

Arthur Krupp®

HOTEL & RESTAURANT SERVICE



Arthur Krupp®

Dinnerware

Specifications	4
Decors	10

Neve	12
Uovo	18
Omnia	27
Rotondo	42

Holloware

Serie 662	52
Serie 663	54

Flatware

Cream	64
Monika	66
Baguette	68
Arcadia	70
Contour	72
London	74
Versailles	76

A close-up photograph of a white ceramic plate with a fork and a piece of food. The plate is the central focus, with a silver fork resting on the table below it. The background is a dark, textured surface, possibly a tablecloth or wall. The lighting is soft, highlighting the smooth surface of the plate and the metallic sheen of the fork.

DINNERWARE

TAFELGESCHIRR

VASELLAME

VAISSELLE

Arthur Krupp ® introduces a comprehensive range of items in **porcelain made in Germany** and **bone china**, a wide selection of professional products designed to **meet any need of the Ho.Re.Ca. sector**. Whether classic and elegant mise en place, a creative mix and match, or for a refined buffet, Arthur Krupp is the right solution. The **high-quality materials** and the reinforced edges make these items extremely resistant against chipping, giving them the distinctive features of versatility and durability for daily use.

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

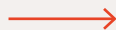
Arthur Krupp® presenta un assortimento di articoli in **porcellana made in Germany e bone china**, una gamma professionale pensata per tutte le occasioni d'utilizzo del **settore Ho.Re.Ca**, dalle mise en place formali ed eleganti a quelle all'insegna dei mix and match più creativi fino a raffinati banchetti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

Arthur Krupp® offre une gamme professionnelle d'articles en **porcelaine made in Germany et bone china**, conçue pour toutes les occasions d'utilisation dans le **secteur Ho.Re.Ca** : d'une mise en place officielle et élégante, à celle qui réalise le mix and match le plus créatif, aux banquets et buffets raffinés. **La qualité du matériel** utilisé et l'épaisseur renforcée rendent ces porcelaines extrêmement résistantes aux chocs et aux bris, pratiques et durables. Elles sont idéales pour un usage quotidien de longue durée.

SPECIFICATIONS /1



Resistance and Hardness



Arthur Krupp porcelain has a very high degree of hardness, it is even harder than standard steel. This results from very careful firing, as porcelain is left even more than 50 hours in high-temperature kilns through different cycles. After drying, porcelain items are first fired at 1,000 °C for 8 to 24 hours. The second firing takes place after glazing at a temperature above 1,400°C for about 30 hours.

Through the excellent fusion of ingredients, the porcelain acquires its characteristics of hardness, texture, lack of porosity and resistance to shocks and thermal shocks.

Festigkeit und Härte

Das Arthur-Krupp-Porzellan zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Härte aus, die sogar das normale Stahl übersteigt. Sie entsteht durch äußerst sorgsam durchgeführte Brennvorgänge der Porzellanscherben, die nach allen Durchläufen insgesamt mehr als 50 Stunden bei extrem hohen Temperaturen im Ofen waren. Nach der Austrocknung werden die Teile zum ersten Mal für eine Dauer von 8 bis 24 Stunden bei 1000°C gebrannt. Nach der Glasierung erfolgt ein zweiter Brennvorgang bei einer Temperatur von mehr als 1400°C, der ungefähr 30 Stunden dauert.

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

Resistenza e Durezza

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata da un'eccellente durezza, addirittura maggiore rispetto a un normale acciaio. È il risultato di processi di cottura estremamente curati a cui vengono sottoposte le sue porcellane che, passaggio dopo passaggio, rimangono oltre 50 ore in forno ad altissime temperature. Dopo l'essiccazione i pezzi vengono sottoposti a una prima cottura a 1000°C per un periodo che va dalle 8 alle 24 ore. Dopo l'applicazione dello smalto si procede alla seconda cottura, a una temperatura oltre i 1400°C per circa 30 ore.

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

La Résistance et la Dureté

La porcelaine Arthur Krupp se distingue par une excellente dureté, même supérieure à celle de l'acier classique. Cela est le résultat des processus de cuisson extrêmement précis auquel ses porcelaines sont soumises: étape par étape, elles passent plus de 50 heures dans un four à température très élevée. 1000°C pendant un temps qui peut aller de 8 à 24 heures. Après l'application de la glaçure, on passe à la deuxième cuisson, à une température qui dépasse les 1400°C pendant environ 30 heures.

Grâce à la fusion optimale des composants, la porcelaine obtient ses caractéristiques de dureté, de consistance, d'absence de porosité et de résistance aux chocs mécaniques et thermiques.

Hard Porcelain

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

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

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

La Porcelaine Dure Le haut niveau du produit est le résultat de l'excellente qualité de trois composants bruts, le kaolin, le quartz et le feldspath. Les établissements du Groupe, en Haute-Franconie à Selb, sont célèbres pour l'utilisation de porcelaine feldspathique, un type particulier de porcelaine blanche à la fois extrêmement compacte, résistante et lumineuse.



Brightness

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

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

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

L'éclat Les collections Arthur Krupp, avec leur propre blancheur, se distinguent par l'unicité de leurs surfaces ; une fusion complète de la glaçure avec la structure de la porcelaine permet d'obtenir une porcelaine parfaitement lisse. Le grand savoir-faire dans l'application de la glaçure et de la cuisson à températures élevées permettra aux collections de se conserver au fil du temps.

SPECIFICATIONS /2

Reliability

In order to ensure quality, Arthur Krupp systematically monitors the manufacturing stages of its products by internally overseeing the process of procurement and preparation of raw materials, by maintaining know-how in mould production and by autonomously developing industrialisation for all its collections.

The company also includes an analysis laboratory that can certify the high quality and safety standards of the brand by carrying out tests identifying the strengths and any weaknesses of a product. The monitoring, recording and control procedures adopted allow planning real time corrective measures for each production stage.

Zuverlässigkeit

Zur Gewährleistung der Qualität kontrolliert Arthur Krupp systematisch die Verarbeitungsschritte seiner Produkte mittels interner Überwachung von Beschaffung und Vorbereitung der Rohmaterialien, Bewahrung des Know-Hows zur Formerstellung und einer eigenen Entwicklung der industriellen Herstellung aller seiner Kollektionen.

Das Unternehmen verfügt zudem über ein Prüflabor, das die hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards der Marke bescheinigt, was anhand von Tests zur Feststellung der Stärken und der möglichen kritischen Punkte der Produkte erfolgt. Die eingeführten Kontroll-, Registrier- und Prüfvorgänge erlauben in Echtzeit und in jeder Herstellungsphase Korrekturen durchzuführen.

Affidabilità

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

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

La Fiabilité

Pour garantir la qualité, Arthur Krupp contrôle systématiquement les points de traitement de ses produits en suivant, en interne, le processus d'approvisionnement et de préparation des matières premières, en préservant son savoir-faire dans la production des moules et en développant de manière autonome l'industrialisation de toutes ses collections.

La société dispose également d'un laboratoire d'analyses en mesure d'attester des normes élevées de qualité et de sécurité de la marque, grâce à des tests qui permettent d'identifier les atouts et les points critiques du produit. Les procédures de surveillance, d'enregistrement et de vérification adoptées permettent de planifier en temps réel des mesures correctives pour chaque étape de la production.

Food Safety

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

Sicherheit

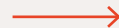
Das Porzellan von Arthur Krupp ist lebensmittelecht und erfüllt die Grenzwerte für Blei und Cadmium der FDA-Norm (USA), der DIN-Norm 51031 (CE) und der Richtlinie 84/500/EWG. Das Unternehmen hält genauestens die Parameter zum Schutz des Gewerbes, und vor allem zum Schutz des Endbenutzers ein.

Sicurezza

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

La Sécurité

La porcelaine Arthur Krupp est destinée à entrer en contact avec les aliments en toute sécurité, cette dernière étant conforme aux déclarations relatives aux limites de migration du plomb et du cadmium prévues par la réglementation FDA (USA), la norme DIN n°51031 (CE) et la directive 84/500 CCE. La société respecte scrupuleusement les paramètres prévus pour la protection de la chaîne professionnelle qui utilise ses produits, mais aussi et surtout pour l'utilisateur final.



Design and Functionality

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

Design und Funktionalität

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

Design e Funzionalità

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

Le Design et la Fonctionnalité

Arthur Krupp transmet dans sa porcelaine pour usage professionnel toute l'expérience acquise pendant les nombreuses années d'activité dans le domaine des produits de table, notamment couverts et vaisselle. La forme est l'expression majeure de la réalisation d'un équilibre parfait entre technique, esthétique et fonctionnalité des produits. Chaque collection est conçue et fabriquée en fonction d'une connaissance approfondie des besoins de l'hôtellerie et de la restauration professionnelle.



SPECIFICATIONS /3

Resistance to Shocks and External Agents

Arthur Krupp porcelain ensures maximum resistance to cutlery scratches and shocks. It is peace of mind knowing that many lines are designed to be stacked and stored and are available with reinforced edges.

Porcelain is also resistant to food colors and acids, except for hydrofluoric acid.

Stossfestigkeit und Beständigkeit

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

Das Porzellan ist zudem gegen Farbstoffe und Lebensmittelsäuren, ausgenommen Flusssäure, unempfindlich.

Resistenza agli Urti e agli Agenti Esterni

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

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

Résistance aux Chocs et Aux Agents Extérieurs

La porcelaine Arthur Krupp se distingue par une extrême résistance aux rayures provoquées par les couverts et aux chocs. Parfaites pour être empilées et stockées sans aucun souci, beaucoup de lignes sont disponibles avec des rebords renforcés.

La porcelaine est également résistante aux colorants alimentaires et les acides, à l'exception de l'acide fluorhydrique.

Oven and Microwave

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

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

Ofen und Mikrowelle

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

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

Forno e Microonde

La porcellana Arthur Krupp può essere utilizzata nel forno, per scaldare le preparazioni e conservarne il calore nei minuti successivi al loro servizio. Il riscaldamento del materiale non nuoce all'integrità degli articoli se effettuato gradualmente, al fine di non creare uno shock termico. Così come in forno è possibile utilizzare la porcellane anche nel microonde. In questo caso è importante che le porcellane non presentino decorazioni in oro o platino poiché il metallo potrebbe provocare scintille e danneggiare l'apparecchio.

Four et Micro-Ondes

La porcelaine Arthur Krupp peut être utilisée au four, pour réchauffer les plats et en conserver la chaleur dans les minutes après les avoir servis. Le chauffage n'endommage pas l'intégrité des articles, pourvu qu'il soit fait d'une façon progressive, afin de ne pas créer chocs thermiques.

Il est également possible de passer les porcelaines au micro-ondes. Dans ce cas, il est important que les porcelaines ne présentent pas de décorations en or ou en platine car le métal pourrait provoquer des étincelles et endommager l'appareil.



Dishwasher

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

Spülmaschine

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

Lavastoviglie

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

Lave-Vaisselle

Grâce aux propriétés et à la qualité de la glaçure, les articles Arthur Krupp sont aussi adaptés pour le lavage en lave-vaisselle, même les versions décorées. La résistance des motifs décoratifs est assurée par le parfait point de fusion de la glaçure, obtenu à travers la cuisson à températures élevées.



DECORS

Know - How

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

Know-How

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

Competenza

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

Le Savoir-Faire

Une équipe d'experts et de designers de l'entreprise peut créer toute sorte de motifs décoratifs, toujours caractérisés par une qualité très élevée. Ce niveau est assuré aussi bien par la flexibilité et la variété des solutions disponibles, que par le savoir-faire acquis dans l'application des décorations et de leur cuisson à températures élevées.



Customizations

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

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

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

Les Personnalizations Grâce à la personnalisation des décorations et à l'insertion de logos ou d'éléments iconographiques personnels et exclusifs, Arthur Krupp est en mesure d'offrir un service complet et rapide, apte à renforcer l'image et la communication de ses clients.

Decorations

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

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

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

Les Décorations La société propose des personnalisations de toute la surface des assiettes et tasses mais aussi des décors présents uniquement sur les rebords des articles de tout type et taille. Les décorations peuvent être effectuées avec une seule couleur ou avec une composition spécifique de plus de 25 teintes et de métaux précieux tels que l'or et le platine.



rbg



NEVE

Arthur Krupp's **professionalism and the charm of fine bone china** create a fresh and pure collection. **Neve's** elegant and simple lines provide a soft balance between the wide-rimmed plates and bowls and the roundness of the coffeeware.

The quality, transparency and thickness of the articles exalt culinary preparations of demanding chefs and help buffets stand out, thanks to the **stackable pieces**.

Die Professionalität Arthur Krupps und die Erlesenheit des Fine Bone China werden in einer aktuellen und strahlend weißen Kollektion vereint. Ihre elegante Reinheit verdankt die Kollektion NEVE der Einfachheit und Weichheit ihrer Linien, im Einklang mit den breiten Tellerfahnen und Schalen und den Rundungen des Kaffeeservices. Die Qualität, die Transparenz und die Stärke der Artikel tragen dazu bei, kulinarische Zubereitungen anspruchsvoller Küchenchefs zur Geltung zu bringen und Buffets durch Eleganz und – dank der Stapelbarkeit der Teile – auch durch Zweckmäßigkeit auszuzeichnen.

La professionalità Arthur Krupp e la raffinatezza della fine bone china riunite in una collezione fresca e candida. NEVE deve la propria elegante purezza alla semplicità e alla morbidezza delle sue linee, in equilibrio tra le ampie falde di piatti e coppe e la rotondità dell'assortita caffetteria. La qualità, la trasparenza e lo spessore degli articoli concorrono a esaltare preparazioni culinarie di esigenti chef e a contraddistinguere buffet per **eleganza** e praticità, grazie anche all'**impilabilità** dei suoi pezzi.

Cette collection fraîche, à la blancheur éclatante, est le fruit de la rencontre entre **le professionnalisme d'Arthur Krupp et la délicatesse de la porcelaine fine bone china**. L'élégance épurée de NEVE réside dans la simplicité et la douceur de ses lignes. Celles-ci offrent un parfait équilibre entre les larges bords des assiettes et des bols et la rondeur des services à café et à thé. La qualité, la transparence et l'épaisseur des pièces mettent en valeur les préparations culinaires de chefs exigeants, elles confèrent aussi élégance et praticité aux buffets grâce, entre autres, aux pièces empilables.

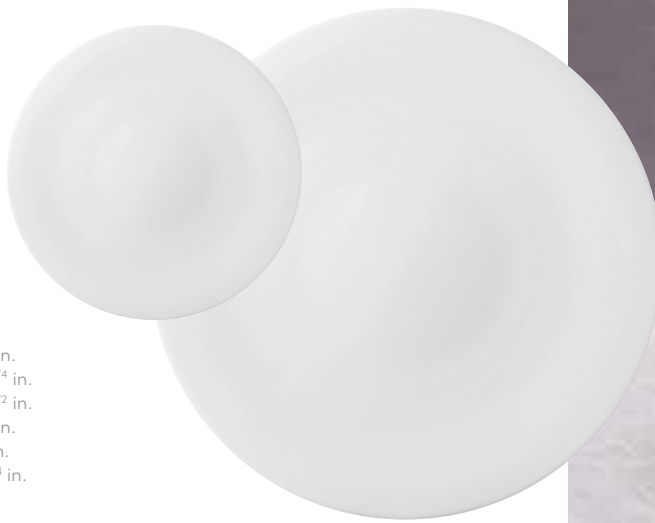
NEVE

67101

Flat plate

Teller flach
Piatto piano
Assiette plate

- 01 Ø 17 cm - Ø 6^{3/4} in.
- 02 Ø 18,5 cm - Ø 7^{1/4} in.
- 03 Ø 21,5 cm - Ø 8^{1/2} in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 9^{7/8} in.
- 05 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 06 Ø 31 cm - Ø 12^{1/4} in.



67101

Soup plate

Teller tief
Piatto fondo
Assiette creuse

- 09 Ø 22 cm - Ø 8^{5/8} in.
- 10 Ø 24 cm - Ø 9^{1/2} in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 11^{3/4} in.



67101

Oval dish

Plat oval
Piatto ovale
Plat oval

- 29 28 x 22 cm - 11 x 8^{5/8} in.
- 30 30 x 23 cm - 11^{3/4} x 9 in.
- 31 36 x 28 cm - 14^{1/8} x 11 in.



new

Arthur Krupp®
BONE CHINA



NEVE



67101

Bowl

Schale
Coppa
Bol

- 80 Ø 8 cm h 2,5 cm - Ø 3¹/₈ in. h. 1 in.
- 81 Ø 12 cm h 4 cm - Ø 4³/₄ in. h. 1⁵/₈ in.
- 82 Ø 15,5 cm h 5 cm - Ø 6¹/₈ in. h 2 in.

67101

Salad bowl

Schüssel
Insalatiera
Saladier

- 83 Ø 20 cm h 6,5 cm - Ø 7⁷/₈ in. h. 2¹/₂ in.
- 84 Ø 24 cm h 7,5 cm - Ø 9¹/₂ in. h. 3 in.
- 85 Ø 26,5 cm h 8 cm - Ø 10³/₈ in. h. 3¹/₈ in.



67101

Stackable soup bowl with handles

Suppentasse stapelbar mit Griffen
Tazza brodo impilabile con maniglie
Bol à soupe empilable avec anses

- 23 Ø 9 cm h 6 cm 0,25 lt.
Ø 3¹/₂ in. h. 2³/₈ in. 8¹/₂ oz.

67101

Saucer

Untertasse
Piattino
Soucoupe

- 19 Ø 16 cm - 6¹/₄ in.



67101

Salt shaker

Spargisale
Salzstreuer
Salière

- 96 Ø 4,5 cm h 9 cm
Ø 1³/₄ in h 3¹/₂oz

67101

Pepper shaker

Pfefferstreuer
Spargijeppe
Poivrier

- 97 Ø 4,5 cm h 9 cm
Ø 1³/₄ in h 3¹/₂oz



67101

Sugar bowl without lid

Zuckeriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrier sans couvercle

- 62 Ø 9 cm h. 5,5 cm 0,15 lt.
Ø 3¹/₂ h. 2¹/₈ in. 5 oz

67101

Lid

Deckel
Coperchio
Couvercle

- 63 Ø 8,5 cm h 2,5 cm
Ø 3³/₈ in. h. 1 in.



67101

Coffee pot without lid

Kaffeekannen-Unterteil
Caffettiera senza coperchio
Cafetière sans couvercle

- 49 Ø 10 cm - 0,3 lt.
Ø 3⁷/₈ in.- 10 oz
- 51 Ø 12 cm - 0,6 lt
Ø 4³/₄ in. - 20¹/₄ oz

67101

Lid

Deckel
Coperchio
Couvercle

- 50 Ø 7,5 cm h 2,5 cm
Ø 3 in. h. 1 in.
- 52 Ø 9,5 cm h 2,5 cm
Ø 3³/₄ in. h. 1 in.



67101

Teapot without lid

Teekannen-Unterteil
Teiera senza coperchio
Théière sans couvercle

- 53 Ø 9,5 cm 0,4 lt.
Ø 3³/₄ in. 13¹/₂ oz
- 55 Ø 11 cm 0,7 lt
Ø 4³/₈ in. 23¹/₂ oz

67101

Lid

Deckel
Coperchio
Couvercle

- 54 Ø 9,5 cm h 2,5 cm
Ø 3³/₄ in. h. 1 in.
- 56 Ø 11 cm h 2,5 cm
Ø 4³/₈ in. h. 1 in.



67101
Creamer
Gießer
Cremiera
Crémier

-57 Ø 4,5 cm h 5 cm 0,03 lt.
Ø 1^{3/4} in. h. 2 in 1 oz
-58 Ø 7 cm h 8 cm 0,15 lt.
Ø 2^{3/4} h 3^{1/8} in. 5 oz



67101
Milk pot
Gießer
Lattiera
Crémier

-59 Ø 9,5 cm h 10 cm 0,30 lt.
Ø 3^{3/4} h. 3^{7/8} in. 10 oz



67101
Cup stackable
Obertasse stapelbar
Tazza impilabile
Tasse empilable

-40 Ø 6,5 cm h. 5,5 cm 0,10 lt.
Ø 2^{1/2} h. 2^{1/8} in. 3^{1/2} oz
-41 Ø 8 cm h 6 cm 0,18 lt.
Ø 3^{1/8} h. 2^{3/8} in. 6 oz
-45 Ø 8,5 cm h 6,5 cm 0,22 lt.
Ø 3^{3/8} h. 2^{1/2} in. 7^{1/2} oz



67101
Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

-16 Ø 13 cm - Ø 5^{1/8} in.
-17 Ø 15 cm - Ø 5^{7/8} in.



UOVO

Soft and sinuously shaped but strong and extremely functional. The **Uovo** collection by Arthur Krupp Porcelain finds its maximum expression not only in the coffee line that inspired its name, but above all, in the wide gourmet plate whose shape better shows off all kinds of culinary preparations. **Elegant yet durable, with reinforced edges, Uovo** is perfect for candid mise en place and versatile contemporary buffets. Arthur Krupp Porcelain offers new proposals and a new mood to the **Made in Germany** range of porcelains with the stackability of the cups and saucers and the rich extension of cups and bowls.

Weich und sinnlich in der Form, aber dennoch stark und überaus funktional. Die Kollektion UOVO von Arthur Krupp-Porzellan findet ihren höchsten formalen Ausdruck nicht nur in der Kaffeegeschirr-Linie, welche zur Namensgebung inspiriert hat, sondern auch und vor allem in dem großen Gourmet-Teller, dessen Form jeder kulinarischen Zubereitung einen Mehrwert verleiht. **Elegant und gleichzeitig widerstandsfähig:** So eignet sich Uovo perfekt sowohl für das reine Mise en Place als auch für das vielseitige moderne Buffet. Durch die stapelbaren Tassen und Untertassen sowie die Größenvielfalt von Schalen und Schüsseln bietet Arthur Krupp-Porzellan neue Möglichkeiten und eine neue Stimmung in seinem Porzellan-Sortiment **Made in Germany**.

Morbida e sinuosa nella forma ma forte ed estremamente funzionale. La collezione UOVO proposta da Arthur Krupp Porcelain trova la sua massima espressione formale non solo nella linea di caffetteria che ne ha ispirato il nome ma, e soprattutto, nell'ampio piatto gourmet la cui conformazione è in grado di valorizzare ogni preparazione culinaria. **Elegante** e al contempo resistente per via dei **bordi rinforzati**, Uovo è perfetta per candido mise en place e versatili buffet contemporanei. Grazie all'impilabilità delle tazze con i piattini e alla ricca estensione di coppe e coppette Arthur Krupp Porcelain aggiunge nuove proposte e un nuovo mood alla sua gamma di porcellane **Made in Germany**.

Douce et sinieuse dans sa forme mais résistante et extrêmement fonctionnelle: la collection UOVO proposée par Arthur Krupp Porcelain trouve sa plus grande expression formelle non seulement dans la ligne pour cafétéria qui porte son nom, mais surtout dans la grande assiette gourmet, dont la forme fait ressortir toute préparation culinaire. **Élégante et résistante** grâce à ses **rebords renforcés**, Uovo est la solution idéale pour des mises en place ainsi que pour des buffets polyvalents contemporains. Les tasses et les soucoupes empilables, mais aussi la grande variété de bols et coupelles, permettent à Arthur Krupp Porcelain d'ajouter de nouvelles propositions et une nouvelle tendance à sa gamme de porcelaine **fabriquée en Allemagne**.

UOVO



67308

Flat plate

Teller flach
Piatto piano
Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7¹/₂ in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8¹/₂ in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 06 Ø 31 cm - Ø 12¹/₄ in.



67308

Soup plate

Teller tief
Piatto fondo
Assiette creuse

- 09 Ø 21 cm - Ø 8¹/₄ in.
- 10 Ø 24 cm - Ø 9¹/₂ in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 11³/₄ in.



67308

Oval dish

Plat oval
Piatto ovale
Plat oval

- 29 26 x 20,5 cm - 20¹/₄ x 8 in.
- 30 32 x 25,5 cm - 12⁵/₈ x 10 in.
- 31 38 x 30,5 cm - 15 x 12 in.









67308

Bowl

Schüssel
Coppa
Bol

-80 Ø 8 cm h 5 cm - Ø 3¹/₈ in. h 2 in.

-81 Ø 11 cm h 8,5 cm - 4³/₈ in. h 3³/₈ in.

-82 Ø 13 cm h 8 cm - Ø 5¹/₈ in. h 3¹/₇ in.



67308

Salad bowl

Schüssel
Insalatiera
Saladier

-68 Ø 21 cm h 10 cm - Ø 8¹/₄ in. h 3⁷/₈ in.

-69 Ø 25 cm h 12 cm - Ø 10 in. h 4³/₄ in.

-70 Ø 28 cm h 14,5 cm - Ø 11 in. h 5³/₄ in.



67308-87

Candleholder

Leuchter
Candelieri
Bougeoir

Ø 8,5 cm h 24 cm - Ø 3³/₈ in. h 9¹/₂ in.



67308-67

Table light

Tischlicht
Luce da tavola
Lampe à bougie

Ø 7 cm h 6 cm - Ø 2³/₄ in. h 2³/₈ in.

UOVO



67308
Cup
Obertasse
Tazza
Tasse

-40 Ø 6,5 cm h 5,5 cm 0,1 lt.
Ø 2^{1/2} in. h 2^{1/8} in. 3^{1/2} oz.

67308
Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

-16 Ø 12 cm - 4^{3/4} in.



67308
Cup
Obertasse
Tazza
Tasse

-41 Ø 8 cm h 6,5 cm 0,18 lt.
Ø 3^{1/8} in. h 2^{1/2} in. 6^{1/3} oz.

67308
Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

-17 Ø 15 cm - 6 in.

-45 Ø 8,5 cm h 7 cm 0,22 lt.
Ø 2^{7/8} in. h 2^{3/4} in. 7^{3/4} oz.



67308-49
Base coffee pot
Kaffeekannen-Unterteil
Caffettiera senza coperchio
Cafetière sans couvercle

13 x 8 cm h 11 cm 0,30 lt.
5^{1/8} x 3^{1/8} in. h 4^{1/4} in. 10^{1/2} oz.

67308-50
Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 6 cm h 3,5 cm
Ø 2^{3/8} in. h 1^{3/8} in.



67308-53
Base tea pot
Teekannen-Unterteil
Teiera senza coperchio
Théière sans couvercle

15 x 10 cm h 9,5 cm 0,40 lt.
5^{7/8} x 3^{7/8} in. h 3^{3/4} in. 14 oz.

67308-54
Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 8 cm h 3,5 cm
Ø 3^{1/8} in. h 1^{3/8} in.



67308
Milk pot
Gießer
Lattiera
Pot à lait

-58 10,5 x 6 cm h 9 cm 0,15 lt.
4^{1/8} x 2^{3/8} in. h 3^{1/2} in. 5^{1/4} oz.
-59 13 x 8 cm h 11 cm 0,30 lt.
5^{1/8} x 3^{1/8} in. h 4^{1/4} in. 10^{1/2} oz.



67308-57
Creamer
Gießer
Cremiera
Crémier

5 x 4 cm h 5,5 cm 0,03 lt.
2 x 1^{5/8} in. h 2^{1/8} in. 1 oz.



67308-62
Sugar bowl without lid
Zuckerdose ohne Deckel
Zuccheriera senza coperchio
Sucrier sans couvercle

Ø 8 cm h 6 cm 0,15 lt.
Ø 3^{1/8} in. h 2^{3/8} in. 5^{1/4} oz.

67308-63
Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 6,5 cm h 2,5 cm
Ø 2^{1/2} in. h 1 in.





OMNIA

Simple lines, both round and square shapes, suitable to be used individually or rather combined together, according to the needs of the table setting you want to create.

Thanks to the particularly **wide and deep plates and the square bowls**, **OMNIA** can be the source of inspiration for every chef who aims to grab the attention of the guests, creating their own cooking proposal. From breakfast to dinner, from the small and smart restaurant to the banqueting room of a major city hotel, **OMNIA** is suitable for an **intensive use** as the items are **stackable** and have **reinforced edges**.

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

Durch die besonders **breiten und tiefen Teller** und die **eckigen Schalen** ist OMNIA die Inspirationsquelle für alle Küchenchefs um mit eigenen Gestaltungsideen die Aufmerksamkeit der Gäste zu gewinnen.

Vom Frühstück bis zum Dinner, vom kleinen Restaurant bis zum Bankettsaal eines großen City-Hotels, OMNIA ist für alle **Anforderungen** geeignet, da die Produkte **stapelbar** sind und **verstärkte Kanten** haben.

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

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

OMNIA - des lignes simples, rondes et carrées, qui peuvent être utilisées séparément ou mélangées, selon le style de la table à réaliser.

Caractérisée par la **largeur et profondeur des plats et les bols carrés**, OMNIA est source d'inspiration pour tous chefs qui avec leur conception de l'esprit visent à retenir l'attention des clients. Du petit-déjeuner au dîner, de petits restaurants à buffets somptueux, Omnia est idéal pour toutes **utilisations intensives**, grâce à ses **rebords renforcés** et ses **éléments empilables**.





OMNIA



67303

Plate flat

Teller flach
Piatto piano
Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7¹/₂ in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8³/₂ in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 27 cm - Ø 10¹/₂ in.
- 06 Ø 30 cm - Ø 11³/₄ in.



67303

Plate deep

Teller tief
Piatto fondo
Assiette creuse

- 09 Ø 21 cm - Ø 9 in.
- 10 Ø 26 cm - Ø 10¹/₄ in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 12¹/₄ in.



67303-22

Soup bowl stackable

Suppenschale stapelbar
Coppa brodo impilabile
Bol à soupe empilable

Ø 10 cm h 5 cm 0,25 lt.
Ø 4 in. h 2 in. 8³/₈ oz.

67303-23

Soup bowl stackable with handles

Suppentasse mit Griffen, stapelbar
Tazza brodo impilabile con maniglie
Bol à soupe empilable avec anses

Ø 10 cm h 5 cm 0,25 lt.
Ø 4 in. h 2 in. 8³/₈ oz.

67303-19

Saucer combi

Kombi Untertasse
Piatolino combi
Soucoupe

Ø 17 cm - Ø 6³/₄ in.

67303-77

Bowl stackable

Schüssel stapelbar
Coppa impilabile
Bol empilable

Ø 12 cm h 4 cm - Ø 4³/₄ in. h 2¹/₂ in.

new



67303-85

Bowl buffet

Schüssel
Ciotola buffet
Bol

Ø 35 cm h 13,5 - Ø 13³/₄ in. h 5³/₈ in.



67303

Bowl stackable

Schüssel stapelbar
Coppa impilabile
Bol empilable

- 80 Ø 12 cm h 5 - Ø 4³/₄ in. h 2 in.
- 81 Ø 15 cm h 6 - Ø 6 in. h 2³/₈ in.
- 82 Ø 17 cm h 7 - Ø 6²/₃ in. h 2³/₄ in.



67303

Plate oval

Platte oval
Piatto ovale
Plat oval

- 29 30 x 20 cm - 11³/₄ x 7⁷/₈ in.
- 30 35 x 25 cm - 13³/₄ x 10¹/₄ in.



OMNIA



67303

Flat Square plate

Teller flach quadratisch
Piatto piano quadrato
Assiette plate carrée

Q01 23 x 23 cm - 9 x 9 in.
Q02 28 x 28 cm - 11 x 11 in.



67303Q10

Deep Square plate

Teller tief quadratisch
Piatto fondo quadrato
Assiette creuse carrée

23 x 23 cm - 9 x 9 in.



67303

Flat square plate

Teller flach quadratisch
Piattino piano quadrato
Petite assiette plate carrée

Q80 9 x 9 cm - 3¹/₂ x 3¹/₂ in.
Q81 12 x 12 cm - 4³/₄ x 4³/₄ in.



67303

Deep square plate

Teller tief quadratisch
Piattino fondo quadrato
Assiette creuse carrée

Q82 9 x 9 cm - 3¹/₂ x 3¹/₂ in.
Q83 12 x 12 cm - 4³/₄ x 4³/₄ in.

new



67303

Flat rectangular plate

Platte flach rechteckig
Piatto piano rettangolare
Assiette rectangulaire

Q29 18 x 11 cm - 7 x 4¹/₄ in.
Q30 29 x 19 cm - 11³/₈ x 7³/₈ in.



67303

Squared bowl

Schüssel quadratisch
Ciotola quadrata
Bol carré

Q84 23 x 23 cm h 10 cm
9 x 9 in. h 4 in.



67303

Squared bowl buffet

Schüssel quadratisch
Ciotola quadrata
Bol carré

Q85 30 x 30 cm h 11 cm
12 x 12 in. h 4¹/₅ in.



OMNIA



67303M01
Small dish "Seesaw"
Schale "Seesaw"
Ciotolina "Seesaw"
Petite assiette "Seesaw"

9 x 7 cm h 3 cm
3¹/₂ x 2³/₄ in. h 1¹/₈ in.



67303M02
Small dish "Gondola"
Schale "Gondola"
Piattino "Gondola"
Petite assiette "Gondola"

14 x 7 cm h 2 cm
5¹/₂ x 2³/₄ in. h ³/₄ in.



67303M03
Small dish "Trident"
Schale "Trident"
Piattino "Trident"
Petite assiette "Trident"

Ø 10 cm h 2 cm - Ø 3⁷/₈ in. h ³/₄ in.



67303M04
Small dish "Rondel"
Schale "Rondel"
Piattino "Rondel"
Petite assiette "Rondel"

Ø 10,5 cm h 2 cm - Ø 4 in. h ³/₄ in.



67303
Small dish "Coppetta"
Kleine Schale "Coppetta"
Ciotolina "Coppetta"
Petite assiette "Coppetta"

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



67303M07
Chinese spoon
Porzellanlöffel
Cucchiaio cinese
Cuillère chinoise

13 cm - 5¹/₈ in.







67303-20

Sauce plate

Dipschale
Piattino salsa
Assiette à sauce

Ø 9 cm h 1,5 cm - Ø 3^{1/2} in. h 5/8 in.



67303-64

Sugar bags holder

Zuckerpäckchen-Halter
Porta bustine
Porte-sachets de sucre/thé

11 x 6 cm h 4 cm - 4^{3/8} x 2^{3/8} in. h 2^{1/2} in.



67303

Sauciere

Sauciere
Salsiera
Saucière

-79 h 6 cm 0,20 lt. - h 2^{3/8} in. 7 oz.

-78 h 7 cm 0,30 lt. - h 2^{3/4} in. 10^{1/2} oz.



67303-86

Flower vase

Blumenvase
Vasetto fiori
Vase à fleurs

Ø 6,5 cm h 10 cm

Ø 2^{1/2} in. h 4 in.



67303-97

Pepper shaker

Pfefferstreuer
Spargipepe
Poivrier

Ø 4 cm h 6 cm
Ø 1^{1/2} in. h 2^{3/8} in.



67303-96

Salt shaker

Salzstreuer
Spargisale
Salière

Ø 4 cm h 6 cm
Ø 1^{1/2} in. h 2^{3/8} in.



67303-98

Toothpick holder

Zahnstocher-Halter
Portastecchi
Porte cure-dents

Ø 4 cm h 7 cm
Ø 1^{1/2} in. 2^{3/4} in.

OMNIA



67303

Cup stackable
Tasse, stapelbar
Tazza impilabile
Tasse empilable

-40 Ø 6 cm h 6 cm 0,10 lt.
Ø 2³/₈ in. h 2³/₈ in. 3¹/₂ oz.

-41 Ø 7,5 cm h 7 cm 0,18 lt.
Ø 2⁷/₈ in. h 2³/₄ in. 6¹/₃ oz.

-45 Ø 7,5 cm h 8 cm 0,22 lt.
Ø 2⁷/₈ in. h 3¹/₈ in. 7³/₄ oz.

67303

Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

-16 Ø 12 cm - 4³/₄ in.

-17 Ø 15 cm - 6 in.



67303-44

Mug stackable with handle
Becher stapelbar mit Henkel
Bicchiere impilabile con manico
Gobelet empilable avec anse

Ø 7,5 cm h 9 cm 0,25 lt.
Ø 2⁷/₈ in. h 3¹/₂ in. 8³/₈ oz.

67303-17

Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

Ø 15 cm - 6 in.



67303

Base coffee pot
Kaffeekannen-Unterteil
Caffettiera senza coperchio
Cafetière sans couvercle

-49 Ø 8,5 cm h 12 cm 0,30 lt.
Ø 2⁷/₈ in. h 4³/₄ in. 10¹/₂ oz.

-51 Ø 10 cm h 16 cm 0,60 lt.
Ø 4 in. h 6¹/₄ in. 20¹/₄ oz.

67303

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

-50 Ø 7,5 cm - Ø 2⁷/₈ in.

-52 Ø 9 cm - Ø 3¹/₂ in.



67303

Base tea pot
Teekannen-Unterteil
Teiera senza coperchio
Théière sans couvercle

-53 Ø 12 cm h 9 cm 0,40 lt.
Ø 4³/₄ in. h 3¹/₂ in. 14 oz.

-55 Ø 15 cm h 11 cm 0,70 lt.
Ø 6 in. h 4¹/₄ in. 23⁵/₈ oz.

67303

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

-54 Ø 7,5 cm - Ø 2⁷/₈ in.

-56 Ø 9 cm - Ø 3¹/₂ in.



67303-62

Base sugar bowl
Zuckerdosens-Unterteil
Zuccheriera senza coperchio
Sucrier sans couvercle

Ø 7,5 cm h 8 cm 0,15 lt.
Ø 2⁷/₈ in. h 3¹/₈ in. 5¹/₄ oz.

67303-63

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 7,5 cm - Ø 2⁷/₈ in.



67303

Creamer
Gießler
Lattiera
Pot à lait

-58 Ø 7 cm h 8 cm 0,15 lt.
Ø 2³/₄ in. h 3¹/₈ in. 5¹/₄ oz.

-59 Ø 8 cm h 11 cm 0,30 lt.
Ø 3¹/₈ in. h 4¹/₄ in. 10¹/₂ oz.



67303-57

Creamer
Gießler
Lattiera
Crémier

Ø 4,5 cm h 5 cm 0,03 lt.
Ø 1³/₄ in. h 2 in. 1 oz.





Arthur Krupp®
PORCELAIN





ROTONDO

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

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

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

ROTONDO se distingue dans l'alternance d'éléments essentiels plats et de **formes particulières en coupelle** : un support idéal qui se prête bien à mettre en valeur les chefs-d'œuvre culinaires des grands chefs contemporains. **Les proportions parfaites des assiettes et des bols** se conjuguent aussi dans la ligne thé et café. Toutes les tasses, cafetières et théières de ROTONDO unissent entre elles des pièces en les rendant **empilables**. De plus, les couvercles modifient aussi leur usage prévu en devenant, si nécessaire, des points d'appui pour la présentation de petites gourmandises. En raison de sa robustesse, cette ligne est polyvalente et s'adapte à toute utilisation. Le minimalisme de sa forme lui permet de conserver une âme « Back to the roots » intemporelle.

ROTONDO



67305
Flat plate
Teller flach
Piatto piano
Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6^{1/4} in.
- 02 Ø 21 cm - Ø 8^{1/4} in.
- 03 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 04 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 06 Ø 31 cm - Ø 12^{1/4} in.
- 05 Ø 33 cm - Ø 13 in.

new



67305
Soup plate
Teller tief
Piatto fondo
Assiette creuse

- 09 Ø 17 cm - Ø 6^{2/3} in.
- 10 Ø 22 cm - Ø 8^{2/3} in.
- 11 Ø 28 cm - Ø 11 in.



67305
Oval meat dish
Platte oval
Piatto ovale
Plat oval

- 29 Ø 24 x 20 cm - Ø 9^{1/2} x 7^{7/8} in.
- 30 Ø 28 x 24 cm - Ø 11 x 9^{1/2} in.
- 31 Ø 34 x 29 cm - Ø 13^{1/2} x 11^{5/8} in.



67305-22

Soup bowl
Suppenschale
Tazza brodo
Bol à soupe

Ø 12 cm h 6 cm 0,3 lt.
Ø 4^{3/4} in. h 2^{3/8} in. 8^{3/4} oz.



67305-23

Soup bowl with handles
Suppentasse mit Griffen
Tazza brodo con maniglie
Bol à soupe avec anses

Ø 12 cm h 6 cm 0,3 lt.
Ø 4^{3/4} in. h 2^{3/8} in. 8^{3/4} oz.

67305-19

Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

Ø 18 cm - Ø 7 in.



67305

Bowl
Schüssel
Coppa
Bol

-80 Ø 12 cm h 8 cm - Ø 4^{3/4} in. h 3^{1/8} in.

-81 Ø 15 cm h 7 cm - Ø 6 in. h 2^{3/4} in.

-82 Ø 20 cm h 8 cm - Ø 7^{7/8} in. h 3^{1/8} in.

-83 Ø 27 cm h 10 cm - Ø 10^{5/8} in. 3^{7/8} in.



67305

Sauce boat
Sauciere
Salsiera
Saucière

-79 Ø 10 cm h 6 cm 0,25 lt.
Ø 3^{7/8} in. h 2^{3/8} in. 8^{3/4} oz.

-78 Ø 12 cm h 8 cm 0,50 lt.
Ø 4^{3/4} in. h 3^{1/8} in. 16^{7/8} oz.



67305-84

Deep bowl
Schüssel tief
Coppa alta
Bol

Ø 20 cm h 12 cm - Ø 7^{7/8} in. h 4^{3/4} in.

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

Rotondo tassen, kaffee und teekannen sind dank ihrer vielseitigkeit ideal für den täglichen gebrauch.

Le tazze, le caffettiere e le teiere rotondo aggiungono flessibilità e straordinaria disinvoltura ad ogni occasione d'utilizzo.

Les tasses, les cafetières et les théières rotondo grâce à leur polyvalence enrichissent chaque occasion.





ROTONDO



67305-40
Cup stackable
Obertasse stapelbar
Tazza impilabile
Tasse empilable

Ø 6,5 cm h 5 cm 0,10 Lt.
Ø 2¹/₂ in. h 2 in. 3¹/₂ oz.



67305
Cup stackable
Obertasse stapelbar
Tazza impilabile
Tasse empilable

-41 Ø 8,5 cm h 6 cm 0,18 Lt.
Ø 3³/₈ in. h 2³/₈ in. 6¹/₅ oz.
-45 Ø 8,5 cm h 7 cm 0,22 Lt.
Ø 3³/₈ in. h 2³/₄ in. 7³/₄ oz.

67305-17
Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

Ø 15 cm - Ø 6 in.



67305
Base coffee pot stackable
Kaffeekannen-Unterteil stapelbar
Caffettiera impilabile senza coperchio
Cafetière sans couvercle empilable

-49 Ø 10 cm h 7 cm 0,30 Lt.
Ø 3⁷/₈ in. h 2³/₄ in. 10¹/₂ oz.
-51 Ø 19 cm h 10 cm 0,60 Lt.
Ø 7³/₈ in. h 3⁷/₈ in. 20¹/₄ oz.

67305
Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

-50 Ø 8 cm h 2,5 cm
Ø 3¹/₈ in. h 1 in.
-52 Ø 9 cm h 3 cm
Ø 3¹/₂ in. h 1¹/₈ in.



67305
Base tea pot stackable
Teekannen-Unterteil stapelbar
Teiera impilabile senza coperchio
Théière sans couvercle empilable

-53 Ø 12 cm h 8 cm 0,40 Lt.
Ø 4³/₄ in. h 3¹/₈ in. 14 oz.
-55 Ø 14 cm h 10 cm 0,70 Lt.
Ø 5¹/₈ in. h 3⁷/₈ in. 23⁵/₈ oz.

67305
Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

-54 Ø 9,5 cm h 2,5 cm
Ø 3³/₄ in. h 1 in.
-56 Ø 9 cm h 3 cm
Ø 3¹/₂ in. h 1¹/₈ in.



67305-44
Mug with handle
Becher mit Henkel
Mug con manico
Gobelet avec anse

Ø 8,5 cm h 10 cm 0,30 Lt.
Ø 3³/₈ in. h 3⁷/₈ in. 10¹/₂ oz.

new



67305-62
Base sugar bowl
Zuckerdosens-Unterteil
Zuccheriera senza coperchio
Sucrier sans couvercle

Ø 10 cm h 7 cm 0,28 Lt.
Ø 3⁷/₈ in. h 2³/₄ in. 9¹/₂ oz.

67305-63
Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 10,5 cm h 1 cm
Ø 4 in. h 3¹/₈ in.



67305-57
Creamer
Gießer
Lattiera
Crémier

Ø 7 cm h 11 cm 0,20 Lt.
Ø 2³/₄ in. h 4³/₈ in. 7 oz.



HOLLOWWARE

SERVIERGESCHIRR

VASELLAME

ACCESSOIRES

DE TABLE



Practical elegance.

The brightness of the steel will get your guests carried away with its shining. Whether for breakfast, brunch or happy hour, during a business lunch or a romantic candlelight dinner, all table settings will be **stylish and chic**.

Wahrhafte Eleganz.

Der **strahlende Glanz des Edelstahls** wird Ihre Gäste verzaubern. Ob beim Frühstück, Brunch oder Happy Hour, beim Business Lunch oder bei einem romantischen Candlelight Dinner, mit Accessoires aus Edelstahl schaffen Sie immer eine **stilvolle und elegante Atmosphäre** auf dem Tisch.

Pratica eleganza.

La lucentezza dell'acciaio coinvolgerà i vostri ospiti con riflessi di luce. Ogni tavola sarà così valorizzata da uno **stile ricercato in ogni momento della giornata**: a colazione, per il brunch o l'aperitivo, durante i pranzi d'affari, nel corso di romantiche cene a lume di candela e nei dopocena tra amici.

L'élégance pratique.

L'éclat de l'acier inoxydable enchantera vos clients. Un **style élégant** va ainsi caractériser votre table **à tout moment de la journée**: du petit-déjeuner jusqu'au brunch et à l'apéritif, pendant des déjeuners d'affaires, des dîners romantiques ou encore des soirées entre amis.







66216-16
Water jug, 18-10 s/s
 Eiswasserkrug, 18-10 Edelstahl
 Brocca acqua, inox 18-10
 Carafe à eau, acier inoxydable 18-10

1,60 lt. - 57 oz.



66206/66204
Milk pot, 18-10 s/s / Creamer, 18-10 s/s
 Milchgießer, 18-10 Edelstahl / Gießer, 18-10 Edelstahl
 Latteria, inox 18-10 / Cremiera, inox 18-10
 Pot à lait, acier inoxydable 18-10

66204-01 0,15 lt. - 5³/₁₀ oz.
66206-03 0,30 lt. - 10¹/₈ oz.
66206-06 0,60 lt. - 20³/₄ oz.
66206-09 0,90 lt. - 30³/₈ oz.



66214
Insulated beverage server, 18-10 s/s
 Thermokanne, 18-10 Edelstahl
 Caraffa termica, inox 18-10
 Pot isotherme, acier inoxydable 18-10

-05 0,50 lt. - 17²/₃ oz.
-08 0,80 lt. - 28¹/₄ oz.



66215
Insulated beverage server, 18-10 s/s
 Thermokanne, 18-10 Edelstahl
 Caraffa termica, inox 18-10
 Pot isotherme, acier inoxydable 18-10

-08 0,80 lt. - 28¹/₄ oz.
-12 1,20 lt. - 42²/₅ oz.
-16 1,60 lt. - 57 oz.



66201
Coffee pot, 18-10 s/s
 Kaffeekanne, 18-10 Edelstahl
 Caffettiera, inox 18-10
 Cafetière, acier inoxydable 18-10

-03 0,30 lt. - 10¹/₈ oz.
-06 0,60 lt. - 20³/₄ oz.
-09 0,90 lt. - 31⁴/₅ oz.
-16 1,60 lt. - 57 oz.



66208
Tea pot, 18-10 s/s
 Teekanne, 18-10 Edelstahl
 Teiera, inox 18-10
 Théière, acier inoxydable 18-10

-03 0,30 lt. - 10¹/₉ oz.
-06 0,60 lt. - 20³/₄ oz.
-09 0,90 lt. - 30³/₈ oz.



66210-25
Sugar bowl with cover, 18-10 s/s
 Zuckerdose mit Deckel, 18-10 Edelstahl
 Zuccheriera con coperchio, inox 18-10
 Sucrier avec couvercle, acier inoxydable 18-10

9,5 x 7 cm h 5 cm
 3³/₄ x 2³/₄ in. h 2 in.



66290-25
Small bowl with cover, 18-10 s/s
 Schale mit Deckel, 18-10 Edelstahl
 Ciotolina con coperchio, inox 18-10
 Petite coupelle, acier inoxydable 18-10
 avec couvercle

11,5 x 9,5 cm h 3,5 cm
 4¹/₂ x 3³/₄ in. h 1³/₈ in.



66210-05
Sugar bowl, 18-10 s/s
 Zuckerdose, 18-10 Edelstahl
 Zuccheriera, inox 18-10
 Sucrier, acier inoxydable 18-10

9,5 x 7 cm h 5 cm
 3³/₄ x 2³/₄ in. h 2 in.





66313-06
Straw holder, 18-10 s/s
 Röhrchenbehälter, 18-10 Edelstahl
 Porta cannuce, inox 18-10
 Porte-pailles, acier inoxydable 18-10

Ø 8 cm h 12 cm
 Ø 3¹/₂ in. h 4³/₄ in.



66307
Cappuccino milk pot, 18-10 s/s
 Cappuccino-Milchkanne, 18-10 Edelstahl
 Latteria cappuccino, inox 18-10
 Pot à cappuccino, acier inoxydable 18-10

-06 0,60 lt. - 21¹/₅ oz.
-09 0,90 lt. - 31⁴/₅ oz.
-12 1,20 lt. - 42²/₅ oz.



66303
Milk pot / Tea pot, 18-10 s/s
 Milchgießer/Teekanne, 18-10 Edelstahl
 Latteria / Teiera, inox 18-10
 Pot à lait/théière, acier inoxydable 18-10

-01 0,15 lt. - 5¹/₂ oz.
-03 0,30 lt. - 10³/₅ oz.
-06 0,60 lt. - 21¹/₅ oz.



66375-00
Tea bags caddy, 18-10 s/s
 Teebeutelbehälter, 18-10 Edelstahl
 Portabustine thè, inox 18-10
 Porte-sachets de thé, acier inoxydable 18-10

12,5 x 7 cm h 4 cm
 5 x 2³/₄ in. h 1¹/₂ in.



66374-00
Sugar bags holder, 18-10 s/s
 Zuckerbriefchenbehälter, 18-10 Edelstahl
 Portabustine zucchero, inox 18-10
 Porte-sachets de sucre, acier inoxydable 18-10

12,5 x 6 cm h 4 cm
 5 x 2¹/₃ in. h 1¹/₂ in.



66313-03
Spoon holder, 18-10 s/s
 Kaffeelöffelbehälter, 18-10 Edelstahl
 Porta cucchiaini, inox 18-10
 Porte-cuillères, acier inoxydable 18-10

Ø 6 cm h 9 cm
 Ø 2¹/₃ in. h 3¹/₂ in.



66339-02
Pastry stand, 2 tiers, 18-10 s/s
 Gebäcketagere, 2-stufig, 18-10 Edelstahl
 Alzata dolci, 2 piani, inox 18-10
 Serviteur muet, 2 étages, acier inoxydable 18-10

Ø 12 cm - 16 cm h 20 cm
 Ø 4³/₄ in. - 6³/₈ in. h 7⁷/₈ in.



66367-03
Jam/honey stand, 18-10 s/s
 Marmeladen-Etagere, 1-stufig, 18-10 Edelstahl
 Portamarmellata, inox 18-10
 Porte confitures, acier inoxydable 18-10

h 17,5 cm - 7 in.



66367-06
Jam/honey stand, 18-10 s/s
 Marmeladen-Etagere, 2-stufig, 18-10 Edelstahl
 Portamarmellata, inox 18-10
 Porte confitures, acier inoxydable 18-10

h 15,5 cm h 6 in.

SERIE 663



66362-02

Oil and winegar stand, 18-10 s/s

Essig-/Öl-Set, 18-10 Edelstahl

Porta olio/acetato, inox 18-10

Porte huile et vinaigre, acier inoxydable 18-10

12,5 x 6 cm h 27 cm

5 x 2 in. h 6^{3/4} in.



66391-00

Napkin holder, 18 Cr

Serviettenhalter, Edelstahl 18 Cr

Portatovaglioli, inox 18 Cr

Porte serviettes, acier inoxydable 18 Cr

10 x 3 cm h 8 cm

4 x 3^{1/5} in. h 3^{1/2} in.



66392-16

Bread dish, 18-10 s/s

Brotteller, 18-10 Edelstahl

Piatto pane, inox 18-10

Petite plat à pain, acier inoxydable 18-10

Ø 16 cm - 6^{1/4} in.



66359-12

Bottle saucer, 18-10 s/s

Flaschenuntersetzer, 18-10 Edelstahl

Sottobottiglia, inox 18-10

Sous-bouteille, acier inoxydable 18-10

Ø 12 cm - 4^{3/4} in.



66359-10

Glass saucer, 18-10 s/s

Glasuntersetzer, 18-10 Edelstahl

Sottobicchiere, inox 18-10

Sous-verre, acier inoxydable 18-10

Ø 10 cm - 4 in.



66318-39

Cash tray with folder, 18-10 s/s

Rechnungstablett mit Mappe, 18-10 Edelstahl

Vassoio conto con cartella, inox 18-10

Porte-addition, acier inoxydable 18-10

20 x 16 cm - 7^{7/8} x 6^{1/4} in.



66318-29

Cash tray, 18 Cr

Rechnungstablett mit Klemme, Edelstahl 18 Cr

Vassoio conto, inox 18 Cr

Porte-addition, acier inoxydable 18 Cr

19 x 14 cm - 7^{1/2} x 5^{1/2} in.



66318

Tray, 18 Cr

Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr

Vassoio, inox 18 Cr

Plateau porte-monnaie, acier inoxydable 18-10

-19 19 x 14 cm - 7^{1/2} x 5^{1/2} in.

-22 22 x 15 cm - 8^{1/2} x 6 in.



66388-10

Small bowl, 18-10 s/s

Schale klein, 18-10 Edelstahl

Coppetta, inox 18-10

Petit bol, acier inoxydable 18-10

Ø 8 cm h 3,5 cm

Ø 3^{1/2} in. h 1^{1/2} in.



66392

Oval bread basket, 18-10 s/s

Brotschale, oval, 18-10 Edelstahl

Cesto pane ovale, inox 18-10

Corbeille à pain, acier inoxydable 18-10

-18 18 x 22 cm h 5 cm

7 x 8^{5/8} in. h 2 in.

-22 22 x 16 cm h 5 cm

8^{3/5} x 6^{1/3} in. h 2 in.



66332-32

Show plate, 18-10 s/s

Platzteller, 18-10 Edelstahl

Piatto presentazione, inox 18-10

Plat présentation, acier inoxydable 18-10

Ø 32 cm - 12^{1/2} in.







66340
Round plate cover, 18-10 s/s
 Tellerglocke, 18-10 Edelstahl
 Copripiatto tondo, inox 18-10
 Cloche, acier inoxydable 18-10

- | | |
|--|--|
| -19 Ø 19 cm - 7 ^{1/2} in. | -28 Ø 28 cm - 11 ^{1/8} in. |
| -20 Ø 20 cm - 7 ^{7/8} in. | -78 Ø 28,5 cm - 11 ^{1/4} in. |
| -24 Ø 24 cm - 9 ^{1/2} in. | -29 Ø 29 cm - 11 ^{1/2} in. |
| -25 Ø 25 cm - 9 ^{7/8} in. | -79 Ø 29,5 cm - 11 ^{5/8} in. |
| -26 Ø 26 cm - 10 ^{1/4} in. | -30 Ø 30 cm - 11 ^{3/4} in. |
| -76 Ø 26,5 cm - 10 ^{1/2} in. | -31 Ø 31 cm - 12 ^{1/4} in. |
| -27 Ø 27 cm - 10 ^{5/8} in. | -32 Ø 32 cm - 12 ^{5/8} in. |
| -77 Ø 27,5 cm - 10 ^{7/8} in. | -83 Ø 33,5 cm - 13 ^{1/4} in. |



66324/56024
Rectangular tray with handles, 18-10 s/s
 Tablett, 18-10 Edelstahl
 Vassoio rettangolare con maniglie, inox 18-10
 Plateau rectangulaire, acier inoxydable 18-10

- | |
|---|
| 66324-40 40 x 26 cm - 15 ^{3/4} x 10 ^{1/4} in. |
| 66324-50 50 x 38 cm - 19 ^{3/4} x 15 in. |
| 66324-65 65 x 50 cm - 25 ^{1/2} x 19 ^{1/2} in. |
| 56024-85 85 x 50 cm - 33 ^{1/2} x 19 ^{3/4} in. |
| 56024-99 100 x 50 cm - 39 ^{1/4} x 19 ^{3/4} in. |



66320/56020
Rectangular tray, 18-10 s/s
 Tablett, 18-10 Edelstahl
 Vassoio rettangolare, inox 18-10
 Plateau rectangulaire, acier inoxydable 18-10

- | |
|---|
| 66320-28 28 x 20 cm - 11 x 7 ^{3/4} in. |
| 66320-35 35 x 30 cm - 13 ^{3/4} x 11 ^{3/4} in. |
| 66320-40 40 x 26 cm - 15 ^{3/4} x 10 ^{1/4} in. |
| 66320-50 50 x 38 cm - 19 ^{1/2} x 15 in. |
| 66320-65 65 x 50 cm - 25 ^{1/2} x 19 ^{1/2} in. |
| 56020-85 85 x 50 cm - 33 ^{1/2} x 19 ^{3/4} in. |
| 56020-99 100 x 50 cm - 39 ^{1/4} x 19 ^{3/4} in. |



66326
Round Tray, 18-10 s/s
 Tablett, rund, 18-10 Edelstahl
 Vassoio tondo, inox 18-10
 Plateau rond, acier inoxydable 18-10

- | |
|--|
| -30 Ø 30 cm - 11 ^{3/4} in. |
| -35 Ø 35 cm - 13 ^{3/4} in. |
| -40 Ø 40 cm - 15 ^{3/4} in. |
| -60 Ø 60 cm - 24 in. |
| -80 Ø 80 cm - 31 ^{1/2} in. |



66345
Oval fish tray, 18-10 s/s
 Fischplatte oval, 18-10 Edelstahl
 Vassoio ovale, inox 18-10
 Plat à poisson, acier inoxydable 18-10

- | |
|---|
| -55 55 x 23 cm - 21 ^{1/2} x 9 in. |
| -65 65 x 27 cm - 25 ^{1/2} x 10 ^{1/2} in. |
| -74 74 x 29 cm - 29 x 11 ^{1/2} in. |



66325
Oval meat tray, 18-10 s/s
 Fleischplatte oval, 18-10 Edelstahl
 Vassoio ovale, inox 18-10
 Plateau rond, acier inoxydable 18-10

- | |
|--|
| -30 30 x 19 cm - 11 ^{3/4} x 7 ^{1/2} in. |
| -35 35 x 22 cm - 13 ^{3/4} x 8 ^{1/2} in. |
| -41 41 x 26 cm - 16 x 10 ^{1/2} in. |
| -46 46 x 29 cm - 18 x 11 ^{1/2} in. |
| -54 54 x 37 cm - 21 ^{1/2} x 14 ^{1/2} in. |
| -85 85 x 58 cm - 33 ^{1/2} x 19 ^{3/4} in. |
| -99 100 x 68 cm - 33 ^{1/2} x 19 ^{3/4} in. |

FLATWARE

BESTECK
POSATERIA
COUVERTS



A choice of style.

Match the perfect cutlery to your surroundings: it will make the style of your table settings more precious. Classic and elegant, retro, refined or modern. In the Arthur Krupp® flatware collection you can find the **perfect long lasting design.**



Eine Frage des Stils.
Finden Sie das perfekte Besteck für Ihr persönliches Ambiente. Sie verleihen Ihrem gedeckten Tisch damit mehr Klassik und Eleganz, einen Retro-Stil, Raffinesse oder Modernität. Die Besteck-Kollektionen von Arthur Krupp bieten Ihnen dafür **perfektes zeitloses Design.**

Scelta di stile.
Abbinare la posata perfetta al mood dei vostri ambienti: impreziosirà lo stile delle vostre tavole. Classiche ed eleganti, retrò, raffinate oppure moderne e inaspettate. L'acciaio lavorato con sapienza crea **forme destinate a rimanere invariate nel tempo.**

Un choix de style.
Trouvez les couverts parfait selon l'ambiance: le style de votre table sera de plus en plus précieux. Couverts à l'esprit classique et élégant, rétro, raffiné ou bien moderne et inattendu. L'acier travaillé d'une façon experte crée des **lignes destinées à devenir éternelles.**



new

Vintage

The captivating “Vintage” collection is a tribute to Sambonet’s great s and iconic design projects. It uses a special craftsman finishing technique on the surface of the stainless steel flatware. Through a series of industrial scraping processes, surfaces assume an original and intentionally “worn out” effect, introducing a new and fascinating ambiance at the table and a new trend for contemporary interior design.

Physical Vapour Deposition

PVD is a technique which colors and shades valuable objects by evaporating metal particles in a vacuum chamber. This special treatment is welded at an atomic level to the surface of the stainless steel flatware, hardening the steel and optimizing its resistance to both rubbing and corrosion, as well as preventing rust and oxides from forming. A process that generates the Black, Copper, Gold and Champagne exclusive colours.

Antique PVD

The particular “Antique” finishing is characterized by the pleasant to touch texture and the original matt appearance of the stainless steel. This finish is the result of an high pressure ceramics sandblasting treatment, made up of micro ceramic particles, which defines the final effect of the surfaces. The PVD coloring technique can follow this treatment, in order to create unique, precious and personalized pieces, distinguished by soft color shades.

Vintage PVD

Texture and color can be combined together, in order to find a personal style on the tabletop. In this case the processes take place in consecutive phases, from the different abrasive techniques to the coloring ones. Combining these two treatments, flatware assume original effects.



VINTAGE ON 18/10 STAINLESS STEEL

Die Oberflächenbearbeitung Vintage zeichnet sich durch ein gewollt antik anmutendes Erscheinungsbild des Bestecks aus – ein faszinierender Effekt, ideal für trendige oder romantische Tischinszenierungen. Mittels einer Reihe industrieller Schleifprozesse wird dem Edelstahlbesteck dabei ein gewollt antiker Effekt verliehen, der für ein reizvolles Ambiente auf dem Tisch sorgt und einen neuen Trend zeitgenössischer Innenraumgestaltung darstellt.

L'attraente superficie "Vintage" è un omaggio ai grandi classici e progetti iconici di design di Sambonet. Si tratta di una particolare lavorazione meccanica di finitura di massa del substrato delle posate in acciaio inox. Mediante una serie di processi industriali di natura abrasiva le superfici assumono una inedita resa, un effetto volutamente "usurato", che introduce un nuovo ed affascinante gusto in tavola e di tendenza per l'interior design contemporaneo.

La singularité de la finition Vintage réside dans l'effet « usé » des couverts. Cette finition originale sera parfaite pour décorer des tables aux bien tendances que romantiques. Une série de procédés industriels abrasifs confère aux surfaces des couverts en inox un rendu inédit intentionnellement « usé ». Cette finition introduit un style nouveau, en matière de décoration de table qui s'inscrit parfaitement dans la mode actuelle des intérieurs contemporains.



PVD ON 18/10 STAINLESS STEEL

Beim Verfahren der PVD-Beschichtung erhalten erlesene Gegenstände durch die Verdampfung von Metallpartikeln in einer Vakuumkammer verschiedene Farben und Nuancen. Diese spezielle Beschichtung verbindet sich auf atomarer Ebene mit dem Edelstahluntergrund des Bestecks und verleiht dem Material eine höhere Härte und Beständigkeit gegen Verschleiß durch Abrieb und Korrosion. Außerdem wird dadurch die Bildung von Rost oder Oxiden verhindert. Ein Verfahren, durch das die exklusiven Farben Black, Copper, Gold und Champagne erzielt werden.

Il PVD è un processo che conferisce agli oggetti pregiate colorazioni e sfumature, ed è ottenuto dalla deposizione di particelle metalliche mediante vaporizzazione in una camera sottovuoto. Questo particolare rivestimento si salda a livello atomico al substrato in acciaio inox delle posate, dotando il materiale di maggiore durezza e di resistenza sia all'usura per sfregamento che alla corrosione, inibendo la formazione di ruggini o ossidi. Un processo che dà vita alle esclusive colorazioni Black, Copper, Gold e Champagne.

Le PVD est une technique qui confère aux objets, des couleurs et nuances raffinées. Elle est obtenue par évaporation, dans une enceinte sous vide, d'un dépôt de particules métalliques. Le substrat s'évapore et vient se fixer à l'acier inoxydable des couverts, et ce, à l'échelle atomique. Cela procure au matériau une plus grande dureté, une très forte résistance à l'usure (au frottement et à la corrosion), en empêchant la formation de rouille et d'oxydes. Un procédé qui permet d'obtenir les colorations exclusives Black, Copper, Gold et Champagne.



ANTIQUE ON PVD 18/10 STAINLESS STEEL

Der spezielle Effekt „Antique“ zeichnet sich durch eine angenehme Haptik und einen neuartigen matten Look des Edelstahls aus. Das Finish ist das Ergebnis einer Hochdruck-Sandstrahlbehandlung mit Keramik-Mikropartikeln, die den endgültigen Oberflächeneffekt bestimmt. Auf diesen Bearbeitungszyklus kann eine PVD-Farbbeschichtung folgen, die dem Besteck diverse weiche Farbtönen verleiht – für die Gestaltung einzigartiger, erlesener und personalisierter Stücke.

Il particolarissimo effetto "Antique" si caratterizza per una sottile texture piacevole al tatto e, nel contempo, per l'inedita resa opaca che assume l'acciaio. La finitura è il risultato di un trattamento di sabbiatura ad alta pressione mediante microparticelle in ceramica, che definisce l'effetto finale delle superfici. A questo trattamento può seguire la colorazione tramite PVD, che impreziosisce le posate rendendole uniche e personalizzate, con un'originale sfumatura colorata.

La finition « Antique » se caractérise par une texture fine et agréable au toucher, ainsi que par un rendu mat, inédit pour l'acier. Cette finition est le résultat d'un traitement de sablage à haute pression au moyen de microparticules de céramique qui donne cet aspect final mat. Ce traitement peut être enrichi d'une coloration PVD, qui permettra de donner aux couverts une nuance originale, unique et personnalisée.



VINTAGE ON PVD 18/10 STAINLESS STEEL

Textur und Farbe können miteinander kombiniert werden, um auf den gedeckten Tischinszenierungen einen eigenen Stil zu kreieren. In diesem Fall sind die Verfahren in mehrere aufeinanderfolgende Produktionsphasen gegliedert, die mit der Vintage-Bearbeitung beginnen. Im Anschluss folgt die PVD-Farbbeschichtung. Die Kombination dieser Verarbeitungstechniken verleiht den Kollektionen absolut neuartige Effekte.

Texture e colore possono essere combinate tra loro, per ricercare anche in tavola il proprio stile. In questi casi i processi si articolano in più fasi produttive che si susseguono partendo dalla lavorazione con le differenti tecniche abrasive dello strato superficiale per poi passare alla sua colorazione. Il mix tra queste due lavorazioni dona così inediti effetti alle collezioni.

Texture et couleur peuvent être combinées entre elles, afin de personnaliser sa décoration de table. Les procédés s'articulent en plusieurs phases de fabrication successives, de la technique « Vintage » à la coloration PVD. L'association de ces deux finitions permet d'offrir aux collections des effets inédits.

CREAM

62511

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62711

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62411

PVD COLORS

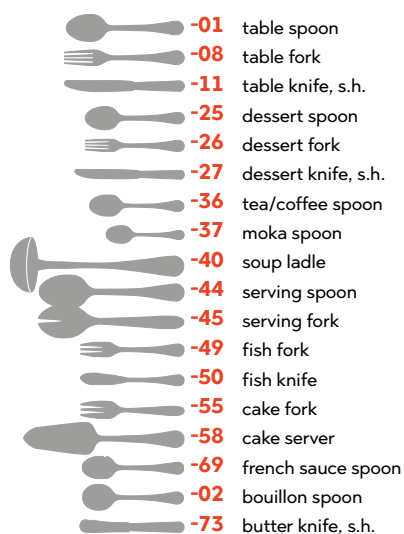
62711B - Black
62711C - Copper
62711G - Gold
62711P - Champagne

VINTAGE PVD COLORS

62411C - Copper
62411G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62111B - Black
62111P - Champagne



- 01** table spoon
- 08** table fork
- 11** table knife, s.h.
- 25** dessert spoon
- 26** dessert fork
- 27** dessert knife, s.h.
- 36** tea/coffee spoon
- 37** moka spoon
- 40** soup ladle
- 44** serving spoon
- 45** serving fork
- 49** fish fork
- 50** fish knife
- 55** cake fork
- 58** cake server
- 69** french sauce spoon
- 02** bouillon spoon
- 73** butter knife, s.h.

- Tafellöffel
- Tafelgabel
- Tafelmesser, V.h.
- Dessertlöffel
- Dessertgabel
- Dessertmesser, V.h.
- Tee-/Kaffeelöffel
- Moccalöffel
- Suppenvorleger
- Salatlöffel
- Salatgabel
- Fischgabel
- Fischmesser
- Kuchengabel
- Tortenheber
- Gourmetlöffel
- Suppentassenlöffel
- Buttermesser, H.h.

- cucchiato tavola**
- forchetta tavola**
- coltello tavola, m.**
- cucchiato frutta**
- forchetta frutta**
- coltello frutta m.**
- cucchiato tè**
- cucchiato moka**
- mestolo**
- cucchiato legumi**
- forchetta legumi**
- forchetta pesce**
- coltello pesce**
- forchetta dolce**
- pala torta**
- cucchiato salsa**
- cucchiato brodo**
- coltello burro, m.**

- cuillère de table
- fourchette de table
- couteau de table, m.
- cuillère à dessert
- fourchette à dessert
- couteau à dessert, m.
- cuillère à café
- cuillère à moka
- louche
- cuillère à servir
- fourchette à servir
- fourchette à poisson
- couteau à poisson
- fourchette à gâteau
- pelle à tarte
- cuillère à sauce indiv.
- cuillère à bouillon
- couteau à beurre, m.



MONIKA

62613

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62813

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62313

PVD COLORS

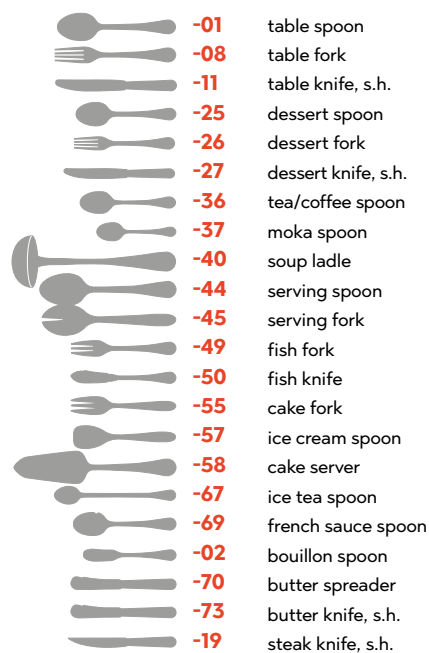
62813B - Black
62813C - Copper
62813G - Gold
62813P - Champagne

VINTAGE PVD COLORS

62313C - Copper
62313G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62213B - Black
62213P - Champagne



-01 table spoon
-08 table fork
-11 table knife, s.h.
-25 dessert spoon
-26 dessert fork
-27 dessert knife, s.h.
-36 tea/coffee spoon
-37 moka spoon
-40 soup ladle
-44 serving spoon
-45 serving fork
-49 fish fork
-50 fish knife
-55 cake fork
-57 ice cream spoon
-58 cake server
-67 ice tea spoon
-69 french sauce spoon
-02 bouillon spoon
-70 butter spreader
-73 butter knife, s.h.
-19 steak knife, s.h.

Tafellöffel
Tafelgabel
Tafelmesser, V.h.
Dessertlöffel
Dessertgabel
Dessertmesser, V.h.
Tee-/Kaffeeöffel
Moccalöffel
Suppenvorleger
Salatlöffel
Salatgabel
Fischgabel
Fischmesser
Kuchengabel
Eislöffel
Tortenheber
Limonadenlöffel
Gourmetlöffel
Suppentassenlöffel
Butterstreicher
Buttermesser, H.h.
Steakmesser, V.h.

cucchiato tavola
forchetta tavola
coltello tavola, m.
cucchiato frutta
forchetta frutta
coltello frutta m.
cucchiato tè
cucchiato moka
mestolo
cucchiato legumi
forchetta legumi
forchetta pesce
coltello pesce
forchetta dolce
paletta gelato
pala torta
cucchiato bibita
cucchiato salsa
cucchiato brodo
spatola burro
coltello burro, m.
coltello bistecca, m.

cuillère de table
fourchette de table
couteau de table, m.
cuillère à dessert
fourchette à dessert
couteau à dessert, m.
cuillère à café
cuillère à moka
louche
cuillère à servir
fourchette à servir
fourchette à poisson
couteau à poisson
fourchette à gâteau
cuillère à glace
pelle à tarte
cuillère à soda
cuillère à sauce indiv.
cuillère à bouillon
tartineur
couteau à beurre, m.
couteau steak, m.



BAGUETTE

62612

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62812

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62312

PVD COLORS

62812B - Black
62812C - Copper
62812G - Gold
62812P - Champagne

VINTAGE PVD COLORS

62312C - Copper
62312G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62212B - Black
62212P - Champagne



	-01 table spoon	Tafellöffel	cucchiaio tavola	cuillère de table
	-08 table fork	Tafelgabel	forchetta tavola	fourchette de table
	-11 table knife, s.h.	Tafelmesser, V.h.	coltello tavola, m.	couteau table, m.
	-15 table knife, h.h.	Tafelmesser, H.h.	coltello tavola, m. cavo	couteau table, m.v.
	-25 dessert spoon	Dessertlöffel	cucchiaio frutta	cuiller à dessert
	-26 dessert fork	Dessertgabel	forchetta frutta	fourchette à dessert
	-27 dessert knife, s.h.	Dessertmesser, V.h.	coltello frutta m.	couteau à dessert, m.
	-31 dessert knife, h.h.	Dessertmesser, H.h.	coltello frutta m. cavo	couteau à dessert, m.v.
	-36 tea/coffee spoon	Tee-/Kaffeeöffel	cucchiaino tè	cuillère à café
	-37 moka spoon	Moccalöffel	cucchiaino moka	cuillère à moka
	-40 soup ladle	Suppenvorleger	mestolo	louche
	-44 serving spoon	Salatlöffel	cucchiaio legumi	cuillère à servir
	-45 serving fork	Salatgabel	forchetta legumi	fourchette à servir
	-49 fish fork	Fischgabel	forchetta pesce	fourchette à poisson
	-50 fish knife	Fischmesser	coltello pesce	couteau à poisson
	-55 cake cutting fork	Kuchengabel	forchetta dolce	fourchette à gâteau
	-57 ice cream spoon	Eislöffel	paletta gelato	cuillère à glace
	-58 cake server	Tortenheber	pala torta	pelle à tarte
	-67 ice tea spoon	Limonadenöffel	cucchiaio bibita	cuillère à soda
	-69 french sauce spoon	Gourmetlöffel	cucchiaio salsa	cuillère à sauce indiv.
	-02 bouillon spoon	Suppentassenöffel	cucchiaio brodo	cuillère à bouillon
	-70 butter spreader	Butterstreicher	spatola burro	tartineur
	-73 butter knife, s.h.	Buttermesser, H.h.	coltello burro, m.	couteau à beurre, m.
	-72 butter knife, h.h.	Buttermesser, V.h.	coltello burro m. cavo	couteau à beurre, m.v.
	-18 butter knife, small, s.h.	Buttermesser, V.h., klein	coltello burro bimbo, m.	couteau à beurre, petit, m.
	-16 butter knife, small, h.h.	Buttermesser, H.h., klein	coltello burro bimbo, m. cavo	couteau à beurre, petit, m.v.
	-19 steak knife, s.h.	Steakmesser, V.h.	coltello bistecca, m.	couteau steak, m.
	-21 steak knife, h.h.	Steakmesser, H.h.	coltello bistecca, m. cavo	couteau steak, m.v.



ARCADIA

62614

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62814

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62314

PVD COLORS

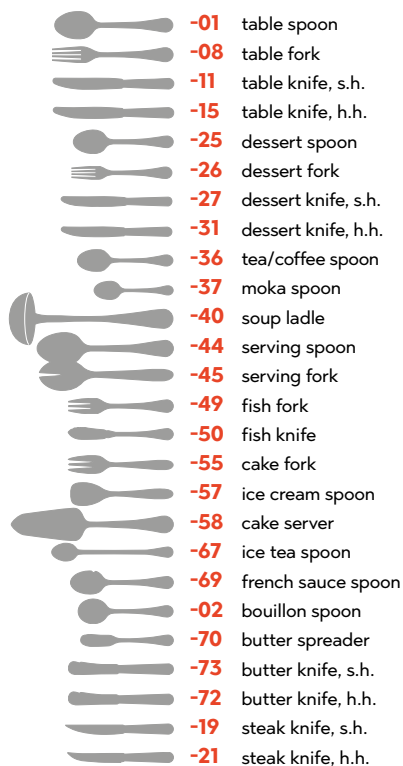
62814B - Black
62814C - Copper
62814G - Gold
62814P - Champagne

VINTAGE PVD COLORS

62314C - Copper
62314G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62214B - Black
62214P - Champagne



-01 table spoon

-08 table fork

-11 table knife, s.h.

-15 table knife, h.h.

-25 dessert spoon

-26 dessert fork

-27 dessert knife, s.h.

-31 dessert knife, h.h.

-36 tea/coffee spoon

-37 moka spoon

-40 soup ladle

-44 serving spoon

-45 serving fork

-49 fish fork

-50 fish knife

-55 cake fork

-57 ice cream spoon

-58 cake server

-67 ice tea spoon

-69 french sauce spoon

-02 bouillon spoon

-70 butter spreader

-73 butter knife, s.h.

-72 butter knife, h.h.

-19 steak knife, s.h.

-21 steak knife, h.h.

Tafelöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Tafelmesser, H.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Dessertmesser, H.h.

Tee-/Kaffeelöffel

Moccalöffel

Suppensorleger

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Eislöffel

Tortenheber

Limonadenlöffel

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Butterstreicher

Buttermesser, V.h.

Buttermesser, H.h.

Steakmesser, V.h.

Steakmesser, H.h.

cucchiato tavola

forchetta tavola

coltello tavola, m.

coltello tavola, m. cavo

cucchiato frutta

forchetta frutta

coltello frutta m.

coltello frutta m. cavo

cucchiato tè

cucchiato moka

mestolo

cucchiato legumi

forchetta legumi

forchetta pesce

coltello pesce

forchetta dolce

paletta gelato

pala torta

cucchiato bibita

cucchiato salsa

cucchiato brodo

spatola burro

coltello burro, m.

coltello burro m. cavo

coltello bistecca, m.

coltello bistecca, m. cavo

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

couteau de table, m.v.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

couteau à dessert, m.v.

cuillère à café

cuillère à moka

louche

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

cuillère à glace

pelle à tarte

cuillère à soda

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

tartineur

couteau à beurre, m.

couteau à beurre, m.v.

couteau steak, m.

couteau steak, m.v.

Arthur Krupp®



CONTOUR

62611

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62811

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62311

PVD COLORS

62811B - Black
62811C - Copper
62811G - Gold
62811P - Champagne

VINTAGE PVD COLORS

62311C - Copper
62311G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62211B - Black
62211P - Champagne



-01 table spoon
-08 table fork
-11 table knife, s.h.
-15 table knife, h.h.
-25 dessert spoon
-26 dessert fork
-27 dessert knife, s.h.
-31 dessert knife, h.h.
-36 tea/coffee spoon
-37 moka spoon
-40 soup ladle
-44 serving spoon
-45 serving fork
-49 fish fork
-50 fish knife
-55 cake fork
-57 ice cream spoon
-58 cake server
-67 ice tea spoon
-69 french sauce spoon
-02 bouillon spoon
-70 butter spreader
-73 butter knife, s.h.
-72 butter knife, h.h.
-18 butter knife, small, s.h.
-16 butter knife, small, h.h.
-19 steak knife, s.h.
-21 steak knife, h.h.

Tafellöffel
Tafelgabel
Tafelmesser, V.h.
Tafelmesser, H.h.
Dessertlöffel
Dessertgabel
Dessertmesser, V.h.
Dessertmesser, H.h.
Tee-/Kaffeeöffel
Moccalöffel
Suppenvorleger
Salatlöffel
Salatgabel
Fischgabel
Fischmesser
Kuchengabel
Eislöffel
Tortenheber
Limonadenlöffel
Gourmetlöffel
Suppentassenlöffel
Butterstreicher
Buttermesser, V.h.
Buttermesser, H.h.
Buttermesser, V.h., klein
Buttermesser, H.h., klein
Steakmesser, V.h.
Steakmesser, H.h.

cucchiaio tavola
forchetta tavola
coltello tavola, m.
coltello tavola, m. cavo
cucchiaio frutta
forchetta frutta
coltello frutta m.
coltello frutta m. cavo
cucchiaino tè
cucchiano moka
mestolo
cucchiaio legumi
forchetta legumi
forchetta pesce
coltello pesce
forchetta dolce
paletta gelato
pala torta
cucchiaio bibita
cucchiaio salsa
cucchiaio brodo
spatola burro
coltello burro, m.
coltello burro m. cavo
coltello burro/bimbo, m.
coltello burro/bimbo, m. cavo
coltello bistecca, m.
coltello bistecca, m. cavo

cuillère de table
fourchette de table
couteau table, m.
couteau table, m.v.
cuillère à dessert
fourchette à dessert
couteau à dessert, m.
couteau à dessert, m.v.
cuillère à café
cuillère à moka
louche
cuillère à servir
fourchette à servir
fourchette à poisson
couteau à poisson
fourchette à gâteau
cuillère à glace
pelle à tarte
cuillère à soda
cuillère à sauce indiv.
cuillère à bouillon
tartineur
couteau à beurre, m.
couteau à beurre, m.v.
couteau à beurre, petit, m.
couteau à beurre, petit, m.v.
couteau steak, m.
couteau steak, m.v.



LONDON

62615

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62815

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62315

PVD COLORS

62815B - Black
62815C - Copper
62815G - Gold
62815P - Champagne


























VINTAGE PVD COLORS

62315C - Copper
62315G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62215B - Black
62215P - Champagne



	-01	table spoon
	-08	table fork
	-11	table knife, s.h.
	-15	table knife, h.h.
	-25	dessert spoon
	-26	dessert fork
	-27	dessert knife, s.h.
	-31	dessert knife, h.h.
	-36	tea/coffee spoon
	-37	moka spoon
	-40	soup ladle
	-44	serving spoon
	-45	serving fork
	-49	fish fork
	-50	fish knife
	-55	cake fork
	-57	ice cream spoon
	-58	cake server
	-67	ice tea spoon
	-69	french sauce spoon
	-02	bouillon spoon
	-70	butter spreader
	-73	butter knife, s.h. butter
	-72	knife, h.h.
	-19	steak knife, s.h.
	-21	steak knife, h.h.

Tafelöffel
Tafelgabel
Tafelmesser, V.h.
Tafelmesser, H.h.
Dessertlöffel
Dessertgabel
Dessertmesser, V.h.
Dessertmesser, H.h.
Tee-/Kaffeelöffel
Moccalöffel
Suppensorleger
Salatlöffel
Salatgabel
Fischgabel
Fischmesser
Kuchengabel
Eislöffel
Tortenheber
Limonadenlöffel
Gourmetlöffel
Suppentassenlöffel
Butterstreicher
Buttermesser, V.h.
Buttermesser, H.h.
Steakmesser, V.h.
Steakmesser, H.h.

cucchiaio tavola
forchetta tavola
coltello tavola, m.
coltello tavola, m. cavo
cucchiaio frutta
forchetta frutta
coltello frutta m.
coltello frutta m. cavo
cucchiaino tè
cucchiano moka
mestolo
cucchiaio legumi
forchetta legumi
forchetta pesce
coltello pesce
forchetta dolce
paletta gelato
pala torta
cucchiaio bibita
cucchiaio salsa
cucchiaio brodo
spatola burro
coltello burro, m.
coltello burro m. cavo
coltello bistecca, m.
coltello bistecca, m. cavo

cuillère de table
fourchette de table
couteau table, m.
couteau table, m.v.
cuillère à dessert
fourchette à dessert
couteau à dessert, m.
couteau à dessert, m.v.
cuillère à café
cuillère à moka
louche
cuillère à servir
fourchette à servir
fourchette à poisson
couteau à poisson
fourchette à gâteau
cuillère à glace
pelle à tarte
cuillère à soda
cuillère à sauce indiv.
cuillère à bouillon
tartineur
couteau à beurre, m.
couteau à beurre, m.v.
couteau steak, m.
couteau steak, m.v.

Arthur Krupp®



VERSAILLES

62618

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10
Acciaio inossidabile 18-10
Acier inoxydable 18-10

62818

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert
Acciaio inossidabile 18-10 argentato
Acier inoxydable 18-10 argenté

special finishes

VINTAGE

62318

PVD COLORS

62818B - Black
62818C - Copper
62818G - Gold
62818P - Champagne





VINTAGE PVD COLORS

62318C - Copper
62318G - Gold

ANTIQUÉ PVD COLORS

62218B - Black
62218P - Champagne



	-01	table spoon	Tafellöffel	cucchiato tavola	cuillère de table
	-08	table fork	Tafelgabel	forchetta tavola	fourchette de table
	-11	table knife, s.h.	Tafelmesser, V.h.	coltello tavola, m.	couteau de table, m.
	-15	table knife, h.h.	Tafelmesser, H.h.	coltello tavola, m. cavo	couteau de table, m.v.
	-25	dessert spoon	Dessertlöffel	cucchiato frutta	cuillère à dessert
	-26	dessert fork	Dessertgabel	forchetta frutta	fourchette à dessert
	-27	dessert knife, s.h.	Dessertmesser, V.h.	coltello frutta m.	couteau à dessert, m.
	-31	dessert knife, h.h.	Dessertmesser, H.h.	coltello frutta m. cavo	couteau à dessert, m.v.
	-36	tea/coffee spoon	Tee-/Kaffeelöffel	cucchiato tè	cuillère à café
	-37	moka spoon	Moccalöffel	cucchiato moka	cuillère à moka
	-44	serving spoon	Salatlöffel	cucchiato legumi	cuillère à servir
	-45	serving fork	Salatgabel	forchetta legumi	fourchette à servir
	-49	fish fork	Fischgabel	forchetta pesce	fourchette à poisson
	-50	fish knife	Fischmesser	coltello pesce	couteau à poisson
	-55	cake fork	Kuchengabel	forchetta dolce	fourchette à gâteau
	-69	french sauce spoon	Gourmetlöffel	cucchiato salsa	cuillère à sauce indiv.
	-02	bouillon spoon	Suppentassenlöffel	cucchiato brodo	cuillère à bouillon
	-73	butter knife, s.h.	Buttermesser, V.h.	coltello burro, m.	cuillère à soda
	-19	steak knife, s.h.	Steakmesser, V.h.	coltello bistecca, m.	couteau steak, m.
	-21	steak knife, h.h.	Steakmesser, H.h.	coltello bistecca, m. cavo	couteau steak, m.v.







CREDITS

CONCEPT & STYLIST

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.
ALESSANDRA SALARIS

PHOTO

RICCARDO BIANCHI
GIONATA XERRA

LOCATION

ROSSOCUOCO, STEAK HOUSE, CAVAGLIÀ (VC)
NH HOTELS SANTO STEFANO, TORINO
CORTILE CAFÈ, NOVARA
LA CAVALLOTTA, NOVARA

© COPYRIGHT

This catalogue may not be reproduced in whole or in part unless specific prior written authorization of Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Ogni riproduzione anche parziale del presente catalogo è vietata se non espressamente autorizzata per iscritto da Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

NOTE

The pictures illustrated and data are representatives. We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

Le misure, caratteristiche ed illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

CERTIFICATIONS



CERTIFICATO N° 10573



CERTIFICATO N° 10571



CERTIFICATO N° 8728



LABORATORIO DI ANALISI
INTERNO CERTIFICATO



LAB N°1407



CERTIFICATO N° 093



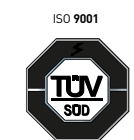
CERTIFICATO N° 18888



CERTIFICATO N° 21636



CERTIFIED N° SR-0062-IT



CERTIFIED QUALITY
MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED N° 1210046511



CERTIFIED
MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED N° 1234046511



CERTIFIED ENVIRONMENTAL
MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED N° 24485



ITALIAN CUSTOM
AUTHORIZED ECONOMIC
OPERATOR



GERMAN CUSTOM
AUTHORIZED ECONOMIC
OPERATOR

Arthur Krupp®

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

Via Giovanni Coppo 1,C - 28060 Orfengo (NO) - Italy

Ph. +39 0321 1916 601

Fax +39 0321 1916 890

horeca@paderno.it

www.hotel.paderno.it

www.arthurkrupp.it

ROSENTHAL SAMBONET USA LTD.

355 Michele Place - Carlstadt, NJ 07072 - USA

Ph. +1 201 804 8000

Fax +1 201 842 9195

info@rosenthalusa.com

www.rosenthal-hotel-restaurant.com



ARCTURUS GROUP

XA9029 - 01/2018

