



BESTECKE CUTLERY COUVERTS

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





FIRST

7

Anna	8
Baguette	10
Hannah ^{NEW}	12
Laura ^{NEW}	14
Perle	16
Sophia	18

BUSINESS

21

Helena	22
Julia	24
Karina 18/10	26
Katja	28
Laila	30
Lena	32
Maya	34
Selina	36

ECONOMY

39

Elisabeth	40
Ingrid	42
Karina 18/0	44
Pronto	46
Sarah	48
Skai ^{NEW}	50
TM 80	52

VORLEGETEILE

54

ADDITIONAL ITEMS · COUVERTS DE SERVICE

Baguette	54
Karina	54
Laila	55
Selina	55

STEAKMESSER

57

STEAK KNIFE · COUTEAU À STEAK

SONDERANFERTIGUNGEN

58

SPECIAL EDITION · FABRICATIONS HORS SÉRIE

KINDERBESTECK

60

CHILD CUTLERY · COUVERT D' ENFANT

VERKAUFSVERPACKUNG ^{NEW}

62

PRESENTATION BOX · PRÉSENTATION BOÎTE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

64

GENERAL INFORMATION · INFORMATIONS GÉNÉRALES

IHR AUSGEZEICHNETER PARTNER

Ihr ausgezeichnete 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.

solex bietet ein breites Spektrum an Besteckmodellen in verschiedenen Materialien für Kunden aus unterschiedlichen Marktsegmenten. Die Kollektionen sind sehr gut ausgebaut und bieten vom Esslöffel bis hin zum Steakmesser alle Artikel in einer Designvariante. Einige Modelle enthalten darüber hinaus auch komplette Zusatz- und Vorlegeteile.

Die ständige strenge Kontrolle des Produktionsprozesses der solex Experten und die Verwendung von hochwertigsten Rohmaterialien nach internationalen Standards bilden die Grundlage für die solex Qualitätsgarantie.

Die zahlreichen Serien sind kurzfristig lieferbar – schon mehrfach wurde solex von den Kunden und Handelspartnern zum „Lieferanten des Jahres“ gewählt.

Neben dem Gastronomiefachhandel und Hotelmarkt in Deutschland und Europa beliefert solex auch Partner im Table Top Bereich mit individuellen exklusiven Besteckserien.

...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.

Solex offers a wide spectrum of cutlery models in different materials for customers of various market sectors. Generally, our series are well extended and all items from table spoon to steak knife are available in the same design. For some models, we can also supply the complete additional items (e.g. oyster fork) and serving items in the same design. The numerous series are available at short notice – solex has already been voted several times as “supplier of the year” by customers and sales partners.

The production process is permanently and strictly controlled by our solex technicians and only high-quality base materials according to the international standards are used to grant our solex cutlery guarantee. Next to the hospitality special supply and the hotel sector in Germany and Europe, solex also cooperates as special partner for the table top branch by supplying individual and exclusive cutlery series.

... 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.

Solex offre un large sortiment de modèles de couverts en différents matériaux pour les clients de différents secteurs du marché. En général, nos séries sont bien étendus et tous les articles de cuillère de table à couteau à steak sont disponibles dans le même design.

Les nombreuses séries sont disponibles à court terme - solex a déjà été voté à plusieurs reprises comme "fournisseur de l'année" par les clients et partenaires commerciaux.

Le processus de production est strictement contrôlée par nos techniciens en permanence et l'utilisation de la matière première de haute qualité aux normes internationales accordent la garantie de couverts solex.

En dehors des commerces spécialisés gastronomiques et le secteur d'hôtel en Allemagne et l'Europe, solex est aussi partenaire privilégié pour la branche Table Top avec des couverts individuelles et exclusives.





FIRST





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



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm



08 Dessertmesser Hohlheft
Dessert Knife hollow handle
Couteau à dessert manche orfèvre
223 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 Mocalöffel
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



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



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 Mocalöffel
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



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



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

BAGUETTE



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 Mokkalöffel
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 ^{NEW}



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





NEW

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



NEW

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



NEW

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



88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
174 mm

LAURA



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

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

SOPHIA



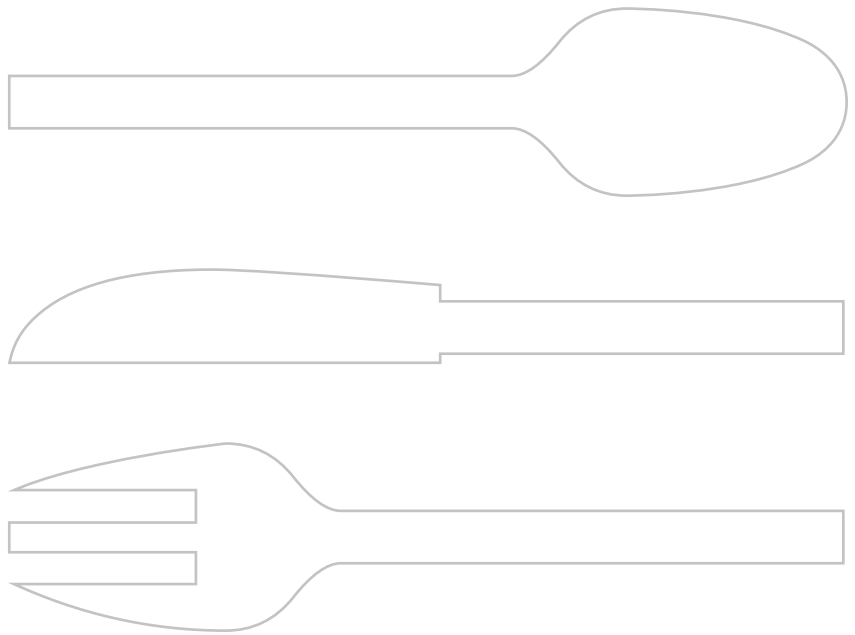
SERIE 1225

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





BUSINESS





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 Mokkalöffel
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



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



Steakhouse

96 Steakhouse Gabel
Steakhouse fork
Fourchette à steak
210 mm



Steakhouse

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

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



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



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



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



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



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

KARINA

Das Original



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 Suppenshöpfer
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



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 Menü­löf­fel
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 desert
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 Moc­calöf­fel
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



88 But­ter­messer **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



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

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 lang
Dinner/Dessert Spoon long
Cuillère à dîner/à dessert longue
195 mm



02 Menü-/Dessertgabel lang
Dinner/Dessert Fork long
Fourchette à dîner/à dessert
longue
195 mm



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



84 Menü-/Dessertmesser lang Vollheft
Dinner/Dessert Knife
long solid handle
Couteau à dîner/à dessert
long monobloc
208 mm



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



11 Moccalöffel
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



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



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



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





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



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
190 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
192 mm



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



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
172 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
171 mm



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



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



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
140 mm

INGRID



SERIE 1008

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



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

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



New Style

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



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



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

KARINA



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 lang
Dinner/Dessert Spoon long
Cuillère à dîner/à dessert longue
192 mm



02 Menü-/Dessertgabel lang
Dinner/Dessert Fork long
Fourchette à dîner/à dessert longue
192 mm



84 Menü-/Dessertmesser lang Vollheft
Dinner/Dessert Knife long solid handle
Couteau à dîner/à dessert long 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 ^{NEW}



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



VORLEGETEILE

Additional items, Couverts de service

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

BAGUETTE

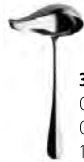
SERIE 1101



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



20161 Zange
Tongs
Pincés
300 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



STEAKMESSER



Steak Knife, Couteau à steak

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



Steakhouse

99 Steakhouse Messer Vollheft

Steakhouse knife solid handle
 Couteau à steak long monobloc
 240 mm



Steakhouse

96 Steakhouse Gabel

Steakhouse fork
 Fourchette à steak
 210 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
60 Steakmesser Hohlheft
 Steak Knife hollow handle
 Couteau à Steak manche orfèvre
 219 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



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



Maya 1226
89 Steakmesser Hohlheft
 Steak Knife solid handle
 Couteau à steak monobloc
 242 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

SONDERANFERTIGUNGEN

Sonderanfertigungen, special edition, fabrications hors série

VERSILBERN

Silver Plating
L'argentage

Versilberte solex-Bestecke tragen eine Silberschicht 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 cutleries 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.

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 own 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.

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.

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.

Dekor, decor



DEKORE LASERN

Decor lasering
Décoration au laser



DEKORE GRAVIEREN

Decor engraving
Décoration par
la gravure



DEKORE SAND- STRAHLEN

Decor sandblasting
Décoration par jets
de sable



KARINA KIDS

SERIE 1211

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



74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm



75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm



88 Kindermesser *
Child Knife
Couteau pour enfant
168 mm



10 Kinderteelöffel
Child Teaspoon
Cuillère à thé pour enfant
139 mm

* Ohne Wellenschliff

MAYA 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



74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
157 mm



75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
157 mm



88 Kindermesser **
Child Knife
Couteau pour enfant
170 mm



10 Kinderteelöffel
Child Teaspoon
Cuillère à thé pour enfant
140 mm

** Mit Wellenschliff

VERKAUFSPACKUNG

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.

Verkaufspackung für Kinderbesteck
Presentation box for child cutlery
Présentation boîte pour couvert d'enfant

Artikel-Nr.: 370051

Geschenk- und Verkaufspackung mit abnehmbarem Deckel für 4-teiliges Kinderbesteckset.
Länge 14,5 cm x Breite 18,5 cm x Höhe 2 cm.

Presentation box with removable lid for 4 pieces child cutlery set.
Length 14,5 cm x width 18,5 cm x height 2 cm.

Présentation boîte avec couvercle amovible pour couvert d'enfant de quatre pièces.
Longueur 14,5 cm x 18,5 cm de large x hauteur 2 cm.



Zusätzliche Verpackungen
Additional Presentation box
Supplémentaire Présentation boîte

SERIE 370020

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



SERIE 370060

Caféhaus Set Box
6 Löffel/Spoon/Cuillère
15,5 cm Länge/length/longueur
4 cm Breite/width/de large
2,5 cm Höhe/height/hauteur



SERIE 370061

Pâtisserie Set Box
6 Gabeln/Fork/Fourchette
16,5 cm Länge/length/longueur
4 cm Breite/width/de large
2,5 cm Höhe/height/hauteur



SERIE 370062

Espresso Set Box
6 Löffel/Spoon/Cuillère
13 cm Länge/length/longueur
4 cm Breite/width/de large
2 cm Höhe/height/hauteur



SERIE 370063

Latte Macchiato Set Box
6 Löffel/Spoon/Cuillère
22 cm Länge/length/longueur
4 cm Breite/width/de large
2,5 cm Höhe/height/hauteur



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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.

GENERAL INFORMATION, INFORMATIONS GÉNÉRALES

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'attaquent 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 INFORMATIONEN

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 Arbeitsschritten.

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 veröffentlicht sind.

Our general solex terms and conditions apply you can find our website at www.solex.de.

Veuillez consulter nos conditions générales sur notre page internet www.solex.de.



solex GERMANY GmbH
Mulde 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
