





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 ✗
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 ✗
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 ✗
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 ✗
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

✗ = 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 ✕
 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 ✕
 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 ✕
 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

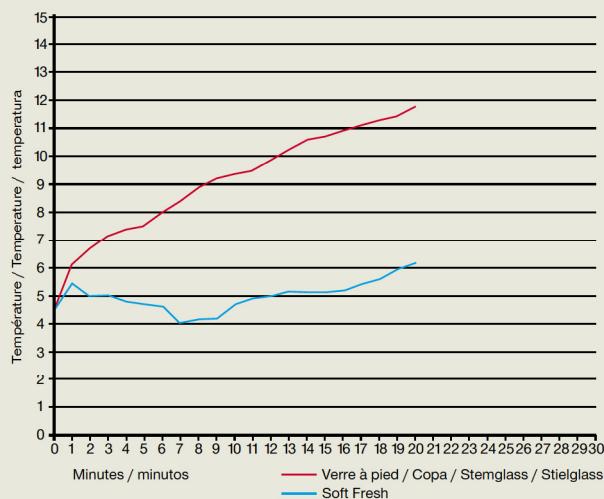




Gobelet SOFT FRESH 30 cl
 Tumbler

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 tambien para aqua 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 kohlendioxidhaltiges Mineralwasser.