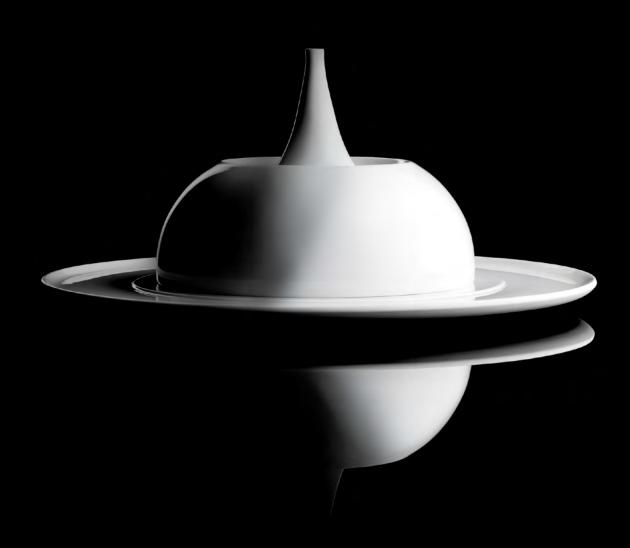


INSPIRIERENDE LIAISON INSPIRING LIAISON ·



Gourmetlinie BLANC



DIE PRÄZISION IN VOLLENDUNG PRECISION AT ITS BEST

KONZENTRATION AUF DAS WESENTLICHE WITH A FOCUS ON THE ESSENTIALS ·



Perfektion auf ganzer Linie.

Unter der Maxime, mit innovativen Lösungen den hohen Ansprüchen der Gastronomie zu entsprechen, entwickelte die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG in enger Zusammenarbeit mit den Sterneköchen Sven Elverfeld, Nils Henkel, Tim Raue und der Designerin Mikaela Dörfel die Gourmetlinie BLANC.

BLANC besticht durch edles Design und verbindet höchste Qualität mit außergewöhnlicher Funktionalität. Die präzise in Handarbeit gefertigte Linie bietet größtmöglichen Freiraum für individuelle Inszenierungen von Speisen.

Die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG verbindet mit der Premiumlinie gekonnt Tradition, Design und Innovation.

Perfection from beginning to end.

To meet the challenging demands of the sophisticated hotel and restaurant industry, by providing innovative solutions, Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG has developed, in close cooperation with the German star gourmet chefs Sven Elverfeld, Nils Henkel, Tim Raue and designer Mikaela Dörfel, the gourmet line BLANC.

BLANC impresses by its classy design combining utmost quality with exceptional functionality. This product line, precisely manufactured by hand, offers the greatest possible freedom in respect of the individual staging of food.

With this premium product line, Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG skillfully combines tradition with design and innovation.





PERFEKT INSZENIERT PERFECTLY STAGED .



Im Mittelpunkt der stilvollen Inszenierung von Speisen steht der Teller. Er bietet mit außergewöhnlich großen Radien in Verbindung mit einer eleganten, breiten Fahne vielfältige Variationsmöglichkeiten beim Anrichten der Speisen.

Unterschiedliche Tellertiefen und Fahnengrößen sowie glänzende und teilmattierte Ausführungen bieten ein großes Spektrum an individuellen Kombinationsmöglichkeiten. Insbesondere die Flächen innerhalb der Teller sind bei der Linie BLANC eben und großzügig angelegt und bieten vielfältigen Raum für eine optimale Präsentation der Speisen.

The plate is at the centre of a stylish table setting. With its exceptionally large radii, combined with an elegantly broad rim, the plate offers a maximum of variability for arranging food according to the occasion.

Plates with diverse depths and rim sizes in glazed or mat glazed design allow for a wide range of individual combination options. The inside surfaces of the plates of the BLANC product line are absolutely flat and offer generous space for the best possible presentation of the food.



Mit den exklusiven Tellern der Gourmetlinie BLANC wird nicht nur der individuellen Handschrift der Köche Rechnung getragen.

Viele Details erleichtern den Service am Tisch. So weisen die Teller trotz ihres großen Durchmessers ein nur geringes Gewicht auf. Den exklusiven Anspruch dieser Premiumlinie unterstreicht das dezente Markensignet bei den Tellern in der teilmattierten Ausführung.

Die eckigen und runden Formen ergeben mit den mattierten und glänzenden Oberflächen ein außergewöhnliches Zusammenspiel. Dabei sind die besonders bearbeiteten matten Flächen schmutzunempfindlich. Die matt polierte, glasurfreie Unterseite als Qualitätsmerkmal garantiert die Griffigkeit der Teller.

The exclusive plates of gourmet line BLANC allow for adequately paying tribute to the individual signature of the chef.

Many details facilitate serving at the table as the plates, despite their generous size, are of light-weight design. With regard to the mat glazed plates, the discreet brand signet additionally underlines the exclusive sophistication of this premium line of fine porcelain.

Rectangular and round formations, with their matted and glazed surfaces, allow for an exceptional interplay and the specially finished matted surfaces are very stain resistant. The mat-polished and no-glazing underside is yet another characteristic of the quality feature and ensures a good grip on the plates.

EINE LEINWAND FÜR EXKLUSIVE SPEISEN A PERFECT CANVAS FOR EXCLUSIVE FOOD .



TECHNISCHE RAFFINESSE TECHNICAL SOPHISTICATION ·





Neben dem Design besticht die Gourmetlinie BLANC durch technische Raffinesse: Die Sauciere ist doppelwandig gefertigt. Durch einen im Gießer befindlichen Vakuumbereich entsteht ein Thermoeffekt, der den Inhalt länger temperiert. Die Außenwand stellt sicher, dass sich die Sauciere auch ohne Henkel stets gut halten lässt.

Ein weiteres Plus der Sauciere ist die Geometrie der Tülle. Durch ihre besondere Formgebung und Verarbeitung geht beim Ausgießen kein Tropfen daneben. In addition to the design, the gourmet line BLANC also stands out due to the technical sophistication as the sauceboat is provided with a double-wall design. The vacuum inside the beak area creates an insulating effect allowing the contents to hold the heat for longer. The outside sauceboat wall ensures that you can hold it always even without handle.

An additional benefit of the sauceboat is the beak design. Special forms, and machining, guarantee a no-drop effect when pouring.

SPANNUNGSVOLL DARGEBOTEN SUSPENSEFUL PRESENTATION ·



Die stilvolle Cloche verleiht der Darbietung von Speisen einen Hauch Dramaturgie. Unter ihr werden Speisen spannungsvoll in Szene gesetzt. Ein in den unteren Rand eingearbeiteter Silikonring sorgt dafür, dass die Cloche nicht rutscht und universell auf jedem Teller der Serie eingesetzt werden kann. Die Cloche lässt sich platzsparend stapeln und die besondere Form des mattierten Tüllengriffs stellt sicher, dass sie leicht und gut gegriffen werden kann. Ihr formvollendetes Design harmoniert perfekt mit den Tellern der Linie.

The very stylish cloche lends a hint of drama to the presentation of food. Under the cloche, the food is suspensefully staged. An anti-slip silicone ring at the cloche's bottom ensures the cloche stays in place so that it can be used for every plate in the product line. The cloche is stackable and the special form of the matted beak grip provides easy and secure holding. The perfect design of the cloche blends harmoniously with all plates of the line.



PRODUKTÜBERSICHT PRODUCT OVERVIEW -



Teller tief, **vollglasiert**, Ø 32 cm *Plate deep, glazed, Ø 12,6 in*



Teller tief, **teilmattiert**, Ø 32 cm *Plate deep, mat glazed*, Ø 12,6 in



Teller tief, **vollglasiert**, Ø 27 cm *Plate deep, glazed, Ø 10,6 in*



Teller tief, **teilmattiert,** Ø 27 cm *Plate deep, mat glazed,* Ø 10,6 in



Teller flach, Spiegelfläche tief, vollglasiert, Ø 32 cm Plate flat with deep center part, glazed, Ø 12,6 in



Teller flach, Spiegelfläche tief, teilmattiert, Ø 32 cm Plate flat with deep center part, mat glazed, Ø 12,6 in



Teller flach, Spiegelfläche erhaben, **vollglasiert**, Ø 32 cm *Plate flat with raised center part,* **glazed**, Ø 12,6 in



Teller flach, Spiegelfläche erhaben, **teilmattiert**, Ø 32 cm *Plate flat with raised center part,* **mat glazed**, Ø 12,6 in



Teller flach, Spiegelring erhaben, vollglasiert, Ø 32 cm Plate flat with raised center rim, glazed, Ø 12,6 in



Teller flach, Spiegelring erhaben, teilmattiert, Ø 32 cm Plate flat with raised center rim, mat glazed, Ø 12,6 in



Teller coup, **vollglasiert**, Ø 32 cm *Plate coup*, **glazed**, Ø 12,6 in



Teller rechteckig, vollglasiert, B 31 cm Plate rectangular, glazed, W 12.2in



Teller rechteckig, teilmattiert, B 31 cm Plate rectangular, mat glazed, W 12.2in



Teller quadratisch, vollglasiert, B 24 cm Plate square, glazed, W 9.4 in



Teller quadratisch, teilmattiert, B 24 cm *Plate square,* mat glazed, W 9.4 in





Sauciere, **vollglasiert**, 0,11 Sauceboat, **glazed**, 0,11





Cloche, **teilmattiert**, Ø 18 cm Cloche, **mat glazed**, Ø 7.1 in

Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH

Meinbrexener Straße 2 37699 Fürstenberg, Germany T +49 5271 401-0 F +49 5271 401-100 info@fuerstenberg-porzellan.com fuerstenberg-porzellan.com