avec :

- le soufre présent dans l'air et de nombreux aliments (œufs, choux, ...)
- ou le chlore présent dans les produits d'entretien (respecter les préconisations des fabricants).

Ce phénomène naturel ne peut être évité mais atténué en suivant les conseils repris ci-dessus pour l'acier inoxydable.

L'utilisation quotidienne des couverts métal argenté est la meilleure des garanties contre le phénomène naturel de coloration. Néanmoins, si une coloration apparaît, elle peut être traitée à l'aide d'un produit d'entretien spécial métal argenté.

Attention toutefois à éviter le contact de ces produits avec l'acier inoxydable, notamment les lames de couteaux.

L'entretien régulier d'une grande quantité de pièces peut se faire avec une brunisseuse à billes : traitement de surface par action mécanique permettant en quelques minutes de nettoyer les pièces traitées, d'atténuer les rayures et les chocs, d'obtenir un durcissement de la surface et de donner un éclat exceptionnel à cette dernière.

Eviter l'exposition à des températures supérieures à 100°C (risque de pelage de l'argent).



CLEANING YOUR CUTLERY

The operational life of stainless steel or silver plate cutlery depends on the way in which it is cleaned; it is, therefore, essential that the advice given by Guy Degrenne, a long time specialist on the subject, be carefully followed.

1 - Advice for cleaning stainless steel

All our products are easy to clean and are dishwasher safe providing that certain precautionary measures are taken : observe the recommendations made by the manufacturers of the dishwasher (setting on the water softener unit) and the cleaning and rinsing products (type and quantity).

Special risks of corrosion :

Certain food or cleaning products are acid (vinegar, lemon, scale removers or rinsing agents for glasses, etc.) or contain chlorine (salt, bleach) and can cause corrosion.

A few precautionary measures or simple rules:

- Wash the products (knives) immediately after use; if you do not wash them straightaway, rinse them in hot water.
 - Rinse properly after cleaning.
 - Do not expose the cutlery to any splashing (sauces, food particles, etc.)
- Contact between two pieces of cutlery of different grades of steel in a damp environment (dishwasher) leads to a localized dissolution of the least resistant steel : oxidation with pitting and discoloration (blades are particularly sensitive).
- Do not overfill the baskets.
 - Pay special attention to the drying of the cutlery (make sure there are no traces of humidity left when it comes out of the dishwasher).
 - Avoid mixing 18/10 cutlery with that made of other steels.

2 - Advice for cleaning silver plate

Yellow or black discoloration of the silver (sulphuration) is the result of contact with :

- sulphur contained in the air and numerous foods (eggs, cabbage, etc.)
- or the chlorine contained in the cleaning products (observe the manufacturers' recommendations).

This natural phenomenon cannot be avoided but it can be lessened by following the advice given above for stainless steel.

The daily use of silverplated cutlery is the best way to preserve it from the natural pigmentation phenomenon. Nevertheless, if some pigmentation appears, it can be handled with a silverplated cleaner.

However, be careful not to let these products come into contact with the stainless steel, notably the knife blades.

Regular cleaning of large quantities of cutlery can be carried out using a ball burnishing machine: surface treatment via mechanical action means it is possible to clean the treated cutlery in just a few minutes, reduce scratching and dents, harden surfaces and give an exceptional sheen to the cutlery in question. Avoid exposure to temperatures over 100°C (there is a risk of the silver peeling).





MANTENIMIENTO DE LOS CUBIERTOS

La duración de un cubierto en acero inoxidable o en acero plateado depende de su mantenimiento; por ese motivo es indispensable seguir atentamente los consejos de Guy Degrenne, especialista en la materia desde hace mucho tiempo.

1 - Consejos de mantenimiento del acero inoxidable

El mantenimiento de todos nuestros artículos es fácil, pues son aptos al lavado en lavavajilla, siempre y cuando se respeten las normas de utilización del fabricante del lavavajillas de turno (regular el descalcificador) así como una buena utilización de los productos de limpieza y secado serán fundamentales en este cometido.

Riesgos particulares de corrosión :

Algunos productos alimenticios o de mantenimiento presentan partículas ácidas (el vinagre, el limón, desinfectantes o limpiacristalerías...) o contienen Cloro (la sal, la lejía) todos ellos son causantes del fenómeno corrosivo.

Algunas precauciones o reglas simples a seguir :

- Laven rápidamente los artículos (cuchillos sobre todo) después de su utilización; si no los lavan inmediatamente, enjuágenlos con agua caliente
- Aclárenlos eficazmente después de la limpieza
- No exponga los cubiertos a salpicaduras de salsas o productos alimenticios.
- El contacto entre dos cubiertos de materiales diferentes (hoja de cuchillo con mango de cuchara o tenedor de mesa) en un medio húmedo (lavavajillas) conlleva una disolución localizada del acero menos resistente: oxidación con picaduras y coloraciones (las hojas de los cuchillos son particularmente sensibles).
- No sobrecargen las cestas de lavado
- Dediquen un cuidado especial al secado de las piezas (asegúrense que ninguna mancha de humedad quede impregnada sobre los cubiertos cuando salgan del lavavajillas)
- Procuren no mezclar los cubiertos en 18/10 con otros aceros.

2 - Consejos de mantenimiento para el acero plateado

Una coloración amarilla o negra de la plata (sulfuración) es debida a:

- El azufre presente en el aire y en muchos alimentos (huevo, col...)
- O el cloro presente en algunos productos de mantenimiento (respeten los consejos del fabricante).

Este fenómeno natural no se puede evitar, pero sus efectos pueden verse atenuados siguiendo los consejos expuestos anteriormente para el mantenimiento del acero inoxidable.

El uso diario de los cubiertos de acero plateado es la mejor garantía contra el fenómeno natural de la coloración. Sin embargo, si una coloración aparece, esta puede ser tratada con productos de mantenimiento específicos para cuidar el acero plateado.

Aunque siempre deberá evitar el contacto de esos productos con el acero inoxidable, y sobre todo con las hojas de los cuchillos.

El mantenimiento regular de una gran cantidad de piezas puede hacerse con una bruñidora de bolas de acero: el tratamiento de la superficie de los cubiertos por medio de la acción mecánica permite limpiar las piezas tratadas en pocos minutos, atenuando las rayaduras y los golpes, obteniendo un endurecimiento y un brillo excepcional de la superficie tratada. Eviten también exponer las piezas a temperaturas superiores a 100°C, pues el riesgo de que la plata se "pele" es muy alto.



DIE BESTECKPFLEGE

Die Lebensdauer eines Edelstahlbestecks oder eines versilberten Bestecks hängt von der Pflege ab, die es erfährt. Es ist somit unerlässlich, die lang erprobten Pflegehinweise von Guy Degrenne als Besteckspezialist aufmerksam zu befolgen.

1 - Pflegehinweise für Edelstahl

Alle unsere Bestecke sind leicht zu pflegen und für die Geschirrspülmaschine geeignet. Dabei sind einige Vorsichtsmaßnahmen vonnöten: Halten Sie sich strikt an die Vorgaben der Geschirrspülmittelhersteller, sowohl für die Klarspüler als auch für die eigentlichen Geschirrspülmittel. Beachten Sie dabei die Regelungen für den Sie betreffenden Wasserhärtegrad.

Besondere Korrosionsrisiko :

Alle säurehaltigen oder chlorhaltigen Nahrungsmittel und Reinigungsmittel (Essig, Zitronensäure, Entkalker, Salze etc.) können Korrosion verursachen.

Einige einfache Vorsichtsmaßnahmen und Regeln :

- Reinigen Sie die Besteckteile, vor allem jedoch die Messer, kurz nach dem Gebrauch. Falls dies nicht umgehend möglich ist, spülen Sie die Teile zuvor unter heißem Wasser ab.
- Nach dem Reinigen bitte das gründliche Abspülen mit klarem Wasser nicht vergessen.
- Die Besteckteile sollten nicht Spritzern von Saucen, anderen Lebensmitteln oder von Reinigungsmitteln ausgesetzt sein, ohne direkt gründlich gereinigt zu werden.
- Wenn sich zwei Besteckteile aus unterschiedlichen Stählen im feucht-heißen Milieu des Geschirrspülers berühren, kann dies eine punktuelle Auslösung von Metallteilchen des weniger resistenten Stahls bewirken. Die Folge sind Lochfraß und Verfärbungen. Besonders anfällig sind hierfür die Messerklingen.
- Einige einfache Vorsichtsmaßnahmen und Regeln :
- Überladen Sie nicht Ihre Besteckkörbe
- Legen Sie besonderen Wert darauf, dass keine Feuchtigkeit auf den Besteckteilen verbleibt, wenn sie der Maschine entnommen werden.
- Vermeiden Sie es, Ihr 18/10 Besteck mit Teilen aus anderen Stahlsorten gemeinsam zu spülen.

2 - Pflegehinweise für versilbertes Besteck

Gelbliche oder schwärzliche Verfärbungen von Silberbestecken (Schwefeloxydation) entstehen durch den Kontakt mit:

- Schwefel, der sich in der Luft oder in verschiedenen Lebensmitteln (Eier, Kohl...) befindet
- Chlor, der den Geschirrspülmitteln beigelegt ist (Hinweise der Hersteller bitte befolgen)

Dieses Phänomen kann nicht gänzlich vermieden, jedoch wesentlich abgeschwächt werden, indem Sie die Ratschläge beachten, die weiter oben für die Pflege von Edelstahlbesteck gegeben wurden.

Der tägliche Gebrauch von versilbertem Besteck ist die beste Garantie gegen Verfärbungen durch Oxydation, d.h. Anlaufen. Falls das Besteck jedoch trotzdem einmal unansehnlich geworden sein sollte, benutzen Sie bitte für die Reinigung ein spezielles Silberputzmittel aus dem Handel.

Achtung: Vermeiden Sie den Kontakt dieser Chemikalien mit den Messerklingen aus Stahl. Große Mengen von Besteck können mit Hilfe einer Poliermaschine gepflegt werden. Hier wird mit mechanischen Mitteln in wenigen Minuten das Besteck poliert, Unebenheiten und Kratzer behandelt. Jedoch sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass versilbertes Besteck nicht bei über 100 Grad poliert wird, da sonst die Versilberung abblättern könnte.



CONSERVARE LE VOSTRE POSATE

La durata di vita di una posata in acciaio inossidabile o in metallo argentato dipende dal modo in cui viene conservata e mantenuta; inoltre è indispensabile seguire attentamente i consigli di Guy Degrenne, specialista da tempo in materia.

1 - Consigli per conservare l'acciaio inox

Tutti i nostri articoli sono di facile manutenzione e adatti al lavaggio in lavastoviglie, con l'ausilio tuttavia di alcune precauzioni: rispettare le raccomandazioni dei produttori di lavastoviglie e di prodotti di pulizia e di risciacquo (tipo e quantità).

Particolari rischi di corrosione :

Alcuni alimenti o prodotti di manutenzione che presentano un componente acido (aceto, limone, ecc.) o a base di cloro (sale, acqua del rubinetto) sono all'origine di possibili fenomeni di corrosione.

Alcune precauzioni o semplici regole :

- lavare immediatamente gli oggetti (soprattutto i coltelli) dopo l'uso; se non fosse possibile, risciacquarli semplicemente con dell'acqua calda;
- sciacquare abbondantemente dopo il lavaggio;
- Il contatto tra due posate di diversa composizione in un ambiente umido (lavastoviglie) comporta un'ossidazione localizzata con puntini e aloni sull'acciaio meno resistente (lame particolarmente sensibili).
- non sovraccaricare i cestelli della lavastoviglie;
- fare particolare attenzione all'asciugatura (assicurandosi che nessuna traccia d'umidità rimanga sulle posate);
- evitare di mischiare posate in acciaio 18/10 con altri tipi di acciai.

2 - Consigli per conservare il metallo argentato

La colorazione gialla o nera dell'argento risulta dal contatto con:

- lo zolfo presente nell'aria e in numerosi alimenti (uova, cavoli, ecc.);
- il cloro presente nei prodotti di manutenzione.

Questo fenomeno naturale non può essere evitato ma bensì attenuato seguendo i consigli sopra citati relativi all'acciaio inossidabile.

L'utilizzo quotidiano delle posate in metallo argentato e la migliore delle garanzie contro il fenomeno naturale della colorazione. Tuttavia, se dovessero comparire tracce di colorazione, possono essere trattate con l'aiuto di un prodotto specifico per il metallo argentato.

Attenzione tuttavia ad evitare il contatto di questi prodotti con l'acciaio inossidabile, in particolare con le lame dei coltelli.

La regolare manutenzione di una grande quantità di posate può essere realizzata mediante la brunitura a biglie: un trattamento di superficie per azione meccanica che permette in alcuni minuti di pulire le posate, di attenuare i graffi e di ottenere un indurimento della superficie che gli conferisce un'eccezionale luminosità.

Evitare l'esposizione a temperature superiori ai 100°C (rischio di sbucciatura dell'argento).

Nos coordonnées

SIÈGE SOCIAL

Registered office - Domicilio social
Firmensitz - Sede sociale

Guy Degrenne
route d'Aunay
B.P. 50056
14502 Vire cedex - France

SERVICE CLIENTS

Sales Department - Servicio
Comercial - Verkaufsteilung
Servizio Commerciale

FRANCE

Francia - Frankreich - Francia
Tel : 33 (0) 2 31 66 44 54
ou 33 (0) 2 31 66 44 53
ou 33 (0) 2 31 66 45 93
Fax : 33 (0) 2 31 66 44 40
Infohotel@guydegrenne.fr

AUTRES PAYS

Other countries - Otros países
Sonstige Länder - Altri Paesi
Tel : 33 (0) 2 31 66 45 61
ou 33 (0) 2 31 66 44 84
ou 33 (0) 2 31 66 44 92
Fax: 33 (0) 2 31 66 44 40
infohotel@guydegrenne.fr

FILIALES

Subsidiaries - Filiales -
Tochterfirmen - Filiali

USA

Table de France North America
390 George Street Suite 407
New Brunswick
NJ 08 901
Tel : 1-732 565 0820
Fax: 1-732 565 08
jifagan390@cs.com

DIRECTION GÉNÉRALE Marketing - Commercial

General Management
Marketing - Sales
Dirección General
Marketing - Comercial
Generaldirektion
Marketing - Verkauf
Direzione Generale
Marketing - Commerciale

Guy Degrenne

17, rue des Jonnières
91570 Bièvres
Tel : 33 (0) 1 60 19 73 73
Fax: 33 (0) 1 60 19 74 22



www.guydegrenne-hotel.com

route d'Aunay - BP 50056 - 14 502 VIRE Cedex - FRANCE