


































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>


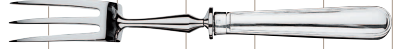









cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0	0	
Unités de conditionnement								
							Réf.	
12							94	Cuiller à sauce individuelle Gourmet sauce spoon Cucchiaio salsa individuale <i>Individueller Saucenlöffel</i> <i>Cuchara de salsa individual</i>
12							01	Cuiller à consommé Cream soup 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>Austerngabel</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 Soup ladle Mestolo Suppenshöpfer Cazo de sopa										
1		06	Cuiller à servir Serving spoon, large Cucchiaio per servire Gemüselöffel Cuchara para servir										
1		07	Fourchette à servir Serving fork, large Forchetta per servire Serviergabel Tenedor para servir										
1 ou service en écran x 2		82	Cuiller à servir la salade Salad serving spoon Cucchiaio servire insalata Salatvorlegelöffel Cuchara para servir ensalada										
		83	Fourchette à servir la salade Salad serving fork Forchetta servire insalata Salatvorlegegabel Tenedor para servir ensalada										
1 ou service en écran x 2		79*	Couteau à servir le poisson Fish serving knife Coltello servire pesce Fischvorlegemesser Cuchillo para servir pescado										
		80*	Fourchette à servir le poisson Fish serving fork Forchetta servire pesce Fischvorlegegabel Tenedor para servir pescado										
1		39	Cuiller à pommes de terre Vegetable / potato spoon Cucchiaio patate Kartoffelöffel Cuchara para servir patatas										
1		57	Pelle à servir ajourée Pierced server Paletta servire traforata Spargel-Gebäckheber Pala de servir										

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