

**VADEMECUM** 240

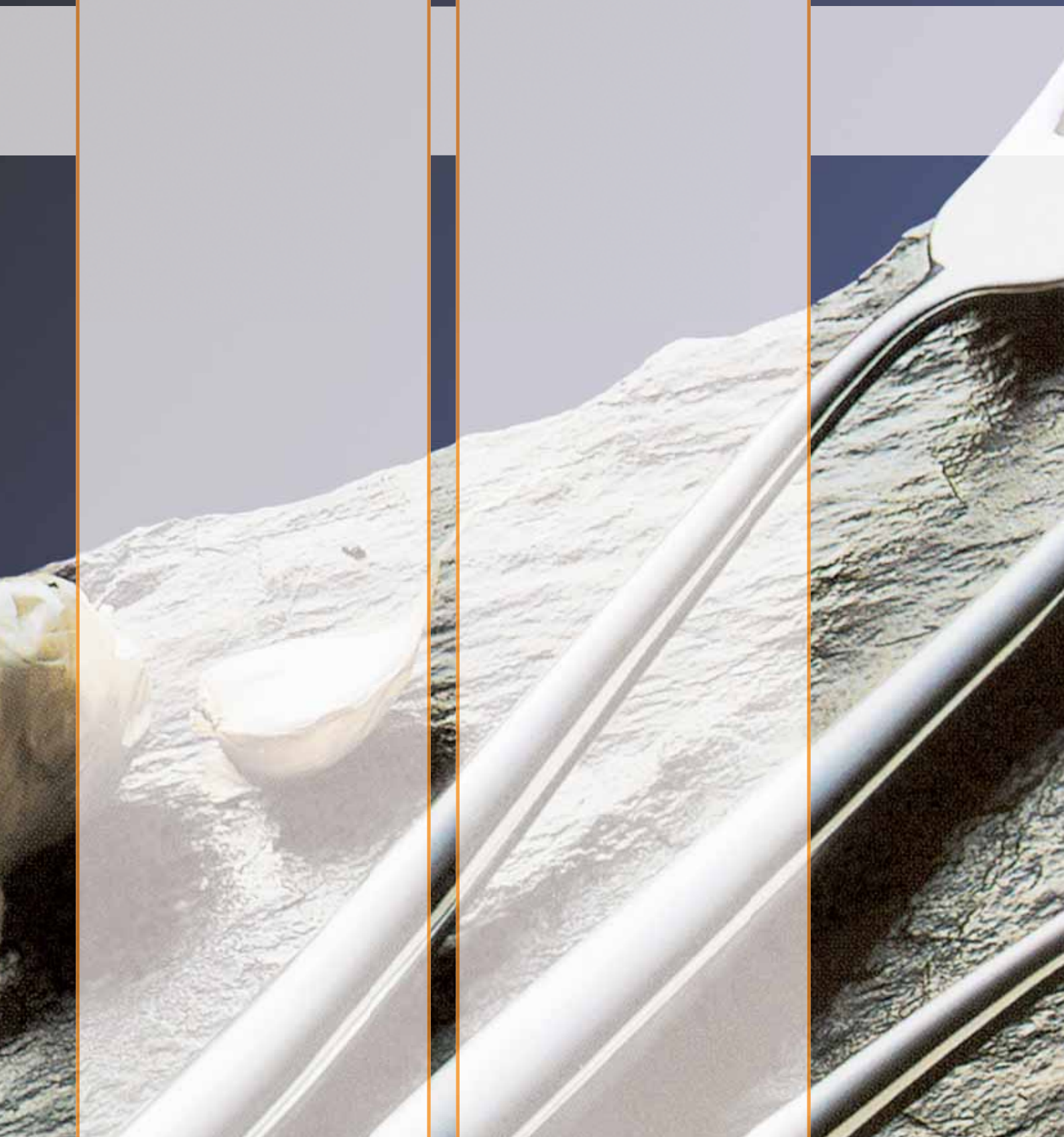
**BESTECKERSERIEN** 244

**ERGÄNZUNG BESTECKE** 266

**VADE-MECUM** 240




**COLLECTIONS DE COUVERTS** 244

**ACCESSOIRES COUVERTS** 266

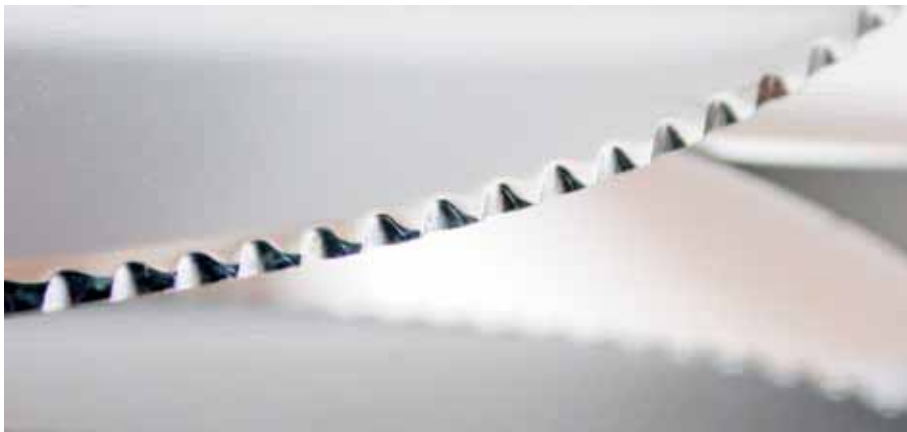




# BESTECKE COUVERTS

	Schwarze Artikelnummern: <i>Numéros de référence noirs:</i>	Lagerartikel (Zwischenverkauf vorbehalten) <i>article en stock (sous réserve de vente intermédiaire)</i>
	Grüne Artikelnummern: <i>Numéros de référence verts:</i>	Lieferzeit 2 bis max. 4 Wochen <i>délai de livraison 2 à max. 4 semaines</i>
	Rote Artikelnummern: <i>Numéros de référence rouges:</i>	Lieferzeit 4 bis max. 12 Wochen (Sonderanfertigungen) <i>délai de livraison 4 à max. 12 semaines (réalisations spéciales)</i>

Bei Lieferfristen von über 12 Wochen werden Sie informiert.  
*En cas de livraison de plus de 12 semaines, vous serez informés.*



## Bestecke für die Gastronomie

### Arten und Materialien

Bestecke gehören zu den Glanzpunkten des gastlich gedeckten Tisches. Die hohe Wertbeständigkeit der Bestecke erlaubt es, mit einer gezielten Investition niveauvolle Akzente zu setzen. Die Unverwechselbarkeit von Formen und Funktionen vermittelt ein echtes gastronomisches Erlebnisgefühl.

Folgende Qualitäten werden unterschieden:

#### Rostfreier Edelstahl

(mit 18 % bzw. 13 % Chrom), auch Chromstahl genannt. Diese Bestecke sind sehr günstig und bei Beachtung der Pflegehinweise auch wirklich rostfrei. Es gilt allerdings zu beachten, dass die meisten Chromstahlbestecke oberflächenbehandelt sind. Eine Verletzung der Korrosionsschutzschicht, z.B. durch aggressives Scheuern mit Stahlwolle, erhöht die Rostanfälligkeit stark.

#### Chromnickelstahl

18/8 oder 18/10 (18 % Chrom und 8 % resp. 10 % Nickel) auch INOX genannt. Diese Bestecke erkennen Sie leicht, denn sie sind nicht magnetisch. Sie müssen nicht oberflächenbehandelt werden und sind demnach pflegeleichter, aber auch teurer in der Anschaffung.

#### Hartversilbertes Besteck

(30, 60 oder 100 g reines Silber pro Dutzend Esstücher). Hartversilberungen sind ausserordentlich dauerhaft. Die Bestecke können Jahrzehnte im Einsatz bleiben. Das Teure an einem versilberten Besteck ist nicht das Silber, sondern der technologische Prozess der fach-

männischen Versilberung. Bei richtiger Pflege beginnt versilbertes Besteck bald nach der Anschaffung den unvergleichlichen weissen, nicht blendenden Glanz auszustrahlen, der allerhöchstes Qualitätsgefühl vermittelt. Bitte fordern Sie unsere spezielle Dokumentation über versilberte Bestecke an.

#### Vollheftmesser

(Messer mit flachen Griffen), auch Monoblock genannt. Günstiges Fabrikationsverfahren, bei dem Klinge und Heft (Griff) aus einem Stück Edelstahl geformt werden.

#### Hohlheftmesser

Damit das Messer ausbalanciert, aber das Heft trotzdem griffig ist, sind Hohlheftmesser für den Benutzer angenehmer zu führen. In vielen Serien kann man zwischen den günstigeren Vollheft- und den teureren Hohlheftmessern wählen. Da die Klingen in der Regel nachträglich gehärtet werden, können Klingen und Hefte unterschiedlich korrodieren.

#### Messer mit eingesetzter Klinge

Besonders hochwertige Hohlheftvariante. Die Klinge besteht aus einem äusserst elastischen speziellen Klingenstein, dessen Schneidefähigkeit besonders dauerhaft ausgelegt ist.

#### Wellenschliff

Zur garantierten Schneidefähigkeit sollten die Wellenschliffe mindestens 0,3 mm betragen. Für Steaks, Pizzas oder Würste sollten sägegeschliffene Messer verwendet werden. Achtung! Schneidfähige resp. wellengeschliffene Vorspeisen- oder Dessertmesser müssen extra verlanat werden.

## Pflege von Gastronomiebestecken

1. Versilbertes und rostfreies Besteck darf nicht im gleichen Besteckkorb gemischt werden.
2. Gleiche Besteckteile, z.B. nur Messer, sollten im Besteckkorb nicht gebündelt, sondern mit Löffeln und Gabeln gemischt werden, um so eine bessere Reinigung zu ermöglichen.
3. Messerklingen, Löffellaffen und Gabelzinken immer nach oben – also Griffe nach unten – einordnen, damit das Besteck besser gespült wird und das Spülwasser besser ablaufen kann.
4. Pulver und Entkalker vorschriftsgemäss dosieren, nur Markenprodukte verwenden.
5. Sofort nach Ablauf des Geschirrpülprogramms Bestecke aus der Maschine nehmen. Wasserflecken sind normal. Man entfernt sie mit einem Geschirrtuch oder verwendet in hartnäckigen Fällen ein gutes Metallputzmittel.
6. Niemals Stahlwatte, kratzende Schwämme oder körnige Putzmittel verwenden.





## Couverts pour haute cuisine

### Types et matériaux

Les couverts figurent au nombre des éléments d'attrait donnant son aspect accueillant à une table bien dressée. Une stabilité durable de la valeur des couverts permet, par le biais d'un investissement ciblé, d'assurer des présentations de haut standing. Des formes et des fonctions d'apparence à nulle autre pareille induisent une sensation d'authentique expérience gastronomique. On distingue les types et matériaux ci-après.

#### Acier fin inoxydable

Comportant 13 % à 18 % de chrome, également appelé acier chromé. Ces couverts sont très avantageux, et réellement inoxydables, si l'on respecte les consignes d'entretien. Il convient néanmoins de considérer que la plupart des couverts en acier chromé ont fait l'objet d'un traitement de surface. Toute atteinte à leur couche protectrice anti-corrosion, par exemple par un récurage agressif à la laine d'acier, accroît fortement leur vulnérabilité à la rouille.

#### Acier au chrome-nickel

Matériau 18/8 ou 18/10 (comportant 18 % de chrome, et respectivement 8 % ou 10 % de nickel), également appelé INOX. Ces couverts se reconnaissent aisément, car non sensibles aux influences magnétiques. Ne nécessitant pas de traitement de surface, ils sont plus faciles d'entretien, mais d'un prix d'achat plus élevé.

#### Couverts argentés en dur

Comportant 30, 60 ou 100 g d'argent pur par douzaine de cuillères à soupe. Les argentures en dur affichent une durabilité exceptionnelle. De tels couverts peuvent être utilisés pendant des décennies. La cherté d'un couvert argenté n'est pas due à l'argent lui-même, mais à la procédure technologique de l'argentage professionnel. Avec un entretien correct, les couverts argentés commencent dès leur achat à rayonner de leur incomparable éclat blanc mais non éblouissant, inspirant une sensation de qualité suprême. N'hésitez pas à nous demander notre documentation spéciale sur les couverts argentés.

#### Couteaux à manche plein

Couteaux à poignée plate, également appelés monobloc. Procédé de fabrication avantageux, par lequel la lame et le manche (poignée) sont façonnés dans un seul bloc d'acier fin.

#### Couteaux à manche creux

Pour que le couteau soit équilibré tout en conservant au manche une bonne préhension, les couteaux à manche creux sont plus agréables à manier pour l'utilisateur. Dans de nombreuses séries, il est possible de choisir entre couteaux à manche plein, plus avantageux, ou à manche creux, plus chers. Comme les lames sont généralement durcies ultérieurement, ces dernières peuvent présenter une corrosion différente de celle des manches.

#### Couteaux à lame insérée

Variante des couteaux à manche creux, de toute première qualité. La lame est formée d'un acier de coutellerie spécial éminemment souple, dont l'aptitude de coupe est conçue pour une très grande durabilité.

#### Tranchant dentelé

Pour garantir l'aptitude de coupe, les dentelures devraient être d'au moins 0,3 mm. Les couteaux à profil en scie sont tout indiqués pour les steaks, les pizzas ou les saucisses. Attention! Les couteaux à hors d'œuvre ou à dessert, avec profil tranchant ou dentelé, doivent faire l'objet d'une demande spéciale.



## Entretien des couverts pour haute cuisine

1. Ne pas mélanger des couverts argentés et inoxydables dans un même panier à couverts.
2. Dans un panier de lave-vaisselle, ne pas mettre ensemble des couverts identiques en position serrée (uniquement des couteaux, par exemple), mais mélanger couteaux, cuillères et fourchettes, pour permettre un meilleur nettoyage.
3. Disposer toujours vers le haut les lames des couteaux, les parties creuses des cuillères et les dents des fourchettes (manches toujours vers le bas, donc), afin que le couvert soit mieux lavé, et que l'eau de lavage puisse mieux s'écouler.
4. Doser la poudre détergente et le sel régénérant conformément aux prescriptions, et n'employer que des produits de marque.
5. Enlever les couverts du lave-vaisselle dès la fin du programme de lavage. Des traces dues à l'eau sont normales, et peuvent s'enlever avec un chiffon à vaisselle. Pour les traces persistantes, utiliser un bon produit à polir les métaux.
6. Ne jamais employer de tampons en fils d'acier, d'éponges rugueuses ou de produits de nettoyage granuleux.

# BESTECKZUBEHÖRTEILE / ACCESSOIRES POUR COUVERTS

## Tafelbesteck / Couverts de table



Löffel  
Cuillère

Gabel  
Fourchette

Messer  
Vollheft  
Couteau  
monobloc

Messer  
Hohlheft  
Couteau  
manche creux

Steakmesser  
Couteau à steak

## Vorspeisebesteck / Couverts à dessert



Löffel  
Cuillère

Gabel  
Fourchette

Messer  
Vollheft  
Couteau  
monobloc

Messer  
Hohlheft  
Couteau  
manche creux

## Dessertbesteck / Couverts à gâteau



Kuchengabel 3 Zinken  
Fourchette à gâteau,  
3 dents

Kuchmesser  
Couteau à gâteau

Tortenheber  
Pelle à tarte

Sahnelöffel  
Cuillère à crème

## Zubehör / Accessoires



Vorlegegabel  
Fourchette  
de présentation

Eislöffel  
Cuillère à glace

Käselöffel  
Cuillère  
à parmesan

Buttermesser  
Couteau  
à beurre

Schnecken-  
gabel  
Fourchette  
à escargots

**Servierbesteck / Couverts de service**

**Kaffeebesteck / Couverts à café**



Kaffeeelöffel  
Cuillère à café



Mokkalöffel  
Cuillère à moka



Suppenschöpfer  
Louche



Gemüselöffel  
Cuillère à légumes



Serviergabel  
Fourchette de service



Saucenlöffel  
Louche à sauce



Salatgabel  
Fourchette à salade

**Zubehör / Accessoires**

**Fischbesteck / Couverts à poisson**



Austergabel  
Fourchette à huîtres



Zuckerlöffel  
Cuillère à sucre



Limolöffel  
Cuillère à drink



Gourmetlöffel  
Cuillère gourmet



Fleischbrühe-  
löffel  
Cuillère à soupe



Zakouskilöffel  
Cuillère à zakouskis



Fischgabel  
Fourchette à poisson



Fischmesser  
Couteau à poisson



Fisch-  
serviergabel  
Fourchette le poisson



Fisch-  
serviermesser  
Couteau le poisson



## Edelstahl 18/10

### Inox 18/10

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

#### Tafellöffel

##### *Cuillère de table*

8002.47000    21 cm    4,2 mm    12.50

#### Tafelgabel

##### *Fourchette de table*

8002.47010    21 cm    4,8 mm    12.50

#### Tafelmesser Vollheft

##### *Couteau de table monobloc*

8002.47020    23,5/11,5 cm    12.90

#### Kaffeelöffel

##### *Cuillère à café*

8002.47100    15,4 cm    3 mm    8.95

#### Espressolöffel

##### *Cuillère à espresso*

8002.47200    8.50

#### Vorspeisenlöffel

##### *Cuillère à hors d'œuvre*

8002.47300    11.50

#### Vorspeisengabel

##### *Fourchette à hors d'œuvre*

8002.47310    11.50

#### Vorspeisemesser Vollheft

##### *Couteau à hors d'œuvre monobloc*

8002.47320    11.90

#### Fischmesser

##### *Couteau à poisson*

8002.47610    12.50

#### Fischgabel

##### *Fourchette à poisson*

8002.47620    12.50





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.07000    20,8 cm    3,2 mm    **5.85**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.07010    20,6 cm    3,9 mm    **5.85**

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.07020    22,6/10,9 cm    **6.30**

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.07100    14,3 cm    3 mm    **3.80**

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.07200    **3.60**

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.07300    **5.75**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.07310    **5.75**

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.07320    **5.95**

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.07500    **4.50**

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.07400    **4.90**

**Gourmetlöffel**  
**Cuillère gourmet**  
8002.07700    **7.90**

**Steakmesser Vollheft**  
**Couteau à steak monobloc**  
8002.07050    **11.50**

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.07620    **7.15**

**Fischgabel**  
**Fourchette à poisson**  
8002.07610    **6.80**



**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.52000    20,5 cm    4 mm    4.95

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.52010    20,5 cm    4 mm    4.95

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.52020    22,7/10,8 cm    7.95

**Tafelmesser Hohlheft**  
**Couteau de table manche creux**  
8002.52023    24,5/13,6 cm    13.90

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.52100    14,5 cm    2 mm    2.70

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.52200    2.55

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.52300    4.85

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.52310    4.85

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.52320    7.85

**Vorspeisemesser Hohlheft**  
**Couteau à hors d'œuvre manche creux**  
8002.52323    13.50

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.52500    3.95

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.52400    4.75

**Gourmetlöffel**  
**Cuillère gourmet**  
8002.52700    4.95

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.52620    4.95

**Fischgabel**  
**Fourchette à poisson**  
8002.52610    4.95





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafelöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.62000    19,5 cm    3,5 mm    **3.90**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.62010    19,3 cm    3,2 mm    **3.90**

**Tafelmesser Hohlheft**  
**Couteau de table manche creux**  
8002.62020    21,4/9,5 cm    **6.95**

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.62100    13,8 cm    2,9 mm    **1.90**

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.62200    **1.85**

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.62300    **3.60**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.62310    **3.60**

**Vorspeisemesser Hohlheft**  
**Couteau à hors d'œuvre manche creux**  
8002.62320    **6.50**

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.37500    **2.95**

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.37400    **3.50**

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.37620    **3.90**

**Fischgabel**  
**Fourchette à poisson**  
8002.37610    **3.90**

# BAGUETTE VMS



## Edelstahl 18/10

### Inox 18/10

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

#### Tafellöffel

**Cuillère de table**  
8002.60000    21,6 cm    2,2 mm    4.50

#### Tafelgabel

**Fourchette de table**  
8002.60010    20,5 cm    2,2 mm    4.50

#### Tafelmesser Vollheft

**Couteau de table monobloc**  
8002.60021    23,3/11,5 cm    4.95

#### Tafelmesser Hohlheft

**Couteau de table manche creux**  
8002.60020    24,3/12,7 cm    7.50

#### Kaffeelöffel

**Cuillère à café**  
8002.60100    14,3 cm    1,6 mm    1.90

#### Espressolöffel

**Cuillère à espresso**  
8002.60200    1.80

#### Vorspeisenlöffel

**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.60300    3.80

#### Vorspeisengabel

**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.60310    3.80

#### Vorspeisemesser Vollheft

**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.60321    4.50

#### Vorspeisemesser Hohlheft

**Couteau à hors d'œuvre manche creux**  
8002.60320    6.95

#### Kuchengabel

**Fourchette à gâteau**  
8002.18513    2.95

#### Steakmesser Hohlheft

**Couteau à steak manche creux**  
8002.18050    9.95

#### Limonadenlöffel

**Cuillère à cocktail**  
8002.18403    2.95

#### Gourmetlöffel

**Cuillère gourmet**  
8002.18703    4.50

#### Fischmesser

**Couteau à poisson**  
8002.18623    4.50

#### Fischgabel

**Fourchette à poisson**  
8002.18613    4.50

#### Buttermesser

**Tartineur**  
8002.60420    4.50

# PLISSÉ



## Edelstahl 18/10

### Inox 18/10

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

#### Tafelöffel Cuillère de table

8002.00000    20,8 cm    3,2 mm    3.95

#### Tafelgabel Fourchette de table

8002.00010    20,7 cm    3,2 mm    3.95

#### Tafelmesser Vollheft Couteau de table monobloc

8002.00020    23,8/10,3 cm    4.95

#### Kaffeelöffel Cuillère à café

8002.00100    14,1 cm    2,8 mm    1.95

#### Espressolöffel Cuillère à espresso

8002.00200    1.85

#### Vorspeisenlöffel Cuillère à hors d'œuvre

8002.00300    3.85

#### Vorspeisengabel Fourchette à hors d'œuvre

8002.00310    3.85

#### Vorspeisemesser Vollheft Couteau à hors d'œuvre monobloc

8002.00320    4.85

#### Fischmesser Couteau à poisson

8002.00620    3.95





## Edelstahl 18/10

### Inox 18/10

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

#### Tafellöffel Cuillère de table

8002.29000    19,3 cm    2,5 mm    3.50

#### Tafelgabel Fourchette de table

8002.29010    19,3 cm    2,5 mm    3.50

#### Tafelmesser Vollheft Couteau de table monobloc

8002.29020    21,9/10,4 cm    5.60

#### Kaffeelöffel Cuillère à café

8002.29100    13,1 cm    1,9 mm    1.95

#### Espressolöffel Cuillère à espresso

8002.29200    1.90

#### Vorspeisenlöffel Cuillère à hors d'œuvre

8002.29300    3.35

#### Vorspeisengabel Fourchette à hors d'œuvre

8002.29310    3.35

#### Vorspeisemesser Vollheft Couteau à hors d'œuvre monobloc

8002.29320    5.50

#### Steakmesser Vollheft Couteau à steak monobloc

8002.29050    5.95

#### Fischmesser Couteau à poisson

8002.29620    3.95





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafelöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.05000    19,5 cm    3 mm    **3.90**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.05010    19,6 cm    3 mm    **3.90**

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.05020    21/9,1 cm    **4.50**

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.05100    13,7 cm    2 mm    **1.90**

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.05200    **1.85**

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.05300    **3.80**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.05310    **3.80**

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.05320    **4.25**

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.05510    **2.90**

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.05400    **3.25**

**Steakmesser Vollheft**  
**Couteau à steak monobloc**  
8002.05050    **4.75**

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.05620    **3.90**

**Fischgabel**  
**Fourchette à poisson**  
8002.05610    **3.90**



**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.09000    19,6 cm    3,5 mm    **3.95**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.09010    20 cm    3 mm    **3.95**

**Tafelmesser**  
**Couteau de table**  
8002.09020    21,5/9,2 cm    **4.95**

**Kaffeeöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.09100    14,6 cm    3 mm    **1.95**

**Espressoöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.09200    **1.90**

**Vorspeisenöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.09300    **3.85**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.09310    **3.85**

**Vorspeisemesser**  
**Couteau à hors d'œuvre**  
8002.09320    **4.85**




**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Dicke/épaisseur	Preis/prix
----------------------	----------------	-----------------	------------

<b>Tafelöffel</b> <b>Cuillère de table</b>			
8002.43000	19,6 cm	2,8 mm	2.90

<b>Tafelgabel</b> <b>Fourchette de table</b>			
8002.43010	19,6 cm	2,8 mm	2.90

<b>Tafelmesser Vollheft</b> <b>Couteau de table monobloc</b>			
8002.43020	21,2/9,6 cm		5.50

<b>Kaffeelöffel</b> <b>Cuillère à café</b>			
8002.43100	13,3 cm	2 mm	1.60

<b>Espressolöffel</b> <b>Cuillère à espresso</b>			
8002.43200			1.55

<b>Vorspeisenlöffel</b> <b>Cuillère à hors d'œuvre</b>			
8002.43300			2.80

<b>Vorspeisengabel</b> <b>Fourchette à hors d'œuvre</b>			
8002.43310			2.80

<b>Vorspeisemesser Vollheft</b> <b>Couteau à hors d'œuvre monobloc</b>			
8002.43320			5.25

<b>Kuchengabel</b> <b>Fourchette à gâteau</b>			
8002.43500			2.20

<b>Fischmesser</b> <b>Couteau à poisson</b>			
8002.43620			2.90

<b>Fischgabel</b> <b>Fourchette à poisson</b>			
8002.43610			2.90





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.56000    19,8 cm    3 mm    2.95

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.56010    20,3 cm    3 mm    2.95

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.56020    22,7/10,5 cm    3.70

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.56100    14,1 cm    2,1 mm    1.60

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.56200    1.50

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.56300    2.85

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.56310    2.85

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.56320    3.50

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.56500    1.90

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.56400    2.40

**Gourmetlöffel**  
**Cuillère gourmet**  
8002.56700    6.95

**Steakmesser Vollheft**  
**Couteau à steak monobloc**  
8002.56050    3.95

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.56620    2.95

**Fischgabel**  
**Fourchette à poisson**  
8002.56610    2.95





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**

8002.64000    19,1 cm    2,5 mm    2.95

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**

8002.64010    19,4 cm    2,2 mm    2.95

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**

8002.64020    21,4/9,9 cm    3.40

**Tafelmesser Hohlheft**  
**Couteau de table manche creux**

8002.64023    9.50

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**

8002.64100    13,5 cm    2 mm    1.80

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**

8002.64200    1.70

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**

8002.64300    2.85

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**

8002.64310    2.85

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**

8002.64320    3.25

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**

8002.64500    2.20

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**

8002.64400    2.90

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**

8002.64620    2.95



## Edelstahl 18/10

### Inox 18/10

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.34000    19,3 cm    2,9 mm    2.85

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.34010    19,5 cm    2,9 mm    2.85

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.34020    20,7/8,9 cm    3.60

**Tafelmesser Hohlheft**  
**Couteau de table manche creux**  
8002.34023    20,9/9 cm    9.80

**Kaffeeöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.34100    13,8 cm    2 mm    1.60

**Espressoöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.34200    1.55

**Vorspeisenöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.34300    2.50

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.34310    2.50

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.34320    3.25

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.34500    1.70

**Limonadenöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.34400    3.15

**Steakmesser Vollheft**  
**Couteau à steak monobloc**  
8002.34050    3.95

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.34620    2.85

**Fischgabel**  
**Fourchette à poisson**  
8002.34610    2.85





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafelöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.42000    19,3 cm    2,1 mm    **2.80**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.42010    19,3 cm    2,1 mm    **2.80**

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.42020    20,8/9,1 cm    **3.25**

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.42100    13 cm    2 mm    **1.70**

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.42200    **1.55**





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.02000    20,7 cm    2,9 mm    **2.95**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.02010    20,7 cm    2,8 mm    **2.95**

**Tafelmesser**  
**Couteau de table**  
8002.02020    23,3/10,7 cm    **3.95**

**Kaffeeöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.02100    14,4 cm    2,2 mm    **1.25**

**Espressoöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.02200    **1.15**

**Vorspeisenöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.02300    **2.85**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.02310    **2.85**

**Vorspeisemesser**  
**Couteau à hors d'œuvre**  
8002.02320    **3.85**

**Kuchengabel**  
**Fourchette à gâteau**  
8002.02500    **2.35**

**Limonadenöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.02400    **2.65**

**Buttermesser**  
**Tartineur**  
8002.02600    **2.95**

**Steakmesser**  
**Couteau à steak**  
8002.02050    **3.95**

**Fischmesser/Gourmetlöffel**  
**Couteau à poisson/Cuillère gourmet**  
8002.02620    **2.95**





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafelöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.04000    19,8 cm    3 mm    **2.95**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.04010    20,2 cm    3 mm    **2.95**

**Tafelmesser**  
**Couteau de table**  
8002.04020    22,7/10,7 cm    **3.95**

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.04100    14,1 cm    2,2 mm    **1.45**

**Espressoelöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.04200    **1.35**

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.04300    **2.75**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.04310    **2.75**

**Vorspeisemesser**  
**Couteau à hors d'œuvre**  
8002.04320    **3.75**

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.04400    **2.25**

**Steakmesser Vollheft**  
**Couteau à steak monobloc**  
8002.04050    **5.95**

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.04620    **2.95**



## Edelstahl 18/10

### Inox 18/10

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

#### Tafellöffel Cuillère de table

8002.16000    19,8 cm    2,9 mm    2.60

#### Tafelgabel Fourchette de table

8002.16010    20,3 cm    2,9 mm    2.60

#### Tafelmesser Vollheft Couteau de table monobloc

8002.16020    22,7/10,2 cm    3.15

#### Kaffeelöffel Cuillère à café

8002.16100    13,9 cm    2 mm    1.45

#### Espressolöffel Cuillère à espresso

8002.16200    1.40

#### Vorspeisenlöffel Cuillère à hors d'œuvre

8002.16300    2.40

#### Vorspeisengabel Fourchette à hors d'œuvre

8002.16310    2.40

#### Vorspeisemesser Vollheft Couteau à hors d'œuvre monobloc

8002.16320    3.05

#### Kuchengabel Fourchette à gâteau

8002.16500    1.55

#### Limonadenlöffel Cuillère à cocktail

8002.16400    2.25

#### Steakmesser Vollheft Couteau à steak monobloc

8002.16050    3.50

#### Fischmesser Couteau à poisson

8002.16620    2.60

#### Fischgabel Fourchette à poisson

8002.16610    2.60





**Edelstahl 18/10**  
**Inox 18/10**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafelöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.59000    19,7 cm    2,2 mm    2.45

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.59010    19,8 cm    2,5 mm    2.45

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.59020    21/9,6 cm    3.50

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.59100    13,6 cm    2 mm    1.25

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.59200    1.10

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.59300    2.25

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.59310    2.25

**Vorspeisemesser Vollheft**  
**Couteau à hors d'œuvre monobloc**  
8002.59320    3.35

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.59400    1.95

**Gourmetlöffel**  
**Cuillère gourmet**  
8002.59700    2.45

**Steakmesser Vollheft**  
**Couteau à steak monobloc**  
8002.59050    3.95

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.59620    2.45



**Edelstahl 18/0**  
**Inox 18/0**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.10000    21,5 cm    4,4 mm    **3.50**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.10010    21,8 cm    4,4 mm    **3.50**

**Tafelmesser**  
**Couteau de table**  
8002.10020    24/11,1 cm    **4.90**

**Kaffeeöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.10100    14,1 cm    2,9 mm    **1.60**

**Espressoöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.10200    **1.50**

**Vorspeisenlöffel**  
**Cuillère à hors d'œuvre**  
8002.10300    **3.35**

**Vorspeisengabel**  
**Fourchette à hors d'œuvre**  
8002.10310    **3.35**

**Vorspeisemesser**  
**Couteau à hors d'œuvre**  
8002.10320    **4.75**

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.10620    **3.50**





**13% Chrom**  
**13% Chrome**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.03000    19,6 cm    2,3 mm    **1.40**

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.03010    19,6 cm    2,3 mm    **1.40**

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.03020    21/9,6 cm    **1.85**

**Kaffeelöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.03100    13,6 cm    2 mm    **0.80**

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.03200    **0.70**

**Limonadenlöffel**  
**Cuillère à cocktail**  
8002.03400    **2.25**

**Fischmesser**  
**Couteau à poisson**  
8002.03620    **1.40**





**13% Chrom**  
**13% Chrome**

Art-Nr./No d'article    Länge/longueur    Dicke/épaisseur    Preis/prix

**Tafellöffel**  
**Cuillère de table**  
8002.36000    19,9 cm    2 mm    1.50

**Tafelgabel**  
**Fourchette de table**  
8002.36010    19,1 cm    2 mm    1.50

**Tafelmesser Vollheft**  
**Couteau de table monobloc**  
8002.36020    22,8,9 cm    2.60

**Kaffeeöffel**  
**Cuillère à café**  
8002.36100    13,9 cm    1,5 mm    0.40

**Espressolöffel**  
**Cuillère à espresso**  
8002.36200    0.35

## SUPRA

**13% Chrom**  
**13% Chrome**



**Kaffeeöffel «supra»**  
**Cuillère à café «supra»**  
8002.88100    12,9 cm    2 mm    0.35

**Espressolöffel «supra»**  
**Cuillère à espresso «supra»**  
8002.88200    11,6 cm    2 mm    0.30



# STEAK/PIZZA



Art-Nr./No d'article Länge/longueur Preis/prix

①	<b>Steakmesser Vollheft</b> <b>Couteau à steak monobloc</b> Inox 18/10, Feinwellenschliff Inox 18/10, scie fine <b>8002.90600</b> 21,8/10,4 cm <b>11.50</b>
②	<b>VICTORINOX Steakmesser</b> <b>VICTORINOX Couteau à steak</b> Inox 18/10, geschmiedet, Griff schwarz Inox 18/10, forgées, manche noir <b>8006.80706</b> 12 cm <b>25.00</b>
③	<b>Steakmesser Profi</b> <b>Couteau à steak profi</b> Spezialstahlklinge, Bakelitgriff Lame d'acier spécial, manche bakélite <b>8002.90400</b> 22,7/11,9 cm <b>4.50</b>
④	<b>Steakmesser</b> <b>Couteau à steak</b> aus Edelstahl 18/0, mit schwarzem POM-Griff, spülmaschinengeeignet en inox 18/0, avec poignée noir, convient au lave-vaisselle <b>8006.91900</b> 22 cm <b>2.95</b>
⑤	<b>Steakmesser Polypropylen</b> <b>Couteau à steak manche Polypropylène</b> Inox 18/10, Griff schwarz Inox 18/10, manche noir <b>8002.90100</b> 20,3/10,7 cm <b>4.10</b>
⑥	<b>Steakmesser</b> <b>Couteau à steak</b> aus Edelstahl 18/10, mit Griff aus schwarzem ABS-Kunststoff, mit extrascharfer, feingezahnter Klinge en inox 18/0, avec poignée en matière plastique ABS noir, lame extra tranchante avec une fine denture <b>8006.91901</b> 22 cm <b>1.85</b>
⑦	<b>Pizzamesser Polypropylen</b> <b>Couteau à pizza manche Polypropylène</b> Inox 18/10, Griff schwarz Inox 18/10, manche noir <b>8002.90300</b> 22,3/11,6 cm <b>4.10</b>

Bestecke  
Couverts



# ERGÄNZUNG BESTECKE / ACCESSOIRES COUVERTS



## Käsemesser 2 Zinken 18/10 Couteau à fromage, 2 dents 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90079	25,3 cm	8.50

## Eislöffel 18/10 Cuillère à glace 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90080	13,2 cm	2.50

## Zuckerlöffel 18/10 Cuillère à sucre 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90081	13,5 cm	3.40

## Honiglöffel Cuillère à miel

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8102.14914	14 cm	7.95

## Marmeladenlöffel Cuillère à confiture

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
8102.14922	21,5 cm	11.50

## Parmesankäsemesser 18/10 Couteau à parmesan 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90082	16,3	9.95

## Messer für Weichkäse 18/10 Couteau à fromage mou 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90067	21,3 cm	7.95

## Langustengabel 18/10 Fourchette à langoustes 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90076	19,8 cm	4.50

## Pizzamesser 18/10 Couteau à pizza 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90068	21,4 cm	3.90

## Austerngabel 18/10 Fourchette à huîtres 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90077	18,9 cm	3.95

## Südfruchtmesser 18/10 Couteau à fruits exotiques 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90069	23,4 cm	8.95

## Langustenzange 18/10 Pince à langoustes 18/10

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90078	26,7 cm	39.80



**Vorlegegabel 18/10**  
*Fourchette à servir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90083	26 cm	18.90



**Vorlegemesser 18/10**  
*Couteau à servir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90062	28 cm	18.90



**Tranchiermesser 18/10**  
*Couteau à trancher 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90063	32 cm	22.80



**Zakouskilöffel 18/10**  
*Cuillère à zakouskis 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90999	18,8 cm	4.90



**Zuckertzange 18/10**  
*Pince à sucre 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90064	11 cm	1.75



**Eiszange 18/10**  
*Pince à glaçons 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90065	16 cm	9.85



**Tortenheber 18/10**  
*Pelle à tarte 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90066	26 cm	24.00



**Tortenheber 18/10**  
*Pelle à tarte 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90700	22 cm	16.50



**Tortenmesser 18/10**  
*Couteau à tarte 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90701	28 cm	17.90



**Kuchenmesser 18/10**  
*Couteau à tarte 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90702	30 cm	15.80



**Gebäck-/Tortenzange 18/10**  
*Pince à gâteaux / pâtisserie 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90750	18 cm	18.90



**Gebäckzange 18/10**  
*Pince à pâtisserie 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90751	20 cm	24.00



**Spargelzange 18/10**  
*Pince à asperges 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90752	20 cm	13.50



**Forellenzange 18/10**  
*Pince à truite 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90753	24 cm	39.00



**Fischzange 18/10**  
*Pince à poisson 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90084	23,5 cm	19.80



**Universalzange 18/10**  
*Pince universelle 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90085	24 cm	12.80



**Nussknacker 18/10**  
*Casse-noix 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90086	16 cm	12.80



**Gastronorm-Zange 18/10**  
*Pince gastronomique 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90087	26 cm	19.80



**Bratenzange 18/10**  
*Pince à rôtir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90088	26 cm	17.50



**Spaghettizange 18/10**  
*Pince à spaghetti 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90089	26 cm	16.90



**Brotzange 18/10**  
*Pince à pain 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90090	26 cm	19.80



**Salatzange 18/10**  
*Pince à salade 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90091	26 cm	16.90



**Salatlöffel 18/10**  
*Cuillère à salade 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90050	28 cm	9.80



**Serviergabel 18/10**  
*Fourchette à servir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90051	30 cm	10.50



**Servierlöffel 18/10**  
*Cuillère à servir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90052	30 cm	11.50



**Serviergabel 18/10**  
*Fourchette à servir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Grösse/Grangeur	Preis/prix
8002.90053	20 cm	7.50
8002.90054	24 cm	9.80



**Servierlöffel 18/10**  
*Cuillère à servir 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90099	20 cm	6.50
8002.90061	24 cm	7.95



**Salatgabel 18/10**  
*Fourchette à salade 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90055	24 cm	8.90
8002.90056	28 cm	11.50



**Servierlöffel mit Löcher 18/10**  
*Cuillère à servir à trous 18/10*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
8002.90092	24 cm	9.50
8002.90093	30 cm	12.75



**Servierlöffel 18/10 mit Nylongriff**  
*Cuillère à servir 18/10, manche Nylon*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
<b>8002.90094</b>	34 cm	<b>9.80</b>



**Servierlöffel gelocht 18/10 mit Nylongriff**  
*Cuillère à servir 18/10, perforée, manche Nylon*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
<b>8002.90095</b>	34 cm	<b>9.80</b>



**Fleischgabel 18/10 mit Nylongriff**  
*Fourchette à viande 18/10, manche Nylon*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
<b>8002.90096</b>	34 cm	<b>9.80</b>



**Bratwender 18/10 mit Nylongriff**  
*Palette à frire 18/10, manche Nylon*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
<b>8002.90097</b>	36 cm	<b>11.50</b>



**Schöpföffel 18/10 mit Nylongriff**  
*Louche 18/10, manche Nylon*

Art-Nr./No d'article	Länge/longueur	Preis/prix
<b>8002.90098</b>	34 cm	<b>11.50</b>



**Saucenlöffel/Suppenschöpfer**  
*Louche*

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
<b>8102.16606</b>	5 cl	<b>14.50</b>
<b>8102.16609</b>	12,5 cl	<b>22.80</b>



**Suppenschöpfer**  
*Louche à potage*

aus Inox 18/10, hochglänzend, Griff aus Inox 18/10, fugenlos  
*inox 18/10, poli brillant, hochglänzend, monobloc, qualité lourde*

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
<b>8006.40511</b>	0,06 l / Ø 7 cm x 28,5 cm	<b>17.90</b>
<b>8006.40512</b>	0,10 l / Ø 9 cm x 31 cm	<b>21.50</b>



**Tee-Ei 18/10**  
*Boule à thé 18/10*

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
<b>8006.50047</b>	Ø 4,5 cm	<b>4.25</b>
<b>8006.50048</b>	Ø 6,5 cm	<b>5.75</b>
<b>8006.50049</b>	Ø 8,0 cm	<b>6.75</b>



**Tee-Ei 18/10**  
*Boule à thé 18/10*

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
<b>8006.50050</b>	Ø 5,5 cm	<b>3.25</b>



**Teesieb mit Behälter 18/10**  
*Passoire à thé 18/10, avec support*

Art-Nr./No d'article	Grösse/grandeur	Preis/prix
<b>8006.50051</b>	Ø 5,5 cm	<b>11.50</b>



**Zitronenschnitzpresse**  
*Presse citron*

Art-Nr./No d'article	Preis/prix
<b>8102.14537</b>	<b>2.60</b>



**Zitronenschnitzpresse**  
*Presse citron*

Art-Nr./No d'article	Preis/prix
<b>8102.14553</b>	<b>9.80</b>



**Zitronenschnitzpresse**  
*Presse citron*

Art-Nr./No d'article	Preis/prix
<b>8324.30017</b>	<b>9.75</b>



**Canapee-Gabeln 6-er Set**  
*Fourchette présentation 6 pce.*

Art-Nr./No d'article	Preis/prix
<b>8582.16905</b>	<b>14.70</b>