


































GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES | RANGE OF INDIVIDUAL PIECES

GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES | RANGE OF INDIVIDUAL PIECES

cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0	0
Unités de conditionnement							Réf.
12							02 Cuiller de table Tablespoon Cucchiaio tavola <i>Tafellöffel</i> <i>Cuchara de mesa</i>
12							03 Fourchette de table Dinner fork Forchetta tavola <i>Tafelgabel</i> <i>Tenedor de mesa</i>
12							09 Couteau de table Dinner knife Coltello tavola <i>Tafelmesser</i> <i>Cuchillo de mesa</i>
12							30 Couteau à steak Steak knife Coltello a bistecca <i>Steakmesser</i> <i>Cuchillo de carne</i>
12							22 Cuiller standard Standard soup spoon Cucchiaio standard <i>Menüöffel</i> <i>Cuchara standard</i>
12							23 Fourchette standard Standard fork Forchetta standard <i>Menügabel</i> <i>Tenedor standard</i>
12							25 Couteau standard Standard knife Coltello standard <i>Menümesser</i> <i>Cuchillo standard</i>
12							14 Cuiller à dessert Dessert spoon Cucchiaio frutta <i>Dessertlöffel</i> <i>Cuchara de postre</i>
12							15 Fourchette à dessert Dessert fork Forchetta frutta <i>Dessertgabel</i> <i>Tenedor de postre</i>
6							10 Couteau à dessert Dessert knife Coltello frutta <i>Dessertmesser</i> <i>Cuchillo de postre</i>
6							21 Fourchette à poisson Fish fork Forchetta pesce <i>Fischgabel</i> <i>Tenedor de pescado</i>
6							20 Couteau à poisson Fish knife Coltello pesce <i>Fischgabel</i> <i>Tenedor de pescado</i>
6							32 Couteau à fruit / Pâtisserie Cake / Fruit knife Coltello frutto <i>Fruchtmesser</i> <i>Cuchillo de fruto</i>


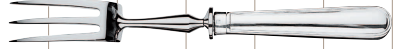









cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0	0
Unités de conditionnement							Réf.
12							94 Cuiller à sauce individuelle Gourmet sauce spoon Cucchiaio salsa individuale <i>Individueller Saucenlöffel</i> <i>Cuchara de salsa individual</i>
12							01 Cuiller à consommé Cream soup spoon Cucchiaio brodo <i>Tassenlöffel</i> <i>Cuchara de consomé</i>
12							08 Cuiller à thé Teaspoon Cucchiaio thè e colazione <i>Teelöffel</i> <i>Cuchara de tè</i>
12							04 Cuiller à café Coffee spoon Cucchiaio caffè e the <i>Kaffeelöffel</i> <i>Cuchara de café</i>
12							35 Cuiller à glace Ice cream spoon Cucchiaio gelato <i>Eislöffel</i> <i>Cuchara de helado</i>
12							36 Cuiller à espresso (moka) Espresso spoon Cucchiaio espresso <i>Espressolöffel</i> <i>Cuchara de espresso</i>
12							13 Fourchette à salade Salad Fork Forchetta insalata <i>Salatgabel</i> <i>Tenedor de ensalada</i>
12							45 Fourchette à 2 dents (crustacés, escargots et hors-d'œuvre) Two-pronged fork (shellfish, snails and hors-d'œuvre) Forchetta due rebbi (crostacei, lumache e antipasti) Kaltfleisch-Hummrigabel Tenedor 2 púas (mariscos, caracoles y entremeses)
12							46 Fourchette à gâteaux Cake fork Forchetta dolci <i>Kuchengabel</i> <i>Tenedor de pasteles</i>
6							48 Fourchette à huîtres Oyster fork Forchetta ostriche <i>Austergabel</i> <i>Tenedor de ostras</i>
6							31 Tartineur Butter spreader Spalmburro <i>Butterstreicher</i> <i>Cuchillo de mantequilla</i>

GAMME DES PIÈCES À SERVIR | RANGE OF SERVING PIECES

cm	35	30	25	20	15	10	5	0			
inches	13.81"	11.81"	9.84"	7.87"	5.91"	4"	2"	0			
Unités de conditionnement											
										Réf.	
1										05	Louche à potage <i>Soup ladle</i> <i>Mestolo</i> <i>Suppenschöpfer</i> <i>Cazo de sopa</i>
1										06	Cuiller à servir <i>Serving spoon, large</i> <i>Cucchiaio per servire</i> <i>Gemüselöffel</i> <i>Cuchara para servir</i>
1										07	Fourchette à servir <i>Serving fork, large</i> <i>Forchetta per servire</i> <i>Serviergabel</i> <i>Tenedor para servir</i>
1 ou service en écran x 2										82	Cuiller à servir la salade <i>Salad serving spoon</i> <i>Cucchiaio servire insalata</i> <i>Salatvorlegelöffel</i> <i>Cuchara para servir ensalada</i>
										83	Fourchette à servir la salade <i>Salad serving fork</i> <i>Forchetta servire insalata</i> <i>Salatvorlegegabel</i> <i>Tenedor para servir ensalada</i>
1 ou service en écran x 2										79*	Couteau à servir le poisson <i>Fish serving knife</i> <i>Coltello servire pesce</i> <i>Fischvorlegemesser</i> <i>Cuchillo para servir pescado</i>
										80*	Fourchette à servir le poisson <i>Fish serving fork</i> <i>Forchetta servire pesce</i> <i>Fischvorlegegabel</i> <i>Tenedor para servir pescado</i>
1										39	Cuiller à pommes de terre <i>Vegetable / potato spoon</i> <i>Cucchiaio patate</i> <i>Kartoffelöffel</i> <i>Cuchara para servir patatas</i>
1										57	Pelle à servir ajourée <i>Pierced server</i> <i>Paletta servire traforata</i> <i>Spargel-Gebäckheber</i> <i>Pala de servir</i>

* Têtes ajourées pour Malmaison, Marly, Perles, Rubans et Spatours.

GAMME DES PIÈCES À SERVIR | RANGE OF SERVING PIECES

cm	35	30	25	20	15	10	5	0			
inches	13.81"	11.81"	9.84"	7.87"	5.91"	4"	2"	0			
Unités de conditionnement											
										Réf.	
1										58	Pelle à servir (riz/frites) <i>Large serving ladle (rice or fried potatoes)</i> <i>Pala riso o fritto</i> <i>Reis oder Friteslöffel</i> <i>Pala de arroz</i>
1 ou service en écran x 2										85	Fourchette à découper <i>Carving fork</i> <i>Forchetta trinciante</i> <i>Tranchiergabel</i> <i>Tenedor para trinchar</i>
										64	Couteau à découper <i>Carving knife</i> <i>Coltello trinciante</i> <i>Tranchiermesser</i> <i>Cuchillo para trinchar</i>
1										40	Cuiller à sauce <i>Gravy ladle</i> <i>Cucchiaio salsa</i> <i>Saucenlöffel</i> <i>Cazo de salsa</i>
1										41	Cuiller à sauce gras et maigre <i>Fat-separating gravy ladle</i> <i>Cucchiaio salsa grassa e magra</i> <i>Saucenlöffel, fett und mager</i> <i>Separador de salsas</i>
1										66	Pelle coupante à gâteaux ou à glace <i>Cake / multi server</i> <i>Pala tagliente torta o gelato</i> <i>Kuchen oder Eisheber mit Schneide</i> <i>Pala cortante de pasteles o helado</i>
1										61	Pelle à tarte <i>Cake / multi server</i> <i>Pala torta</i> <i>Tortenheber</i> <i>Pala tarta</i>
1										89	Louche à sucre <i>Sugar ladle</i> <i>Mestolo zucchero</i> <i>Zuckerlöffel</i> <i>Cacillo para el azúcar</i>
1										62	Pince à sucre <i>Sugar tongs</i> <i>Pinza zucchero</i> <i>Zuckerzange</i> <i>Pinza para el azúcar</i>
1										28	Couteaux à fromage <i>Cheese knife</i> <i>Coltello formaggio</i> <i>Käsemesser</i> <i>Cuchillo de queso</i>
1										38	Cuiller à servir ajourée <i>Serving spoon, pierced</i> <i>Cucchiaio forato per service</i> <i>Servierlöffel durchbrochen</i> <i>Cuchara de verduras perforada</i>