





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

Externo 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 exigencia 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





≈0L75 - 25 1/2 oz.



Carafe SPIRIT 1L

Decanter

Ref. G3096

Pack : C1/B2

8 83314 18302 3 ✕

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 ✓✕

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 ✓✕

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 tpe / Decanter + Stopfen



Carafe OPENING OL9

Decanter

Ref. D2142

Pack : C1/B2

O 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

O 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





≈1L65 - 55 3/4 oz.

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.