



# BESTECKE CUTLERY COUVERTS

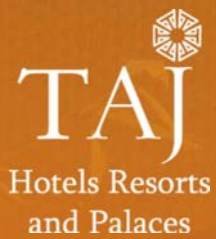
2017/2018

DAS BESTECK SEIT 1980  
THE CUTLERY SINCE 1980  
LES COUVERTS DEPUIS 1980





## REFERENZENZEN



---

**SONDERANFERTIGUNGEN** **8**  
SPECIAL EDITION · FABRICATIONS HORS SÉRIE

---

**FIRST** **11**

Anna	12
Baguette	14
Hannah	16
Laura	18
Perle	20
Sophia	22
Terra <sup>NEW</sup>	24
Terra Retro <sup>NEW</sup>	26

---

**BUSINESS** **29**

Helena	30
Julia	32
Karina 18/10	34
Katja	36
Laila	38
Lena	40
Maya	42
Selina	44

---

**ECONOMY** **47**

Elisabeth	48
Karina 18/0	50
Pronto	52
Sarah	54
Skai	56
TM 80	58

---

**STEAKHOUSE** **61**  
STEAK KNIFE · COUTEAU À STEAK

---

**FLYING BUFFET** **62**

Minis <sup>NEW</sup>	63
----------------------	----

---

**VORLEGETEILE** **64**  
SERVING ITEMS · COUVERTS DE SERVICE

Baguette, Karina	64
Laila, Selina	65
Function <sup>NEW</sup>	66

---

**KINDERBESTECK** **68**  
CHILD CUTLERY · COUVERT D' ENFANT

---

**VERKAUFSPACKUNG** **70**  
PRESENTATION BOX · PRÉSENTATION BOÎTE

---

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN** **72**  
GENERAL INFORMATION · INFORMATIONS GÉNÉRALES

---



# IHR AUSGEZEICHNETER PARTNER

Your excellent partner, Votre partenaire excellent

## ...Qualität und zeitlose Eleganz

Seit der Gründung vor 35 Jahren hat sich solex zu einem führenden Anbieter für Bestecke in Edelstahl und mit Feinsilberauflage in Deutschland und international entwickelt.

Das traditionelle Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität, angefangen bei der Entwicklung, über die hohe Lieferfähigkeit, den jahrelangen garantierten Nachkauf bis hin zur Kundenzufriedenheit. Der persönliche Kontakt und die gute Kundenbetreuung durch unseren engagierten Innendienst und unsere fachmännischen Betreuer und Partner vor Ort im In- und Ausland sind ein wichtiger Bestandteil der solex Firmenphilosophie. Ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, hohe Flexibilität, eine schlanke Organisation und modernste Logistik mit schneller Lieferung unterstützen den unverwechselbaren Service und bilden weitere Kernkompetenzen.

Bei solex stehen der Gast und die hohen Ansprüche der Gastronomie immer im Mittelpunkt. Stilreinheit, zeitloses Design und hoher Gebrauchswert kennzeichnen die Besteckmodelle. Unsere Referenzen reichen von Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung über traditionelle Restaurants und Hotels in Deutschland bis hin zu 5-Sterne-Hotels in Europa und weltweit.

## ...Quality and timeless elegance

Founded 35 years ago, solex has become one of the leading suppliers for hotel cutlery in stainless steel and silver plated in Germany, as well as on the international market. First-class quality is put on top of the list by the traditional family enterprise. This starts from creating and developing of the cutlery models and continues with constant availability resale for years to guaranteed customers satisfaction. One of our main components of our company's philosophy is the personal contact and the steady customer service by our committed office staff, as well as our professional sales representatives and partners on the spot, be it on the domestic or on the international market.

Our unique service is supported by a good cost effectiveness, an enormous flexibility, a lean organization and top modern logistics that grant a quick delivery. Solex always puts the guest and the high demands of the hospitality sector in the center of attention. Pure style, timeless design and a lasting quality for daily use are the characteristics of our cutlery models. Among our regular customers are hospitals and canteens, traditional restaurants and hotels in Germany, as well as 5-stars-hotels in Europe and worldwide.



## ...la qualité et une élégance intemporelle

Depuis sa fondation il ya 35 ans, solex est devenu un des principaux fournisseurs pour hôtel des couverts en acier inoxydable et en métal argenté en Allemagne, ainsi que sur le marché international.

Qualité de première classe est mis sur le haut de la liste par l'entreprise de famille traditionnelle. Cela commence avec la création et développement des modèles de couverts et se poursuit avec la disponibilité d'achat constant depuis des années à la satisfaction des clients garanti. Un des principales éléments de la philosophie de notre compagnie est le contact personnel et le service à la clientèle régulière par nos employés des bureau dédiés, ainsi que nos représentants professionnels et des partenaires sur place, sur le marché nationale ou internationale.

Notre service est soutenu par un bon rapport coût-efficacité, une grande flexibilité, une organisation légère et logistique modernes qui accordent une livraison rapide. Solex met toujours le client et les exigences élevées du secteur de l'hospitalité dans le centre de l'attention. La pureté du style, design intemporel et une qualité durable pour une utilisation quotidienne sont les caractéristiques de nos modèles de couverts. Parmi nos clients réguliers sont les hôpitaux et les cantines, des restaurants traditionnels et hôtels en Allemagne, ainsi que 5 étoiles-hôtels en Europe et dans le monde entier.





# DAS UNTERNEHMEN



## MILESTONES

1980

**Gründung von solex**  
solex foundation,  
Fondation de solex

1985

**Belieferung erster  
Flug- und Kreuz-  
fahrtgesellschaften**  
First airlines and cruise  
lines,  
Les premières compa-  
gnies aériennes et de  
croisières

1989

**Ausstattung  
des Deutschen  
Bundestages**

Cutlery supply for the  
German Bundestag,  
Fournisseur pour le  
Bundestag allemand

1993

**Ausstellung  
in Moskau**

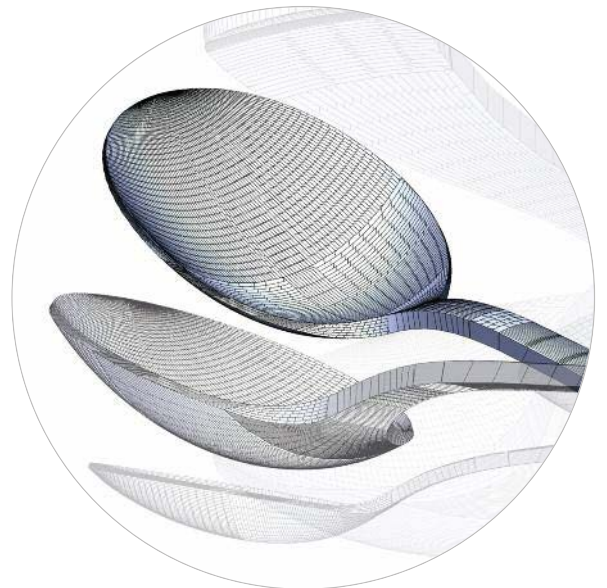
Exhibition in Moscow,  
Foire à Moscou

1999

**Neubau Produktion,  
Büro und Lager**

New building for pro-  
duction and office,  
Nouveau bâtiment pour  
production et bureau





2005

**Mehr als 300 deutsche Großhändler als Partner**

More than 300 wholesalers in Germany,  
Plus de 300 grossistes allemands

2012

**1. GGKA Auszeichnung**

1st award GGKA,  
1er prix de GGKA

2014

**Export in über 45 Länder weltweit**

Export in more than 45 countries worldwide,  
Exportation dans plus de 45 pays

2016

**German Design Award für LAURA**

German Design Award for LAURA,  
German Design Award pour LAURA



# SONDERANFERTIGUNGEN

Special edition, fabrications hors série

## VERSILBERN

Silver Plating  
L'argentage



Versilberte solex-Bestecke tragen eine Silber-schicht auf einer Grundlage aus 18/10 Edelstahl. Die Versilberung erfolgt in mehreren, aufwendigen Arbeitsgängen im galvanischen Bad, wobei sich eine Feinsilberschicht unlösbar mit dem Grundmetall verbindet. Alle Besteckteile sind mit 30, 60 oder 90 g Versilberung erhältlich.

As the term says: silver plated solex cutlery are covered with a silver layer. 18/10 stainless steel is used as the base material. Silver plating is done in several operations in the galvanic bath where the silver layer is connected insolubly with the base metal. Silver plating can be done either with 30, 60 or 90 gram silver.

Pour argenter les couverts solex en acier inoxydable 18/10, plusieurs opérations de galvanisation sont nécessaires afin d'obtenir des couverts recouverts d'une couche d'argent fin (30, 60 ou 90 g) fixée de façon permanente.

## RETRO DESIGN

Retro Design  
Design rétro



Durch ein spezielles Hochdruckverfahren mit Glasperlen werden solex Bestecke veredelt. Dabei wird eine gleichmäßige, seidenmatte Oberfläche erzeugt, die den Bestecken den angesagten Retro Effekt verleiht. Zusätzlich erhalten die Bestecke durch dieses Verfahren eine besonders resistente, wenig schmutz-anfällige und robuste Oberfläche. Der Retro Effekt der Besteckteile wird durch Gebrauchsspuren während der Nutzung noch verstärkt.

A special high-pressure process with glass balls lends the solex cutlery a special shine. A satin finish surface brings the trendy retro look to the flatware. In addition, this special production protects the surface of the flatware. The retro effect is enhanced by the use and extends its special character.

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Cette méthode va permettre l'application uniforme d'un fini satiné sur l'ensemble du couvert. Ceci apporte non seulement une touche vintage très tendance aux couverts mais les rend d'autant plus résistants aux exigences de l'hôtellerie-restauration : plus facile d'entretien car sa surface ne retient aucune trace de doigt.

## PVD BESCHICHTUNG

PVD Coating  
PVD Revêtement



Durch eine Extraschicht Farbe, die im Vakuumverfahren aufgetragen wird, scheinen die Edelstahlbestecke von solex in einem farbigen Glanz. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz- oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.

The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The mirror finished stainless steel flatware lines of solex appear in a special colour shine. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.

Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Ce fini coloré mêlé à l'acier inoxydable des couverts leur donne une brillance incontestable. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts de véritables bijoux qui sublimeront vos tables.



## LASERN

Lasering  
Le laser



Beim Lasern wird mit Hilfe von Infrarot-Laser eine Gravur auf dem Besteck angebracht. Es handelt sich hierbei um eine dauerhafte Tiefengravur.

Lasering is done by infrared laser. It is a durable deep engraving.

La technique au laser par infrarouge qui permet une gravure profonde et permanente.

## GRAVIEREN

Engraving  
La gravure



Gravieren ist das maschinelle oder manuelle Einbringen von vertiefter oder erhabener Schrift mit Hilfe eines Gravierwerkzeuges.

Your cutlery can be engraved, too. Engraving can be done by machine or manually either with deepened or raised letters.

La gravure mécanique ou manuelle pour une inscription profonde ou en relief.

## STEMPELN

Stamping  
L'estampillage



Unsere Bestecke können ganz nach Ihren Vorstellungen mit Ihrem Namenszug oder Firmenlogo versehen werden. Hierfür ist ein Stempelwerkzeug notwendig, welches bei Nachbestellung jederzeit wieder verwendet werden kann.

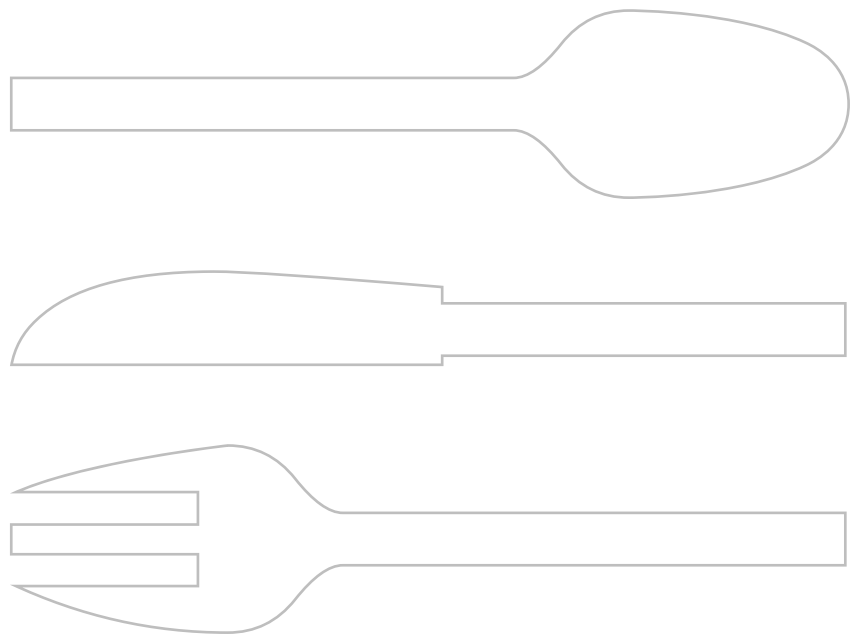
Another possibility to give your cutlery an individual touch. Your cutlery can be stamped with your name or logo according to your requirements. A special tool is necessary, which can be used for following orders.

Pour personnaliser vos couverts, l'estampillage avec votre propre nom ou logo grâce à un outil à estampillage réutilisable pour toute prochaine commande.



# FIRST

Elegante Kollektionen aus dem Hause solex, die handwerkliche Perfektion von Klassik bis Moderne vereinen. Der besondere Charme der First Besteckserien verleiht jedem gedeckten Tisch dekorative Eleganz.







**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à dîner longue  
210 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à dîner longue  
210 mm



**04 Menümesser  
Hohlheft groß**  
Dinner Knife  
hollow handle long size  
Couteau à dîner  
long manche orfèvre  
238 mm



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
195 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
195 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
225 mm



**08 Menümesser Hohlheft**  
Dinner Knife hollow handle  
Couteau à dîner manche orfèvre  
223 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
182 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
180 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
190 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
140 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
110 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
137 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
205 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
184 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
185 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
172 mm



**58 Gourmetlöffel**  
Gourmet Spoon  
Cuillère gourmet  
180 mm



**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
145 mm



**88 Buttermesser \***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
175 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
216 mm

# ANNA

AUCH IM  
RÉTRO-  
Design  
ERHÄLTlich



SERIE 1224

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
218 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
218 mm



**04 Menümesser Hohlheft**  
Dinner Knife hollow handle  
Couteau à dîner manche orfèvre  
247 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
248 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
183 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
183 mm



**08 Dessertmesser Hohlheft**  
Dessert Knife hollow handle  
Couteau à dessert manche orfèvre  
215 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
220 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
135 mm



**11 Moccalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
113 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
145 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
208 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
180 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
200 mm



**22 Austerngabel**  
Oyster Fork  
Fourchette à huître  
122 mm



**26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
140 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
175 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
170 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
250 mm



**58 Gourmetlöffel**  
Gourmet Spoon  
Cuillère gourmet  
183 mm



**88 Buttermesser Vollheft \***  
Butter Knife solid handle  
Couteau à beurre monobloc  
175 mm



**60 Steakmesser Hohlheft**  
Steak Knife hollow handle  
Couteau à steak manche orfèvre  
235 mm

## BAGUETTE NEO



NEW

**61 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
201 mm



NEW

**62 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
203 mm



NEW

**64 Menümesser Hohlheft**  
Dinner Knife hollow handle  
Couteau à dîner manche orfèvre  
247 mm



# BAGUETTE

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTlich



SERIE 1101

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**Art. Nr. 1230  
01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
213 mm



**Art. Nr. 1230  
02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
209 mm



**Art. Nr. 1222  
84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
230 mm



**Art. Nr. 1230  
05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
186 mm



**Art. Nr. 1230  
06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
186 mm



**Art. Nr. 1222  
86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
200 mm



**Art. Nr. 1230  
10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
142 mm



**Art. Nr. 1222  
11 Moccalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
116 mm



**Art. Nr. 1230  
13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
160 mm



**Art. Nr. 1222  
14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
214 mm



**Art. Nr. 1222  
15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
181 mm



**Art. Nr. 1222  
21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
201 mm



**Art. Nr. 1222  
31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
181 mm



**Art. Nr. 1222  
76 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
153 mm



**Art. Nr. 1222  
77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
162 mm



**Art. Nr. 1222  
88 Buttermesser \***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
175 mm



**Art. Nr. 1222  
89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
233 mm

# HANNAH

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTlich



SERIE 1230/1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome







**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à dîner longue  
213 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à dîner longue  
215 mm



**94 Menümesser Vollheft groß**  
Dinner Knife solid handle long size  
Couteau à dîner long monobloc  
238 mm



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
197 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
195 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
221 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
186 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
179 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
199 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
100 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
147 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
211 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
181 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
182 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
220 mm



**88 Buttermesser \*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
174 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
244 mm

# LAURA

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTlich



## SERIE 1219

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
207 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
210 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
226 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
185 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
184 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
205 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
135 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
115 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
142 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
208 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
185 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
204 mm



**76 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
155 mm



**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
166 mm



**88 Buttermesser \***  
Butter knife  
Couteau à beurre  
174 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
224 mm



# PERLE



## SERIE 1102

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
205 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
205 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
225 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
190 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
190 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
210 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
137 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
115 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
207 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
192 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
220 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
185 mm



**88 Buttermesser \*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
238 mm



**370090 Göffel**  
Spork  
Spork  
175 mm

\*\* Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich



# SOPHIA



## SERIE 1225

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
214 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
214 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner  
240 mm



**80 Menümesser "stehend" Vollheft**  
Dinner Knife "stand-up" solid handle  
Couteau à dîner debout monobloc  
239 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
195 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
193 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
216 mm



**82 Dessertmesser "stehend" Vollheft**  
Dessert Knife "stand-up" solid handle  
Couteau à dessert debout monobloc  
216 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
143 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
110 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
210 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
193 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
211 mm



**29 Butterstreicher**  
Butter Spreader  
Couteau à beurre  
170 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
185 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
239 mm

# TERRA



## SERIE 1233

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
214 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
214 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner  
240 mm



**80 Menümesser "stehend" Vollheft**  
Dinner Knife "stand-up" solid handle  
Couteau à dîner "debout" monobloc  
239 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
195 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
193 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
216 mm



**82 Dessertmesser "stehend" Vollheft**  
Dessert Knife "stand-up" solid handle  
Couteau à dessert "debout" monobloc  
216 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
143 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
110 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
210 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
193 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
211 mm



**29 Butterstreicher**  
Butter Spreader  
Couteau à beurre  
170 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
185 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
239 mm



# TERRA RETRO



## SERIE 1234

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.

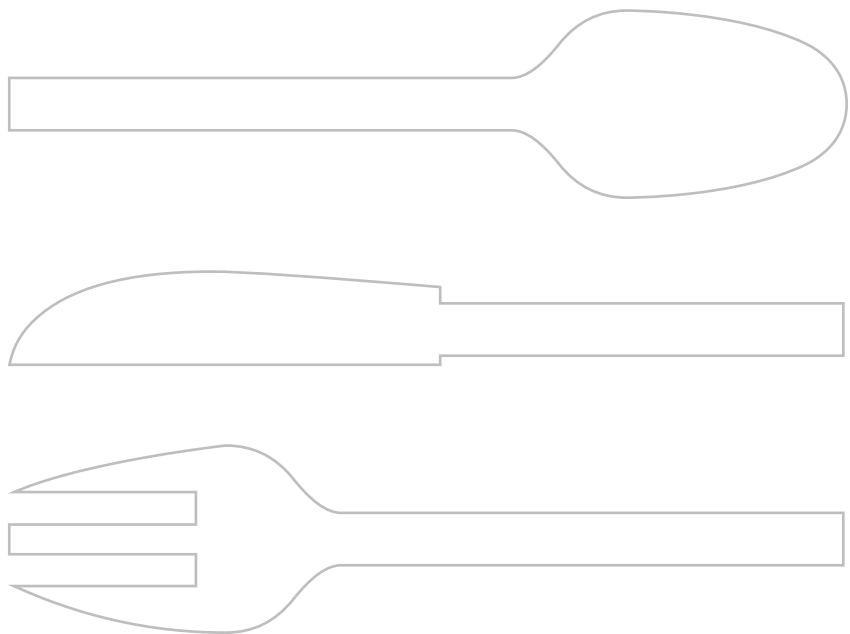






# BUSINESS

Die solex Business Bestecke erhalten Ihren besonderen Charakter durch ausgewogene Proportionen und klare Formen mit schwungvollen Konturen.







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
212 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
205 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
230 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
181 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
180 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
200 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
140 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
116 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
159 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
214 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
181 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
201 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
181 mm



**76 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
153 mm



**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
162 mm



**88 Buttermesser \***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
175 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
233 mm

# HELENA

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTICH



## SERIE 1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
200 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
202 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
225 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
186 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
188 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
109 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
200 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
179 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
210 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
178 mm



**88 Buttermesser \*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



**89 Stekmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
222 mm



Steak-house

**96 Steakhouse Gabel**  
Steakhouse fork  
Fourchette à steak  
210 mm

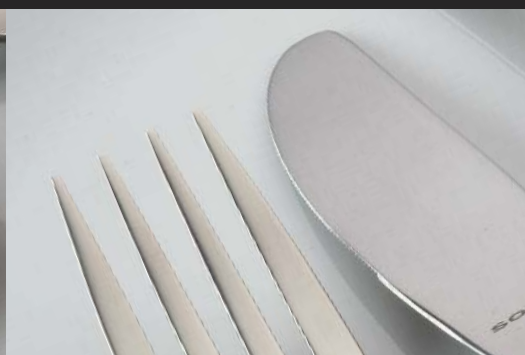
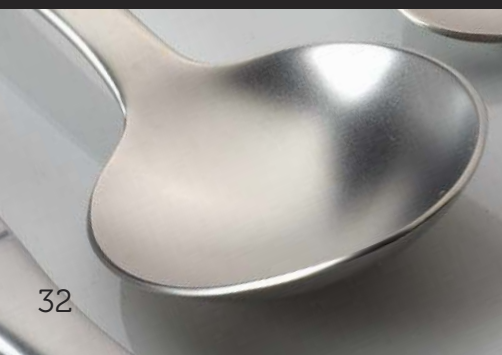


Steak-house

**99 Steakhouse Messer Vollheft**  
Steakhouse knife solid handle  
Couteau à steak long monobloc  
240 mm

\*\* Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich



# JULIA



## SERIE 1223

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
195 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
194 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
208 mm



**04 Menümesser Hohlheft**  
Dinner Knife hollow handle  
Couteau à dîner manche orfèvre  
209 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
178 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
180 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
195 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
108 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
213 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
190 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
220 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
177 mm



**32 Eislöffel**  
Ice Cream Spoon  
Cuillère à glace  
138 mm

**33 Eislöffel lang**  
Ice cream spoon long  
Cuillère à glace longue  
195 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
175 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
310 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
236 mm



**45 Fleischgabel**  
Meat Fork  
Fourchette de viande  
196 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
206 mm



**47 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
230 mm



**48 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
230 mm



**50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
260 mm



**51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
260 mm



**52 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
330 mm



**53 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
330 mm



**54 Servierlöffel mit Schlitz**  
Serving Spoon with slot  
Cuillère à salade avec fente  
260 mm



**55 Servierlöffel mit Schlitz**  
Serving Spoon with slot  
Cuillère à salade avec fente  
330 mm



**74 Kinderlöffel**  
Child Spoon  
Cuillère pour enfant  
155 mm



**75 Kindergabel**  
Child Fork  
Fourchette pour enfant  
155 mm



New Style

**03 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
207 mm



New Style

**87 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife, solid handle  
Couteau à dîner, monobloc  
224 mm



NEW

**83 Pizzamesser**  
Pizza Knife, solid handle  
Couteau à pizza, monobloc  
234 mm



**88 Butter-/Kinder-/Obstmesser\***  
Butter/Child/Fruit Knife  
Couteau à beurre/pour enfant/à fruits  
168 mm



**89 Stekmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm

# KARINA

Das Original

AUCH IM  
RÉTRO-  
Design  
ERHÄLTlich



SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
196 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
196 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
210 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
182 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
180 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
195 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
111 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
195 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
181 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
221 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère bouillon  
180 mm



**58 Gourmetlöffel**  
Gourmet Spoon  
Cuillère gourmet  
185 mm



**89 Steakmesser**  
Steak Knife  
Couteau à steak  
220 mm

# KATJA



## SERIE 1215

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome







**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à dîner longue  
204 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à dîner longue  
205 mm



**92 Menümesser  
Hohlheft groß**  
Dinner Knife  
hollow handle long size  
Couteau à dîner  
long manche orfèvre  
240 mm



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
200 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
201 mm



**04 Menümesser Hohlheft**  
Dinner Knife hollow handle  
Couteau à dîner manche orfèvre  
213 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
224 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
185 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
186 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
109 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
148 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
200 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
176 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
196 mm



**26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
141 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
155 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
158 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
235 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
250 mm



**47 Salat-/Serviergabel**  
Salad/Serving Fork  
Fourchette à salade  
250 mm



**48 Salat-/Kartoffellöffel**  
Salad/Potato Spoon  
Cuillère à salade/à pommes de terre  
250 mm



**58 Gourmetlöffel**  
Gourmet Spoon  
Cuillère gourmet  
181 mm



**88 Buttermesser \*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm

# LAILA



SERIE 1221

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
206 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
208 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
225 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
188 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
190 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
143 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
110 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
208 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
178 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
205 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
182 mm



**88 Buttermesser \*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
235 mm

\*\* Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich





# LENA



## SERIE 1228

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à dîner longue  
213 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à dîner longue  
213 mm



**92 Menümesser Hohlheft groß**  
Dinner Knife  
hollow handle long size  
Couteau à dîner  
long manche orfèvre  
238 mm



**94 Menümesser Vollheft groß**  
Dinner Knife  
solid handle long size  
Couteau à dîner long monobloc  
238 mm



**01 Menü-/Dessertlöffel**  
Dinner/Dessert Spoon  
Cuillère à dîner/à dessert  
195 mm



**02 Menü-/Dessertgabel**  
Dinner/Dessert Fork  
Fourchette à dîner/à dessert  
195 mm



**04 Menü-/Dessertmesser Hohlheft**  
Dinner/Dessert Knife  
hollow handle  
Couteau à dîner/à dessert  
manche orfèvre  
213 mm



**84 Menü-/Dessertmesser Vollheft**  
Dinner/Dessert Knife  
solid handle  
Couteau à dîner/à dessert  
monobloc  
213 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
140 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
108 mm



**75 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
157 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
205 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
198 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
215 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
190 mm



**74 Kinder-/Dessertlöffel**  
Child/Dessert Spoon  
Cuillère pour enfant/à dessert  
157 mm



**75 Kinder-/Dessertgabel**  
Child/Dessert Fork  
Fourchette pour enfant/à dessert  
157 mm



**88 Butter-/Kinder-/Dessertmesser \*\***  
Butter/Child/Dessert Knife  
Couteau à beurre/  
pour enfant/ à dessert  
170 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
242 mm

# MAYA

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTlich



## SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
200 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
202 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
225 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
186 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
188 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
109 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
200 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
179 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
210 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
177 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
172 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
285 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
245 mm



**45 Fleischgabel**  
Meat Fork  
Fourchette à viande  
225 mm



**47 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
225 mm



**48 Salat-/Kartoffellöffel**  
Salad/Potato Spoon  
Cuillère à salade/à pommes de terre  
221 mm



**50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
260 mm



**51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
260 mm



**52 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
330 mm



**53 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
330 mm



**88 Buttermesser \*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
222 mm

# SELINA



## SERIE 1220

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

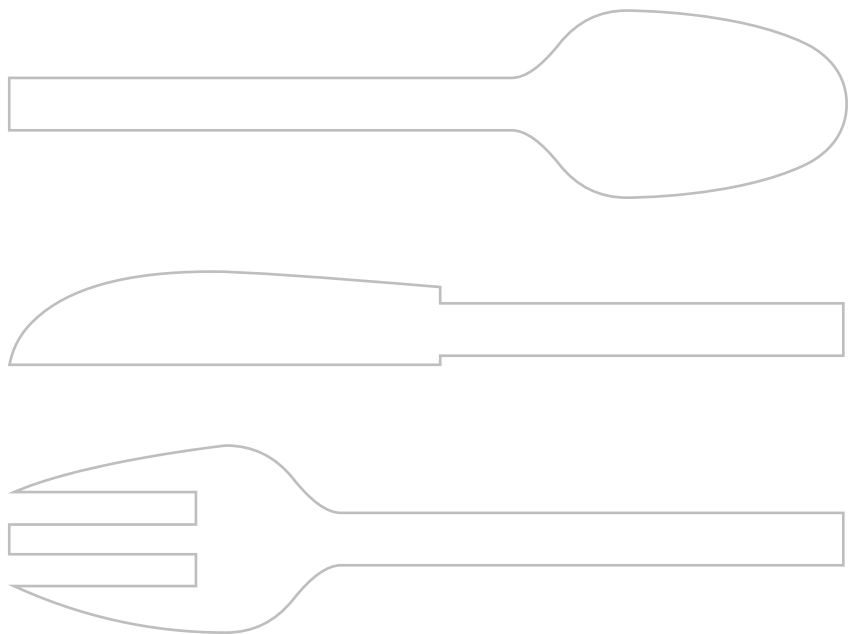






# ECONOMY

Moderne und bewährte Formen stehen für Qualität aus dem Hause solex.







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
194 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
194 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
208 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
183 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
181 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
195 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
135 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
158 mm



**31 Suppenlöffel rund**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
181 mm

# ELISABETH

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTlich



## SERIE 1218

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
195 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
194 mm



**Art. Nr. 1211**  
**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
208 mm



NEW

**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
178 mm



NEW

**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
180 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
195 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
108 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**28 Gebogener Latte-Löffel**  
Curved latte-macchiato spoon  
Cuillère tordue  
180 mm



NEW

**Art. Nr. 1211**  
**83 Pizzamesser**  
Pizza Knife, solid handle  
Couteau à pizza, monobloc  
234 mm



New Style

**Art. Nr. 1211**  
**87 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
224 mm



**Art. Nr. 1211**  
**88 Butter-/Kinder-/Dessertmesser \***  
Butter/Child/Dessert Knife  
Couteau à beurre/pour enfant/  
à dessert  
168 mm



**Art. Nr. 1211**  
**89 Stekmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm

# KARINA

Das Original

AUCH IM  
RETRO-  
Design  
ERHÄLTlich



SERIE 1011

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
197 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
196 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
210 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
140 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
149 mm

# PRONTO



SERIE 1007

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome





**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à dîner longue  
213 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à dîner longue  
213 mm



**94 Menümesser Vollheft groß**  
Dinner Knife solid handle long size  
Couteau à dîner long monobloc  
237 mm



**01 Menü-/Dessertlöffel**  
Dinner/Dessert Spoon  
Cuillère à dîner/à dessert  
192 mm



**02 Menü-/Dessertgabel**  
Dinner/Dessert Fork  
Fourchette à dîner/à dessert  
192 mm



**84 Menü-/Dessertmesser Vollheft**  
Dinner/Dessert Knife solid handle  
Couteau à dîner/à dessert monobloc  
220 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
145 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
115 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
214 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
192 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
238 mm

# SARAH



SERIE 1227

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
196 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
199 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
147 mm

# SKAI



SERIE 1231

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à dîner  
188 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à dîner  
183 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à dîner monobloc  
203 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
136 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
117 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
141 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
189 mm

# TM 80



SERIE 1009

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome









# STEAKHOUSE



18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.



**JULIA 1223**  
**99 Steakmesser Vollheft**  
Steakhouse knife solid handle  
Couteau à steak long monobloc  
240 mm



**JULIA 1223**  
**96 Steakhouse Gabel**  
Steakhouse fork  
Fourchette à steak  
210 mm



NEW

**BBQ 2100**  
**91 Steakmesser mit dunklem Pakka-Holzgriff \***  
BBQ Steak Knife with dark Pakka-wood handle \*  
Couteau à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés "pakka-wood" \*  
224 mm



NEW

**BBQ 2100**  
**92 Steakgabel mit dunklem Pakka-Holzgriff**  
BBQ Steak Fork with dark Pakka-wood handle  
Fourchette à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés "pakka-wood"  
213 mm



NEW

**TORRO 2100**  
**89 Steakmesser mit hellem Pakka-Holzgriff \***  
TORRO Steak Knife with light Pakka-wood handle \*  
Couteau à steak monobloc avec le manche en bois lamellés clairs aussi appelés "pakka-wood" \*  
224 mm



NEW

**TORRO 2100**  
**93 Steakgabel mit hellem Pakka-Holzgriff**  
TORRO Steak Fork with light Pakka-wood handle  
Fourchette à steak TORRO avec un manche en bois lamellés clairs aussi appelés "pakka-wood"  
213 mm



**ANNA 1224**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
216 mm



**BAGUETTE 1101**  
**60 Steakmesser Hohlheft**  
Steak Knife hollow handle  
Couteau à steak manche orfèvre  
235 mm



**HELENA 1222**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
233 mm



**JULIA 1223**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
222 mm



**KARINA 1211/1011**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm



**KATJA 1215**  
**89 Steakmesser**  
Steak Knife  
Couteau à steak  
220 mm



**LAILA 1221**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm



NEW

**LAURA 1219**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
244 mm



**LENA 1228**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
235 mm



**MAYA 1226**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
242 mm



NEW

**PERLE 1102**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
224 mm



**SARAH 1227**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
238 mm



**SELINA 1220**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
222 mm



**SOPHIA 1225**  
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
238 mm

# FLYING BUFFET



**MINI 2100**  
**10 Kaffeelöffel**  
Coffee Spoon  
Cuillère à café/thé  
135 mm



**MINI 2100**  
**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
110 mm



**MINI 2100**  
**12 Moccagabel**  
Mocca Fork  
Fourchette à mocca  
111 mm



**MINI 2100**  
**21 Milchlöffel**  
Milk Spoon  
Cuillère de lait  
158 mm



**MINI 2100**  
**22 Tasting Löffel**  
Tasting Spoon  
Cuillère de dégustation  
105 mm



**MINI 2100**  
**23 Tasting Gabel**  
Tasting Fork  
Fourchette de dégustation  
103 mm



**ANNA 1224**  
**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
145 mm



**BAGUETTE 1101**  
**22 Austerngabel**  
Oyster Fork  
Fourchette à huître  
122 mm



**BAGUETTE 1101**  
**26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
140 mm



**HELENA 1222**  
**76 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
153 mm



**HELENA 1222**  
**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
162 mm



**KARINA 1211**  
**27 Partylöffel**  
Curved Party Spoon  
Cuillère de fête  
130 mm



**KARINA 1211**  
**74 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
155 mm



**KARINA 1211**  
**75 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
155 mm



**KARINA 1011**  
**28 Gebogener Latte-Löffel**  
Curved latte-macchiato spoon  
Cuillère tordue  
180 mm



**MAYA 1226**  
**74 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
157 mm



**MAYA 1226**  
**75 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
157 mm



**PERLE 1102**  
**76 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
155 mm



**PERLE 1102**  
**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
166 mm



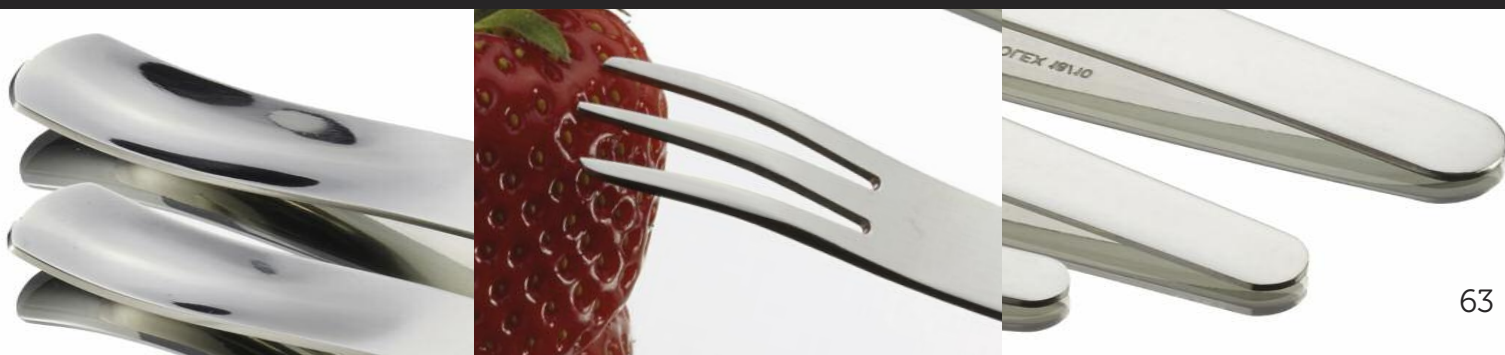
**SOPHIA 1225**  
**370090 Göffel**  
Spork  
Spork  
175 mm

# MINIS



## SERIE 2100

18/10 Edelstahl rostfrei.  
18/10 stainless steel.  
18/10 acier inoxydable.





# VORLEGETEILE

Serving items, Couverts de service

18/10 Edeltahl rostfrei, 18/10 stainless steel, 18/10 acier inoxydable



## BAGUETTE

SERIE 1101



**22 Austerngabel**  
Oyster Fork  
Fourchette à huître  
122 mm



**26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
140 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
170 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
250 mm



## KARINA

SERIE 1211



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
175 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
310 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
236 mm



**45 Fleischgabel**  
Meat Fork  
Fourchette de viande  
196 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
206 mm



**47 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
230 mm



**48 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
230 mm



**50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
260 mm



**51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
260 mm



**52 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
330 mm



**53 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
330 mm



**54 Servierlöffel mit Schlitz**  
Serving Spoon with slot  
Cuillère à salade avec fente  
260 mm



**55 Servierlöffel mit Schlitz**  
Serving Spoon with slot  
Cuillère à salade avec fente  
330 mm



**27 Partylöffel**  
Curved party spoon  
Cuillère de fête  
130 mm



# LAILA

SERIE 1221



**26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
141 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
158 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
235 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
250 mm



**47 Salat-/Serviergabel**  
Salad/Serving Fork  
Fourchette à salade  
250 mm



**48 Salat-/Servierlöffel**  
Salad/Serving Spoon  
Cuillère à salade  
250 mm



**58 Gourmetlöffel**  
Gourmet Spoon  
Cuillère gourmet  
181 mm



# SELINA

SERIE 1220



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
172 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
285 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
245 mm



**45 Fleischgabel**  
Meat Fork  
Fourchette à viande  
225 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
221 mm



**47 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
225 mm



**48 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
221 mm



**50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
260 mm

**52 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à salade  
330 mm



**51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
260 mm

**53 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à salade  
330 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
215mm



**40 Suppenschöpfer groß**  
Big Soup Ladle  
Louche à soupe grand  
308 mm



**41 Portionsschöpfer**  
Short Soup Ladle  
Portions créateur  
270 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
260 mm



**45 Aufschnittgabel**  
Cold Meat Fork  
Fourchette à charcuterie  
183 mm



**46 Portionslöffel kurz**  
Short Serving Spoon  
Cuillère à servir - petit  
255 mm



**47 Salatgabel klein**  
Short Salad Fork  
Fourchette à salade - petit  
238 mm



**48 Salatlöffel klein**  
Short Salad Spoon  
Cuillère à salade - petit  
240 mm



**50 Salatgabel groß**  
Long Salad Fork  
Fourchette à salade - grand  
301 mm



**51 Salatlöffel groß**  
Long Salad Spoon  
Cuillère à salade - grand  
305 mm



**53 Chafing-Löffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
321 mm



**55 Chafing-Löffel geschlitzt**  
Slotted Serving Spoon  
Cuillère à servir encoché  
321 mm



**56 Bratengabel lang**  
Big Meat Fork  
Grappin - grand  
324 mm



**57 Spaghettilöffel**  
Spaghetti Spoon  
Cuillère à spaghetti  
310 mm



**59 Dressinglöffel**  
Seasoning Ladle  
Habillage de la cuillère  
340 mm



**61 Servierzange**  
Serving Tong  
Pince à service  
305 mm



**62 Bratenwender**  
Shovel  
Spatule  
320 mm

# FUNCTION



## SERIE 2001

18/10 Edelstahl rostfrei.  
18/10 stainless steel.  
18/10 acier inoxydable.





# MAYA KIDS

# KARINA KIDS

## SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

## SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**MAYA 1226**  
**74 Kinderlöffel**  
 Child Spoon  
 Cuillère pour enfant  
 157 mm



**MAYA 1226**  
**75 Kindergabel**  
 Child Fork  
 Fourchette pour enfant  
 157 mm



**KARINA 1211**  
**74 Kinderlöffel**  
 Child Spoon  
 Cuillère pour enfant  
 155 mm



**KARINA 1211**  
**75 Kindergabel**  
 Child Fork  
 Fourchette pour enfant  
 155 mm



**MAYA 1226**  
**88 Kindermesser \*\***  
 Child Knife  
 Couteau pour enfant  
 170 mm



**MAYA 1226**  
**10 Kinderteelöffel**  
 Child Teaspoon  
 Cuillère à thé pour enfant  
 140 mm



**KARINA 1211**  
**88 Kindermesser \***  
 Child Knife  
 Couteau pour enfant  
 168 mm

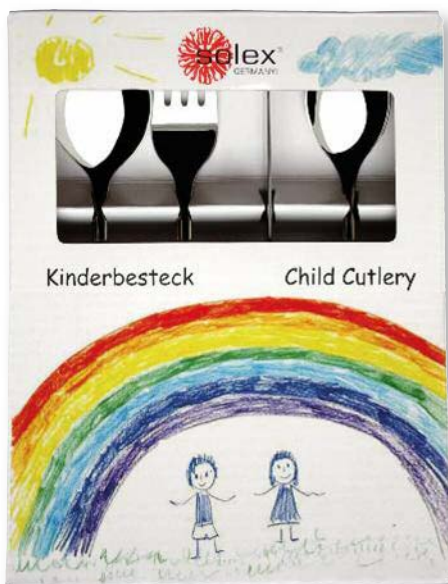


**KARINA 1211**  
**10 Kinderteelöffel**  
 Child Teaspoon  
 Cuillère à thé pour enfant  
 139 mm

\* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

\*\* Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

# KINDERBESTECKSETS



KINDERBESTECKSET MAYA Artikel-Nr.: 372674  
 KINDERBESTECKSET KARINA Artikel-Nr.: 371174

Das Set besteht aus je 1 Kinderlöffel, Kindergabel, Kindermesser und Teelöffel in einer Geschenkverpackung.

Länge 14,5 cm x Breite 18,5 cm x Höhe 2 cm.

This set consists of each 1 child spoon, fork, knife and tea spoon packed in a gift box.

Length 14,5 cm x width 18,5 cm x height 2 cm.

L'assortiment se compose de 1 cuillère, fourchette et couteau d'enfant et petite cuillère dans une boîte de cadeau.

Longueur 14,5 cm x 18,5 cm de large x hauteur 2 cm.

# VERKAUFSPACKUNG

PRESENTATION BOX, PRÉSENTATION BOÎTE

Verkaufspackung für 24-/30 Besteckteile  
Presentation box for 24-/30 pieces of cutlery  
Présentation boîte pour 24-/30 pièces de couverts

Artikel-Nr.: 370010\*

Geschenk- und Verkaufspackung mit abnehmbarem Deckel für 24 bis 30 Besteckteile.

Hochwertige Ausführung mit samtgefasster Besteckeinlage. Länge 42,5 cm x Breite 27,5 cm x Höhe 5 cm.

Presentation box with removable lid for 24 to 30 pieces of cutlery.  
High quality version with velvet cutlery insert. Length 42,5 cm x width 27,5 cm x height 5 cm.

Présentation boîte avec couvercle amovible de 24 à 30 pièces de couverts.  
Version haute qualité avec des couverts d'insérer. Longueur 42,5 cm x 27,5 cm de large x hauteur 5 cm.

LUNA 24-tlg. Set 18/10 Edestahl rostfrei,  
Messer in Chromstahl  
24- piece Set LUNA 18/10 stainless steel,  
knives in chrome steel  
Le set modèle LUNA de 24 pièces 18/10 acir  
inoxydable, Couteaux en chrome

Artikel-Nr.: 393424

Das 24-teilige Besteckset LUNA aus Edelstahl 18/10 besteht aus 6 Menü-löffeln, 6 Menügabeln, 6 Menümessern und 6 Kaffeelöffeln. Das form-schöne Set ist in einer hochwertigen Verpackung in Holzoptik präsentiert. Länge 16,5 cm x Breite 25 cm x Höhe 7 cm.

The 24- piece cutlery set LUNA consists of each 6 Dinner Spoon, Dinner Fork, Dinner Knife and 6 Coffee/Tea Spoon in a high quality wood design box. The cutlery set is manufactured in a high quality stainless steel quality. Length 16,5 cm x width 25 cm x height 7 cm.

Le set de couverts LUNA de pièces est composé de 6 Cuillères à dîner, Fourchettes à dîner, Couteaux à dîner et Cuillères à café, dans un embal-lage de haute qualité avec une surface optique en bois. Les couverts sant acier de qualite superieure. Longueur 16,5 cm x 25 cm de large x hauteur 7 cm.





Steakhouse Box  
Steakhouse box  
Steakhouse boîte

Zusätzliche Verpackungen,  
Presentation box,  
Présentation boîte

Artikel-Nr.: 370020\*

Artikel-Nr.: 370060\*

Artikel-Nr.: 370065\*

Steakhouse Box  
für 12-tlg. Sets  
for 12 pieces steak set  
pour 12 pièces de steak set  
25,5 cm Länge/length/longueur  
17,5 cm Breite/width/de large  
5 cm Höhe/height/hauteur

Caféhaus Set Box  
für 6 Löffel/Spoons/Cuillères

Suppenschöpfer Box  
für 1 Suppenschöpfer/Soup ladle/Louche

Artikel-Nr.: 370061\*

Artikel-Nr.: 370066\*

Pâtisserie Set Box  
für 6 Gabeln/Forks/Fourchettes

Tortenheber Box  
für 1 Tortenheber/Cake server/Pelle à tarte

Artikel-Nr.: 370062\*

Artikel-Nr.: 370067\*

Espresso Set Box  
für 6 Löffel/Spoons/Cuillères

Fleischgabel Box  
für 1 Fleischgabel/Meat fork/Fourchette de viande

Artikel-Nr.: 370063\*

Artikel-Nr.: 370068\*

Latte Macchiato Set Box  
für 6 Löffel/Spoons/Cuillères

Servierlöffel Box  
für 1 Servierlöffel/Serving spoon/Cuillère à salade

Artikel-Nr.: 370064\*

Artikel-Nr.: 370069\*

Saucenlöffel Box  
für 1 Saucenlöffel/Gravy ladle/  
Cuillère à sauce

Serviergabel Box  
für 1 Serviergabel/Serving fork/Fourchette à salade

Artikel-Nr.: 370070\*

Servierset Box  
für 2-tlg. Servierset/Serving set/Set de salade





# ALLGEMEINE INFORMATION

GENERAL INFORMATION, INFORMATIONS GÉNÉRALES

## BESTECKPFLEGE

Damit Ihr Besteck so lange wie möglich schön und gepflegt aussieht, geben wir Ihnen hier ein paar wertvolle Tipps zur Pflege und Reinigung in der Geschirrspülmaschine:

Das Besteck nach Gebrauch kurz unter fließendem Wasser abspülen. Dies ist wichtig, damit festhaftende Speisereste und die darin enthaltenen Säuren das Besteck nicht angreifen und somit Flecken oder Lochfraß vermieden werden.

Unterschiedliche Metalle in Verbindung mit Geschirrspülmitteln rufen chemische Reaktionen hervor. Darum niemals Bestecke aus Chromstahl 18/0 oder Chromnickelstahl 18/10 zusammen mit versilberten Besteckteilen in der Spülmaschine reinigen. Besteckteile aus Chromstahl 18/0, dazu gehören auch Messer, nicht in einen Spülkorb mit Besteckteilen aus Chromnickelstahl 18/10 geben. Es können blaue „Spülflecken“ entstehen, die schwer zu entfernen sind.

Besteckteile immer mit dem Griff nach unten und unsortiert in die Besteckkörbe geben. Der verunreinigte Teil der Bestecke kann so vom Wasserstrahl der Geschirrspülmaschine besser erreicht werden und Kratzer werden vermieden.

Das Besteck spätestens 10 Minuten nach Beendigung des letzten Spülvorganges aus der Geschirrspülmaschine nehmen und abtrocknen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern. Kondenswasser kann zur Fleckenbildung führen, da im Wasserdampf und der feuchten Atmosphäre der Geschirrspülmaschine Restpartikel der relativ aggressiven Spülmittel enthalten sind, die sich auf den Besteckteilen ablagern.

Bei Maschinen mit Frischlufttrocknung ist dieser Vorgang nicht notwendig.

Um ein optimales Ergebnis bei der Besteckpflege zu erreichen, empfehlen wir die Bedienungsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine genauestens zu beachten. Ebenso sind Dosierung und Verwendung erprobter Geschirrspülmittel, Klarspüler und Regeneriersalz von großer Wichtigkeit.

Härtegrad und Eisen- und Chloridgehalt des Wassers sollten Sie von einem Fachmann ermitteln lassen oder beim zuständigen Wasserwerk erfragen.

Sollten sich Flecken oder Flugrost (immer sofort entfernen!) gebildet haben, genügt das Eintauchen in eine Zitronensäurelösung. Bei hartnäckiger Fleckenbildung verwenden Sie ein Besteckpflegemittel. Haben sich Verfärbungen (Regenbogenschattierungen) gebildet, entfernen Sie diese am besten mit Wiener Kalk, Unipol oder einem Besteckpflegemittel.

## CUTLERY MAINTENANCE

To keep your cutlery looking beautiful and well-maintained as long as possible, we give you a few useful tips on care and cleaning in the dishwasher:

To avoid stains and pitting briefly rinse the cutlery with water after use. This is important so that adherent food particles and acids contained therein do not damage the cutlery.

Different metals combined with detergent provoke chemical reactions. Therefore, never clean cutlery made of 18/0 chromium steel or 18/10 stainless steel together with silver-plated cutlery in the dishwasher.

Do not insert cutlery made of 18/0 stainless steel, this includes knives, into a wash rack together with cutlery made of 18/10 stainless steel. Blue stains can arise which are difficult to remove.

Always put the unsorted cutlery with the handles pointing downwards into the cutlery baskets. The water jet of the dishwasher can then more effectively reach the dirty parts of the cutlery and help avoid scratches.

After the last dishwasher cycle remove the cutlery within 10 minutes and towel dry to prevent condensation. Condensation can lead to staining on the cutlery due to the residual particles of the relatively aggressive detergents that are included in the water vapor and the humid atmosphere of the dishwasher.

In machines with fresh air drying, this action is not necessary.

In order to achieve an optimal result in the care of cutlery, we recommend that the manual of your dishwasher be strictly observed. The amount and use of recommended dishwasher detergent, rinse aids and salt are of great importance. The degree of hardness, iron and chloride content of the water should be determined by an expert or ask your local water company.

If stains or rust (always remove immediately!) have formed, immersion in a citric acid solution is sufficient. For persistent stains, use a cutlery care product. If discoloration (rainbow shades) have formed, remove it with Vienna lime, Unipol or a cutlery care product.

## COMMENT PRENDRE SOIN DE VOS COUVERTS?

Pour conserver vos couverts bien jolis et entretenus le plus longtemps possible, nous vous donnons quelques conseils utiles pour l'entretien et le nettoyage au lave-vaisselle:

Rincer les couverts rapidement sous l'eau après chaque utilisation. Ceci est important afin que les particules et les acides alimentaires adhérents ne s'attachent aux couverts et qu'aucune tache ou piquûre n'apparaisse.

Certains métaux mis en contact les uns avec les autres provoquent des réactions chimiques. Par conséquent, ne nettoyer jamais ensemble des couverts en acier chromé 18/0 ou en acier inoxydable 18/10, avec des couverts en plaqué argent au lave-vaisselle. Des taches bleues peuvent apparaître qui seront difficiles à éliminer.

Mettre toujours les couverts (les couteaux, les cuillers et les fourchettes ensemble) avec les manches dirigés vers le bas dans les paniers à couverts afin que le jet d'eau du lave-vaisselle puisse mieux atteindre et éliminer la saleté déposée sur les couverts et ainsi éviter toutes rayures.

Sorter les couverts au moins 10 minutes après le dernier rinçage du lave-vaisselle et sécher-les à la main pour éviter la formation de condensation.

La condensation favorise la formation de taches sur les couverts en raison des particules résiduelles des détergents relativement agressives qui se trouvent dans la vapeur d'eau et l'atmosphère humide du lave-vaisselle.

Dans les machines à séchage à l'air libre, cette opération n'est pas nécessaire.

Pour obtenir un résultat optimal, nous vous recommandons de respecter strictement les instructions données dans le manuel de votre lave-vaisselle.

De même que l'utilisation de détergent à vaisselle, de produit de rinçage et de sel sont d'une grande importance.

La dureté ainsi que la teneur en fer et en chlorure de l'eau doivent être déterminées par un expert ou bien demander à la compagnie locale des eaux.

Si des taches ou de la rouille apparaissent celles-ci doivent être retirées immédiatement, une immersion dans une solution d'acide citrique est suffisante. Pour les taches tenaces, utiliser des produits d'entretien pour couverts. Si une décoloration (dans les tons de l'arc-en-ciel) apparaît, utiliser les produits Vienne chaud, Unipol ou des produits d'entretien pour couverts autres.



### Reinigungs-, Pflege- und Politurpaste

für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10.

Inhalt 50 ml

Art-Nr. 370095

### Cleaning and polishing paste

for stainless steel cutlery.

Contents 50 ml

Art-Nr. 370095

### Pâte à polir

pour couverts en acier chromé et acier inoxydable 18/10.

Contenu 50 ml

Art. No. 370095

# ALLGEMEINE INFORMATION

GENERAL INFORMATION, INFORMATIONS GÉNÉRALES

## MATERIALINFORMATION

### 1. Edelstahl 18/10

Unser hochwertiges Edelstahl-Besteck wird aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.

Chromnickelstahl besteht aus 71 % Feineisen, 18 % Chrom, 10 % Nickel und 1 % Kohlenstoff. Durch die Zusetzung von Chrom wird der Stahl rostfrei und die Beigabe von Nickel macht ihn widerstandsfähig gegen Säuren.

Dieses Besteck ist geschmacksneutral und läßt sich problemlos in der Geschirrspülmaschine reinigen.

### 2. 18/0 Chromstahl

Unser Chromstahlbesteck ist eine preisgünstige Alternative zum 18/10 Edelstahlbesteck.

Es besteht aus einer Legierung von 18 % Chrom, 81 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff. Da dieses Material magnetisch ist, ist dieses Besteck sehr geeignet für Großverpfleger, z.B. Krankenhäuser, Kantinen oder Mensen, die mit magnetischen Spülanlagen ausgestattet sind.

Dieses Besteck ist spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise.

### 3. 30, 60 bzw. 90 Gramm versilbert

Durch einen Galvanisierungsprozess wird das hochwertige Besteck mit einer Feinsilberauflage unlösbar überzogen. Dies ist ein aufwendiger Vorgang mit mehreren Arbeitsgängen.

Bei einer 30 g Versilberung werden auf 24 Besteckteile (gemischt) insgesamt 30 g Silber aufgetragen, das entspricht einer Silberauflage pro Besteckteil von ca. 12 µm. Für eine 60 g Versilberung bedeutet dies eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 24 µm, bei einer 90 g Versilberung eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 36 µm.

Diese Bestecke sind spülmaschinengeeignet.

## DESCRIPTION OF MATERIAL

### 1. Stainless steel 18/10

Our cutlery is made of high-quality 18/10 stainless steel.

Stainless steel consists of 71 % fine iron, 18 % chromium, 10 % nickel and 1 % carbon. Nickel adds to its strength and chromium resists stains, rust and corrosion.

This cutlery is dishwasher-safe.

### 2. 18/0 chromium steel

Our chrome steel cutlery is a low price alternative to the 18/10 stainless steel cutlery.

It consists of an alloy of 18 % chromium, 81 % fine iron and 1 % carbon. Since this material is magnetic, this cutlery is very suitable for large caterers, such as hospitals, institutions and schools that are equipped with magnetic rinsing systems.

This cutlery is dishwasher-safe. Please observe the maintenance guidelines.

### 3. Silver plated 30, 60 or 90 grams

Galvanized high-quality cutlery is coated with insoluble fine silver plating. This is a complex process with multiple operations.

For 30 g silver plating, a total of 30 grams of silver is applied to 24 different pieces of cutlery, which corresponds to approximately 12 µm silver plating per piece of cutlery. A 60 g silver plating corresponds to approximately 24 µm silver plating per piece of cutlery and a 90 g silver plating corresponds to approximately 36 µm silver plating per piece of cutlery.

This cutlery is dishwasher-safe.

## DESCRIPTION DU MATÉRIAU

### 1. Acier inoxydable 18/10

Nos couverts de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. L'acier inoxydable est constitué de 71 % de fer, 18 % de chrome, 10 % de nickel et 1 % de carbone. Grâce à l'addition de chrome, l'acier est exempt de rouille et par l'addition de nickel, il est résistant aux acides.

Les couverts sont neutres de goût et se laissent facilement nettoyer au lave-vaisselle.

### 2. Acier chromé à 18/0

Nos couverts en acier chromé sont une alternative moins coûteuse aux couverts en acier inoxydable 18/10.

Il s'agit d'un alliage de 18 % de chrome, de 81 % de fer fin et de 1 % de carbone. Ce matériau étant magnétique, nos couverts conviennent très bien aux traiteurs, à l'usage dans les hôpitaux et les cantines qui sont équipés de systèmes de rinçage magnétique.

Les couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez respecter scrupuleusement les conseils d'entretien.

### 3. Métal argenté 30, 60 ou 90 grammes

Nos couverts de haute qualité sont recouverts d'une couche d'argent fin pour galvanisation : il s'agit d'un processus complexe qui nécessite plusieurs opérations, l'argent est ainsi fixé de façon permanente.

Une couche totale de 30 g d'argent est utilisée pour 24 couverts. Celle-ci couvre une surface d'environ 12 µm par couvert. Pour une surface d'environ 24 µm on a besoin de 60 g d'argent, pour une surface d'environ 36 µm on a besoin de 90 g d'argent.

Les couverts en plaqué argent peuvent passer au lave-vaisselle.

Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

The entire content is subject to misprints and errors.

Pour les erreurs d'impression, nous n'assumons aucune responsabilité.

Abgabe nur in Verpackungseinheiten von 12 Stück.

Sold only in packs of 12 pieces.

Unités de vente par 12 pièces.

Es gelten die allgemeinen solex-Geschäftsbedingungen, die auf unserer Homepage unter [www.solex.de](http://www.solex.de) veröffentlicht sind.

Our general solex terms and conditions apply you can find our website at [www.solex.de](http://www.solex.de).

Veuillez consulter nos conditions générales sur notre page internet [www.solex.de](http://www.solex.de).





solex GERMANY GmbH  
Mulde 12-14  
D-75239 Eisingen

Überreicht durch, Presented by, Présenté par:

Tel.: +49 (0) 72 32-7 35 07 20  
Fax: +49 (0) 72 32-8 14 95

solex@solex.de  
www.solex.de