

Arthur Krupp®

HOTEL & RESTAURANT SERVICE



Arthur Krupp®



Arthur Krupp®



Dinnerware

Key Points	4
Decoration	12
Neve	14
Uovo	20
Omnia	26
Rotondo	36

Table and Serving

Series 662	44
Series 663	46

Melamine

Portrait	50
----------	----

Mills

Peugeot	56
---------	----

Flatware

Contour	78
Baguette	82
Monika	86
Arcadia	90
Versailles	94
Cream	98
London	102
Customization	108
Sales Conditions	113

DINNERWARE

TAVOLA

TAFELGESCHIRR

VAISSELLE

VAJILLAS



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® 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, conferendogli caratteristiche di praticità e durevolezza. Ideali per un utilizzo quotidiano e duraturo.



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® 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.

Arthur Krupp® presenta una gran cantidad de artículos de **porcelana hecha en Alemania, y de bone china**, una gama profesional pensada para todas las ocasiones de uso en el **sector HO.RE.CA**. desde una mesa formal y elegante hasta aquella que va a la búsqueda de combinaciones más creativas hasta refinados banquetes y buffet. **La calidad del material** utilizado, junto a los bordes reforzados, hace esta porcelana extremadamente resistente a los golpes y a las roturas, dándole características de practicidad y dureza. Ideal para el uso cotidiano y duradero.

KEY POINTS /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.

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.

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.

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.

Resistencia y Dureza

La porcelana Arthur Krupp está caracterizada por una excelente dureza, incluso mayor respecto al normal acero inoxidable. Es el resultado de diferentes procesos de cocción estremadamente cuidadosos los cuales viene expuestas la porcelana que paso a paso, permanecen por mas de 50 horas en el horno a altas temperaturas. Despues del secado las piezas vienen expuestas a una primera cocción a 1000 °C por un periodo que va desde las 8 hasta las 24 horas. Despues de la aplicación del esmalte se procede con la segunda cocción, a una temperatura de mas de 1400 °C por aproximadamente 30 horas. A través de una optima fusión de los componentes, la porcelana alcanza sus características de dureza, consistencia, ausencia de porosidad y resistencia a los golpes y al shock termico.



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.

Porcellana Dura

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

Hartporzellan

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

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.

Porcelana Dura

Todo nace de los principales componentes de la mejor calidad: Caolino, Cuarzo, e Feldespat. La peculiaridad de la producción de la porcelana de nuestro grupo, en Alta Franconia en Selb, está representada como una porcelana feldspática, una particular tipología de porcelana blanca extremadamente compacta, resistente y lucida al mismo tiempo.



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.

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.

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.

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.

Brillo

La colección de Arthur Krupp se diferencia por la exclusiva superficie perfectamente lisa gracias a una total fusión del esmalte con la estructura de la porcelana. La magistral aplicación del esmalte y la cocción a altas temperaturas contribuyen a preservar la colección inalterable en el tiempo.

KEY POINTS /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.

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.

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 Herstellung 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.

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.

Confiabilidad

Para garantizar la calidad de Arthur Krupp las fases de producción son controladas de manera sistemática, siguiendo internamente el proceso de selección y preparación de las materias primas, manteniendo el know how, de la producción de moldes y desarrollando autonomamente la industrialización de todas las colecciones. La empresa dispone además de un laboratorio de análisis capaz de probar los elevados estándares de calidad y seguridad de la marca, atravesando pruebas que individúan los pros y eventualmente los puntos críticos del producto. Los procesos de control, registro y verificación adoptados permiten en tiempo real planificar las acciones correctivas en cada fase de la producción.

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.

Sicurezza

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

Sicherheit

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

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.

Seguridad

La porcelana Arthur Krupp esta destinada a entrar en contacto con los alimentos con seguridad ya que es una porcelana conforme a las declaraciones sobre los límites de cesión del plomo y cadmio previstas por la normativa FDA(USA) norma DIC No. 51031(CE) y la directiva 84/500 ECC. La empresa respeta escrupulosamente los parámetros previstos para tutelar el canal profesional que utiliza nuestros productos pero sobre todo al utilizador 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 e Funzionalità

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

Design und Funktionalität

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

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.

Design y Funcionabilidad

Arthur Krupp trasfiere en la porcelana profesional la experiencia madurada de una actividad plurianual en el sector de la mesa con sus cubiertos y los accesorios. La forma representa el punto de llegada y el equilibrio perfecto entre tecnica, estetica, funcionalidad del producto. Cada colección es diseñada y proyectada en función del profundo conocimiento de las exigencias del mercado hotelero y de los restaurantes profesionales.

KEY POINTS /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.

Resistenza agli Urti e agli Agenti Esterni

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata dalla massima resistenza alle scalfiture 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.

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.

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.

Resistencia a los Golpes y a Los Agentes Externos

La porcelana Arthur Krupp esta caracterizada por su maxima resistencia a la abrasión de los cubiertos, a los golpes. Es una porcelana perfecta para ser apilada y guardada sin ninguna preocupación, muchas lineas son disponibles en la versión con bordes renforzados. La porcelana son ademas no atacables de colorantes y de los acidos de los alimentos, con excepción del acido fluoridrico.

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.

Forno e Microonde

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

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.

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 décosations en or ou en platine car le métal pourrait provoquer des étincelles et endommager l'appareil.

Horno y Microondas

La porcelana Arthur Krupp puede ser utilizada en el horno, para calentar las preparaciones y conservar el calor minutos antes de su presentación en la mesa. La calefacción del materiales no daña la integridad de los artículos, si estos son efectuados gradualmente, al fin de crear un shock termico. Así como en el horno es posible utilizar la porcelana también se puede usar en el microondas. En este caso es importante que las porcelanas no presenten ninguna decoración en oro o platino ya que el metal podría provocar chispas que malograrian el aparato.



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.

Lavastoviglie

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

Spülmaschine

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

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.

Lavavajillas

Gracias a las propiedades y a la alta calidad del esmalte de sus porcelanas, Arthur Krupp consiente el uso de las lavavajillas incluso en las versiones decoradas. Sus decoraciones resultan ser particularmente resistentes ya que existe una perfecta fusión con el esmalte, que se logra durante la cocción a altas temperaturas.



DECORATION

Know - How

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

Competenza

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

Know-How

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

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 décos et de leur cuisson à températures élevées.

Experiencia

Un equipo de expertos y de diseñadores al interior de la empresa en grado de desarrollar las decoraciones de cada tipo, siempre distinguiéndose de un alto standar de calidad. Esto esta garantizado de la flexibilidad y la variedad de soluciones disponibles y a la experiencia madurada en la aplicación de las decoraciones y en la cocción del producto a altas temperaturas.



Customization

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

Personalizzazioni

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

Personalisierung

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

Les Personnalisations

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.

Personalización

Atravez de la personalización de las decoraciones, a la introducción de logos o incluso de elementos iconográficos personales y exclusivos, Arthur Krupp es capaz de ofrecer un servicio completo y rápido dirigido a enfatizar la imagen y la comunicación de la propia clientela.

Decoration

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

Decorazioni

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

Dekore

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

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 décos 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.

Decoraciones

La personalización de la entera superficie de tazas y platos, o solo en la falda del plato o en los bordes de cada artículo de diferentes formas. Las decoraciones pueden ser realizadas utilizando un solo color o con diversos colores con mas de 25 diferentes matices y de metales preciosos como oro o aluminio.





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**.

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.

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.

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.

La profesionalidad de Arthur Krupp y la elegancia del bone china unidos en una colección fresca y esplendente. Neve debe su elegancia a la pureza y la simplicidad y la delicadeza de las líneas, en equilibrio entre las amplias faldas de los platos y la redondez de la cafetería. La calidad, la transparencia y el espesor de los artículos exaltan las preparaciones culinarias de los chef mas exigentes. De la misma manera los artículos buffet se distinguen por elegancia y practicidad, gracias a la apilabilidad de los artículos.





Flat plate

Piatto piano

Teller flach

Assiette plate

Plato llano

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-01	17,0	6
67101-02	18,5	6
67101-03	21,5	6
67101-04	25,0	6
67101-05	28,0	6
67101-06	31,0	6



Soup plate

Piatto fondo

Teller tief

Assiette creuse

Plato hondo

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-09	22,0	6
67101-10	24,0	6
67101-11	30,0	1



Oval meat dish

Piatto ovale

Platte oval

Plat oval

Plato oval

art.	dim. cm.	U. Pack
67101-29	28x22	1
67101-30	30x23	1
67101-31	36x28	1



Bowl

Coppa

Schüssel

Bol

Bol

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67101-80	8,0	2,5	6
67101-81	12,0	4,0	6
67101-82	15,5	5,0	1



Salad bowl

Insalatiera

Schüssel

Saladier

Bol ensalada

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67101-83	20,0	6,5	1
67101-84	24,0	7,5	1
67101-85	26,5	8,0	1



Soup bowl with handles

Tazza brodo con maniglie

Suppentasse mit Griffen

Bol à soupe avec anses

Bol/taza sopa con asas

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67101-23	9	6,0	0,25	6



Saucer

Piattino

Untertasse

Soucoupe

Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-19	16	6



Salt shaker

Spargisale

Salzstreuer

Salière

Salero

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67101-96	4,5	9	6



Pepper shaker

Spargipepe

Pfefferstreuer

Poivrier

Pimentero

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67101-97	4,5	9	6





Sugar bowl without lid

Zuccheriera senza coperchio

Zuckerdose ohne Deckel

Sucrier sans couvercle

Azucarera sin tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67101-62	9	5,5	0,15	1



Lid

Coperchio

Deckel

Couvercle

Tapa

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-63	8,5	6



Coffee pot without lid

Caffettiera senza coperchio

Kaffeekannen-Unterteil

Cafetière sans couvercle

Cafetera sin tapa

art.	h.	lt.	U. Pack
67101-49	10	0,3	1
67101-51	12	0,6	1



Lid

Coperchio

Deckel

Couvercle

Tapa

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-50	7,5	6
67101-52	9,5	6



Teapot without lid

Teiera senza coperchio

Teekannen-Unterteil

Théière sans couvercle

Tetera sin tapa

art.	h.	lt.	U. Pack
67101-53	9,5	0,4	1
67101-55	11,0	0,7	1



Lid

Coperchio

Deckel

Couvercle

Tapa

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-54	9,5	6
67101-56	11,0	6



Creamer/Milk pot

Cremiera/Lattiera

Gießer

Crémier

Cremera

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67101-57	4,5	5	0,03	6
67101-58	7,0	8	0,15	1
67101-59	9,5	10	0,30	1



Coffee cup stackable

Tazza impilabile

Obertasse stapelbar

Tasse empilable

Taza apilable

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67101-40	6,5	5	0,10	6
67101-41	8,0	6	0,18	6
67101-45	8,5	6,5	0,22	6



Saucer

Piattino

Untertasse

Soucoupe

Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67101-16	13	6
67101-17	15	6



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.

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 candide 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.**

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 Porzellansortiment **Made in Germany.**

Douce et sinueuse 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.**

Suave y sinuosa en su forma pero fuerte y extremadamente funcional. La colección Uovo propuesta por Arthur Krupp Porcelain encuentra su máxima expresión formal no solo en la línea de cafetería que inspiran el nombre pero, sobre todo, el gran plato gourmet ya que su forma es capaz de valorizar cada preparación culinaria. **Elegante y al mismo tiempo resistente gracias a los bordes renforzados.** Uovo es perfecta para elegantes puesta en escena y versatil buffet contemporáneos. Gracias a que sus tazas son apilables, así como la gran extensión de platos y tazas hacen de Arthur Krupp Porcelain agrege nuevas propuestas y un nuevo mood a su gama de porcelanas **hechas en Alemania.**





Flat plate

Piatto piano

Teller flach

Assiette plate

Plato llano

art.	Ø cm.	U. Pack
67308-01	16	6
67308-02	19	6
67308-03	22	6
67308-04	25	6
67308-05	28	6
67308-06	31	3



Soup plate

Piatto fondo

Teller tief

Assiette creuse

Plato hondo

art.	Ø cm.	U. Pack
67308-09	21	6
67308-10	24	6
67308-11	30	3



Oval meat dish

Piatto ovale

Platte oval

Plat oval

Plato oval

art.	dim. cm.	U. Pack
67308-29	26x20,5	2
67308-30	32x25,5	2
67308-31	38x30,5	1



Bowl

Coppa

Schüssel

Bol

Bol

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67308-80	8	5,0	6
67308-81	11	8,5	6
67308-82	13	8,0	6



Salad bowl

Insalatiera

Schüssel

Saladier

Bol ensalada

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67308-68	21	10,0	1
67308-69	25	12,0	1
67308-70	28	14,5	1



Candleholder

Candeliere

Leuchter

Bougeoir

Candelabro

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67308-87	8,5	24	1



Table light

Luce da tavola

Tischlicht

Lampe à bougie

Porta-vela

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67308-67	7	6	6





Cup
Tazza
Obertasse
Tasse
Taza
art. Ø cm. h. lt. U. Pack
67308-40 6,5 5,5 0,1 6



Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo
art. Ø cm. U. Pack
67308-16 12 6



Cup
Tazza
Obertasse
Tasse
Taza
art. Ø cm. h. lt. U. Pack
67308-41 8,0 6,5 0,18 6
67308-45 8,5 7,0 0,22 6



Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo
art. Ø cm. U. Pack
67308-17 15 6



Coffee pot without lid
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetière sans couvercle
Cafetera sin tapa
art. dim. cm. lt. U. Pack
67308-49 13x8x11 0,3 1



Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa
art. h. U. Pack
67308-50 3,5 6



Teapot without lid
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil
Théière sans couvercle
Tetera sin tapa
art. dim. cm. lt. U. Pack
67308-53 15x10x9,5 0,4 1



Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa
art. h. U. Pack
67308-54 3,5 6



Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Cremera
art. dim. cm. lt. U. Pack
67308-57 5x4x5,5 0,03 6



Milk pot
Lattiera
Gießer
Crémier
Cremera
art. dim. cm. lt. U. Pack
67308-58 10,5x6x9 0,15 6
67308-59 13x8x11 0,30 1



Sugar bowl without lid
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrerie sans couvercle
Azucarera sin tapa
art. Ø cm. h. lt. U. Pack
67308-62 8 6 0,15 6



Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa
art. h. U. Pack
67308-63 2,5 6



OMNIA

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

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

Omnia è caratterizzata da linee pulite, rotonde e quadrate che possono essere utilizzate in maniera distinta o complementare secondo le esigenze degli allestimenti tavola da realizzare. Estremamente caratterizzante grazie alla particolare **ampiezza della falda e alla profondità dei piatti e coppe quadrati**, Omnia può essere motivo d'ispirazione per gli chef che, attraverso la personalizzazione delle proprie proposte culinarie, desiderano catturare lo sguardo dei propri ospiti. Dalla colazione alla cena, dai piccoli e raffinati ristoranti ai grandi hotel di città con ampi buffet Omnia è perfetta per un **utilizzo intensivo** grazie ai suoi **bordi rinforzati** e alle caratteristiche di **impilabilità** degli elementi.

Omnia – einfache Linien, sowohl runde als auch eckige Formen, einzeln oder zusammen kombiniert verwendbar, je nachdem wie man den Tisch gestalten möchte. Durch die besonders **breiten und tiefen Teller** und die **eckigen Schalen** ist Omnia die Inspirationsquelle für alle Küchenchefs um mit eigenen Gestaltungsideen die Aufmerksamkeit der Gäste zu gewinnen.

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

Omnia - 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 - Caraterizada de sus lineas limpias redondas y cuadradas que pueden ser utilizadas en manera distinta o complementaria segun las exigencias de la clase de presentación de mesa que se desea realizar.

Estremadamente particular gracias al **largo de la falda y a la profundidad de sus platos y tazas así como de los platos cuadrados**, Omnia puede ser motivo de inspiración para los chefs que a travez de la personalizacion de sus propias propuestas culinarias, deseando capturar la mirada de sus huéspedes. Desde el desayuno a la cena, desde los pequeños y refinados restaurantes hasta los grandes hoteles de ciudad con amplio buffet Omnia es perfecta para ser **utilizado intensivamente** gracias a sus **bordes renforzados** y a las características de **apilabilidad** de sus elementos.


Flat plate

Piatto piano	Teller flach	Assiette plate	Plato llano
art.	Ø cm.	U. Pack	
67303-01	16	6	
67303-02	19	6	
67303-03	22	6	
67303-04	25	6	
67303-05	27	6	
67303-06	30	6	


Soup plate

Piatto fondo	Teller tief	Assiette creuse	Plato hondo
art.	Ø cm.	U. Pack	
67303-09	21	6	
67303-10	26	6	
67303-11	30	3	


Oval meat dish

Piatto ovale	Platte oval	Plat oval	Plato oval
art.	dim. cm.	U. Pack	
67303-29	30x20	2	
67303-30	35x25	1	


Bowl

Coppa	Schüssel	Bol	Bol
art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-77	12	4	6
67303-80	12	5	6
67303-81	15	6	1
67303-82	17	7	1


Salad bowl

Insalatiera	Schüssel	Saladier	Bol ensalada
art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-85	35,5	13,5	1


Soup bowl

Tazza brodo	Suppentasse	Bol à soupe	Bol/taza sopa
art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-22	10	5	0,25
			6


Soup bowl with handles

Tazza brodo con maniglie	Suppentasse mit Griffen	Bol à soupe avec anses	Bol/taza sopa con asas	
art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67303-23	10	5	0,25	6


Combi saucer

Piattino combi	Kombi Untertasse	Soucoupe	Platillo
art.	Ø cm.	U. Pack	
67303-19	17	6	


Sauce boat

Salsiera	Sauciere	Saucière	Salsera
art.	lt.	U. Pack	
67303-78	0,3	6	
67303-79	0,2	6	


Sauce plate

Piattino salsa	Dipschale	Assiette à sauce	Platillo salsa
art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-20	9	1,5	6


Pepper shaker

Spargipepe	Pfefferstreuer	Poivrier	Pimentero
art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-97	4	6	6


Salt shaker

Spargisale	Salzstreuer	Salière	Salero
art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-96	4	6	6



Tooth pick holder

Portastecchi
Zahnstocher-Halter
Porte cure-dents
Palillero

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-98	4	7	6



Flower vase

Vasetto fiori
Blumenvase
Vase à fl eurs
Florero

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-86	6,5	10	6



Sugar/tea packet holder

Porta bustine zucchero/tè
Tee/Zuckerpäckchen-Halter
Porte-sachet de sucre/thé
Contenedor sobres azúcar/té

art.	dim. cm.	U. Pack
67303-64	11x6x4	6



Coffee cup stackable

Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67303-40	6	6	0,1	6



Saucer

Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67303-16	12	6



Coffee cup stackable

Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67303-41	7,5	7	0,18	6



Saucer

Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67303-17	15	6



Cup

Tazza
Obertasse
Tasse
Taza

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67303-45	7,5	8	0,22	6



Saucer

Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67303-17	15	6



Sugar bowl without lid

Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrerie sans couvercle
Azucarera sin tapa

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67303-62	7,5	8	6



Lid

Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.	U. Pack
67303-63	7,5	6



Coffee pot without lid

Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetièrre sans couvercle
Cafetera sin tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67303-49	8,5	12	0,3	1
67303-51	10,0	16	0,6	1

Arthur Krupp®





Lid

Coperchio

Deckel

Couvercle

Tapa

art. Ø cm. U. Pack

67303-50 7,5 6

67303-52 9,0 6



Teapot without lid

Teiera senza coperchio

Teekanne-Unterteil

Théière sans couvercle

Tetera sin tapa

art. Ø cm. h. lt. U. Pack

67303-53 12 9 0,4 1

67303-55 15 11 0,7 1



Lid

Coperchio

Deckel

Couvercle

Tapa

art. Ø cm. U. Pack

67303-54 7,5 6

67303-56 9,0 6



Milk pot

Lattiera

Gießer

Crémier

Cremera

art. Ø cm. h. lt. U. Pack

67303-58 7 8 0,15 6

67303-59 8 11 0,30 1



Creamer

Cremiera

Gießer

Crémier

Cremera

art. Ø cm. h. lt. U. Pack

67303-57 4,5 5 0,03 6



Mug with handle

Mug con manico

Becher mit Henkel

Gobelet avec anse

Mug con asa

art. Ø cm. h. lt. U. Pack

67303-44 7,5 9 0,25 6



Small bowl

Ciotolina

Schale

Petit bol

Bol pequeño

art. dim. cm. U. Pack

67303M01 9x7x3 6



Small dish

Piattino

Schale

Petite assiette

Platillo

art. dim. cm. U. Pack

67303M02 14x7x2 6



Small dish

Piattino

Schale

Petite assiette

Platillo

art. Ø cm. h. U. Pack

67303M03 10 2 6



Small dish

Piattino

Schale

Petite assiette

Platillo

art. Ø cm. h. U. Pack

67303M04 10,5 2 6



Small bowl

Ciotolina

Schale

Petit bol

Bol pequeño

art. dim. cm. U. Pack

67303M05 11x8 6

67303M06 16x11 6



Chinese spoon

Cucchiaio cinese

Porzellanolöffel

Cuillère chinoise

Cucharita

art. dim. cm. U. Pack

67303M07 13 12







Flat square plate

Piatto piano quadro

Teller flach quadratisch

Assiette plate carrée

Plato llano cuadrado

art. dim. cm. U. Pack

67303Q01 23x23 3

67303Q02 28x28 3



Deep square plate

Piatto fondo quadro

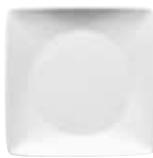
Teller tief quadratisch

Assiette creuse carrée

Plato hondo cuadrado

art. dim. cm. U. Pack

67303Q10 23x23 3



Flat square plate

Piatto piano quadro

Teller flach quadratisch

Assiette plate carrée

Plato llano cuadrado

art. dim. cm. U. Pack

67303Q80 9x9x1,5 6

67303Q81 12x12x1,8 6



Deep square plate

Piatto fondo quadro

Teller tief quadratisch

Assiette creuse carrée

Plato hondo cuadrado

art. dim. cm. U. Pack

67303Q82 9x9x3,5 6

67303Q83 12x12x4 6



Rectangular plate

Piatto rettangolare

Platte rechteckig

Assiette rectangulaire

Plato rectangular

art. dim. cm. U. Pack

67303Q29 18x11 3

67303Q30 29x19 2



Square bowl

Ciotola quadra

Schüssel rechteckig

Bol carré

Bol cuadrado

art. dim. cm. U. Pack

67303Q84 23x23 1



Square bowl

Ciotola quadra

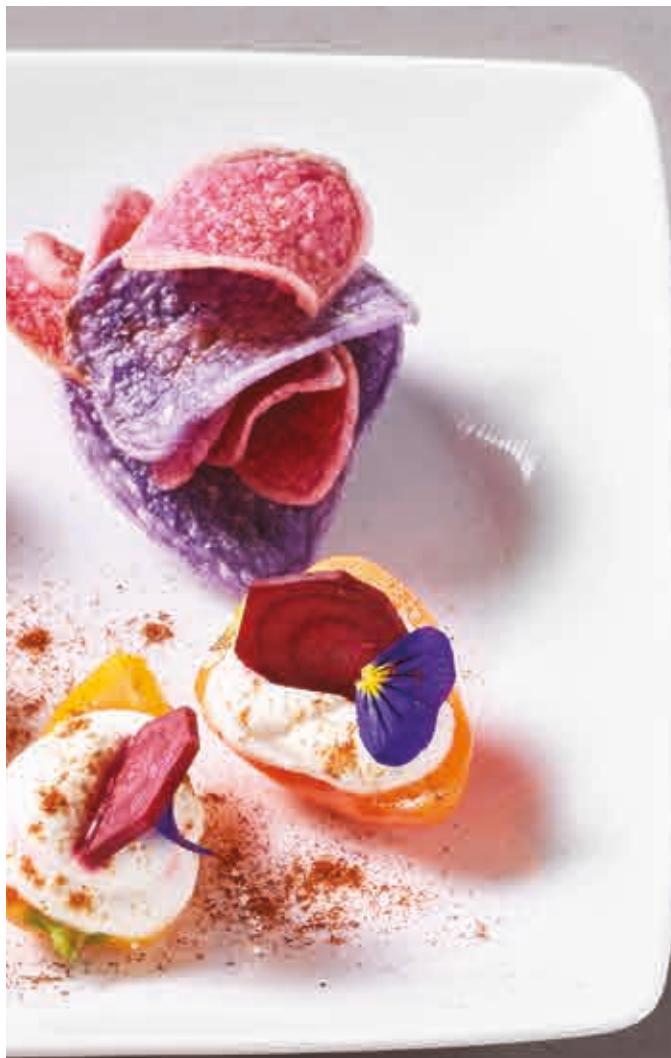
Schüssel rechteckig

Bol carré

Bol cuadrado

art. dim. cm. U. Pack

67303Q85 30x30x11 1



Arthur Krupp®



ROTONDO

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

Rotondo trova i suoi tratti distintivi nell'alternarsi di essenziali elementi e piani a particolari **forme coup**, palcoscenico ideale che ben si presta a valorizzare i capolavori degli chef contemporanei. **Le proporzioni perfette dei piatti e delle coppe** si coniugano anche nell'estensione tè e caffè. Tutte le tazze, caffettiere e teiere di Rotondo mettono in correlazione tra loro i pezzi rendendoli **impilabili**. I coperchi, inoltre, modificano la propria destinazione d'uso diventando, all'occorrenza, punti d'appoggio per presentare piccole delizie.

Per via della sua robustezza è flessibile ed affine ad ogni tipo di utilizzo e, grazie al minimalismo della sua forma, conserva un'anima "Back to the roots" senza tempo.

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

Rotondo 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 Encuentra su atractivo alternando elementos esenciales y **formas llanas**, que se presentan como una tribuna ideal que valoriza las obras maestras de los chef contemporaneos. **Las proporciones perfectas de los platos y de las tazas** se conjugan también con la extensión de tazas de te y cafe. Todas las taza de la colección son **apilables**.

Las tapas, ademas, modificando su uso final pueden convertirse como punto de apoyo para presentar pequeñas delicias. Gracias a la resistencia y flexibilidad hace que sea adapta para todo uso, gracias a su minimalismo en la forma, conservando su alma "regreso a las raices" modelo que no tiene tiempo.

Arthur Krupp®





Flat plate

Piatto piano

Teller flach

Assiette plate

Plato llano

art.	Ø cm.	U. Pack
67305-01	16	6
67305-02	21	6
67305-03	25	6
67305-04	28	6
67305-05	33	1
67305-06	31	1



Soup plate

Piatto fondo

Teller tief

Assiette creuse

Plato hondo

art.	Ø cm.	U. Pack
67305-09	17	6
67305-10	22	6
67305-11	28	3



Oval meat dish

Piatto ovale

Platte oval

Plat oval

Plato oval

art.	dim. cm.	U. Pack
67305-29	24x20	2
67305-30	28x24	2
67305-31	34x29	3



Soup bowl

Tazza brodo

Suppentasse

Bol à soupe

Bol/taza sopa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-22	12	6	0,3	6



Soup bowl with handles

Tazza brodo con maniglie

Suppentasse mit Griffen

Bol à soupe avec anses

Bol/taza sopa con asas

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-23	12	6	0,3	6



Saucer

Piattino

Untertasse

Soucoupe

Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67305-19	18	6



Bowl

Coppa

Schüssel

Bol

Bol

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67305-80	12	8	6
67305-81	15	7	1
67305-82	20	8	1
67305-83	27	10	1



Deep bowl

Coppa alta

Schüssel tief

Bol haute

Bol alto

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67305-84	20	12	1



Sauce boat

Salsiera

Sauciere

Saucière

Salsera

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-78	12	8	0,50	6
67305-79	10	6	0,25	6

Arthur Krupp®





Coffee cup stackable

Tazza impilabile
Ober­tasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-40	6,5	5	0,1	6



Coffee saucer

Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67305-15	13	6



Coffee cup stackable

Tazza impilabile
Ober­tasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-41	8,5	6	0,18	6
67305-45	8,5	7	0,22	6



Coffee saucer

Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø cm.	U. Pack
67305-17	15	6
67305-18	16	6



Sugar bowl without lid

Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrier sans couvercle
Azucarera sin tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-62	10	7	0,28	6



Lid

Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67305-63	10,5	1	6



Coffee pot without lid

Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetière sans couvercle
Cafetera sin tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-49	10	7	0,3	1
67305-51	19	10	0,6	1



Lid

Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67305-50	8	2,5	6
67305-52	9	3,0	6



Teapot without lid

Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil
Théière sans couvercle
Tetera sin tapa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-53	12	8	0,4	1
67305-55	14	10	0,7	1



Lid

Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø cm.	h.	U. Pack
67305-54	9,5	2,5	6
67305-56	9,0	3,0	6



Creamer

Cremiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-57	7	11	0,2	6



Mug with handle

Mug con manico
Becher mit Henkel
Gobelet avec anse
Mug con asa

art.	Ø cm.	h.	lt.	U. Pack
67305-44	8,5	10	0,3	6

TABLE AND SERVING

COMPLEMENTI TAVOLA
SERVIERGESCHIRR
ACCESOIRES DE TABLE
COMPLEMENTOS DE MESA



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**.

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.

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.

L'élegance 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.

Practica elegancia.

El **brillo del acero** sumergira a vuestros huespedes con reflejos de luz. Cada mesa será de esta manera valorizada de un **estilo rebuscado en cada momento del día:** desde desayuno, brunch, aperitivo, y durante las comidas de negocios, o hasta el una cena romantica a la luz de velas.




Coffee pot

Caffettiera

Kaffeekanne

Cafetière

Cafetera

art.	lt.
66201-03	0,3
66201-06	0,6
66201-09	0,9
66201-16	1,6


Tea pot

Teiera

Teekanne

Théière

Tetera

art.	lt.
66208-03	0,3
66208-06	0,6
66208-09	0,9


Creamer

Cremiera

Gießer

Crémier

Jarrita

art.	lt.
66204-01	0,15


Milk pot

Lattiera

Milchgießer

Pot à lait

Jarra leche

art.	lt.
66206-03	0,3
66206-06	0,6
66206-09	0,9


Water jug

Brocca acqua

Eiswasserkrug

Carafe à eau

Jarra agua

art.	lt.
66216-16	1,6

With ice guard. – Con ferma ghiaccio.
Insulated beverage server

Caraffa termica

Thermokanne

Pot isotherme

Jarra térmica

art.	lt.
66215-08	0,8
66215-16	1,6


Small bowl

Ciotolina

Schale

Petite coupelle

Bol

art.	dim. cm.
66290-25	11,5x9,5x3,5


Sugar bowl with cover

Zuccheriera c/coperchio

Zuckerdose mit Deckel

Sucrerie avec couvercle

Azucarero con tapa

art.	dim. cm.
66210-25	9,5x7x5


Sugar bowl

Zuccheriera

Zuckerdose

Sucrerie

Azucarero

art.	dim. cm.
66210-05	9,5x7x5




Milk pot with lid

Lattiera con coperchio

Milchgießer mit Deckel

Pot à lait avec couvercle

Jarra leche con tapa

art. lt.

66303-01 0,15

66303-03 0,30

66303-06 0,60


Cappuccino milk pot

Lattiera cappuccino

Capuccino-Milchkanne

Pot à cappuccino

Jarra cappuccino

art. lt.

66307-06 0,6

66307-09 0,9

66307-12 1,2


Spoon holder

Porta cucchiaini

Kaffeelöffelbehälter

Porte cuillères

Porta cucharas

art. Ø cm. h.

66313-03 6 9


Straw holder

Porta cannucce

Röhrchenbehälter

Porte chalumeaux

Porta canutillos

art. Ø cm. h.

66313-06 8 12


Napkin holder

Portatovaglioli

Serviettenhalter

Porte serviettes

Servilletero

art. dim. cm.

66391-00 10x3x8


Tea bag caddy

Portabustine thé

Teebeutel-Halter

Porte sachet de thé

Contenedor sobres té

art. dim. cm.

66375-00 12,5x7x4


Sugar packet holder

Portabustine zucchero

Zuckerbeutelschale

Conteneur à sucre

Contenedor sobre azúcar

art. dim. cm.

66374-00 12,5x6x4


Small bowl

Coppetta

Schale, klein

Petit bol

Copo

art. Ø cm. h.

66388-10 8 3,5


Oval bread basket

Cesto pane, ovale

Brotschale, oval

Panier à pain, ovale

Cesta pan, oval

art. dim. cm.

66392-18 18x22x5

66392-22 22x16x5




Jam/honey stand

Portamarmellata
Ständer für Konfitürgläser
Porte confitures
Soporte confituras

art. h.

66367-03 17,5


Jam/honey stand

Portamarmellata
Ständer für Konfitürgläser
Porte confitures
Soporte confituras

art. h.

66367-06 15,5


Pastry stand, 2 tiers

Alzata dolci, 2 piani
Gebäckständer, 2-stufig
Serviteur muet, 2 étages
Soporte dulces, 2 niveles

art. Ø cm. h.

66339-02 12-16 20


Glass coaster

Sottobicchieri
Gläser-teller
Sous-verre
Platito bajo vasos

art. Ø cm.

66359-10 10


Bottle coaster

Sottobottiglia
Flaschenteller
Sous bouteille
Platito bajo botellas

art. Ø cm.

66359-12 12


Bread dish

Piattino pane
Brotteller
Petite plat à pain
Plato para pan

art. Ø cm.

66392-16 16


Show plate

Piatto presentazione
Platzteller
Plat de présentation
Plato de presentación

art. Ø cm.

66332-32 32


Oil and winegar stand

Porta olio/aceto
Essig u. Öl-Stand
Porte huile et vinaigre
Soporte para aceite y vinagre

art. dim. cm.

66362-02 12,5x6x27


Plate cover

Copripiatto
Tellerglocke
Cloche
Cubreplatos

art. Ø cm.

66340-19 19,0

66340-20 20,0

66340-24 24,0

66340-25 25,0

66340-26 26,0

66340-76 26,5

66340-27 27,0

66340-77 27,5



Plate cover

Copripiatto

Tellerglocke

Cloche

Cubreplatos

art. Ø cm.

66340-28 28,0

66340-78 28,5

66340-29 29,0

66340-79 29,5

66340-30 30,0

66340-31 31,0

66340-32 32,0

66340-83 33,5



Cash tray with spring, s/s 18 Cr

Vassoio conto con molla, inox 18 Cr

Rechnungstablett mit Feder, Edelstahl 18 Cr

Porte note avec pince, inox 18 Cr

Bandeja cuentas con resorte, acero 18 Cr

art. dim. cm.

66318-29 19x14



Cash tray, s/s 18 Cr

Vassoio conto, inox 18 Cr

Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr

Plateau porte-monnaie, inox 18 Cr

Bandeja cuentas , acero 18 Cr

art. dim. cm.

66318-19 19x14

66318-22 22x15



Bill Holder, 18 Cr stainless steel

Set porta conto, inox 18 Cr

Rechnungshalter, Edelstahl 18 Cr

Porte-addition, inox 18 Cr

Porta facturas, acero 18 Cr

art. dim. cm.

66318-39 20x16



Fish dish

Piatto pesce

Fischplatte

Plat à poisson

Bandeja pescado

art. dim. cm.

66345-55 55x23

66345-65 65x27

66345-74 74x29



Tray with handles

Vassoio con maniglie

Tablett mit Griffen

Plateau avec anses

Bandeja con asas

art. dim. cm.

66324-40 40x26

66324-50 50x38

66324-65 65x50

56024-85 85x50

56024-99 100x50



Tray

Vassoio

Tablett

Plateau

Bandeja

art. dim. cm.

66320-28 28x20

66320-35 35x30

66320-40 40x26

66320-50 50x38

66320-65 65x50

56020-85 85x50

56020-99 100x50



Tray, round

Vassoio tondo

Tablett, rund

Plateau rond

Bandeja redonda

art. Ø cm.

66326-30 30

66326-35 35

66326-40 40

66326-60 60

66326-80 80



Oval meat dish

Piatto ovale

Bratenplatte, oval

Plat ovale

Bandeja oval llana

art. dim. cm.

66325-30 30x19

66325-35 35x22

66325-41 41x26

66325-46 46x29

66325-54 54x37

66325-85 85x58

66325-99 100x68

Arthur Krupp®



PORTRAIT

Portrait reinterprets the elegance and charm of the Rococo period in a contemporary key. A **delicate floral relief** with an extremely **contemporary material: melamine**. An extremely refined collection but at the same time easily contextualizable in classic or design-oriented environments. Its lightness and sturdiness suggest its use also in outdoor situations. Whether it's a buffet, a poolside situation or a relaxing moment in a hotel SPA.

*Portrait reinterpreta in chiave contemporanea l'eleganza e il fascino del periodo roccocò. Un **delicato rilievo floreale** e un **materiale estremamente contemporaneo: la melamina**. Una collezione estremamente ricercata ma al tempo stesso facilmente contestualizzabile in ambienti in stile classico o design-oriented. La sua leggerezza e robustezza ne suggeriscono l'utilizzo anche in situazioni outdoor; un'apparecchiatura o un buffet all'aperto, una situazione conviviale a bordo piscina o un momento di relax nella SPA di un hotel.*

Portrait interpretiert auf aktuelle Art und Weise die Eleganz und den Charme des Rokoko neu. **Zarte Blumenreliefs und ein modernes Material wie die Melamin.** Diese äußerst raffinierte Kollektion passt perfekt zu klassischen oder designorientierten Umgebungen. Aufgrund ihrer Leichtgewicht und Stärke eignet sie sich besonders gut für den Außenbereich. Portrait ist ideal für einen schönen gedeckten Tisch im Freien sowie für ein Outdoor-Buffet, oder für die Entspannungsmomente im SPA sowie für Poolpartys.

Portrait réinterprète l'élégance et le charme de l'époque rococo dans une touche contemporaine. Un **délicat relief floral allié à un matériau extrêmement contemporain: la mélamine**. Une collection extrêmement recherchée mais en même temps facilement contextualisable dans des environnements classiques ou orientés au design. Sa légèreté et sa robustesse suggèrent son utilisation également en plein air. Qu'il s'agisse d'un équipement ou d'un buffet en plein air, d'une situation conviviale au bord de la piscine ou d'un moment de détente dans le SPA d'un hôtel.

Portrait reinterpreta la elegancia y el encanto del periodo rococó en un tono contemporáneo. Un **delicado relieve floral combinado con un material extremadamente contemporáneo: la melamina**. Una colección extremadamente refinada pero al mismo tiempo fácilmente contextualizada en entornos clásicos o de diseño. Su ligereza y robustez sugieren su uso también en situaciones al aire libre. Tanto si se trata de un equipo como de un buffet al aire libre, de una situación agradable junto a la piscina o de un momento de relajación en el SPA de un hotel.


Flat Plate

Piatto Piano

Teller flach

Assiette Plate

Plato Llano

art.	Ø cm.	U. Pack	col.
68101W01	21	6	<input type="radio"/>
68101W02	27	6	<input type="radio"/>
68101W03	32	6	<input type="radio"/>


Soup Plate

Piatto Fondo

Teller tief

Assiette Creuse

Plato Hondo

art.	Ø cm.	U. Pack	col.
68101W09	24	6	<input type="radio"/>


Rectangular Plate

Piatto Rettangolare

Platte rechteckig

Assiette Rectangulaire

Plato Rectangular

art.	dim. cm.	U. Pack	col.
68101W29	34x24x1,7	1	<input type="radio"/>
68101W30	53x32x1,7	1	<input type="radio"/>


Rectangular Plate, Deep

Piatto Rettangolare Fondo

Platte rechteckig, tief

Assiette Rectangulaire, Creuse

Plato Rectangular, Hondo

art.	dim. cm.	U. Pack	col.
68101W32	34x24x1,9	1	<input type="radio"/>
68101W33	53x32x1,9	1	<input type="radio"/>


Party Tray

Vassoio Party

Party Platte

Plateau Party

Bandeja Party

art.	Ø cm.	U. Pack	col.
68101W35	21	6	<input type="radio"/>


Bowl

Ciottola/Insalatiera

Schüssel

Bol/Saladier

Bol Ensalada

art.	Ø cm.	h.	U. Pack	col.
68101W81	11	5,5	6	<input type="radio"/>
68101W82	19	7,5	1	<input type="radio"/>
68101W83	22	9,5	1	<input type="radio"/>
68101W84	32	11,5	1	<input type="radio"/>


Flat Plate

Piatto Piano

Teller flach

Assiette Plate

Plato Llano

art.	Ø cm.	U. Pack	col.
68101L01	21	6	<input checked="" type="radio"/>
68101L02	27	6	<input checked="" type="radio"/>
68101L03	32	6	<input checked="" type="radio"/>


Soup Plate

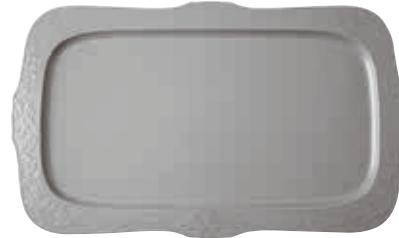
Piatto Fondo

Teller tief

Assiette Creuse

Plato Hondo

art.	Ø cm.	U. Pack	col.
68101L09	24	6	<input checked="" type="radio"/>


Rectangular Plate

Piatto Rettangolare

Platte rechteckig

Assiette Rectangulaire

Plato Rectangular

art.	dim. cm.	U. Pack	col.
68101L29	34x24x1,7	1	<input checked="" type="radio"/>
68101L30	53x32x1,7	1	<input checked="" type="radio"/>



Rectangular Plate, Deep

Piatto Rettangolare Fondo

Platte rechteckig, tief

Assiette Rectangulaire, Creuse

Plato Rectangular, Hondo

art. dim. cm. U. Pack col.

68101L32 34x24x1,9 1 ●

68101L33 53x32x1,9 1 ●



Party Tray

Vassoio Party

Party Platte

Plateau Party

Bandeja Party

art. Ø cm. U. Pack col.

68101L35 21 6 ●



Bowl

Ciotola/Insalatiera

Schüssel

Bol/Saladier

Bol Ensalada

art. Ø cm. h. U. Pack col.

68101L81 11 5,5 6 ●

68101L82 19 7,5 1 ●

68101L83 22 9,5 1 ●

68101L84 32 11,5 1 ●



Flat Plate

Piatto Piano

Teller flach

Assiette Plate

Plato Llano

art. Ø cm. U. Pack col.

68101D01 21 6 ●

68101D02 27 6 ●

68101D03 32 6 ●



Soup Plate

Piatto Fondo

Teller tief

Assiette Creuse

Plato Hondo

art. Ø cm. U. Pack col.

68101D09 24 6 ●



Rectangular Plate

Piatto Rettangolare

Platte rechteckig

Assiette Rectangulaire

Plato Rectangular

art. dim. cm. U. Pack col.

68101D29 34x24x1,7 1 ●

68101D30 53x32x1,7 1 ●



Rectangular Plate, Deep

Piatto Rettangolare Fondo

Platte rechteckig, tief

Assiette Rectangulaire, Creuse

Plato Rectangular, Hondo

art. dim. cm. U. Pack col.

68101D32 34x24x1,9 1 ●

68101D33 53x32x1,9 1 ●



Party Tray

Vassoio Party

Party Platte

Plateau Party

Bandeja Party

art. Ø cm. U. Pack col.

68101D35 21 6 ●



Bowl

Ciotola/Insalatiera

Schüssel

Bol/Saladier

Bol Ensalada

art. Ø cm. h. U. Pack col.

68101D81 11 5,5 6 ●

68101D82 19 7,5 1 ●

68101D83 22 9,5 1 ●

68101D84 32 11,5 1 ●





Arthur Krupp®



PEUGEOT



Peugeot, with a sense of pride in its history and legacy, is established in time and in the collective imagination. It is a symbol of their family's commitment to a territory and their connection to the values of expertise, innovation and style. Always aiming at the future, Peugeot boots even further its development in order to better support chefs, families and epicureans from the kitchen to the table.

Orgogliosa della sua eredità, **Peugeot** è impressa nel tempo e nell'immaginario collettivo. Il marchio incarna l'impegno della famiglia per il territorio e il loro attaccamento ai valori di competenza, innovazione e stile. Risolutamente orientati al futuro, Peugeot si evolve in continuazione per supportare al meglio chef, famiglie e tutti coloro che amano il piacere della cucina e della tavola.

Stolz auf sein Erbe, hat sich **Peugeot** sowohl in die Zeit als auch in die öffentliche Wahrnehmung geprägt. Die Marke verkörpert das Engagement der Familie für das Territorium und ihre Bindung an die Werte der Kompetenz, der Innovation und des Stils. Stets auf die Zukunft ausgerichtet, entwickelt sich Peugeot ständig weiter, um Köche, Familien und alle, die das Vergnügen am Kochen und Essen lieben, bestmöglich zu unterstützen.

Fier de son héritage, **Peugeot** est inscrit dans le temps et l'imaginaire collectif. La marque incarne l'engagement de la famille sur un territoire et leur attachement aux valeurs de savoir-faire, d'innovation et de style. Résolument tourné vers l'avenir, Peugeot accélère encore son développement pour accompagner toujours mieux les chefs, les familles et les épiciuriens de la cuisine à la table.

Orgullosa de su herencia, **Peugeot** se imprime nel tiempo y en la imaginación colectiva. La marca encarna el compromiso de la familia con el territorio y su apego a los valores de competencia, innovación y estilo. Con una firme orientación hacia el futuro, Peugeot evoluciona constantemente para ayudar a los chefs, las familias y todos aquellos que aman el placer de cocinar y comer.

Arthur Krupp®

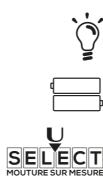




ELIS SENSE Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42785S20 42786S20 20

Stainless steel. Fitted with LED, 6 batteries (can also work with rechargeable batteries), a small dish and a pre-measured spice vial with funnel. – Inox. Dotati di led e forniti con 6 batterie (si possono utilizzare anche batterie ricaricabili), vassetto e fiala dosatrice con imbuto.



ONYX Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42800P20 42800S20 20

Soft touch. Fitted with: 6 batteries and spare bulb.
Soft touch. Forniti con 6 batterie e ricambio lampadina.



ZELI Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42801P14 42801S14 14

ABS stainless steel look. - Fitted with: 6 batteries and spare bulb.
ABS imitazione inox. - Forniti con 6 batterie e ricambio lampadina.



ZEPHIR Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42692B14 42693B14 14

ABS stainless steel look. - Soft touch. Fitted with: 6 batteries.
ABS imitazione inox. - Soft touch. Forniti con 6 batterie.







BISTRO Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42701-10 42703-10 10

Beech wood, natural. – Faggio naturale.



BISTRO Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42702-10 42704-10 10

Beech wood, chocolate. – Faggio cioccolato.



BISTRO Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42702P10 42704S10 10

Beech wood, black matt. – Faggio nero opaco.



BISTRO Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42701P10 42703S10 10

Beech wood, white matt. – Faggio bianco opaco.



BISTRO ANTIQUE Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42705P10 42705S10 10

Beech wood antique. – Faggio anticato.



BISTRO CHEF Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42624P10 42624S10 10

Stainless steel. – Inox.



PARIS ANTIQUE Pepper/salt mill

Macina pepe/sale	Pfeffer-/Salzmühle	Moulin à poivre/sel	Molinillo pimienta/sal
art.-P	art.-S	h. cm.	art.-P
42749P18	42749S18	18	42746P12
42749P22	42749S22	22	42746P18
42749P30		30	42746P22
Beech wood antique. – Faggio anticato.			
42746P30	42746S30	30	42746P40
			42746P50
			42746P80



PARIS Pepper/salt mill

Macina pepe/sale	Pfeffer-/Salzmühle	Moulin à poivre/sel	Molinillo pimienta/sal
art.-P	art.-S	h. cm.	art.-P
42746P12		12	42746P12
42746P18	42746S18	18	42746P22
42746P22	42746S22	22	42746P30
42746P30	42746S30	30	42746P40
			42746P50
			42746P80

Beech wood, chocolate. – Faggio cioccolato.



PARIS Pepper/salt mill

Macina pepe/sale	Pfeffer-/Salzmühle	Moulin à poivre/sel	Molinillo pimienta/sal
art.-P	art.-S	h. cm.	art.-P
42747P12	42747S12	12	42747P12
42747P18	42747S18	18	

Beech wood, black lacquered.
Faggio laccato nero.





U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

PARIS Pepper/salt mill

art.-P	art.-S	h. cm.
42665P12	42665S12	12
42665P18	42665S18	18
42665P22	42665S22	22
42665P27	42665S27	27
42665P30	42665S30	30
42665P40	42665S40	40

Beech wood, natural. – Faggio naturale.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

PARIS Pepper/salt mill

art.-P	art.-S	h. cm.
42666P12	42666S12	12
42666P18	42666S18	18
42666P22	42666S22	22
42666P27	42666S27	27
42666P30	42666S30	30
42666P40	42666S40	40

Beech wood, chocolate. – Faggio cioccolato.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

PARIS Pepper/salt mill

art.-P	art.-S	h. cm.
42667P12	42667S12	12
42667P18	42667S18	18
42667P22	42667S22	22
42667P30	42667S30	30

Beech wood, black lacquered. – Faggio laccato nero.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

PARIS Pepper/salt mill

art.-P	art.-S	h. cm.
42664P12	42664S12	12
42664P18	42664S18	18
42664P22	42664S22	22
42664P30	42664S30	30
42664P40		40

Beech wood, white lacquered.
Faggio laccato bianco.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

PARIS Pepper/salt mill

art.-P	art.-S	h. cm.
42668P12	42668S12	12
42668P18	42668S18	18
42668P22	42668S22	22
42668P30	42668S30	30
42668P40		40

Beech wood, red lacquered.
Faggio laccato rosso.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

PARIS CHEF Pepper/salt mill

art.-P	art.-S	h. cm.
42674P18	42674S18	18
42674P22	42674S22	22
42674P30	42674S30	30

Stainless steel. – Inox.





U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

CHATEAUNEUF Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42781-23 42783-23 23
42781-30 42783-30 30

Stainless steel/beech wood, black matt.

Inox/faggio nero opaco.



BRASSERIE Duo, pepper/salt mill

Duo, macinapepe/sale
Duo, Pfeffer-/Salzmühle
Duo, moulin à poivre/sel
Duo, molinillo pimienta/sal

art. h. cm.

42710-11 11

ABS chromed/acrylic. – ABS cromato/acrílico.



ROYAN Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42677P14 42677S14 14

Beech wood/stainless steel. – Faggio/inox.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

MADRAS Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42705P16 42705S16 16
42705P21 42705S21 21

Beech wood chocolate/stainless steel.

Faggio cioccolato/inox.



MADRAS Nutmeg mill

Macina noce moscata
Muskatmühle
Moulin à mouscade
Molinillo nuez moscada
art. h. cm.
42705M15 15

Beech wood chocolate/acrylic. Magnetic stopper.

Compartment for 3 nutmegs.

Faggio cioccolato/acrílico. Tappo magnetico. Scompartimento per 3 noci.



FIDJI Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42767P12 42767S12 12
42767P15 42767S15 15
42767P20 42767S20 20

Beech wood, black matt/stainless steel.

Faggio nero opaco/inox.



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE

FIDJI OLIVE Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42676P15 42676S15 15
42676P20 42676S20 20

Stainless steel/olive wood. – Inox/olivo.



DAMAN Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42764P16 42764S16 16
42764P21 42764S21 21

Acrylic/stainless steel. – Acrílico/inox.



DAMAN Nutmeg mill

Macina noce moscata
Muskatmühle
Moulin à mouscade
Molinillo nuez moscada
art. h. cm.
42764M15 15

Acrylic/stainless steel. Magnetic stopper.

Compartment for 3 nutmegs. – Acrílico/inox.

Tappo magnetico. Scompartimento per 3 noci.





OSLO Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal

art.-P art.-S h. cm.
42678P14 42678S14 14

Acrylic/stainless steel. – Acrílico/inox.



NANCY Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal

art.-P	art.-S	h. cm.
42727-09	42728-09	9
42727-12	42728-12	12
42727-18	42728-18	18
42727-22	42728-22	22
42727-30	42728-30	30
42727-38	42728-38	38

Acrylic. – Acrílico.



VITTEL Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal

art.-P art.-S h. cm.
42796P16 42796S16 16
42796P23 42796S23 23
42796P30 42796S30 30

Acrylic. – Acrílico.



CHAUMONT Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal

art.-P	art.-S	h. cm.
42798P11	42798S11	11
42798P16	42798S16	16

Acrylic. – Acrílico.



BALI Pepper mill

Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art. h. cm. col.
42661-02 8 ●
42661-03 8 ●



BALI Salt mill

Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. cm.	col.
42661-06	8	○

ABS/acrylic. – ABS/acrílico.

ABS/acrylic. – ABS/acrílico.

Arthur Krupp®





MIGNONNETTE Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42723P10 42723S10 10

Silverplated. – Metallo argentato.



PALACE Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42725P10 42725S10 10

Silverplate and polished wood. – Metallo argentato e legno lucido.



OUSSANT Pepper/salt mill

Macina pepe/sale
Pfeffer-/Salzmühle
Moulin à poivre/sel
Molinillo pimienta/sal
art.-P art.-S h. cm.
42669P14 42669S14 14

Acrylic/stainless steel. – Acrilico/inox.



OUSSANT Herbs/chili mill

Macina erbe/peperoncino
Kräuter-/Paprikamühle
Moulin à herbes/piment
Molinillo hierbas/chile
art. h. cm.
42669C14 14

Acrylic/stainless steel. – Acrilico/inox.



ISEN Flax seeds mill

Macina semi lino/sesamo
Leinsamen-Mühle
Moulin à graines de lin
Molino de semillas de lino
art. h. cm.
42680-13 13

Wood and stainless steel. Specially created to grind flaxseed and sesame, supplied with spoon of 5 g. – Legno e inox. Creato appositamente per macinare semi di lino e sesamo, fornito con un cucchiaio da 5 g.



TERNATE Nutmeg mill

Macina noce moscata
Muskatmühle
Moulin à mouscade
Molinillo nuez moscada
art. h. cm.
42720-01 11

Acrylic/ABS chromed. Compartment for 7/8 nutmegs. Acrilico/ABS cromato. Serbatoio per 7/8 noci.

FLATWARE

POSATERIA BESTECK COUVERTS CUBERTERIA

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**.

UNA SCELTA DI STILE

Abbinate 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.**





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.**

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.**

Elección de estilo.

Combinar el cubierto perfecto al mood de vuestros ambientes: embellezra el estilo de vuestra mesa. Clásica y elegante, retro, refinada o incluso moderna y inesperada. El acero trabajado con sabiduría crea **formas destinadas a quedar imbariadas en el tiempo.**



Silverplating

Purity of silver 999.5%. Silver layer hardness up to 2 times more than traditional silver plating and sulphuration resistance up to 4 times more. Our silver plating process is subject to very strict controls: thickness, bond of the silver layer; evenness and brightness of the finished product. Each piece is submitted to accurate tests and inspection before packaging.

Purezza dell'argento 999,5%. Durezza del rivestimento d'argento fino a 2 volte superiore rispetto all'argentatura tradizionale e resistenza alla solforazione fino a 4 volte superiore. Il nostro processo di argentatura è sottoposto a severissimi controlli: spessore, aderenza del rivestimento d'argento; uniformità e lucentezza del prodotto finito. Ogni pezzo è sottoposto ad accurati test e attenta ispezione prima del confezionamento.

Vintage

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.

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.

Physical Vapour Deposition

PVD is a technique which gives objects valuable colors and shades 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.

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.

Antique PVD

The particular "Antique" finishing is characterized by the pleasant to touch texture and the original matt appearance of the stainless steel. This finishing 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 follows this treatment.

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 segue la colorazione tramite PVD.

Vintage PVD

Texture and color can be combined together. The processes take place in consecutive phases, from the different abrasive techniques to the coloring ones.

Texture e colore possono essere combinate tra loro. 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.



SILVERPLATING

Silber Reinheit 999.5%. Silberbeschichtung zweimal härter als bei herkömmlicher Versilberung und Widerstand gegen Schwefel bis zu 4 mal höher. Unserer Versilberungsprozess unterliegt strikten Kontrollen. Es werden geprüft: Dicke und Bindung der Silberbeschichtung; Gleichmässigkeit und Glanz des fertigen Produkts. Vor dem Verpackungsprozess unterliegt jedes Produkt akuraten Kontrollen.

Pureté de l'argent 999.5%. Dureté du revêtement jusqu'à 2 fois supérieure à l'argenture traditionnelle et résistance à la sulfuration jusqu'à 4 fois supérieure. Notre procédé d'argenture prévoit des contrôles très rigoureux: épaisseur et adhérence du revêtement; uniformité et brillance du produit fini. Chaque pièce est soumise à des tests minutieux et à une inspection avant d'être emballée.

Pureza de la plata 999,5%. La dureza de la plata que recubre hasta 2 veces más que las tradicionales y la resistencia a la sulfuración hasta 4 veces más alta. Nuestro proceso de plateado requiere controles estrictos: espesor, adherencia del revestimiento de plata; uniformidad y brillo del producto acabado. Cada pieza es sometida a prueba y una inspección cuidadosa antes del embalaje.



VINTAGE ON 18/10 STAINLESS STEEL

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.

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.

Una particular producción mecánica sobre la superficie de los cubiertos en acero inoxidable. Mediante una serie de procesos industriales de tipo abrasivo la superficie asume un acabado "usado" que introduce un nuevo y fascinante gusto en la mesa y la tendencia en el diseño de interiores contemporáneo.



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.

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.

El PVD es un proceso que confiere a los objetos de una preciosa coloración y de sombras, y este es obtenido por la deposición de partículas metálicas mediante vaporización en una cámara al vacío. Este particular revestimiento se solda a nivel atómico en el sustrato del acero inoxidable del cubierto, haciendo el material con mayor durabilidad y resistencia ya sea al uso por frotamiento como por corrosión, reduciendo la formación de óxido.



ANTIQUE ON PVD 18/10 STAINLESS STEEL

Der spezielle Effekt „Antique“ zeichnet sich durch eine angenehme Haptik und einen neuartigen matt Look des Edelstahls aus. Das Finish ist das Ergebnis einer Hochdruck-Sandstrahlbehandlung mit Keramik-Mikropartikeln, die den endgültigen Oberflächeneffekt bestimmt. Auf diesen Bearbeitungszyklus folgt die PVD-Farbbeschichtung.

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 est enrichi d'une coloration PVD.

El particular efecto "Antique" se caracteriza por una suave textura agradable al tacto, y al mismo tiempo por la inédita característica opaca del acero. El acabado es el resultado de un tratamiento de arenado a alta presión mediante micropartículas de cerámicas, que definen el efecto final de la superficie. A este tratamiento le sigue la coloración con PVD.



VINTAGE ON PVD 18/10 STAINLESS STEEL

Textur und Farbe können miteinander kombiniert werden. Die Verfahren werden in mehrere aufeinanderfolgende Produktionsphasen gegliedert, die mit der Vintage-Bearbeitung beginnen. Im Anschluss folgt die PVD-Farbbeschichtung.

Texture et couleur peuvent être combinées entre elles. Les procédés s'articulent en plusieurs phases de fabrication successives, de la technique «Vintage» à la coloration PVD.

Textura y color pueden ser combinados entre ellos. Los procesos se desarrollan en diferentes fases productivas que se suceden partiendo de las diferentes técnicas abrasivas de la superficie para luego pasar a la coloración.

ARCADIA

PVD CHAMPAGNE



BAGUETTE

PVD COPPER



CONTOUR

S/STEEL - INOX



CREAM

PVD BLACK





CREAM

ANTIQUE

PVD CHAMPAGNE



MONIKA

S/STEEL - INOX



MONIKA

PVD COPPER



VERSAILLES

S/STEEL - INOX

KEY LEGENDA

The flatware shapes are only representatives.
All knives have serrated blade.

Le sagome delle posate sono puramente indicative.
Tutti i coltelli hanno la lama seghettata.

art.

	-01	TABLE SPOON	CUCCHIAIO TAVOLA
	-02	BOUILLON SPOON	CUCCHIAIO BRODO
	-08	TABLE FORK	FORCHETTA TAVOLA
	-11	TABLE KNIFE, S.H.	COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO
	-15	TABLE KNIFE, H.H.	COLTELLO TAVOLA, MANICO CAVO
	-16	BUTTER KNIFE, SMALL, H.H.	COLTELLO BURRO / BIMBO, MANICO CAVO
	-18	BUTTER KNIFE, SMALL, S.H.	COLTELLO BURRO / BIMBO, MONOBLOCCO
	-19	STEAK KNIFE, S.H.	COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO
	-21	STEAK KNIFE, H.H.	COLTELLO BISTECCA, MANICO CAVO
	-25	DESSERT SPOON	CUCCHIAIO FRUTTA
	-26	DESSERT FORK	FORCHETTA FRUTTA
	-27	DESSERT KNIFE, S.H.	COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO
	-31	DESSERT KNIFE, H.H.	COLTELLO FRUTTA, MANICO CAVO
	-36	TEA/COFFEE SPOON	CUCCHIAINO TÈ/CAFFÈ
	-37	MOKA SPOON	CUCCHIAINO MOKA
	-40	SOUP LADLE	MESTOLO
	-44	SERVING SPOON	CUCCHIAIO SERVIRE
	-45	SERVING FORK	FORCHETTA SERVIRE
	-49	FISH FORK	FORCHETTA PESCE
	-50	FISH KNIFE	COLTELLO PESCE
	-55	CAKE FORK	FORCHETTA DOLCE
	-57	ICE CREAM SPOON	PALETTA GELATO
	-58	CAKE SERVER	PALA TORTA
	-67	ICE TEA SPOON	CUCCHIAIO BIBITA
	-69	FRENCH SAUCE SPOON	CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE
	-70	BUTTER SPREADER	SPATOLA BURRO
	-72	BUTTER KNIFE, H.H.	COLTELLO BURRO, MANICO CAVO
	-73	BUTTER KNIFE, S.H.	COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO

SS



STAINLESS STEEL



AG



SILVERPLATED

VG



STAINLESS STEEL



PVD



MIRROR BLACK - PVD



PVD



MIRROR COPPER - PVD

PVD



MIRROR GOLD - PVD



Das Profil der Besteck ist nur als Informationsskizze zu verstehen.
Alle Messer haben gezackte Klingen.

Les silhouettes des couverts sont uniquement indicatives.
Tous les couteaux ont la lame dentelée.

Los perfiles de los cubiertos ilustrados son meramente simbólicos.
Todos los cuchillos tienen la cuchilla dentada.

art.

	-01 TAFELLÖFFEL	CUILLER DE TABLE	UCHARA MESA
	-02 SUPPENTASSENLÖFFEL	CUILLER À BOUILLON	UCHARA SOPA
	-08 TAFELGABEL	FOURCHETTE DE TABLE	TENEDOR MESA
	-11 TAFELMESSER, V.H.	COUTEAU TABLE, MONOBLOC	UCHILLO MESA, MONOBLOC
	-15 TAFELMESSER, H.H.	COUTEAU TABLE, MANCHE VIDE	UCHILLO MESA, MANGO HUECO
	-16 BUTTERMESSE, H.H., KLEIN	COUTEAU À BEURRE, PETIT, MANCHE VIDE	UCHILLO LUNCH, MANGO HUECO
	-18 BUTTERMESSE, V.H., KLEIN	COUTEAU À BEURRE, PETIT, MONOBLOC	UCHILLO LUNCH, MONOBLOC
	-19 STEAKMESSER, V.H.	COUTEAU STEAK, MONOBLOC	UCHILLO STEAK, MONOBLOC
	-21 STEAKMESSER, H.H.	COUTEAU STEAK, MANCHE VIDE	UCHILLO STEAK, MANGO HUECO
	-25 DESSERTLÖFFEL	CUILLER À DESSERT	UCHARA POSTRE
	-26 DESSERTGABEL	FOURCHETTE À DESSERT	TENEDOR POSTRE
	-27 DESSERTMESSER, V.H.	COUTEAU À DESSERT, MONOBLOC	UCHILLO POSTRE, MONOBLOC
	-31 DESSERTMESSER, H.H.	COUTEAU À DESSERT, MANCHE VIDE	UCHILLO POSTRE, MANGO HUECO
	-36 TEE-/KAFFEELÖFFEL	CUILLER À THÉ/CAFÉ	UCHARITA TÉ/CAFÉ
	-37 MOCCALÖFFEL	CUILLER À MOKA	UCHARITA MOKA
	-40 SUPPENVORLEGER	LOUCHE	CAZO SOPA
	-44 GEMÜSELOFFEL	CUILLER À SERVIR	UCHARÓN LEGUMBRES
	-45 GEMÜSEGABEL	FOURCHETTE À SERVIR	TENEDOR LEGUMBRES
	-49 FISCHGABEL	FOURCHETTE À POISSON	TENEDOR PESCADO
	-50 FISCHMESSER	COUTEAU À POISSON	UCHILLO PESCADO
	-55 KUCHENGABEL	FOURCHETTE À TARTE	TENEDOR LUNCH
	-57 EISLÖFFEL	CUILLER À GLACE	PALITA HELADO
	-58 TORTENHEBER	PELLE À GÂTEAU	PALA TARTA
	-67 LIMONADENLOFFEL	CUILLER À SODA	UCHARA REFRESCO
	-69 GOURMETLÖFFEL	CUILLER À SAUCE INDIVIDUELLE	UCHARA SALSA GOURMET
	-70 BUTTERSTREICHER	TARTINEUR	PALITA MANTEQUILLA
	-72 BUTTERMESSE, H.H.	COUTEAU À BEURRE, MANCHE VIDE	UCHILLO MANTEQUILLA, MANGO HUECO
	-73 BUTTERMESSE, V.H.	COUTEAU À BEURRE, MONOBLOC	UCHILLO MANTEQUILLA, MONOBLOC

PVD



MIRROR CHAMPAGNE - PVD



**VG
PVD**



COPPER VINTAGE - PVD

**VG
PVD**



GOLD VINTAGE - PVD

**AQ
PVD**



BLACK ANTIQUE - PVD

**AQ
PVD**



CHAMPAGNE ANTIQUE - PVD



CONTOUR

62611

18-10 STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10

EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10

ACIER INOXYDABLE 18-10

ACERO INOXIDABLE 18-10



SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
62611	62811	62311	62811B	62811C	62811G	62811P	62311C	62311G	62211B	62211P

	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-15	●	●							
	-16	●	●							
	-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-21	●	●							
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-31	●	●							
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-40	●	●							
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-72	●	●							
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Arthur Krupp®

CONTOUR
PVD GOLD



CONTOUR

VINTAGE



BAGUETTE

62612

18-10 STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10

EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10

ACIER INOXYDABLE 18-10

ACERO INOXIDABLE 18-10



SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
62612	62812	62312	62812B	62812C	62812G	62812P	62312C	62312G	62212B	62212P

	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-15	●	●							
	-16	●	●							
	-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-21	●	●							
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-31	●	●							
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-40	●	●							
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-72	●	●							
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●

BAGUETTE

VINTAGE PVD GOLD



BAGUETTE

VINTAGE PVD COPPER



MONIKA

62613

18-10 STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10



SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
62613	62813	62313	62813B	62813C	62813G	62813P	62313C	62313G	62213B	62213P

	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-40	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●

MONIKA

ANTIQUE PVD BLACK



MONIKA

PVD BLACK



ARCADIA

62614

18-10 STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10

EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10

ACIER INOXYDABLE 18-10

ACERO INOXIDABLE 18-10



SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
62614	62814	62314	62814B	62814C	62814G	62814P	62314C	62314G	62214B	62214P

	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-15	●	●							
	-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-21	●	●							
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-31	●	●							
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-40	●	●							
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-72	●	●							
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ARCADIA

PVD GOLD



ARCADIA

VINTAGE PVD COPPER



VERSAILLES

62618

18-10 STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10



SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
62618	62818	62318	62818B	62818C	62818G	62818P	62318C	62318G	62218B	62218P

	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-15	●	●							
	-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-31	●	●							
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●

VERSAILLES

PVD GOLD



VERSAILLES

VINTAGE PVD COPPER



Arthur Krupp®

CREAM

62511

18-10 STAINLESS STEEL

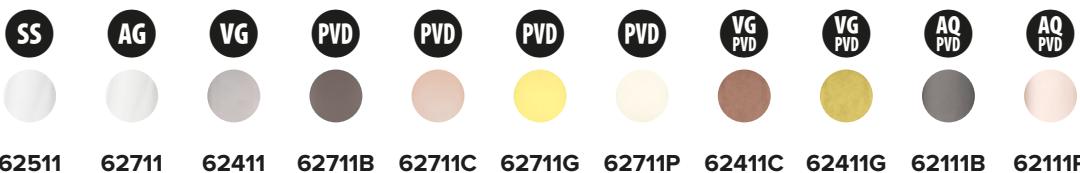
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10

EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10

ACIER INOXYDABLE 18-10

ACERO INOXIDABLE 18-10





	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-40	●	●		●	●	●			
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CREAM ANTIQUE PVD BLACK



CREAM

ANTIQUE PVD CHAMPAGNE



Arthur Krupp®

LONDON

62615

18-10 STAINLESS STEEL

ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10





62615 62815 62315 62815B 62815C 62815G 62815P 62315C 62315G 62215B 62215P

	-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-15	●	●								
	-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-21	●	●								
	-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-31	●	●								
	-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-40	●	●								
	-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	-72	●	●								
	-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Arthur Krupp®

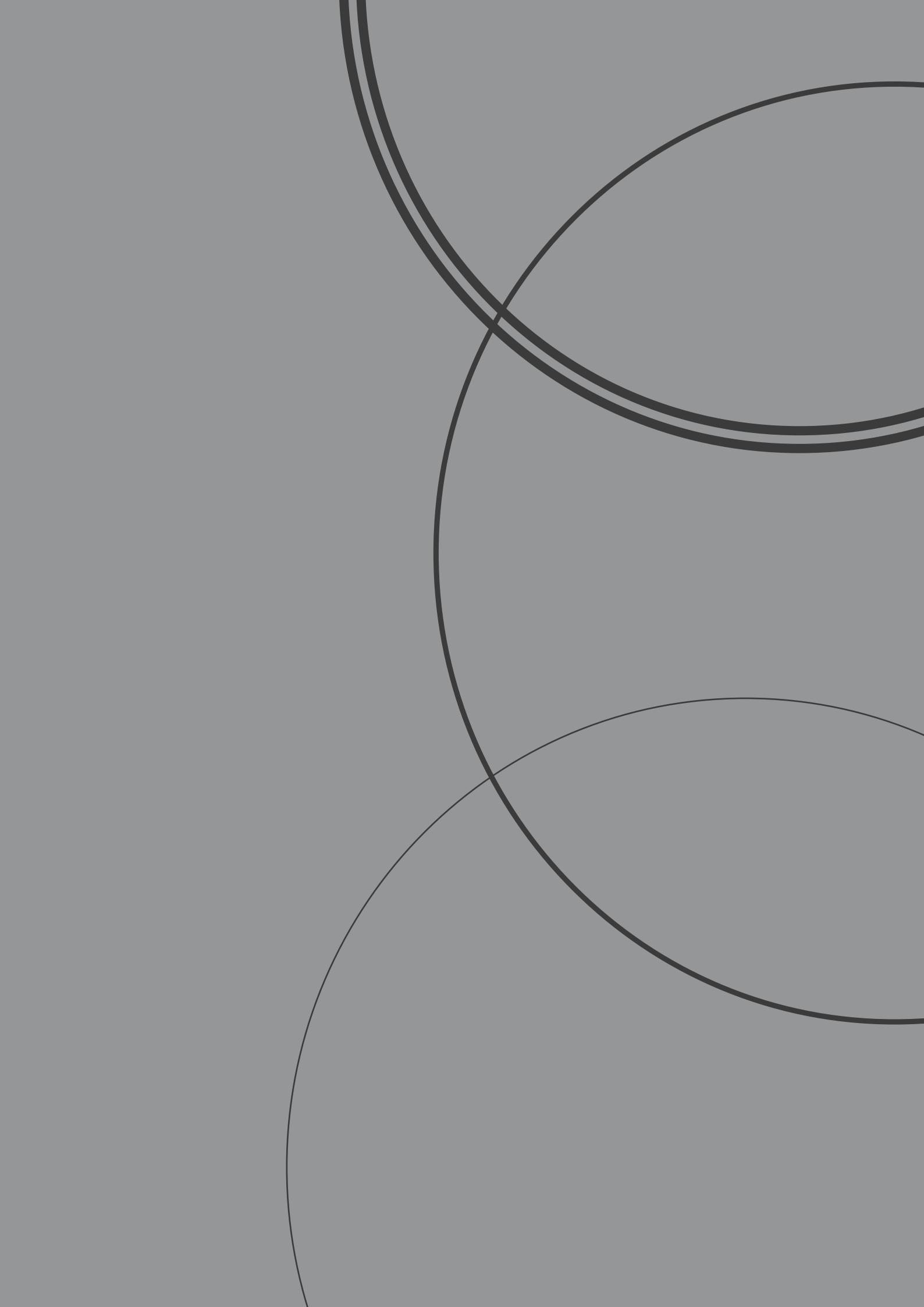
LONDON
VINTAGE



LONDON

VINTAGE PVD COPPER





CUSTOMIZATION

PERSONALIZZAZIONE

PERSONALISIERUNG

PERSONNALISATION

PERSONALIZACIÓN



CUSTOMIZATION EXAMPLES

ESEMPI DI PERSONALIZZAZIONE - PERSONALISIERUNG-BEISPIELE

EXEMPLES DE PERSONNALISATION - EJEMPLOS DE PERSONALIZACIÓN



LOGO, 1 COLOR
PRICE COLUMN 1: LOGO SMALL



LOGO LARGE, 1 COLOR
PRICE COLUMN 3: LOGO LARGE



1 LINE OR 2 CLOSE LINES, 1 COLOR
PRICE COLUMN 5: DECO-RIM UP TO 15MM

1 LINEA O 2 VICINE, 1 COLORE
PREZZO COLONNA 5: FASCIA FINO A 15MM



LOGO AND LINES, 1 COLOR
PRICE COLUMN 7: DECO-RIM OVER 15MM

LOGO E LINEE, 1 COLORE
PREZZO COLONNA 7: FASCIA OLTRE 15MM



FULL PLATE, 1 COLOR
PRICE COLUMN 9: FULL PLATE

PIATTO PIENO, 1 COLORE
PREZZO COLONNA 9: TUTTO SPECCHIO



FULL PLATE, 2 COLORS
PRICE COLUMN 9+10: FULL PLATE + ADDITION 1 COLOR

PIATTO PIENO, 2 COLORI
PREZZO COLONNA 9+10: TUTTO SPECCHIO

MINIMUM ORDER 300 PCS. ASSORTED
ORDINE MINIMO 300 PZ. ASSORTITI

ITEM ARTICOLO	Logo Small		Logo Large		Deco- rim < 15mm		Deco- rim > 15mm		Full Plate	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Espresso cup up to 0,12 l Tazza espresso fino a 0,12 l	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Tea cup up to 0,25 l Tazza thè fino a 0,25 l	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Cup over 0,25 l Tazza oltre 0,25 l	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Creamer, teapot, coffeepot Lattiera, teiera, caffettiera	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Sugar bowl Zuccheriera	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Plate/saucer up to 12 cm Piattino fino a 12 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Plate/saucer from 13 to 16 cm Piattino da 13 a 16 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Plate from 17 to 21 cm Piatto da 17 a 21 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Plate from 22 to 26 cm Piatto da 22 a 26 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Plate from 27 to 32 cm Piatto da 27 a 32 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Plate over 32 cm Piatto oltre 32 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Oval or rectangular plate from 21 to 26 cm Piatto ovale o rettangolare da 21 a 26 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Oval or rectangular plate from 27 to 32 cm Piatto ovale o rettangolare da 27 a 32 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Oval or rectangular plate over 32 cm Piatto ovale o rettangolare oltre 32 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Bowl up to 21 cm Coppetta fino a 21 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Bowl from 22 to 26 cm Insalatiera da 22 a 26	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Bowl over 26 cm Insalatiera oltre 26 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Salt and pepper shaker Spargisale e spargipepe	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Ashtray up to 12 cm Posacenere fino a 12cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
Ashtray up to 12 cm Posacenere oltre 12 cm	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**

	1 color	2 colors	3 colors	additional price for each further color costo aggiuntivo per ogni ulteriore colore
Installation price (NET PRICE) / Costo impianto (PREZZO NETTO)	**	**	**	**

Column 1: logo small, 1 color / Colonna 1: logo piccolo, 1 colore

Column 2: logo small, additional price for each further color * / Colonna 2: logo piccolo, prezzo addizionale per ogni ulteriore colore *

Column 3: logo large, 1 color / Colonna 3: logo grande, 1 colore

Column 4: logo large, additional price for each further color * / Colonna 4: logo grande, prezzo addizionale per ogni ulteriore colore *

Column 5: deco-rim up to 15mm, 1 color / Colonna 5: filo o fascia fino a 15mm, 1 colore

Column 6: deco-rim up to 15mm, additional price for each further color * / Colonna 6: filo o fascia fino a 15 mm, prezzo addizionale per ogni ulteriore colore *

Column 7: deco-rim over 15mm, 1 color / Colonna 7: filo o fascia oltre 15mm, 1 colore

Column 8: deco-rim over 15mm, additional price for each further color * / Colonna 8: filo o fascia oltre 15 mm, prezzo addizionale per ogni ulteriore colore *

Column 9: full plate, 1 color / Colonna 9: tutto specchio, 1 colore

Column 10: full plate, additional price for each further color * / Colonna 10: tutto specchio, prezzo addizionale per ogni ulteriore colore *

* Price for 1 additional color. To add more than 1 color, multiply the column for the number of additional colors

* Prezzo per l'aggiunta di 1 colore. In caso di più colori, moltiplicare il prezzo per il numero di colori da aggiungere

CUSTOMIZATION SHEET MODULO PERSONALIZZAZIONE

LOGO POSITION POSIZIONE MARCHIO

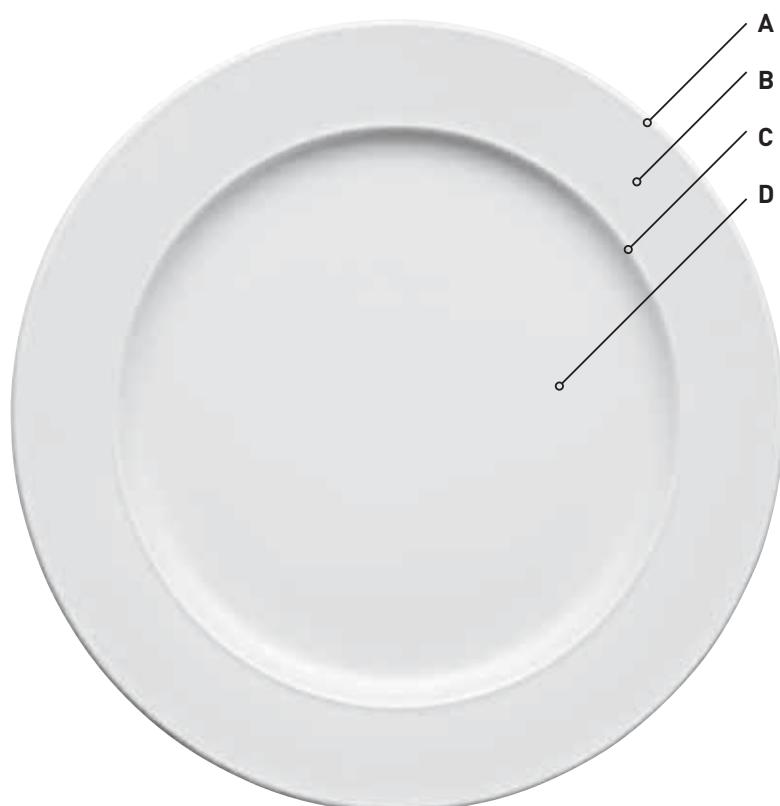
PANTONE CODE



- (p1) 12:00 POSITION
POSIZIONE ORE 12
- (p2) 3:00 POSITION
POSIZIONE ORE 3
- (p3) 6:00 POSITION
POSIZIONE ORE 6
- (p4) 9:00 POSITION
POSIZIONE ORE 9
- (p5) WELL
SPECCHIO

- (T1) LEFT SIDE
A SINISTRA DEL MANICO
- (T2) FRONT SIDE
CENTRALE
- (T3) RIGHT SIDE
A DESTRA DEL MANICO

LINES POSITION
POSIZIONE LINEE



A OUTER EDGE
BORDO ESTERNO



0,5 mm

1 mm

2 mm

3 mm

4 mm

B RIM
FALDA



C VERGE
MARLY



D WELL
SPECCHIO



SALES CONDITIONS

CONDIZIONI DI VENDITA

LIEFERBEDINGUNGEN

CONDITIONS DE VENTE

CONDICIONES DE VENTA

ENG

General Sales Terms & Conditions

1. All orders are subject to approval and acceptance by Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. Minimum order € 250,00 net.
3. Standard packaging included in the price.
4. These general sales terms & conditions may be modified only by an agreement in writing.

Ownership & Payment Terms

1. All goods remain the sole property of the Sambonet Paderno Industrie S.p.A. until payment has been made in full.
2. Title to the ownership of any delivered good shall be transferred to the client upon full payment of the price set forth in the invoice. Payment becomes due within the payment term agreed upon by the parties. Should any amount to be paid by the client become overdue, the client shall pay a late payment interest pursuant to art. 5 D.LGS. 231/2002, as subsequently amended pursuant D.LGS. 192/2012, plus an 8% interest rate.

Offers/Orders

1. Any offer of Sambonet Paderno Industrie S.p.A shall not be binding.
2. The written acceptance of any offer, or the order confirmation (according to the sales conditions included in it), constitutes a valid purchase order in accordance with the general sales terms & conditions, for all the purposes thereof.

Returns/Complaints

1. Goods must be inspected at the time of delivery.
2. Should any good be damaged or defected, the waybill shall be signed with reserve, specifying the relevant reason (pictures of the good displaying the batch number, the courier and a description of the defect must be presented).
3. Product returns must be made within 15 days of delivery, subject to the following conditions:
 - a) claims and complaints must be made through the guided procedure available on our website, www.agenti.sambonet.it, under the user section;
 - b) Goods are delivered ex works - at our premises in Orfengo;
 - c) in case of customer liability, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. will charge 15% of the net value of the goods, with a minimum of € 25,00 for handling charges;
 - d) in case goods are returned due to our fault, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. will replace them free of charge;
 - e) client will be responsible for all shipping costs for products purchased out of warranty that need to be returned for repairs;
 - f) customized (not included in our catalogue) and discontinued items cannot be returned. In case of serious functional and/or production faults, claims will be accepted for repair only.

Order Cancellation

1. Cancellation is not allowed in case of discontinued, custom designed, and non-stock items.
2. Catalogue items can be cancelled only if the purchase order has not yet been confirmed.

Delivery Terms in the following EU Countries:

Belgium, Netherlands, Luxembourg, France, Spain, Germany

1. Goods are delivered **ex works** for orders having a net invoice value under € 500,00;
 - 1.1 Goods are **delivered at client's place**:
 - a) with a charge of € 60,00 for orders with a net value between € 500,00 and € 1,000,00;
 - b) free of charge for orders with a net value over € 1,000,00.
 - 1.2 Above delivery terms are valid only for shipments executed through our fixed forwarding agent.
2. Delivery Terms in other EU Countries (islands excluded):
 1. Goods are delivered ex works for orders having an invoice value under € 500,00;
 - 1.1 Goods are delivered at client's place:
 - a) with a charge of € 60,00 for orders with net value between € 500,00 and € 1,500,00;
 - b) free of charge for orders with a net value over € 1,500,00.
 - 1.2 Above delivery terms are valid only for shipments executed through our fixed forwarding agent.

Delivery Terms for Extra EU Countries (islands excluded):

1. Goods are delivered ex works.

Customization (Prices hereunder are net prices)

Your logo or distinctive design can be reproduced on many patterns based on the following conditions:

- a) payment of **30% deposit** of the total amount ordered;
- b) delivery will be set after the approval of the technical drawing and/or sample
- c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. reserves the right to increase/decrease +/- 10% (rounded up) the shipping cost;
- d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. will provide the customer with a specification sheet stating all the requested data (drawing, position, sizes of logo, etc.), and will execute the order only after receipt of this sheet duly signed.

Serrated edge fruit knives (if not included in the standard series): € 0,65 per piece.

Pantograph/Laser Engraving:

- a) installation cost: € 70,00;
- b) engraving costs: flatware € 0,50 per piece - holloware, where applicable, € 1,00 per piece;
- c) minimum quantities: flatware 100 pieces per item - holloware 10 pieces per item.

Stamping:

- a) die costs: € 300,00 for the first die - additional dies € 150,00 each;
- b) stamping costs: flatware € 0,50 per piece - holloware will be quoted upon request;
- c) minimum quantities:
 - first order: flatware 1,000 pieces per item - hollow handle knives 800 pieces per item;
 - for further orders: flatware 100 pieces per item - hollow handle knives 800 pieces per item.

Special Conditions

Customized orders and special executions **cannot be cancelled**.

Customized products **cannot be returned for replacement**.

Errors may occur during the printing stage. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. reserves the right to correct printing or calculation errors.

Flatware

We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice. Considering that different operations are processed manually, some slight differences between same products of different lots may be noticed. The shapes of flatware illustrated in this price list are representatives and are not to be considered as the real shape.

N.B. The goods are intended for marketing in the Country where the customer is based. If the goods are sold in a different Country, the client shall undertake to verify the regulations applicable to the goods in such Country, including customs and import rules, as well as the risk of disputes by third parties for any reason whatsoever. It being understood that the client shall hold Sambonet Paderno Industrie S.p.A. free and harmless of any claim and/or legal action from third parties arising by the sale of the goods in such different Country. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. does not provide any guarantee regarding possible infringement of intellectual property rights of third parties, in particular in the event of resale of the goods over the internet.

ITA

Condizioni Generali e Termini di Vendita

1. Gli ordini sono soggetti ad approvazione di Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. Ordine minimo € 250,00 netto merce.
3. Imballo standard gratuito.
4. Qualsiasi variazione delle presenti condizioni richiede la forma scritta.

Diritto di Proprietà e Condizioni di Pagamento

1. La merce fornita rimane di proprietà di Sambonet Paderno Industrie S.p.A. fino all'integrale pagamento della fattura da parte del cliente.
2. Il pagamento della fattura è dovuto entro il termine di pagamento preventivamente concordato tra le parti. Allo scadere di tale termine, saranno dovuti gli interessi di mora al saggio di cui all'art.5 D.LGS. 231/2002 e succ. modificate come da D.LGS. 192/2012, maggiorato dell'8%.

Offerte/Ordini

1. Le offerte di Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sono libere e non vincolanti all'ordine.
2. Con l'accettazione dell'offerta in forma scritta o della conferma d'ordine (con le modalità in essa contenute), si genera a tutti gli effetti un ordine che comporta l'esecuzione di un contratto conforme alle condizioni generali e termini di vendita.

Resi/Reclami

1. La merce deve essere controllata al ricevimento.
2. In caso di colli difetti/danneggiati, il documento di trasporto dovrà essere firmato con riserva, specificando i motivi (vale come riserva la foto del collo con evidenza del segnacollo e nastro del corriere e descrizione del difetto).
3. I reclami saranno accettati entro **15 giorni** dalla data fattura, termine ultimo non negoziabile, alle seguenti condizioni:
 - a) la segnalazione di reclamo / richiesta di resi merce deve essere fatta attraverso la procedura guidata all'indirizzo www.agenti.sambonet.it nell'area utente;
 - b) la merce dovrà essere resa franca nostra fabbrica;
 - c) In caso di responsabilità del cliente, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. provvederà all'addebito del 15% del prezzo netto, con un minimo di € 25,00, per costi di gestione;
 - d) in caso di accertata responsabilità di Sambonet Paderno Industrie S.p.A., la merce verrà sostituita, e resa franca domicilio cliente;
 - e) per prodotti resi per riparazione non in garanzia, le spese di spedizione e rispedizione, sono a carico del cliente;
 - f) Non saranno accettati resi per articoli speciali (non a catalogo), personalizzati o fuori produzione.

Annullamento dell'ordine

1. Per i prodotti fuori catalogo, personalizzati o speciali NON è possibile annullare l'ordine.
2. Per i prodotti a catalogo, l'annullamento è possibile solo se l'ordine non è ancora stato confermato.

Condizioni di Resa Italia

1. La merce è resa franca domicilio Cliente tramite corriere convenzionato con Sambonet Paderno Industrie S.p.A.:
 - a) con addebito forfettario di € 15,00 (spese di gestione ordine) per ordini da € 250,00 a € 500,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 500,00 netto merce.
- 1.1 Qualora il Cliente richieda che le spedizioni vengano effettuate tramite Suo corriere di fiducia, le merci verranno inoltrate automaticamente in **franco fabbrica**:
 - a) con addebito forfettario di € 15,00 (spese di gestione ordine) per ordini da € 250,00 a € 500,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 500,00 netto merce.
2. Per ogni contestazione o controversia è competente il Foro di Novara.

Condizioni di Resa nei seguenti Paesi UE (isole escluse):

Bielgio, Olanda, Lussemburgo, Francia, Spagna, Germania

1. La merce è resa **franco fabbrica** per ordini inferiori a € 500,00;
- 1.1 La merce è resa **franco domicilio Cliente**:
 - a) con addebito di € 60,00 per ordini da € 500,00 a € 1.000,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 1.000,00 netto merce.
- 1.2 Le condizioni sopra indicate sono valide solo per spedizioni tramite corriere convenzionato con Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Condizioni di Resa nei restanti Paesi UE (isole escluse):

1. La merce è resa **franco fabbrica** per ordini inferiori a € 500,00;
- 1.1 La merce è resa **franco domicilio Cliente**:
 - a) con addebito di € 60,00 per ordini da € 500,00 a € 1.500,00 netto merce;
 - b) senza alcun addebito per ordini superiori a € 1.500,00 netto merce.
- 1.2 Le condizioni sopra indicate sono valide solo per spedizioni tramite corriere convenzionato con Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Condizioni di Resa Paesi extra-UE

1. La merce è resa **franco fabbrica**.

Personalizzazioni (I costi indicati sono da intendersi netti)

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. effettua su richiesta del Cliente personalizzazioni ed esecuzioni particolari alle seguenti condizioni:

- a) versamento di **acconto del 30%** sul valore dell'ordine;
- b) consegna da convenire dopo l'approvazione disegno esecutivo e/o campione;
- c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. si riserva la facoltà di applicare, per ogni singolo articolo, una tolleranza pari a +/- 10%, con arrotondamento all'unità superiore, nella spedizione dei quantità tivù ordinati;
- d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. provvederà a fornire al Cliente una scheda con l'indicazione di tutti i parametri necessari (disegno, posizione, dimensioni, ecc.) e procederà alla fornitura solo al ricevimento della stessa firmata per accettazione.

Seghettatura lame coltelli frutta: ove non prevista di serie, con addebito di € 0,65 al pezzo.

Incisione al Pantografo/Laser:

- a) costo impianto: € 70,00;
- b) costo incisione: posateria € 0,50 al pezzo - vasellame, incisione ove possibile, € 1,00 al pezzo;
- c) quantità minime:
 - nuovi impianti: posateria 1.000 pezzi per articolo - coltelli manico cavo 800 pezzi per articolo;
 - riordini: posateria 100 pezzi per articolo - coltelli manico cavo 800 pezzi per articolo.

Punzonatura:

- a) costo punzoni: il primo punzone € 300,00 - i successivi € 150,00 cad;
- b) costo punzonatura: posateria € 0,50 al pezzo - vasellame preventivo su richiesta;
- c) quantità minime:
 - nuovi impianti: posateria 1.000 pezzi per articolo - coltelli manico cavo 800 pezzi per articolo;
 - riordini: posateria 100 pezzi per articolo - coltelli manico cavo 800 pezzi per articolo.

Condizioni speciali

Ordini personalizzati e/o esecuzioni particolari non standard **non possono essere annullati**.
I prodotti personalizzati **non possono essere resi per sostituzione**.

In fase di stampa sono possibili errori e/o omissioni. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. si riserva il diritto di rettificare di eventuali errori di stampa o calcolo.

Posateria

Le misure espresse sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso. In considerazione del fatto che la produzione è artigianale, potrebbero rilevarsi lievi differenze tra partite diverse dello stesso prodotto. Le sagome delle posate illustrate di questo listino sono puramente indicative e non si riferiscono alle sagome reali.

N.B. La merce è destinata alla commercializzazione nel Paese in cui ha sede il cliente. Qualora la merce sia commercializzata in un Paese differente, sarà onere del cliente verificare le normative applicabili in tale Paese incluse le normative doganali e di importazione, nonché il rischio di contestazioni da parte di terzi a qualunque titolo, restando inteso che Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sarà manlevata e tenuta indenne dal cliente per quanto causato dalla vendita della merce in tale diverso Paese. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. non fornisce alcuna garanzia in ordine a possibili contestazioni di violazione di diritti di proprietà industriale ed intellettuale di terzi, in particolare nell'ipotesi di rivendita della merce a mezzo Internet.

Allgemeine Verkaufsbedingungen

1. Bestellungen sind erst nach Bestätigung durch Sambonet Paderno Industrie S.p.A. gültig.
2. **Mindestwarenbestellwert € 250,00 netto.**
3. Standardverpackung kostenlos.
4. Änderungen dieser Bedingungen bedürfen der Schriftform.

Eigentumsrecht und Zahlungsbedingungen

1. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung durch den Kunden Eigentum der Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. Die Bezahlung der Rechnung muss innerhalb der zwischen den Parteien zuvor vereinbarten Zahlungsfrist erfolgen. Nach Ablauf dieser Frist werden Verzugszinsen in der in Art. 5 der italienischen gesetzesvertretenden Verordnung D. Lgs. 231/2002 (in der durch D. Lgs. 192/2012 geänderten Fassung) vorgesehenen Höhe zuzüglich 8 % fällig.

Angebote/Bestellungen

1. Angebote von Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sind freibleibend.
2. Mit der schriftlichen Annahme des Angebots oder der Auftragsbestätigung (mit allen enthaltenen Bedingungen) wird eine in jeder Hinsicht wirksame Bestellung aufgegeben, die mit der Ausführung eines Vertrags gemäß den allgemeinen Verkaufsbedingungen verbunden ist.

Rückgaben/Reklamationen

1. Die Ware ist bei Erhalt zu kontrollieren.
2. Sollten Pakete defekt/beschädigt sein, so ist das Transportdokument unter Vorbehalt und mit Angabe der Gründe (z. B. ein Foto der Ware, auf der die Kennzeichnung der Ware und die Spedition erkennbar sind, und eine Beschreibung des Defekts) zu unterschreiben.
Reklamationen werden innerhalb von 15 Tagen nach Rechnungsdatum als letzte nicht verhandelbare Frist unter folgenden Bedingungen angenommen:
 - a) Die Reklamation/der Antrag auf Rücknahme der Ware erfolgt über das angeleitete Verfahren im Benutzerbereich der Website www.agenti.sambonet.it;
 - b) Die Lieferung erfolgt frei unserem Werk;
 - c) Liegt die Verantwortung für die Rückgabe beim Kunden, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. stellt 15 % des Nettopreises, jedoch mindestens € 25,00 als Bearbeitungskosten in Rechnung;
 - d) Liegt die Verantwortung nachgewiesenermaßen bei Sambonet Paderno Industrie S.p.A., wird die Ware ersetzt und dem Kunden frei Haus zugestellt;
 - e) Im Falle von Produkten, die zur Reparatur zurückgegeben werden und keiner Gewährleistung unterliegen, gehen die Kosten für Zu- und Rücksendung zu Lasten des Kunden;
 - f) Nicht angenommen werden Rücksendungen von Sonderartikeln (nicht im Katalog, kundenindividuellen Artikeln und Artikeln, deren Produktion eingestellt wurde).

Stornierung der Bestellung

1. Bestellungen von Produkten, die nicht im Katalog enthalten oder die kundenindividuell gefertigt sind, oder Bestellungen von Sonderartikeln können NICHT storniert werden.
2. Bei Produkten aus dem Katalog ist eine Stornierung nur möglich, wenn die Bestellung noch nicht bestätigt wurde.

Lieferbedingungen für die folgenden EU-Länder (Inseln ausgeschlossen):

Belgien, Niederlande, Luxemburg, Frankreich, Spanien, Deutschland

1. Die Lieferung der Ware erfolgt frei Werk bei Bestellungen unter einem Wert von € 500,00.
- 1.1 Die Lieferung zum Kunden erfolgt frei Haus, wobei:
 - a) bei einem Warenbestellwert zwischen € 500,00 und € 1.000,00 netto eine Pauschale von € 60,00 in Rechnung gestellt wird;
 - b) bei einem Warenbestellwert von über € 1.000,00 netto keine Versandkosten in Rechnung gestellt werden.

1.2 Die vorstehenden Bedingungen gelten nur für den Versand mit dem Vertragsspediteur von Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Lieferbedingungen für die übrigen EU-Länder (Inseln ausgeschlossen)

1. Die Lieferung der Ware erfolgt **frei Werk** bei Bestellungen unter einem Wert von € 500,00.
- 1.1 Die Lieferung **zum Kunden** erfolgt **frei Haus**, wobei:
 - a) bei einem Warenbestellwert zwischen € 500,00 und € 1.500,00 netto eine Pauschale von € 60,00 in Rechnung gestellt wird;
 - b) bei einem Warenbestellwert von über € 1.500,00 netto keine Versandkosten in Rechnung gestellt werden.
- 1.2 Die vorstehenden Bedingungen gelten nur für den Versand mit dem Vertragsspediteur von Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Lieferbedingungen für Länder außerhalb der EU

1. Die Lieferung erfolgt frei Werk.

Kundenindividuelle Anfertigungen (die angegebenen Kosten verstehen sich als Nettobeträge)

Auf Wunsch des Kunden stellt Sambonet Paderno Industrie S.p.A. kundenindividuelle und Sonderanfertigungen her. Es gelten die folgenden Bedingungen:

- a) Es wird eine **Anzahlung in Höhe von 30 %** des Bestellwertes geleistet;
- b) Die Lieferung wird nach der Freigabe der endgültigen Gestaltung und/oder des Musters vereinbart;
- c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. behält sich in Bezug auf den Versand der bestellten Mengen für jeden einzelnen Artikel einen **Toleranzwert** von +/- 10 % mit Aufrundung auf die nächsthöhere Einheit vor;
- d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. legt dem Kunden ein Beschreibungsblatt mit allen erforderlichen Parametern (Zeichnung, Platzierung, Abmessungen usw.) vor. Die Lieferung erfolgt erst, nachdem der Kunde dieses zum Zeichen der Annahme unterschrieben und zurückgesendet hat.

Wellenschliff Obstmesser, wenn nicht serienmäßig vorgesehen, Aufpreis von € 0,65 pro Stück.

Gravur mit Pantograf/Laser

- a) Einrichtungskosten: € 70,00;
- b) Gravurkosten: Besteck € 0,50 pro Stück – Geschirr, sofern Gravur möglich, € 1,00 pro Stück;
- c) Mindestmengen: Besteck 100 Stück je Artikel – Geschirr 10 Stück je Artikel.

Stanzen:

- a) Punzen: erste Punze € 300,00 – jede weitere € 150,00;
- b) Stanzkosten: Besteck € 0,50 pro Stück – Geschirr: bitte Kostenvoranschlag anfordern;
- c) Mindestmengen:
 - Erstbestellung: Besteck 1.000 Stück je Artikel – Messer mit Hohlheftgriff 800 Stück je Artikel;
 - Folgebestellungen: Besteck 100 Stück je Artikel – Messer mit Hohlheftgriff 800 Stück je Artikel.

Sonderkonditionen

Bestellungen von kundenindividuellen und/oder nicht standardmäßigen Sonderanfertigungen **können nicht storniert werden**.

Kundenindividuell gefertigte Artikel **können nicht umgetauscht werden**.

Beim Druck kann es zu Fehlern und/oder Auslassungen kommen. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. behält sich die Korrektur von Druck- oder Rechenfehlern vor.

Bestecke

Wir behalten uns das Recht vor, die angegebenen Spezifikationen jederzeit zu ändern. Da verschiedene Bearbeitungsschritte handwerksmäßig ausgeführt werden, könnten leichte Abweichungen bei unterschiedlichen Warenpartien des selben Produktes auftreten. Das Profil der Bestecke ist nur als Informationsskizze zu verstehen. Es stellt nicht das die wirklichen Profile.

N.B. Die Ware ist für die Vermarktung in dem Land, in dem der Kunde ansässig ist, bestimmt. Wenn die Ware in einem anderen Land vermarktet wird, liegt es in der Verantwortung des Kunden, die in diesem Land geltenden Vorschriften einschließlich Zoll- und Einfuhrbestimmungen sowie das Risiko von Streitigkeiten durch Dritte aus irgendeinem Grund zu überprüfen. Es versteht sich, dass Sambonet Paderno Industrie S.p.A. für jede mögliche Streitigkeit, die durch den Verkauf der Ware in diesem anderen Land entstehen kann, schadlos gehalten wird. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. übernimmt keine Garantie für eventuelle Ansprüche wegen Verletzung von gewerblichen Schutzrechten und Rechten des geistigen Eigentums Dritter, insbesondere im Falle des Weiterverkaufs der Ware über Internet.

Termes et conditions générales de vente

1. Toute commande est soumise à l'acceptation de Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. **Le montant minimum de commande** est de **€ 250,00 net HT**.
3. Emballage standard gratuit.
4. Toute modification de ces conditions doit se faire par écrit.

Droit de propriété et conditions de paiement

1. Les marchandises restent la propriété de Sambonet Paderno Industrie S.p.A. jusqu'au paiement intégral de la facture par le client.
2. La facture doit être réglée dans le délai préalablement convenu entre les parties. Tout retard de paiement entraînera l'application d'intérêts calculés au taux fixé par l'article 5 du décret législatif italien 231/2002 tel que modifié par le décret législatif italien 192/2012, majoré de 8%.

Offres / Commandes

1. Les offres de Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sont libres et n'engagent pas à passer une commande.
2. L'acceptation d'une offre par écrit, ou la confirmation de la commande (et les manières qui sont contenu), sera réputée une véritable commande, qui entraîne l'exécution d'un contrat conforme aux termes et aux conditions générales de vente.

Retours/Réclamations

1. Les marchandises doivent être contrôlées à la réception.
2. En cas de colis défectueux / endommagés, le document de transport devra être signé sous réserve, en spécifiant les raisons (la photo du colis avec l'étiquette logistique et le ruban du transporteur bien en évidence, accompagnée de la description du défaut, vaut réserve).
3. Les réclamations doivent être soumises dans un délai maximum non négociable de 15 jours à compter de la date de la facture, aux conditions suivantes:
 - a) la réclamation / la demande de retour de marchandises doit être soumise en suivant la procédure assistée disponible à l'adresse www.agenti.sambonet.it dans l'espace utilisateur;
 - b) Tous les retours de marchandises sont départ notre usine;
 - c) en cas de responsabilité du client, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. facturera 15% du prix net, avec un montant minimum de € 25,00, pour les frais de gestion;
 - d) en cas de responsabilité avérée de Sambonet Paderno Industrie S.p.A., les marchandises seront remplacées et renvoyées franco domicile client;
 - e) pour les produits renvoyés pour réparation hors garantie, les frais de transport aller-retour sont à la charge du client;
 - f) les retours d'articles spéciaux (hors catalogue), personnalisés ou hors production ne sont pas acceptés.

Annulation des commandes

1. Les commandes de produits hors catalogue, personnalisés ou spéciaux ne peuvent pas être annulées.
2. Les commandes de produits sur catalogue ne peuvent être annulées que si la commande n'a pas encore été confirmée.

Conditions de livraison pour les suivants Pays de l'UE (Iles exclues) :

Belgique, Pays Bas, Luxembourg, France, Espagne, Allemagne

1. Les envois de marchandises sont **départ usine** pour tout montant de commande inférieur à € 500,00.
- 1.1 Les envois de marchandises sont **franco domicile client**:
 - a) avec € 60,00 à la charge du client pour tout montant net HT de commande de € 500,00 à € 1.000,00;
 - b) sans aucune charge pour tout montant net HT de commande supérieur à € 1.000,00.
- 1.2 Les conditions susmentionnées ne sont valables que pour les envois effectués par le transporteur conventionné avec Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Conditions de livraison pour les autres Pays de l'UE (iles exclues)

- 1.2 Die envois de marchandises sont **départ usine** pour tout montant de commande inférieur à € 500,00.

1.1 Les envois de marchandises sont **franco domicile client**:

- a) avec € 60,00 à la charge du client pour tout montant net HT de commande de € 500,00 à € 1.500,00;
- b) sans aucune charge pour tout montant net HT de commande supérieur à € 1.500,00.

1.2 Les conditions susmentionnées ne sont valables que pour les envois effectués par le transporteur conventionné avec Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Conditions de livraison pour les Pays n'appartenant pas à l'UE

1. Tous les envois de marchandises sont **départ usine**.

Produits personnalisés (les prix indiqués sont nets)

Sambonet Paderno Industrie S.p.A. est en mesure de réaliser des produits personnalisés à la demande du client aux conditions suivantes:

- a) paiement d'un **acompte de 30 %** sur le montant de la commande;
- b) livraison à convenir après l'approbation du dessin exécutif et/ou de l'échantillon;
- c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. se réserve le droit d'appliquer à chaque référence une tolérance de livraison sur les quantités commandées de +/- 10% arrondie à l'unité supérieure;
- d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. enverra au client une fiche avec toutes les données techniques nécessaires (dessin, position, dimensions, etc.) et n'exécutera la commande qu'à la réception de la fiche signée pour autorisation.

Couteaux à dessert exécutés avec **lame dentelée** (si cette lame n'est pas la lame standard): € 0,65 par pièce.

Gravure pantographe/laser:

- a) frais de commande: € 70,00;
- b) frais de gravure: couverts € 0,50 par pièce - plats et articles de table, si gravure faisable, € 1,00 par pièce;
- c) quantité minimum de commande: couverts 100 pièces pour chaque référence - plats et articles de table 10 pièces pour chaque référence.

Poinçonnage:

- a) frais de poinçon: € 300,00 pour le premier poinçon - € 150,00 pour chaque poinçon supplémentaire;
- b) frais de poinçonnage: couverts € 0,50 par pièce - plats et articles de table: devis sur demande;
- c) quantité minimum de commande:
 - première commande: couverts 1.000 pièces par référence - couteaux poignée creuse 800 pièces par référence;
 - commandes suivantes: couverts 100 pièces par référence - couteaux poignée creuse 800 pièces par référence.

Conditions spéciales

Les commandes de produits personnalisés e/o spéciaux **ne peuvent pas être annulées**.
Les produits personnalisés **ne peuvent pas être renvoyés pour remplacement**.

Des fautes et/ou des omissions peuvent survenir lors de l'impression. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. se réserve le droit de corriger toute faute d'impression ou de calculer.

Couverts

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les spécifications techniques. Car différents cycles de production sont effectués artisanalement, on pourrait remarquer des légères différences entre différents lots du même produit.

Les silhouettes des couverts de ce tarif sont uniquement indicatives et elles ne se réfèrent pas à la silhouette réelle des couverts.

N.B. Les produits sont destinés à la commercialisation dans le Pays où le client est basé. Si les produits sont vendus dans un autre Pays, il est de la responsabilité du client de vérifier les réglementations applicables dans ce Pays, y compris les réglementations douanières et d'importation, ainsi que le risque de litiges par des tiers pour quelque motif que ce soit, étant entendu que Sambonet Paderno Industrie S.p.A. sera dégagé de tout litige qui pourrait survenir dans ce Pays différent. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. ne fournit aucune garantie quant à d'éventuelles actions pour violation des droits de propriété industrielle et intellectuelle par des tiers, en particulier en cas de revente du produit sur Internet.

ESP

Condiciones generales y de venta

1. Los pedidos deben ser aprobados por Sambonet Paderno Industrie S.p.A.
2. Pedido mínimo de € 250,00 en factura.
3. Embalaje estándar incluido.
4. Cualquier variación de las presentes condiciones debe realizarse por escrito.

Derecho de propiedad y condiciones de pago

1. La mercancía queda de propiedad de Sambonet Paderno Industrie S.p.A. hasta que el cliente realice el pago total de la factura.
2. El plazo de pago de la factura debe realizarse dentro de los términos establecidos previamente por las partes. Al caducar dicho plazo, deberán considerarse los intereses de demora según lo dispuesto por el art. 5 D.LGS 231/2002 y siguientes modificaciones, como previsto en el D.LGS. 192/2012, con aumento del 8%.

Ofertas/Pedidos

1. Las ofertas de Sambonet Paderno Industrie S.p.A. son libres y no vinculantes al pedido.
2. Aceptando por escrito la oferta, o de la confirmación del pedido(con la modalidad en ella incluidas) se produce a todos los efectos un pedido que implica un contrato conforme a las condiciones generales y de venta.

Restituciones/Reclamaciones

1. La mercancía debe controlarse en el momento de la entrega.
2. En caso de embalajes defectuosos/deteriorados, el documento de transporte se deberá firmar bajo reserva especificando las razones (como reserva se debe presentar la foto del embalaje y su código de barra, la cinta del servicio de transporte y la descripción de la avería).
3. Las reclamaciones se aceptarán dentro de **15 días** a partir de la fecha de emisión de la factura, plazo no negociable, bajo las condiciones que se citan a continuación:
 - a) La reclamación/solicitud de restitución de mercancía debe realizarse a través del procedimiento guiado en la página web: www.agenti.sambonet.it en el área de usuarios;
 - b) La mercancía se entrega franco nuestra fábrica;
 - c) En caso de que el cliente sea responsable, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. le cargará el 15% del precio neto, con un mínimo de € 25,00 de coste de gestión;
 - d) En caso de responsabilidad comprobada de Sambonet Paderno Industrie S.p.A., la mercancía será reemplazada y entregada al cliente con porte pagado;
 - e) los gastos de transporte para la reparación de productos sin garantía, corren a cargo del cliente;
 - f) para los artículos especiales (no incluidos en el catálogo), personalizados o fuera de producción no será posible restituir la mercancía.

CANCELACIÓN DEL PEDIDO

- a) para los productos no incluidos en el catálogo, personalizados o especiales NO es posible cancelar el pedido.
- b) para los productos incluidos en el catálogo, es posible cancelar el pedido sólo en caso de que aún no haya sido confirmado.

Condiciones de entrega en los siguientes Países UE

Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Francia, España, Alemania

1. Los pedidos cuyo importe no alcance los € 500,00 se remiten **franco fábrica**.

1.1 La mercancía se remite a **porte pagado**:

- a) cargando € 60,00 para pedidos de entre € 500,00 y € 1.000,00 netos;
- b) sin cargo alguno si el pedido neto sobrepasa los € 1.000,00.

- 1.2 Las condiciones mencionadas arriba deben considerarse válidas sólo para los servicios de transporte elegidos por Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Condiciones de entrega en los demás Países UE (islas excluidas)

1. Los pedidos cuyo importe no alcance los € 500,00 se remiten **franco fábrica**.

1.1 La mercancía se remite a **porte pagado**:

- a) cargando € 60,00 para pedidos de entre € 500,00 y € 1.500,00 netos;
- b) sin cargo alguno si el pedido neto sobrepasa los € 1.500,00.

- 1.2 Las condiciones mencionadas arriba deben considerarse válidas sólo para los servicios de transporte elegidos por Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Condiciones de entrega en los Países extra UE (islas excluidas)

1. La mercancía se entrega **franco fábrica**.

Personalizaciones

(Los precios indicados deben considerarse netos) Bajo solicitud del cliente, Sambonet Paderno Industrie S.p.A. realiza personalizaciones y acabados particulares según las siguientes condiciones:

- a) **pago de un anticipo del 30%** del valor del pedido;
- b) La entrega será establecida tras aprobar el diseño ejecutivo y/o la muestra;
- c) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. se reserva el derecho de aplicar, en cada artículo, una **tolerancia** del +/- 10%, redondeando por exceso, para el envío de las cantidades solicitadas;
- d) Sambonet Paderno Industrie S.p.A. enviará al cliente una ficha con toda la información necesaria (diseño, posición, medidas, ecc). La entrega se efectuará sólo después de haber recibido la ficha firmada por el cliente.

Endentado de hojas cuchillos poste: si no previsto de serie, con cargo de € 0,65 / pieza.

Grabado por Pantógrafo/Láser:

- a) coste instalación: € 70,00;
- b) coste grabado: cubiertos € 0,50 / pieza - vajilla, grabado (si es posible) € 1,00 / pieza;
- c) cantidades mínimas. Cubiertos: 100 piezas por modelo - vajilla: 10 piezas por modelo.

Punzonado:

- a) coste punzones: € 300,00 para el primer punzón - € 150,00 para los siguientes (cada uno);
- b) coste punzonado: cubiertos € 0,50 / pieza - vajilla: solicitando un presupuesto;
- c) pedidos mínimos:
 - nuevas instalaciones. Cubiertos: 1.000 piezas por modelo - cuchillos de mango hueco: 800 piezas por modelo;
 - pedidos adicionales. Cubiertos: 100 piezas por modelo - cuchillos de mango hueco: 800 piezas por modelo.

Condiciones especiales

Pedidos personalizados y/o acabados particulares **no se pueden cancelar**.

No se pueden devolver, para su reemplazo, los productos personalizados.

Al imprimir puede que surjan errores y/o omisiones. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. se reserva el derecho a rectificar eventuales errores de impresión o de cálculo.

Cubiertos

Nos reservamos el derecho de modificar las medidas indicadas sin aviso previo. Puesto que diferentes fases del mecanizado se efectúan con un cuidado artesanal, podrían manifestarse pequeñas diferencias entre distintos lotes del mismo artículo. Los perfiles de los cubiertos de la lista de precios son meramente simbólicos y no corresponden a los perfiles reales.

N.B. Los productos están destinados a la comercialización en el País donde se encuentra el cliente. Si los productos se comercializan en un País diferente, será responsabilidad del cliente verificar las regulaciones aplicables en ese País, incluidas las regulaciones de aduanas e importación, así como el riesgo de disputas por parte de terceros por cualquier motivo, entendiéndose que Sambonet Paderno Industrie SpA estará libre de cualquier disputa que pueda surgir en este País diferente. Sambonet Paderno Industrie S.p.A. no ofrece ninguna garantía con respecto a posibles reclamos de violación de derechos de propiedad industrial e intelectual de terceros, en particular en el caso de reventa de los productos a través de Internet.

Arthur Krupp®

PHOTO

RICCARDO BIANCHI
FELICE SCOCCHIMARRO

MEMBER OF 

ARCTURUS GROUP

© COPYRIGHT

This publication 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 della presente pubblicazione 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



**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

MEMBER OF 
ARCTURUS GROUP

X A 901 - 10/2019

