mono

Gefertigt in einer deutschen Manufaktur.
Products from a German craftwork.

Die Geschichte von mono ist auch die Geschichte der Metallwarenfabrik Seibel, eines im besten Sinne bodenständigen Familienunternehmens, in dem seit über 100 Jahren Bestecke und Tischaccessoires angefertigt werden. Die Ursprünge reichen bis 1895 zurück, lange vor dem Beginn der mono-Ära, als in Mettmann die Britanniawarenfabrik Seibel gegründet wurde. Unternehmergeist, Produktkenntnis und das Gefühl für gute Gestaltung werden seither von Generation zu Generation weitergegeben.

Eine Manufaktur ist mono heute, weil wir an vielen traditionellen Fertigungsverfahren festhalten. Auch wenn man mit modernem Design eher High Tech assoziiert – bei uns ist es die handwerkliche Produktion, die für das perfekte Ergebnis sorgt. So werden mono-Bestecke in rund 30 Arbeitsschritten angefertigt, die großes Geschick erfordern. Die menschliche Hand und das menschliche Auge unserer erfahrenen Handwerksmeister sind dafür unersetzlich. Auch die Designer legen bei der Feinabstimmung vor Beginn der Fertigung eines neuen Produkts mit Hand an. Und noch etwas hat in unserem Unternehmen gute Tradition: Wichtige unternehmerische Entscheidungen treffen wir nicht nur mit dem Kopf, sondern auch aus dem Gefühl heraus. Eine Methode, die sich stets als zuverlässig und zukunftsweisend bewährt hat.

The history of mono is also the history of the Seibel Metals Factory, a home-grown family enterprise, in the business of manufacturing flatware and table accessories for over one hundred years. The origins date back to 1895, long before the mono-era, when the Seibel Britannia Goods Factory was founded in Mettmann. Entrepreneurship, product knowledge and an innate sense for good design have since been passed on from generation to generation.

mono continues to be a craftwork because we maintain many traditional production processes. Even though one tends to associate modern design with high tech, it is the meticulous attention to detail by seasoned craftsmen that assures the perfect end product. mono flatware is produced in some 30 steps that require extreme skill. The manual skills and the keen eye of our craftsmen are irreplaceable. Even the designers get involved in the final fine tuning of the production process for all new products. There is something else that has a long tradition at mono: important business decisions are not only made through a thought process, but also involve intuition and feeling. This formula has proven both reliable and forward-looking.

Die Kunst, Edelstahl zu bearbeiten.
The art of working stainless steel.

So paradox es klingt: Das Einfachste ist auch das Schwerste. Als 1959 das erste mono-Produkt auf den Markt kam, das Tafelbesteck mono-a aus hochwertigem Edelstahl, wurde es von manchen als „einfaches Stück Blech" belächelt. Ein typischer Trugschluss, bei dem Einfachheit mit Simplizität verwechselt wird. Allein die kunstfertige Arbeit unserer Besteckschleifer zeigt dies sofort. Wer einmal einen Blick in unsere Fertigung wirft, kann sich davon überzeugen, dass es tatsächlich weitaus schwieriger und arbeitsintensiver ist, die schlichten Formen eines mono-Bestecks perfekt herauszuarbeiten als etwa die eines reich verzierten Bestecks à la „Gelsenkirchener Barock". Denn in Ornamenten lassen sich Fehler leicht vertuschen, während die makellose mono-Edelstahloberfläche eine 100-prozentige Ausführung verlangt. Inzwischen hat das „einfache Stück Blech" etliche internationale Auszeichnungen erhalten und stellt einen begehrten Designklassiker dar.

While it may sound like an oxymoron: the simplest is the most difficult. When the first mono product, made of high grade stainless steel – mono-a flatware – came to market in 1959, many snickered and referred to it as a mere piece of metal. It is not an uncommon fallacy to confuse what is austere with primitive. The skills and efforts of our craftsmen doing the grinding and polishing bear testimony to this difference. Those who have a chance to observe our manufacturing process will immediately recognize the fact that it is significantly more difficult and labor intensive to achieve perfection in the production of the essential and unadorned mono flatware. It is relatively simple to "hide" imperfections in ornate, baroque designs, while the plain surfaces of mono stainless steel are very unforgiving and literally demand total flawlessness. In the mean time, the "mere piece of metal" has been the recipient of multiple international awards and has truly become a design icon.

Handwerkliche Perfektion ohne Kompromisse wird bei mono groß geschrieben.

Innovative Designvorlagen, jahrzehntelange Erfahrung und handwerkliches Geschick, lassen in über 30 Arbeitsschritten aus schlichten Edelstahlblechen, zeitlose und unvergängliche Bestecke entstehen.

Jedes geschaffen um Teil Ihres Lebens zu sein.

Perfect craftsmanship without compromise is paramount at mono.

Innovative design, decades of expertise and ingenuity, convert a plain sheet of steel into timeless and lasting pieces of flatware through some 30 individual steps.

Each piece destined to become part of life.

mono-a
Peter Raacke, 1959
Seite page 6

mono-e -t
Peter Raacke, 1960
Seite page 7

mono oval
Peter Raacke, 1982
Seite page 8

mono clip
Peter Raacke,1972/2003
Seite page 9

Mit dem Entwurf des Bestecks mono-a hat der 1928 in Hanau geborene Peter Raacke Designgeschichte geschrieben. Darüber hinaus hat er zahlreiche weitere Gebrauchsgegenstände geschaffen, die die bundesdeutsche Alltagskultur mitgeprägt haben. Als Dozent an den Hochschulen für Gestaltung in Darmstadt, Kassel und Ulm sowie als Professor für Industriedesign an der Hochschule für Bildende Künste in Hamburg hat er viele junge Designer beeinflusst. 2003 wurde er mit der Werkschau „50 Jahre Peter Raacke Design“ im Deutschen Technikmuseum Berlin geehrt.
With the design of the legendary mono-a flatware, the designer, born in Hanau in1928, made design history. He further developed many designs that have become part of German daily life. In his teaching capacity at design institutions in Darmstadt, Kassel and Ulm, as well as Professor of Industrial Design at the Faculty of Fine Arts in Hamburg, he influenced many a young designer. In 2003 he was honored with a retrospective – 50 Years of Peter Raacke Design – at the German Technology Museum in Berlin.

mono kids
Peter Raacke
Seite page 10

mono filio
Ralph Krämer, 1990
Seite page 11

mono-C2
Ute Schniedermann, 2002
Seite page 12

mono zeug tools
Michael Schneider, 1995
Seite page 13

mono cubus
Fried Ulber, 2004
Seite page 15

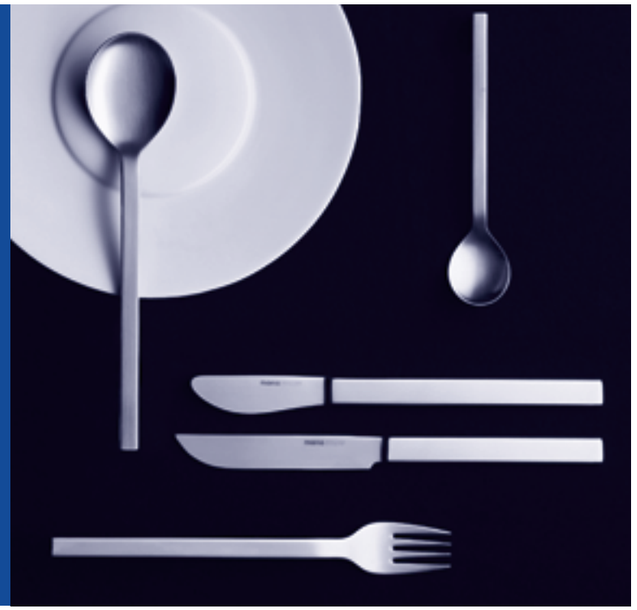
Außerordentlich schwungvoll präsentieren sich viele Arbeiten des 1955 in Saarbrücken geborenen Designers Ralph Krämer. Vielleicht liegt es daran, dass er nach dem Studium des Industriedesigns zunächst für einen Sportartikelhersteller Surfbretter entworfen hat. Seit 1983 ist er freiberuflich tätig und hat sich vor allem auf Haushaltsartikel, Bestecke und Tafelgeräte spezialisiert. Seine Entwürfe bereichern das mono-Programm kontinuierlich seit 15 Jahren.
Born in Saarbrücken in 1955, Ralph Krämer's designs seem imbued with a great deal of momentum. Perhaps this is because after completing his studies in industrial design he worked for a sporting goods company designing surfboards. He has been an independent designer since 1983, specializing in household items, flatware and tableware. His designs have enriched the mono program for the last fifteen years.

In zwei Welten, die eng miteinander in Beziehung stehen, ist Ute Schniedermann zu Hause. 1959 in Bielefeld geboren, studierte sie neben Produktdesign auch Innenarchitektur. Seit 1997 führt sie ein eigenes Büro in Hamburg und widmet sich den Schwerpunkten Innenarchitektur, Konzeption und Planung im Objektbereich sowie dem Produktdesign für Unternehmen der Möbel- und Konsumgüterbranche.
Ute Schiedermann, born in Bielefeld in 1959 is at home in two worlds that are closely linked to one another – she studied both product design and interior design. She has her own business in Hamburg since 1997, concentrating mainly in interior design, project concept and planning, as well as product design and development for companies in the furniture and consumer goods area.

Mit unkonventionellen Ideen wie dem „Steinzeitbesteck“ monozeug überrascht Michael Schneider immer wieder die Designszene. Er wurde 1962 in Geislingen geboren und absolvierte ein Studium der Produktgestaltung an der Kunstakademie Stuttgart. Nach Tätigkeit bei einer Designagentur in Stuttgart eröffnete er 1993 sein eigenes Designbüro in Köln. Er entwirft neben Bestecken zahlreiche andere Produkte wie Möbel, Badezimmerelemente und medizintechnische Geräte.
With unconventional ideas such as the "stone age" flatware monotools, Michael Schneider keeps surprising the design scene. Born in 1962 in Geislingen, he completed his studies in product design at the Art Academy in Stuttgart. After working at a design studio in Stuttgart, he established his own business in Cologne. In addition to flatware he designs a myriad of products, such as furniture, bathroom accessories and medical apparatus.

Ursprünglich begann der 1947 in Wülfrath geborene Fried Ulber ein Maschinenbaustudium, doch dann entschied er sich für seinen eigentlichen Berufswunsch und studierte Industriedesign an der Werkkunstschule und der Gesamthochschule Wuppertal. Seit 1973 selbständig, ist er heute ein gefragter Designer, der hervorragend mit dem Material Edelstahl umzugehen weiß und eine klare Formensprache bevorzugt.
Born in Wülfrath in 1947, Fried Ulber originally studied mechanical engineering, but then he followed his original career path by studying industrial design in Wuppertal. As an independent designer since 1973, he is much in demand, and at the head of his class in his understanding and handling of stainless steel, a material that allows him to express his preference for clarity of form.

mono-a
Ursprünglich und authentisch.
Original and true.
Peter Raacke, 1959



Als das Besteck mono-a 1959 auf den Markt kam, leitete es eine neue Ära ein. Das hatte die Besteckwelt noch nicht gesehen: einen Entwurf, der auf dekorative Gestaltungselemente radikal verzichtete. Schluss mit der Gemütlichkeit. Erstmals war von Design die Rede. mono-a löste heftige Emotionen aus, von entrüsteter Ablehnung bis zu überschwenglicher Begeisterung. Revolutionär war auch die hohe Qualität des Bestecks, das aufgrund seiner materialsparenden, wenig Abfall verursachenden Herstellungsweise sogar den Ökologiegedanken vorwegnahm. Das Messer wurde anfangs aus einem einzigen Stück Edelstahl gestanzt – einem sogenannten Monoblock –, woher auch der Name mono abgeleitet wurde. Heute besteht das Messer aus zwei Stählen, die in einem Spezialverfahren zusammengefügt werden: der Griff aus rostfreiem Edelstahl, die Klinge aus hochwertigem gehärtetem Klingenstahl. Edles Design verbindet sich auf diese Weise mit höchster Schnittstärke. Filigran in der Anmutung und dennoch stabil sind die Griffe von Löffel und Gabel. Extra dünner gewalzt und dadurch besonders mundfreundlich sind dagegen die Oberteile – schließlich soll man die Speisen schmecken und nicht das Besteck. Zahlreiche Auszeichnungen und Ausstellungen im In- und Ausland haben mono-a bekannt gemacht. Hinzu kommt der überwältigende Markterfolg: Es erweist sich seit über 40 Jahren als überaus wettbewerbsfähig und gewinnt immer wieder neue Anhänger hinzu.

Für Liebhaber gibt es mit mono-e und mono-t auch besondere Ausführungen mit aufgenieteten Griffen aus Ebenholz und Teakholz. Die edlen Hölzer bieten einen reizvollen Kontrast zum Edelstahl. mono-a hat seine Grundform seit 1959 praktisch nicht verändert. Geändert hat sich nur die Wahrnehmung des Erfolgsbestecks: Gestern noch Avantgarde, ist es heute bereits der Klassiker der Tischkultur. Manche Formen kann man eben einfach nicht verbessern.

When mono-a was introduced in 1959, it heralded a new era. The tableware industry had never seen anything like it before – a design that radically rejected all superfluous elements. It was the end of traditional "Gemütlichkeit". At the forefront was design. mono-a unleashed strong emotions, ranging from total rejection to overwhelming enthusiasm. The superior quality of this flatware was also revolutionary, as was its innovative and material saving manufacturing process that proved to be ahead of its time in terms of ecological significance. Initially the knife was made out of a single piece of stainless steel – a monolith – hence also the name. Today it is made of two different types of steel that are bonded through a special process. The handle is stainless steel and the blade is made of specifically tempered blade steel that assures consistent and lasting sharpness. The handles of the spoons and forks are delicate in their perception yet sturdy in their usage. The bowls of the flatware – spoons and forks – are deliberately thinned to make them more "palate friendly" – after all you want to taste the food and not the flatware.

Multiple national and international awards and exhibits have made mono-a famous. The ongoing market response of seasoned con-noisseurs and new enthusiasts have made this flatware a favorite for over forty years. For the diehard there is also mono-e and mono-t, the special editions with riveted ebony and teak handles. These fine woods offer a distinctive contrast to the sleek stainless steel. mono-a has in essence not changed its basic look since its inception in 1959. The only thing that has changed is the perception of the flatware – yesterday it was avant-garde, today it is a classic. Some things cannot be improved.

mono-a = Griff aus Edelstahl
mono-a = stainless steel handle

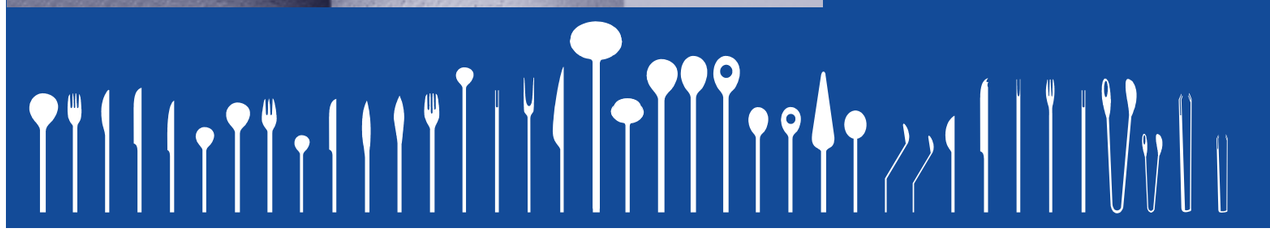
mono-e = Griff aus Ebenholz
mono-e = ebony handle

mono-t = Griff aus Teakholz
mono-t = teak handle

Peter Raacke, 1960

Das Küchenset mono 10+1, das auf den Grundformen von mono-a beruht, hat schon frühzeitig die Entwicklung zur modernen, ambitionierten Küchenausstattung im Privathaushalt unterstützt. Es besteht aus Schaumlöffel, Salatbesteck, Tranchierbesteck, Wender, Aufschnittgabel, Suppenschöpfer, Saucenlöffel und einem langen Probierlöffel. Die insgesamt zehn Teile verfügen alle über einen Haken für das elfte Mitglied im Team, die Aufhängeleiste, und sind damit jederzeit griffbereit. Beispielhaft für die hochwertige Verarbeitung: Selbst die komplizierte Form des Suppenschöpfers wird nur aus einem einzigen Edelstahlblechteil gewalzt und geprägt.

The kitchen set mono 10+1 based on the basic design elements of mono-a has since its introduction been a favorite for the discerning home chef. The set consists of a skimming ladle, vegetable/salad servers, carving duo, spatula, deli fork, soup ladle, gravy ladle, and a long tasting spoon. The ten pieces are hooked at the end to fit the eleventh team member, the utensil rack, thus being always at the ready. An example of the high quality of this set is the fact that even the large soup ladle – bowl and handle – are made out of a single piece of stainless steel.



mono oval

Glänzendes Design für Gourmets.
Polished design for the gourmet.
Peter Raacke, 1982

mono-oval ist eine kultivierte Erscheinung in glänzendem Edelstahl, die fast luxuriös anmutet, aber doch vornehm dezent wirkt. Das Material ist das gleiche wie bei den matten Bestecken des mono-Programms. Der Unterschied besteht darin, dass die Oberfläche in der Schleiferei so lange poliert wird, bis sie ihren festlichen Glanz erhält.
Wegen der ovalen Form und des spürbaren Gewichts der Griffe liegen alle Besteckteile sehr angenehm in der Hand. Ein Besteck, das Eleganz und Funktion, Intelligenz und Emotion auf unnachahmliche Weise vereint.

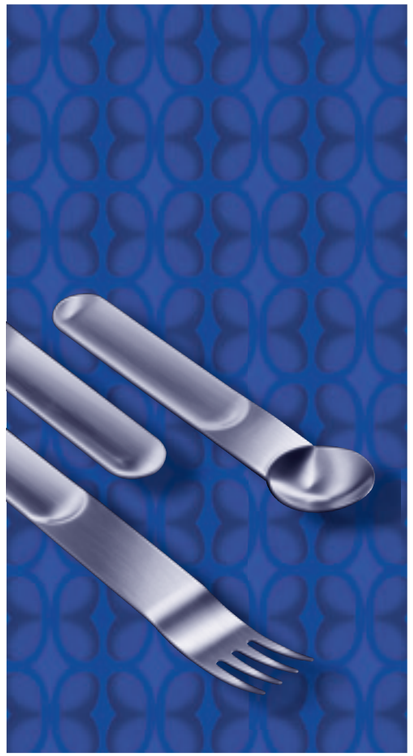
mono-oval reflects luxury in polished stainless steel without a hint of pretense. The material is the same used in the satin finished mono flatware. The difference lies in the polishing process – the surface is polished until it has its festive sheen.
The smoothness of the oval shape and the palpable weight enhance the use of each piece in this pattern. A pattern that unifies elegance, functionality, intelligence and emotion in an inimitable manner.

mono clip

Edler Klassiker aus der Hippie-Zeit.
A classic from the pop culture era returns.
Peter Raacke,1972/2003

Es dauert in der Regel 30 Jahre, also eine Generation, bis vergangene Moden wieder neu wahrgenommen werden. Mit mono-clip leben Pop und Pep der siebziger Jahre wieder auf. Das freche Besteck im Retro-Design ist eine augenzwinkernde Reminiszenz an die Zeit der Hippies und der bunten Plastikmöbel. Charakteristisch ist die rundlich-breite Form des Entwurfs, den der Designer Peter Raacke erstmals 1972 schuf und im Jahr 2003 leicht modifiziert hat. Damals hatte das Besteck bunte Kunststoffgriffe, heute ist es vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Schmiegsame Griffmulden sorgen für angenehme Handhabung und praktische Aufbewahrung. Flower Power forever: Aus der zeitlichen Distanz wird erkennbar, dass das eigenwillige Besteck dank seiner formalen Qualität ein echter mono-Klassiker ist.

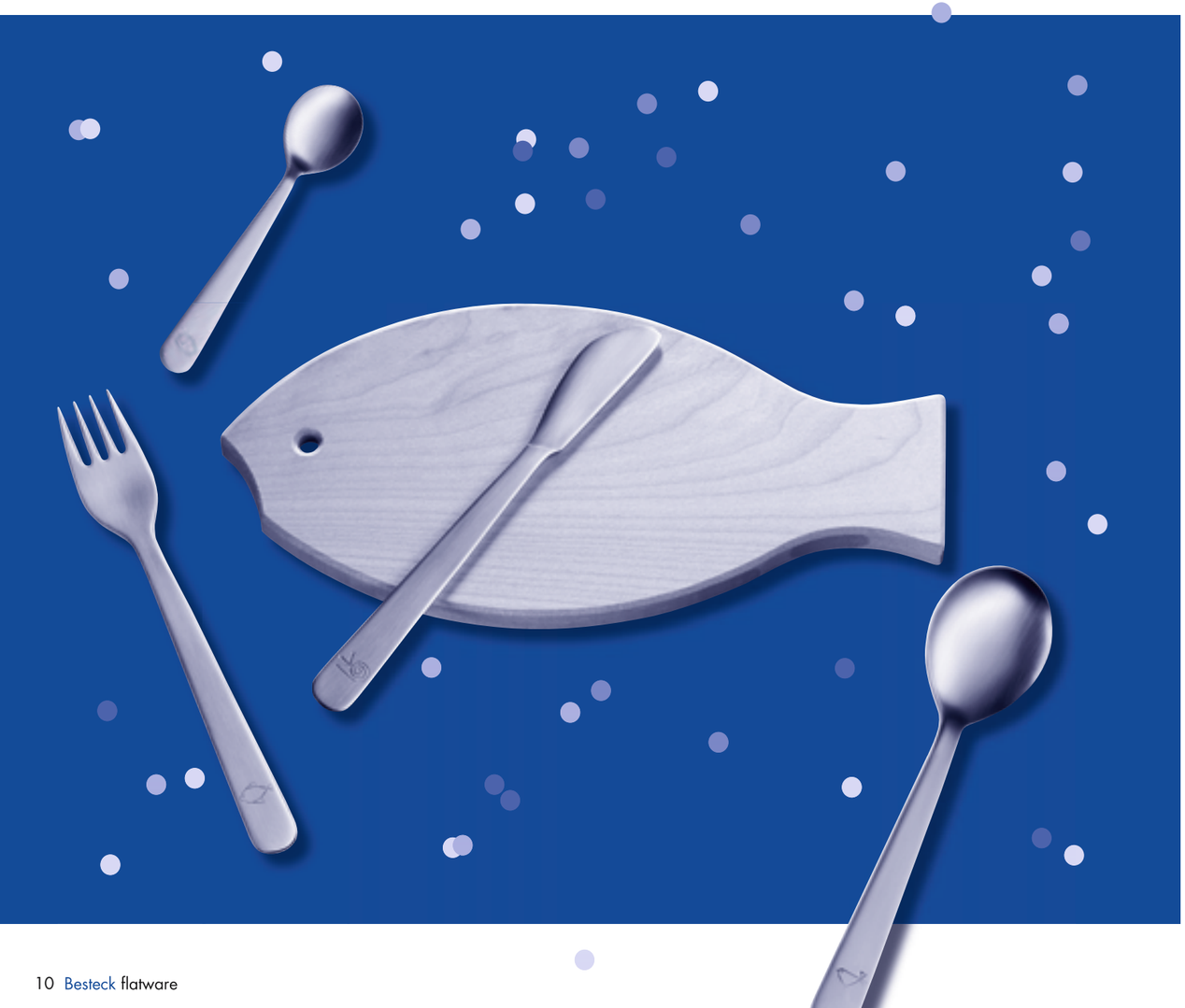
As a rule it takes 30 years, or one generation, until past fads are new again. With mono-clip the pop and pep of the 70s is alive again. The cheeky, retro-designed flatware is reminiscent of hippies and plastic furniture. Distinctive are the round, broad shapes originally designed by Peter Raacke in 1972 and slightly modified in 2003. The original plastic handles have been replaced by practical grooves for easy handling and storage. Flower Power Forever: in the time gap it becomes evident that the unconventional flatware, thanks to its formal quality is indeed a true mono classic.



mono kids
Mehr Spaß bei Spinat & Co.
More fun for the small fry.

Großes Design für kleine Leute: Das Kinderbesteck mono-petit ist der kleine Bruder von mono-a und genauso durchdacht wie der berühmte Designklassiker. Das Material ist hochwertiger Edelstahl 18/10, Größe und Formen wurden kindgerecht angepasst. Auch das Kinderbesteck smile zeichnet sich durch sorgfältige Formgestaltung aus. Exakte Beobachtungen der kindlichen Bewegungsabläufe beim Essen haben dazu beigetragen. Die kreisrunde Verbreiterung am oberen Ende der Teile sorgt für ausgezeichneten Halt in kleinen Händen. Messerklinge und Gabelspitzen sind sanft abgestumpft. Die Bestecke gibt's im Set für kleine Leckermäuler, zu dem je ein fröhlich schmunzelnder Teller und Becher gehören.

Grand design for small people: the children's flatware mono-petit is the little brother of mono-a and just as thoroughly thought through as the famous design icon. High grade 18/10 stainless steel, clear forms and ergonomically designed for a child's hand, as the smile designs. Painstaking observations of children's eating habits have been central to the design. The circle at the end of the handle, with its subtle decoration, assures the perfect grip for the smallest hand. Fork tines and knife blade have been gently dulled for safety. A cheerfully smiling plate and mug also complement the smile flatware set.



mono filio party

mono filio
Lebendigkeit und Lebensart.
Excitement and style.
Ralph Krämer, 1990

Eine reizvolle Auseinandersetzung zwischen Dynamik und Harmonie kennzeichnet das Design der Besteckfamilie filio mit seinem großen Zubehörsortiment. Neben der Edelstahlausführung gibt es mono-filio auch als Partybesteck aus schwarzem, schlagfestem Propylen-Kunststoff. Abgeleitet ist die temperamentvoll anmutende Serie aus den Grundformen von Trapez und Welle. Der perfekt ausbalancierte Kontrast aus geraden Linien und S-Form wirkt schwungvoll, ohne zu übertreiben. Leicht in der Hand, ausgefallen in der Optik, knüpft filio an die klare Linienführung des Klassikers mono-a an, entfaltet aber seinen eigenen Charakter und gibt sich ganz beschwingt. Da kommt Leben auf den Tisch.

A captivating juxtaposition of energy and harmony are the hallmarks of this flatware design and its comprehensive line of accessories. In addition to the stainless steel version, mono-filio is also available as a dishwasher safe party set in black pp plastic. Inspiration for this willful design was the trapezoid and the wave. The perfectly balanced contrast between straight lines and s-shapes result in harmony of movement without going over the top. Easy to hold, ergonomically designed, and pleasing to the eye, filio remains true to the clear guidelines of the classic mono-a, while exuding its own charisma through its unconventional character. It imbues the table with its vitality!

mono-c2 Salat
mono-c2 salad

mono-c2 Spaghetti
mono-c2 spaghetti

mono-c2 Tortenheber
mono-c2 pie server

mono-c2 dinner

mono-c2 fish

mono-c2 steak

mono-c2 daily

mono-c2
Den Tisch decken und neu ent-decken.
New rules for setting the table.
Ute Schniedermann, 2002

mono-c2 ist die Neuinterpretation des in mono-typischer Reduktion gestalteten Edelstahlbestecks für eine neue Generation. Geschmeidig, schwungvoll, spielerisch und unkonventionell, zugleich hochwertig und elegant präsentiert sich das jüngste Mitglied der mono-Besteckfamilie. Charakteristisch sind die bogenähnliche Form des Messers und die langgezogenen Essflächen von Löffel und Gabel. Neben mehrteiligen Tages- und Dinnerbestecken gibt es spezielle Steak-, Fisch-, Salat- und Spaghettibestecke. Servierlöffel und Tortenheber komplettieren die extravagante Serie. Neue formale Freiheiten gelten übrigens nicht nur für die Besteckteile selbst, sondern auch für deren Anordnung auf dem Tisch. Messer rechts, Gabel links? Alles ist erlaubt: mono-c2 löst strenge Konventionen auf und lädt zum Experimentieren ein. So kommt man von der Tischkultur zur Tischskulptur.

mono-c2 is the re-invention of minimalist flatware for a new generation. This latest member of the mono family is at once rhythmic, supple, and perhaps even playful – attributes that fit a lifestyle that demands freedom from tradition and formality. Characteristics of this design are the bow shaped knives and the elongated spoon bowls and forks. In addition to brunch and dinner sets, the line includes specialty sets for steak, fish and spaghetti. Serving spoons, and pie servers complete this remarkable line. This flatware signals the birth of a new and liberating current. This applies not only to the individual flatware pieces, but also to the way they are arranged on the table. Knife to the right? Fork to the left? It is an invitation to experiment. mono-c2 is the quintessential transition from table culture to table sculpture.

mono zeug tools
Faustkeil des 21. Jahrhunderts.
21st century hand ax.
Michael Schneider, 1995

Auch in der Extravaganz zeigt sich die formale Souveränität, die alle mono-Produkte auszeichnet. So stellt mono-zeug, das ausgefallenste Besteck im mono-Programm, eine gekonnte Verbindung zwischen Archaik und Avantgarde her. Das matt geschliffene Urbesteck ist dem Neandertaler gewidmet und entstand in Anspielung auf die ganz in der Nähe des mono-Firmensitzes gelegenen berühmten prähistorischen Funde. Für das Messer stand ein Faustkeil Pate, die stockschlanke Gabel erinnert an frühe Spießwerkzeuge und der Löffel an eine schöpfende Hand. So wird Essen zum Urerlebnis.

Even when extravagant mono remains true to the formal sovereignty that characterizes all its products. mono tools, the most unusual pattern in the mono flatware program, flawlessly melds the archaic with the avant-garde. The satin finished tools is the primordial flatware pattern and is dedicated to the Neanderthal whose remains were found very close to the mono factory in Mettmann, Germany. The hand ax inspired the knife, the elongated fork is reminiscent of early skewing tools, and the spoon recalls a cupping hand. This is how eating becomes a primal experience.

mono zeug tools
Scharfe Schönheit.
Cutting edge beauty.
Michael Schneider, 1995

Wahre Kultobjekte sind die verschiedenen Messer aus der Serie mono zeug. Die Serie umfasst spezielle Parmesanmesser, Tomatenmesser, Schinkenmesser, Käsemesser, Brotmesser und Küchenmesser. Außerdem gibt es Tranchiermesser, Schälmesser und Orangenschäler mit entsprechenden Gabeln. Bemerkenswert ist die gelungene Ergonomie: Der voluminöse, um etwa zehn Grad leicht abgewinkelte Griff liegt angenehm in der Hand und optimiert die natürliche Kraftübertragung beim Schneiden. In edlen Präsentboxen aus Holz dargeboten, eignen sich die scharfen Schönheiten ideal zum Verschenken.

The various knives in the mono tools series are true cult objects. They include, Parmesan, tomato, deli, universal, cheese and bread knives. Also included in the series are carving, peeling and citrus knives with their corresponding forks. The ergonomics of all sets are truly remarkable. The massive knife handles are slightly angled at approx. 10°, thus optimizing the exerted cutting pressure, yet are pleasing and almost sensuous in their handling. These cutting edge beauties are all offered in hand crafted wooden boxes making them ideal for gifting.

mono zeug
Parmesan
parmesan

mono zeug
Käse
cheese

mono zeug
Tomate
tomato

mono zeug
Obst
fruit

mono zeug
Pellkartoffel
potato

mono zeug
Küche
kitchen

mono zeug
Schinken
cold cuts

mono zeug
Tranchiermesser
und Tranchiergabel
carving knife
and carving
fork

mono zeug
Brot
bread

mono cubus
Der richtige Griff zum guten Schnitt.
The definitive handle for the proper cut.
Fried Ulber, 2004

6,5 cm 3"

mono cubus
Schälmesser
peeling knife

9,0 cm 3½"

mono cubus
Gemüsemesser
paring knife

12,0 cm 4½"

mono cubus
Spickmesser
utility knife

18,0 cm 7"

mono cubus
Schinkenmesser klein
slicing knife small

26,0 cm 10"

mono cubus
Schinkenmesser groß
slicing knife large

Die Zahl der ambitionierten Hobbyköche steigt ständig, und ebenso wachsen die Ansprüche an die dabei verwendeten Küchenwerkzeuge. Die 12-teilige Messerserie mono cubus beeindruckt nicht nur durch die strenge Schönheit von Form und Material, sondern auch durch die perfekte Handhabung. Wer eins der prägnant geformten Edelstahlhefte einmal in die Hand genommen und erlebt hat, wie präzise die aus eisgehärtetem Molybdänstahl gefertigte Klinge funktioniert, möchte mit dem Schneiden überhaupt nicht mehr aufhören. Die Gewichte der Griffe und Klingen sind bei jedem Messer exakt ausbalanciert. Zum Set gehören zwei Schälmesser, ein Spickmesser, zwei Schinkenmesser, zwei Kochmesser, ein Ausbeinmesser, ein Brotmesser, ein Tranchiermesser sowie eine Tranchiergabel und ein Wetzstahl. Die Freude bei der Zubereitung von köstlichen Speisen ist inklusive.

The number of amateur chefs is on the rise and so is the demand for superior kitchen tools. The 12-piece mono cubus knife series is impressive not only at the aesthetic level – form and material - but particularly at the handling level. Once you have held the tersely shaped stainless steel handles and experienced the precision with which each ice-hardened molybdenum steel blade cuts, you will never want to stop chopping and slicing. The weight ratio between each handle and blade are perfectly balanced. The set consists of a peeling knife, a paring knife, a utility knife, a large and small slicing knife, a small and large chef's knife, a boning knife, a bread knife, a carving knife, a carving fork, and a diamond steel.

21,0 cm 8"

mono cubus
Kochmesser klein
chef's knife small

26,0 cm 10"

mono cubus
Kochmesser groß
chef's knife large

15,0 cm 6"

mono cubus
Ausbeinmesser
boning knife

23,0 cm 9"

mono cubus
Brotmesser
bread knife

20,0 cm 8"

mono cubus
Tranchiermesser
carving knife

15,0 cm 6"

mono cubus
Tranchiergabel
carving fork

23,0 cm 9"

mono cubus
Diamant-
Wetzstahl
diamond knife
sharpener

»Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert«

»It is the average that gives the world its fortitude, it is the exceptional that gives it its value.«

Oscar Wilde

mono
40806 Mettmann
Germany
Fon +49 (21 04) 91 98-0
Fax +49 (21 04) 91 98-19
mail@mono.de
www.mono.com

www.mono.com

Was haben wir Außergewöhnliches getan?

■ mono verwendet den (optimalen) rostfreien 18/10 Chromnickelstahl. Dieser Edelstahl wird für alle Besteckteile mit Ausnahme der Messerklingen eingesetzt und ist absolut spülmaschinenfest.
■ Die Messerklingen werden aus speziell gehärtetem Kohlenstoff-Klingenstahl hergestellt. Sie erhalten einen Sägeschliff auf der Klingenrückseite, sind dadurch langanhaltend sehr scharf und können nach vielen Jahren von uns nachgeschliffen werden.
■ Die mono-Spezialisten schleifen alle Besteckteile bis ins letzte Detail, auch zwischen den Zinken, mit erfahrener Hand und aufmerksamen Auge.
■ Stolz und mit großer Souveränität leistet jeder seinen Beitrag zu den rund 30 Arbeitsgängen: vom präzisen Stanzen bis hin zum feinen Finish, matt, glänzend oder hochglänzend poliert.
■ Als deutsche Manufaktur können wir alle Fertigungsfaktoren selber bestimmen und gestalten.
■ Als mittelständisches Familienunternehmen ist es unser Ziel Produkte zu schaffen, die in Design, Qualität, Anspruch und Wert langfristig Gültigkeit besitzen.
■ Unternehmenskultur aus Tradition für die Moderne.

Was können Sie Außergewöhnliches tun?

■ Erhalten und pflegen Sie den Wert der mono-Design-Klassiker.
■ Edelstahl ist ein absolut widerstandsfähiges Material. Sie vereinfachen die Reinigung, indem Sie die Bestecke nicht lange verschmutzt liegen lassen.
■ Besonders die Messerklingen können auf Säuren und Salze mit Flecken, bis zur magnetischen Anziehung von kleinsten Rostpartikeln, reagieren. Ist dies der Fall, untersuchen Sie unbedingt die Dosierung der Reinigungsmittel und mögliche Rostquellen (defekte Spülmaschinenkörbe etc.). Entnehmen Sie die Messer bald nach dem Spülvorgang und trocknen Sie Wasser- und Rückstandstropfen. Öffnen Sie die Maschine bald (Vermeidung von Säuren und Chloriden).
■ In der Spülmaschine sollten die Besteckoberteile nach oben zeigen, da sie am stärksten verunreinigt sind.
■ Aufgrund chemischer Reaktionen sollten Edelstahl- und Silberbestecke nicht gleichzeitig gespült werden.
■ Zur besonderen Pflege können die Besteckteile mit sanften Edelstahlpflegemitteln behandelt werden. Das gibt ihnen sichtbaren Glanz und entfernt mögliche Verfärbungen sowie Flugrost.

Darüber hinaus beraten und informieren wir Sie gerne oder lassen uns von Ihnen anregen: tipps@mono.de

What did we do that is exceptional?

■ mono uses 18/10 stainless steel the highest quality standard. This stainless steel is used for all flatware pieces with the exception of the knife blades, and is absolutely dishwasher safe.
■ The knife blades are made of especially hardened carbon steel. The blades are also serrated, which makes them stay sharp for a long time, and they can even be re-sharpened by us after many years of usage.
■ mono specialists polish every piece with meticulous attention, including between the tines.
■ proudly and supremely everyone makes their contribution to the some 30 steps required per piece: from precision stamping to the ultimate finish, matt, polished or high gloss.
■ as a German producer we can control and determine each process on the spot.
■ as a mid-size family enterprise it is our goal to deliver products whose design, quality, standards and values are truly enduring.
■ Entrepreneurial savvy for the sake of tradition in what is contemporary.

What can you do that is exceptional?

■ care for and maintain the value of the mono design icons.
■ stainless steel is an absolutely resilient material. Nonetheless you can simplify cleaning by not letting the flatware pieces stay dirty for too long.
■ the knife blades in particular can react to acids and salts by developing spots, including the magnetic attraction of minute rust particles. Should this be the case, we strongly recommend that you calibrate the amount of detergent, check for rust sources (such as rusty baskets, hidden rust on other items in the machine, etc.). It is also useful to remove the knives right after the drying cycle to eliminate potential water drops or other particles
■ opening the machine at the end of the cycle will avoid the clinging of acids and chlorides.
■ In the dishwasher, all flatware pieces should always go in handle first, as these are the least soiled parts.
■ due to potential chemical reactions stainless steel and silver flatware should not be washed together in the dishwasher.
■ for special maintenance purposes stainless pieces can be occasionally cleaned with a mild stainless steel polish. This process will give them added sheen and remove potential contaminants that can cause spotting.

For additional information and customer care, please contact us at: tipps@mono.de
We always welcome your comments.

Conception and Design: www.bundh.de · D 186