

Arthur Krupp®
PORCELAIN



ARTHUR KRUPP® PORCELAIN – MADE IN GERMANY – INTRODUCES A COMPREHENSIVE RANGE OF ITEMS IN PORCELAIN, A WIDE SELECTION OF PROFESSIONAL PRODUCTS DESIGNED TO MEET ANY NEED OF THE HO.RE.CA. SECTOR. WHETHER CLASSIC AND ELEGANT MISE EN PLACE, A CREATIVE MIX AND MATCH, OR FOR A REFINED BUFFET, AKP IS THE RIGHT SOLUTION. THE HIGH-QUALITY MATERIALS AND THE REINFORCED EDGES MAKE THESE ITEMS EXTREMELY RESISTANT AGAINST CHIPPING, GIVING THEM THE DISTINCTIVE FEATURES OF VERSATILITY AND DURABILITY FOR DAILY USE.

Arthur Krupp® Porcelain — Made in Germany — presenta un assortimento di articoli in porcellana, una gamma professionale pensata per tutte le occasioni d'utilizzo del settore Ho.Re.Ca, dalle mise en place formali ed eleganti a quelle all'insegna dei mix and match più creativi fino a raffinati banchetti e buffet. La qualità del materiale utilizzato, unitamente agli spessori rinforzati, rende queste porcellane estremamente resistenti a urti e rotture, conferendo loro caratteristiche di praticità e durezza. Ideali per un utilizzo quotidiano e duraturo.

Arthur Krupp® Porcelain — Made in Germany — bietet eine umfangreiche Palette an Produkten in Porzellan, eine umfassende Auswahl an professionellen Produkten, die die täglichen Anforderungen im Hotel- und Gastronomiebereich erfüllen. Sowohl für klassische oder elegante Mise en Place, als kreativer Mix and Match oder für ein edles Buffet. Die hohe Qualität des Materials und die verstärkten Kanten machen die Produkte extrem stoßfest und verleihen ihnen unverwechselbare Vielseitigkeit und Haltbarkeit für den täglichen Gebrauch. Praktikabilität und Haltbarkeit. Ideal für den täglichen Einsatz und lange Lebensdauer.



HARD PORCELAIN

Resulting from the combination of three raw materials (kaolin, quartz and feldspar), porcelain has now reached a higher level of quality. The main product that is manufactured in the plant of the Group, in Selb, Upper Franconia, is feldspathic porcelain, a special type of white porcelain that is very compact, resistant and shiny.

PORCELLANA DURA

Tutto nasce da tre componenti grezzi di altissima qualità, il caolino, il quarzo ed il feldspato. La peculiarità degli stabilimenti del Gruppo, in Alta Franconia a Selb, è infatti rappresentata dalla porcellana feldspatica, una particolare tipologia di porcellana bianca estremamente compatta, resistente e lucente al tempo stesso.

HARTPORZELLAN

Das Hartporzellan entsteht aus drei Rohmaterialien höchster Qualität: Kaolin, Quarz und Feldspat. Das wichtigste Erzeugnis der Werke der im oberfränkischen Selb ansässigen Unternehmensgruppe ist eine spezielle weiße Porzellanart, das Feldspatporzellan, das extreme Festigkeit, Widerstandsfähigkeit und Glanz miteinander vereint.

RESISTANCE AND HARDNESS

Arthur Krupp porcelain has a very high degree of hardness, it is even harder than standard steel. This results from very careful firing, as porcelain is left even more than 50 hours in high-temperature furnaces through different cycles. After drying, porcelain items are first fired at 1,000 °C for 8 to 24 hours. The second firing takes place after enamelling at a temperature above 1,400°C for about 30 hours. Through the excellent fusion of ingredients, the porcelain acquires its characteristics of hardness, texture, lack of porosity and resistance to shocks and thermal shocks.

RESISTENZA E DUREZZA

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata da un'eccellente durezza, addirittura maggiore rispetto a un normale acciaio. È il risultato di processi di cottura estremamente curati a cui vengono sottoposte le sue porcellane che, passaggio dopo passaggio, impiegano oltre 50 ore in forno ad altissime temperature.

Dopo l'essiccazione i pezzi vengono sottoposti a una prima cottura a 1000°C per un periodo che va dalle 8 alle 24 ore. Dopo l'applicazione dello smalto si procede alla seconda cottura, a una temperatura oltre i 1400°C per circa 30 ore.

Attraverso un'ottimale fusione dei componenti, la porcellana raggiunge le sue caratteristiche di durezza, consistenza, assenza di porosità e resistenza agli urti e allo shock termico.

FESTIGKEIT UND HÄRTE

Das Arthur-Krupp-Porzellan zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Härte aus, die sogar das normale Stahl übersteigt. Sie entsteht durch äußerst sorgsam durchgeführte Brennvorgänge der Porzellanscherben, die nach allen Durchläufen insgesamt mehr als 50 Stunden bei extrem hohen Temperaturen im Ofen waren.

Nach der Austrocknung werden die Teile zum ersten Mal für eine Dauer von 8 bis 24 Stunden bei 1000°C gebrannt. Nach der Glasierung erfolgt ein zweiter Brennvorgang bei einer Temperatur von mehr als 1400°C, der ungefähr 30 Stunden dauert.

Dank der optimalen Verbindung der Bestandteile erhält das Porzellan seine besonderen Eigenschaften an Härte, Textur, Dichtigkeit, Stoßfestigkeit und Thermoschockbeständigkeit.



SPECIFICATIONS



BRIGHTNESS

The peculiar white collections by Arthur Krupp stand out for the uniqueness of their perfectly smooth surfaces, which result from the perfect fusion of enamel with the porcelain structure. Skillful enamelling and in-glaze firing are still one of the main qualities of the products as they preserve the collections over time.

LUCENTEZZA

Al peculiare candore, le collezioni Arthur Krupp si differenziano per l'unicità delle superfici perfettamente levigate grazie a una totale fusione dello smalto alla struttura della porcellana. La sapiente lavorazione nell'applicazione dello smalto e di cottura a gran fuoco contribuiscono a preservare le collezioni inalterate nel tempo.

GLANZ

Die makellos weißen Arthur Krupp-Kollektionen zeichnen sich durch die Einmaligkeit ihrer perfekt polierten Oberflächen aus, was durch das perfekte Verschmelzen der Glasur mit der Porzellanstruktur erreicht wird. Die gekonnte Ausführung von Glasur und Glattbrand trägt zum Erhalt der hohen Lebensdauer der Kollektionen bei.

RELIABILITY

In order to ensure quality, Arthur Krupp systematically monitors the manufacturing stages of its products by internally overseeing the process of procurement and preparation of raw materials, by maintaining know-how in mould production and by autonomously developing industrialisation for all its collections. The company also includes an analysis laboratory that can certify the high quality and safety standards of the brand by carrying out tests identifying the strengths and any weaknesses of a product. The monitoring, recording and control procedures adopted allow planning real time corrective measures for each production stage.

AFFIDABILITÀ

A garanzia della qualità, Arthur Krupp controlla in maniera sistematica i punti di lavorazione dei propri prodotti seguendo internamente il processo di approvvigionamento e di preparazione delle materie prime, mantenendo il know how nella produzione degli stampi e sviluppando autonomamente l'industrializzazione di tutte le sue collezioni.

L'azienda dispone inoltre di un laboratorio d'analisi in grado di attestare gli elevati standard qualitativi e di sicurezza del brand, attraverso test che individuano i plus e eventuali punti critici di prodotto. Le procedure di monitoraggio, registrazione e di verifica adottate consentono in tempo reale di pianificare azioni correttive per ogni fase della produzione.

ZUVERLÄSSIGKEIT

Zur Gewährleistung der Qualität kontrolliert Arthur Krupp systematisch die Verarbeitungsschritte seiner Produkte mittels interner Überwachung von Beschaffung und Vorbereitung der Rohmaterialien, Bewahrung des Know-Hows zur Formerstellung und einer eigenen Entwicklung der industriellen Herstellung aller seiner Kollektionen. Das Unternehmen verfügt zudem über ein Prüflabor, das die hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards der Marke bescheinigt, was anhand von Tests zur Feststellung der Stärken und der möglichen kritischen Punkte der Produkte erfolgt. Die eingeführten Kontroll-, Registrier- und Prüfvorgänge erlauben in Echtzeit und in jeder Herstellungsphase Korrekturen durchzuführen.

FOOD SAFETY

Arthur Krupp porcelain is food safe as it complies with the limits for lead and cadmium release set out by FDA regulations (USA), by DIN standard no.51031(CE) and the 84/500 ECC directive. The company scrupulously conforms to safety parameters not only to the benefit of the professional industry its products are intended for, but also, and foremost, of final users.

SICUREZZA

La porcellana Arthur Krupp è destinata ad entrare a contatto con il cibo in tutta sicurezza poiché conforme alle dichiarazioni legate ai limiti di cessione del piombo e del cadmio previste dalle normative FDA (USA), norma DIN n° 51031 (CE) e la direttiva 84/500 ECC. L'azienda rispetta scrupolosamente i parametri previsti a tutela del canale professionale che fa utilizzo dei suoi prodotti ma anche e soprattutto, per l'utilizzatore finale.

SICHERHEIT

Das Porzellan von Arthur Krupp ist lebensmittelecht und erfüllt die Grenzwerte für Blei und Cadmium der FDA-Norm (USA), der DIN-Norm 51031 (CE) und der Richtlinie 84/500/EWG. Das Unternehmen hält genauestens die Parameter zum Schutz des Gewerbes, und vor allem zum Schutz des Endbenutzers ein.



SPECIFICATIONS



DESIGN AND FUNCTIONALITY

Arthur Krupp channels the expertise and know-how acquired through many years in the business of tableware, flatware and hollowware also into professional porcelain. Shape is the highest expression of technique, style and product functionality. Each collection is conceived and designed based on the deep knowledge of the needs of top-level hotels and restaurants.

DESIGN E FUNZIONALITÀ

Arthur Krupp trasferisce nella porcellana professionale l'expertise maturata in una pluriennale attività nel settore tavola con la sua posateria e il vasellame. La forma rappresenta il punto d'arrivo e l'equilibrio perfetto tra tecnica, estetica, funzionalità dei prodotti. Ogni collezione viene disegnata e progettata in funzione dell'approfondita conoscenza delle esigenze dell'hotellerie e della ristorazione professionale.

DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

Seine über viele Jahre im Bereich der Tischausstattung gesammelte Erfahrung bringt Arthur Krupp mit seinen Tafelbestecken und -geschirre in das Porzellan für den gewerblichen Gebrauch ein. Die Form ist höchster Ausdruck des perfekten Gleichgewichts zwischen Technik, Ästhetik und Funktionalität der Produkte. Jede Kollektion wird auf der Basis der gründlichen Kenntnisse über die Bedürfnisse des Hotel- und Gaststättengewerbes konzipiert und entworfen.

RESISTANCE TO SHOCKS AND EXTERNAL AGENTS

Arthur Krupp porcelain ensures maximum resistance to cutlery scratches and shocks. It is peace of mind knowing that many lines are designed to be stacked and stored and come in a version with reinforced edges. Porcelain is also resistant to food colours and acids, except for hydrofluoric acid.



OVEN AND MICROWAVE

Arthur Krupp porcelain can be used in an oven to heat food and to keep it warm immediately after it is served. The material can be heated without damaging the items, provided heating is gradual so as to prevent thermal shocks.

Arthur Krupp porcelain can be used in the microwave too, but it is important that porcelain items do not have golden or platinum decorations. As a matter of fact, metal may cause sparks and damage the microwave.

RESISTENZA AGLI URTI E AGLI AGENTI ESTERNI

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata dalla massima resistenza alle scalfitture delle posate e agli urti. Perfette per essere impilate e stoccate senza alcuna preoccupazione, molte linee sono disponibili nella versione con bordi rinforzati.

Le porcellane sono inoltre inattaccabili dai coloranti e dagli acidi dei cibi, ad eccezione dell'acido fluoridrico.



FORNO E MICROONDE

La porcellana Arthur Krupp può essere utilizzata nel forno, per scaldare le preparazioni e conservarne il calore nei minuti successivi al loro servizio. Il riscaldamento del materiale non nuoce all'integrità degli articoli se effettuato gradualmente, al fine di non creare uno shock termico.

Così come in forno è possibile utilizzare le porcellane anche nel microonde. In questo caso è importante che le porcellane non presentino decorazioni in oro o platino poiché il metallo potrebbe provocare scintille e danneggiare l'apparecchio.

STOSSFESTIGKEIT UND BESTÄNDIGKEIT

Das Arthur Krupp-Porzellan ist kratz-, ätz-, schlag- und metallabriebfest. Es kann bedenkenlos gestapelt und gelagert werden; viele Produktlinien sind in der Version mit verstärkten Kanten erhältlich. Das Porzellan ist zudem gegen Farbstoffe und Lebensmittelsäuren, ausgenommen Flusssäure, unempfindlich.



OFEN UND MIKROWELLE

Das Arthur Krupp-Porzellan kann im Ofen zum Erwärmen oder zum Warmhalten von Speisen benutzt werden. Das Material kann erhitzt werden, ohne dass die Produkte Schaden davon tragen, solange dies langsam geschieht, um Thermoschock zu vermeiden.

Wie im Ofen kann das Porzellangeschirr auch in der Mikrowelle benutzt werden. Hierbei ist es wichtig, dass die Porzellanteile ohne Metalldekor sind, da das Metall Funken verursacht, die dem Gerät schaden könnten.

SPECIFICATIONS

DISHWASHER

As its porcelain stands the test of time thanks to the properties and quality of its enamel, Arthur Krupp also offers dishwasher-safe porcelain even if decorated porcelain. Its decorations are very resistant as a result of the perfect melting point with enamel that is reached during high-temperature firing.

LAVASTOVIGLIE

Grazie alle proprietà e alla qualità dello smalto delle sue porcellane, Arthur Krupp consente l'utilizzo della lavastoviglie anche per le versioni decorate. I suoi decori risultano infatti essere particolarmente resistenti per via del perfetto punto di fusione con lo smalto, raggiunto durante la cottura ad alte temperature.

SPÜLMASCHINE

Dank der Eigenschaften und Qualität der Glasur seines Porzellans sind bei Arthur Krupp selbst Versionen mit Dekor spülmaschinenfest. Der perfekte Schmelzpunkt mit der Glasur, der beim Hochtemperaturbrennen erreicht wird, verleiht dem Dekor eine besondere Beständigkeit.



CUSTOMIZATION

Arthur Krupp provides a full and prompt service for individual styling, logos and exclusive patterns, intended to enhance brand image and communication.

PERSONALIZZAZIONI

Attraverso la personalizzazione dei decori, dell'inserimento di loghi o ancora di elementi iconografici del tutto personali ed esclusivi, Arthur Krupp è in grado di offrire un servizio completo e tempestivo volto a enfatizzare l'immagine e la comunicazione della propria clientela.

PERSONALISIERUNG

Arthur Krupp ist in der Lage mittels der Personalisierung der Dekore, der Einfügung von Firmenlogos oder anderen ikonografischen Elementen eine komplette und termingerechte Dienstleistung zur Betonung des eigenen Images anzubieten.

KNOW HOW

The company has a team of experts and designers that can develop any type of high-quality decoration thanks to the large number of flexible solutions available and the experience acquired in the application of decorations and high-temperature firing.

COMPETENZA

Un team di esperti e designer interno all'azienda è in grado di sviluppare decori di ogni tipo, sempre contraddistinti da un elevato standard qualitativo. Ciò è garantito dalla flessibilità e varietà delle soluzioni disponibili e dall'expertise maturata nell'applicazione dei decori e della cottura ad elevate temperature degli stessi.

KNOW-HOW

Ein firmeninternes Experten- und Designerteam ist in der Lage, jede Art von Dekor zu entwerfen. Diese zeichnen sich immer durch einen hohen Qualitätsstandard aus, der Dank der Flexibilität und der Vielfalt an verfügbaren Lösungen sowie durch die gesammelte Erfahrung in der Dekorauftragung und dem Hochtemperaturbrennen gewährleistet ist.



DECORS

DECORATIONS

Individual decoration can be made on the whole surface of plates and cups or only on the rim/edge of items of any type and shape. Decoration can include a single color or a composition of over 25 tones, as well as noble metals like gold and platinum.

DECORAZIONI

Da personalizzazioni sull'intera superficie di piatti e tazze, a quelle presenti solo sulla falda o bordi degli articoli di ogni tipo e forma. I decori possono essere realizzati con l'utilizzo di un solo colore o con una specifica composizione di oltre 25 nuance e di metalli preziosi, come oro e platino.

DEKORE

Von der Personalisierungen der gesamten Oberfläche der Teller und Tassen bis hin zu Personalisierungen nur auf den Rändern oder Kanten von Artikeln jeder Art und Form. Die Dekore können entweder nur mit einer Farbe oder mit einer spezifischen Komposition von über 25 Farbnuancen und Edelmetallen, wie Gold oder Platin, ausgeführt werden.



rbg



OMNIA

OMNIA - Simple lines, both round and square shapes, suitable to be used individually or rather combined together, according to the needs of the table setting you want to create. Thanks to the particularly wide and deep plates and the square bowls, OMNIA can be the source of inspiration for every chef who aims to grab the attention of the guests, creating their own cooking proposal. From breakfast to dinner, from the small and smart restaurant to the banqueting room of a major city hotel, OMNIA is suitable for an intensive use as the items are stackable and have reinforced edges.

OMNIA è caratterizzata da linee pulite, rotonde e quadrate che possono essere utilizzate in maniera distinta o complementare secondo le esigenze degli allestimenti tavola da realizzare.

Estremamente caratterizzante grazie alla particolare ampiezza della falda e alla profondità dei piatti e coppe quadrati, OMNIA può essere motivo d'ispirazione per gli chef che, attraverso la personalizzazione delle proprie proposte culinarie, desiderano catturare lo sguardo dei propri ospiti. Dalla colazione alla cena, dai piccoli e raffinati ristoranti ai grandi hotel di città con ampi buffet Omnia è perfetta per un utilizzo intensivo grazie ai suoi bordi rinforzati e alle caratteristiche di impilabilità degli elementi.

Omnia – einfache Linien, sowohl runde als auch eckige Formen, einzeln oder zusammen kombiniert verwendbar, je nachdem wie man den Tisch gestalten möchte.

Durch die besonders breiten und tiefen Teller und die eckigen Schalen ist OMNIA die Inspirationsquelle für alle Küchenchefs um mit eigenen Gestaltungsideen die Aufmerksamkeit der Gäste zu gewinnen. Vom Frühstück bis zum Dinner, vom kleinen Restaurant bis zum Bankettsaal eines großen City-Hotels, OMNIA ist für alle Anforderungen geeignet, da die Produkte stapelbar sind und verstärkte Kanten haben.



OMNIA



67303

Cup

Tazza
Obertasse

-45 0,22 lt. - 7³/₄ oz.

-41 0,18 lt. - 6¹/₃ oz.

-40 0,10 lt. - 3¹/₂ oz.

67303

Saucer

Piattino
Untertasse

-17 15 cm - 6 in.

-17 15 cm - 6 in.

-16 12 cm - 4³/₄ in.



67303-62

Base sugar bowl

Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdosens-Unterteil

0,15 lt. - 5¹/₄ oz.

67303-63

Lid

Coperchio
Deckel



67303

Base coffee pot

Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil

-49 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.

-51 0,60 lt. - 20¹/₄ oz.

67303

Lid

Coperchio
Deckel

-50

-52



67303

Base tea pot

Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil

-53 0,40 lt. - 14 oz.

-55 0,70 lt. - 23⁵/₈ oz.

67303

Lid

Coperchio
Deckel

-54

-56



67303-44

Mug with handle

Bicchieri con manico
Becher mit Henkel

0,25 lt. - 8³/₈ oz.



67303

Creamer

Lattiera
Gießler

-59 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.

-58 0,15 lt. - 5¹/₄ oz.



67303-57

Creamer

Lattiera
Gießler

0,03 lt. - 1 oz.







67303-20
Sauce plate
Piattino salsa
Dipschale

Ø 8 cm - Ø 3¹/₈ in.



67303-64
Sugar bags holder
Porta bustine
Zuckerpäckchen-Halter

11 x 6 cm - 4³/₈ x 2³/₈ in.



67303
Sauciere
Salsiera
Sauciere

-79 0,20 lt. - 7 oz.
-78 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.



67303-86
Flower vase
Vasetto fiori
Blumenvase

h 10 cm - Ø 6,3 cm
h 4 in. - Ø 2¹/₂ in.



67303-97
Pepper shaker
Spargipepe
Pfefferstreuer

h 5,8 cm - 2¹/₄ in.



67303-96
Salt shaker
Spargisale
Salzstreuer

h 5,8 cm - 2¹/₄ in.



67303-98
Toothpick holder
Portastecchi
Zahnstocher-Halter

h 7 cm - 2³/₄ in.

OMNIA



67303

Plate flat

Piatto piano
Teller flach

- 01 Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7¹/₂ in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8¹/₂ in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 27 cm - Ø 10¹/₂ in.
- 06 Ø 30 cm - Ø 11³/₄ in.



67303

Plate deep

Piatto fondo
Teller tief

- 09 Ø 21 cm - Ø 9 in.
- 10 Ø 25 cm - Ø 10¹/₄ in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 12¹/₄ in.



67303-22

Soup bowl
Coppa brodo
Suppenschale

0,25 lt. - 8³/₄ in.

67303-23

Soup cup
Tazza brodo
Suppentasse

0,25 lt. - 8³/₄ in.

67303-19

Saucer combi
Piattino combi
Kombi Untertasse

Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.



67303-77

Fruits
Coppetta
Kompott

Ø 12 cm - Ø 4³/₄ in.



67303

Salad bowl

Insalatiera
Salatschüssel

- 80 Ø 12 cm - Ø 4³/₄ in.
- 81 Ø 15 cm - Ø 6 in.
- 82 Ø 17 cm - Ø 6²/₃ in.



67303

Plate oval

Piatto ovale
Platte oval

- 29 30 cm - 11³/₄ in.
- 30 35 cm - 13³/₄ in.



OMNIA FINGER FOOD



67303M01
Finger food "Seesaw"
Ciotolina "Seesaw"
Fingerfood Schale "Seesaw"

9,5 x 6,5 cm h 3 cm
3³/₄ x 2¹/₂ in. h 1¹/₈ oz.



67303M02
Finger food "Gondola"
Piattino "Gondola"
Fingerfood Schale "Gondola"

14 x 7,5 cm - 5¹/₂ x 2⁷/₈ in.



67303M03
Finger food "Trident"
Piattino "Trident"
Fingerfood Schale "Trident"

Ø 10 cm - Ø 3⁷/₈ in.



67303M04
Finger food "Rondel"
Piattino "Rondel"
Fingerfood Schale "Rondel"

Ø 10,5 cm - Ø 4 in.



67303
Finger food "Coppetta"
Piattino "Coppetta"
Fingerfood Schalen "Coppetta"

M05 11 x 8 cm - 4³/₈ x 3¹/₈ in.
M06 16 x 11 cm - 6¹/₄ x 4³/₈ in.



67303M07
Chinese spoon
Cucchiaio cinese
Porzellanlöffel

13 cm - 5¹/₈ in.



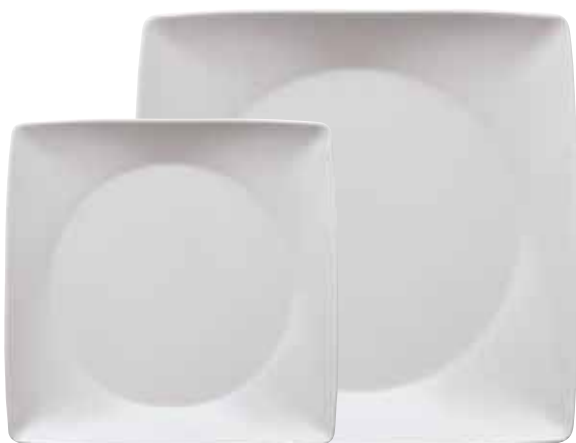


OMNIA SQUARE

OMNIA PLATES AND BOWLS IN THE CATCHY SQUARE SHAPE: IT'S A CREATIVE AND "FUSION" ADDITION.
PIATTI E COPPE OMNIA NELL'ACCATTIVANTE FORMA QUADRATA, UN'ESTENSIONE "FUSION" E CREATIVA.
OMNIA TELLER UND SCHALEN MIT EINPRÄGSAMER QUADRATISCHER FORM: EINE KREATIVE ERGÄNZUNG.



OMNIA SQUARE



67303

Plate flat square

Piatto piano quadrato
Teller flach quadratisch

Q01 23 cm - 9 in.

Q02 28 cm - 11 in.



67303Q10

Plate deep square

Piatto fondo quadrato
Teller tief quadratisch

23 cm - 9 in.



67303

Dish flat square

Piattino piano quadrato
Schälchen flach quadratisch

Q80 9 cm - 3¹/₂ in.

Q81 12 cm - 4³/₄ in.



67303

Bowl deep square

Piattino fondo quadrato
Schälchen tief quadratisch

Q82 9 cm - 3¹/₂ in.

Q83 12 cm - 4³/₄ in.



67303

Plate flat rectangular

Piatto piano rettangolare
Platte flach rechteckig

Q29 18 x 11 cm - 7 x 4¹/₄ in.

Q30 29 x 19 cm - 11³/₈ x 7³/₈ in.



67303Q84

Squared bowl

Ciotola quadrata
Schüssel rechteckig

23 x 23 cm - 9 x 9 in.





ROTONDO

ROTONDO has its distinctive features in combining the essential plain items with the particular coup design which provides the ideal stage to enhance the masterpieces of the contemporary chefs. The perfect proportions of plates and bowls make these items suitable to be matched with coffee and tea items as well. Every cup, tea pot and coffee pot of the ROTONDO collection can be mixed and matched thanks to their universal stackability. The lids can also serve as plates or can be used to hand around small sweets.

ROTONDO trova i suoi tratti distintivi nell'alternarsi di essenziali elementi e piani a particolari forme coup, palcoscenico ideale che ben si presta a valorizzare i capolavori degli chef contemporanei. Le proporzioni perfette dei piatti e delle coppe si coniugano anche nell'estensione tè e caffè. Tutte le tazze, caffettiere e teiere di ROTONDO mettono in correlazione tra loro i pezzi rendendoli impilabili. I coperchi, inoltre, modificano la propria destinazione d'uso diventando, all'occorrenza, punti d'appoggio per presentare piccole delizie. Per via della sua robustezza è flessibile ed affine ad ogni tipo di utilizzo e, grazie al minimalismo della sua forma, conserva un'anima "Back to the roots" senza tempo.

ROTONDO ist charakterisiert durch eine Kombination aus den grundlegenden flachen Produkten und einzelnen Coup-Produkten und bietet somit die ideale Bühne für die Meisterwerke der modernen Küchenchefs. Durch die perfekten Proportionen von Tellern und Schalen kann Rotondo auch mit Kaffee- oder Tee-Produkten kombiniert werden. Alle Tassen, Teetassen und Kaffeetassen können gemischt werden, da sie gemeinsam stapelbar sind. Die Deckel können ebenso als Teller verwendet werden oder um kleine Köstlichkeiten zu servieren.



ROTONDO



67305

Coup plate flat

Piatto piano

Coupteller flach

- 01 Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.
- 02 Ø 21 cm - Ø 8¹/₄ in.
- 03 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 04 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 05 Ø 33 cm - Ø 13 in.



67305

Coup plate deep

Piatto fondo

Coupteller tief

- 09 Ø 17 cm - Ø 6²/₃ in.
- 10 Ø 22 cm - Ø 8²/₃ in.
- 11 Ø 28 cm - Ø 11 in.



67305

Platter oval

Piatto ovale

Platte oval

- 29 Ø 24 cm - Ø 9¹/₂ in.
- 30 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 31 Ø 34 cm - Ø 13¹/₂ in.



67305-22

Soup bowl
Coppa brodo
Suppenschale

0,25 lt. - 8^{3/4} oz.

67305-23

Soup cup
Tazza brodo
Suppentasse

0,25 lt. - 8^{3/4} oz.

67305-19

Saucer
Piattino
Untertasse

Ø 18 cm - Ø 7 in.



67305-22

Fruits
Coppetta
Kompott

Ø 12 cm - Ø 4^{3/4} in.



67305

Salad bowl
Insalatiera
Schüssel

-80 Ø 12 cm - Ø 4^{3/4} in.

-81 Ø 15 cm - Ø 6 in.

-82 Ø 20 cm - Ø 7^{7/8} in.

-83 Ø 27 cm - Ø 10^{5/8} in.



67305

Sauciere
Salsiera
Sauciere

-79 0,25 lt. - 8^{3/4} oz.

-78 0,50 lt. - 16^{7/8} oz.



67305-84

Deep bowl
Ciotola fonda
Schüssel tief

Ø 20 cm - Ø 7^{7/8} in.



ROTONDO

ROTONDO CUPS, COFFEE POTS AND TEA POTS ARE THE IDEAL FOR EVERY USE THANKS TO THEIR VERSATILITY.

LE TAZZE, LE CAFFETTIERE E LE TEIERE ROTONDO AGGIUNGO FLESSIBILITÀ E STRAORDINARIA DISINVOLTURA AD OGNI OCCASIONE D'UTILIZZO.

ROTONDO TASSEN, KAFFEE-TASSEN UND TEE-TASSEN SIND DANK IHRER VIELSEITIGKEIT IDEAL FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH.



ROTONDO



67305

Cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar

-45 0,22 lt. - 7³/₄ oz.

-41 0,18 lt. - 6¹/₃ oz.



67305-17

Saucer
Piattino
Untertasse

Ø 15 cm - Ø 6 in.



67305-40

Cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar

0,10 lt. - 3¹/₂ oz.

67305-15

Saucer
Piattino
Untertasse

Ø 13 cm - Ø 5¹/₈ in.



67305

Base coffee pot
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil

-49 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.

-51 0,60 lt. - 20¹/₄ oz.

67305

Lid
Coperchio
Deckel

-50

-52



67305

Base tea pot
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil

-53 0,40 lt. - 14 oz.

-55 0,70 lt. - 23⁵/₈ oz.

67305

Lid
Coperchio
Deckel

-54

-56



67305-44

Mug with handle
Bicchiere con manico
Becher mit Henkel

0,30 lt. - 10¹/₂ oz.



67305-62

Base sugar bowl
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdosens-Unterteil

0,15 lt. - 5¹/₄ oz.

67305-63

Lid with indent
Coperchio con tacca
Deckel mit Einschnitt



67305-57

Creamer
Lattiera
Gießer

0,20 lt. - 7 oz.







ambiente





Padua



Brüssel

































Stockholm



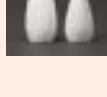


Bern

FORM 776 »Ambiente«

Artikel	Inhalt volume Größe size	Art.-Nr.
 Kaffeekanne coffeepot cafetière caffettiera cafetera	0,30 l	4010
 Teekanne teapot théière teiera tetera	0,40 l	4210
 Gießer ohne Henkel creamer without handle crémier sans anse lattiera senza man. lechera sin asa	0,03 l	4403
 Gießer mit Henkel creamer with handle crémier avec anse lattiera c. man. lechera c. asa	0,15 l 0,30 l	4415 4430
 Zuckerdose sugar bowl sucrier zuccheriera azucarero	0,25 l	4330
 Zuckerschale sugar dish coupe à sucre piattino p. zucchero platito para azucar	8 cm	4360
 Tasse hoch/Espresso cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,10 l Obere Untere	4712 4711
 Tasse hoch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,15 l Obere Untere	4722 4721
 Tasse niedrig cup and saucer low stack. tasse et soucoupe basse tazza bassa con piatto taza baja con platito	0,18 l Obere Untere	4732 4731
 Tasse hoch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,20 l Obere Untere	4742 4731
 Tasse hoch/konisch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,23 l Obere Untere	4749 4751
 Tasse hoch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,26 l Obere Untere	4752 4731
 Kombi-Untertasse * combined saucer soucoupe usage multiple piattino doppio uso platito para combinar		4751
 Trinkbecher stapelbar mug stackable tasse bicchier tazae	0,26 l Untere	4882 4751
 Teller flach coup plate flat assiette plate coupe piatto piano coup plato llano coup	16 cm 20 cm 23 cm 25,5 cm 28 cm 31 cm	0016 0020 0023 0026 0028 0031
 Teller tief Coup coup plate deep assiette creuse coupe piatto fondo coup plato hondo coup	19 cm	0119

Artikel	Inhalt volume Größe size	Art.-Nr.
 Teller tief Fahne plate deep assiette creuse piatto fondo plato hondo	22 cm	0122
 Suppentasse stapelbar creamsoup c / s stackable tasse à bouillon et souc. tazza da brodo taza de sopa	0,26 l Obere Untere	0422 4751
 Bowl stapelbar bowl stackable bol bowl frutero	0,26 l	0710
 Platte oval platter oval plat ovale piatto ovale fuente esquinada	23 cm 28 cm 32 cm 36 cm	2623 2628 2632 2636
 Salats rund salad bowl saladier insalatiera ensaladera	15 cm 17 cm 21 cm 23 cm	0615 0617 0621 0623
 Kompott fruit dish compotier compostiera compotera	13 cm	0513
 Sauciere komplett gravyboat saucière salsiera salsera	0,30 l Oberteil Unterteil (=Teller flach 16 cm)	1622 0016
 Buttersauciere butterboat saucière à beurre salsiera per burro salsera de mantequilla	0,10	1830
 Ascher ashtray cendrier posacenere cenicero	15 cm	5601
 Ascher ashtray cendrier posacenere cenicero	9 cm	5600
 Salzstreuer salt shaker salière spargi sale salero		1800
 Pfefferstreuer pepper shaker poivrière spargi pepe pimentero		1804
 Eierbecher egg cup coquetier portauovo huevera		1836
 Butternapf butterdish small coupelle à beurre petit portaburro piccolo mantequillera pequeña	7 cm 8,5 cm	2909 2910

Artikel	Inhalt volume Größe size	Art.-Nr.
 Teller flach plate flat assiette plate piatto piano plato llano	30 cm	0030
 Pastateller tief pasta bowl assiette coupe piatto coup plato coup	27 cm	0127
 Vase vase vase vaso florero	10 cm	6110
 Leuchter candle stick chandelier candelieri candelabro		5705
 Ascher hoch stapelbar ashtray cendrier posacenere cenicero	9 cm	5600
 Zigarrenascher eckig ashtray cendrier posacenere cenicero		5600
 Salzstreuer salt shaker salière spargi sale salero		9410
 Pfefferstreuer pepper shaker poivrière spargi pepe pimentero		9411

• **Kombi-Untere**
* passend für: Tasse hoch 0,23 l
Trinkbecher 0,26 l
Suppentasse 0,26 l



la reine





LA REINE

Mit „LA REINE“ präsentieren wir Ihnen ein Seriengeschirr, das durch klassische und traditionelle Formensprache besticht.

Liebevoll und verspielt im Detail, mit einem Hauch von Barock, zaubert „LA REINE“ eine angenehm warme Atmosphäre in den Alltag. Das weiche Relief schmückt Form und Tafel gleichermaßen und erfüllt die Gäste mit einem Gefühl von Festlichkeit.

Zarte Streublümchen verleihen „LA REINE“ Leichtigkeit und bringen sommerliche Frische auf jeden Tisch.

„LA REINE“: regal and traditional in shape and styling.

A china pattern designed with loving detail and an echo of the Baroque.

The gentle relief brings style to the china and to the table it graces.

The guests gathering feel their mood lift in anticipation of festivities.

The tiny scattered flowers bring with them a breath of summer.

Eschenbach
HOTELPORZELLAN


















Streublümchen



FORM 773 »La Reine«

Artikel	Inhalt volume Größe size	Art.-Nr.
 Kaffeekanne coffee pot cafetière caffettiera cafetera	0,30	4010
 Teekanne teapot théière teiera tetera	0,40 l	4210
 Gießer ohne Henkel creamer without handle crémier sans anse lattiera senza man. lechera sin asa	0,04 l	4404
 Gießer mit Henkel creamer with handle crémier avec anse lattiera c. man. lechera c. asa	0,15 l 0,30 l	4415 4430
 Zuckerschale sugar dish coupe à sucre piattino p. zucchero platito para azucar	8 cm	4360
 Zuckerdose sugar bowl sucrier zuccheriera azucarero	0,25 l	4330
 Tasse hoch/Espresso cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,10 l Obere Untere	4712 4711
 Tasse hoch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,15 l Obere Untere	4722 4721
 Tasse niedrig cup and saucer low stack. tasse et soucoupe basse tazza bassa con piatto taza baja con platito	0,18 l Obere Untere	4742 4731
 Tasse hoch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,20 l Obere Untere	4732 4731
 Tasse nicht stapelbar cup and saucer tasse et soucoupe tazza con piatto taza con platito	0,22 l Obere Untere	4642 4731
 Tasse hoch cup and saucer tall tasse et soucoupe haute tazza alta con piatto taza alta con platito	0,28 l Obere Untere	4762 4731
 Trinkbecher stapelbar mug stackable tasse bicchiere taza	0,26 l Untere	4882 4731
 Teller flach plate flat assiette plate piatto piano plato llano	17 cm 19 cm 21 cm 25 cm 28 cm 30 cm 23 cm	0017 0019 0021 0025 0028 0030 0023

Artikel	Inhalt volume Größe size	Art.-Nr.
 Teller tief Coup coup plate deep assiette creuse coupe piatto fondo coup plato hondo coup	19 cm	0119
 Teller tief Fahne plate deep with rim assiette creuse piatto fondo plato hondo	22 cm	0122
 Suppentasse creamsoup stack. tasse à bouillon et souc. tazza da brodo taza de sopa	0,26 l Obere Untere	0422 0421 4731
 Bowl stapelbar bowl stackable bol bowl frutero	0,26 l	0510
 Platte oval platter oval plat ovale piatto ovale fuente esquinada	25 cm 28 cm 32 cm 36 cm	2625 2628 2632 2636
 Salats rund salad bowl saladier insalatiera ensaladera	14 cm 17 cm 21 cm 23 cm	0614 0617 0621 0623
 Kompott fruit dish compotier compostiera compotera	13 cm	0513
 Sauciere komplett gravyboat saucière salsiera salsiera	0,35 l Oberteil Unterteil (=Teller flach 17 cm)	1622 0617
 Buttersauciere butterboat saucière à beurre salsiera per burro salsiera de mantequilla	0,10 l	1830
 Ascher flach ashtray cendrier posacenere cenicero	11 cm 16 cm	5603 5606
 Eierbecher egg cup coquetier portauovo huevera		1836
 Butternapf butterdish coupelle a beurre portaburro mantequillera	7 cm	2909
 Ascher ashtray cendrier posacenere cenicero	9 cm	5600
 Salzstreuer salt shaker salière spargi sale salero		1800
 Pfefferstreuer pepper shaker poivrière spargi pepe pimentero		1804

Artikel	Inhalt volume Größe size	Art.-Nr.
---------	-----------------------------------	----------

Universalartikel (ohne Relief)

 Teller flach plate flat assiette plate piatto piano plato llano	30 cm	0030
 Pastateller tief pasta bowl assiette coupe piatto coup plato coup	27 cm	0127
 Vase vase vase vaso florero	10 cm	6110
 Leuchter candle stick chandelier candeliera candelabro		5705
 Ascher hoch stapelbar ashtray cendrier posacenere cenicero	9 cm	5600
 Zigarrenascher eckig ashtray cendrier posacenere cenicero	18x18 cm	5600
 Salzstreuer salt shaker salière spargi sale salero		9410
 Pfefferstreuer pepper shaker poivrière spargi pepe pimentero		9411

• Kombi-Untere

* passend für: Tasse niedrig 0,18 l
Tasse hoch 0,20 l; 0,28 l
Tasse nicht stapelbar 0,22 l
Trinkbecher 0,26 l
Suppentasse 0,26 l