

C&S

Chef & Sommelier

Serving your talent



2016 COLLECTION

Arc International expertise

Arc International (1825), leader reconnu des arts de la table, a acquis au fil des années un véritable savoir-faire dans le domaine de la gastronomie et de l'œnologie. Fort de son expertise verrière, porcelainière et coutelière, Arc International anticipe et répond aux besoins des professionnels avec sa marque Chef & Sommelier®.

Arc International (1825), the recognised tableware number one, has acquired genuine know how over the years in the areas of gastronomy and oenology. Because of its expertise in glassware, dinnerware and cutlery manufacturing, Arc International can anticipate and respond to professional requirements with its Chef & Sommelier®.

La experiencia Arc International

Arc International (1825), líder reconocido de las artes de la mesa, ha ido adquiriendo a lo largo de los años un auténtico saber hacer en el ámbito de la gastronomía y la enología. Con su experiencia en el campo del cristal, la porcelana y los cuchillos, Arc International se anticipa y responde a las necesidades de los profesionales con su marca Chef & Sommelier®.

Die Kompetenz Arc International

Als anerkannt führendes Unternehmen der Tafelkultur erwarb Arc International (1825) im Laufe der Jahre ein wirkliches Savoir-faire im Bereich der Gastronomie und der Önologie. Dank ihrer Expertise bei der Herstellung von Glaswaren, Porzellan und Besteck geht Arc International auf die Bedürfnisse der Fachwelt ein und nimmt diese sogar mit der Marke Chef & Sommelier® vorweg.



Chef & Sommelier® : votre talent révélé !

Chef & Sommelier® : serving your talent !



la marque 100% experte qui porte le nom de ceux et celles qui l'utilisent.

Un nom de marque prestigieux.

Des collections raffinées et modulables.

Des collections de vaisselles créatives associées à des gammes œnologiques.

Des innovations techniques qui répondent aux plus hauts critères d'exigence.

The 100% expert brand is named after the men and women for whom it was designed.

A renowned and sophisticated brand name, modular collections, creative dinnerware collections to match wine tasting ranges, technical innovations in line with the highest standards of excellence.



Chef & Sommelier® : Su talento revelado !

Chef & Sommelier, la marca 100% especializada que lleva el nombre de aquellos que la utilizan.

Un nombre de marca prestigioso.

Colecciones refinadas y modulables.

Colecciones de vajillas creativas asociadas a gamas enológicas.

Innovaciones técnicas que responden a los criterios de exigencia más estrictos.

Chef & Sommelier® : Entdecken Sie Ihr Talent !

Chef & Sommelier, die 100%ige Kennermarke, die den Namen derjenigen trägt, die sie benutzen.

Ein prestigeträchtiger Markenname.

Raffinierte, modulare Kollektionen.

Kreative, mit önologischen Produktsortimenten assoziierte Geschirrkollektionen.

Technische Innovationen, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.



SOMMAIRE CONTENTS

DINNERWARE P 5

DRINKWARE P 56

CUTLERY P 150

"Les photos, les dimensions et données chiffrées sont non contractuelles"
"All pictures and figures provided are indicative"
"Las fotos, las dimensiones y datos proporcionados son indicativos"
"Alle Bilder und Zahlen sind nur beispielhaft"



GRANDS CHEFS

PURITY P8

SAVOR P14

MOON/SUBLIME P18

DIVINITY/CARACTER P22

OLÉA P26

WATER PEARL P32

SATINIQUE P36

GINSENG P42

SATINIQUE P46
Black & Grey

EMBASSY WHITE P50

Une nouvelle Expression de qualité

The New Face of Quality



La porcelaine Maxima.

Jusqu'à 2 fois plus résistante que les produits rencontrés sur le marché pour la même épaisseur, elle permet la fabrication de pièces fines et élégantes. La porcelaine Maxima est une exclusivité Chef & Sommelier®.

*Conditions de garantie disponibles sur demande.

Porcelain Maxima.

2 times more resistant than other products (same thickness) - Fine and elegant pieces of porcelain can be manufactured using the Maxima process. Maxima is exclusive to Chef & Sommelier®.

*Terms of guarantee available on request.

Les atouts du concept slide control

Ce concept repose sur l'existence d'un joint silicone invisible sur le fond extérieur de l'article. Ce joint permet une adhérence parfaite de l'article sur son support.

- Le slide control assure donc un service en toute sécurité
- Le joint résiste :
 - à plus de 2 000 cycles en lave-vaisselle industriel
 - au four micro-ondes.

The benefits of slide control concept

This concept is based on the existence of an invisible silicone seal on the base of the item. Thanks to this seal, the item will remain stable on the chosen surface.

- The slide control offers added security when in service
- The seal is :
 - up to 2,000 dishwasher cycles proof
 - resistant to microwave cooking.



La Porcelana Maxima.

Hasta 2 veces más resistente que los productos del mismo espesor que se pueden encontrar en el mercado, Maxima permite fabricar piezas finas y elegantes. La porcelana Maxima es exclusiva de Chef & Sommelier®.

*Condiciones de garantía disponibles sobre petición.

Das Maxima-Porzellan.

Da dieses Porzellan bei gleicher Wandung eine bis zu doppelt so hohe Widerstandsfähigkeit wie andere auf dem Markt befindlichen Produkte aufweist, eignet es sich zur Herstellung besonders feiner und eleganter Teile. Das Maxima-Porzellan wird exklusiv für die Kollektionen von Chef & Sommelier® verwendet.

*Garantiebedingungen auf Anfrage.



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.



Las ventajas del concepto slide control

Este concepto se basa en la existencia de una junta de silicona invisible en el fondo exterior del artículo. Esta junta proporciona una perfecta adherencia del artículo a su soporte.

- El slide control brinda pues un servicio totalmente seguro.
- La junta resiste:
 - a más de 2.000 ciclos de lavado en un lavavajillas industrial
 - al microondas.

Vorteile des Slide Control-Konzepts

Dieses Konzept beruht auf einer unsichtbaren Silikondichtung am äußeren Artikelboden. Die Dichtung ermöglicht eine perfekte Haftung des Artikels auf seinem Träger.

- Das Slide Control-System gewährleistet dadurch einen besonders sicheren Service.
- Die Dichtung widersteht:
 - mehr als 2.000 Waschgängen in industriellen Spülmaschinen
 - der Mikrowelle.



El drop control es un procedimiento técnico, aplicado en las teteras, que impide que las gotas caigan en el mantel, facilitando así el servicio. Este procedimiento resulta inofensivo y no altera el sabor de la bebida.

Drop Control ist ein technisches, bei Teekannen angewandtes Verfahren, das verhindert, dass Tropfen auf die Tischdecke gelangen, und so den Service erleichtert. Dieses Verfahren ist ungefährlich und verändert den Geschmack des Getränks nicht.

Tasses, sous-tasses...

Cups and saucers...

	Saucer 125 Satinique S0431	Saucer 145 Satinique S0437	Saucer 165 Satinique S0433	Saucer 150 Satinique S0441	Saucer 120 Ginseng S0540	Saucer 145 Ginseng S0532	Square saucer 150 Ginseng S0541	Saucer 145 Embassy S0132	Saucer 125 Embassy S0131
Cup 9 Ginseng					●				
Cup 26 Ginseng					●	●	●		
Stackable cup 10 Ginseng					●	●		●	●
Stackable cup 18 Ginseng		●	●	●		●	●		
Cup 12 Satinique	●				●				●
Cup 26 Satinique		●	●	●		●	●		
Stackable cup 27 Satinique		●	●	●		●	●		
Stackable cup 10 Satinique	●							●	●
Stackable cup 18 Satinique		●	●	●	●	●	●		
Soup bowl Satinique			●						
Stackable cup 22 Embassy								●	
Stackable cup 10 Embassy									●
Cup 25 Embassy								●	
Cup 22 Embassy								●	
Cup 10 Embassy									●
Cup 8 Oléa	●				●				●
Cup 12 Oléa	●				●				●
Cup 20 Oléa		●		●			●		
Cup 26 Oléa		●		●			●		
Mug 35 Oléa			●	●			●		
Cup 45 Oléa			●	●			●		

Le design des sous-tasses Chef & Sommelier® a été étudié de manière à pouvoir adapter plusieurs sous-tasses à une même tasse. Les tableaux ci-dessous vous indiquent pour chaque article des séries Ginseng, Satinique et Embassy la ou les sous-tasses compatibles.

The design of Chef & Sommelier® saucers was studied so that various saucers could be matched to a single cup. The tables opposite indicate which saucers match which items of the Ginseng, Satinique and Embassy ranges.



El diseño de los platillos de Chef & Sommelier® ha sido estudiado para que se puedan adaptar varios platillos a una misma taza. Las tablas adjuntas le indican, para cada artículo de las series Ginseng, Satinique y Embassy, los platillos compatibles.

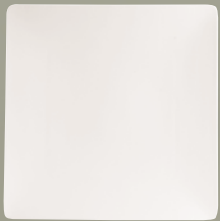
Das Design der Untertassen Chef & Sommelier® ist so konzipiert, dass mehrere Untertassen zu einer einzigen Tasse passen. Nachstehende Tabellen geben Ihnen für jeden Artikel der Serien Ginseng, Satinique und Embassy die passende(n) Untertasse(n) an.



En vert, les sous-tasses parfaitement adaptées à la tasse ; en rose, les sous-tasses qui pourraient éventuellement convenir.
Saucers which are a perfect fit for the cup are indicated in green ; those which could be used are indicated in pink.

*En verde, los platillos que se adaptan perfectamente a la taza ; en rosa, los platillos que podrían convenir eventualmente.
Die grün angezeigten Untertassen passen perfekt zu der Tasse ; die rosa angezeigten Untertassen könnten eventuell passen.*

	Saucer 125 Oléa S2531	Saucer 145 Oléa S2540	Saucer 165 Oléa S2533	Saucer 125 Oléa Black S2603	Saucer 145 Oléa Black S2604	Saucer 165 Oléa Black S2605	Saucer 125 Water Pearl S2707	Saucer 145 Water Pearl S2708	Saucer 165 Water Pearl S2709
Cup 9 Ginseng		●	●		●	●		●	●
Cup 26 Ginseng									
Stackable cup 10 Ginseng	●			●			●		
Stackable cup 18 Ginseng		●	●		●	●		●	●
Cup 12 Satinique	●			●			●		
Cup 26 Satinique		●	●		●	●		●	●
Stackable cup 27 Satinique			●			●			●
Stackable cup 10 Satinique	●			●					
Stackable cup 18 Satinique		●	●		●	●		●	●
Soup bowl Satinique			●			●			●
Stackable cup 22 Embassy									
Stackable cup 10 Embassy	●			●			●		
Cup 25 Embassy									
Cup 22 Embassy	●			●			●		
Cup 10 Embassy	●			●			●		
Cup 8 Oléa	●			●			●		
Cup 12 Oléa	●			●			●		
Cup 20 Oléa		●			●			●	
Cup 26 Oléa		●			●			●	
Mug 35 Oléa			●			●			●
Cup 45 Oléa			●			●			●



PURITY Maxima & Glass
Grands Chefs





Bousculez les traditions !

En rupture avec le classicisme, Purity a été conçue pour les créations culinaires qui sortent, elles aussi, de l'ordinaire. Dans un esprit non-conformiste, les assiettes et coupelles se déclinent en différentes tailles et volumes, afin de se transformer, au besoin, en assiettes à buffet, assiettes d'attente ou supports de makis et sushis. "Dans un esprit résolument contemporain, Purity adopte des formes géométriques lisses et épurées, en adéquation avec une conception juste et exigeante de la gastronomie".

M. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★



Break with tradition !

A departure from traditionalism, Purity was designed for culinary creations that are also different from the norm. These non-conformist plates and side plates come in different sizes and volumes that transform themselves according to your needs : buffet plates, soup plates or for plating maki and sushi. "Unmistakeably contemporary, Purity blends smooth and sleek shapes with a balanced and exacting concept of cooking".

Mr Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★





Assiette 250
Plate
Ref. S1002
Pack : C6/B2
0 26102 26125 5 X
0 26102 99553 2 ✓
M : 250 mm - 10"
H : 20 mm - 3/4"
P : 940 g



Assiette 280 taupe
Plate
S1066
Pack : C6/B2
8 83314 52610 3 X
8 83314 52225 9 ✓
M : 280 mm - 11"
H : 20 mm - 3/4"
P : 1150 g



Assiette 280 caramel
Plate
S1065
Pack : C6/B2
8 83314 52609 7 X
8 83314 52224 2 ✓
M : 280 mm - 11"
H : 20 mm - 3/4"
P : 1150 g



Assiette 280 black
Plate
S1064
Pack : C6/B2
8 83314 52608 0 X
8 83314 52223 5 ✓
M : 280 mm - 11"
H : 20 mm - 3/4"
P : 1150 g

Assiette 280
Plate
Ref. S1010
Pack : C6/B2
0 26102 26133 0 X
0 26102 99552 5 ✓
M : 280 mm - 11"
H : 20 mm - 3/4"
P : 1150 g

Assiette 200
Plate
Ref. S1004
Pack : C6/B4
0 26102 26126 2 X
0 26102 99555 6 ✓
M : 200 mm - 8"
H : 22 mm - 7/8"
P : 590 g



Assiette 275 x 130 taupe
Plate
Ref. S1069
Pack : C6/B4
8 83314 52613 4 X
8 83314 52228 0 ✓
M : 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5"
H : 20 mm - 3/4"
P : 560 g



Assiette 275 x 130 caramel
Plate
Ref. S1068
Pack : C6/B4
8 83314 52612 7 X
8 83314 52227 3 ✓
M : 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5"
H : 20 mm - 3/4"
P : 560 g



Assiette 275 x 130 black
Plate
Ref. S1067
Pack : C6/B4
8 83314 52611 0 X
8 83314 52226 6 ✓
M : 275 x 130 mm - 10 3/4" x 5"
H : 20 mm - 3/4"
P : 560 g



Assiette 275 x 130
Plate
Ref. S1063
Pack : C6/B4
0 26102 26135 4 X
0 26102 99556 3 ✓
M : 275 x 130 mm
10 3/4" x 5"
H : 20 mm - 3/4"
P : 560 g

Assiette 140 x 65
Plate
Ref. S1007
Pack : C6/B4
8 83314 36877 2 X
8 83314 12466 8 ✓
M : 140 x 65 mm
5 1/2" x 2 1/2"
H : 15 mm - 1/2"
P : 150 g

PURITY

Grands Chefs

Maxima & Glass

¡Atrévase a transgredir las tradiciones !

Rompiendo con el clasicismo, Purity ha sido diseñado para las creaciones culinarias que escapan igualmente de lo ordinario. Con una filosofía inconformista, los platos y boles poseen diversos tamaños y volúmenes para transformarse, conforme a la necesidad, en platos de buffet, platos de espera o soportes de makis y sushis. Con una filosofía decididamente contemporánea, Purity adopta formas geométricas lisas y refinadas, conforme a un diseño preciso y exigente de la gastronomía.

Sr. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★

Verdrängen Sie Traditionen !

Mit den Regeln der Klassik brechend, wurde Purity für kulinarische Kreationen entworfen, die selbst außerhalb der Norm liegen. In einem nonkonformistischen Geist präsentieren Schalen und Teller sich in diversen Größen und Volumen. So können sie je nach Bedarf als Buffet-, Präsentationsteller, oder für die Darbietung von Makis und Sushis eingesetzt werden. Purity präsentiert sich resolut zeitgenössisch und bietet glatte, klare Geometrie, die der genauen und anspruchsvollen Konzeption der Gastronomie angepasst ist.

H. Marc Meurin : Le château de Beaulieu ★★







Coupelle 160 ronde Purity (verre)
(sans cloche)
Bowl (glass) (without lid)
Réf. S1048
Pack : C6/B4
8 83314 36888 8 X
8 83314 10839 2 ✓
65 cl - 21 3/4 oz.
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 53 mm - 2"
P : 412 g



Coupelle 160 ronde Purity (porcelaine)
(sans cloche)
Bowl (porcelain) (without lid)
Réf. S1051
Pack : C6/B4
8 83314 36889 5 X
8 83314 06266 3 ✓
65 cl - 21 3/4 oz.
M : 160 mm - 6 1/4"
H : 53 mm - 2"
P : 273 g



Cloche 140 Purity (porcelaine)
Lid (porcelain)
Réf. S1080
Pack : C6/B4
8 83314 36893 2 X
8 83314 06270 0 ✓
M : 140 mm - 5 1/2"
H : 32 mm - 1 1/4"
P : 157 g

PURITY DIVINITY

Grands Chefs

Maxima & Glass

Les articles ci-dessous possèdent un joint silicone :
These following items present an invisible silicone joint :



Coupelle 100 ronde Purity (verre)
(sans cloche)
Bowl (glass) (without lid)
Réf. S1047
Pack : C6/B4
8 83314 37156 7 X
8 83314 12511 5 ✓
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 100 mm - 4"
H : 34 mm - 1 1/4"
P : 148 g



Cloche 90 Purity (porcelaine)
Lid (porcelain)
Réf. S1079
Pack : C6/B4
8 83314 36891 8 X
8 83314 12465 1 ✓
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 35 mm - 1 1/4"
P : 97 g



Coupelle 120 Divinity
Bowl
Ref. S0854
Pack : C6/B4
0 26102 26152 1 X
0 26102 99570 9 ✓
7 cl - 2 1/4 oz.
M : 120 x 100 mm - 4 1/2" x 3 3/4"
H : 16 mm - 5/8"
P : 77 g



Coupelle 65 Purity
Bowl
Ref. S1053 (ivory)
0 26102 26168 2 X
0 26102 99571 6 ✓
Ref. S1057 (black)
8 83314 07465 9 ✓
Pack : C6/B4
6 cl - 2 oz.
M : 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 76 g

New !



Coupelle 65 red
Bowl
Ref. S1071
C6/B4
8 83314 52616 5 X
8 83314 52617 2 ✓
6 cl - 2 oz.
M : 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 76 g

New !



Coupelle 65 grey
Bowl
Ref. S1073
C6/B4
8 83314 52620 2 X
8 83314 52621 9 ✓
6 cl - 2 oz.
M : 65 x 65 mm - 2 1/2" x 2 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 76 g



Coupelle 75 Divinity
Bowl
Ref. S0853
Pack : C6/B4
0 26102 26149 1 X
0 26102 99569 3 ✓
3 cl - 1 oz.
M : 75 x 67 mm - 2 3/4" x 2 1/2"
H : 21 mm - 3/4"
P : 48 g



Coupelle 60 Purity
Bowl
Ref. S1052 (ivory)
0 26102 26167 5 X
0 26102 99565 5 ✓
Ref. S1056 (black)
8 83314 07463 5 ✓
Pack : C6/B4
6 cl - 2 oz.
M : 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 86 g

New !



Coupelle 60 red
Bowl
Ref. S1070
C6/B4
8 83314 52614 1 X
8 83314 52615 8 ✓
6 cl - 2 oz.
M : 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 86 g

New !



Coupelle 60 grey
Bowl
Ref. S1072
C6/B4
8 83314 52618 9 X
8 83314 52619 6 ✓
6 cl - 2 oz.
M : 60 x 60 mm - 2 1/4" x 2 1/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 86 g



Coupelle 120 Purity
Bowl
Ref. S1055 (ivory)
0 26102 26178 1 X
0 26102 99574 7 ✓
Ref. S1059 (black)
8 83314 07473 4 ✓
Pack : C6/B4
8 cl - 2 1/2 oz.
M : 120 x 35 mm - 4 1/2" x 1 1/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 122 g



Coupelle 70 Purity
Bowl
Ref. S1054
Pack : C6/B4
0 26102 26175 0 X
0 26102 99573 0 ✓
4 cl - 1 1/4 oz.
M : 70 x 45 mm - 2 3/4" x 1 3/4"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 66 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



SAVOR Maxima
Grands Chefs





Révélez la valeur de votre savoir-faire culinaire !

“Dans la plus pure tradition classique, l’assiette Savor joue le jeu de la théâtralité avec une cloche, emblématique de l’esprit “grand restaurant”, qui crée un saisissant effet de découverte. Un style à la fois exclusif et raffiné !”

M. Thierry Finet “Le pied à terre” ★



Uncover the value of your cooking skills !

“In the purest of classic tradition, the Savor plate puts on a show with a bell symbolic of the “grand restaurant” style, creating a striking sense of innovation. Style that is both exclusive and refined !”

Mr Thierry Finet “Le pied à terre” ★



Assiette 310

Plate

Ref. S0710

Pack : C6/B2

0 26102 26137 8 X

0 26102 99546 4 ✓

30 cl - 10 oz.

M : 310 mm - 12"

H : 60 mm - 2 1/4"

P : 810 g



Cloche 170

Lid

Ref. S0780

Pack : C6/B2

0 26102 26138 5 X

0 26102 99547 1 ✓

M : 172 mm - 6 3/4"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 300 g



Assiette 310 satin *

Plate

Ref. S0712

Pack : C6/B2

8 83314 36899 4 X

8 83314 10486 8 ✓

30 cl - 10 oz

M : 310 mm - 12"

H : 60 mm - 2 1/4"

P : 810 g

Cloche 170 black

Lid

Ref. S0783

Pack : C6/B4

8 83314 52602 8 X

8 83314 52197 9 ✓

M : 172 mm - 6 3/4"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 300 g

New !



New !



Assiette 310 taupe *

Plate

Ref. S0785

Pack : C6/B2

8 83314 52604 2 X

8 83314 52201 3 ✓

30 cl - 10 oz

M : 310 mm - 12 1/8"

H : 58 mm - 7/8"

P : 950 g

New !



Assiette 310 caramel *

Plate

Ref. S0784

Pack : C6/B2

8 83314 52603 5 X

8 83314 52200 6 ✓

30 cl - 10 oz

M : 310 mm - 12 1/8"

H : 58 mm - 7/8"

P : 950 g

New !



Assiette 310 black *

Plate

Ref. S0782

Pack : C6/B2

8 83314 52601 1 X

8 83314 52196 2 ✓

30 cl - 10 oz

M : 310 mm - 12 1/8"

H : 58 mm - 7/8"

P : 950 g

SAVOR Grands Chefs

Maxima

Muestre el valor de su maestría culinaria

"Dentro de la tradición clásica más pura, el plato Savor apuesta por la teatralidad con una campana, emblemática de la filosofía «gran restaurante», que crea un cautivador efecto de descubrimiento. Un estilo a la vez exclusivo y refinado."

Sr. Thierry Finet "Le pied à terre" ★

Erheben Sie den Wert Ihrer kulinarischen Fertigkeiten !

"In der großen klassischen Tradition spielt Savor den theatralischen Part mit einer Glocke, Emblem für „große Restaurants“. Ein Erlebnis mit Entdeckungseffekt. Ein exklusiver Stil voller Raffinesse !"

H. Thierry Finet "Le pied à terre" ★





MOON Maxima
SUBLIME Maxima
Grands Chefs





Apprenez à jouer avec les volumes !

“Des contenants qui savent s’adapter aux contenus”... Tel est l’esprit dans lequel ont été conçues Moon et Sublime. Pure et moderne, l’assiette Sublime permet toutes les audaces culinaires, grâce à un volume profond et incurvé, qui focalise l’attention sur les plats. Classique et raffinée, l’assiette Moon reçoit indifféremment tous les plats en petite portion... La forme idéale pour le montage d’un menu dégustation !

Mr. Patrick Gauthier “La Madeleine” ★★



Learn to experiment with quantities !

“Containers that adapt to their contents”... This is the spirit behind the designs for Moon and Sublime. Simple and modern, the Sublime plate lends itself to any type of bold cooking with a deep curved space that accents the dish. Classic and refined, the Moon plate brings together the elegance of porcelain, perfect for any small dish... The ideal shape for creating a tasting plate !

Mr. Patrick Gauthier “La Madeleine” ★★





Assiette 310 Moon
Plate

Ref. S1110
Pack : C6/B2
0 26102 26136 1 ✗
0 26102 99560 0 ✓
M : 310 mm - 12"
H : 20 mm - 3/4"
P : 710 g



Matt finished rim *

New !



Assiette 310 taupe *
Plate

Ref. S1115
Pack : C6/B2
8 83314 52607 3 ✗
8 83314 51540 4 ✓
M : 310 mm - 12 1/8"
H : 20 mm - 3/4"
P : 900 g

New !



Assiette 310 caramel *
Plate

Ref. S1114
Pack : C6/B2
8 83314 52606 6 ✗
8 83314 51537 4 ✓
M : 310 mm - 12 1/8"
H : 20 mm - 3/4"
P : 900 g

New !



Assiette 310 black *
Plate

Ref. S1113
Pack : C6/B2
8 83314 52605 9 ✗
8 83314 51536 7 ✓
M : 310 mm - 12 1/8"
H : 20 mm - 3/4"
P : 900 g

MOON SUBLIME Grands Chefs

Maxima



Assiette 310 Sublime
Deep plate

Ref. S0910
Pack : C6/B2
0 26102 26141 5 ✗
0 26102 99548 8 ✓
1L7 - 57 1/4 oz.
M : 310 mm - 12"
H : 53 mm - 2"
P : 1000 g

Aprenda a jugar con los volúmenes

"Recipientes que saber adaptarse a los contenidos"... Ésta es la filosofía con la que se han diseñado Moon y Sublime. El plato Sublime, puro y moderno, hace posible cualquier audacia culinaria, gracias a un volumen profundo y curvado, que focaliza la atención en los manjares. El plato Moon, clásico y refinado, une la finura de la porcelana y se adapta a todas las recetas en pequeñas porciones... La forma ideal para un menú de degustación.

Sr. Patrick Gauthier "La Madeleine" ★★

Das Spiel mit dem Volumen !

"Untersätze, die sich den Inhalten anpassen"... In diesem Geiste wurden Moon und Sublime kreiert. Klar und modern, der Teller Sublime passt sich aufgrund seines tiefen und gewölbten Volumens allen kulinarischen Kühnheiten an - und zieht alle Blicke auf sich! Klassisch und raffiniert alliiert Moon die Feinheit des Porzellans. Moon ist ideal für kleine, feine Portionen - und für die Erschaffung eines Degustationsmenüs.

H. Patrick Gauthier "La Madeleine" ★★





DIVINITY Maxima
CARACTER Maxima
Grands Chefs





Retrouvez la liberté de créer !

“Des supports originaux qui stimulent l’imagination” : voilà, en quelques mots, l’esprit des assiettes Character et Divinity ! Leur particularité ? Allier un design épuré qui met sobrement en valeur les plats, à un bassin décentré, dont le style transgressif constitue une source inépuisable d’inspiration... Ces assiettes se prêtent également à la mise en scène des desserts. Un vaste champ de possibilités qui débride votre créativité !

M. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d’Auge ★



Rediscover the freedom to create!

“Original pieces of dishware that wake up the imagination” : in a word, this is the spirit behind the Divinity and Character plates ! What makes them special ? Their sleek design subtly highlights the food. A slightly off-centre interior and transgressive style are an infinite source of inspiration... These plates are also perfectly suited to set the stage for desserts. Endless possibilities for exploring your creativity!

Mr Christophe Hagnerelle : Head Chef of Le Val d’Auge ★





Assiette Cloud 310
Plate

Ref. S0813
Pack : C6/B2
8 83314 10194 2 ✓
M : 310 x 290 mm
12" x 11 1/4"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 782 g



Assiette 310 Divinity
Plate

Ref. S0810
Pack : C6/B2
0 26102 99545 7 ✓
M : 310 mm - 12"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 1050 g



Assiette 310 Character
Plate

Ref. S1210
Pack : C6/B2
0 26102 99564 8 ✓
M : 310 mm - 12"
H : 21 mm - 3/4"
P : 920 g



Coupelle 120 Divinity
Bowl

Ref. S0854
Pack : C6/B4
0 26102 26152 1 X
0 26102 99570 9 ✓
7 cl - 2 1/4 oz.
M : 120 x 100 mm - 4 1/2" x 3 3/4"
H : 16 mm - 5/8"
P : 77 g



Coupelle 75 Divinity
Bowl

Ref. S0853
Pack : C6/B4
0 26102 26149 1 X
0 26102 99569 3 ✓
3 cl - 1 oz.
M : 75 x 67 mm - 2 3/4" x 2 1/2"
H : 21 mm - 3/4"
P : 48 g



DIVINITY CHARACTER

Grands Chefs

Maxima

¡Recupere la libertad creativa!

Piezas originales que estimulan la imaginación, en pocas palabras, el espíritu de los platos Character y Divinity. ¿Su particularidad? La combinación de un diseño elegante que realza el valor de los platos en un centro de mesa, cuyo estilo transgresor es una fuente inagotable de inspiración... Estos platos son también perfectos para la puesta en escena de los postres. ¡Una amplia gama de posibilidades que harán dar rienda suelta a su creatividad!

Sr. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d'Auge ★

Lassen Sie Ihrer Kreativität wieder freien Lauf !

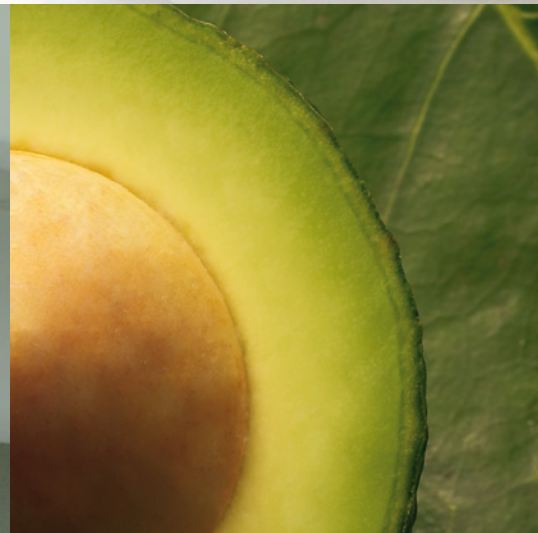
"Originelle Formen, die die Phantasie anregen": Mit diesen wenigen Worten lassen sich die Teller "Character und Divinity" perfekt beschreiben ! Was das Besondere an ihnen ist ? Hier trifft ein klares, edles Design, das die Gerichte mit schlichter Eleganz zur Geltung bringt, auf eine eigenwillige, nicht genau mittig platzierte Vertiefung. Diese Kombination ist eine unerschöpfliche Inspirationsquelle... Somit eignen sich diese Teller auch hervorragend zum Anrichten von Nachspeisen und bieten unendlich viele Möglichkeiten für kreative Inszenierungen !

H. Christophe Hagnerelle : Chef au Val d'Auge ★





OLÉA Maxima
OLÉA Black Maxima





Elégance contrastée

L'effet brillant associé à l'effet mat des ailes de l'assiette confère à la série Oléa un raffinement ineffable. Son design intemporel s'harmonise délicieusement avec les séries Ginseng et Satinique.

Contrasting elegance

The shiny effect, combined with the matt effect of the plate's edges, gives the Oléa range an exceptionally refined quality. Its timeless design is in perfect harmony with the Ginseng and Satinique ranges.

Elegancia contrastada

El efecto brillo asociado al efecto mate de las alas del plato le confiere a la serie Oléa una elegancia inefable. Su diseño intemporal se armoniza deliciosamente con las series Ginseng y Satinique.

“Kontrastreiche Eleganz”

Der Glanzeffekt verleiht der Oléa-Serie in Verbindung mit dem matten Tellerrand eine unfassbare Raffinesse. Ihr zeitloses Design harmoniert wunderbar mit den Serien Ginseng und Satinique.



Assiette 320

Plate

Ref. S2501
Pack : C6/B2
8 83314 25012 1 ✓
M : 320 mm - 12 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 980 g

Assiette 285

Plate

Ref. S2502
Pack : C6/B4
8 83314 25005 3 ✓
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 690 g

Assiette 255

Plate

Ref. S2503
Pack : C6/B4
8 83314 25091 6 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 27 mm - 1"
P : 530 g

Assiette 215

Plate

Ref. S2504
Pack : C6/B4
8 83314 25018 3 ✓
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 380 g

Assiette a pain 175

Bread plate

Ref. S2545
Pack : C6/B4
8 83314 51512 1 ✓
8 83314 52552 6 X
M : 175 mm - 6 7/8"
H : 23 mm - 3/4"
P : 210 g

Assiette 285 black

Plate

Ref. S2601
Pack : C6/B4
8 83314 52170 2 ✓
8 83314 52557 1 X
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1"
P : 690 g

Assiette a pain 175 black

Bread plate

Ref. S2602
Pack : C6/B4
8 83314 52171 9 ✓
8 83314 52558 8 X
M : 175 mm - 6 7/8"
H : 23 mm - 3/4"
P : 210 g

Assiette creuse 250

Deep plate

Ref. S2507
Pack : C6/B4
8 83314 25019 0 ✓
36 cl - 12 oz.
M : 250 mm - 9 3/4"
H : 43 mm - 1 5/8"
P : 550 g





Bol 45

Bowl

Ref. S2541

Pack : C6/B4

8 83314 51508 4 ✓

8 83314 52548 9 ✗

45 cl - 15 oz.

M : 135 mm - 5 1/4"

H : 55 mm - 2"

P : 160 g

Coupelle 125

Bowl

Ref. S2542

Pack : C6/B4

8 83314 51509 1 ✓

8 83314 52549 6 ✗

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 125 mm - 4 3/4"

H : 40 mm - 1 1/2"

P : 240 g

Saliere/poivriere

Set salt/pepper

Ref. S2543

Pack : C6/B4

8 83314 51510 7 ✓

8 83314 52550 2 ✗

M : 65 mm - 2 1/2"

H : 81 mm - 3 1/8"

P : 160 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Tasse 26

Cup

Ref. S2528
Pack : C6/B4
8 83314 25022 0 ✓

26 cl - 8 3/4 oz.
M : 100 mm - 3 3/4"
H : 85 mm - 3 1/4"
P : 165 g

Sous tasse 165

Saucer

Ref. S2533
Pack : C6/B4
8 83314 25010 7 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Sous-tasse 165 black

Saucer

Ref. S2605
Pack : C6/B4
8 83314 52174 0 ✓
8 83314 52563 2 X

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Tasse 20

Cup

Ref. S2537
Pack : C6/B4
8 83314 51505 3 ✓
8 83314 52532 8 X

20 cl - 6 3/4 oz.
M : 76 mm - 3"
H : 77 mm - 3"
P : 170 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S2540
Pack : C6/B4
8 83314 51507 7 ✓
8 83314 52547 2 X

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 20 mm - 3/4"
P : 160 g

Sous-tasse 145 black

Saucer

Ref. S2604
Pack : C6/B4
8 83314 52173 3 ✓
8 83314 52562 5 X

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 20 mm - 3/4"
P : 150 g

Tasse 12

Cup

Ref. S2526
Pack : C6/B4
8 83314 25020 6 ✓

12 cl - 4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 80 g

Tasse 8

Cup

Ref. S2536
Pack : C6/B4
8 83314 51502 2 ✓
8 83314 52531 1 X

8 cl - 2 1/2 oz.
M : 58 mm - 2 1/4"
H : 56 mm - 2 1/8"
P : 80 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S2531
Pack : C6/B4
8 83314 25015 2 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 110 g

Sous-tasse 125 black

Saucer

Ref. S2603
Pack : C6/B4
8 83314 52172 6 ✓
8 83314 52559 5 X

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 110 g

Tasse 45

Cup

Ref. S2538
Pack : C6/B4
8 83314 51516 9 ✓
8 83314 52533 5 X

45 cl - 15 oz.
M : 118 mm - 4 5/8"
H : 75 mm - 2 7/8"
P : 205 g

Sous tasse 165

Saucer

Ref. S2533
Pack : C6/B4
8 83314 25010 7 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Sous-tasse 165 black

Saucer

Ref. S2605
Pack : C6/B4
8 83314 52174 0 ✓
8 83314 52563 2 X

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Bock 35

Mug

Ref. S2539
Pack : C6/B4
8 83314 51506 0 ✓
8 83314 52534 2 X

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 86 mm - 3 3/8"
H : 102 mm - 4"
P : 190 g

Sous tasse 165

Saucer

Ref. S2533
Pack : C6/B4
8 83314 25010 7 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Sous-tasse 165 black

Saucer

Ref. S2605
Pack : C6/B4
8 83314 52174 0 ✓
8 83314 52563 2 X

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g





Sucrier

Sugar pot

Ref. S2544

Pack : C4/B4

8 83314 51511 4 ✓

8 83314 52551 9 ✗

M : 100 mm - 3 7/8"

H : 65,5 mm - 2 1/2"

P : 270 g

Theiere 80cl empilable

Stackable teapot

Ref.S2547

Pack : C2/B4

8 83314 52561 8 ✓

8 83314 52560 1 ✗

80 cl - 27 oz.

M : 118 mm - 4 5/8"

H : 119 mm - 4 5/8"

P : 655 g

Cremier 25cl

Creamer

Ref.S2549

Pack : C4/B4

8 83314 51515 2 ✓

8 83314 52554 0 ✗

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 118 mm - 4 5/8"

H : 85,5 mm - 3 1/4"

P : 170 g

Theiere 40cl empilable

Stackable teapot

Ref. S2546

Pack : C2/B4

8 83314 52556 4 ✓

8 83314 52555 7 ✗

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 101 mm - 3 7/8"

H : 102 mm - 4"

P : 433 g

Cremier 12cl

Creamer

Ref.S2548

Pack : C6/B4

8 83314 51514 5 ✓

8 83314 52553 3 ✗

12 cl - 4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 67,5 mm - 2 5/8"

P : 100 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



WATER
PEARL Maxima





Délicatement posées sur l'aile de l'assiette, en creux ou en relief, les gouttes de rosée de WATER PEARL invitent à une rêverie inspirée par la nature. Cette nouvelle collection d'assiettes et de sous-tasses apporte une note de poésie aux lignes OLEA et OLEA BLACK, avec lesquelles elle s'harmonise parfaitement.

The WATER PEARL dew drops, inspired by nature and delicately placed on the rim of the plate in either raised or sunken designs, tickle your imagination. This elegant new collection of plates and saucers goes perfectly with the OLEA and OLEA BLACK collections.

Delicadamente dispuestas en el ala de un plato, en hueco o en relieve, las gotas de rocío de WATER PEARL invitan a una fantasía inspirada en la naturaleza. Esta nueva colección de platos y de platillos aporta una nota de poesía a las líneas OLEA y OLEA BLACK, con las que armoniza a la perfección.

Feinsinnig auf der Fahne des Tellers platziert, vertieft oder erhaben, laden die Tautropfen von WATER PEARL zu einem durch die Natur inspirierten Traum ein. Diese neue Teller- und Untertassenreihe verleiht den Geschirrserien OLEA und OLEA BLACK eine poetische Note und harmonisiert ausgezeichnet mit ihnen.



Assiette 320

Plate

Ref. S2701

Pack : C6/B2

8 83314 52203 7 ✓

8 83314 52564 9 X

M : 320 mm - 10 1/2"

H : 30 mm - 1 1/8"

P : 1010 g

Assiette 285

Plate

Ref. S2702

Pack : C6/B4

8 83314 52204 4 ✓

8 83314 52565 6 X

M : 285 mm - 11 1/8"

H : 30 mm - 1"

P : 690 g

Assiette 255

Plate

Ref. S2703

Pack : C6/B4

8 83314 52205 1 ✓

8 83314 52566 3 X

M : 255 mm - 10"

H : 28 mm - 1"

P : 580 g

Assiette creuse 250

Soup plate

Ref. S2704

Pack : C6/B4

8 83314 52009 5 ✓

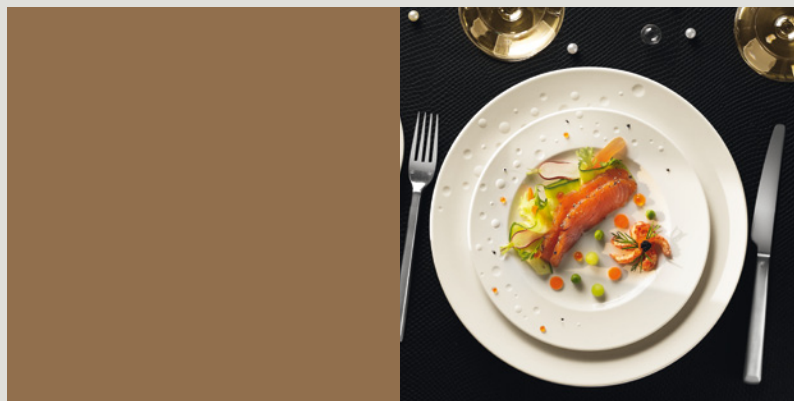
8 83314 52567 0 X

36 cl - 12 oz.

M : 250 mm - 9 3/4"

H : 43 mm - 1 5/8"

P : 570 g





Assiette 215

Plate

Ref. S2705

Pack : C6/B4

8 83314 52206 8 ✓

8 83314 52568 7 ✗

M : 215 mm - 8 1/4"

H : 23 mm - 7/8"

P : 380 g

Assiette 175

Plate

Ref. S2706

Pack : C6/B4

8 83314 52207 5 ✓

8 83314 52570 0 ✗

M : 175 mm - 6 7/8"

H : 22 mm - 7/8"

P : 210 g

Sous-tasse 165

Saucer

Ref. S2709

Pack : C6/B4

8 83314 52210 5 ✓

8 83314 52574 8 ✗

M : 165 mm - 6 1/2"

H : 22 mm - 7/8"

P : 210 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S2708

Pack : C6/B4

8 83314 52209 9 ✓

8 83314 52573 1 ✗

M : 145 mm - 5 1/2"

H : 20 mm - 3/4"

P : 150 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S2707

Pack : C6/B4

8 83314 52208 2 ✓

8 83314 52571 7 ✗

M : 125 mm - 4 3/4"

H : 17 mm - 1/2"

P : 110 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

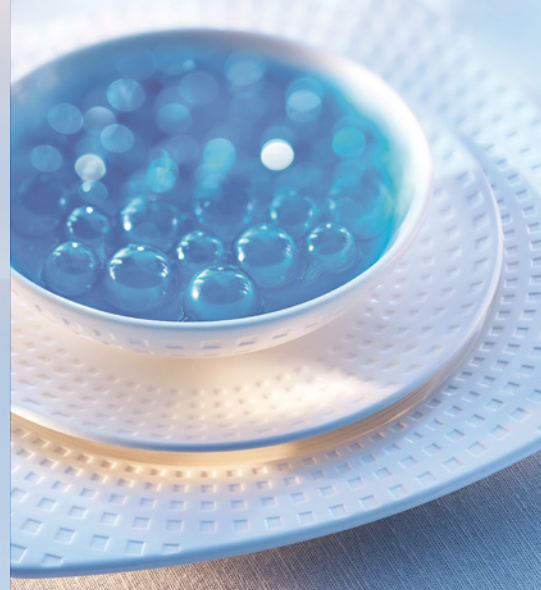
✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



SATINIQUE Maxima





Envoûtante modernité

Tout en subtilité, les reliefs jouent avec la lumière pour composer une irrésistible invitation aux plaisirs de la table. Le fruit d'un savoureux métissage de formes, protégé par un traitement spécifique offrant un nettoyage parfait.

Modern & spellbinding

The subtle pattern catches the light and is an invitation to taste good food... The line is the fruit of a tasty mix of shapes and enjoys a special treatment for easy washing.

Modernidad hechicera

Con toda sutileza, los relieves juegan con la luz para componer una invitación irresistible a los placeres de la Mesa. El fruto de un sabroso mestizaje de formas, protegido por un tratamiento específico que garantiza una limpieza perfecta.

Der Zauber modernen Designs

Die Reliefformen spielen aufs feinste mit dem Licht und bilden eine unwiderstehliche Einladung für Tafelfreuden aller Art. Das Ergebnis eines gelungenen Mix von Formen, durch eine spezifische Behandlung besonders geschützt, die für perfekte Reinigung sorgt.



Assiette 320

Plate
Ref. S0401
Pack : C6/B2
0 26102 86802 7 ✓
M : 320 mm - 12 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 870 g

Assiette 285

Plate
Ref. S0402
Pack : C6/B4
0 26102 80071 3 ✓
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 685 g

Assiette 255

Plate
Ref. S0403
Pack : C6/B4
0 26102 80073 7 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 26 mm - 1"
P : 530 g

Assiette 215

Plate
Ref. S0404
Pack : C6/B4
0 26102 80070 6 ✓
M : 215 mm - 8 1/2"
H : 23 mm - 7/8"
P : 370 g

Assiette 175

Plate
Ref. S0406
Pack : C6/B4
0 26102 80072 0 ✓
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Assiette à pâtes 315

Pasta plate
Ref. S0409
Pack : C6/B2
0 26102 86826 3 ✓
M : 315 mm - 12 1/4"
H : 50 mm - 1 3/4"
P : 950 g

Assiette creuse 245

Deep plate
Ref. S0407
Pack : C6/B4
0 26102 86748 8 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 245 mm - 9 1/2"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 530 g

Assiette 255

Plate
Ref. S0412
Pack : C6/B4
8 83314 18378 8 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 26 mm - 1"
P : 735 g

Assiette 215

Plate
Ref. S0413
Pack : C6/B4
8 83314 18379 5 ✓
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 25 mm - 7/8"
P : 460 g

Assiette 150

Plate
Ref. S0415
Pack : C6/B4
8 83314 18380 1 ✓
M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Plat ovale 350

Oval platter
Ref. S0460
Pack : C2/B4
0 26102 86801 0 ✓
M : 350 x 245 mm
13 3/4" x 9 1/2"
H : 25 mm - 7/8"
P : 745 g

Assiette ovale 260

Oval Plate
Ref. S0463
Pack : C4/B4
0 26102 86800 3 ✓
M : 260 x 190 mm
10 1/4" x 7 1/4"
H : 20 mm - 3/4"
P : 400 g

Ravier ovale 225

Pickle dish
Ref. S0465
Pack : C6/B4
0 26102 86830 0 ✓
M : 225 x 150 mm
8 3/4" x 5 3/4"
H : 20 mm - 3/4"
P : 260 g





Bol 45

Bowl

Ref. S0434
Pack : C6/B4
0 26102 86749 5 ✓

45 cl - 15 oz.
M : 135 mm - 5 1/4"
H : 55 mm - 2"
P : 275 g

Coupelle 125

Bowl

Ref. S0450
Pack : C6/B4
0 26102 80074 4 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 40 mm - 1 1/2"
P : 160 g

Coupelle 170

Bowl

Ref. S0414
Pack : C6/B4
0 26102 93917 8 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 170 mm - 6 1/2"
H : 35 mm - 1 3/8"
P : 280 g

Bol bouillon 30

Soup cup

Ref. S0440
Pack : C6/B4
0 26102 93907 9 ✓

30 cl - 10 oz.
M : 110 mm - 4 1/4"
H : 55 mm - 2"
P : 158 g

Sous-tasse 165

Saucer

Ref. S0433
Pack : C6/B4
0 26102 80076 8 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 190 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



Tasse 26

Cup

Ref. S0428
Pack : C6/B4
0 26102 80075 1 ✓

26 cl - 8 3/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 80 mm - 3"
P : 175 g

Sous-tasse 165 ronde

Round saucer

Ref. S0433
Pack : C6/B4
0 26102 80076 8 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 190 g

Tasse 12

Cup

Ref. S0426
Pack : C6/B4
0 26102 80089 8 ✓

12 cl - 3 3/4 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 75 g

Sous-tasse 125 ronde

Round saucer

Ref. S0431
Pack : C6/B4
0 26102 80091 1 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 105 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer

Ref. S0441
Pack : C6/B4
8 83314 18381 8 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 215 g

Tasse 10 empilable

Stackable cup

Ref. S0436
Pack : C6/B4
0 26102 85728 1 ✓

10 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 100 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S0431
Pack : C6/B4
0 26102 80091 1 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 5/8"
P : 105 g

Tasse 27 empilable

Stackable cup

Ref. S0438
Pack : C6/B4
0 26102 86745 7 ✓

27 cl - 9 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 65 mm - 2 1/2"
P : 185 g

Sous-tasse 165 ronde

Round saucer

Ref. S0433
Pack : C6/B4
0 26102 80076 8 ✓

M : 165 mm - 6 1/2"
H : 22 mm - 7/8"
P : 190 g

Tasse 18 empilable

Stackable cup

Ref. S0437
Pack : C6/B4
0 26102 87760 9 ✓

18 cl - 6 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 155 g

Sous-tasse 145 ronde

Round saucer

Ref. S0432
Pack : C6/B4
0 26102 87762 3 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 20 mm - 3/4"
P : 150 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer

Ref. S0441
Pack : C6/B4
8 83314 18381 8 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 215 g





Théière OL40

Teapot 13 1/2"

Ref. S0419

Pack : C2/B4

0 26102 89679 2 ✓

40 cl - 14 oz.

M : 130 x 90 mm

5" x 3 1/2"

H : 130 mm - 5"

P : 438 g

Crémier 25

Creamer

Ref. S0418

Pack : C4/B4

0 26102 86753 2 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 115 x 65 mm

4 1/2" x 2 1/2"

H : 85 mm - 3 1/4"

P : 155 g

Sucrier

Covered sugar

Ref. S0416

Pack : C4/B4

0 26102 86752 5 ✓

28 cl - 9 1/4 oz.

M : 110 x 75 mm

4 1/4" x 2 3/4"

H : 115 mm - 4 1/2"

P : 240 g

Set 2 P. salière/poivrier

Salt & pepper set

Ref. S0468

Pack : C6/B4

0 26102 86820 1 ✓

M : 35 x 20 mm

1 1/2" x 3/4"

H : 75 mm - 3"

P : 140 g

Crémier 12

Creamer

Ref. S0417

Pack : C6/B4

0 26102 86797 6 ✓

12 cl - 4 oz.

M : 90 x 50 mm

3 1/2" x 2"

H : 65 mm - 2 1/2"

P : 100 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height

Altura / Höhe

P = Poids / Weight

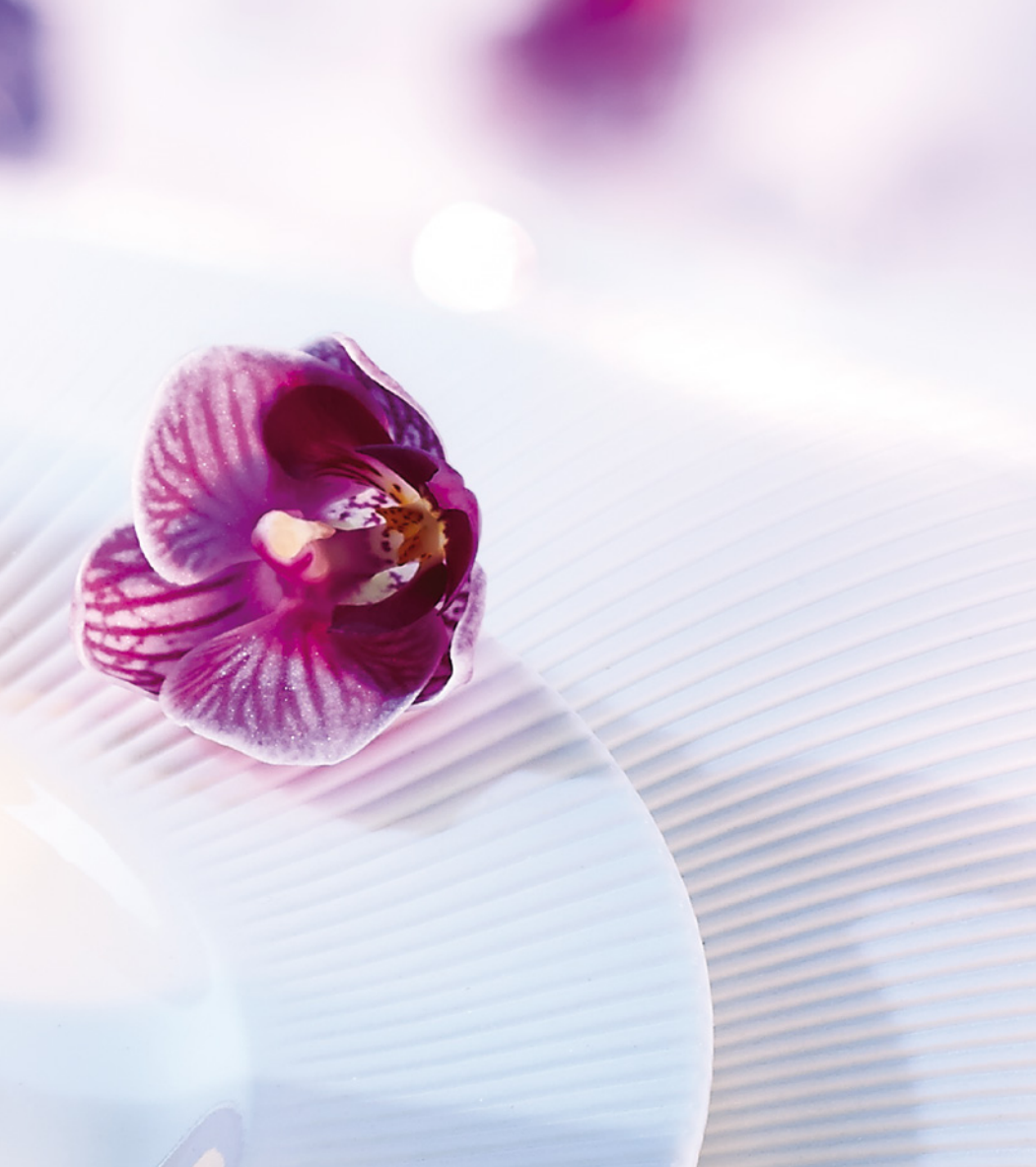
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



GINSENG Maxima





Eveil des sens

Entre esprit exotique et tendance zen, Ginseng marie des lignes d'une pureté absolue à la douceur d'un relief ondulé décliné sur une gamme résolument actuelle. Côté matières, les mariages sont à l'honneur tandis qu'un traitement spécifique assure un nettoyage parfait.

Alert your senses

Exotic and Zen, Ginseng is a contemporary line that combines absolute purity with soft lines and curves. The materials are designed to match the current trend of mix and match, while the special surface treatment allows for easy washing.

Despertar de los sentidos

Entre espíritu exótico y tendencia zen, Ginseng asocia las líneas de pureza absoluta a la suavidad del relieve ondulado que se expresa en una gama decididamente actual. La mezcla hace honor a las materias y un tratamiento específico garantiza la limpieza perfecta.

Im reich der Sinne

Eine Serie im Spannungsfeld von Exotik und Zen. Ginseng vereint Formen von makelloser Reinheit mit einem weichen Wellenrelief, das sich auf allen Teilen dieser aktuellen Serie wiederfindet. Die Verbindungen sind von den Materialien her unübertrefflich. Eine spezifische Behandlung gewährleistet perfekte Reinigung.



Assiette 320

Plate

Ref. S0501
Pack : C6/B2
0 26102 86880 5 ✓
M : 320 mm - 12 1/2"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 950 g

Assiette 285

Plate

Ref. S0502
Pack : C6/B4
0 26102 86834 8 ✓
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1 1/8"
P : 685 g

Assiette 255

Plate

Ref. S0503
Pack : C6/B4
0 26102 87765 4 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 28 mm - 1"
P : 520 g

Assiette 215

Plate

Ref. S0504
Pack : C6/B4
0 26102 86836 2 ✓
M : 215 mm - 8 1/2"
H : 23 mm - 7/8"
P : 360 g

Assiette 175

Plate

Ref. S0506
Pack : C6/B4
0 26102 86839 3 ✓
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 220 g

Assiette creuse 240

Deep plate

Ref. S0507
Pack : C6/B4
0 26102 86860 7 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 240 mm - 9 1/4"
H : 45 mm - 1 3/4"
P : 505 g

Assiette 255

Plate

Ref. S0512
Pack : C6/B4
8 83314 18382 5 ✓
M : 255 mm - 10"
H : 26 mm - 1"
P : 735 g

Assiette 215

Plate

Ref. S0513
Pack : C6/B4
8 83314 18385 6 ✓
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 25 mm - 7/8"
P : 460 g

Assiette 150

Plate

Ref. S0515
Pack : C6/B4
8 83314 18387 0 ✓
M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 210 g

Assiette ovale 290

Oval plate

Ref. S0563
Pack : C6/B4
0 26102 87766 1 ✓
M : 290 x 220 mm
11 3/4" x 8 1/2"
H : 24 mm - 7/8"
P : 560 g

Coupelle 125

Bowl

Ref. S0550
Pack : C6/B4
0 26102 86852 2 ✓
40 cl - 14 oz.
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 50 mm - 1 3/4"
P : 250 g

Set 2 P. Salière/Poivrier

Salt & pepper set

Ref. S0578
Pack : C6/B4
0 26102 86885 0 ✓
M : 50 x 35 mm
1 3/4" x 1 3/8"
H : 80 mm - 3"
P : 160 g





Tasse 10 empilable

Stackable cup

Ref. S0536
Pack : C6/B4
0 26102 85778 6 ✓

10 cl - 3 1/2 oz.
M : 60 mm - 2 1/4"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 100 g

Sous-tasse 120

Saucer

Ref. S0540
Pack : C6/B4
0 26102 91613 1 ✓

M : 119 mm - 4 1/2"
H : 17 mm - 1/2"
P : 95 g

Tasse 26

Cup

Ref. S0528
Pack : C6/B4
0 26102 86853 9 ✓

26 cl - 8 1/2 oz.
M : 75 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 175 g

Sous-tasse 155

Saucer

Ref. S0533
Pack : C6/B4
0 26102 86855 3 ✓

M : 155 mm - 6"
H : 20 mm - 3/4"
P : 165 g

Tasse 9

Cup

Ref. S0526
Pack : C6/B4
0 26102 86858 4 ✓

9 cl - 3 oz.
M : 55 mm - 2"
H : 55 mm - 2"
P : 75 g

Sous-tasse 120

Saucer

Ref. S0540
Pack : C6/B4
0 26102 91613 1 ✓

M : 119 mm - 4 1/2"
H : 17 mm - 1/2"
P : 95 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer

Ref. S0541
Pack : C6/B4
8 83314 18389 4 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 215 g

Tasse 18 empilable

Stackable cup

Ref. S0537
Pack : C6/B4
0 26102 85882 0 ✓

18 cl - 6 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 58 mm - 2 1/4"
P : 155 g

Sous-tasse 145 ronde

Round saucer

Ref. S0532
Pack : C6/B4
0 26102 87770 8 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 150 g

Sous-tasse 150 carrée

Square saucer

Ref. S0541
Pack : C6/B4
8 83314 18389 4 ✓

M : 150 mm - 6"
H : 18 mm - 5/8"
P : 215 g

Sucrier

Covered sugar

Ref. S0516
Pack : C4/B4
0 26102 86871 3 ✓

33 cl - 11 oz.
M : 120 x 75 mm
4 1/4" x 3"
H : 90 mm - 3 1/2"
P : 220 g

Crémier 22

Creamer

Ref. S0518
Pack : C4/B4
0 26102 86879 9 ✓

22 cl - 7 1/2 oz.
M : 95 x 60 mm
3 3/4" x 2 1/4"
H : 90 mm - 3 1/2"
P : 200 g

Théière 0L5

Teapot

Ref. S0519
Pack : C2/B4
0 26102 89680 8 ✓

50 cl - 17 oz.
M : 125 x 90 mm
4 3/4" x 3 1/2"
H : 100 mm - 4"
P : 454 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service. Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service. This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Höhe
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





SATINIQUE
Black & Grey Maxima
GINSENG
Black & Grey Maxima



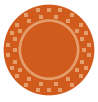


Grâce à leurs motifs caractéristiques, mini carrés pour Satinique et lignes pures et élégantes pour Ginseng, ces collections se sont imposées sur les tables les plus raffinées. Chef & Sommelier propose désormais leurs variations en noir intense et gris taupe, pour des illusions d'optique hypnotiques et une palette infinie de combinaisons créatives et gourmandes.

Thanks to their distinctive patterns, mini squares for Satinique and simple and elegant lines for Ginseng, these collections are set on the most sophisticated tables. Chef & Sommelier now offers the series in intense black and taupe grey, for optical illusions and an infinite variety of creative and indulgent combinations.

Gracias a sus motivos característicos, mini cuadrados para Satinique y líneas puras y elegantes para Ginseng, estas colecciones se han impuesto en las mesas más refinadas. Chef & Sommelier propone ahora sus variaciones en negro intenso y gris topo, para crear ilusiones ópticas hipnóticas y una paleta infinita de combinaciones creativas y gourmandes.

Durch ihre charakteristischen Motive, kleine Quadrate bei Satinique und klare und elegante Linien bei Ginseng, bieten sich diese Reihen auf den raffiniertesten Tischen an. Chef & Sommelier bietet nun Variationen in Tiefschwarz und Taupe-Grau, für hypnotische optische Täuschungen und eine endlose Palette an kreativen und schlemmerhaften Kombinationen.



Assiette 285 black

Plate

Ref. S3001
Pack : C6/B4
8 83314 52214 3 ✓
8 83314 52585 4 X
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1"
P : 690 g

Assiette 215 black

Plate

Ref. S3002
Pack : C6/B4
8 83314 52215 0 ✓
8 83314 52586 1 X
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 23 mm - 7/8"
P : 380 g

Sous-tasse 125 black

Saucer

Ref. S3004
Pack : C6/B4
8 83314 52217 4 ✓
8 83314 52588 5 X
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 1/2"
P : 110 g

Assiette 285 grey

Plate

Ref. S3101
Pack : C6/B4
8 83314 52218 1 ✓
8 83314 52589 2 X
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1"
P : 690 g

Assiette 215 grey

Plate

Ref. S3102
Pack : C6/B4
8 83314 52219 8 ✓
8 83314 52590 8 X
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 23 mm - 7/8"
P : 380 g

Sous-tasse 125 grey

Saucer

Ref. S3104
Pack : C6/B4
8 83314 52221 1 ✓
8 83314 52592 2 X
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 1/2"
P : 110 g

Assiette 175 black

Plate

Ref. S3003
Pack : C6/B4
8 83314 52216 7 ✓
8 83314 52587 8 X
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Assiette 175 grey

Plate

Ref. S3103
Pack : C6/B4
8 83314 52220 4 ✓
8 83314 52591 5 X
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g



New !

GINSENG Black & Grey Maxima



Assiette 285 black
Plate

Ref. S3201
Pack : C6/B4
8 83314 52175 7 ✓
8 83314 52593 9 ✗
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1"
P : 690 g

Assiette 215 black
Plate

Ref. S3202
Pack : C6/B4
8 83314 52176 4 ✓
8 83314 52594 6 ✗
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 23 mm - 7/8"
P : 380 g

Sous-tasse 125 black
Saucer

Ref. S3204
Pack : C6/B4
8 83314 52178 8 ✓
8 83314 52596 0 ✗
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 1/2"
P : 110 g

Assiette 285 grey
Plate

Ref. S3301
Pack : C6/B4
8 83314 52179 5 ✓
8 83314 52597 7 ✗
M : 285 mm - 11"
H : 30 mm - 1"
P : 690 g

Assiette 215 grey
Plate

Ref. S3302
Pack : C6/B4
8 83314 52180 1 ✓
8 83314 52598 4 ✗
M : 215 mm - 8 1/4"
H : 23 mm - 7/8"
P : 380 g

Sous-tasse 125 grey
Saucer

Ref. S3304
Pack : C6/B4
8 83314 52182 5 ✓
8 83314 52600 4 ✗
M : 125 mm - 4 3/4"
H : 17 mm - 1/2"
P : 110 g

Assiette 175 black
Plate

Ref. S3203
Pack : C6/B4
8 83314 52177 1 ✓
8 83314 52595 3 ✗
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g

Assiette 175 grey
Plate

Ref. S3303
Pack : C6/B4
8 83314 52181 8 ✓
8 83314 52599 1 ✗
M : 175 mm - 6 3/4"
H : 22 mm - 7/8"
P : 210 g



M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



EMBASSY
WHITE Maxima





Prix d'Excellence

Délicatesse de chacune des pièces, raffinement extrême de la ligne ou encore diversité de la gamme...

Embassy est née pour briller sur les tables les plus prestigieuses.

Award for Excellence

Each single piece of this highly diverse range is delicate and refined.

Embassy was created to be the star of the most prestigious tables.

Premio a la Excelencia

La delicadeza de cada pieza, el refinamiento extremo de la línea o la diversidad de la gama...

Embassy ha nacido para brillar en las mesas más prestigiosas.

Die erste Wahl

Feinste Ausführungsqualität eines jeden Teils der Serie, Einzigartigkeit der Linienführung oder mehr noch die Vielfalt der Produkte in dieser Kollektion... Embassy wurde entwickelt, um Tischkultur auf elegante, prestigevolle Weise zu zelebrieren.



Assiette 310

Plate

Ref. S0101

Pack : C6/B2

0 26102 96537 5 ✓

M : 310 mm - 12"

H : 25 mm - 7/8"

P : 1000 g

Assiette 280

Plate

Ref. S0102

Pack : C6/B4

0 26102 86804 1 ✓

M : 280 mm - 11"

H : 23 mm - 7/8"

P : 730 g

Assiette 260

Plate

Ref. S0103

Pack : C6/B4

0 26102 82968 4 ✓

M : 260 mm - 10"

H : 22 mm - 7/8"

P : 610 g

Assiette 210

Plate

Ref. S0104

Pack : C6/B4

0 26102 99293 7 ✓

M : 210 mm - 8 1/4"

H : 20 mm - 3/4"

P : 370 g

Assiette 160

Plate

Ref. S0106

Pack : C6/B4

0 26102 86974 1 ✓

M : 160 mm - 6 1/4"

H : 19 mm - 3/4"

P : 188 g

Assiette à pâtes 310

Pasta plate

Ref. S0109

Pack : C6/B2

0 26102 86992 5 ✓

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 310 mm - 12"

H : 55 mm - 2"

P : 830 g





Assiette creuse 230

Deep plate

Ref. S0107

Pack : C6/B4

0 26102 86981 9 ✓

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 230 mm - 9"

H : 40 mm - 1 1/2"

P : 495 g

Coupelle 150

Bowl

Ref. S0149

Pack : C6/B4

0 26102 83116 8 ✓

75 cl - 25 oz.

M : 150 mm - 5 3/4"

H : 58 mm - 2 1/4"

P : 430 g

Coupelle 110

Bowl

Ref. S0150

Pack : C6/B4

0 26102 83117 5 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 110 mm - 4 1/4"

H : 50 mm - 2"

P : 205 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung



Tasse 25

Cup

Ref. S0129
Pack : C6/B4
0 26102 87011 2 ✓

25 cl - 8 1/4 oz.
M : 80 mm - 3"
H : 70 mm - 2 3/4"
P : 150 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S0132
Pack : C6/B4
0 26102 85776 2 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 160 g

Tasse 10

Cup

Ref. S0126
Pack : C6/B4
0 26102 87004 4 ✓

10 cl - 3 1/4 oz.
M : 65 mm - 2 1/2"
H : 55 mm - 2 1/8"
P : 90 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S0131
Pack : C6/B4
0 26102 87015 0 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 15 mm - 1/2"
P : 110 g

Tasse 22

Cup

Ref. S0128
Pack : C6/B4
0 26102 87009 9 ✓

22 cl - 7 1/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 130 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S0132
Pack : C6/B4
0 26102 85776 2 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 160 g

Tasse 22 empilable

Stackable cup

Ref. S0143
Pack : C6/B4
0 26102 85746 5 ✓

22 cl - 7 1/4 oz.
M : 85 mm - 3 1/4"
H : 60 mm - 2 1/4"
P : 180 g

Sous-tasse 145

Saucer

Ref. S0132
Pack : C6/B4
0 26102 85776 2 ✓

M : 145 mm - 5 1/2"
H : 18 mm - 5/8"
P : 160 g

Tasse 10 empilable

Stackable cup

Ref. S0136
Pack : C6/B4
0 26102 85438 9 ✓

10 cl - 3 1/4 oz.
M : 65 mm - 2 1/2"
H : 47 mm - 1 3/4"
P : 100 g

Sous-tasse 125

Saucer

Ref. S0131
Pack : C6/B4
0 26102 87015 0 ✓

M : 125 mm - 4 3/4"
H : 15 mm - 1/2"
P : 110 g





Mug 30 Mug

Ref. S0135
Pack : C6/B4
0 26102 83113 7 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 110 mm - 4 1/4"
H : 85 mm - 3 1/4"
P : 200 g

Théière OL4 empilable Stackable teapot

Ref. S0119
Pack : C2/B4
0 26102 85777 9 ✓
40 cl - 13 1/2 oz.
M : 100 mm - 3 3/4"
H : 100 mm - 4 1/4"
P : 390 g

Crémier 14 Creamer

Ref. S0117
Pack : C4/B4
0 26102 86999 4 ✓
14 cl - 4 1/2 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 65 mm - 2 1/2"
P : 110 g



Le drop control est un procédé technique, appliqué sur les théières, qui empêche les gouttes de tomber sur les nappes et facilite ainsi le service.
Ce procédé est inoffensif et n'altère pas le goût de la boisson.

*The drop control is a technical process used on the tea pots to prevent the drop of liquid from falling on the tablecloth and to facilitate the service.
This process is innocuous and doesn't have any affect on the taste of the drink.*

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung





1

LA DÉGUSTATION

WINE-TASTING



GOBELETS

TUMBLERS



REVEAL'UP P66

AROM'UP P74

CABERNET P78

CABERNET VINS JEUNES P86

GRANDS CEPAGES P90

MILLESIME P94

OENOLOGUE EXPERT P98

OPEN UP P102

SENSATION P112

SUBLYM P118

GOBELETS P122

TUMBLERS

LIMA, OPEN UP, PRIMARY,
PRIMARIFIC, VIGNE

2

LE BAR

BARWARE



VERRES P130

POUR LE BAR
GLASSES FOR THE BAR

AROM'UP, CABERNET,
OENOLOGUE EXPERT,
GRANDS CÉPAGES,
MILLÉSIME, OMEGA,
OPEN UP, OPEN'UP SPIRITS,
SENSATION

3

LE SERVICE DU VIN

SERVICE OF THE WINE



CARAFES P144

DECANTERS

AMPHORIA, EXPLORE,
FRESHNESS, OPENING,
OPEN'UP, SPIRIT,REGATE,
VINARMONY

La révélation par le verre

Revelation through glass

Le verre est un élément essentiel de la dégustation.

Il permet au vin d'exprimer le meilleur de lui-même. Le tenir soit par le pied, soit par la jambe, afin de ne pas réchauffer le vin en posant les doigts sur le calice. La transparence du Kwarx® permet d'apprécier la robe du vin tandis que la finesse du buvant rend plus agréable le contact avec les lèvres. Enfin, un calice large et légèrement resserré au sommet concentre les arômes dans la partie supérieure du verre.

Glasses are a vital part of the art of wine-tasting.

They should bring out the best in wines. Hold a glass either by its foot or by its stem, so as not to warm up the wine by putting your fingers on the bowl. The fact that Kwarx® is completely transparent enables you to enjoy the colour of the wine unhindered, and the finesse of the glasses' rims makes the glasses feel better on one's lips. Finally, a large bowl which is slightly incurved at the top concentrates the wine's flavours in the upper part of the glass.

La revelación por el vidrio

La copa es un elemento esencial de la degustación. Permite que el vino exprese lo mejor de sí mismo. Sosténgala el pie de la copa para evitar colocar los dedos en torno al cáliz y calentar el vino. La transparencia del Kwarx® permite apreciar el cuerpo del vino, mientras que la finura del borde hace más placentero el contacto con los labios. Finalmente, un cáliz amplio y ligeramente cerrado en la parte alta concentra los aromas en la parte superior de la copa.

Eine Offenbarung aus Glas

Das Glas ist ein wesentliches Element der Degustation. Es gibt dem Wein die Möglichkeit, sich voll zu entfalten. Es sollte am Stiel oder Fuß gehalten werden, um den Wein nicht zu erwärmen, indem man ihn am Kelch festhält. Die Transparenz des Kwarx® zeigt die Robe des Weins, während die Feinheit des Mundrandes den Kontakt mit den Lippen angenehmer gestaltet. Ein breiter und oben leicht einwärts gewölbter Kelch, konzentriert die Aromen im oberen Bereich des Glases.

buvant / borde
rim / Rand

paraison / cáliz
bowl / Kelch

jambe / pierna
stem / Stiel

pied / pie
foot / Fuß



La dégustation fait appel à tous les sens, et principalement à la vue, à l'odorat et au goût :

■ La vue :

l'examen visuel renseigne sur le type de vin, sa richesse, sa teneur en alcool et en sucre, son âge ainsi que son évolution.

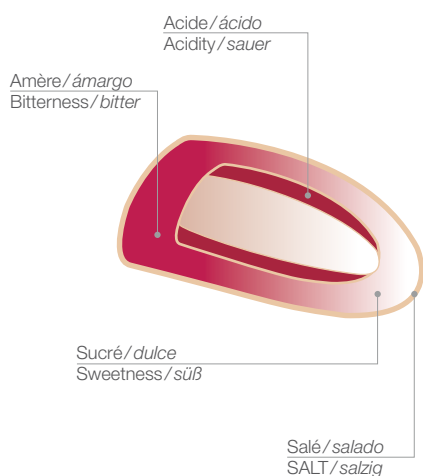
■ L'odorat :

le vin, déjà aéré au moment de la mise en carafe, se prépare ainsi à libérer ses arômes. Tourner le vin dans le verre, le pied bien à plat sur la table, afin de déceler davantage d'arômes : fruités, floraux, végétaux...

■ Le goût :

les papilles gustatives de la langue reconnaissent les saveurs de base :

- sucrées en bout de langue
- salées et acides sur les côtés et en dessous
- amères en fond de bouche.



One uses all one's senses for wine-tasting, but mainly sight, smell and taste.

■ Sight :

examining the wine visually provides information on the wine type, its richness, its alcohol and sugar levels, its age and its maturity.

■ Smell :

the wine, which has already been aerated as it was poured into a carafe, is thus now ready to set its flavours free. Swirl the wine around in the glass, with the foot completely flat on the table, so that you can detect more aromas of fruit flavours, plant flavours, plants spices, and so on.

■ Taste :

the tongue and mouth's tasting areas process information about the basic elements of taste:

- Sweetness, at the tip of the tongue
- Salt and acidity on the sides and underside of the tongue
- Bitterness at the back of the tongue.

La degustación reclama todos los sentidos, principalmente la vista, el olfato y el gusto :

■ **La vista :** *el examen visual nos brinda información sobre el tipo de vino, su riqueza, su contenido de alcohol y de azúcar, su edad así como su evolución*

■ **El olfato :** *El vino, una vez aireado en el decantador está listo para liberar sus aromas. Haga girar el vino en la copa, manteniendo el pie bien apoyado en la mesa para descubrir la mayor diversidad de aromas : afrutados, florales, vegetales...*

■ **El gusto :** *las papilas gustativas de la lengua reconocen los sabores básicos :*

- dulce en la punta
- salado y ácido a los lados y en la parte inferior
- amargo al fondo de la boca.

Die Degustation wendet sich an alle Sinne, vor allem an Augen, Nase und Zunge :

■ **Die Augen :** *Der optische Eindruck gibt Auskunft über den Weintyp, seinen Reichtum, seinen Alkohol- und Zuckergehalt, sein Alter und über seinen Entwicklungsstand.*

■ **Die Nase :** *Ein Wein, der beim Umfüllen in die Karaffe bereits geatmet hat, ist auf die Freisetzung seiner Aromen vorbereitet. Den Wein im Glas schwenken, den Fuß dabei flach auf dem Tisch stehen lassen. So entdecken Sie noch mehr Aromen: fruchtige, pflanzliche, blumige usw.*

■ **Die Zunge :** *Die Geschmacksknospen der Zunge erkennen die grundlegenden Geschmacksrichtungen:*

- süß an der Zungenspitze
- salzig und sauer an den Seiten und auf der Unterseite
- Bitter am hinteren Ende.

Chef & Sommelier

réinvente la dégustation et innove en travaillant les formes,

■ La forme de la paraison conditionne l'équilibre des saveurs en bouche.

Lorsque le calice est bien ouvert, la tête reste droite. Les papilles situées au bout de la langue sont sollicitées avant les autres : elles vont détecter avant tout les saveurs sucrées.

A l'inverse, avec un calice plus resserré, la tête est légèrement renversée en arrière. Le liquide est donc dirigé sur le fond de la langue. Les papilles décèleront alors des saveurs plus acides.

La finesse au buvant donne une sensation agréable aux lèvres et dirige correctement le vin en bouche. L'élégance et la finesse de la jambe optimisent la prise en main, tandis qu'un pied bien plat favorise la stabilité sur table.

■ Le volume d'un verre influe sur la perception des différentes couches aromatiques du vin. Le nez doit pouvoir analyser toute la diversité du bouquet : des arômes volatils, fruités et floraux, contenus dans la partie supérieure du calice, aux arômes de bois ou de vanille dans le fond du verre.

Chef & Sommelier® has reinvented wine-tasting and has innovated by re-thinking designs, glass sizes and materials.

■ The shape of the side of the glass determines the balance of tastes in one's mouth.

When the top of the glass opens outwards, one's head remains vertical when drinking. The taste buds at the tip of one's tongue come into play before the others : they will detect sweetness more than other sensations.

Inversely, with a more closed-in rim, one must move one's head back slightly when drinking. So the liquid is directed to the back of the tongue, where taste buds will tend to be more sensitive to acidity and bitterness.

Thin glass rims feel nice against one's lips and direct wine properly into the mouth. A thin, elegant stem will make a glass easy to handle, and a flat base will keep it stable on the table.

■ The size of a glass is a factor in one's perception of a wine's various aromatic layers. One's nose must be able to take in a bouquet's full diversity : from the volatile, fruity, and floral aromas contained in the upper part of a glass, to the wood and vanilla aromas at the bottom of it.

Chef & Sommelier® REINVENTA LA CATA MIMANDO LAS FORMAS, LOS VOLÚMENES Y LOS MATERIALES...

■ La forma de la copa condiciona el equilibrio de los sabores en la boca.

Cuando el cáliz de la copa tiene forma abierta, a la hora de beber la cabeza se mantiene recta. Las papilas se ven estimuladas : son estas las que detectan antes que nada los sabores dulces.

Por el contrario, con un cáliz más cerrado, la cabeza se inclina ligeramente hacia atrás. El líquido se dirige hacia el fondo de la lengua. Las papilas descubrirán entonces los sabores más ácidos.

La finura del borde brinda una sensación agradable en los labios y dirige adecuadamente el vino en la boca. La elegancia y la finura del pie optimizan la postura en la mano, mientras una base bien plana favorece la estabilidad sobre la mesa.

■ El volumen de una copa influye en la percepción de las distintas capas aromáticas del vino. La nariz debe ser capaz de analizar toda la diversidad del buqué: aromas volátiles, afrutados y florales, concentrados en la parte superior del cáliz, con aromas de madera o de vainilla en el fondo de la copa.

DURCH DIE ARBEIT AN DEN GRÖSSEN, FORMEN UND MATERIALIEN ERFINDET Chef & Sommelier® DIE DEGUSTATION NEU UND INNOVIERT...

■ Die Form des Glases bedingt die Ausgewogenheit der Geschmacksnuancen im Mund. Wenn der Kelch weit geöffnet ist, bleibt der Kopf gerade. Die Geschmacksknospen an der Spitze der Zunge werden vor allen anderen in Anspruch genommen: sie nehmen vor allem die lieblichen Noten wahr.

Bei einem schmalen Glas dagegen wird der Kopf leicht nach hinten gelegt. Dadurch wird der Wein auf den hinteren Teil der Zunge gelenkt. Dort nehmen die Geschmacksknospen den Säuregehalt des Weines wahr.

Die Feinheit des Mundrandes bietet ein angenehmes Gefühl an den Lippen und leitet den Wein richtig in den Mund. Die Eleganz und Feinheit des Stiels optimieren das Halten des Glases, während ein gut abgeflachter Fuß für Stabilität auf dem Tisch sorgt.

■ Die Größe eines Glases beeinflusst die Wahrnehmung der verschiedenen Aromaschichten des Weines. Die Nase muss in der Lage sein, die ganze Vielfalt des Buketts zu analysieren: von den flüchtigen, fruchtigen und blumigen Noten, die im Kopfteil des Kelchs enthalten sind, bis hin zu den Holz- oder Vanillenoten am Boden des Glases.

les volumes et les matériaux...



■ Matières et innovation / Contents and innovation :

■ Materiales e innovación / Materialien und Innovation :



Kwarx®, un nouveau matériau de haute technologie conçu par le centre de recherche Arc International.

Kwarx®, a new cutting-edge material developed by Arc International's research centre.

Kwarx® es un nuevo material de alta tecnología desarrollado por el centro de investigación de Arc International.

Kwarx®, ein neues High-Tech-Material, entwickelt vom Forschungszentrum von Arc International.



L'effervescence plus est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.

"Effervescence Plus" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike...

La *efervescencia plus*, es una tecnología que desarrolla una fina y regular efervescencia para el placer de la vista y del gusto.

Effervescence plus ist eine technologische Entwicklung, die ein feines und regelmäßiges aufschäumen erzeugt. Ein Genuss für Auge und Gaumen.



Les verres Chef & Sommelier® possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable grâce à la matière Kwarx®.

The Chef & Sommelier® glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance thanks to the Kwarx® material.

Las copas de Chef & Sommelier® poseen un anillo muy fino para mayor calidad de la degustación y ello manteniendo la resistencia incomparable gracias al material Kwarx®.

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



Le Drop Control est un traitement anti-goutte appliqué sur le col des carafes, qui permet un service du vin des plus précis. Drop Control est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.

Drop Control is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

El Drop Control, es un tratamiento antigoteo que se aplica al cuello de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.

„Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.



Le verre artisanal soufflé bouche confère toute sa magie aux carafes.

The decanters are blown by hand. It makes the product range transcendent.

El vidrio soplado artesanalmente confiere toda su magia a los decantadores. Auch die Karaffen sind mundgeblasen.



Le joint silicone invisible, sur le fond extérieur de l'article, permet une adhérence parfaite de l'article sur son support (p128).

Thanks to an invisible silicone seal, on the base of the item, this item remains stable on the chosen surface (p128).

Gracias al sello de silicona invisible en la base del producto, este permanece estable en ta superficie elegida (p128).

Der unsichtbare Silikon-Ring, am Boden des Artikels angebracht, ermöglicht eine perfekte Haftung des Artikels auf jeder Unterlage (p128).



Tous les produits verrerie Chef & Sommelier® sont recyclables.

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

Todos los productos Chef & Sommelier® son reciclables.

Alle Chef & Sommelier® Gläser und karaffen sind recycelbar.

Toutes les lignes de gobelets et verres à pied
Chef & Sommelier[®] sont réalisées en Kwarx[®]
*Chef & Sommelier[®] tumbler
and stemware lines are made of Kwarx[®]*

STRONG Kwarx[®]

BRIGHT Kwarx[®]

PURE Kwarx[®]

*Todos los vasos y copas de Chef & Sommelier[®]
han sido desarrolladas en Kwarx[®]*

*Alle Becher- und Stielglas-Serien von
Chef & Sommelier[®] bestehen aus Kwarx[®]*



Kwarx[®]

by Arc International

Research Center Advanced material

Haute résistance

Alta resistencia



Highly resistant

Hohe Beständigkeit

Kwarx[®] résiste incroyablement aux chocs de la vie

La solidité préservée par une fusion intime et invisible entre le pied et la paraison :
une surface parfaitement lisse sans zone de faiblesse.

Kwarx[®] is incredibly resistant under everyday conditions.

Solidity is obtained by an invisible but very strong bond between the bases, the stems and the bowls of glasses, which results in a perfectly smooth surface which does not have weak points.

Kwarx[®] posee una resistencia extraordinaria.

Además, la perfecta fusión entre el pie y el cáliz hacen de cada copa una superficie perfectamente lisa sin zonas frágiles.

Kwarx[®] ist unglaublich stoßfest.

*Die Festigkeit bleibt durch die gemeinsame und untrennbare Schmelze zwischen Fuß und Kelch erhalten:
Eine absolut glatte Oberfläche ohne Schwachstellen.*

Éclat perpétuel

Brillo permanente



Never-ending sparkle

Ewiger Glanz

Kwarx[®] garde son extrême brillance lavage après lavage.

Une brillance extraordinaire testée en laboratoire après + de 2000 lavages industriels.

Kwarx[®] keeps its shiny sparkle wash after wash.

Extraordinary brilliance that has been tested in laboratory conditions over more than two thousand industrial washes.

Kwarx[®] conserva su intenso brillo lavado tras lavado.

Un brillo extraordinario comprobado en laboratorios después de más de 2000 lavados industriales.

Kwarx[®] behält seinen extremen Glanz nach jedem spülen.

Außerordentlicher Glanz, im Labor getestet nach über 2000 industriellen Spülvorgängen.

Transparence absolue

Transparencia absoluta



Complete transparency

Absolute Transparenz

Kwarx[®] s'efface pour que s'exprime la gamme chromatique de chaque vin.

Une transparence absolue obtenue par une décoloration parfaite.

*Kwarx[®] seems to vanish, to enable the range of colours
in each wine to be appreciated.*

Completely transparent glasses, due to the fact that they are completely colourless.

Kwarx[®] se hace invisible para expresar la gama cromática de cada vino.

Una transparencia absoluta lograda mediante una decoloración perfecta.

Kwarx[®] macht sich unsichtbar, damit die farbliche Vielfalt jedes Weines zum Ausdruck kommen kann.

Die absolute Transparenz durch perfekte Entfärbung.

Kwarx[®]

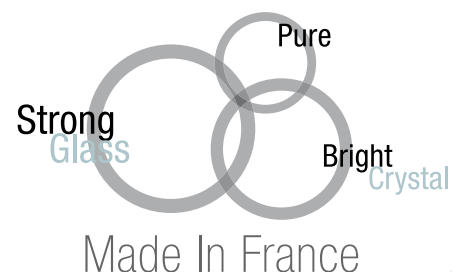
la synthèse des meilleures qualités des matériaux verriers existants, la pureté en plus.

Kwarx[®]

combines the best qualities of all glass products and adds in purity.

Kwarx[®] combina la mejor calidad de todos los materiales de vidrio existentes en el mercado y también su pureza.

Kwarx[®] kombiniert die besten Qualitäten von allen Glasprodukten zuzüglich der absoluten Reinheit des Glases.



L'expertise verrière ...

... glassware expertise.

Des professionnels du vin reconnaissent les qualités des collections Chef & Sommelier® et en sont devenus ses ambassadeurs.

Wine specialists acknowledge the Chef & Sommelier® collections assets and have become their ambassadors.



Julia Scavo

Sommelier et formateur.

5ème au Concours ASI du «Meilleur Sommelier du Monde», 2013 à Tokyo et 3ème au Concours ASI du «Meilleur Sommelier d'Europe», 2013 à San Rémo.

Sommelier and trainer.

Ranked 5th in the ASI «Best Sommelier in the World» competition held in 2013 in Tokyo, Japan, and 3rd in the ASI «Best Sommelier in Europe» held in 2013 in San Remo, Italy.

Sumiller y formador.

5º lugar en el Concurso de ASI «Mejor Sumiller del Mundo» 2013, en Tokio y 3er lugar en el Concurso de «Mejor Sumiller de Europa» 2013, en San Remo.

Sommelier und Dozent.

Fünfter beim ASI Wettbewerb „Bester Sommelier der Welt“ 2013 in Tokyo, Japan. Dritter beim ASI Wettbewerb „Bester Sommelier Europas“ 2013 in San Remo, Italien.

... au service d'un monde de passion

... to match your passion for wine.

La experiencia ...

... al servicio de un mundo apasionante.

Los profesionales del vino reconocen las cualidades de las colecciones de Chef & Sommelier® y ahora son sus mejores embajadores.

Kompetenz in Glaswaren...

... im Dienste einer Welt des Genusses.

Botschafter der Chef & Sommelier® Kollektionen sind Sommeliers und Weinliebhaber, die die Qualitäten von Kwarz schätzen.



Dany Rolland

Œnologue (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)

Œnologist (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)

Dany Rolland, Enóloga (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)
Œnologin (Château Le Bon Pasteur - Pomerol)



Eric Boschman et Aurélie Degoul

Eric Boschman, Meilleur Sommelier de Belgique et Aurélie Degoul, Lauréate des Wine Women Awards 2007

Eric Boschman, Best Sommelier of Belgium and Aurélie Degoul, Winner at the Wine Women Awards 2007

Eric Boschman, Mejor Sommelier de Bélgica y Aurélie Degoul, Premiada por Wine Women Awards 2007

Eric Boschman, Belgiens bester Kellermeister und Aurélie Degoul, Preisträgerin des "Wine Women Awards 2007"







REVEAL'UP

Chef & Sommelier® signe une nouvelle ligne œnologique inédite. La collection Reveal'Up décline sa personnalité affirmée et raffinée en une gamme de onze verres alliant révélation des sens lors de la dégustation et sublimation du service.

LA DÉGUSTATION : avec Reveal'Up, un dialogue entre le vin et la matière se forme pour mettre en éveil les quatre sens du professionnel comme de l'amateur averti.

Le toucher : le parfait équilibre des verres Reveal'Up permet une prise en main agréable et une mise en rotation aisée du vin. La finesse du buvant procure un confort extrême au contact des lèvres. La vue : L'architecture des verres, concordance de galbes, d'angles, de finesse et de cols, crée une parfaite harmonie visuelle. Ce design associé à la pureté et la transparence absolue de la matière Kwarx® permettent une lecture claire de la robe des vins.

L'odorat : La large surface d'oxygénation favorise le «carafage» des vins et l'expression de la force et de la volupté des cépages. La cheminée sur le haut des verres atténue la perception d'alcool des vins jeunes et révèle ainsi l'amplitude des arômes.

Le goût : La collection Reveal'Up s'adapte aussi bien à la dégustation des vins jeunes qu'à celle des vins matures. Le verre à pied Soft révèle les arômes des vins jeunes et légers. La chambre aromatique généreuse du verre à pied Intense est, quant à elle, idéale pour l'appréciation des vins rouges puissants et tanniques.

LE SERVICE : Les verres Reveal'Up allient de manière incomparable la résistance et la délicatesse pour faciliter le service en salle. L'angle de la paraison crée une jauge naturelle qui permet de verser la juste dose de vin.

Chef & Sommelier® devela una nueva línea inédita de enología.

La colección Reveal'Up muestra su personalidad refinada en una gama de once copas y dos vasos que vivifican los sentidos en la degustación y sublima la experiencia de servir.

LA DEGUSTACIÓN: Reveal'Up crea un dialogo entre el vino y la copa que despierta los cuatro sentidos de los profesionales y de los exigentes amantes del vino.

El Tacto: El perfecto equilibrio de las copas Reveal'Up permiten una agradable experiencia al contacto con la mano dejando al vino girar suavemente. La finura del borde brinda un agradable confort a los labios

La vista: La arquitectura de las copas, el juego de curvas, los ángulos, la finura y el cuello crean una perfecta armonía visual. Su diseño asociado a la pureza y transparencia absoluta del material Kwarx permite una lectura clara del color del vino.

El olor: La gran superficie de oxigenación permite la decantación del vino y la expresión de la fuerza y sensualidad de las uvas. La chimenea en la parte superior reduce la percepción del alcohol en los vinos jóvenes lo que revela la magnitud de los sabores.

El sabor: La colección Reveal'Up se adapta tanto a la degustación de los vinos jóvenes como a la de los vinos maduros. La copa Soft revela los aromas de vinos jóvenes y ligeros mientras que la generosa cámara aromática de la copa Intense es ideal para apreciar vinos fuertes y tánicos.

EL SERVICIO: Las copas y vasos Reveal'Up combinan de manera incomparable fuerza y delicadeza para facilitar el servicio de mesa.

El ángulo del cáliz crea un medidor natural que permite servir la cantidad exacta de vino. Este indicador es resaltado discretamente en algunos de sus productos, lo que las coloca en las copas ideales para servir vino por copa.

Cheminée

Chimney

pour réduire la perception d'alcool (au nez) et d'acidité (en bouche)

To reduce the smell and tart taste of alcohol

Aflautada para reducir la percepción alcohólica (en nariz) y la acidez (en boca)

Kelch Reduziert die Wahrnehmung des Alkohols (in der Nase) und der Säure (im Mund)

Paraison rétrécie

Smaller bowl

pour une meilleure concentration des arômes

For a better concentration of fragrances

Cáliz estrecho para concentrar mejor los aromas

Eng zusammenlaufende Form Für eine bessere Konzentration der Aromen

Chambre aromatique très importante

Very large fragrance chamber

favorise le développement des arômes

Allows scents to develop

Gran cámara aromática que favorece el desarrollo de los aromas

Sehr große Aromakammer Sorgt für die Entfaltung der Aromen

Surface d'oxygénation extra large

Extra wide oxygenation surface

Naissance d'arômes. Idéal pour les vins rouges puissants et tanniques

Birth of aromas. Ideal for all types of wine

Amplia superficie de oxigenación Generación de aromas. Ideal para todo tipo de vinos

Große Atmungsfläche Ideal für alle Weinsorten

Jambe étirée sans couture

Seamless, elongated stem

Pour accentuer l'élégance et apporter de la douceur au toucher

To accentuate its elegance and add softness to the touch

Tallo estirado sin uniones

Para acentuar la elegancia y aportar un tacto suave

Lang gezogener, nahtloser Stil

Unterstreicht die Eleganz und sorgt dafür, dass das Glas angenehm in der Hand liegt



Cuvette plate

Flat bases

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle stable, no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana

que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas

Flacher Fuß

Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der Geschirrspülmaschine



Intense





REVEAL'UP

Chef & Sommelier® has designed a unique new line of wine glasses. The Reveal'Up collection shows its characteristically refined personality with a range of eleven glasses that enliven the senses when tasting and provide a sublime serving experience.

TASTING: Reveal'Up creates a dialogue between wine and glass that awakens the four senses used by wine professionals and discerning enthusiasts alike: touch, sight, smell, and taste.

Touch: the perfect balance of Reveal'Up glasses allows for a pleasant experience when held, allowing the wine to swirl easily. The thin rim is extremely comfortable on the lips.

Sight: The architecture of the glasses brings together curves, angles, finesse and stem, forming a perfect visual harmony. This design, together with the purity and total transparency of Kwarx®, allows the wine's colour to be clearly seen.

Smell: A large surface area for oxygenation allows the wine to breathe, which in turn lets the power and richness of the varietals to be fully expressed. A chimney in the upper part of the bowl attenuates the perception of alcohol in young wines, thus revealing the fullness of their aromas.

Taste: The Reveal'Up collection is suitable for tasting both young and mature wines. The Soft stemmed glass conveys the aromas of young, light wines, while the generous bowl of the Intense stemmed glass is ideal for appreciating full-bodied, high-tannin red wines.

SERVICE: To facilitate table service, Reveal'Up glasses are as strong as they are delicate. The angle on the lower part of the bowl creates a natural gauge, so it is easy to pour just the right amount of wine. This natural measuring line is accentuated by a discreet signature on certain items, making them ideal for serving wine by the glass.

Chef & Sommelier® hat eine neue, einzigartige Stielglasserie entwickelt. Die Reveal'Up Serie besteht aus elf verschiedenen Gläsern, welche die Sinne bei jeder Weinverkostung anregen.

DEGUSTATION : Reveal'Up erschafft einen Dialog zwischen Wein und Glas, der die vier Sinne Fühlen, Sehen, Riechen und Schmecken bei jeder Weinverkostung.

Fühlen : Die ideale Balance der Reveal'Up Gläser ermöglicht ein angenehmes Halten und Schwenken des Stielglases. Der Rand des Stielglases ist sehr angenehm auf den Lippen.
Sehen : Die Architektur des Glases vereint Kurven, Kanten sowie den Stiel des Glases mit Raffinesse und formt eine sichtbare Harmonie. Das Design zusammen mit der Klarheit und reinen Transparenz des Kwarx® Material erlaubt eine unverfälschte Sicht auf die Farbe des Weines.

Riechen : Die große Oberfläche des Stielglases gibt dem Wein Raum zum atmen, damit sich die vielfältigen Aromen ideal entfalten können. Der nach oben zulaufenden Kelch des Stielglases, auch „Kamin“ genannt, verringert das Alkoholaroma junger Weine. Dies ermöglicht eine bessere Wahrnehmung aller Aromen des Weines.

Schmecken : Die Reveal'Up Serie ist genauso perfekt zur Verkostung von jungen sowie von reifen und gehaltvollen Weinen. Die zarten Stielgläser der Serie (Soft) verstärken die Aromen von jungen und leichten Weinen und die intensiven Stielgläser der Serie (Intense) bieten alten, gehaltvollen Rotweinen mit viel Tanninen Raum sich im großen Kelch zu entfalten.

SERVICE : Für den Service am Tisch sind Reveal'Up Gläser genauso widerstandsfähig wie schön. Die Kante des Kelches dient als natürlicher Füllstrich und vereinfacht das genaue Einschenken des Weines beim Gast. Speziell das Servieren von offenen Weinen wird erleichtert durch diese natürliche Linie.

Cheminée

Chimney

pour réduire la perception d'alcool (au nez) et d'acidité (en bouche)

To reduce the smell and tart taste of alcohol

Aflautada

para reducir la percepción alcohólica (en nariz) y la acidez (en boca)

Kelch

Reduziert die Wahrnehmung des Alkohols (in der Nase) und der Säure (im Mund)

Paraison rétrécie

Smaller bowl

pour une meilleure concentration des arômes

For a better concentration of fragrances

Cáliz estrecho

para concentrar mejor los aromas

Eng zusammenlaufende Form

Für eine bessere Konzentration der Aromen

Chambre aromatique importante

Very large fragrance chamber

favorise le développement des arômes

Allows scents to develop

Gran cámara aromática que favorece el desarrollo de los aromas

Sehr große Aromakammer
Sorgt für die Entfaltung der Aromen

Surface d'oxygénation extra large

Extra wide oxygenation surface

Naissance d'arômes. Idéal pour les vins rouges puissants et tanniques

Birth of aromas.
Ideal for all types of wine

Amplia superficie de oxigenación

Generación de aromas.
Ideal para todo tipo de vinos

Große Atmungsfläche

Ideal für alle Weinsorten

Jambe étirée sans couture

Seamless, elongated stem

Pour accentuer l'élégance et apporter de la douceur au toucher

To accentuate its elegance and add softness to the touch

Tallo estirado sin uniones

Para acentuar la elegancia y aportar un tacto suave

Lang gezogener, nahtloser Stil

Unterstreicht die Eleganz und sorgt dafür, dass das Glas angenehm in der Hand liegt



Cuvette plate

Flat bases

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stable, no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana

que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas

Flacher Fuß

Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas in der Geschirrspülmaschine



Soft



Verre à pied SOFT 50 cl
Stemglass

Ref. J8909
Pack : F6/B4
8 83314 46562 4 X
8 83314 46563 1 ✓
50 cl - 16 3/4 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 247 mm - 9 1/2"
P : 195 g

Verre à pied SOFT 40 cl
Stemglass

Ref. J8743
Pack : F6/B4
8 83314 46560 0 X
8 83314 46561 7 ✓
40 cl - 13 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 232 mm - 9"
P : 185 g

Verre à pied SOFT 40 cl jauge
Stemglass lined

Ref. J9510
Pack : F6/B4
8 83314 47168 7 X
8 83314 47167 0 ✓
40 cl - 13 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 232 mm - 9"
P : 185 g

Verre à pied SOFT 30 cl
Stemglass

Ref. J8908
Pack : F6/B4
8 83314 46558 7 X
8 83314 46559 4 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 217 mm - 8 1/2"
P : 145 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





≈13 cl - 4 1/4 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.



12,5 cl

Verre à pied INTENSE 55 cl
 Stemglass

Ref. J9014
 Pack : F6/B4
 8 83314 46567 9 X
 8 83314 46568 6 ✓

55 cl - 18 1/2 oz.
 M : 110 mm - 4 1/4"
 H : 236 mm - 9 1/4"
 P : 195 g

Verre à pied INTENSE 45 cl
 Stemglass

Ref. J8742
 Pack : F6/B4
 8 83314 46565 5 X
 8 83314 46566 2 ✓

45 cl - 15 oz.
 M : 104 mm - 4"
 H : 222 mm - 8 3/4"
 P : 185 g

Verre à pied INTENSE 45 cl jauge
 Stemglass lined

Ref. J9512
 Pack : F6/B4
 8 83314 47173 1 X
 8 83314 47171 7 ✓

45 cl - 15 oz.
 M : 104 mm - 4"
 H : 222 mm - 8 3/4"
 P : 200 g

Pour un service encore plus précis, le SOFT 30 et l'INTENSE 45 existent aussi avec une jauge discrète et élégante indiquant précisément 12,5 cl pour servir exactement 6 verres par bouteille.

To serve wine with even greater precision, SOFT 30 and INTENSE 45 are also available with elegant and discreet 12.5 cl marks to guarantee 6 glasses per bottle.

Para un servicio aún más preciso, la SOFT 30 y la INTENSE 45 incluyen un indicador discreto y elegante que marca con precisión 12,5 cl para servir exactamente 6 copas por botella.

Für einen noch genaueren Service ist das SOFT 30 und das INTENSE 45 auch mit einem diskreten und eleganten Füllstrich erhältlich, der präzise 12,5 cl angibt, um exakt 6 Gläser pro Flasche zu servieren.





Verre à pied 21 cl
Stemglass

Ref. J8907
Pack : F6/B4
8 83314 46556 3 ✗
8 83314 46557 0 ✓
21 cl - 7 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 234 mm - 9"
P : 146 g

Gobelet INTENSE 40 cl
Tumbler

Ref. J9524
Pack : F6/B4
8 83314 47187 8 ✗
8 83314 47186 1 ✓
40 cl - 13 oz.
M : 101 mm - 3 3/4"
H : 86 mm - 3 1/4"
P : 120 g

Gobelet SOFT 30 cl
Tumbler

Ref. J9522
Pack : F6/B4
8 83314 47183 0 ✗
8 83314 47182 3 ✓
30 cl - 10 oz.
M : 84 mm - 3 1/4"
H : 93 mm - 3 1/2"
P : 108 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

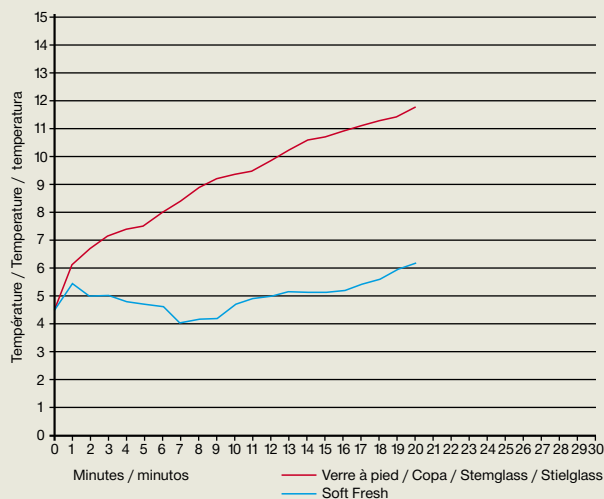




Gobelet SOFT FRESH 30 cl
 Tumbler

Ref. J9523
 Pack : F6/B4
 8 83314 47185 4 X
 8 83314 47184 7 ✓
 M : 97 mm - 3 3/4"
 H : 119 mm - 4 1/2"
 P : 280 g

Maintien de la température
Maintaining the temperature
Mantenimiento de la temperatura
Temperaturhaltung



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

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

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

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





AROM'UP

Arom'Up est une collection de 7 verres techniques, dont le design a été étudié pour mettre en valeur les arômes de vins authentiques, peu ou pas boisés et faisant le part belle aux arômes floraux et fruités.

The seven glasses of the Arom'Up collection have been carefully designed to elevate the aromas of authentic wines not dominated by oaky notes. They especially accentuate flavours both floral and fruity.

Arom'Up es una colección de 7 copas técnicas cuyo diseño ha sido estudiado para destacar los aromas de los vinos auténticos, poco o nada amaderados, acentuando los aromas florales y afrutados.

Arom'Up ist eine Produktreihe aus 7 Hightech-Gläsern mit einem Design, das die Aromen authentischer Weine mit wenigen oder keinen Holznoten zur Geltung bringt und blumige und fruchtige Aromen zum Ausdruck kommen lässt.

Finesse du buvant (0.9 mm) *Fine rims (0.9 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (0.9 mm)
contacto agradable a los labios

Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Cheminée rétrécie *Narrower upper section of the bowl*

pour une meilleure concentration des arômes
concentration of the aromas

Zona aromatica
Para una mejor concentración del aroma
Aromaraum
Konzentration der Aromen

Chambre aromatique qui occupe la moitié de la paraison *Aromatic room*

favorise le développement d'arômes fruités
aromas concentration

Camara aromatica que ocupa la mitad del caliz
favorece el desarrollo de los aromas frutales

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten zu sammeln

Large surface d'oxygénation *Angle*

Naissance d'arômes
release molecules
indicates right amount of wine
Develops oaky flavors, or fruity
when the angle is higher in the glass

Amplia superficie de oxigenación
Nacimiento de los aromas

Absatz
Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
Entwickelt Holz- oder Fruchtaromen,
wenn sich die Schrägung höher im Glas befindet



Cuvette plate *Flat bases*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stable, no depressions in which water can gather
after dishwashing

Base plana
que favorece la eliminación del agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
Stabilität und keine Wasserreste am Glas in der Geschirrspülmaschine



New !



≈22 cl - 7 1/4 oz.



≈15 cl - 5 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

Verre à pied FRUITY 60 cl

Stemglass

Ref. J9200
Pack : F6/B2
8 83314 46774 1 X
8 83314 46775 8 ✓

60 cl - 20 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 238 mm - 9 3/8"
P : 195 g

Verre à pied FRUITY 43 cl - vin rouge

Red wine stemglass

Ref. U1901
Pack : F6/B4
8 83314 10023 5 X
8 83314 11951 0 ✓

43 cl - 14 1/2 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 158 g

Verre à pied FRUITY 35 cl - vin blanc

White wine stemglass

Ref. U1902
Pack : F6/B4
8 83314 12213 8 X
8 83314 10566 7 ✓

35 cl - 11 3/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 149 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

PYRAMIDE OLFACTIVE
Schéma simplifié des notes aromatiques d'un vin.
PYRAMID OF FRAGRANCES
Simplified scheme of the aromatic notes of a wine.

PIRÁMIDE OLFATIVA
Esquema simplificado de las notas aromáticas de un vino.

DUFTPYRAMIDE
Vereinfachtes Schema der Duftnoten des Weins.

La forme FRUITY développe les arômes fruités plus volatils liés au cépage.

The FRUITY shape enhances the **fruity and subtle aromas** linked to different grape varieties.

La forma FRUITY desarrolla los aromas afrutados más volátiles ligados a la cepa.

Die Form FRUITY unterstreicht die mit der Rebsorte verbundenen flüchtigeren Fruchtaromen.

Notes subtiles, plus volatiles
Arômes liés au cépage ext au terroir
Fruity and subtle notes
Aromas linked to different grape varieties

Notes subtiles, más volátiles
Aromas ligados a la cepa de la zona
Subtile, flüchtigere Noten
Mit der Rebsorte und dem Terroir verbundene Aromen

Notes intenses, plus lourdes
Arômes liés à l'élevage en fût
Oaky and intense notes
Aromas linked to oak barrel ageing

Notes intenses, más pesadas
Aromas ligados a la crianza en barricas
Intensivere, schwerere Noten
Mit dem Fassausbau verbundene Aromen

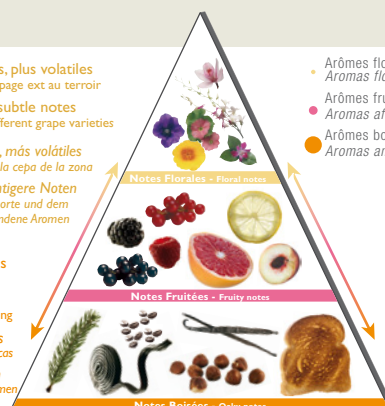
Arômes floraux / Floral aromas
Aromas florales / Blumige Aromen
Arômes fruités / Fruity and subtle aromas
Aromas afrutados / Fruchttige Aromen
Arômes boisés / Oaky and intense aromas
Aromas amaderados / Holzige Aromen

Nouvelle tendance
Vins plus authentiques, peu ou pas boisés, faisant la part belle aux arômes floraux et fruités.

New trend
Wines of greater authenticity; few or no oak notes; prominent floral and fruity aromas.

Nueva tendencia
Vinos más auténticos, poco o nada amaderados, en los que se acentúan los aromas florales y afrutados.

Neuer Trend
authentischere Weine mit wenigen oder keinen Holznoten, in denen blumige und fruchtige Aromen zur Entfaltung gelangen.





Verre à pied FRUITY 25 cl
 Stemglass

Ref. J9199
 Pack : F6/B4
 8 83314 46772 7 ✕
 8 83314 46773 4 ✓
 25 cl - 8 1/2 oz.
 M : 76 mm - 3"
 H : 178 mm - 7"
 P : 135 g

Verre à pied FLORAL 21 cl
 Stemglass

Ref. U1951
 Pack : F6/B4
 8 83314 19452 4 ✕
 8 83314 19443 2 ✓
 21 cl - 7 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 211 mm - 8 1/4"
 P : 145 g

**LE SAVIEZ-VOUS ?
 DID YOU KNOW?**

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

Les molécules aromatiques n'ont pas toutes le même poids... ainsi les molécules des arômes boisés, plus lourdes, ont tendance à se concentrer à la surface du disque ; à l'inverse, les molécules des arômes fruités sont plus volatils et ont tendance à remonter dans le verre. D'où des différences de perception notables !

Aromatic molecules do not all share the same weight : oaky aromatic molecules tend to concentrate on the surface of the wine, but fruity aromas are more volatile and have a tendency to move through the glass. This explains how we perceive wines differently depending on what glass we use!

Las moléculas aromáticas no tienen todas el mismo peso... por ello las moléculas de los aromas a madera, más pesadas, tienen tendencia a concentrarse en la superficie del disco; a la inversa, las moléculas de los aromas afrutados son más volátiles y tienen tendencia a subir. De ahí las notables diferencias de percepción.

Die Aromamoleküle haben nicht alle das gleiche Gewicht : die Moleküle der Holzaromen neigen dazu, sich auf der Oberfläche des Weines zu konzentrieren ; die Moleküle der Fruchtaromen hingegen sind flüchtiger und neigen dazu, im Glas nach oben zu steigen. Das führt zu Wahrnehmung-sunterschieden je nach Wahl des Glases!



CABERNET





CABERNET

Chaque moment de dégustation trouvera le verre idéal dans la ligne Cabernet.

Cabernet est une collection très large de verres à pied conçus pour déguster les meilleurs crus. Proposé en différentes contenances, le modèle Cabernet présente trois formes de paraison : tulipe, ballon et lyre. Ces formes aux bords fins permettent de restituer toute la subtilité des arômes et du goût.

Each tasting experience will find its perfect glass in the Cabernet line. Cabernet is a very large collection of stemglasses designed for tasting top wines. The Cabernet model comes in various sizes and three different shapes: tulip, balloon and lyre. These shapes and the fine rim of the glasses enhance the subtlety of the wine's aromas and flavour.

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet. Cabernet es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. El modelo Cabernet, disponible en diferentes capacidades, presenta tres formas de copa: tulipe, ballon y lyre. Estas formas de boca fina permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor.

Die Linie Cabernet bietet für jede Weinprobe das ideale Glas. Cabernet ist eine sehr breit angelegte Kollektion von Stielgläsern und wurde für feinste Weine entwickelt. Das Modell Cabernet ist in verschiedenen Größen und drei Kelchformen erhältlich: Als Tulpe, Ballon und in Blumenform. Diese Formen mit feinem Trinkrand entfalten die ganze Feinheit des Aromas und Geschmacks.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Cheminée rétrécie *Narrower upper section of the bowl*

concentration des arômes
concentration of the aromas

Superficie estrecha
concentración de los aromas
Eng zusammenlaufender Kelch
Konzentration der Aromen

Finesse au bas du calice *Fine bowl base*

pas d'effet loupe
no distorting 'magnifying' effect

Finura en la parte baja del cáliz
sin efecto lupa
Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Cuvette plate *Flat base*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



Verre à pied 75 cl
Stemglass

Ref. D0795
Pack : F6/B2
0 26102 87918 4 ✓
0 26102 25980 1 ✗
75 cl - 25 1/4 oz.
M : 101 mm - 3 7/8"
H : 255 mm - 10"
P : 222 g

Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. 46888
Pack : F6/B4
0 26102 46951 4 ✓
0 26102 25907 8 ✗
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 230 mm - 9"
P : 234 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. 46961
Pack : F6/B4
0 26102 46966 8 ✓
0 26102 25919 1 ✗
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 220 mm - 8 5/8"
P : 193 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 35 cl Ellipse
Stemglass

Ref. J4587
Pack : F6/B4
8 83314 41841 5 ✓
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 81 mm - 3 1/8"
H : 202 mm - 7 7/8"
P : 183 g



Verre à pied 35 cl
 Stemglass

Ref. 46973
 Pack : F6/B4
 0 26102 46977 4 ✓
 0 26102 25920 7 ✗
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 202 mm - 7 7/8"
 P : 176 g

Verre à pied 25 cl
 Stemglass

Ref. 46978
 Pack : F6/B4
 0 26102 46979 8 ✓
 0 26102 26001 2 ✗
 25 cl - 8 1/4 oz.
 M : 72 mm - 2 3/4"
 H : 180 mm - 7"
 P : 146 g

Verre à pied 19 cl
 Stemglass

Ref. 53468
 Pack : F6/B4
 0 26102 53469 4 ✓
 0 26102 25941 2 ✗
 19 cl - 6 1/4 oz.
 M : 66 mm - 2 1/2"
 H : 165 mm - 6 1/2"
 P : 138 g



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

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

La copa Ellipse esta diseñada para maximizar la cantidad de servicios con una sola botella de vino. Hoy en día, el consumidor acentúa el placer de la degustación; la tendencia se inclina más hacia la copa de vino. La copa Cabernet Ellipse permite a los profesionales servir la cantidad justa de alcohol en dos diferentes medidas: 12,5 o 14 cl.

Das Ellipse Stielglas ist entwickelt worden, um die Anzahl der Gläser, die man aus einer Flasche ausschenken kann, zu maximieren. Der Verbraucher von heute hat Freude an Weinverkostungen: Deshalb geht der Trend zum offenen Wein pro Glas. Das Cabernet Ellipse Weinglas ist ideal für diesen Trend und erlaubt den Profis den Wein in zwei Mengen zu servieren: 12,5 cl (6 Gläser aus einer 75cl Weinflasche) oder 14.5cl.



CABERNET BALLON - LYRE



Verre à pied 70 cl
Stemglass

Ref. 46981
Pack : F6/B4
0 26102 46994 1 ✓
0 26102 25929 0 ✗

70 cl - 23 1/2 oz.
M : 115 mm - 4 1/2"
H : 221 mm - 8 5/8"
P : 263 g

Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. 47026
Pack : F6/B4
0 26102 47027 5 ✓
0 26102 47026 8 ✗

58 cl - 19 1/2 oz.
M : 106 mm - 4 1/8"
H : 209 mm - 8 1/8"
P : 205 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. 47017
Pack : F6/B4
0 26102 47018 3 ✓
0 26102 47017 6 ✗

47 cl - 15 3/4 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 196 mm - 7 5/8"
P : 179 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. 47019
Pack : F6/B4
0 26102 47021 3 ✓
0 26102 25938 2 ✗
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 91 mm - 3 1/2"
H : 182 mm - 7 1/8"
P : 184 g



Verre à pied LYRE 38 cl
Stemglass

Ref. D1292
Pack : F6/B4
0 26102 89857 4 ✓
0 26102 25982 5 ✗
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 195 g



**Verre à pied
ABONDANT 70 cl**
Stemglass

Ref. FJ037
Pack : F6/B2
8 83314 50503 0 ✓
8 83314 50504 7 X
70 cl - 23 1/2 oz.
M : 110 mm - 4 1/4"
H : 220 mm - 8 5/8"
P : 256 g

**Verre à pied
ABONDANT 50 cl**
Stemglass

Ref. FJ038
Pack : F6/B2
8 83314 50505 4 ✓
8 83314 51077 5 X
50 cl - 16 3/4 oz.
M : 100 mm - 3 7/8"
H : 201 mm - 7 7/8"
P : 217 g

**Verre à pied
SUPREME 62 cl**
Stemglass

Ref. FJ035
Pack : F6/B2
8 83314 50499 6 ✓
8 83314 50500 9 X
62 cl - 20 3/4 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 240 mm - 9 3/8"
P : 253 g

**Verre à pied
SUPREME 47 cl**
Stemglass

Ref. FJ036
Pack : F6/B2
8 83314 50501 6 ✓
8 83314 50502 3 X
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 216 mm - 8 1/2"
P : 216 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





CABERNET



Verre à pied 12 cl
Stemglass

Ref. 14798
Pack : F6/B4
0 26102 98021 7 ✓
0 26102 25902 3 ✗
12 cl - 4 oz.
M : 54 mm - 2 1/8"
H : 150 mm - 5 7/8"
P : 101 g

Verre à pied 7 cl
Stemglass

Ref. E5358
Pack : F6/B4
8 83314 08447 4 ✓
8 83314 33989 5 ✗
7 cl - 2 1/4 oz.
M : 51 mm - 2"
H : 135 mm - 5 1/4"
P : 83 g

Flûte GRAND CHAMPAGNE 24 cl
Flute

Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
0 26102 25981 8 ✗
24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 137 g

Flûte 16 cl
Flute

Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
0 26102 25989 4 ✗
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 135 g

Coupe 30 cl
Flute

Ref. D6140
Pack : F6/B4
0 26102 93329 9 ✓
0 26102 26000 5 ✗
30 cl - 10 oz.
M : 120 mm - 4 5/8"
H : 170 mm - 6 5/8"
P : 168 g





CABERNET VINS JEUNES

La forme de la ligne Cabernet Vins Jeunes permet de révéler les arômes et explorer ainsi les richesses sensorielles des vins rouges. Il suffit de remplir le verre au niveau de la cassure de la paraison pour obtenir le degré parfait d'oxygénation nécessaire au vin. Décliné en trois contenances, Cabernet Vins Jeunes complète la série Cabernet.

The shape of the Cabernet Vins Jeunes line fully reveals the aromas and favours a real exploration of the sensorial depth of red wines. Fill the glass up to the point where the angle of the bowl changes in order to obtain the perfect degree of oxygenation required by the wine. The Cabernet Vins Jeunes glasses come in three sizes and complete the Cabernet series.

La forma de la línea Cabernet Vins Jeunes permite revelar los aromas y explorar las riquezas de los vinos tintos. Basta llenar hasta el ángulo para obtener el grado perfecto de oxigenación necesario para el vino. Está disponible en tres capacidades.

Die Form der Linie Cabernet Vins Jeunes bringt das Aroma zur Entfaltung und lässt die geschmackliche Vielfalt der Weine zur Geltung kommen. Füllt man das Glas bis zur Bruchlinie, erhält man den für den Wein erforderlichen optimalen Grad der Sauerstoffanreicherung. Mit den drei Glasgrößen rundet Cabernet Vins Jeunes die Cabernet-Serie ab.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1,2 mm)
contacto agradable a los labios

Feiner Trinkrand (1,2 mm)
angenehm an der Lippe



Haut de paraison arrondi *Rounded upper section of the bowl*

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Large surface d'oxygénation *Large oxygenation surface*

favorise le développement des arômes
favors the development of the aromas

Amplia superficie de oxigenación
favorece el desarrollo de los aromas

Breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung
Begünstigt die Entwicklung des Aromas

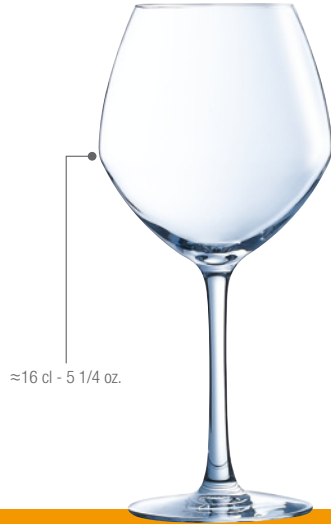


Cuvette plate *Flat base*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

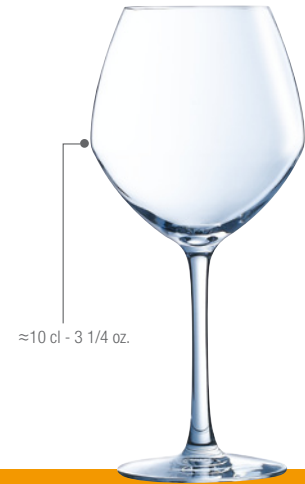
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



≈16 cl - 5 1/4 oz.



≈14 cl - 4 1/2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

Verre à pied 58 cl
Stemglass

Ref. E2789
Pack : F6/B4
8 83314 05026 4 ✓
8 83314 34012 9 ✗
58 cl - 19 1/2 oz.
M : 104 mm - 4"
H : 223 mm - 8 3/4"
P : 197 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. E2790
Pack : F6/B4
8 83314 05027 1 ✓
8 83314 13209 0 ✗
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 97 mm - 3 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 186 g

Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. E2788
Pack : F6/B4
8 83314 05025 7 ✓
8 83314 13208 3 ✗
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 90 mm - 3 1/2"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 148 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

New !



Gobelet LIMA 45 cl
 Tumbler

Ref. L2356
 Pack : F6/B4
 8 83314 50341 8 ✓
 8 83314 50340 1 ✗

45 cl - 15 oz.
 M : 77 mm - 3"
 H : 160 mm - 6 1/4"
 P : 267 g

Gobelet LIMA 38 cl
 Tumbler

Ref. G3368
 Pack : F6/B4
 0 26102 85704 5 ✓
 0 26102 13177 0 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl
 Tumbler

Ref. G3367
 Pack : F6/B4
 0 26102 85706 9 ✓
 0 26102 13181 7 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 94 mm - 3 5/8"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 P : 210 g

LIMA tumbler *



* LIMA tumbler range perfectly match with the Cabernet Vins Jeunes range





GRANDS CEPAGES

La ligne de verres Grands Cépages permet d'allier le plaisir d'une dégustation experte au raffinement des tables.

Ces verres à pied sont spécialement conçus pour sublimer les vins issus des plus beaux cépages rouges et blancs.

Les paraisons sont déclinées en plusieurs contenances et formes permettant d'apprécier une large variété de vins, des plus tanniques et épicés aux plus doux et fruités.

The Grands Cépages glassware line weds fine tasting and fine dining.

Its stemmed glasses are specially crafted to enhance the finest red and white varieties.

Their bowls come in several sizes and shapes for savouring a wide spectrum of wines whose palates range from tannic and spicy to mild and fruity.

La línea de copas Grands Cépages permite combinar el placer de una degustación experta con una mesa sofisticada.

Estas copas se han concebido especialmente para sublimar los vinos tintos y blancos procedentes de las mejores cepas.

Existen diversas capacidades y formas, lo que permite apreciar una gran variedad de vinos, desde los más tánicos y especiados a los más dulces y afrutados.

Die Glasserie Grands Cépages ermöglicht die Verbindung einer anspruchsvollen Degustation mit ausgesuchten Tafelfreuden.

Diese Stielgläser bringen die Weine aus den besten roten und weißen Rebsorten vollendet zur Geltung.

Die Glasposten werden zu mehreren Formen mit verschiedenem Fassungsvermögen verarbeitet, um den perfekten Genuss einer breiten Vielfalt an Weinen – von den tanninreichsten und würzigsten bis zu den mildesten und fruchtigsten – zu ermöglichen.

Finesse du buvant (1,2 mm) Fine rim (1,2 mm)

confort du contact avec lèvres
pleasant feel against the lips

Finura del borde (1,2 mm)
confort al contacto con los labios

Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Haut de la paraison arrondi Rounded upper section of the bowl

pour une parfaite concentration des arômes
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada
para una perfecta concentración de los aromas

Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Chambre aromatique qui occupe la moitié de la paraison Aromatic chamber which takes up half the bowl

favorise le développement d'arômes
liés au cépage

*favours the development of aromas
linked to the grape variety*

Cámara aromática que ocupa la mitad de la copa
favorece el desarrollo de aromas asociados a la cepa

Aromakammer in Kelchmitte
begünstigt die Aroma-Entwicklung der Rebsorten zu sammeln



Jambe étirée Long stem

Pie alargado

Lang gezogener Stiel

Cuvette plate Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
*stability and no depressions
in which water can gather after dishwashing*

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas

Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine

**Verre à pied 62 cl**
Stemglass

Ref. E6245
 Pack : F6/B2
 8 83314 09698 9 ✓
 8 83314 33995 6 ✗

62 cl - 20 3/4 oz.
 M : 101 mm - 3 7/8"
 H : 238 mm - 9 3/8"
 P : 197 g

Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. E6101
 Pack : F6/B2
 8 83314 09450 3 ✓
 8 83314 33991 8 ✗

47 cl - 15 3/4 oz.
 M : 95 mm - 3 3/4"
 H : 227 mm - 8 7/8"
 P : 217 g

Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. G0935
 Pack : F6/B4
 8 83314 15578 5 ✓
 8 83314 34001 3 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 85 mm - 3 1/4"
 H : 210 mm - 8 1/4"
 P : 154 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe

P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 25 cl
 Stemglass

Ref. J9088
 Pack : F6/B4
 8 83314 46662 1 ✓
 8 83314 46661 4 ✗
 25 cl - 11 3/4 oz.
 M : 77 mm - 3"
 H : 185 mm - 7 1/4"
 P : 137 g



Flûte 24 cl
 Flute

Ref. E6250
 Pack : F6/B4
 8 83314 09703 0 ✓
 8 83314 33993 2 ✗
 24 cl - 8 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 235 mm - 9 1/4"
 P : 142 g



Flûte 19 cl
 Flute

Ref. J9198
 Pack : F6/B4
 8 83314 46771 0 ✓
 8 83314 46770 3 ✗
 19 cl - 6 1/4 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4 "
 H : 204 mm - 8"
 P : 121 g





MILLESIME

Les lignes angulaires confèrent à la série Millésime un design contemporain et en fait un écrin idéal pour la dégustation des vins jeunes. La large surface d'oxygénation et la finesse du buvant permettent aux vins blancs comme aux vins rouges de révéler toute leur complexité. Fabriqués en Kwarx[®], les verres Millésime assurent aux professionnels une utilisation aisée et durable.

Their angular lines give the Millésime series a contemporary design and make them the perfect glasses for tasting young wines. The large oxygenation surface and very fine rim allow both white and red wines to unveil all their complexity. The Millésime glasses are made of Kwarx[®], which enables professionals to choose them with confidence for use for many years to come.

Las líneas angulares le confieren a la serie Millésime un diseño contemporáneo convirtiéndola en una copa ideal para degustar vinos jóvenes. La amplia superficie de oxigenación y la finura de la boca permiten tanto a los vinos blancos como a los vinos tintos revelar toda su complejidad. Fabricadas en Kwarx[®], las copas Millésime proporcionan a los profesionales un uso cómodo y duradero.

Die eckigen Linien verleihen der Millésime-Linie ein zeitgenössisches Design und machen sie zum idealen Schmuckstück für den Genuss junger Weine. Die breite Fläche für die Sauerstoffanreicherung und der feine Rand lassen Rot-, wie auch Weißweine in ihrer ganzen Vielschichtigkeit zur Geltung kommen. Die aus Kwarx[®] hergestellten Millésime-Gläser sind für Fachleute und einen problemlosen, langen Einsatz geeignet.

Finesse du buvant (1,2 mm)
Fine rim (1,2 mm)

contact agréable aux lèvres
pleasant feel against the lips

Finura de la boca de (1.2 mm)
contacto agradable a los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehm an der Lippe



Paraison angulaire
Angular bowl

développement des arômes
Quantité juste de dégustation
allows the aromas to develop
Ideal quantity for tasting

Copa angular
desarrollo de los aromas
Cantidad justa de degustación
Abgewinkelter Kelch
Aromaentwicklung
Gerade die richtige Menge für den Genuss



Cuvette plate
Flat base

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which
water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine



MILLESIME



Verre à pied 47 cl
Stemglass

Ref. E8518
Pack : F6/B4
8 83314 12718 8 ✓
8 83314 13170 3 ✗
47 cl - 15 3/4 oz.
M : 92 mm - 3 5/8"
H : 214 mm - 8 3/8"
P : 188 g

Verre à pied 31 cl
Stemglass

Ref. E8519
Pack : F6/B4
8 83314 12720 1 ✓
8 83314 13174 1 ✗
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 82 mm - 3 1/8"
H : 197 mm - 7 3/4"
P : 163 g

Flûte 19 cl
Flute

Ref. E8520
Pack : F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
8 83314 13175 8 ✗
19 cl - 6 1/4 oz.
M : 69 mm - 2 3/4"
H : 213 mm - 8 3/8"
P : 148 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel

New !



Gobelet LIMA 45 cl
 Tumbler

Ref. L2356
 Pack : F6/B4
 8 83314 50341 8 ✓
 8 83314 50340 1 ✗

45 cl - 15 oz.
 M : 77 mm - 3"
 H : 160 mm - 6 1/4"
 P : 267 g

Gobelet LIMA 38 cl
 Tumbler

Ref. G3368
 Pack : F6/B4
 0 26102 85704 5 ✓
 0 26102 13177 0 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl
 Tumbler

Ref. G3367
 Pack : F6/B4
 0 26102 85706 9 ✓
 0 26102 13181 7 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 94 mm - 3 5/8"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 P : 210 g

LIMA tumbler *



* LIMA tumbler range perfectly match with the Cabernet Vins Jeunes range



Photographie / Photographie - Restaurant La Grenouille - La Machine sous-Montreal





OENOLOGUE EXPERT

Raffinement des lignes... le secret des tables élégantes.

Depuis sa création en 1991 par l'oenologue Dany Rolland, ce verre a été plébiscité par l'ensemble des professionnels du vin : sa forme unique, au galbe harmonieux, respecte les vins les plus délicats. Initialement fabriqué en cristal, il acquiert aujourd'hui, grâce au nouveau matériau Kwarx[®], une résistance, une brillance et une transparence incomparables. Doté d'une extrême finesse, il est sans doute aussi l'un des verres les plus résistants du marché. Le raffinement de ses lignes en fait le secret des tables élégantes...

Sophisticated lines... the secret of stylishly set tables.

Since it was created in 1991 by oenologist Dany Rolland, this glass has proven a tremendous success with professionals: its unique, harmoniously curved shape respects even the most delicate wines. Initially made of crystal, now thanks to the new material Kwarx[®] it possesses matchless resistance, brilliance and transparency. Even though ultra thin, it is without doubt one of the toughest glasses on the market. Its sophisticated lines make it the secret of stylishly set tables.

Líneas refinadas... el secreto de las mesas elegantes.

Desde su creación en 1991 por la enóloga Dany Rolland, esta copa ha sido destacada por todos los profesionales del vino: su forma única, con perfil armonioso, respeta los vinos más delicados. Fabricada inicialmente en cristal, adquiere hoy, gracias al nuevo material Kwarx[®], una resistencia, un brillo y una transparencia incomparables. Dotada de una extrema finura, es seguramente también uno de las copas más resistentes del mercado. El refinamiento de sus líneas es el secreto de las mesas elegantes...

Verfeinerung der Linien... das Geheimnis des elegant gedeckten Tisches.

Seitdem es 1991 von dem Önologen Dany Rolland geschaffen wurde, wurde dieses Glas von Weinfachleuten einmütig angenommen: seine einzigartige Form mit der harmonisch perfekten Rundung wahrt den Ausdruck der feinsten Weine. Ursprünglich aus Kristall hergestellt, erlangt es heute dank des neuen Materials Kwarx[®] eine Beständigkeit, einen Glanz und eine Transparenz ohne Gleichen. Bei seiner äußersten Feinheit ist es zweifellos auch eines der haltbarsten Gläser auf dem Markt. Die Verfeinerung seiner Linien macht es zum Geheimnis des elegant gedeckten Tisches...

Extrême finesse du buvant
(0,8 mm)

Extremely fine rims (0,8 mm)

confort du contact avec les lèvres :
le verre s'efface au profit du contenu
*comfortable on the lips : one forgets about the
glass and can pay full attention to the wine*

Extrema finura del borde (0.8 mm)

confort al contacto con los labios :
hace olvidar el vidrio y resalta el contenido

Extreme feinheit des mundrandes (0.8 mm)

angenehmer Lippenkontakt :

das Glas tritt zu Gunsten des Inhalts in den Hintergrund



Finesse du calice

Fine bowl bare

pas d'effet loupe

no distorting magnifying effect

Finura en la parte baja del cáliz

sin efecto lupa

Feinheit am Boden des Kelches

kein Lupeneffekt

Base évasée

Widened base

meilleure aération du vin

Better aeration for wine

Base ancha

Mejor respiración del vino

Breite Bodenform

Bessere Atmung des Weines



Cuvette plate

Flat bases

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle

stable, no depressions

in which water can gather after dishwashing

Base del pie plana

estabilidad y sin retención de agua en el lavavajilla

Flacher Fuß

Stabilität und keine Wasserrückstände

am Glas im Geschirrspüler



Verre à pied 73 cl

Stemglass

Ref. U0913

Pack : F6/B2

8 83314 02446 3 ✓

8 83314 02326 8 X

73 cl - 24 1/2 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 255 mm - 10"

P : 230 g

Verre à pied 55 cl

Stemglass

Ref. U0912

Pack : F6/B4

8 83314 02420 3 ✓

8 83314 02322 0 X

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 228 mm - 8 7/8"

P : 190 g

Verre à pied 45 cl

Stemglass

Ref. U0911

Pack : F6/B4

0 83314 02414 2 ✓

8 83314 002329 9 X

45 cl - 15 oz.

M : 87 mm - 3 3/8"

H : 216 mm - 8 1/2"

P : 183 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Verre à pied 35 cl
 Stemglass

Ref. U0910
 Pack : F6/B4
 8 83314 02404 3 ✓
 8 83314 02333 6 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 80 mm - 3 1/8"
 H : 202 mm - 7 7/8"
 P : 128 g

Verre à pied 26 cl
 Stemglass

Ref. U0952
 Pack : F6/B4
 8 83314 02470 8 ✓
 8 83314 02335 0 ✗

26 cl - 8 3/4 oz.
 M : 71 mm - 2 3/4"
 H : 215 mm - 8 3/8"
 P : 145 g

**LE SAVIEZ-VOUS ?
 DID YOU KNOW?**

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

Les larmes du vin, proviennent d'un phénomène appelé l'effet Marangoni. L'alcool étant plus volatil que l'eau, il se forme en surface une mince couche de liquide plus aqueux et donc d'une tension superficielle plus forte. L'effet de capillarité fait alors monter ce liquide le long du verre et l'élévation de la tension superficielle tend à former des gouttes, qui en retombant le long de la paroi forment les larmes du vin. Plus la concentration en alcool est élevée et plus les larmes sont abondantes.

Streaks or "tears" of wine, also called legs, arches, curtains or church windows, are the result of a phenomenon called the Marangoni effect. Alcohol being more volatile than water, a thin layer of the more aqueous liquid forms on the surface thereby creating a higher surface tension. The capillary effect then pushes this liquid up the side of the glass and the elevated surface tension forms drops that fall back down the side of the inner wall to form tears of wine. The higher the alcohol content, the more tears there are.

Las lágrimas del vino, proceden de un fenómeno denominado efecto Marangoni. Puesto que el alcohol es más volátil que el agua, se forma en la superficie una fina capa de líquido más acuoso, por tanto de una mayor tensión superficial. El efecto de capilaridad hace que este líquido suba a lo largo de la copa, y el aumento de la tensión superficial tiende a formar gotas, que volviendo a caer sobre la pared forman las lágrimas del vino. Cuanto mayor sea la concentración de alcohol, más abundantes serán las lágrimas.

Die Tränen des Weines, auch Bogen oder Arkaden genannt, sind auf das so genannte "Marangoni-Phänomen" zurückzuführen. Da Alkohol sich schneller verflüchtigt als Wasser, bildet sich auf der Oberfläche des Weines eine feine, wasserhaltige Schicht mit einer höheren Oberflächenspannung. Durch diesen Effekt der Saugfähigkeit gleitet die Flüssigkeit an der Glaswand hoch und durch die höhere Oberflächenspannung bilden sich Tropfen. Wenn diese dann an der Glaswand herunter gleiten, spricht man von den Tränen des Weines. Je höher der Alkoholgehalt, umso zahlreicher die Tränen.





OPEN UP

Open Up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vins jeunes (de 1 à 3 ans pour les blancs et de 1 à 5 ans pour les rouges). Les différents modèles de la ligne Open Up couvrent la majorité des cépages mondiaux.

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides wine-drinkers with an incomparable tasting experience. Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The different models in the Open Up range cater for the majority of wine varieties and types produced worldwide.

Open Up es una línea de copas con un diseño contemporáneo y revolucionario, que garantiza un placer olfativo singular. Permite degustar todo tipo de vinos jóvenes (de 1 a 3 años en el caso de los blancos, y de 1 a 5 años en el de los tintos). Los diferentes modelos de la línea Open Up cubren la mayoría de las variedades mundiales.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Sie eignet sich für das Degustieren aller Arten von jungen Weinen (1 bis 3 Jahre bei den Weißweinen und 1 bis 5 Jahre bei den Rotweinen).

Die verschiedenen Modelle der Serie Open Up decken die Mehrzahl der weltweit angebauten Rebsorten ab.

Finesse du buvant (0.9 mm) Fine rims (0.9 mm)

confort du contact avec les lèvres
pleasant feel against the lips

Finura del borde (0.9 mm)
confort al contacto con los labios
Feinheit des Mundrandes (0.9 mm)
angenehmes Gefühl beim Kontakt mit den Lippen



Haut de la paraison arrondi The upper part of the bowl is rounded inwards

concentration des arômes
aromas are concentrated

Parte superior de la pared redondeada
concentración de aromas
Oberteil des Glases gerundet
Konzentration der Aromen

Angle Angles

rupture des molécules
quantité juste
design original et contemporain
*release molecules
indicates right amount of wine
original and modern design*

Ángulo
ruptura de moléculas
cantidad adecuada
diseño original y contemporáneo
Absatz
*Brechen der Moleküle
richtige Weinmenge
originelles und zeitgenössisches Design*



Jambe étirée Long stems

fluidité des lignes
smooth lines

Pie de la copa alargado
líneas fluidas
Langer Stiel
Flüssigkeit der Linien

Cuvette plate Flat bases

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
*stable, no depressions
in which water can gather after dishwashing*

Base plana
Estabilidad, evita la retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
*Stabilität und keine Wasserrückstände am Glas
in der Geschirrspülmaschine*



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈9,5 cl - 3 oz.



≈6 cl - 2 oz.

TANNIC 55 cl

Stemglass

Ref. U1013

Pack : F6/B4

0 26102 87854 5 ✓

0 26102 90045 1 X

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 107 mm - 4 1/8"

H : 233 mm - 9 1/8"

P : 210 g

SOFT 47 cl

Stemglass

Ref. U1012

Pack : F6/B4

0 26102 87855 2 ✓

0 26102 90084 0 X

47 cl - 15 3/4 oz.

M : 103 mm - 4"

H : 228 mm - 8 7/8"

P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass

Ref. U1011

Pack : F6/B4

0 26102 87923 8 ✓

0 26102 90063 5 X

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 231 mm - 9"

P : 192 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





≈10 cl - 3 1/4 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈12,5 cl - 4 oz.

Une bouteille = six flûtes!
 One bottle = six flute glasses!
 una bottiglia = sei flûtes!
 Eine Flasche = reicht für sechs Champagneflûten!



ROUND 37 cl

Stemglass

Ref. U1010

Pack : F6/B4

0 26102 87852 1 ✓

0 26102 90024 6 ✗

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 96 mm - 3 3/4"

H : 211 mm - 8 1/4"

P : 197 g

SWEET 27 cl

Stemglass

Ref. U1009

Pack : F6/B4

0 26102 87856 9 ✓

0 26102 90088 8 ✗

27 cl - 9 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 193 mm - 7 1/2"

P : 141 g

EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass

Ref. U1051

Pack : F6/B4

0 26102 87851 4 ✓

0 26102 88062 3 ✗

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 234 mm - 9 1/8"

P : 161 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
 WUSSTEN SIE ES?

La forme des verres Open Up provoque un véritable « effet carafe », grâce à une oxygénation accélérée du vin. La partie convexe (1) permet de développer les arômes, qui sont ensuite concentrés dans la partie concave (2). Après quelques minutes dans le verre, la perception acide du vin s'atténue et les tanins s'assouplissent, permettant ainsi d'apprécier les vins les plus jeunes.

The shape of the Open Up glasses creates an actual "carafe effect" because the wine is oxygenated faster. The convex part (1) builds up aromas, which are then concentrated in the concave part (2). After a few minutes in the glass, the wine's acid content is smoothed out and the tannins are softened, making it possible to enjoy even the youngest wines.

La forma de las copas Open Up provoca un auténtico « efecto decantador », gracias a una oxigenación acelerada del vino. La parte convexe (1) permite desarrollar los aromas, que después se concentran en la parte cóncava (2). Tras unos minutos en la copa, la percepción ácida del vino se atenúa y los taninos se suavizan, permitiendo así apreciar los vinos más jóvenes.

Durch die beschleunigte Atmung des Weines ruft die Glasform der Serie Open Up einen wahrhaften "Karaffeneffekt" hervor. Durch den konvexen (1) Teil des Glases entwickeln sich die Aromen, die anschließend in dem konkaven (2) Teil zum Ausdruck gebracht werden.

Nach einigen Minuten im Glas schwächt die Wirkung der Bitterstoffe ab, durch diesen Effekt können auch junge Weine verkostet werden.



PRO TASTING FRESH 32 cl

Stemglass
 Ref. H2989
 Pack : F6/B4
 8 83314 30734 4 ✓
 8 83314 30733 7 ✗
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 180 mm - 7"
 P : 134 g

PRO TASTING 32 cl

Stemglass
 Ref. U1008
 Pack : F6/B4
 0 26102 29335 5 ✓
 0 26102 27457 6 ✗
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 180 mm - 7"
 P : 134 g

BLIND TEST 32 cl*

Stemglass
 Ref. E2377
 Pack : F6/B4
 8 83314 04660 1 ✓
 8 83314 05924 3 ✗
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 180 mm - 7"
 P : 134 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 ✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel



Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. U1033

Pack : F6/B4

8 83314 02829 4 ✓

8 83314 02846 1 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. U1041

Pack : F6/B4

8 83314 25601 7 ✓

8 83314 25889 9 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g

"Les carafes et verres à dégustation de la ligne Open'Up me permettent de servir nos vins, en mariant un design contemporain et des atouts techniques qui révèlent les plaisirs de ces délicieux nectars."

*Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier Du Monde 1992
 Restaurant "Le Bistrot Du Sommelier", Paris.*

"The Open'Up tasting glasses and the Open'Up decanters allow me to serve our wines, combining a contemporary design and technical assets which reveals the delights of these delicious nectars."

*Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World 1992
 "Le Bistrot Du Sommelier" restaurant, Paris.*



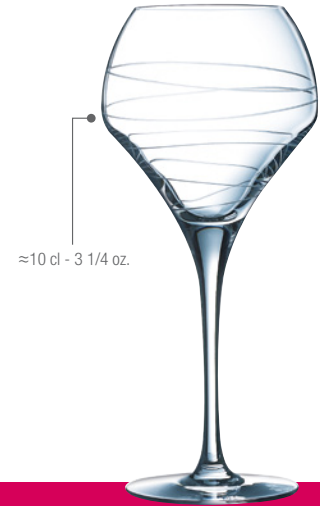
OPEN UP ARABESQUE



≈11 cl - 3 1/2 oz.



≈6 cl - 2 oz.



≈10 cl - 3 1/4 oz.

TANNIC 55 cl

Stemglass

Ref. H3996

Pack : F4/B4

8 83314 30874 7 ✓

8 83314 30875 4 ✗

55 cl - 18 1/2 oz.

M : 107 mm - 4 1/8"

H : 233 mm - 9 1/8"

P : 210 g

UNIVERSAL TASTING 40 cl

Stemglass

Ref. H3997

Pack : F4/B4

8 83314 30878 5 ✓

8 83314 30877 8 ✗

40 cl - 13 1/2 oz.

M : 91 mm - 3 1/2"

H : 231 mm - 9"

P : 192 g

ROUND 37 cl

Stemglass

Ref. J1264

Pack : F4/B4

8 83314 38312 6 ✓

8 83314 38313 3 ✗

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 96 mm - 3 3/4"

H : 211 mm - 8 1/4"

P : 197 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



EFFERVESCENT 20 cl

Stemglass

Ref. H4002

Pack : F4/B4

8 83314 30883 9 ✓

8 83314 30884 6 ✗

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 234 mm - 9 1/8"

P : 161 g



Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. H3994

Pack : F4/B4

8 83314 30870 9 ✓

8 83314 30871 6 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g



Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. H3995

Pack : F4/B4

8 83314 30872 3 ✓

8 83314 30873 0 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g



AMBIENT 16,5 cl

Stemglass all purpose

Ref. U1062

Pack : F6/B4

8 83314 08423 8 ✓

8 83314 08325 5 X

16,5 cl - 5 1/2 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 170 mm - 6 5/8"

P : 103 g

WARM 30 cl

Tumbler

Ref. U1032

Pack : F6/B4

8 83314 08424 5 ✓

8 83314 08336 1 X

30 cl - 10 oz.

M : 99 mm - 3 7/8"

H : 86 mm - 3 3/8"

P : 170 g

ARDENT 39 cl

Stemglass

Ref. U1059

Pack : F6/B4

8 83314 11974 9 ✓

8 83314 10530 8 X

39 cl - 13 oz.

M : 104 mm - 4"

H : 132 mm - 5 1/8"

P : 160 g

Carafe SPIRIT

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18300 9 ✓

8 83314 18302 3 X

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

P : 702 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Carafe

Ref. D6653

Pack : C1/B2

0 26102 25613 8 ✓X

1L4 - 47 1/4 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 314 mm - 12 1/4"

P : 830 g

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

Decanter

Ref. H3078

Pack : C1/B2

8 83314 30029 1 ✓X

1L1 - 37 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 359 mm - 14 1/8"

P : 1708 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

La carafe Open Up Fresh a remporté sur le salon Maison&Objet trois prix Table&Cadeau :

- le prix de la technicité
- le prix du design
- le prix de l'innovation

Table&Cadeau est un magazine professionnel sur les Arts de la Table, les idées cadeaux et les tendances en décoration.

During the Maison&Objet trade fair, the Open Up Fresh decanter has won three Table&Cadeau prizes:

- technicity
- design
- innovation

Table&Cadeau is a professional magazine on tableware, giftware and decoration industries

Durante la feria Maison&Objet, el decantador Open Up Fresh ha ganado 3 premios :

- tecnología
- diseño
- innovación

Table&Cadeau es una revista profesional de la industria de artículos de mesa, regalos y decoración.

Während der Maison&Objet Messe, hat unser Open Up Fresh Dekanter drei Table&Cadeau Preise gewonnen :

- Den Technikpreis
- Den Designpreis
- Den Innovationspreis

Table&Cadeau ist ein Magazin des gedeckten Tisches sowie der Geschenk- und Dekorationsindustrie.





SENSATION

L'alliance entre galbe parfait et résistance incroyable . . .
L'harmonie des lignes continues et élégantes de Sensation et Sensation Exalt permet aux amateurs de vivre un moment de dégustation privilégié. Au-delà de la vue, de l'odorat et du goût, le toucher s'invite pour une appréciation optimale de chaque vin.

The alliance between perfect curves and incredible resistance . . .
The harmony of the continuous and elegant lines of Sensation and Sensation Exalt offer wine-lovers a privileged tasting experience. As well as sight, scent and taste, the feel of the glass joins the party for optimal appreciation of each wine.

La alianza entre el perfil perfecto y la resistencia increíble . . .
La armonía de las líneas continuas y elegantes de Sensation y Sensation Exalt les permite a los amantes de la enología vivir un momento de degustación privilegiado. Además de la vista, el olfato y el gusto, el tacto se suma a una apreciación óptima de cada vino.

Eine Kombination aus perfekt geschwungenem Glas mit unglaublicher Widerstandsfähigkeit . . .
Die Harmonie der durchgezogenen, eleganten Linien von Sensation und Sensation Exalt bietet dem Weinkenner einen bevorzugten Moment des Genusses. Auge, Geruchs- und Geschmackssinn vereinen sich mit einem angenehm anzufassenden Glas, um jeden Wein optimal genießen zu können.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

confort du contact
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Haut de paraison arrondi *Rounded upper section of the bowl*

pour une parfaite concentration des arômes
design original et contemporain
for a perfect concentration of the aromas

Parte superior de la copa redondeada para una perfecta concentración de los aromas
Abgerundete obere Kelchpartie
hervorragend geeignet, um das Aroma zu sammeln

Finesse au bas du calice *Fine bowl base*

pas d'effet loupe
no distorting 'magnifying' effect

Finura en la parte baja del cáliz sin efecto lupa
Feiner Kelchboden
kein Lupeneffekt



Jambe étirée *Long stem*

fluidité des lignes
Elegant, flowing lines

Pie estirado
Fluidéz de las líneas
Lang gezogener Stiel
fließende Linien

Cuvette plate *Flat base*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





Verre à pied 41 cl

Stemglass

Ref. E7695

Pack : F6/B4

8 83314 11852 0 ✓

8 83314 34007 5 ✗

41 cl - 13 3/4 oz.

M : 86 mm - 3 3/8"

H : 205 mm - 8"

P : 201 g

Verre à pied 31 cl

Stemglass

Ref. E7696

Pack : F6/B4

8 83314 11853 7 ✓

8 83314 34009 9 ✗

31 cl - 10 1/4 oz.

M : 80 mm - 3 1/8"

H : 195 mm - 7 5/8"

P : 209 g

Verre à pied 25 cl

Stemglass

Ref. E7697

Pack : F6/B4

8 83314 11854 4 ✓

8 83314 34008 2 ✗

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 74 mm - 2 7/8"

H : 185 mm - 7 1/4"

P : 160 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 20 cl

Stemglass

Ref. E7698

Pack : F6/B4

8 83314 11855 1 ✓

8 83314 33996 3 ✗

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 180 mm - 7"

P : 155 g

Verre à pied 19 cl

Stemglass

Ref. E7700

Pack : F6/B4

8 83314 11856 8 ✓

8 83314 33997 0 ✗

19 cl - 6 1/4 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 210 mm - 8 1/4"

P : 165 g

LIMA tumbler *



* LIMA tumbler range perfectly match with the Sensation Exalt range



SENSATION



Verre à pied 38 cl

Stemglass
 Ref. 28504
 Pack : F12
 0 26102 28507 7 ✓
 0 26102 25906 1 X
 Ref. 30793
 Pack : F12/B4
 0 26102 28507 7 ✓
 0 26102 25906 1 X
 38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 200 mm - 7 7/8"
 P : 253 g

Verre à pied 31 cl

Stemglass
 Ref. 53482
 Pack : F12
 0 26102 53481 6 ✓
 0 26102 25964 1 X
 Ref. 53480
 Pack : F12/B4
 0 26102 53481 6 ✓
 0 26102 25964 1 X
 31 cl - 10 1/4 oz.
 M : 83 mm - 3 1/4"
 H : 189 mm - 7 3/8"
 P : 215 g

Verre à pied 27 cl

Stemglass
 Ref. 79643
 Pack : F12
 0 26102 79646 7 ✓
 0 26102 25977 1 X
 Ref. 32744
 Pack : F12/B4
 0 26102 79646 7 ✓
 0 26102 25977 1 X
 27 cl - 9 oz.
 M : 79 mm - 3"
 H : 178 mm - 7"
 P : 179 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 X = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 21 cl

Stemglass

Ref. 79147

Pack : F12

0 26102 79255 1 ✓

0 26102 25976 4 ✗

Ref. 34901

Pack : F12/B4

0 26102 79255 1 ✓

0 26102 25976 4 ✗

21 cl - 7 oz.

M : 72 mm - 2 3/4"

H : 159 mm - 6 1/4"

P : 132 g

Verre à pied 16 cl

Stemglass

Ref. 53484

Pack : F12

0 26102 53479 3 ✓

0 26102 25963 4 ✗

Ref. 53478

Pack : F12/B4

0 26102 53479 3 ✓

0 26102 25963 4 ✗

16 cl - 5 1/4 oz.

M : 64 mm - 2 1/2"

H : 198 mm - 7 3/4"

P : 131 g

VIGNE tumbler *



* VIGNE tumbler range perfectly match with the Sensation range





La ligne Sublym de Chef&Sommelier® contribue au raffinement de votre table avec une parfaite harmonie de la paraison, ainsi qu'une jambe haute et très élégante.

Cette collection de cinq verres à pied, proposée de 21 à 55 cl, vous permettra de déguster tous types de vins.

Son buvant extrêmement fin lui confère un confort de dégustation, tout en conservant une résistance incomparable grâce à la matière Kwarx®. La flûte Sublym dispose de la technologie du point mousse afin de créer une effervescence parfaite.

Chef & Sommelier®'s Sublym line, which features a perfectly balanced bowl and a tall, exceptionally refined stem, is sure to add to your table's elegance.

Enjoy all kinds of wine with this collection of five stemmed glasses ranging in size from 25 cl to 55 cl.

The glasses feature an extremely narrow rim, making them very comfortable to use when tasting. In addition, because they are made out of Kwarx®, the glasses resist breakage to an unparalleled degree.

The Sublym flute was made using the latest foam technology to create the perfect effervescence.

La gama Sublym de Chef&Sommelier® da un toque de elegancia a su mesa con la perfecta armonía del cáliz y un tallo alto y estilizado.

Esta colección de cinco copas de 21 a 55 cl es ideal para cualquier tipo de vino. Presenta una boca extremadamente fina que facilita la degustación y una resistencia incomparable al estar fabricada en Kwarx. La copa Sublym contiene un punto de nucleación para crear una efervescencia perfecta.

Die Sublym Gläser-Kollektion von Chef & Sommelier® verleiht Ihrem Tisch Raffinesse und verbindet eine perfekte Harmonie des Kelches mit einem langen, sehr eleganten Stiel.

Diese Gläser-Kollektion, bestehend aus fünf Stielgläsern in unterschiedlichen Größen zwischen 21 und 55 cl, eignet sich ideal für die Verkostung aller Weinsorten.

Der extrem feine Rand sorgt für ein angenehmes Trinkgefühl, während die Gläser dank der Fertigung aus Kwarx gleichzeitig unglaublich widerstandsfähig sind. Der Kelch Sublym verfügt über einen Moussierpunkt, französisch „Point Mousse“, für eine perfekte Bläschenbildung.

Finesse du buvant (1,2 mm) *Fine rim (1,2 mm)*

confort du contact
pleasant feel against the lips

Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los labios
Feiner Trinkrand (1.2 mm)
angenehmer Lippenkontakt



Paraison allongée *Tall Narrow bow*

qui accroît l'élégance du verre
to enhance the stemglass
elegance

El cáliz alargado
acentúa la elegancia de la copa
Der längliche Kelch
verleiht dem Glas zusätzlich Eleganz.

Continuité parfaite du profil *Perfect drawn stem continuity*

El perfil sigue unas perfectas líneas continuas
Einheitliche Form

Délicatesse d'une jambe sans couture *Very elegant stem without seam*

Tallo delicado con unión lisa
Feiner Stiel ohne Naht



Cuvette extra plate *Extra Flat Foot*

stabilité et pas de rétention d'eau au lave-vaisselle
stability and no depressions in which water can gather
after dishwashing

Base plana
estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas
Flacher Fuß
stabil und sammelt kein Wasser in der Spülmaschine





SUBLYM

New !



Verre à pied 55 cl
Stemglass

Ref. L2758
Pack : F6/B4
8 83314 50817 8 ✓
8 83314 50818 5 ✗
55 cl - 18 1/2 oz.
M : 92 mm - 3 5/8"
H : 260 mm - 10 1/8"
P : 245 g

Verre à pied 45 cl
Stemglass

Ref. L2760
Pack : F6/B4
8 83314 50820 8 ✓
8 83314 50821 5 ✗
45 cl - 15 oz.
M : 87 mm - 3 3/8"
H : 250 mm - 9 3/4"
P : 201 g

Verre à pied 35 cl
Stemglass

Ref. L2761
Pack : F6/B4
8 83314 50822 2 ✓
8 83314 50823 9 ✗
35 cl - 11 3/4 oz.
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 230 mm - 9"
P : 176 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



Verre à pied 25 cl

Stemglass

Ref. L2609

Pack : F6/B4

8 83314 50824 6 ✓

8 83314 50825 3 ✗

25 cl - 8 1/4 oz.

M : 72 mm - 2 3/4"

H : 207 mm - 8 1/8"

P : 177 g

Flûte 21 cl

Flute

Ref. L2762

Pack : F6/B4

8 83314 50826 0 ✓

8 83314 50827 7 ✗

21 cl - 7 oz.

M : 60 mm - 2 1/4"

H : 240 mm - 9 3/8"

P : 144 g

LIMA tumbler *



* LIMA tumbler range perfectly match with the Sublym range



TUMBLERS



Alliance de la perfection des formes et de l'authenticité des lignes, les gobelets Chef & Sommelier® séduisent au premier regard. Pour des tables chics, modernes et élégantes, Chef & Sommelier® ose les gobelets aux précieuses couleurs métallisées. Pour rendre agréable la dégustation de vos boissons, les gobelets Chef & Sommelier® présentent un bord fin mais résistant puisque fabriqués en Kwarx®.

A happy union of perfect contours and clean lines, you'll be seduced by the Chef & Sommelier®'s tumblers from the first. For chic, modern and elegant tables, Chef & Sommelier® dares the tumblers with delightful metallic colours. To provide a pleasant tasting experience for your drinks, the Chef & Sommelier®'s tumblers have a thin but strong rim made of Kwarx®.

Alianza de la perfección de las formas y de la autenticidad de las líneas, los vasos Chef & Sommelier® seducen a primera vista. Para mesas chic, modernas y elegantes, Chef & Sommelier® presenta su colección de vasos de colores metalizados. Para hacer más agradable la degustación de las bebidas, los vasos Chef & Sommelier® presentan un borde fino pero resistente a la vez al haber sido desarrollados en Kwarx®.

Eine fröhliche Kombination aus perfekten Konturen und klaren Linien. Sie werden von den Chef & Sommelier® Gläsern direkt begeistert sein. Gläser in metallischen Farben für schicke, moderne und elegante Restaurants und Bars. Für ein ideales Trinkerlebnis Ihrer Getränke haben die Chef & Sommelier® Gläser einen dünnen, aber starken Glasrand hergestellt aus Kwarx®.





New !



Gobelet LIMA 45 cl

Tumbler
 Ref. L2356
 Pack : F6/B4
 8 83314 50341 8 ✓
 8 83314 50340 1 X
 45 cl - 15 oz.
 M : 77 mm - 3"
 H : 160 mm - 6 1/4"
 P : 267 g

Gobelet LIMA 38 cl

Tumbler
 Ref. G3368
 Pack : F6/B4
 0 26102 85704 5 ✓
 0 26102 13177 0 X
 38 cl - 12 3/4 oz.
 M : 88 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 230 g

Gobelet LIMA 35 cl

Tumbler
 Ref. G3367
 Pack : F6/B4
 0 26102 85706 9 ✓
 0 26102 13181 7 X
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 94 mm - 3 5/8"
 H : 83 mm - 3 1/4"
 P : 210 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 X = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel





Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. U1033

Pack : F6/B4

8 83314 02829 4 ✓

8 83314 02846 1 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. U1041

Pack : F6/B4

8 83314 25601 7 ✓

8 83314 25889 9 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g

Gobelet OPEN UP 38 cl

Tumbler

Ref. H3994

Pack : F4/B4

8 83314 30870 9 ✓

8 83314 30871 6 ✗

38 cl - 12 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 94 mm - 3 5/8"

P : 155 g

Gobelet OPEN UP 35 cl

Tumbler

Ref. H3995

Pack : F4/B4

8 83314 30872 3 ✓

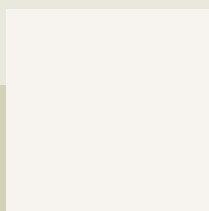
8 83314 30873 0 ✗

35 cl - 11 3/4 oz.

M : 77 mm - 3"

H : 118 mm - 4 5/8"

P : 150 g





New !



Gobelet VIGNE 45 cl

Tumbler
 Ref. L2369
 Pack : F6/B4
 8 83314 50368 5 ✓
 8 83314 50367 8 X
 45 cl - 15 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 165 mm - 6 1/2"
 P : 309 g

Gobelet VIGNE 33 cl

Tumbler
 Ref. G3674
 Pack : F6/B4
 0 26102 46805 0 ✓
 0 26102 25892 7 X
 33 cl - 11 oz.
 M : 69 mm - 2 5/8"
 H : 126 mm - 4 7/8"
 P : 230 g

Gobelet VIGNE 22 cl

Tumbler
 Ref. G3658
 Pack : F6/B4
 0 26102 46698 8 ✓
 0 26102 25926 9 X
 22 cl - 7 1/4 oz.
 M : 61 mm - 2 3/8"
 H : 111 mm - 4 3/8"
 P : 180 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 X = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel



New !



Gobelet VIGNE 37 cl

Tumbler

Ref. L2370

Pack : F6/B4

8 83314 50371 5 ✓

8 83314 50369 2 ✗

37 cl - 12 1/2 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

H : 87 mm - 3 3/8"

P : 376 g

Gobelet VIGNE 31 cl

Tumbler

Ref. G3666

Pack : F6/B4

0 26102 47214 9 ✓

0 26102 25894 1 ✗

31 cl - 10 1/4 oz.

M : 84 mm - 3 1/4"

H : 83 mm - 3 1/4"

P : 245 g

Gobelet VIGNE 20 cl

Tumbler

Ref. G3659

Pack : F6/B4

0 26102 46753 4 ✓

0 26102 25922 1 ✗

20 cl - 6 3/4 oz.

M : 75 mm - 2 7/8"

H : 74 mm - 2 7/8"

P : 205 g





Gobelet PRIMARY 44 cl

Tumbler
 Ref. G3323
 Pack : F6/B4
 0 26102 11614 2 ✓
 0 26102 25930 6 X
 44 cl - 14 3/4 oz.
 M : 87 mm - 3 3/8"
 H : 110 mm - 4 1/4"
 P : 148 g

Gobelet PRIMARY 36 cl

Tumbler
 Ref. G3322
 Pack : F6/B4
 0 26102 11620 3 ✓
 0 26102 25961 0 X
 36 cl - 12 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 102 mm - 4"
 P : 153 g

Gobelet PRIMARY 27 cl

Tumbler
 Ref. G0036
 Pack : F6/B4
 0 26102 11652 4 ✓
 0 26102 25951 1 X
 27 cl - 9 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 118 g

Gobelet PRIMARY 27 cl

Slide Control
 Tumbler
 Ref. G5594
 Pack : F6/B4
 8 83314 21411 6 ✓
 8 83314 33016 8 X
 27 cl - 9 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 93 mm - 3 5/8"
 P : 118 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 X = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel





Gobelet PRIMARIFIC SILVER 35 cl

Tumbler

Ref. J9015

Pack : F6/B4

8 83314 46570 9 ✓

8 83314 46569 3 ✗

36 cl - 12 oz.

M : 81 mm - 3 1/8"

H : 102 mm - 4"

P : 153 g

Gobelet PRIMARIFIC GOLD 35 cl

Tumbler

Ref. J9017

Pack : F6/B4

8 83314 46573 0 ✓

8 83314 46572 3 ✗

36 cl - 12 oz.

M : 81 mm - 3 1/8"

H : 102 mm - 4"

P : 153 g

Gobelet PRIMARIFIC COPPER 35 cl

Tumbler

Ref. J9018

Pack : F6/B4

8 83314 46575 4 ✓

8 83314 46574 7 ✗

36 cl - 12 oz.

M : 81 mm - 3 1/8"

H : 102 mm - 4"

P : 153 g







BARWARE

En s'inspirant de la convivialité, de l'élégance et de la chaleur propres aux espaces bars, Chef & Sommelier® a conçu et réalisé des verres incontournables, à usage unique ou multiple.

- Traitements particuliers : coupe à froid offrant des bords confortables, tailles adaptées pour des lavages faciles.

Taking its inspiration from the friendliness, elegance and warmth unique to bars, Chef & Sommelier® has designed and produced unequivocal glasses that have distinct or multiple uses.

- Special processes: cracking-off creates comfortable wide lips and sizes made for easy washing.

Inspiradas en la ambientación propia de una barra de bar, Chef & Sommelier® ha diseñado copas indispensables, de uso único o multiusos, y una colección de vasos atemporales al servicio de la mesa.

- Tratamiento especial : corte frío y tamaño de fácil lavado.

Durch Gastlichkeit und die Eleganz entsprechender Räumlichkeiten inspiriert, hat Chef & Sommelier® unumgängliche Gläser und zeitlose Trinkbecher für Ihren Tisch.

- Besondere Behandlung: Kaltschliff mit angenehmem Mundrand. Form auf benutzerfreundliches Spülen ausgerichtet.







New !



CABERNET COCKTAIL 30 cl

Stemglass

Ref. 62449

Pack : F6/B4

0 26102 62450 0 ✓

0 26102 25952 8 X

30 cl - 10 oz.

M : 120 mm - 4 5/8"

H : 188 mm - 7 3/8"

P : 220 g

CABERNET COCKTAIL 21 cl

Stemglass

Ref. 58001

Pack : F6/B4

0 26102 58007 3 ✓

0 26102 25968 9 X

21 cl - 7 oz.

M : 116 mm - 4 1/2"

H : 172 mm - 6 3/4"

P : 207 g

CABERNET MARGARITA 44 cl

Stemglass

Ref. 62447

Pack : F6/B4

0 26102 62448 7 ✓

0 26102 25953 5 X

44 cl - 14 3/4 oz.

M : 121 mm - 4 3/4"

H : 192 mm - 7 1/2"

P : 257 g

COCKTAIL 21 cl

Stemglass

Ref. L3678

Pack : F6/B4

8 83314 51849 8 X

21 cl - 7 oz.

M : 114 mm - 4 3/8"

H : 179 mm - 7"

P : 168 g



M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



New !



CABERNET ALL-PURPOSE 40 cl

Stemglass
 Ref. G3573
 Pack : F6/B4
 8 83314 18935 3 ✓
 8 83314 34011 2 ✗
 40 cl - 13 1/2 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 167 mm - 6 1/2"
 P : 186 g

CABERNET ALL-PURPOSE 35 cl

Stemglass
 Ref. L3618
 Pack : F6/B4
 8 83314 51781 1 ✓
 8 83314 51780 4 ✗
 35 cl - 11 3/4 oz.
 M : 74 mm - 2 7/8"
 H : 172 mm - 6 3/4"
 P : 170 g

CABERNET BIÈRE 47 cl

Stemglass
 Ref. G3570
 Pack : F6/B4
 8 83314 18932 2 ✓
 8 83314 34004 4 ✗
 47 cl - 15 3/4 oz.
 M : 81 mm - 3 1/8"
 H : 188 mm - 7 3/8"
 P : 231 g

SENSATION BIÈRE 32 cl

Stemglass
 Ref. 37154
 Pack : F12/B4
 0 26102 28732 3 ✓
 0 26102 25974 0 ✗
 32 cl - 10 3/4 oz.
 M : 75 mm - 2 7/8"
 H : 175 mm - 6 7/8"
 P : 190 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung
 ✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel





OMEGA GRANDE DEGUSTATION 72 cl

Stemglass

Ref. E7086

Pack : F6/B4

8 83314 10993 1 ✓

8 83314 33994 9 ✗

72 cl - 24 1/4 oz.

M : 114 mm - 4 3/8"

H : 150 mm - 5 7/8"

P : 245 g

OMEGA GRANDE CAVE 71 cl

Stemglass

Ref. E1070

Pack : F6/B4

8 83314 02652 8 ✓

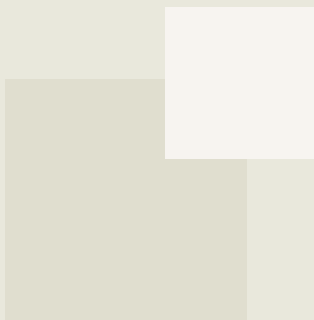
8 83314 33984 0 ✗

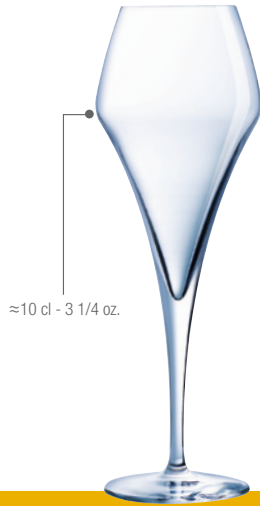
71 cl - 24 oz.

M : 116 mm - 4 1/2"

H : 188 mm - 7 3/8"

P : 270 g





FLORAL AROM'UP 21 cl

Flute

Ref. U1951
Pack : F6/B4
8 83314 19443 2 ✓
8 83314 19452 4 ✗

21 cl - 7 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 211 mm - 8 1/4"
P : 145 g

Flûte CABERNET 16 cl

Flute

Ref. 48024
Pack : F6/B4
0 26102 46607 0 ✓
0 26102 25989 4 ✗

16 cl - 5 1/4 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 225 mm - 8 3/4"
P : 135 g

GRAND CHAMPAGNE

CABERNET 24 cl

Flute

Ref. D0796
Pack : F6/B4
0 26102 87919 1 ✓
0 26102 25981 8 ✗

24 cl - 8 oz.
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 235 mm - 9 1/4"
P : 137 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Coupe CABERNET 30 cl

Flute

Ref. D6140
 Pack : F6/B4
 0 26102 93329 9 ✓
 0 26102 26000 5 ✗

30 cl - 10 oz.
 M : 120 mm - 4 5/8"
 H : 170 mm - 6 5/8"
 P : 168 g



Flûte GRANDS CEPAGES 24 cl

Flute

Ref. E6250
 Pack : F6/B4
 8 83314 09703 0 ✓
 8 83314 33993 2 ✗

24 cl - 8 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4"
 H : 235 mm - 9 1/4"
 P : 142 g

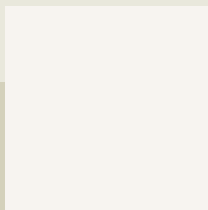


Flûte GRANDS CEPAGES 19 cl

Flute

Ref. J9198
 Pack : F6/B4
 8 83314 46771 0 ✓
 8 83314 46770 3 ✗

19 cl - 6 1/4 oz.
 M : 70 mm - 2 3/4 "
 H : 204 mm - 8"
 P : 121 g





Flûte MILLESIME 19 cl

Flute
Ref. E8520
Pack : F6/B4
8 83314 12722 5 ✓
8 83314 13175 8 ✗
19 cl - 6 1/4 oz
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 148 g

Flûte OENOLOGUE EXPERT 26 cl

Flute
Ref. U0952
Pack : F6/B4
8 83314 02470 8 ✓
8 83314 02335 0 ✗
26 cl - 8 3/4 oz.
M : 71 mm - 2 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 145 g

Flûte OPEN UP EFFERVESCENT 20 cl

Flute
Ref. U1051
Pack : F6/B4
0 26102 87851 4 ✓
0 26102 88062 3 ✗
20 cl - 6 3/4 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 234 mm - 9 1/8"
P : 161 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
H = Hauteur / Height
Altura / Höhe
P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung
✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel



New !



REVEAL'UP 21 cl

Flute

Ref. J8907

Pack : F6/B4

8 83314 46556 3 X

8 83314 46557 0 ✓

21 cl - 7 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 234 mm - 9"

P : 146 g

Flûte SENSATION 16 cl

Flute

Ref. 53484

Pack : F12

0 26102 53479 3 ✓

0 26102 53479 3 X

Ref. 53478

Pack : F12/B4

0 26102 53479 3 ✓

0 26102 53479 3 X

16 cl - 5 1/4 oz.

M : 64 mm - 2 1/2"

H : 198 mm - 7 3/4"

P : 131 g

Flûte SENSATION EXALT 19 cl

Flute

Ref. E7700

Pack : F6/B4

8 83314 11856 8 ✓

8 83314 33977 0 X

19 cl - 6 1/4 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 210 mm - 8 1/4"

P : 165 g

Flûte SUBLYM 21 cl

Flute

Ref. L2762

Pack : F6/B4

8 83314 50826 0 ✓

8 83314 50827 7 X

21 cl - 7 oz.

M : 60 mm - 2 1/4"

H : 240 mm - 9 3/8"

P : 144 g







OPEN UP SPIRITS

Open Up présente une forme de verre contemporaine et révolutionnaire qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Sa forme à la fois convexe et concave est un véritable révélateur d'arômes.

La cheminée rétrécie du verre permet de réguler l'alcool qui se dégage du spiritueux pour éviter toute sensation de brûlure au nez, sans en altérer les propriétés olfactives. En fonction de leur température de service, la cheminée sera plus droite pour les alcools blancs (froid) et plus convexe pour les alcools bruns (chaud). Puissance et complexité aromatique dominent alors la dégustation.

Open Up is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides drinkers with an incomparable tasting experience. The convex and concave bowl enables an exceptional development of flavors.

The shape of the glass makes it possible to regulate the amount of alcohol released from the spirit, thereby preventing any burning sensation in the nose, yet without impacting the olfactory properties. Depending on the serving temperature, the funnel should be straighter for white alcohols (cool) and more convex for brown alcohols (warm). This will allow power and aromatic complexity to stand out during the tasting experience.

Open Up representa una línea de cristalería contemporánea y revolucionaria que proporciona un alto poder olfativo. Su forma, cóncava y convexa es un verdadero revelador de aromas.

La boca estrecha de la colección permite regular el alcohol que se escapa de los licores para evitar la sensación de «quemazón» en la nariz sin alterar las propiedades olfativas. En función de su temperatura de servicio, la boca será más recta para los licores blancos (frío) y más convexa para los licores oscuros (calor). El poder y la complejidad aromática dominan la degustación.

Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Die konvexe und konkave Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen.

Die Form des Glases ermöglicht die Regulierung des von den Spirituosen ausgehenden Alkohols und unterbindet somit jedes Verbrennungsgefühl an der Nase, wobei die olfaktiven Eigenschaften erhalten bleiben. Je nach erforderlicher Temperatur bei der Verkostung, bedürfen dunkle (warme) Alkoholgetränke einer runderen, konkaven Glasform, wobei für helle Alkoholsorten (kalte) eine geradere Form angebracht ist, die die komplexen Aromen zur Geltung bringt.





≈0L75 - 25 1/2 oz.

Température de service
 Serving temperature
 Temperatura de servicio

Polyvalent
 All purpose



≈6 cl - 2 oz.

Carafe SPIRIT 1L

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18300 9 ✓

8 83314 18302 3 ✗

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

P : 702 g

AMBIENT 16,5 cl

All purpose

Ref. U1062

Pack : F6/B4

8 83314 08423 8 ✓

8 83314 08325 5 ✗

16,5 cl - 5 1/2 oz.

M : 70 mm - 2 3/4"

H : 170 mm - 6 5/8"

P : 103 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
 Volumen máximo / Maximaler Durchmesser
 H = Hauteur / Height
 Altura / Höhe
 P = Poids / Weight
 Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
 Packaging UPC Code / EAN Verpackung

✗ = Code Barre article / Código de barras de producto
 Item UPC Code / EAN Artikel





18° C - 64,4°F
 Whisky, Bourbon...

22° C - 71,6°F
 Cognac, Armagnac...



WARM 30 cl

Tumbler
 Ref. U1032
 Pack : F6/B4
 8 83314 08424 5 ✓
 8 83314 08336 1 X
 30 cl - 10 oz.
 M : 99 mm - 3 7/8"
 H : 86 mm - 3 3/8"
 P : 170 g

ARDENT 39 cl

Stemglass
 Ref. U1059
 Pack : F6/B4
 8 83314 11974 9 ✓
 39 cl - 13 oz.
 M : 104 mm - 4"
 H : 132 mm - 5 1/8"
 P : 160 g







SERVICE OF THE WINE

Chef & Sommelier® décline une ligne de carafes à décanter à la fois techniques et esthétiques. Pour chacune d'entre elles, une attention toute particulière a été portée au design. Chaque vin s'exprimera différemment en fonction de son volume et de sa forme.

- Le bouchon évite l'évaporation des arômes volatils des vins blancs ou ceux, subtils et fragiles, des vieux millésimes.
- L'ergonomie des formes ou le dôme de préhension situé au fond de la carafe optimise la prise en main.

Chef & Sommelier® is a complete range of decanters which are both functional and aesthetically pleasing. Very special attention was paid to the design of each one. Decanters sizes and shapes are important, since every wine expresses itself differently depending on the volume and form of the decanter.

- The stopper prevents evaporation of the volatile aromas of white wine and of the subtle and delicate flavours of older vintages.
- The ergonomic shape and the dome at the bottom of the carafe where it can be gripped make handling the carafe very easy.

Chef & Sommelier® presenta una línea de decantadores técnicos y estéticos a la vez. En cada uno de ellos se ha prestado una especial atención al diseño. Con ellos, cada vino se expresará de manera diferente en función de su volumen y de su forma.

- El tapón evita la evaporación de los aromas volátiles de los vinos blancos o los de los vinos viejos (sutiles y frágiles).
- Finalmente, la ergonomía de formas y la hendidura en la base del decanter optimizan el servicio.

Chef & Sommelier® bietet eine gleichermaßen technische und ästhetische Serie von Dekantierkaraffen an. Bei jeder von ihnen wurde dem Design besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Größen, Formen ... jeder Wein wird sich, je nach Größe und Form der Karaffe, unterschiedlich entfalten.

- Der Stopfen verhindert das Verdunsten der flüchtigen Aromen von Weißweinen oder die der subtileren und empfindlicheren Aromen alter Jahrgänge.
- Die Ergonomie der Formen und die Griffwölbung im Boden der Karaffe, optimieren das Halten in der Hand.



Extrémité biseautée *Bevelled top*

Design original et contemporain
Original and modern design

Extemo biselado
Diseño original y contemporáneo
Abgeschrägtes Ende
Originelles und zeitgenössisches Design

Long col *Long neck*

aération maximale au contact de la paroi
ensures maximum aeration,
through contact with the sides of the neck

Cuello largo
maxima oxigenación al contacto con la pared
Langer Hals
maximales Atmen beim Kontakt mit der Wandung



Contenance supérieure à 0,9 L *Contains over 0,9 L*

large surface d'oxygénation
large oxygenation area

Capacidad superiora 0,9 l
amplia superficie de oxigenación
Volumen von über 0,9 L
große Oberfläche zum Atmen

Dôme de préhension *Prehensile dome*

service plus aisé
makes serving wine easier

Cúpulade agarre
para un servicio más práctico
Griffmulde
Originelles und zeitgenössisches Design
problemloseres Servieren



Carafe OPEN UP BOTTLE 1L4

Decanter

Ref. D6653

Pack : C1/B2

0 26102 25613 8 ✓X

1L4 - 47 1/4 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 314 mm - 12 1/4"

P : 830 g

Carafe OPEN UP FRESH 1L1

Decanter

Ref. H3078

Pack : C1/B2

8 83314 30029 1 ✓X

1L1 - 37 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 359 mm - 14 1/8"

P : 1708 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Carafe SPIRIT 1L

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18302 3 X

8 83314 18300 9 ✓

1L - 33 3/4 oz.

M : 111 mm - 4 3/8"

H : 201 mm - 7 7/8"

P : 702 g

Carafe VINARMONY 1L1

Decanter

Ref. D2141

Pack : C1/B2

0 26102 89207 7 ✓ X

1L1 - 37 oz.

M : 148 mm - 5 3/4"

*H : 343 mm - 13 1/2"

P : 1330 g

Carafe FRESHNESS 1L

Decanter

Ref. D2137

Pack : C1/B2

0 26102 89203 9 ✓ X

1L - 33 3/4 oz.

M : 93 mm - 3 5/8"

*H : 340 mm - 13 3/8"

P : 775 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

Le "Drop Control" est un traitement anti-goutte appliqué sur le col des carafes, qui permet un service du vin des plus précis. "Drop Control" est parfaitement invisible et n'altère en rien les qualités du vin.

"Drop Control" is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate.

"Drop Control" is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all.

El "Drop Control", es un tratamiento antigoteo que se aplica al cuello de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.

"Drop Control" ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. "Drop Control" ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.

*Carafe + bouchon / Decanter with stopper
Decantador con tapa / Decanter + Stopfen



Carafe OPENING OL9

Decanter

Ref. D2142

Pack : C1/B2

0 26102 89208 4 ✓X

OL9 - 30 1/4 oz.

M : 214 mm - 8 3/8"

H : 241 mm - 9 3/8"

P : 700 g

Carafe EXPLORE 1L3

Decanter

Ref. D2138

Pack : C1/B2

0 26102 89204 6 ✓X

1L3 - 43 3/4 oz.

M : 145 mm - 5 5/8"

H : 323 mm - 12 5/8"

P : 1010 g

Carafe GRAND FINALE 1L4

Decanter

Ref. G8566

Pack : C1/B1

8 83314 25759 5 ✓X

1L4 - 47 1/4 oz.

M : 340 mm - 13 3/8"

H : 265 mm - 10 3/8"

P : 1530 g

M = Encombrement maxi / Maximum diameter
Volumen máximo / Maximaler Durchmesser

H = Hauteur / Height
Altura / Höhe

P = Poids / Weight
Peso / Gewicht

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

X = Code Barre article / Código de barras de producto
Item UPC Code / EAN Artikel





Pichet REGATE 1L1

Decanter

Ref. H3009

Pack : C1/B2

8 83314 29956 4 ✓X

1L1 - 37 oz.

M : 165 mm - 6 1/2"

H : 210 mm - 8 1/4"

P : 1000 g

Carafe AMPHORIA 1L5

Decanter

Ref. D6652

Pack : C1/B2

0 26102 25593 3 ✓X

1L5 - 60 oz.

M : 390 mm - 15 1/4"

H : 140 mm - 5 1/2"

P : 1100 g

Carafe INTUITO 1L75

Decanter

Ref. H3075

Pack : C1/B2

8 83314 30022 2 ✓X

1L75 - 59 1/4 oz.

M : 196 mm - 7 5/8"

H : 238 mm - 9 3/8"

P : 825 g

LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW?

LO SABÍA?
WUSSTEN SIE ES?

L'avantage de la carafe est double. Elle permet aux vins jeunes de s'aérer (de préférence en carafant quelques heures avant le service) et aux vieux millésimes de décanter, (plutôt au dernier moment : trop d'aération risquerait d'altérer leurs qualités).

Contrairement aux idées reçues, les vins blancs peuvent également être mis en carafes à l'unique condition de mettre un bouchon, pour conserver leur fraîcheur.

The carafe has two advantages. It opens up young wines (which should ideally be carafed a few hours before serving) and decants old vintages (but at the last minute: too much aeration could alter their qualities).

Contrary to popular belief, white wines can also be put in a carafe, but only if it's corked to keep aromas from escaping.

La ventaja del decantador es doble. Permite que los vinos jóvenes respiren (preferentemente decantándolos unas horas antes del servicio) y que se decanten las grandes añadas, (más bien en el último momento: demasiada respiración conllevaría el riesgo de alterar sus cualidades).

Contrariamente a los prejuicios, los vinos blancos también se pueden poner en decantadores con la única condición de utilizar un tapón para evitar que los aromas escapen.

Die Karaffe bietet einen doppelten Vorteil. Junge Weine können atmen (mehrere Stunden vor dem Ausschank) und alte Jahrgänge dekantieren (erst ganz kurz vor dem Ausschank, damit ihre Eigenschaften erhalten bleiben)..

Allen herkömmlichen Aussagen zum Trotz können auch Weißweine in Karaffen gefüllt werden, aber immer mit Stopfen, damit die Aromen nicht entweichen.



CUTLERY

ZYA P154

AZALI P158

LAZZO P162

DIAZ P166

EZZO P170

KYA P174

ADDITIONAL ITEMS P178

La coutellerie Chef & Sommelier® : une nouvelle

Chef & Sommelier® Cutlery : the new face of quality



Tous les couverts Chef & Sommelier® sont signés de deux poinçons : **gage d'une qualité** sans compromis. Une **finition parfaite** dans les moindres détails.

All Chef & Sommelier® cutlery lines carry two back stamps : a guarantee of uncompromised quality.

Todos los cubiertos Chef & Sommelier® están firmados con 2 contrastes que aseguran su calidad sin compromiso.

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

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

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



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

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

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

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



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

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

Photos, dimensions et données chiffrées sont non contractuelles.
All photos and figures provided are indicative.

expression de la qualité



La plupart de nos couteaux sont disponibles en formats monobloc et monocoque. Nos couteaux monoblocs sont conçus pour révéler un bon compromis poids/design et sont réalisés dans une très haute qualité d'acier inoxydable. Nos couteaux monocoques sont composés de 3 pièces : un manche (en 2 pièces) en acier inoxydable supérieur 18/10 - AISI 304 et une lame (3ème pièce) en acier fin trempé (AISI 420) pour une qualité, une longévité et un design exceptionnels. Toutes nos lignes de couverts sont lavables en machine.



A high proportion of our knives are available in both solid handle and hollow handle formats. Our solid handle knives have been created to balance weight with design and utilise the finest quality stainless steel. Our hollow handled knives utilise the traditional 3 piece composition, highest grade 18/10 - AISI 304 stainless steel handle (2 piece) and high grade (AISI 420) hardened knife blade (3rd piece), to give the optimum in quality, longevity and design. All of our cutlery collections are dishwasher safe.



La mayoría de nuestros cuchillos están disponibles tanto en formato monobloc como enmangado. Nuestros cuchillos monobloc han sido creados para desvelar un equilibrio peso/diseño, utilizando un acero inoxidable de alta calidad. Nuestros cuchillos enmangados se componen de las 3 piezas tradicionales, mango de acero inoxidable de calidad superior 18/10 - AISI 304 (2 piezas) y filo de acero fino templado (AISI 420) (tercera pieza), para una calidad, longevidad y concepción óptimas. Todas nuestras colecciones son aptas para el lavavajillas.

Viele unserer Messer sind sowohl in Monobloc- als auch in Hohlheft-Ausführung erhältlich. Monoblocmesser sind ausgewogen in Gewicht und Design und aus rostfreiem Edelstahl geschmiedet. Hohlheftmesser setzen sich traditionsgemäß aus 3 Teilen zusammen - einer zweiseitigen Heftschele aus Edelstahl rostfrei 18/10 - AISI 304 und einer geschmiedeten, gehärteten Klinge, die als drittes Element ins Hohlheft eingesetzt wird (AISI 420). Garantie für Qualität, Lebensdauer und Design. Alle unsere Bestecke sind spülmaschinenfest.



Pour vous conforter dans votre achat, nous garantissons nos produits 10 ans*.

For your peace of mind, our products come with a 10 year guarantee, applicable in case of any defect in the materials or production.*

* Ne sont pas couverts par la garantie : les dommages causés par une détérioration, un accident ou mauvaise utilisation mais aussi par une utilisation de détergents non-conformes ou utilisés de manière excessive. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration, rayures ou tâches.

** Damage due to normal wear and tear, an accident, improper use, excessive use of detergents or use of non-compliant detergents is not covered by this guarantee. This guarantee does not cover discoloration, scratching or staining.*



ZYA 4 mm*



Zya réinvente le classique.

Un parfait équilibre entre le classique et le contemporain.

La modernité des cuillerons et de la lame ronde du couteau s'accorde harmonieusement avec l'élégance et le style du manche.

Zya reinventing classic design.

The perfect balance of classical and contemporary design.

The modern spoon bowls and rounded knife blades perfectly match the elegant and stylish handles.

Zya reinventa el estilo clásico.

Un perfecto equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo.

La modernidad de las formas de las cucharas y de la hoja redonda de los cuchillos combina a la perfección con la elegancia y estilo del mango.

Zya Zeitgenössisches und klassisches Design.

Die perfekte Mischung aus klassischem und zeitgenössischem Design.

Die modernen Löffel und die runden Messerklingen passen perfekt zu den eleganten Griffen.



Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)
Ref. T7304
Pack : C12/B3
8 83314 35233 7 ✓
240 mm - 9 3/8"

Fourchette de table

Dinner fork
Ref. T7301
Pack : C12/B3
8 83314 35228 3 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon
Ref. T7302
Pack : C12/B3
8 83314 35229 0 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)
Ref. T7308
Pack : C12/B3
8 83314 35238 2 ✓
210 mm - 8 1/4"

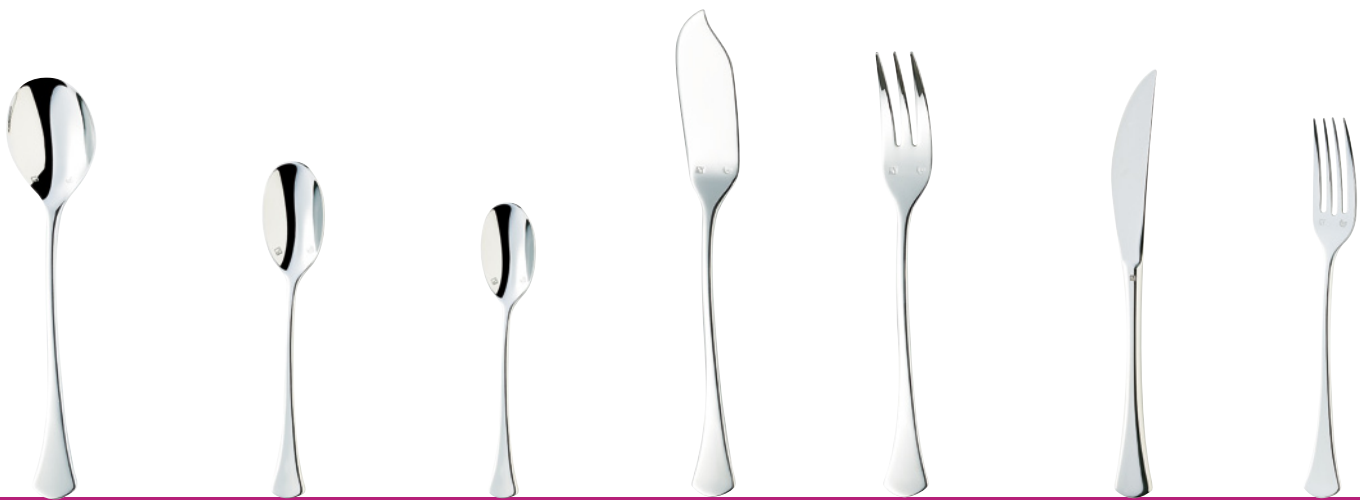
Fourchette à dessert

Dessert fork
Ref. T7305
Pack : C12/B3
8 83314 35235 1 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon
Ref. T7306
Pack : C12/B3
8 83314 35237 5 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe

Soup spoon
Ref. T7309
Pack : C12/B3
8 83314 35239 9 ✓
175 mm - 6 7/8"

Cuillère à café

Tea spoon
Ref. T7310
Pack : C12/B3
8 83314 35240 5 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon
Ref. T7311
Pack : C12/B3
8 83314 35242 9 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson

Fish knife
Ref. T7313
Pack : C12/B3
8 83314 35250 4 ✓
203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork
Ref. T7312
Pack : C12/B3
8 83314 35249 8 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade **

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)
Ref. T7315
Pack : C12/B3
8 83314 35258 0 ✓
177 mm - 6 7/8"

Fourchette à salade

Lunch fork
Ref. T7314
Pack : C12/B3
8 83314 35253 5 ✓
153 mm - 6"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



AZALI 5.5 mm*



Azali : une irrésistible alliance.

Un somptueux mariage de mat et de brillant pour cette collection aux lignes épurées qui oscillent entre le rond et le carré.

Azali: an irresistible blend.

Refined lines that seamlessly blend both round and square forms, are complemented by a luxurious matt and shine finish.

Azali : una irresistible mezcla.

Una suntuosa combinación de mate y de brillo para esta colección de líneas depuradas a medio camino entre la forma redonda y cuadrada.

Azali : Eine unwiderstehliche Mischung.

Wunderschöne Serie aus runden und eckigen Formen, verfeinert durch ein mattes und schimmerndes Finish.



AZALI 5,5 mm*



Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)
Ref. T7404
Pack : C12/B3
8 83314 35120 0 ✓
240 mm - 9 3/8"

Fourchette de table

Dinner fork
Ref. T7401
Pack : C12/B3
8 83314 35116 3 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon
Ref. T7402
Pack : C12/B3
883314 35119 4 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)
Ref. T7408
Pack : C12/B3
883314 35125 5 ✓
210 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork
Ref. T7405
Pack : C12/B3
8 83314 35122 4 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon
Ref. T7406
Pack : C12/B3
8 83314 35123 1 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à soupe

Soup spoon
Ref. T7409
Pack : C12/B3
8 83314 35127 9 ✓
175 mm - 6 7/8"

COFFEE CONCEPT



"L'élégance et la qualité de la collection Azali, exquise rencontre du satiné et du brillant, témoigne du raffinement de nos mets. Cette harmonieuse synergie souligne la convivialité qui émane de nos tables."

*Philippe Faure-Brac,
Meilleur Sommelier Du Monde 1992
Restaurant "Le Bistrot Du Sommelier", Paris.*





Cuillère à café latte/glace

Coffee Latte/Iced tea spoon

Ref. T7418
Pack : C12/B3
8 83314 35219 1 ✓
200 mm - 7 7/8"

Cuillère à thé

Grand tea spoon

Ref. T7428
Pack : C12/B3
8 83314 36325 8 ✓
153 mm - 6"

Cuillère à café

Tea spoon

Ref. T7410
Pack : C12/B3
8 83314 35121 7 ✓
135 mm - 5 1/4"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T7411
Pack : C12/B3
8 83314 35160 6 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson

Fish knife

Ref. T7413
Pack : C12/B3
8 83314 35162 0 ✓
203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T7412
Pack : C12/B3
8 83314 35161 3 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T7415
Pack : C12/B3
8 83314 35170 5 ✓
177 mm - 6 7/8"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T7414
Pack : C12/B3
8 83314 35163 7 ✓
153 mm - 6"

"The elegance and the quality of the Azali collection, an exquisite combination between satin and shiny appearances, is a testimony to the refinement of our dishes. This harmonious synergy emphasizes the friendliness of our tables."

Philippe Faure-Brac,
Best Sommelier of the World 1992
"Le Bistrot Du Sommelier" restaurant,
Paris.

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



LAZZO 4 mm*



Fluidité intemporelle.

L'alliance des manches généreux et des tiges d'une grande finesse alterne des pleins et des déliés avec une parfaite maîtrise. La fluidité intemporelle de Lazzo s'adapte avec brio à toutes les tables.

Timeless and fluid.

Large teardrop handles taper beautifully to the neck of each piece. Timeless and fluid, Lazzo uses gentle curves to elegantly marry the tabletop together. A perfect match for any venue.

Fluidez intemporal.

La unión de los mangos con formas generosas y unas cañas de gran finura alterna el grueso con el esbelto con una perfecta maestría. La fluidez intemporal de Lazzo se adapta con soltura a todas las mesas.

Zeitlos fließende Form.

Die Verbindung großzügiger und schlanker Formen im Griff bringt Finesse und Fülle gekonnt ins Wechselspiel. Die zeitlos fließenden Formen von Lazzo passen in brillanter Weise zu jedem Tisch.



Couteau de table***

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T4703
Pack : C12/B3
0 26102 97068 3 ✓
242 mm - 9 1/2"

Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T4704
Pack : C12/B3
0 26102 97069 0 ✓
242 mm - 9 1/2"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T4701
Pack : C12/B3
0 26102 97066 9 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T4702
Pack : C12/B3
0 26102 97067 6 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T4708
Pack : C12/B3
0 26102 97075 1 ✓
213 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

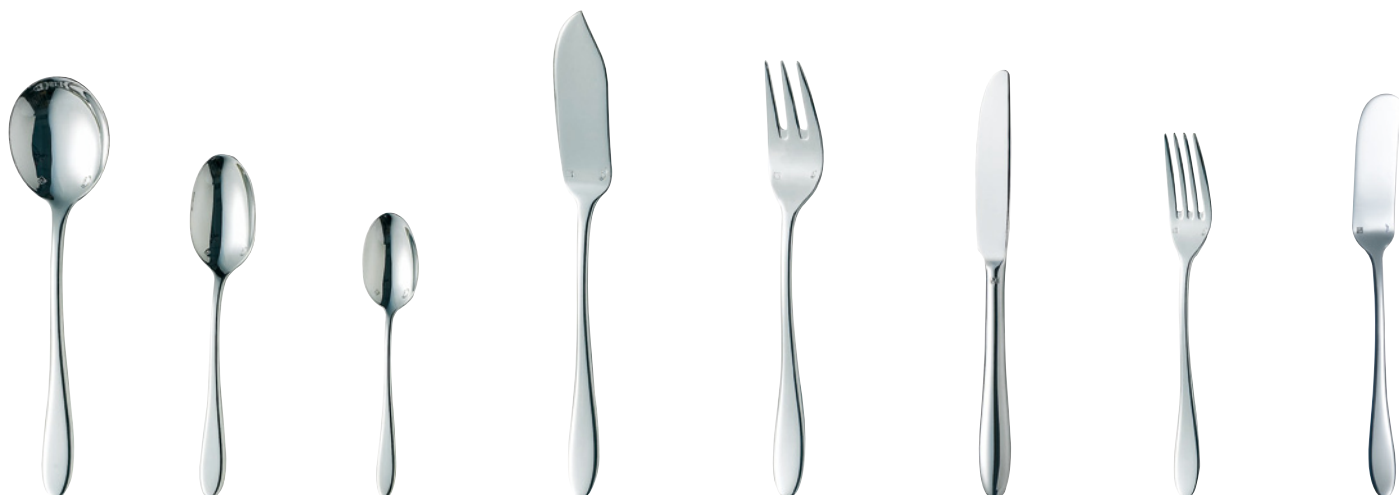
Ref. T4705
Pack : C12/B3
0 26102 97070 6 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T4706
Pack : C12/B3
0 26102 97071 3 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe

Soup spoon
Ref. T4709
Pack : C12/B3
0 26102 97076 8 ✓
176 mm - 6 3/4"

Cuillère à café

Tea spoon
Ref. T4710
Pack : C12/B3
0 26102 97077 5 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon
Ref. T4711
Pack : C12/B3
0 26102 97082 9 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson

Fish knife
Ref. T4713
Pack : C12/B3
0 26102 97085 0 ✓
203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork
Ref. T4712
Pack : C12/B3
0 26102 97084 3 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)
Ref. T4715
Pack : C12/B3
0 26102 80224 3 ✓
177 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade

Lunch fork
Ref. T4714
Pack : C12/B3
0 26102 80222 9 ✓
153 mm - 6"

Couteau à beurre

Butter spreader
Ref. T4727
Pack : C12/B3
0 26102 91065 8 ✓
165 mm - 6 1/2"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

*** Handle: Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304
and blade: Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



DIAZ 6 mm*



Innovation formelle.

Ce couvert à l'élégance racée et à la ligne très élancée affirme sans compromis son caractère résolument contemporain. Cette innovation formelle donne à votre table une esthétique très actuelle.

Formal innovation.

With its distinguished elegance and slender lines, this range of cutlery is uncompromisingly contemporary. A formal and innovative style that will add a modern and elegant feel to your table.

Innovación formal.

Este cubierto, con su prestigiosa elegancia y su diseño esbelto, afirma, sin compromiso, su carácter definitivamente contemporáneo. Esta innovación formal dará a su mesa una estética muy moderna.

Innovation der Formen.

Dieses Besteck mit klarer Eleganz und schlanker Linie zeigt einen kompromisslos zeitgemäßen Charakter. Die innovative Formgebung verleiht Ihrem Tisch eine ausgeprägt aktuelle Ästhetik.



DIAZ 6 mm*



Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5104
Pack : C12/B3
0 26102 80207 6 ✓
240 mm - 9 1/4"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5101
Pack : C12/B3
0 26102 80204 5 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5102
Pack : C12/B3
0 26102 80205 2 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5108
Pack : C12/B3
0 26102 80211 3 ✓
211 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

Ref. T5105
Pack : C12/B3
0 26102 80208 3 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5106
Pack : C12/B3
0 26102 80209 0 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T5109
Pack : C12/B3
0 26102 80212 0 ✓
180 mm - 7"



**Cuillère à café**

Tea spoon

Ref. T5110

Pack : C12/B3

0 26102 80213 7 ✓

140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T5111

Pack : C12/B3

0 26102 80214 4 ✓

115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson

Fish knife

Ref. T5113

Pack : C12/B3

0 26102 80216 8 ✓

203 mm - 8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T5112

Pack : C12/B3

0 26102 80215 1 ✓

185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade**

(monobloc)

Lunch knife
(solid handle)

Ref. T5115

Pack : C12/B3

0 26102 80218 2 ✓

176 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T5114

Pack : C12/B3

0 26102 80217 5 ✓

155 mm - 6"

Couteau à beurre

Butter spreader

Ref. T5127

Pack : C12/B3

0 26102 91085 6 ✓

170 mm - 6 1/2"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



EZZO 5 mm*



Volupté des courbes.

Le galbe des manches, les courbes des surfaces utiles, la silhouette sensuelle d'Ezzo apporte à votre table douceur, volupté et harmonie pour créer une atmosphère moderne et pleine de poésie.

Exquisite curves.

Round handles, curved lines, the sensual shape of Ezzo will bring softness, delight and harmony to your table, creating a modern yet poetic atmosphere.

Voluptuosidad de las curvas.

El contorno de los mangos, las curvas de las superficies útiles, la silueta sensual de Ezzo traerá a su mesa la suavidad, la voluptuosidad y la armonía para así crear un ambiente moderno y lleno de poesía.

Verführerische Formen.

Die formvollendete Schönheit der Griffe, die weich gerundeten Vorderteile und die sinnliche Silhouette von Ezzo verleihen Ihrem Tisch eine sanfte Harmonie und schaffen ein modernes Ambiente voller Poesie.



Couteau de table***

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T5203
C12/B3
0 26102 80183 3 ✓
250 mm - 9 3/4"

Couteau de table

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5204
Pack : C12/B3
0 26102 80184 0 ✓
250 mm - 9 3/4"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5201
Pack : C12/B3
0 26102 80181 9 ✓
210 mm - 8 1/4"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5202
Pack : C12/B3
0 26102 80182 6 ✓
210 mm - 8 1/4"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5208
Pack : C12/B3
0 26102 80190 1 ✓
220 mm - 8 1/2"

Fourchette à dessert

Dessert fork

Ref. T5205
Pack : C12/B3
0 26102 80187 1 ✓
185 mm - 7 1/4"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5206
Pack : C12/B3
0 26102 80188 8 ✓
185 mm - 7 1/4"





Cuillère à soupe
Soup spoon

Ref. T5209
Pack : C12/B3
0 26102 80191 8 ✓
180 mm - 7"

Cuillère à café
Tea spoon

Ref. T5210
Pack : C12/B3
0 26102 80192 5 ✓
140 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka
Demi tasse spoon

Ref. T5211
Pack : C12/B3
0 26102 80194 9 ✓
115 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson
Fish knife

Ref. T5213
Pack : C12/B3
0 26102 80200 7 ✓
206 mm - 8"

Fourchette à poisson
Fish fork

Ref. T5212
Pack : C12/B3
0 26102 80199 4 ✓
185 mm - 7 1/4"

Couteau à salade
(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T5215
Pack : C12/B3
0 26102 80203 8 ✓
175 mm - 6 3/4"

Fourchette à salade
Lunch fork

Ref. T5214
Pack : C12/B3
0 26102 80201 4 ✓
153 mm - 6"

Couteau à beurre
Butter spreader

Ref. T5227
Pack : C12/B3
0 26102 90148 9 ✓
170 mm - 6 1/2"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

*** Handle: Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304
and blade: Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



KYA 8 mm*



Un trait parfait.

Des courbes tendues, un dessin d'une grande pureté, ces couverts sont le fruit d'un travail d'épure à la recherche de la forme parfaite. Kya fait rimer simplicité et élégance.

Perfect line.

Straight and pure lines : this cutlery set was designed to be understated yet perfect. Kya allies simplicity with elegance.

Una línea perfecta.

Unas curvas tenues, un diseño de gran pureza, estos cubiertos son el resultado de un trabajo refinado, buscando la forma perfecta. Kya une la simplicidad con la elegancia.

Perfekte Linien.

Mit ihrem spannungsreichen Schwung und einem ausgeprägt puristischen Design sind diese Bestecke das Ergebnis einer langen Suche nach der perfekten Form. Bei Kya vereinen sich Schlichtheit und Eleganz.



Couteau de table***

(monocoque)
Dinner knife
(hollow handle)

Ref. T5403
Pack : C12/B3
0 26102 97088 1 ✓
240 mm - 9 3/8"

Couteau de table**

(monobloc)
Dinner knife
(solid handle)

Ref. T5404
Pack : C12/B3
0 26102 97089 8 ✓
240 mm - 9 3/8"

Fourchette de table

Dinner fork

Ref. T5401
Pack : C12/B3
0 26102 97091 1 ✓
213 mm - 8 3/8"

Cuillère de table

Dinner spoon

Ref. T5402
Pack : C12/B3
0 26102 97090 4 ✓
213 mm - 8 3/8"

Couteau à dessert**

(monobloc)
Dessert knife
(solid handle)

Ref. T5408
Pack : C12/B3
0 26102 99127 5 ✓
211 mm - 8 1/4"

Fourchette à dessert

Dessert fork

Ref. T5405
Pack : C12/B3
0 26102 98427 7 ✓
188 mm - 7 3/8"

Cuillère à dessert

Dessert spoon

Ref. T5406
Pack : C12/B3
0 26102 99119 0 ✓
188 mm - 7 3/8"





Cuillère à soupe

Soup spoon

Ref. T5409
Pack : C12/B3
0 26102 99220 3 ✓
180 mm - 7"

Cuillère à café

Tea spoon

Ref. T5410
Pack : C12/B3
0 26102 97092 8 ✓
142 mm - 5 1/2"

Cuillère à moka

Demi tasse spoon

Ref. T5411
Pack : C12/B3
0 26102 99222 7 ✓
117 mm - 4 1/2"

Couteau à poisson

Fish knife

Ref. T5413
Pack : C12/B3
0 26102 99245 6 ✓
207 mm - 8 1/8"

Fourchette à poisson

Fish fork

Ref. T5412
Pack : C12/B3
0 26102 99236 4 ✓
188 mm - 7 3/8"

Couteau à salade**

(monobloc)
Lunch knife
(solid handle)

Ref. T5415
Pack : C12/B3
0 26102 80220 5 ✓
177 mm - 6 7/8"

Fourchette à salade

Lunch fork

Ref. T5414
Pack : C12/B3
0 26102 80219 9 ✓
153 mm - 6"

Couteau à beurre

Butter spreader

Ref. T5427
Pack : C12/B3
0 26102 90344 5 ✓
170 mm - 6 5/8"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304

** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

*** Handle: Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304
and blade: Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Espesor indicado para el tenedor de mesa y cuchara de mesa
Indicative thickness of the table fork and table spoon / Indikative Dicke der Hauptganggabel und des Hauptganglöffels



ADDITIONAL ITEMS

Des couverts qui se marient avec élégance à toutes les tables
Beautiful cutlery designed to suit every table setting



Fluidité intemporelle.

La sobriété et la fluidité intemporelle des compléments de couverts Lazzo leur permettent de s'adapter avec brio à toutes les séries de couverts.

Cutlery designed for exceptional tables.

This timeless, sober and fluid collection of additional items has been designed to suit perfectly with each cutlery collection. Using Lazzo as the basic design principal, each piece can be combined with items from all cutlery collections.

Unos cubiertos para unas mesas excepcionales.

La sobriedad y la fluidez intemporal de los cubiertos Lazzo les permiten adaptarse perfectamente a cualquier serie cubiertos.

Bestecke für außergewöhnliche Anlässe.

Durch ihr zeitlos klares Design mit fließenden Linien lassen sich die Zubehörteile der Besteckserie Lazzo hervorragend mit allen Besteckteilen der Serien kombinieren.



ADDITIONAL ITEMS



Couteau à steak**

(monobloc)
Steak knife
(solid handle)

Ref. T0426
Pack : C12/B3
0 26102 99788 8 ✓
242 mm - 9 1/2"

Fourchette à servir

Serving fork

Ref. T0416
Pack : C12/B3
0 26102 99719 2 ✓
260 mm - 10 1/8"

Cuillère à servir

Serving spoon

Ref. T0417
Pack : C12/B3
0 26102 99722 2 ✓
260 mm - 10 1/8"

Cuillère à glace

Iced tea spoon

Ref. T0418
Pack : C12/B3
0 26102 99724 6 ✓
183 mm - 7 1/8"

Fourchette à escargot

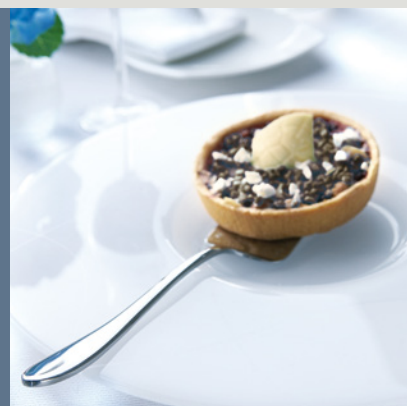
Escargot fork

Ref. T0419
Pack : C12/B3
0 26102 99727 7 ✓
153 mm - 6"

Fourchette à gâteau

Cake fork

Ref. T0420
Pack : C12/B3
0 26102 99735 2 ✓
153 mm - 6"





Fourchette à huître
Oyster fork

Ref. T0421
Pack : C12/B3
0 26102 99736 9 ✓
145 mm - 5 5/8"

Cuillère à sauce
Sauce spoon

Ref. T0422
Pack : C12/B3
0 26102 99737 6 ✓
185 mm - 7 1/4"

Pelle à tarte
Cake server

Ref. T4723
Pack : C12/B3
0 26102 99738 3 ✓
258 mm - 10 1/8"

Louche à sauce
Sauce ladle

Ref. T0424
Pack : C1/B6
0 26102 99786 4 ✓
178 mm - 7"

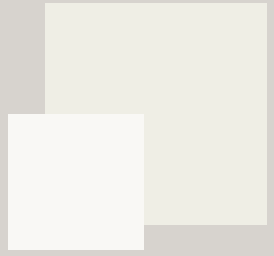
Louche
Soup ladle

Ref. T0425
Pack : C1/B6
0 26102 99787 1 ✓
278 mm - 10 7/8"

✓ = Code Barre emballage / Código de barras en el empaque
Packaging UPC Code / EAN Verpackung

Acier inoxydable 18/10 / Stainless steel 18/10
Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304
** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420

Notes



chefsommelier.com



Chef & Sommelier® est une marque du groupe Arc International
Chef & Sommelier® is a brand from the Arc International Group.

62510 ARQUES FRANCE

2016

Collection Chef & Sommelier[®]