

WWW.HEPP.DE



# THE ART OF SERVICE

GESAMTSORTIMENT 2018/19

COMPLETE RANGE · GAMME GÉNÉRALE

**HEPP. ÜBER 150 JAHRE  
ERFOLGSGESCHICHTE.  
HEPP. A STORY OF SUCCESS  
FOR OVER 150 YEARS.**

# HEPP UND DIE WELT DER KUNST

Seit über 150 Jahren steht HEPP für „THE ART OF SERVICE“. Die Kunst besteht darin, Tradition und Moderne, Zeitloses und Zeitgemäßes zusammenzuführen.

Der Erfinder des Hotelsilbers ist für seine außergewöhnlichen Produktionen aus dem höchst anspruchsvollen Repertoire sowie für ausgezeichnete Werke mit renommierten Produktdesignern bekannt. Dank der unvergleichlichen Tischkompositionen und des niveaувollen Ambientes ist die Marke HEPP eine der weltweit führenden Adressen für gepflegte Tafelkultur.

„In den letzten 150 Jahren hat HEPP immer wieder zu neuem Glanz gefunden“, ist Thomas Heinen, Geschäftsführer der proHeq GmbH, stolz auf die Geschichte des Traditionshauses. Der neue Markenauftritt betont die außergewöhnliche Wertigkeit der HEPP Produktwelt: Sie werden als Kunstobjekte inszeniert, um den weltweiten Premium-Anspruch zu unterstreichen.

Kunst als fester Bestandteil der Unternehmenskommunikation dient als Erlebnis und Markenzeichen zugleich. Eine durchgängige Umsetzung der Marken- und Wiedererkennungswerte wird erreicht, ein einzigartiger Charakter – wie auch in der Hotellerie.

Kein austauschbarer Look, sondern eine neue Erlebniswelt, die fasziniert, berührt und nachzeichnet, was schon da ist: die natürliche Eleganz und atemberaubende Schönheit der HEPP Welt.

Dank seiner zuverlässigen, langlebigen und hochwertigen Produkte ist HEPP weltweit eine der wenigen großen Marken, die das gesamte Sortiment rund um den gedeckten Tisch und Buffet anbieten. Design, Funktionalität, langfristiger Nutzen und Nachkaufmöglichkeiten stehen hierbei stets an erster Stelle.

# HEPP AND THE WORLD OF ART

For over 150 years, HEPP is known for “THE ART OF SERVICE“. The ambition is to combine tradition and modernity, the timeless and the contemporary.

The inventor of hotel silver is renowned for his exceptionally sophisticated product ranges and for outstanding pieces in collaboration with renowned product designers. Thanks to its inimitable table settings and sophisticated ambience, the HEPP brand is one of the world's leading names in refined tableware.

“Over the last 150 years, HEPP has repeatedly excelled,” says Thomas Heinen, Managing Director of proHeq GmbH, who is proud of the history of the long-established company. The new brand identity emphasizes the exceptional quality of the HEPP product world: The products are displayed as art works in order to underline the global premium quality.

Art as an integral component of corporate communication serves both as an experience and a hallmark. This allows the continuous implementation of the brand and recognition values to be achieved; a unique character – like in the hotel industry.

Rather than an interchangeable look, this creates a new world of experiences that fascinates, touches the emotions and highlights what is already there: the natural elegance and breathtaking beauty of the HEPP world.

Thanks to its reliable, long-lasting and high-quality products, HEPP is one of the few large global brands worldwide to offer a complete range of table- and buffetware. Design, functionality, long service life and ensuring the availability of replacements are always the first priority.

# BESTECK CUTLERY 8

---

BESTECKMODELLE · CUTLERY MODELS	12
BESTECKERGÄNZUNGSTEILE · CUTLERY ADDITIONAL PIECES	92
OBERFLÄCHENVEREDELUNG · SURFACE TREATMENT	97

# TABLE TOP 100

---

KAFFEE & TEE · COFFEE & TEA	102
TISCH PRÄSENTATION & ETAGEREN · TABLE PRESENTATION & STANDS	111
WEIN- & GETRÄNKEKÜHLER · WINE & BEVERAGE	118
ANRICHTEN & SERVIEREN · PREPARING & SERVING	125
MENAGEN · CRUET STANDS	138
TISCHDEKORATION · TABLE DECORATIONS	142
TISCHSCHILDER · TABLE SIGNS	146
DIVERSES · MISCELLANEOUS	148

## **BUFFET** **150**

---

KALT BUFFET · COLD BUFFET	152
KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES	167
PRÄSENTATIONSPLATTEN · PRESENTATION TRAYS	171
WARM BUFFET INDUKTION · WARM BUFFET INDUCTION	174
WARM BUFFET · WARM BUFFET	181
WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES	188
DISPENSER · DISPENSER	194
UNIVERSELLE STÄNDER · MULTI-PURPOSE STANDS	200

## **PFLEGE** **205** **MAINTENANCE**

---

## **SERVICE** **208**

---

## **INDEX A-Z** **212**

---

# 1863

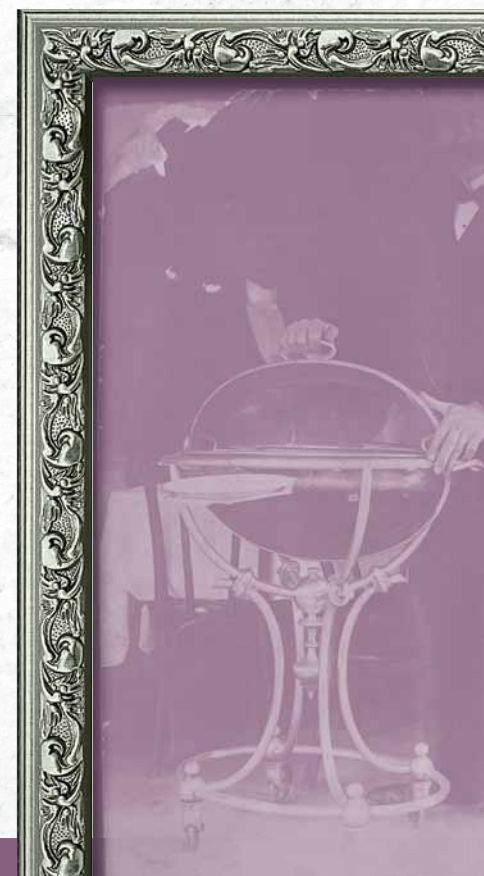
Wenige Jahre nach der Gründung des Unternehmens setzte Carl Hepp einen Meilenstein in der Geschichte der exklusiven Gastronomie: Mit der Entwicklung des Verfahrens zur Versilberung legte er 1871 den Grundstein für den Aufstieg seines Unternehmens. Das „Gebrüder Hepp 90“ oder auch „Hotelsilber“ eroberte den Markt und löste mit der Zeit die Produkte aus reinem Silber ab. HEPP etablierte sich als Ausstatter der gehobenen Häuser auf der ganzen Welt, aber Ende der 20er-Jahre bekam der florierende Betrieb die Weltwirtschaftskrise zu spüren. 1931 übernahm Familie Frank das Unternehmen und führte es aus der Talsohle, wobei im 2. Weltkrieg das Werk beim Luftangriff vollständig zerstört wurde.

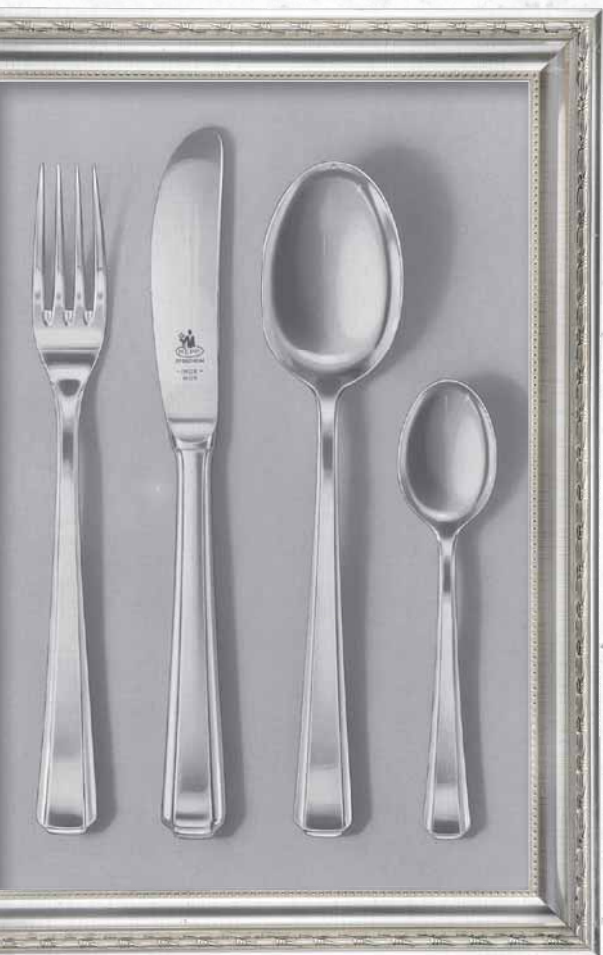
Im Wirtschaftsaufschwung der 50er-Jahre fand die Marke dann zu alter Stärke zurück. Ende der 70er wurden die Pforzheimer Werkshallen zu klein und im benachbarten Birkenfeld entstand ein Neubau, den HEPP 1980 bezog. 1988 erkannte die damalige WMF AG das Potenzial der Marke und nahm das Unternehmen in den Konzernverbund auf. Dem Ziel, den Marktanteil vor allem in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie international weiter auszubauen, stand auch der Großbrand zwei Jahre später nicht im Weg. Trotz gravierender Verluste lief die Produktion in gemieteten Räumen bereits zwei Wochen später wieder an. Seit 2006 ist HEPP eine Marke der proHeq GmbH, einer Tochter der WMF Group.

# 1863

Only a few years after founding the company, Carl Hepp set a milestone in the history of exclusive gastronomy: his development of the silver plating process in 1871 laid the foundation for the company's expansion. "Gebrüder Hepp 90" or "hotel silver" captured the market and over time replaced products made of pure silver. HEPP established itself as a supplier to upmarket hotels around the world, but by the end of the 1920s, the flourishing business began to suffer the effects of the global economic crisis. The Frank family took over the company in 1931 and brought it back from the brink, although the factory was completely destroyed in an air raid during the Second World War.

The economic upturn of the 1950s allowed the brand to regain its former strength. By the end of the 1970s, the Pforzheimer workshops had become too small and a new building, the HEPP 1980, was constructed in neighboring Birkenfeld. In 1988 the then WMF AG recognized the potential of the brand and integrated the company into its group. Despite grave losses, production recommenced again only two weeks later in leased premises. Since 2006, the HEPP brand has formed part of proHeq GmbH, a subsidiary of the WMF Group.





# BESTECKE · CUTLERY







# ÜBERSICHT BESTECKMODELLE · OVERVIEW CUTLERY MODELS



**MESCANA**

Seite · Page 12



**CHIPPENDALE** Seite · Page 16



**EMOTION** Seite · Page 20



**ACCENT** Seite · Page 24



**ROYAL** Seite · Page 28



**AURA**

Seite · Page 32



**MEDAN**

Seite · Page 36



**TALIA**

Seite · Page 40



**DIAMOND**

Seite · Page 48



**PROFILE**

Seite · Page 44



**KREUZBAND** Seite · Page 52



**EXCLUSIV** Seite · Page 56



**CARLTON** Seite · Page 64



**BAGUETTE** Seite · Page 60



**CONTOUR** Seite · Page 72



**PARTUM** Seite · Page 68



**LENTO** Seite · Page 76



**PREMIUM** Seite · Page 80



**ECCO** Seite · Page 84



**TREND** Seite · Page 88

# MESCANA





# MESCANA



56.1301.6040  
56.1301.6030

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
214 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1302.6040  
56.1302.6030

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
211 mm · 8<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1303.6049  
56.1303.6039

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1304.6040  
56.1304.6030

**Vorspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
195 mm · 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1305.6040  
56.1305.6030

**Vorspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
193 mm · 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1306.6049  
56.1306.6039

**Vorspeisenmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
213 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1307.6040  
56.1307.6030

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
135 mm · 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1309.6040  
56.1309.6030

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1375.6040  
56.1375.6030

**Dessertgabel**  
Child fork  
Fourchette à dessert  
160 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1310.6040  
56.1310.6030

**Vorspeisen-/Dessertlöffel**  
Coffee Spoon large  
Cuiller à dessert  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



56.1335.6040  
56.1335.6030

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
190 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



56.1336.6040  
56.1336.6030

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
210 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



56.1372.6040  
56.1372.6030

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1366.6049  
56.1366.6039

**Buttermesser**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1311.6040  
56.1311.6030

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
195 mm · 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1389.6040  
56.1389.6030

**Tassenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.1378.6049  
56.1378.6039

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
238 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

56.13XX.6040

versilbert  
silver plated  
argenté

56.13XX.6030

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable

56.13XX.6049

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté

56.13XX.6039

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## MESCANA – DIE SINNLICHE

Mescana überzeugt sämtliche Sinne mit einem natürlichen, kurvenförmigen Aussehen. Es entsteht eine neue natürliche Sinneswelt in den Händen.

## MESCANA – THE SENSUAL ONE

It creates a new natural world of sensations in your hands. Mescana entices all the senses with its natural, curvy appearance.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# CHIPPENDALE







# CHIPPENDALE



01.0043.1010  
03.0143.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1020  
03.0143.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
208 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1030  
03.0143.3030

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1800  
03.0143.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1050  
03.0143.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1060  
03.0143.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
184 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0043.1070  
03.0143.3070

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
211 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1810  
03.0143.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
211 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1100  
03.0143.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
140 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0043.1110  
03.0143.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
109 mm · 4<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1130  
03.0143.3130

**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0043.1140  
03.0143.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
204 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1150  
03.0143.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1210  
03.0143.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
191 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0043.1320  
03.0143.3320

**Buttermesser<sup>1)2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
171 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0043.1330  
03.0143.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
171 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0043.1550  
03.0143.3550

**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
231 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1580  
03.0143.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
185 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1630  
03.0143.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
177 mm · 6<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0043.1340  
03.0143.3340

**Obstmesser**  
Fruit knife  
Couteau à fruits  
170 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0043.1560  
03.0143.3560

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9 in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0043.1XX0

03.0143.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## CHIPPENDALE - DER KLASSIKER

Die traditionelle HEPP-Wertigkeit zeigt sich in aufwändigen Details. Lassen Sie sich verführen von höfischer Eleganz und der typischen Pracht dieser Besteckkollektion.

## CHIPPENDALE - THE CLASSIC

Traditional HEPP value can be seen in the intricate details. Let yourself be seduced by the elegance of court life and the typical magnificence of this cutlery collection.



Abbildung 1:1 - Illustration 1:1

# EMOTION





# EMOTION



01.0054.1010  
03.0154.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
212 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1020  
03.0154.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
210 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0054.1800  
03.0154.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
234 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1050  
03.0154.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
190 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0054.1060  
03.0154.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
188 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1810  
03.0154.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
210 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0054.1100  
03.0154.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
136 mm · 5<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1110  
03.0154.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1140  
03.0154.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
208 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1150  
03.0154.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
184 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0054.1210  
03.0154.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1330  
03.0154.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1580  
03.0154.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
195 mm · 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1630  
03.0154.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
176 mm · 6<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1750  
03.0154.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
160 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0054.1950  
03.0154.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
239 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0054.1XX0

03.0154.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## EMOTION – DER VORREITER

Emotion ist ein Trendsetter - Sinnlich in der Linienführung und dabei souverän in Design und Material. Auffälliges, aufsehenerregendes und außergewöhnliches Design mit einer ganz besonderen Wellenförmigkeit.

## EMOTION – THE PIONEER

Emotion is trend-setting: sensuous in its lines and yet with a solid design and solid materials. A striking, sensational and unusual design with a very special wave form.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# ACCENT







# ACCENT



01.0053.1010  
03.0153.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
203 mm · 8 in.



01.0053.1020  
03.0153.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
202 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1800  
03.0153.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1801  
03.0153.3801

**Tafelmesser<sup>3)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1050  
03.0153.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1060  
03.0153.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
179 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1810  
03.0153.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1811  
03.0153.3811

**Dessertmesser<sup>3)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1100  
03.0153.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
132 mm · 5<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1110  
03.0153.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1750  
03.0153.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
151 mm · 5<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1140  
03.0153.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
204 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1150  
03.0153.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
179 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1210  
03.0153.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
185 mm · 7<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1330  
03.0153.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1580  
03.0153.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
183 mm · 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1630  
03.0153.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
176 mm · 6<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0053.1950  
03.0153.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0053.1XXX

03.0153.3XXX

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## ACCENT – DIE FUSION

Accent schafft mühelos eine Liaison zwischen Moderne und Tradition. Es verwischt so meisterhaft die Grenzen. Eine Komposition aus geradliniger Struktur und gerundeten Fragmenten, zeitgenössisch in Szene gesetzt.

## ACCENT – THE FUSION

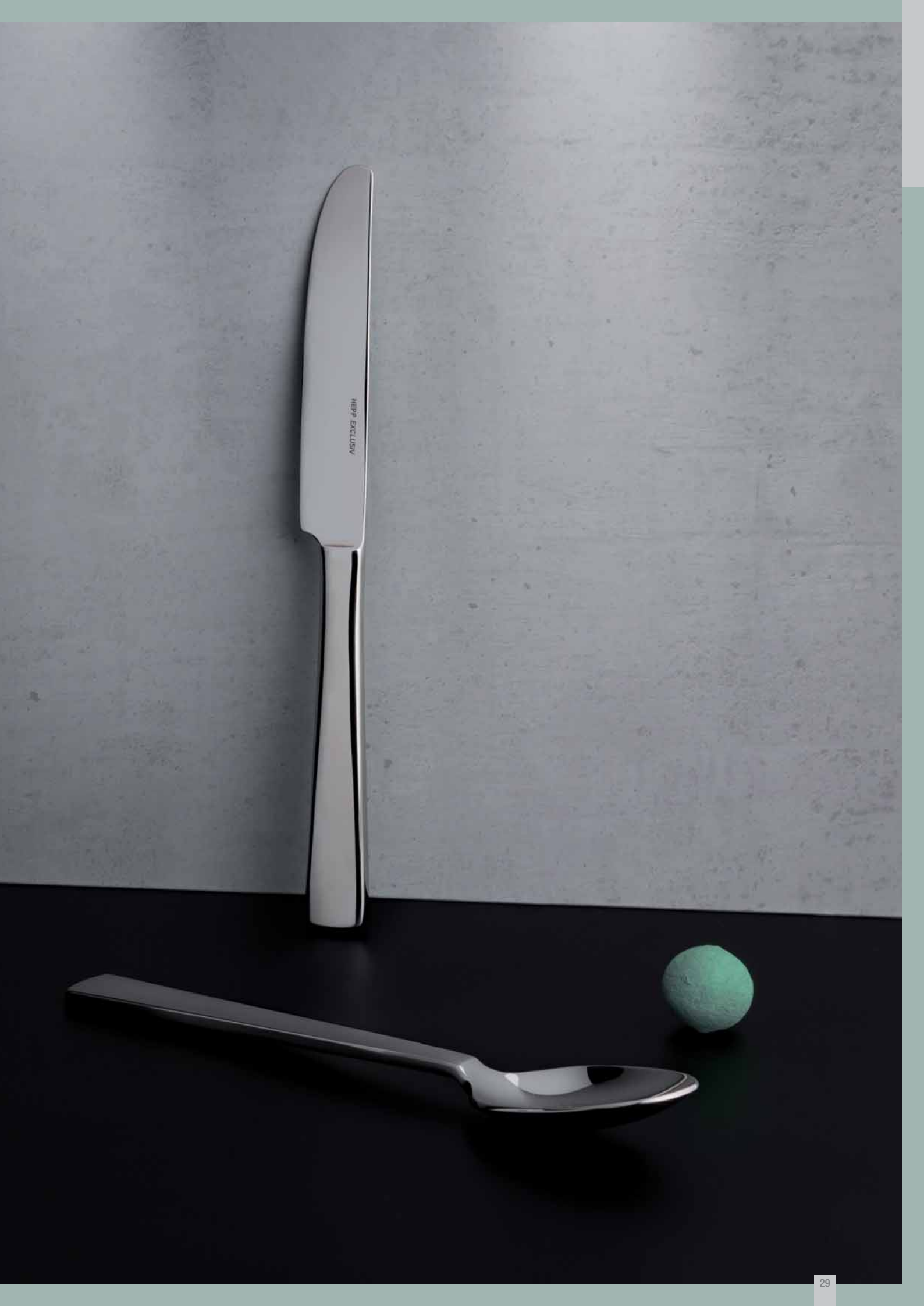
Accent effortlessly spans the divide between modernity and tradition. In doing so, it masterfully blurs the boundaries. A combination of a linear structure and rounded fragments, all presented in a modern fashion.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

**ROYAL**





# ROYAL



**01.0049.1010**  
03.0149.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
207 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



**01.0049.1020**  
03.0149.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
208 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1800**  
03.0149.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1050**  
03.0149.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1060**  
03.0149.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1810**  
03.0149.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1090**  
03.0149.3090

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
148 mm · 5<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1110**  
03.0149.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
115 mm · 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



**01.0049.1750**  
03.0149.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
153 mm · 6 in.



**01.0049.1140**  
03.0149.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
203 mm · 8 in.



**01.0049.1150**  
03.0149.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
178 mm · 7 in.



**01.0049.1210**  
03.0149.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
192 mm · 7<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1330**  
03.0149.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1580**  
03.0149.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**01.0049.1630**  
03.0149.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
178 mm · 7 in.



**01.0049.1950**  
03.0149.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
234 mm · 9<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0049.1XX0

03.0149.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## ROYAL – DER KÖNIGLICHE

Markant, massiv und mit Charakter komponiert: Das royale Erscheinungsbild zeichnet sich durch kräftige Formen sowie eine gerade Linienführung aus.

## ROYAL – THE REGAL ONE

Striking, solid and full of character: the regal appearance of this collection expresses itself through powerful shapes and no-nonsense lines.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# AURA







# AURA



01.0050.1010  
03.0150.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
211 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1020  
03.0150.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
210 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0050.1800  
03.0150.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
239 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1980  
03.0150.3980

**Tafelmesser<sup>3)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
240 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1050  
03.0150.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
186 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1060  
03.0150.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
183 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1810  
03.0150.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
201 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1990  
03.0150.3990

**Dessertmesser<sup>3)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
201 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1100  
03.0150.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
142 mm · 5<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1110  
03.0150.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
114 mm · 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0050.1750  
03.0150.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
151 mm · 5<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1140  
03.0150.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
204 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1150  
03.0150.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1210  
03.0150.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
191 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0050.1330  
03.0150.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1890  
03.0150.3890

**Buttermesser<sup>2,3)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1580  
03.0150.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1630  
03.0150.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1950  
03.0150.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
223 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0050.1970  
03.0150.3970

**Steakmesser<sup>3)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
239 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

01.0050.1XX0

versilbert  
silver plated  
argenté

03.0150.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## AURA – DIE ELEGANTE

Die Kollektion Aura mit ihrer sinnlichen Ausstrahlung steht für Eleganz und gefühlsbetonte Konturen. Die weichen Linien formen ein handschmeichelndes Besteck mit einzigartiger Haptik. Aura berauscht Ihre Sinne.

## AURA – THE ELEGANT ONE

The Aura collection gives a sensual impression and represents elegance and emotive contours. The soft lines of this cutlery caress the hands with a unique sensation. Aura arouses the senses.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

**MEDAN**





# MEDAN



56.4401.6040  
56.4401.6030

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
214 mm · 8½ in.



56.4402.6040  
56.4402.6030

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
212 mm · 8¼ in.



56.4403.6047  
56.4403.6037

**Menümesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
232 mm · 9¼ in.



56.4403.6049  
56.4403.6039

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9¼ in.



56.4404.6040  
56.4404.6030

**Vorspeisenöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
196 mm · 7¾ in.



56.4405.6040  
56.4405.6030

**Vorspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
194 mm · 7¾ in.



56.4406.6047  
56.4406.6037

**Vorspeisenmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
207 mm · 8¼ in.



56.4406.6049  
56.4406.6039

**Vorspeisenmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
217 mm · 8½ in.



56.4407.6040  
56.4407.6030

**Kaffeeöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
136 mm · 5¼ in.



56.4409.6040  
56.4409.6030

**Mokkalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
108 mm · 4¼ in.



56.4410.6040  
56.4410.6030

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
156 mm · 6⅝ in.



56.4411.6040  
56.4411.6030

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
196 mm · 7¾ in.



56.4435.6040  
56.4435.6030

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
190 mm · 7½ in.



56.4436.6040  
56.4436.6030

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
212 mm · 8¼ in.



56.4466.6049  
56.4466.6039

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6¾ in.



56.4472.6040  
56.4472.6030

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8¾ in.



56.4475.6040  
56.4475.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertgabel 4-zinkig**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
159 mm · 6¼ in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir



56.4478.6049  
56.4478.6039

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
239 mm · 9½ in.

18/10  
18/10  
18/10



56.4489.6040  
56.4489.6030

**Tassenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
170 mm · 6¾ in.

18/10  
18/10  
18/10

56.44XX.604X

versilbert  
silver plated  
argenté

56.44XX.603X

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## MEDAN – DIE DAME VON WELT

Eine Kreation von edler Eleganz: Schlanke Formen, sanfte Schwüinge, weiche Oberflächen und harmonisch abgerundete Kanten. Gut ausbalancierte Besteckteile machen den Gaumengenuss zu einem geschmeidigen Erlebnis.

## MEDAN – A SOPHISTICATED LADY

A creation of fine elegance: slender shapes, delicate curves, smooth surfaces and harmoniously rounded edges. Well balanced cutlery pieces for a delicious and pleasant dining experience.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# TALIA







# TALIA



56.0601.6040  
56.0601.6030

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0602.6040  
56.0602.6030

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
228 mm · 9 in.



56.0603.6049  
56.0603.6039

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
246 mm · 9<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0604.6040  
56.0604.6030

**Vorspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



56.0605.6040  
56.0605.6030

**Vorspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
204 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



56.0606.6049  
56.0606.6039

**Vorspeisenmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0607.6040  
56.0607.6030

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
157 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0609.6040  
56.0609.6030

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0611.6040  
56.0611.6030

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce français  
209 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



56.0635.6040  
56.0635.6030

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
214 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0636.6040  
56.0636.6030

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
231 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



56.0666.6049  
56.0666.6039

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
185 mm · 7<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0672.6040  
56.0672.6030

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0675.6040  
56.0675.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertgabel 4-zinkig**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
172 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



56.0678.6049  
56.0678.6039

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
249 mm · 9<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0689.6040  
56.0689.6030

**Tassenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
190 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

56.06XX.604X

56.06XX.603X

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## TALIA – DIE GRAZIE

Das schlanke, anmutige Design von Talia ist ein gelungenes Beispiel natürlicher Eleganz und durchdachter Formensprache. Talia vermittelt mit seinem unverwechselbaren, filigranen Profil ein besonderes Gefühl gepflegter Tischkultur.

## TALIA – GRACE

The slender, graceful design of Talia is a successful example of natural elegance and well thought-out formal language. On account of its unmistakable, delicate profile, Talia cutlery conjures up a special sense of refined gastronomy.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# PROFILE





# PROFILE



01.0048.1010  
03.0148.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1020  
03.0148.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
208 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1800  
03.0148.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0048.1980  
08.0148.3980

**Tafelmesser<sup>3)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1050  
03.0148.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
183 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1060  
03.0148.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
185 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1810  
03.0148.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
202 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0048.1990  
08.0148.3990

**Dessertmesser<sup>3)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
202 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1100  
03.0148.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
140 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0048.1110  
03.0148.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1140  
03.0148.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1150  
03.0148.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1210  
03.0148.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
193 mm · 7<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1270  
03.0148.3270

**Universal-Löffel-Gabel**  
Comb. Spoon-Fork  
Cuiller-Fourch. univ.  
184 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0048.1330  
03.0148.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1580  
03.0148.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1630  
03.0148.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1740  
03.0148.3740

**Nachspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
154 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0048.1750  
03.0148.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



06.0048.1890  
08.0148.3890

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
165 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0048.1950  
03.0148.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
234 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté

01.0048.1XX0

03.0148.3XX0

06.0048.1XX0

08.0148.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## PROFILE – DAS ORIGINAL

Profilieren Sie sich als Gastgeber mit dem Besteckmodell, das sich raffiniert auch als stehende Variante eindecken lässt. In seiner Reduktion auf das Wesentliche ist Profile ein prägnanter Ausdruck von Wertigkeit und konzentrierter Sachlichkeit.

## PROFILE – THE ORIGINAL

Set the tone as the host, with a cutlery collection whose ingenious knives can also be stood upright. Having been reduced to the bare minimum Profile is a distinctive expression of value and concentrated practicality.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# DIAMOND







# DIAMOND



01.0042.1010  
03.0142.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1020  
03.0142.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1030  
03.0142.3030

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
228 mm · 9 in.



01.0042.1800  
03.0142.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
228 mm · 9 in.



01.0042.1830  
03.0142.3830

**Tafelmesser<sup>2)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
228 mm · 9 in.



01.0042.1050  
03.0142.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1060  
03.0142.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1070  
03.0142.3070

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1810  
03.0142.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1850  
03.0142.3850

**Dessertmesser<sup>2)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1100  
03.0142.3100

**Kaffeeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
140 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0042.1110  
03.0142.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
120 mm · 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0042.1120  
03.0142.3120

**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0042.1140  
03.0142.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
208 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1150  
03.0142.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
191 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0042.1210  
03.0142.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1320  
03.0142.3320

**Buttermesser<sup>1)2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1330  
03.0142.3330

**Buttermesser<sup>2)3)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1950  
03.0142.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
236 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1580  
03.0142.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0042.1630  
03.0142.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
175 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0042.1XX0

03.0142.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## DIAMOND – DIE EWIGE

Traditionell, klassisch, luxuriös, langlebig und hochkarätig wie Diamanten - das sind die Eigenschaften dieser ausgewogenen Bestecklinie.

## DIAMOND – FOREVER

Traditional, classic, luxurious, long-lasting and high-calibre - just like real diamonds. These are the qualities of this balanced cutlery range.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# KREUZBAND





# KREUZBAND



01.0013.1010  
03.0113.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
209 mm · 8¼ in.



01.0013.1020  
03.0113.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
209 mm · 8¼ in.



01.0013.1600  
03.0113.3600

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
248 mm · 9¾ in.



01.0013.1800  
03.0113.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
248 mm · 9¾ in.



01.0013.1050  
03.0113.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
178 mm · 7 in.



01.0013.1060  
03.0113.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
180 mm · 7⅛ in.



01.0013.1610  
03.0113.3610

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
213 mm · 8⅝ in.



01.0013.1810  
03.0113.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
213 mm · 8⅝ in.



01.0013.1090  
03.0113.3090

**Kaffelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
142 mm · 5⅞ in.



01.0013.1110  
03.0113.3110

**Moccalöffel**  
Demi-Tasse spoon  
Cuiller à moka  
109 mm · 4⅞ in.



01.0013.1120  
03.0113.3120

**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
159 mm · 6¼ in.



01.0013.1750  
03.0113.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
140 mm · 5½ in.



01.0013.1140  
03.0113.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
203 mm · 8 in.



01.0013.1150  
03.0113.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
180 mm · 7⅛ in.



01.0013.1160  
03.0113.3160

**Obstmesser<sup>1)</sup>**  
Fruit knife  
Couteau à fruits  
165 mm · 6½ in.



01.0013.1180  
03.0113.3180

**Consommelöffel**  
Boillon spoon  
Cuiller à bouillon  
150 mm · 5⅞ in.



01.0013.1210  
03.0113.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
190 mm · 7½ in.



01.0013.1330  
03.0113.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6⅞ in.



01.0013.1550  
03.0113.3550

**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
234 mm · 9⅞ in.



01.0013.1580  
03.0113.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
181 mm · 7⅞ in.



01.0013.1630  
03.0113.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
180 mm · 7⅛ in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

01.0013.1XX0

versilbert  
silver plated  
argenté

03.0113.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## KREUZBAND – DIE TRADITION

Der moderne Archetyp mit einer über 150jährigen Geschichte, der sich in der schnelllebigen Welt von heute gehalten und seine Werte bewahrt hat. Kreuzband hat Epochen durchschritten.

## KREUZBAND – THE TRADITION

A modern archetype with a history dating back more than 150 years, that has held its own in the fast-paced world of today and retained its values. Kreuzband spans many eras and generations.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

EXCLUSIV







# EXCLUSIV



01.0025.1650  
03.0125.3650

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
203 mm · 8 in.



01.0025.1660  
03.0125.3660

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
203 mm · 8 in.



01.0025.1670  
03.0125.3670

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
238 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0025.1800  
03.0125.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
238 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0025.1870  
03.0125.3870

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
238 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0025.1050  
03.0125.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1060  
03.0125.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1070  
03.0125.3070

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
209 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0025.1810  
03.0125.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
209 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0025.1850  
03.0125.3850

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
209 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0025.1100  
03.0125.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
133 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0025.1110  
03.0125.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
115 mm · 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0025.1750  
03.0125.3750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
150 mm · 5<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0025.1140  
03.0125.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
203 mm · 8 in.



01.0025.1150  
03.0125.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
173 mm · 6<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1210  
03.0125.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
183 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1220  
03.0125.3220

**Austergabel**  
Oyster fork  
Fourchette à huîtres  
133 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0025.1330  
03.0125.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
163 mm · 6<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1550  
03.0125.3550

**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
224 mm · 8<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1580  
03.0125.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
186 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1630  
03.0125.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
176 mm · 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0025.1880  
03.0125.3880

**Obstmesser**  
Fruit knife  
Couteau à fruits  
157 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0025.1XX0

03.0125.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## EXCLUSIV – DER ÄSTHET

Zeitlose Formen mit umrahmender Facette kombinieren bei der Besteck-Kollektion Exclusiv Modernität und Klassik. Seine kräftige und bodenständige Art fügt sich ins Bild ein.

## EXCLUSIV – THE AESTHETE

Timeless forms with embracing facets combine to make the Exclusiv cutlery collection both modern and classic. Its powerful yet down-to-earth manner.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# BAGUETTE





HEPP



# BAGUETTE



01.0032.1010  
03.0132.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1020  
03.0132.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1910  
03.0132.3910

**Essgabel<sup>3)</sup>**  
Table fork  
Fourchette de table  
203 mm · 8 in.



01.0032.1710  
03.0132.3710

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
195 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1030  
03.0132.3030

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
245 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1800  
03.0132.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
240 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1050  
03.0132.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
190 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1060  
03.0132.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1920  
03.0132.3920

**Dessertgabel<sup>3)</sup>**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1070  
03.0132.3070

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
211 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1810  
03.0132.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
212 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1100  
03.0132.3100

**Kaffeeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
135 mm · 5<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1110  
03.0132.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
111 mm · 4<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1120  
03.0132.3120

**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1140  
03.0132.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
198 mm · 7<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1150  
03.0132.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
179 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1180  
03.0132.3180

**Consommelöffel**  
Bouillon spoon  
Cuiller à bouillon  
160 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1210  
03.0132.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
203 mm · 8 in.



01.0032.1330  
03.0132.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1500  
03.0132.3500

**Tranchiermesser<sup>1)</sup>**  
Carving knife  
Couteau à découper  
250 mm · 9<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1510  
03.0132.3510

**Tranchiergabel<sup>1)</sup>**  
Carving fork  
Fourchette à découper  
225 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1550  
03.0132.3550

**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1580  
03.0132.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
181 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1630  
03.0132.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1720  
03.0132.3720

**Menümesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
222 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1820  
03.0132.3820

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
223 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1830  
03.0132.3830

**Tafelmesser<sup>3)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
240 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1850  
03.0132.3850

**Dessertmesser<sup>3)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
212 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0032.1860  
03.0132.3860

**Buttermesser**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
165 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0032.1XX0

03.0132.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## BAGUETTE – EIN EVERGREEN

Baguette setzt stilistische Maßstäbe, klassisch und universell. Sie verkörpern zeitlose Formen und Funktionen, fest im Pioniergeist verankert, der Baguette von Beginn an ausmachte.

## BAGUETTE – AN EVERGREEN

Baguette sets stylistic standards, is classic and universal. It embodies timeless forms and functions, firmly rooted in the pioneering spirit that was the Baguette trademark from the outset.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# CARLTON







HEPP



# CARLTON



01.0045.1010  
03.0145.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1020  
03.0145.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
201 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1030  
03.0145.3030

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1800  
03.0145.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1050  
03.0145.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1060  
03.0145.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1070  
03.0145.3070

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
210 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0045.1810  
03.0145.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
215 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1100  
03.0145.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
140 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0045.1110  
03.0145.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1120  
03.0145.3120

**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1140  
03.0145.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
200 mm · 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1150  
03.0145.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
175 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1190  
03.0145.3190

**Eisschaufel**  
Ice shovel  
Cuiller à glace  
131 mm · 5<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1210  
03.0145.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
190 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0045.1220  
03.0145.3220

**Austerngabel**  
Oyster fork  
Fourchette à huîtres  
130 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1260  
03.0145.3260

**Schneckengabel**  
Snail fork  
Fourchette à escargots  
145 mm · 5<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1300  
03.0145.3300

**Dressinglöffel**  
Dressing spoon  
Cuiller à dressing  
270 mm · 10<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1330  
03.0145.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1340  
03.0145.3340

**Gemüselöffel**  
Vegetable spoon  
Cuiller à légumes  
203 mm · 8 in.



01.0045.1370  
03.0145.3370

**Saucenlöffel**  
Sauce spoon  
Cuiller à sauce  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1400  
03.0145.3400

**Suppenschöpfer**  
Soup ladle, large  
Louche grande  
263 mm · 10<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1410  
03.0145.3410

**Portionsschöpfer**  
Soup ladle, small  
Louche petite  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1420  
03.0145.3420

**Tortenheber**  
Cake server  
Pelle à tarte  
225 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1450  
03.0145.3450

**Vorlegegabel**  
Serving fork  
Fourchette à servir  
193 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1470  
03.0145.3470

**Vorlegetlöffel**  
Serving spoon  
Cuiller à servir  
270 mm · 10<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1480  
03.0145.3480

**Vorlegegabel**  
Serving fork  
Fourchette à servir  
270 mm · 10<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.



01.0045.1540  
03.0145.3540

**Grapefrüttlöffel**  
Grapefruit spoon  
Cuiller à pamplemousse  
146 mm · 5<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



01.0045.1550  
03.0145.3550

**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1950  
03.0145.3950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1560  
03.0145.3560

**Servierlöffel**  
Serving spoon  
Cuiller à servir  
228 mm · 9 in.



01.0045.1570  
03.0145.3570

**Serviergabel**  
Serving fork  
Fourchette à servir  
227 mm · 8<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1580  
03.0145.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
185 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0045.1630  
03.0145.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
175 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

01.0045.1XX0

03.0145.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## CARLTON – DAS MEISTERWERK

Lebensfroh, unkompliziert und mit schwungvoller Linie präsentiert sich die Besteckserie CARLTON dort, wo sich Gäste an der anspruchsvollen Tafel zusammenfinden.

## CARLTON – THE MASTERPIECE

Vivacious, uncomplicated and with dynamic lines, the CARLTON cutlery series can be found wherever guests gather around a refined table.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# PARTUM





# PARTUM



56.1201.6040  
56.1201.6030

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
217 mm · 8½ in.



56.1202.6040  
56.1202.6030

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
215 mm · 8½ in.



56.1203.6049  
56.1203.6039

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
237 mm · 9¼ in.



56.1204.6040  
56.1204.6030

**Vorspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
199 mm · 7¾ in.



56.1205.6040  
56.1205.6030

**Vorspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
197 mm · 7¾ in.



56.1206.6049  
56.1206.6039

**Vorspeisenmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
221 mm · 8¾ in.



56.1207.6040  
56.1207.6030

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
136 mm · 5½ in.



56.1209.6040  
56.1209.6030

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
108 mm · 4½ in.



56.1210.6040  
56.1210.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
156 mm · 6¼ in.



56.1235.6040  
56.1235.6030

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
184 mm · 7¼ in.



56.1236.6040  
56.1236.6030

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
206 mm · 8¼ in.



56.1264.6040  
56.1264.6030

**Kuchengabel 3-zinkig**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
157 mm · 6¼ in.



56.1266.6049  
56.1266.6039

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6¾ in.



56.1272.6040  
56.1272.6030

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8¾ in.



56.1275.6040  
56.1275.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertgabel 4-zinkig**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
157 mm · 6¼ in.



56.1278.6049  
56.1278.6039

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
242 mm · 9½ in.



56.1286.6049  
56.1286.6039

**Obstmesser**  
Fruit knife  
Couteau à fruits  
175 mm · 6¾ in.



56.1289.6040  
56.1289.6030

**Tassenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
166 mm · 6½ in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté

56.12XX.6040

56.12XX.6030

56.12XX.6049

56.12XX.6039

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## PARTUM – DER LINIENTREUE

Die edle Facettierung auf der Mittellinie in Kombination mit der polierten Oberfläche verbreitet glanzvolle Lichtreflexe auf dem gedeckten Tisch. Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse.

## PARTUM – TRUE TO ITS NATURE

Elegant bevelling along the centre line combined with a polished surface spread shimmering reflected light across your laid table. Simplicity is the highest form of refinement.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# CONTOUR







# CONTOUR



01.0036.1010  
03.0136.3010

**Esslöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
202 mm · 7<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1020  
03.0136.3020

**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1030  
03.0136.3030

**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
226 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1800  
03.0136.3800

**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
226 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1830  
03.0136.3830

**Tafelmesser<sup>2)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
226 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1050  
03.0136.3050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
177 mm · 6<sup>15</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1060  
03.0136.3060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
178 mm · 7 in.



01.0036.1070  
03.0136.3070

**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1810  
03.0136.3810

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1850  
03.0136.3850

**Dessertmesser<sup>2)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1100  
03.0136.3100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
138 mm · 5<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1110  
03.0136.3110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
118 mm · 4<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1130  
03.0136.3130

**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
153 mm · 6 in.



01.0036.1140  
03.0136.3140

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
214 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1150  
03.0136.3150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
175 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1210  
03.0136.3210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
181 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1330  
03.0136.3330

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1860  
03.0136.3860

**Buttermesser**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
165 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



01.0036.1550  
03.0136.3550

**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1580  
03.0136.3580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cuiller à sauce française  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



01.0036.1630  
03.0136.3630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller rond à bouillon  
172 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

rostfreier Stahl  
stainless steel  
acier inoxydable

rostfreier Stahl versilbert  
stainless steel silver plated  
acier inoxydable argenté

01.0036.1XX0

03.0136.3XX0

06.0036.1XX0

08.0136.3XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## CONTOUR – DER ALLROUNDER

Die weiche, Kontur verstärkende Formgebung vereint mit einer fließenden Linienführung, erzeugt bei der Besteckserie Contour eine schlichte Ästhetik, die sich für edlen Anlass und Ambiente anbietet.

## CONTOUR – THE ALL-ROUNDER

A soft, contour-emphasising shape and flowing lines give the Contour cutlery series an unpretentious appearance that is suitable every fine occasion or setting.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# LENTO





# LENTO



56.0901.6040  
56.0901.6030

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
217 mm · 8½ in.



56.0902.6040  
56.0902.6030

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
215 mm · 8½ in.



56.0903.6049  
56.0903.6039

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
236 mm · 9¼ in.



56.0904.6040  
56.0904.6030

**Vorspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
199 mm · 7¾ in.



56.0905.6040  
56.0905.6030

**Vorspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
197 mm · 7¾ in.



56.0906.6049  
56.0906.6039

**Vorspeisenmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
221 mm · 8¾ in.



56.0907.6040  
56.0907.6030

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
137 mm · 5½ in.



56.0909.6040  
56.0909.6030

**Mokkalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
110 mm · 4¼ in.



56.0910.6040  
56.0910.6030

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
159 mm · 6¼ in.



56.0935.6040  
56.0935.6030

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
195 mm · 7¾ in.



56.0936.6040  
56.0936.6030

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
215 mm · 8½ in.



56.0964.6040  
56.0964.6030

**Kuchengabel 3-zinkig**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
158 mm · 6¼ in.



56.0966.6049  
56.0966.6039

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6¾ in.



56.0972.6040  
56.0972.6030

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8¾ in.



56.0975.6040  
56.0975.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertgabel 4-zinkig**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
158 mm · 6¼ in.



56.0986.6049  
56.0986.6039

**Obstmesser**  
Fruit knife  
Couteau à fruits  
180 mm · 7 in.



56.0989.6040  
56.0989.6030

**Tassenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
170 mm · 6¾ in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10  
18/10  
18/10

versilbert  
silver plated  
argenté

56.09XX.604X

56.09XX.603X

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## LENTO – DAS UNIVERSALGENIE

Ein echter Alleskönner, der jede Herausforderung im Gastronomiealltag meistert.  
Ausgeglichene Proportionen zeichnen „Lento“ aus.

## LENTO – THE UNIVERSAL GENIUS

A true all-rounder that masters each and every challenge throughout your gastronomic day.  
Lento is characterised by its balanced proportions.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# PREMIUM







*Premium*  
HEPP EXCLUSIV

# PREMIUM



06.0010.1700  
06.0011.1700

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cueillir de table  
193 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1710  
06.0011.1710

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
194 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1840

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
207 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1050  
06.0011.1050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cueillir à dessert  
179 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1060  
06.0011.1060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1850

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
196 mm · 7<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1100  
06.0011.1100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cueillir à café  
135 mm · 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1110  
06.0011.1110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cueillir à moka  
110 mm · 4<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1210  
06.0011.1210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cueillir à soda  
209 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



06.0010.1580

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cueillir à sauce française  
183 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0011.1630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cueillir rond à bouillon  
179 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1730

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
203 mm · 8 in.



06.0010.1740

**Nachspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cueillir à dessert  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



06.0010.1750  
06.0011.1750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
140 mm · 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



06.0010.1860

**Buttermesser**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



06.0010.1950

**Steakmesser**  
Steak knife  
Couteau à steak  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

rostfreier Stahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

06.0010.1XX0 06.0011.1XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## PREMIUM – DER URBANE

Schnörkelloses, klares und funktionales Design für den Gastgeber, der urbane Restaurantkultur vermittelt, stehen für das Besteckmodell Premium.

## PREMIUM – URBAN

The Premium cutlery collection has an unfussy, clear, functional design for hosts who want to convey an urban restaurant culture.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

ECCO







56.0401.6040  
56.0401.6030

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cuiller de table  
217 mm · 8<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0402.6040  
56.0402.6030

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
215 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0403.6049  
56.0403.6039

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
236 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0404.6040  
56.0404.6030

**Vorspeisenlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
199 mm · 7<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0405.6040  
56.0405.6030

**Vorspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
197 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



56.0406.6049  
56.0406.6039

**Vorspeisenmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
221 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0407.6040  
56.0407.6030

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cuiller à café  
132 mm · 5<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0409.6040  
56.0409.6030

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cuiller à moka  
108 mm · 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



56.0410.6040  
56.0410.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cuiller à dessert  
156 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



56.0435.6040  
56.0435.6030

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
184 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



56.0436.6040  
56.0436.6030

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



56.0464.6040  
56.0464.6030

**Kuchengabel 3-zinkig**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
157 mm · 6<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0466.6049  
56.0466.6039

**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0472.6040  
56.0472.6030

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cuiller à soda  
220 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0475.6040  
56.0475.6030

**Vorspeisen-/  
Dessertgabel 4-zinkig**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
157 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0486.6049  
56.0486.6039

**Obstmesser**  
Fruit knife  
Couteau à fruits  
175 mm · 6<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.



56.0489.6040  
56.0489.6030

**Tassenlöffel**  
Round soup spoon  
Cuiller à bouillon  
166 mm · 6<sup>9</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0403.6045

**Pizza/Steakmesser**  
Pizza/Steak knife  
Couteau à pizza/à steak  
236 mm · 9<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



56.0406.6045

**Brötchenmesser**  
Roll knife  
Couteau à petit pain  
221 mm · 8<sup>11</sup>/<sub>16</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10

18/10

18/10

56.04XX.604X

versilbert

silver plated

argenté

56.04XX.603X

rostfreier Stahl

stainless steel

acier inoxydable

56.04XX.6540

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## ECCO – DER UNIVERSELLE

Mit Ecco präsentiert sich ein elegant schlankes und attraktives Universaltalent, das sich nicht nur im täglichen Einsatz bewährt, sondern dank seines zeitlosen Designs hervorragend mit stilistisch unterschiedlichsten Dekorationen kombinieren lässt.

## ECCO – UNIVERSAL

Ecco is a slender, elegant and attractive all-rounder that proves its worth not only through daily use, but also through its timeless design that enables it to be wonderfully combined with stylistically different decorations.



Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# TREND







# TREND



06.0047.1700

**Menüöffel**  
Table spoon  
Cueillir de table  
197 mm · 7¾ in.



06.0047.1710

**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
193 mm · 7⅝ in.



06.0047.1840

**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
217 mm · 8⅞ in.



06.0047.1050

**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cueillir à dessert  
180 mm · 7⅛ in.



06.0047.1060

**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
175 mm · 6⅞ in.



06.0047.1850

**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
201 mm · 7⅝ in.



06.0047.1100

**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cueillir à café  
139 mm · 5⅛ in.



06.0047.1110

**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cueillir à moka  
118 mm · 4⅝ in.



06.0047.1730

**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
203 mm · 8 in.



06.0047.1150

**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
180 mm · 7⅛ in.



06.0047.1210

**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cueillir à soda  
190 mm · 7½ in.



06.0047.1630

**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cueillir rond à bouillon  
178 mm · 7 in.



06.0047.1750

**Nachspeisengabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
142 mm · 5⅞ in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10

18/10

18/10

06.0047.1XX0

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design

## TREND – DER KOMPAKTE

Kompaktes Design, vielseitig einsetzbar - durch die harmonischen Gesamtproportionen wirkt dieses Besteck zeitlos modern.

## TREND – COMPACT

A compact design and versatility - and harmonious overall proportions, this cutlery appears timeless and modern.



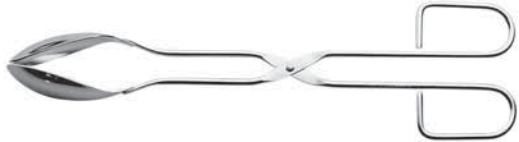
Abbildung 1.1 - Illustration 1:1

# ERGÄNZUNGSTEILE · ADDITIONAL PIECES · PIÈCES COMPLÉMENTAIRES



Universalzange, All purpose tongs, Pince universelle

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
230	9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>		60.5446.0000



Salatzange, Salad tongs, Pince à salade

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
295	11 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>		60.5438.0000



Zange, Tongs, Pince

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
240	9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>		60.5475.0000



Spaghettizange, Spaghetti tongs, Pince à spaghetti

Länge length		18/10	
mm	in.	18/10	
240	9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>		60.5476.0000



Vorlegelöffel für Chafing Dish, Serving spoon for Chafing Dish, Cuiller à servir pour Chafing Dish

Länge length		18/10	versilbert silver plated
mm	in.	18/10	
400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12.5072.4000	13.6072.4000



Vorlegegabel für Chafing Dish, Serving fork for Chafing Dish, Fourchette à servir pour Chafing Dish

Länge length		18/10	versilbert silver plated
mm	in.	18/10	
400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12.5073.4000	13.6073.4000



Vorlegelöffel, Serving spoon, Cuiller à servir

Länge length		18/10	versilbert silver plated
mm	in.	18/10	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1470	03.0145.3470



Vorlegegabel, Serving fork, Fourchette à servir

Länge length		18/10	versilbert silver plated
mm	in.	18/10	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1480	03.0145.3480

**Vorlegegabel, Serving fork, Fourchette à servir**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
193 7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1450	03.0145.3450



**Tranchiermesser, Carving knife, Couteau à découper**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
250 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	01.0032.1500	03.0132.3500



**Tranchiergabel, Carving fork, Fourchette à découper**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
225 8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	01.0032.1510	03.0132.3510



**Dressinglöffel, Dressing spoon, Cuiller à dressing**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
270 10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1300	03.0145.3300



**Gemüselöffel, Vegetable spoon, Cuiller à légumes**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
203 8	01.0045.1340	03.0145.3340



**Saucenlöffel, Sauce spoon, Cuiller à sauce**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
180 7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	01.0045.1370	03.0145.3370



**Suppenschöpfer, Soup ladle, large, Louche grande**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
263 10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1400	03.0145.3400



**Portionsschöpfer, Soup ladle, small, Louche petite**

Länge length	18/10 18/10	versilbert silver plated
mm in.		
206 8 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1410	03.0145.3410



ERGÄNZUNGSTEILE · ADDITIONAL PIECES · PIÈCES COMPLÉMENTAIRES



Bowlenlöffel, Punch bowl ladle, Cuiller à punch

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
330	13	12.5058.0000	13.6058.0000



Tortenheber, Cake server, Pelle à tarte

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
225	8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	01.0045.1420	03.0145.3420



Tortmesser, Cake knife, Couteau à tarte

Länge length			18/10 18/10
mm	in.		
293	11 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>		60.5444.0000



Käsemesser, Cheese knife, Couteau à fromage

Länge length			18/10 18/10
mm	in.		
260	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>		60.5469.0000



Steakhaus-Messer, Steakhouse knife, Couteau à steakhouse

Länge length		18/10 18/10	18/10 matt 18/10 satin finish
mm	in.		
253	9 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.5075.0010	12.5075.0000



Steakhaus-Gabel, Steakhouse fork, Fourchette à steakhouse

Länge length		18/10 18/10	18/10 matt 18/10 satin finish
mm	in.		
212	8 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.5077.0010	12.5077.0000



Party-Löffel, Happy spoon, Cuiller à party

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
134	5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	01.0005.1200	03.0105.3200



Universal-Löffel-Gabel, Comb. Spoon-Fork, Cuiller-Fourch. univ.

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
184	7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	01.0048.1270	03.0148.3270

**Gebäckzange, Pastry tongs, Pince à pâtisserie**

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
175	6 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.5051.0000	13.6051.0000


**Zuckerzange, Sugar tongs, Pince à sucre**

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
90	3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.5053.0000	13.6053.0000


**Hummergabel, Lobster fork, Fourchette à homard**

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver plated
mm	in.		
220	8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	12.5054.0000	13.6054.0000


**Hummerzange, Lobster crack, Pince à homard**

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
197	7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	60.8942.0000	


**Nußknacker, Nut cracker, Casse-noix**

Länge length			vernickelt nickel plated
mm	in.		
170	6 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	12.5057.0000	


**Krümelschaufel, Crumb scraper, Ramasse-miettes**

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
230	9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2154.0000	13.3154.0000


**Krümelsammler, Table crumbler, Ramasse-miettes**

Länge length		18/10 18/10	
mm	in.		
150	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	60.5427.0000	


**Kaviarmesser, Caviar knife, Couteau à caviar**

Länge length			Perlmutter nacre
mm	in.		
137	5 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	60.9194.0000	



# ERGÄNZUNGSTEILE · ADDITIONAL PIECES · PIÈCES COMPLÉMENTAIRES



Kaviarschaufel, Caviar spoon, Cuiller à caviar

Länge  
length

Perlmutter  
nacre

mm in.

127 5

60.9195.0000

---



# TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DER OBERFLÄCHEN

Spezielle Formen der Oberflächenveredelung schaffen das gewisse Etwas für ein stimmiges und einzigartiges Ambiente. Die Palette der Veredelungsmöglichkeiten ist sehr groß. Ob glasperlengestrahlt, stone-washed, PVD-beschichtet, gebürstet, teilveredelt, gestempelt, versilbert oder auf eine weitere Art und Weise veredelt, es findet sich für jeden Wunsch im Hause HEPP eine passende Lösung. Sehr gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Nähere Informationen zu Preisen, Abnahmemengen und Lieferzeiten gerne auf Anfrage.

# DIVE INTO THE WORLD OF SUR- FACE TREATMENT

Specific forms of surface treatment create that special something for a harmonious and unique atmosphere. Whether glass beaded, stone-washed, brushed, PVD plated, silver-plated, stamped or customized in any other way – HEPP's wide choice of finishings will guarantee a fitting solution for almost anyone. We will be happy to provide further details regarding price, purchase quantity and delivery upon request.

### CHARAKTERVOLLE ERSCHEINUNG DURCH STONE-WASHING.

Jedes Stück ein Unikat. Die Methode „Stone-Washing“ verleiht den Besteckteilen einen imposanten Vintage-Charakter. Nach der maschinellen „Stone-Washing“-Behandlung gleicht kein Besteckteil mehr dem anderen.

Die Unikate verfügen vielmehr über eine eigene Charakteristik, die vor allem in der Kombination mit rustikalen oder antiken Porzellan- und Glaswaren für einen einzigartigen Look sorgt.

---

### PVD-FARBESCHICHTUNG – EINFACH AUFFALLEND ANDERS.

Stilvoll anders – Heben Sie sich mit dieser eleganten und farbintensiven Oberflächenbeschichtung vom Gewöhnlichen ab und geben Sie Ihren Besteckteilen eine auffallende Note. Mit vier ausgefallenen Farbvarianten von Kupfer Bronze, Gold, Anthrazit und Hellgold kann ihr Besteck neue stilvolle Akzente auf jeder Tafel setzen.

---

### GLASPERLENGESTRAHLT – EINE SAMTIGE ANMUTUNG.

Für seidenmatte Nuancen sorgt die Glasperlenbestrahlung. Kleine Glaskugeln wirken unter hoher Geschwindigkeit sowie großem Druck auf das Besteck oder andere Edelstahlwaren ein. Dabei erzeugen sie einen sanften Schein, der vor allem in Kombination mit edlen Tisch-Arrangements zur Geltung kommt.

---

### VERSILBERUNG – EINZIGARTIGER GLANZ DER EXTRAKLASSE.

HEPP gilt als Erfinder des Hotelsilbers. In den letzten 150 Jahren wurde ein Produktionsverfahren mit nahtlosen Prozessschritten entwickelt: Robustes Edelstahl 18/10 verbindet sich im galvanischen Bad untrennbar mit einer Silberschicht. Das Ergebnis ist ein edles Erscheinungsbild mit weichem Glanz sowie hohem Reflexionsvermögen. Für die optimale Pflege und lange Lebensdauer sorgt unser hauseigener Reparaturservice. Ihre Lieblingsstücke werden so ein zeitloser Begleiter.

---

### STONE WASHING FOR A DISTINCTIVE APPEARANCE

Each piece is unique. The stone-washing method gives the pieces of cutlery an impressive vintage feel. After the mechanical stone-washing treatment, no piece of cutlery is identical to another.

Each unique piece has its own characteristics, ensuring a distinctive look, especially when combined with rustic or antique porcelain and glassware.

---

### PVD COLOR COATING – STRIKINGLY DIFFERENT

Stylishly different – stand out from the crowd with this elegant and vibrantly colorful surface coating and give your cutlery a remarkable note. With four stylish, unusual colour versions of copper bronze, gold, anthracite and pale gold your cutlery adds a new stylish touch to any table.

---

### GLASS BEAD BLASTING – A TOUCH OF VELVET

The glass bead blasting creates matt satin nuances. Small glass balls act on the cutlery or other stainless steel products at high speed and great pressure, creating a soft glow that comes into its own when combined with elegant table settings.

---

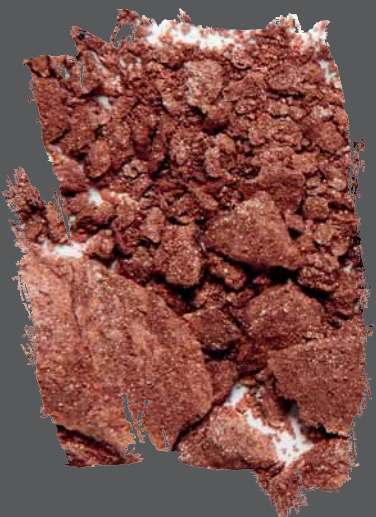
### SILVER PLATING – UNIQUE BRILLIANCE THAT IS IN A CLASS OF ITS OWN

HEPP is considered to be the inventor of hotel silver. A seamless production process has been developed over the past 150 years: a layer of silver is inseparably bonded with robust 18/10 stainless steel in an electrolytic bath. The result is an elegant appearance with a soft sheen and high reflectivity.

Our in-house repair service ensures optimum maintenance and a long lifespan, thus ensuring that your favorite pieces become timeless companions.

---

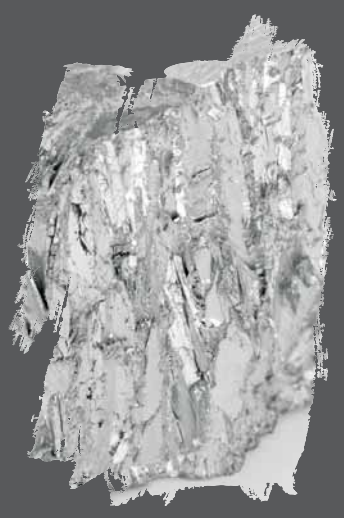
STONE-WASHED



PVD-BESCHICHTUNG  
PVD-COATING



GLASPERLENGESTRAHLT  
GLASS BEAD BLASTING



VERSILBERUNG  
SILVERPLATED

# TABLE TOP







Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10
		18/10
Ltr.	oz.	
0,30	11	57.0087.6040
0,60	21	57.0088.6040
1,20	42	57.0089.6040

VISION



Teekanne, Tea pot, Théière

Inhalt cap.		18/10
		18/10
Ltr.	oz.	
0,35	12	57.0090.6040
0,70	25	57.0091.6040

VISION



Milch- und Sahnebehälter, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10
		18/10
Ltr.	oz.	
0,18	6	57.0092.6040

Deckel mit Ausschnitt, Lid with cut-out, Couvercle avec découpe

Ø		18/10
Ø		18/10
mm	in.	
6	2¼	57.0094.6040

VISION



Zuckerbehälter, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10
		18/10
Ltr.	oz.	
0,1	4	57.0093.6040

Deckel mit Ausschnitt, Lid with cut-out, Couvercle avec découpe

Ø		18/10
Ø		18/10
mm	in.	
6	2¼	57.0094.6040

VISION

Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,30	11	12.2102.0300	13.3102.0300
0,60	21	12.2102.0600	13.3102.0600
1,75	62	12.2102.1750	13.3102.1750



EXCELLENT

Teekanne, Tea pot, Thèière

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,35	12	12.2103.0350	13.3103.0350
0,70	25	12.2103.0700	13.3103.0700



EXCELLENT

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,15	5	12.2104.0150	13.3104.0150
0,30	11	12.2104.0300	13.3104.0300



EXCELLENT

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,25	9	12.2105.0250	13.3105.0250



EXCELLENT



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière

Inhalt cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
0,30	11	12.4709.0300	13.4709.0300
0,60	21	12.4709.0600	13.4709.0600
1,50	53	12.4709.1500	13.4709.1500

TRADITION



Teekanne, Tea pot, Théière

Inhalt cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
0,35	12	12.4707.0350	13.4707.0350
0,70	25	12.4707.0700	13.4707.0700

TRADITION



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
0,15	5	12.4603.0150	13.4603.0150

TRADITION



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10	versilbert
Ltr. oz.		18/10	silver-plated
0,25	9	12.4604.0250	13.4604.0250

TRADITION



**Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière**

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,30	11	12.4402.0300	13.4402.0300
0,60	21	12.4402.0600	13.4402.0600


 PROFILE
 

---

**Teekanne, Tea pot, Thière**

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,35	12	12.4403.0350	13.4403.0350
0,70	25	12.4403.0700	13.4403.0700


 PROFILE
 

---

**Milchkanne, Milk jug, Pot à lait**

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.4404.0150	13.4404.0150
0,30	11	12.4404.0300	13.4404.0300


 PROFILE
 

---

**Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier**

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,25	9	12.4405.0250	13.4405.0250


 PROFILE
 

---



Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière  
doppelwandig, double-walled, double paroi

Inhalt cap.		18/10		
Ltr.	oz.			
0,30	11			60.5330.0300
0,60	21			60.5330.0600
1,20	42			60.5330.1200

NEUTRAL



Teekanne, Tea pot, Thèière  
doppelwandig, double-walled, double paroi  
mit Teesieb, with tea strainer, avec passoire à thé

Inhalt cap.		18/10		
Ltr.	oz.			
0,60	21			60.5329.0600
1,20	42			60.5329.1200

NEUTRAL



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait  
doppelwandig, double-walled, double paroi

Inhalt cap.		18/10		
Ltr.	oz.			
0,15	5			60.5330.0150

doppelwandig, ohne Deckel, double-walled, without lid,  
double paroi sans couvercle

Inhalt cap.		18/10		
Ltr.	oz.			
0,30	11			60.5327.0300

NEUTRAL



Isolierkanne, vacuum jug, Pot isotherme  
doppelwandig, spülmaschinenfest, double wall, dishwasher safe,  
double paroi, résistant au lave-vaisselle

Inhalt cap.		Höhe height		18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.		
0,35	12	147	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0191.6040	
0,6	21	162	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0192.6040	
1,0	35	191	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0193.6040	
1,5	53	229	9	57.0194.6040	

NEUTRAL

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier  
für Sticks, for sticks, pour sticks

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
80	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	50	1 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.5306.0150



NEUTRAL

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier  
für Sticks, for sticks, pour sticks

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
57	2 <sup>4</sup> / <sub>16</sub>	77	3 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	60.5307.0250



NEUTRAL

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
0,20	7	12.2106.0200	13.3106.0200



NEUTRAL

Zuckerbox, Sugar box, Boî à sucre  
für Zuckerbriefchen, for sugar wraps, pour billet de sucre

Länge length		Höhe height		Tiefe depth		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
110	24 <sup>10</sup> / <sub>16</sub>	45	11 <sup>2</sup> / <sub>16</sub>	40	1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.5060.0000	13.6060.0000



NEUTRAL

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait

Inhalt cap.		18/10	versilbert
		18/10	silver-plated
Ltr.	oz.		
0,15	5	12.2203.0150	13.2203.0150



AVANTGARDE

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier

Inhalt cap.		18/10	versilbert
		18/10	silver-plated
Ltr.	oz.		
0,25	9	12.2206.0250	13.2206.0250



AVANTGARDE

Zitronenpresse, Lemon squeezer, Presse-citron

Länge length		Breite width		18/10
				18/10
mm	in.	mm	in.	
82	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	69	2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	60.8828.0000



NEUTRAL

Teesieb, Tea strainer, Passoire à thé  
mit Abstellschale, with drip stand, avec réceptacle

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert
						18/10	silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
168	6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	67	2 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	26	1	12.2038.0000	13.3038.0000



NEUTRAL

**Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre**  
3-tlg., 3-part, 3 parties

bestehend aus: Gestell, 2x Zuckerdose, Milchgießer,  
consisting of: stand, 2x sugar bowl, milk jug,  
composé de: support, 2x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
183	7 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2250.0000	15.2250.0000



EXCELLENT

**Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre**  
4-tlg., für Milch und Zucker, 4-part, for milk and sugar, 4 parties, pour lait et sucre

bestehend aus: Gestell, 3x Zuckerdose, Milchkanne,  
consisting of: stand, 3x sugar bowl, milk jug,  
composé de: support, 3x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
183	7 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2265.0000	15.2265.0000



EXCELLENT

**Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre**

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
112	4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.4052.0650	15.4552.0650
146	5 <sup>9</sup> / <sub>4</sub>	12.4052.0900	15.4552.0900



EXCELLENT

**Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre**  
5-tlg., für Milch und Zucker, 5-part, for milk and sugar, 5 parties, pour lait et sucre

bestehend aus: Gestell, 4x Zuckerdose, Milchkanne,  
consisting of: stand, 4x sugar bowl, milk jug,  
composé de: support, 4x sucrier, pot à lait

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
142	5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.4866.0000	15.4866.0000



PROFILE



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre  
mit 3 Glaseinsätzen, with 3 glass inserts, avec 3 inserts en verre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
137	5 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.4851.0700	15.4851.0700

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.
35	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	69	2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>
		50.8368.0700	

PROFILE



Zuckerständer, Sugar server, Service à sucre

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
109	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	12.4852.0650	15.4852.0650

PROFILE

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
90	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	162	6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.4868.1600	13.4868.1600



PROFILE

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
223	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	160	6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	12.2269.1620	15.2269.1620
224	8 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	215	8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2269.2120	15.2269.2120



EXCELLENT

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
320	12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	215	8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2269.2130	15.2269.2130



EXCELLENT

Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
220	8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	162	6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.4869.1620	15.4869.1620



PROFILE

# TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS · PRÉSENTATION DE LA TABLE



Gebäckständer, Pastry stand, Porte-petits-fours  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
312	12 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	216	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4869.2130	15.4869.2130

## PROFILE



Etagere, Étagère  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
430	16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	622	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.2243.4230

3-tlg., 3-part, 3 parties

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	
430	16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	622	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	15.2243.4230

## EXCELLENT



Universalständer, Multi purpose stand, Support universel  
für Teller Ø 16 cm, for plate Ø 6<sup>5</sup>/<sub>16</sub> inch, pour assiette Ø 16 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
184	7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	254	10	12.2079.0000	13.3079.0000

## NEUTRAL



Universalständer, Multi purpose stand, Support universel  
für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> inch, pour assiette Ø 21 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
245	9 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	411	16 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2078.0000	13.3078.0000

für Teller Ø 24 cm, for plate Ø 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> inch, pour assiette Ø 24 cm

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
290	11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12.2078.2400	13.3078.2400

## NEUTRAL



Universalständer, Multi purpose stand, Support universel  
für Teller Ø 21 cm, for plate Ø 8 1/4 inch, pour assiette Ø 21 cm

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
324	12 3/4	447	17 5/8	12.4178.0000	13.5178.0000



EXCELLENT

Buffetständer „S“, Buffet stand „S“, Support de buffet „S“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe height		
mm	in.	
98	3 7/8	57.0035.6040



FLEUR

Buffetständer „M“, Buffet stand „M“, Support de buffet „M“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe height		
mm	in.	
136	5 3/8	57.0036.6040



FLEUR

Buffetständer „L“, Buffet stand „L“, Support de buffet „L“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe height		
mm	in.	
210	8 1/4	57.0037.6040



FLEUR

**TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS ·  
PRÉSENTATION DE LA TABLE**



Afternoon Tea Etagere, Afternoon Tea stand, Afternoon Tea étagère  
mit 4 Ebenen für 3 Teller (Ø24-31cm) und 1 Tablett (12.2037.3000), separat  
erhältlich,  
with 4 levels for 3 plates (Ø9 7/16 - 12 1/4 inch) and 1 tray (12.2037.3000), available  
separately,  
avec 4 niveaux pour 3 assiettes (Ø24-31cm) et un plateau (12.2037.3000), vendu  
séparément

EXCELLENT : mit Knopf, EXCELLENT : with handle, EXCELLENT : avec poignée

Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	
476	18 3/4	1215	47 3/4	57.0178.6040

ROYAL : ohne Knopf, ROYAL : without handle, ROYAL : sans poignée

Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	
476	18 3/4	1175	46 1/4	57.0177.6040

EXCELLENT



Afternoon Tea Etagere, Afternoon Tea stand, Afternoon Tea étagère  
mit 4 Ebenen für 3 Teller (Ø24-31cm) und 1 Tablett (12.2037.3000), separat  
erhältlich,  
with 4 levels for 3 plates (Ø9 7/16 - 12 1/4 inch) and 1 tray (12.2037.3000), available  
separately,  
avec 4 niveaux pour 3 assiettes (Ø24-31cm) et un plateau (12.2037.3000), vendu  
séparément

Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	
476	18 3/4	1221	48	57.0176.6040

ORIENT

Ständer für 5 Konfitürengläser, Stand for 5 jam glasses,  
Support pour 5 verres á confiture  
mit Vase, with vase, avec vase

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.2144.0000	13.5144.0000



### NEUTRAL

Ständer für 3 Konfitürengläser, Stand for 3 jam glasses,  
Support pour 3 verres á confiture

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
115	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4161.0000	15.5161.0000



### EXCELLENT

Ständer für 3 Konfitürengläser, Stand for 3 jam glasses,  
Support pour 3 verres á confiture

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
105	4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.4861.0000	15.4861.0000



### PROFILE

# TISCH PRÄSENTATION UND ETAGEREN · TABLE PRESENTATION AND STANDS · PRÉSENTATION DE LA TABLE

Honig-Konfitürendose, Jam/honey pot, Service pour confitures et miel  
3-tlg., 3-part, 3 parties

bestehend aus: Gestell, 3x Glaseinsatz, 3x Deckel,  
consisting of: stand, 3x glass insert, 3x lid,  
composé de: support, 3x insert en verre, 3x couvercle

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
140	5½	12.2258.0700	15.2258.0700



Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
35	1¾	69	2¹¹/₁₆	50.8368.0700

EXCELLENT

Honig-Konfitürendose, Jam/honey pot, Service pour confitures et miel  
3-tlg., 3-part, 3 parties

bestehend aus: Gestell, 3x Glaseinsatz, 3x Deckel,  
consisting of: stand, 3x glass insert, 3x lid,  
composé de: support, 3x insert en verre, 3x couvercle

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
134	5¼	12.4958.0700	15.4958.0700



Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
35	1¾	69	2¹¹/₁₆	50.8368.0700

PROFILE

Barständer, Snack stand, Support à snack  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
247	9¾	12.2235.0000	15.2235.0000



EXCELLENT

**Barständer, Snack stand, Support à snack**  
4-tlg., 4-part, 4 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
228	9	12.2236.0000	15.2236.0000



EXCELLENT

---

**Barständer, Snack stand, Support à snack**  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
168	6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12.2237.0000	15.2237.0000



EXCELLENT

---

**Barständer, Snack stand, Support à snack**  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
163	6 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.4837.0000	15.4837.0000



PROFILE

---

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE · RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne  
ohne Einsatzring, without ring for glass insert, sans anneau

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
13,00	458	300	11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	385	15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2275.3700	15.2275.3700



ohne Einsatzring, mit Griff und Galerie,  
without ring for glass insert, with handle and gallery,  
sans anneau, avec poignée et galerie

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
36,00	1267	395	15 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	570	22 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2275.5600	15.2275.5600

EXCELLENT

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne  
ohne Einsatzring, without ring for glass insert, sans anneau

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
13,00	458	303	11 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	385	15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.4875.3700	13.4875.3700



PROFILE

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin  
oval, für 2 Flaschen, oval, for 2 bottles, ovale, pour 2 bouteilles

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	mm	in.		
6,9	243	265	10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	223	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	210	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.2233.2710	15.2233.2710



EXCELLENT

**Champagnerkühler, Champagne cooler, Seau à champagne**  
 doppelwandig, auch geeignet als Eiskühler, für 2 Weinflaschen oder eine Champagnerflasche.  
 double walled, also used as an ice bucket, for 2 bottles of wine or 1 bottle of champagne.  
 double paroi, aussi approprié comme seau à glace, pour 2 bouteilles de vin ou 1 bouteille de champagne.

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
5,3	187	205	8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	216	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0096.6040	



## VISION

**Deckel für Champagnerkühler, Lid for champagne cooler,  
 Couvercle pour seau à champagne**  
 kombinierbar mit 57.0096.6040, combinable with 57.0096.6040,  
 combinable avec 57.0096.6040

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	
mm	in.		
190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0115.6040	



## VISION

**Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin**  
 für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10		versilbert silver-plated	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.				
7	246	247	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	231	9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.4018.2310	15.4518.2300		



## EXCELLENT

**Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin**  
 für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10		versilbert silver-plated	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.				
7	246	247	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	231	9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.4818.2310	15.4818.2300		



## PROFILE

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE · RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS



Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin  
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
3,1	109	210	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	168	6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12.2318.1610	15.2318.1600
4,7	165	219	8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	189	7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.4018.1910	15.4518.1900

EXCELLENT



Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin  
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
3,1	109	210	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	168	6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12.4818.1610	15.4818.1600
4,7	165	219	8 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	189	7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.4818.1910	15.4818.1900

PROFILE



Flaschenkühler, Bottle-cooler, Rafraîchisseur à bouteilles  
isoliert, insulated, isolé

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
1,6	56	190	7 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	120	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	60.5449.0000

NEUTRAL



Ständer für Champagnerkühler, Stand for champagne cooler,  
Support pour seau à champagne

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
600	23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0114.6040

VISION



**Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seu à vin**  
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
676	26 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	162	6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.4855.6860	13.4855.6860

für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
688	27 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	180	7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.4855.6880	13.4855.6880



PROFILE

**Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seu à vin**  
für 1 Flasche, for 1 bottle, pour 1 bouteille

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
676	26 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	162	6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.2255.6860	13.2255.6860

für 2 Flaschen, for 2 bottles, pour 2 bouteilles

Höhe height		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
688	27 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	180	7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2255.6880	13.2255.6880



EXCELLENT

**Weinkühlerständer, Stand for wine cooler, Support pour seu à vin**  
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
239	9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	173	6 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	671	26 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2234.0000	13.2234.0000



EXCELLENT

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE · RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS

## Flaschen-Gläserteller, Bottle and glass tray, Porte bouteilles et verres

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated	
mm	in.			
101	4	10.0609.1000	11.1609.1000	
142	5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	10.0609.1400	11.1609.1400	



NEUTRAL

## Rotweingestell, Red wine holder, Porte-bouteilles für Flasche 0,375 ltr., 0,75 ltr., 1,50 ltr., for bottle 13 oz, 26 oz, 53 oz, pour bouteille 0,375 ltr., 0,75 ltr., 1,50 ltr.

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
315	12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	138	5 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2296.0000	13.2296.0000



NEUTRAL

## Rotweinkorb, Wine basket, Panier à vin für Flasche 0,75 ltr., for bottle 26 oz, pour bouteille 0,75 ltr.

Länge length		Breite width		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	
248	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	110	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.9186.0750



NEUTRAL

## Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
121	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	126	4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	60.5419.0000	60.7419.0000



NEUTRAL

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
121	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	126	4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.2219.0000	15.2219.0000



EXCELLENT

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
121	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	126	4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.4919.0000	15.4919.0000



PROFILE

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace  
doppelwandig, double walled, double paroi

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
194	7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	148	5 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	60.5497.0000



EXCELLENT

Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace  
doppelwandig, double walled, double paroi

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
191	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	148	5 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	12.4997.0000



PROFILE

**WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER · WINE AND BEVERAGE ·  
RAFRAÎCHISSEURS DE VIN/BOISSONS**



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace  
mit Roheiszange, with ice tongs, avec pince à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
163	6 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	150	5 <sup>14</sup> / <sub>16</sub>	57.0038.6040

NEUTRAL



Roheisbehälter, Ice bucket, Seau à glace  
mit Roheiszange, with ice tongs, avec pince à glace

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
230	9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	131	5 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	60.5491.0000

NEUTRAL



Roheisschaufel, Ice shovel, Pelle à glace

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
165	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.5015.0000

NEUTRAL



Roheiszange, Ice tongs, Pince à glace

Länge length		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
156	6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	60.8834.0000	60.9034.0000

NEUTRAL

Platzteller, Show plate, Assiette de présentation

Ø-Außen Ø-outer		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
331	13 <sup>1/16</sup>	200	7 <sup>7/8</sup>	12.2099.3300	13.3099.3300



EXCELLENT

Platzteller, Show plate, Assiette de présentation

Ø-Außen Ø-outer		Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
330	13	205	8 <sup>1/16</sup>	12.2088.3300	13.3088.3300



PROFILE

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
130	5 <sup>1/8</sup>	210	8 <sup>1/4</sup>	12.3105.2100	15.3105.2100
153	6	242	9 <sup>1/2</sup>	12.3105.2400	15.3105.2400
165	6 <sup>1/2</sup>	272	10 <sup>11/16</sup>	12.3105.2700	15.3105.2700



PROFILE

Kugelglocke, Dome cover, Cloche ronde

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
124	4 <sup>7/8</sup>	210	8 <sup>1/4</sup>	12.3102.2100	15.3102.2100
143	5 <sup>5/8</sup>	242	9 <sup>1/2</sup>	12.3102.2400	15.3102.2400
157	6 <sup>3/16</sup>	272	10 <sup>11/16</sup>	12.3102.2700	15.3102.2700



EXCELLENT

# ANRICHTEN UND SERVIEREN · PREPARING AND SERVING · PRÉSENTATION ET SERVICE

## Gemüseschüssel, Vegetable dish, Légumier

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.		
0,30	11	130	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.4008.1300	15.4508.1300
0,50	18	157	6 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.4008.1600	15.4508.1600
0,90	32	190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4008.1900	15.4508.1900

## Deckel, Lid, Couvercle

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
128	5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2211.1300	15.2211.1300
158	6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.2211.1600	15.2211.1600
189	7 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2211.1900	15.2211.1900



## EXCELLENT

## Servierschüssel, Serving dish, Plat à servir oval, ovale

Inhalt cap.		Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
1,40	49	351	13 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.4000.3400	15.4500.3400

## Deckel, Lid, Couvercle oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
354	13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	203	8	12.2503.3400	15.2503.3400



## EXCELLENT

## Suppenschüssel, Soup tureen, Soupière

Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.		
0,70	25	170	6 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	12.2248.1600	15.2248.1600
2,00	70	218	8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.2248.2100	15.2248.2100

## Deckel mit Einschnitt, Lid with hole, Couvercle avec encoche

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
177	6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.2249.1600	15.2249.1600
222	8 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12.2249.2100	15.2249.2100



## EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,10	4	12.2316.0100	13.2316.0100
0,20	7	12.2316.0200	13.2316.0200
0,30	11	12.2316.0300	13.2316.0300
0,45	16	12.2316.0450	13.2316.0450



EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,20	7	12.2215.0200	13.2215.0200
0,30	11	12.2215.0300	13.2215.0300



EXCELLENT

Sauciere, Sauce boat, Saucière

Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	18/10	
0,10	4	12.4816.0100	13.4816.0100
0,20	7	12.4816.0200	13.4816.0200
0,30	11	12.4816.0300	13.4816.0300
0,45	16	12.4816.0450	13.4816.0450



PROFILE

Servierplatte, Serving platter, Plat à servir  
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
476	18 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	313	12 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.8902.4700	60.9102.4700



NEUTRAL

# ANRICHTEN UND SERVIEREN · PREPARING AND SERVING · PRÉSENTATION ET SERVICE

Servierplatte, Serving platter, Plat à servir  
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
319	12 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	60.8904.3200	60.9104.3200



NEUTRAL

Butterdose, Butter dish, Beurrier  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
79	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	89	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.2218.0000	13.2218.0000



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Insert en porcelaine  
für Butterdose, for butter dish, pour beurrier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
41	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	50.8868.0000

EXCELLENT

Butterdose, Butter dish, Beurrier  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
76	3	89	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4918.0000	15.4918.0000



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Insert en porcelaine  
für Butterdose, for butter dish, pour beurrier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
41	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	50.8868.0000

PROFILE



**Butterdose, Butter dish, Beurrier**  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
72	2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	90	3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	60.5480.0000	60.7480.0000



EXCELLENT

**Butterdose, Butter dish, Beurrier**  
4-tlg., 4-part, 4 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
69	2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	146	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	60.5426.0000	60.7426.0000



EXCELLENT

**1** **Butterdose, Butter dish, Beurrier**  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
41	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	116	4 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.2117.0000	13.3117.0000

**2** **Unterteller, Underliner, Sous-plat**

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
159	6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.2024.1600	13.3024.1600



NEUTRAL

# ANRICHTEN UND SERVIEREN · PREPARING AND SERVING · PRÉSENTATION ET SERVICE

Eisschale, Ice cream bowl, Coupe à glace  
auf Fuß, with foot, sur pied

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,10	4	45	1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	105	4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	10.0730.1000	11.1730.1000



NEUTRAL

Eisbecher, Ice cream cup, Coupe à glace

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,20	7	119	4 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	82	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	10.0612.0000	11.1612.0000



NEUTRAL

Servier- und Menagentablett „S“, Serving tray „S“, Tableau à servir „S“  
passend für VISION Holz- und Porzellanschalen „S“,  
fitting for VISION wood and porcelain dishes „S“,  
approprié pour VISION bol en bois et en porcelaine „S“

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
246	9 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	118	4 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	20	<sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0095.6040

Servier- und Menagentablett „M“, Serving tray „M“, Tableau à servir „M“  
passend zu VISION Holz- und Porzellanschale „M“,  
fitting to VISION wood and porcelain dish „M“,  
approprié pour VISION bol en bois et en porcelaine „M“

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
279	11	152	6	20	<sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0109.6040



VISION

Porzellanschale „S“ flach mit 3-Teilung, Porcelain dish „S“ with 3 divisions, Bol en porcelain „S“ avec 3 divisions

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
214	8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	85	3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	25	1	57.0104.9800



### VISION

Porzellanschale „S“, Porcelain dish „S“, Bol en porcelain „S“

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
217	8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	89	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	40	1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	57.0105.9800



### VISION

Holzschale „S“, Wood dish „S“, Bol en bois „S“

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
217	8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	89	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	40	1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	57.0107.9990



### VISION

Holzschale „M“, Wood dish „M“, Bol en bois „M“

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
247	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	119	4 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	50	1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0108.9990

**ANRICHTEN UND SERVIEREN · PREPARING AND SERVING ·  
PRÉSENTATION ET SERVICE**

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
rund, round, rond

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
49	1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	234	9 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2137.2300	13.3137.2300



NEUTRAL

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
234	9 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	171	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	37	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.2136.2300	13.3136.2300
275	10 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	183	7 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	50	1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.2136.2700	13.3136.2700



NEUTRAL

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
oval, durchbrochen, oval, perforated, ovale, perforée

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
234	9 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	171	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	37	1 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2720.2300	13.3720.2300



NEUTRAL

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
188	7 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	135	5 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	53	2 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	60.9188.2000
226	8 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	169	6 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	58	2 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.9188.2500
264	10 <sup>6</sup> / <sub>16</sub>	187	7 <sup>6</sup> / <sub>16</sub>	60	2 <sup>6</sup> / <sub>16</sub>	60.7419.2800



NEUTRAL

**Brotkorb, Bread basket, Corbeille à pain**  
oval, ovale

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.	18/10	
308	12 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	165	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	50	1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	60.5483.3080	60.7483.3080



NEUTRAL

**Obstkorb, Fruit basket, Corbeille à fruits**

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
mm	in.	mm	in.	18/10
84	3 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	205	8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	60.5514.2050



NEUTRAL

**Obstschale, Fruit bowl, Coupe à fruits**  
auf Fuß, with foot, sur pied

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
234	9 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	109	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	12.2254.2300	15.2254.2300



EXCELLENT

**Austerngestell, Oyster rack, Support à huîtres**  
passend für 2 Größen 12.2037.3000 und 12.2037.3600,  
fit 2 tray sizes 12.2037.3000 and 12.2037.3600,  
approprié pour 2 diamètres de plateaux 12.2037.3000 et 12.2037.3600

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
208	8 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	360	14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2132.3600	13.3132.3600



NEUTRAL

**ANRICHTEN UND SERVIEREN · PREPARING AND SERVING ·  
PRÉSENTATION ET SERVICE**

Fingerschale, Finger bowl, Bol rince-doigts

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,25	9	49	1 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	105	4 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	60.5447.0000	60.7447.0000



NEUTRAL

Chillcup

komplett für Scampis, complete for scampis, complet pour scampis

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,15	5	113	4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	129	5 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2294.0000	15.2294.0000



NEUTRAL

Chillcup

komplett für Kaviar, complete for caviar, complet pour caviar

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
0,03	1	79	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	127	5	12.2292.0000	15.2292.0000



NEUTRAL

Glaseinsatz, Glass insert, Insert en verre  
für Chillcup, for chillcup, pour chillcup

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,15	5	51	2	110	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	50.8345.0000



NEUTRAL

Unterteller, Underliner, Sous-plat

Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
159	6 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.2024.1600	13.3024.1600



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service  
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		Ø-Außen Ø-outer		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
269	10 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>			12.2037.2600	13.3037.2600
327	12 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>			12.2037.3000	13.3037.3000
369	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	369	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.2037.3600	13.3037.3600
400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>			12.2037.4000	13.3037.4000



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
305	12	254	10	12.2166.3050	13.3166.3050
384	15 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	290	11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2166.3840	13.3166.3840
458	18 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	333	13 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.2166.4580	13.3166.4580



NEUTRAL

Serviertablett, Serving tray, Plateau de service  
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
221	8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	156	6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.2032.2300	13.3032.2300
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.2032.2650	13.3032.2650
323	12 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	240	9 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2032.3200	13.3032.3200



NEUTRAL

**ANRICHTEN UND SERVIEREN · PREPARING AND SERVING ·  
PRÉSENTATION ET SERVICE**



Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.2104.2000	13.3104.2000

mit Eislippe , with ice-lip, avec lip glacés

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.2108.2000	13.3108.2000

EXCELLENT



Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.4404.2000	13.4404.2000

mit Eislippe, with ice-lip, avec lip glacés

Inhalt cap.		18/10 18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.		
2,00	70	12.4408.2000	13.4408.2000

PROFILE



Eiswasserkanne, Ice water pitcher, Carafe à eau glacée  
doppelwandig, double walled, double paroi

Inhalt cap.		18/10 18/10	
Ltr.	oz.		
1,80	66		60.5331.1800

NEUTRAL



Eiswasserkanne, Water pitcher, Carafe à eau glacée  
mit Eislippe, doppelwandig, with ice-lip, double-walled,  
avec lip glacés, double paroi

Inhalt cap.		18/10 18/10	
Ltr.	oz.		
1,50	53		60.5461.0000

NEUTRAL



Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
81	3 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2280.0000	15.2280.0000

Glaseinsatz, Glas insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.
48	1 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	88	3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>
		50.8361.0850	



EXCELLENT

Käsedose, Cheese dish, Fromagère

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
79	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.4880.0000	15.4880.0000

Glaseinsatz, Glas insert, Insert en verre

Höhe height		Ø Ø	Glas glass
mm	in.	mm	in.
48	1 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	88	3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>
		50.8361.0850	



PROFILE

Senfgefäß, Mustard pot, Moutardier

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
102	4	12.2282.0000	15.2282.0000



EXCELLENT

## MENAGEN · CRUET STANDS · ENSEMBLE CONDIMENTS



**Essig- / Ölflasche, Vinegar / oil bottle, Vinaigre / huile bouteille**  
 Glas und Edelstahl 18/10. Kombinierbar mit Servier- und Menagentablett „S“, Salz- und Pfefferstreuer VISION.  
 Glass and stainless steel 18/10. Combinable with serving tray „S“, salt and pepper shaker VISION.  
 Verre et acier inoxydable 18/10. Combinable avec plateau de service „S“, moulin à sel et moulin à poivre VISION.

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
0,2	7	162	6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	54	2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	57.0098.6040

### VISION

**Essig-Ölgestell, Vinegar and oil stand, Vinaigrier-Huilier**  
 inklusive 2x Glaseinsatz für Essig-Ölgestell,  
 including 2x glass insert for vinegar and oil stand,  
 2x verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier inclu

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
210	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.4141.0000	15.5141.0000



**Glaseinsatz für Essig-Ölgestell, Glass insert for vinegar and oil stand, Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier**

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,2	7	176	6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	66	2 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	50.8335.0000

### EXCELLENT

**Essig-Ölgestell, Vinegar and oil stand, Vinaigrier-Huilier**  
 inklusive 2x Glaseinsatz für Essig-Ölgestell,  
 including 2x glass insert for vinegar and oil stand,  
 2x verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier inclu

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
203	8	12.4841.0000	15.4841.0000



**Glaseinsatz für Essig-Ölgestell, Glass insert for vinegar and oil stand, Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier**

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		Glas glass
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	
0,2	7	176	6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	66	2 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	50.8335.0000

### PROFILE

Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

Höhe height		Holz wood
mm	in.	
135	5 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.5408.0000

Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Höhe height		Holz wood
mm	in.	
135	5 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.5410.0000



NEUTRAL

Salzmühle, Salt mill, Moulin à sel

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
100	3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.4867.0000	15.4867.0000

Pfeffermühle, Pepper mill, Moulin à poivre

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
100	3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.4865.0000	15.4865.0000



PROFILE

Salzstreuer, Salt shaker, Salière

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
80	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	37	1 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	57.0099.6040

Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrier

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
80	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	37	1 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	57.0100.6040



VISION

# MENAGEN · CRUET STANDS · ENSEMBLE CONDIMENTS

**Salzstreuer, Salt shaker, Salière**  
6 Loch, 6 hole, 6 trou

Höhe height	18/10	versilbert silver-plated
mm in.	18/10	
70 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	60.5655.0700	60.7655.0700
90 3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	60.5655.0900	60.7655.0900



**Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière**  
1 Loch, 1 hole, 1 trou

Höhe height	18/10	versilbert silver-plated
mm in.	18/10	
70 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	60.5656.0700	60.7656.0700
90 3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	60.5656.0900	60.7656.0900

## NEUTRAL

**Salzstreuer, Salt shaker, Salière**

Höhe height	18/10	versilbert silver-plated
mm in.	18/10	
71 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	60.5486.0000	60.7486.0000

**Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière**

Höhe height	18/10	versilbert silver-plated
mm in.	18/10	
71 2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	60.5487.0000	60.7487.0000



## NEUTRAL

**Salzstreuer, Salt shaker, Salière**

Höhe height	18/10	versilbert silver-plated
mm in.	18/10	
76 3	60.5455.0000	60.7455.0000

**Pfefferstreuer, Pepper shaker, Poivrière**

Höhe height	18/10	versilbert silver-plated
mm in.	18/10	
76 3	60.5456.0000	60.7456.0000



## NEUTRAL

Menage, Cruet stand, Ménagère  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
142	5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.4130.0000	15.5130.0000



EXCELLENT

Menage, Cruet stand, Ménagère  
2-tlg., 2-part, 2 parties

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
134	5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.4830.0000	15.4830.0000



PROFILE

Zahnstocherbehälter, Toothpick stand, Porte cure-dents

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	18/10	
80	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.2231.0000	13.2231.0000



NEUTRAL



Leuchter, Candle holder, Chandelier  
ohne Kerze, without candle, sans bougie  
Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
66	2 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	46	1 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0103.6040
130	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	46	1 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0102.6040

VISION



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
ohne Kerze, without candle, sans bougie  
Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	60.5507.1810	60.7507.1810

EXCELLENT



Leuchter, Candelabra, Chandelier  
ohne Kerze, without candle, sans bougie  
Höhe ohne Kerze, height without candle, hauteur sans bougie

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.4843.1800	13.4843.1800

PROFILE



Kerzenleuchter, Candle holder, Chandelier

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
195	7 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	57.0044.6040

STYLE

**Leuchter, Candelabra, Chandelier**

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
220	8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	60.5508.0030	60.7508.0030



EXCELLENT

**Leuchter, Candelabra, Chandelier**

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
286	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.4843.0030	13.4843.0030



PROFILE

**Leuchter, Candelabra, Chandelier**

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
220	8 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	60.5509.0050	60.7509.0050



EXCELLENT

**Leuchter, Candelabra, Chandelier**

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe		18/10	versilbert
height		18/10	silver-plated
mm	in.		
303	11 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.4843.0050	13.4843.0050



PROFILE

**Bankett-Leuchter, Candelabra for banquet, Chandelier pour banquet**

ohne Kerzen, without candles, sans bougies

Höhe ohne Kerzen, height without candles, hauteur sans bougies

Höhe		18/10	versilbert
height		18/10	silver-plated
mm	in.		
535	21 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.4845.5400	13.4845.5400



PROFILE



Windlicht, Candle lamp, Photophore

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
101	4	99	3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0097.6040



VISION

Blumenvase, Vase

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
130	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	46	1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	57.0101.6040



VISION

Blumenvase, Vase

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
180	7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.4844.1800	13.4844.1800



PROFILE

Blumenvase, Vase

Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0046.6040



STYLE

# TISCHSCHILDER · TABLE SIGNS · CHEVALETS DE TABLE



Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
190	7½	60.5495.1900	60.7495.1900
460	18⅛	60.5495.4600	60.7495.4600

NEUTRAL



Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
220	8⅞	12.2263.2200	15.2263.2200
500	19⅞	12.2263.5000	15.2263.5000

NEUTRAL



Tischnummer, Table number, Numéro de table

Länge length		Breite width		Kunststoff plastics	
mm	in.	mm	in.		
115	4½	110	4⅝	41.8050.0000	
Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
115	4½	110	4⅝	12.2076.1000	13.3076.1000

NEUTRAL



Tischnummernständer, Table number stand, Porte pour numéro de table

Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
200	7⅞	12.2264.2000	13.2264.2000

NEUTRAL

Reservierschild, Reserved sign, Plaque de table avec réservé  
RESERVIERT

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
85	3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	36	1 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2453.0000	13.2453.0000

RESERVED

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
85	3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	36	1 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2453.0100	13.2453.0100



NEUTRAL

Nichtraucherschild, No Smoking sign, Port non-fumeur

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	56	2 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.2260.0000	13.2260.0000



NEUTRAL

Tischnummernschild, Table number sign, Port numéro de table

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.2451.0000	13.2451.0000



NEUTRAL

Zigarrenabschneider, Cigar cutter, Coupe-cigare

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
100	3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0063.6040



NEUTRAL

Tellerglocke, Cover, Cloche  
rund, round, rond

Ø-Innen Ø-inner		18/10 18/10
mm	in.	
263	10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	10.0507.2630
273	10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	10.0507.2730
276	10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	10.0507.2760
283	11 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	10.0507.2830
285	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	10.0507.2850
315	12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	10.0507.3150



NEUTRAL

Tellerglocke, Cover, Cloche  
rund, round, rond

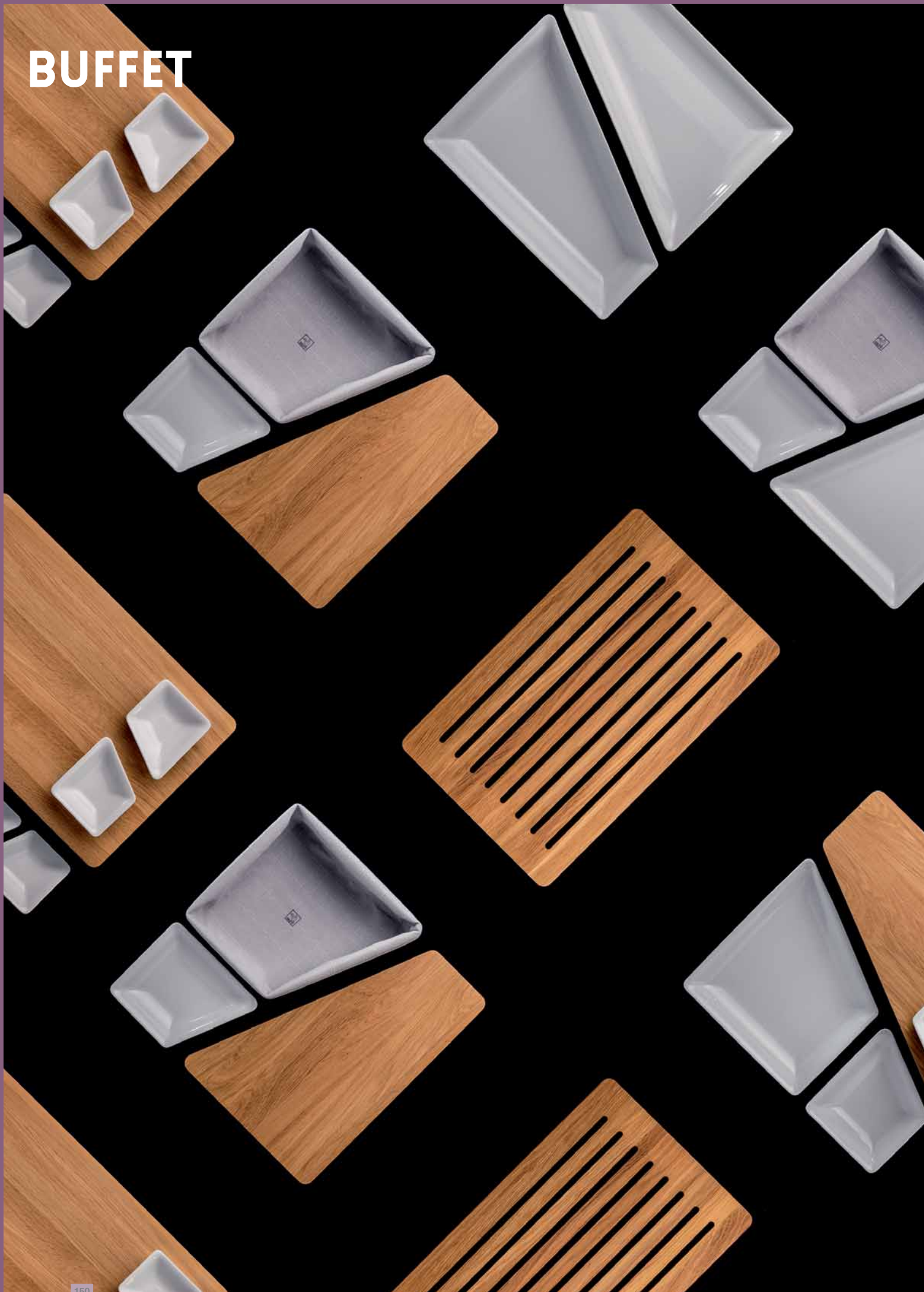
Ø-Innen Ø-inner		Kunststoff plastics
mm	in.	
261	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	41.8019.2600
281	11 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	41.8019.2800



NEUTRAL



# BUFFET





# EIN GENUSS FÜR DIE AUGEN

Geschmackvolle Servierkunst hat einen neuen Namen: SEQUENCE – das innovative Buffet-Konzept mit außergewöhnlicher Formgebung und flexibler Handhabung. HEPP setzt mit dieser neuen rund 45-teiligen Kollektion neue Maßstäbe in der Speisenpräsentation. Dank aufeinander abgestimmter Module in vielen unterschiedlichen Größen und Höhen, asymmetrischer Formen und Materialkombinationen aus Holz, Porzellan, Edelstahl, Stoff, Corian und Kunststoff sind Ihrer Kreativität auf dem Buffet keine Grenzen mehr gesetzt. Ein exquisites Highlight für Ihre Gäste! Langeweile auf dem Buffet war gestern. Heute ist SEQUENCE.

# A JOY FOR THE EYES

The tasteful art of service has a new name: SEQUENCE – the innovative buffet concept with unusual lines that is beautifully simple to use. With this new about 45-piece collection, HEPP is setting new standards in culinary presentation. The system is available in various dimensions, asymmetric forms, and material combinations, such as wood, porcelain, stainless steel, fabric, corian and plastic – this array of harmoniously matched pieces means your creativity knows no bounds. An exquisite highlight for your guests! Boredom is a thing of the past – today belongs to SEQUENCE.



Rahmen L ergibt in Kombination mit Rahmen M und S ein Viereck (gleiches gilt für Rahmen M in Kombination mit S und XS) - so lässt sich hieraus wieder eine Ordnung schaffen. When combined with frames M and S, frame L creates a square (the same applies to frame M in combination with S and XS), thereby re-establishing symmetry.



GN 1/1 fügt sich prima ins Gesamtsystem ein, da beispielsweise zwei Rahmen M aneinandergereiht annähernd die Höhe von GN 1/1 ergeben. GN 1/1 blends seamlessly into the system as two M frames combined together create the required GN1/1 height.

**ETAGERE 3L**



**ETAGERE L-M-S**



**ETAGERE M-S**



**ETAGERE S-XS**



Die vier neuen Stars unter den Etageren aus dem Hause HEPP in unterschiedlichen Größen und Formen. Auf diesen edlen Etageren lassen sich wunderschön Obst, Häppchen oder Süßigkeiten präsentieren.

The four new stars among stands in different sizes and shapes by HEPP. Fruit, snacks or sweets can be beautifully served on these exquisite stands.





Rahmen M, Rahmen S und Rahmen XS  
 passen optimal aneinander und ergeben  
 so ein stimmiges Gesamtbild.  
 Frames M, S and XS combine seamlessly  
 and create a harmonious look.



Bei den Etagären können durch die Höhen der Rahmen und der Einsätze mehrere Ebenen geschaffen werden.

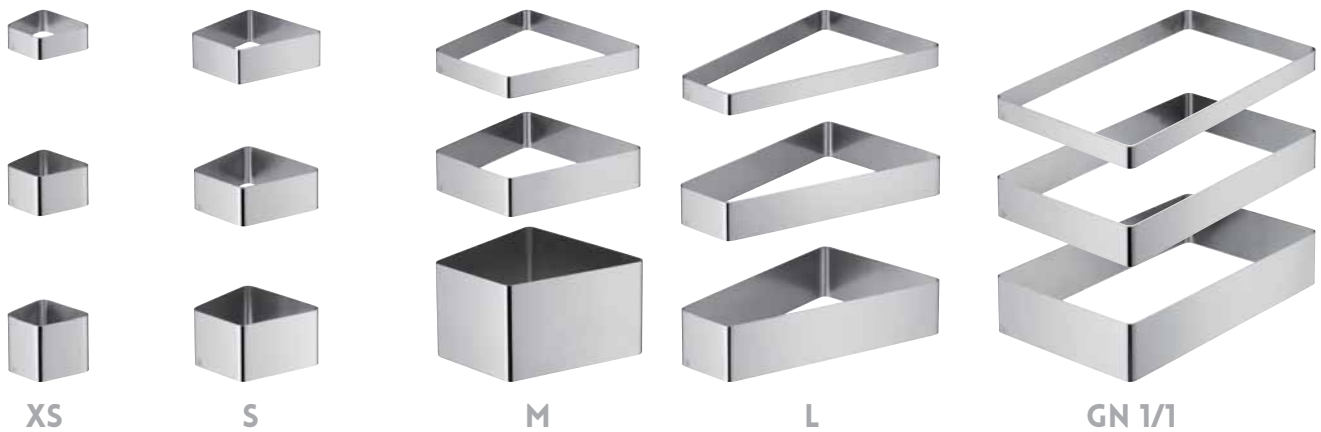
The heights of the frames and inlays come together to create a multi-level presentation stand.



Eine asymmetrische Form und unterschiedliche Materialkombinationen eröffnen unzählige Möglichkeiten auf ihrem Buffet.

An asymmetric form and different material combinations, open up endless possibilities on your buffet.





Edelstahlrahmen in verschiedenen Höhen und Größen für unterschiedliche Anwendungen.

Stainless steel frames are available in many sizes and heights for various applications.



Platten aus Holz, Corian sowie Porzellanschalen in verschiedenen Tiefen und Größen zum Einlegen in Edelstahlrahmen XS bis GN 1/1.



Platters in wood and corian, as well as porcelain bowls available in various sizes and volumes. Frames slot seamlessly into stainless steel frames from size XS to GN 1/1.



Eiswanne in verschiedenen Größen. Kühlmöglichkeit mittels Eiswürfeln oder Kühlakkus.

The Ice bath is available in various sizes – cooled using ice cubes or cooling batteries.



Podeste aus Holz oder Corian in zwei Größen zur Präsentation Ihrer Speisen und Waren.

Wooden or corian platforms available in two sizes to show off your culinary delights.

## KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



### Etagere S-XS, étagère S-XS

für Porzellanschalen XS und S35, for porcelain dish XS and S35,  
pour bol en porcelaine XS en S35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
186	7 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	180	7 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0182.6040



## SEQUENCE



### Etagere M-S, étagère M-S

für Porzellanschalen S, M35 und M65, Eiswanne M zusammen mit M35 Porzellan,  
for porcelain dish S, M35 and M65, ice tray M in comb. with M35 porcelain,  
pour bol en porcelaine S, M35 en M65, bac réfrigérant M avec M35 porcelain

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
245	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	283	11 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	240	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0181.6040



## SEQUENCE

### Etagere L-M-S, étagère L-M-S

für Porzellanschalen S, M, L 35 und L65 unten , alle Platten L, Brotkorb M und L, Eiswanne L,  
 for porcelain dish S, M, L 35 and L65, all plates L, bread basket M and L, ice tray L,  
 pour bol en porcelaine S, M, L 35 en L65, tous les plats L, cadre M, L, bac réfrigé-  
 rant L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
420	16½	290	11½	490	19¾	57.0180.6040



### SEQUENCE

### Etagere 3L, étagère 3L

für Porzellanschalen L 35 und L65 unten, alle Platten L, Eiswanne L,  
 for porcelain dish L 35 and L65 in bottom frame, all plates L, ice tray L,  
 pour bol en porcelaine L 35 et L65 en bas, tous les plats L, bac réfrigérant L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
420	16½	290	11½	500	19¾	57.0179.6040



### SEQUENCE

# KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID

## Rahmen XS 40, Frame XS 40, Cadre XS 40

für Porzellanschale XS 35, for porcelain dish XS 35, pour bol en porcelaine XS 35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	95	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	57.0147.6040

## Rahmen XS 70, Frame XS 70, Cadre XS 70

für alle Porzellanschalen XS, for all porcelain dishes XS, pour tous bols en porcelaine XS

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	95	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	70	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0146.6040



## Rahmen XS 100, Frame XS 100, Cadre XS 100

für alle Porzellanschalen XS, for all porcelain dishes XS, pour tous bols en porcelaine XS

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	95	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	100	4	57.0145.6040

## SEQUENCE

## Rahmen S 40, Frame S 40, Cadre S 40

für Porzellanschale S 35, for porcelain dish S 35, pour bol en porcelaine S 35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	146	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	57.0144.6040

## Rahmen S 70, Frame S 70, Cadre S 70

für alle Porzellanschalen S, for all porcelain dishes S, pour tous bols en porcelaine S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	146	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	70	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0143.6040



## Rahmen S 100, Frame S 100, Cadre S 100

für alle Porzellanschalen S, for all porcelain dishes S, pour tous bols en porcelaine S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	146	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	100	4	57.0142.6040

## SEQUENCE

#### Rahmen M 40, Frame M 40, Cadre M 100

für Porzellanschale M 35, for porcelain dish M 35, pour bol en porcelaine M 35

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	245	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	57.0141.6040

#### Rahmen M 70, Frame M 70, Cadre M 70

für alle Porzellanschalen M, for all porcelain dishes M, pour tous bols en porcelaine M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	245	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	70	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0140.6040

#### Rahmen M 100, Frame M 100, Cadre M 100

für alle Porzellanschalen M, for all porcelain dishes M, pour tous bols en porcelaine M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	245	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	100	4	57.0139.6040



### SEQUENCE

#### Rahmen L 40, Frame L 40, Cadre L 40

für Porzellanschale L 35, alle Platten L, for porcelain dish L 35, all plates L, pour bol en porcelaine L 35, tous les plats L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	57.0138.6040

#### Rahmen L 70, Frame L 70, Cadre L 70

für alle Porzellanschalen L, Platten L, for all porcelain dishes L, plates L, pour tous bols en porcelaine L, plats L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	70	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0137.6040

#### Rahmen L 100, Frame L 100, Cadre L 100

für alle Porzellanschalen L, Platten L, for all porcelain dishes L, plates L, pour tous bols en porcelaine L, plats L

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	100	4	57.0136.6040



### SEQUENCE

## KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID

### Rahmen GN 1/1 40, Frame GN 1/1 40, Cadre GN 1/1 40

für Porzellanschalen GN 1/1 -20, Platten GN 1/1 ,  
for porcelain dishes GN 1/1 -20, plates GN 1/1 ,  
pour bols en porcelaine GN 1/1 -20, plats GN 1/1



Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
515	20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	310	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	57.0150.6040

### Rahmen GN 1/1 70, Frame GN 1/1 70, Cadre GN 1/1 70

für Porzellanschalen GN 1/1 , Platten GN 1/1 ,  
for porcelain dishes GN 1/1 , plates GN 1/1 ,  
pour bols en porcelaine GN 1/1 , plats GN 1/1



Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
515	20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	310	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	70	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0149.6040

### Rahmen GN 1/1 100, Frame GN 1/1 100, Cadre GN 1/1 100

für Porzellanschalen GN 1/1 , Platten GN 1/1 ,  
for porcelain dishes GN 1/1 , plates GN 1/1 ,  
pour bols en porcelaine GN 1/1 , plats GN 1/1



Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
515	20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	310	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	100	4	57.0148.6040

## SEQUENCE

### Brotkorb S, Bread basket S, Corbeille à pain S

Stoffeinsatz für Rahmen 100, 70, fabric insert for frame 100, 70,  
insert en tissu pour cadre M 100, 70



Länge length		Breite width		Höhe height		Stoff fabric
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	145	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	130	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	57.0163.9990

### Brotkorb M, Bread basket M, Cadre M

Stoffeinsatz für Rahmen M 100, 70, fabric insert for frame 100, 70,  
insert en tissu pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Stoff fabric
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	245	9 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	130	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	57.0160.9990

### Brotkorb L, Bread basket L, Corbeille à pain L

Stoffeinsatz für Rahmen L 100, 70, fabric insert for frame 100, 70,  
insert en tissu pour cadre L 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Stoff fabric
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	395	15 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	130	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	57.0159.9990

## SEQUENCE



**Brotschneidebrett GN 1/1 – Eiche, Bread cutting board GN 1/1 – Oak, planches à découper en bois GN 1/1 - chêne**

für Rahmen GN 1/1 100, 70, 40, for frame GN 1/1 100, 70, 40, pour cadre GN 1/1 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	19	3/4	57.0166.9990



SEQUENCE

**Platte GN 1/1 Eiche, Plate GN 1/1 oak, Plat GN 1/1 chêne**

für Rahmen GN 1/1 100, 70, 40, for frame GN 1/1 100, 70, 40, pour cadre GN 1/1 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	19	3/4	57.0152.9990



**Platte GN 1/1 CORIAN®, Plate GN 1/1 CORIAN®, Plat GN 1/1 CORIAN®**

für Rahmen GN 1/1 100, 70, 40, for frame GN 1/1 100, 70, 40, pour cadre GN 1/1 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12	1/2	57.0152.9992



SEQUENCE

**Platte L Eiche, Plate L oak, Plat L chêne**

für Rahmen L 100, 70, 40, for frame L 100, 70, 40, pour cadre L 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
280	11	410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	19	3/4	57.0151.9990



**Platte L CORIAN®, Plate L CORIAN®, Plat L CORIAN®**

für Rahmen L 100, 70, 40, for frame L 100, 70, 40, pour cadre L 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
280	11	410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12	1/2	57.0151.9992



SEQUENCE

## KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



### Porzellanschale XS 35, Porcelain dish XS 35, Bol en porcelaine XS 35

für Rahmen XS 100, 70, 40, for frame XS 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
122	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	102	4	35	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	0,14	4,9	57.0135.9800

### Porzellanschale XS 65, Porcelain dish XS 65, Bol en porcelaine XS 65

für Rahmen XS 100, 70, for frame XS 100, 70, pour cadre XS 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
122	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	102	4	65	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	0,24	8,4	57.0134.9800

## SEQUENCE



### Porzellanschale S 35, Porcelain dish S 35, Bol en porcelaine S 35

für Rahmen S 100, 70, 40, for frame S 100, 70, 40, pour cadre S 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
183	7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	154	6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	35	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	0,37	13	57.0133.9800

### Porzellanschale S 65, Porcelain dish S 65, Bol en porcelaine S 65

für Rahmen S 100, 70, for frame S 100, 70, pour cadre S 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
183	7 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	154	6 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	65	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	0,70	24,6	57.0132.9800

## SEQUENCE



### Porzellanschale M 35, Porcelain dish M 35, Bol en porcelaine M 35

für Rahmen M 100, 70, 40, for frame M 100, 70, 40, pour cadre M 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
285	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	254	10	35	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	1,20	42,2	57.0131.9800

### Porzellanschale M 65, Porcelain dish M 65, Bol en porcelaine M 65

für Rahmen M 100, 70, for frame M 100, 70, pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
285	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	254	10	65	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	2,30	80,9	57.0130.9800

## SEQUENCE

**Porzellanschale L 35, Porcelain dish L 35, Bol en porcelaine L 35**

für Rahmen L 100, 70, 40, for frame L 100, 70, 40, pour cadre L 100, 70, 40

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
285	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	409	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	35	1 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	1,50	52,8	57.0129.9800



**Porzellanschale L 65, Porcelaine dish L 65, Bol en porcelaine L 65**

für Rahmen L 100, 70, for frame L 100, 70, pour cadre L 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
285	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	409	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	65	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	2,90	102	57.0128.9800



SEQUENCE

**Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine**

Gastronorm 1/1

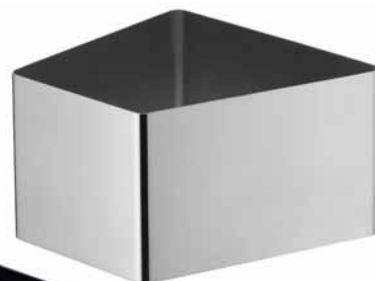
Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	20	1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	1,40	49	57.0071.9800
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	7,30	257	50.8366.0110



NEUTRAL

**Getränkekühler , beverage cooler, seau à boisson**

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
273	10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	246	9 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	6,7	226	57.0184.6040



**Eiswanne, Ice pan, Bac réfrigérant**

Einsatz für Getränkekühler, schwarz, insert for beverage cooler, black,  
insert pour seau à boisson, noir

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
264	10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	239	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	150	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	6,5	219	57.0186.9990

NEUTRAL

## KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



### Eiswanne M, Ice tray M, Bac réfrigérant M

Kunststoffeinsatz für Rahmen M 100, 70, plastic insert for frame M 100, 70, insert en plastique pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
262	10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	238	9 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	57.0158.9990

### Eiswanne L, Ice tray L, Bac réfrigérant L

Kunststoffeinsatz für Rahmen L 100, 70, plastic insert for frame L 100, 70, insert en plastique pour cadre M 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
262	10 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	392	15 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	57.0157.9990

### Eiswanne GN 1/1, Ice tray GN 1/1, Bac réfrigérant GN 1/1

Kunststoffeinsatz für Rahmen GN 1/1 100, 70, plastic insert for frame GN 1/1 100, 70, insert en plastique pour cadre GN 1/1 100, 70

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
508	20	302	11 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	60	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	57.0164.9990

## SEQUENCE



### Podestplatte M Eiche, Pedestal plate M oak, Plat à palier M chêne

zu bestellen mit Podestfüßen M, to be ordered with pedestal feet M, en commander avec pieds à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
670	26 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	19	3/4	57.0153.9990

### Podestfüße M, Pedestal feet M, Pieds à palier M

zu bestellen mit Podestplatten M, to be ordered with pedestal plates M, en commander avec plats à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
310	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	250	9 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0155.9990

## SEQUENCE



### Podestplatte M, Pedestal plate M, Plat à palier M CORIAN®

zu bestellen mit Podestfüßen M, to be ordered with pedestal feet M, en commander avec pieds à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
670	26 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12	1/2	57.0153.9992

### Podestfüße M, Pedestal feet M, Pieds à palier M

zu bestellen mit Podestplatten M, to be ordered with pedestal plates M, en commander avec plats à palier M

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
310	12 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	250	9 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0155.9990

## SEQUENCE

### Podestplatte S Eiche, Pedestal plate S oak, Plat à palier S chêne

zu bestellen mit Podestfüßen S, to be ordered with pedestal feet S,  
en commander avec pieds à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		Holz wood
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	205	8 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	19	3/4	57.0154.9990

### Podestfüße S, Pedestal feet S, Pieds à palier S

zu bestellen mit Podestplatten S, to be ordered with pedestal plates S,  
en commander avec plats à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
190	7 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	150	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0156.9990

### SEQUENCE



### Podestplatte S, Pedestal plate S, Plat à palier S CORIAN®

zu bestellen mit Podestfüßen S, to be ordered with pedestal feet S,  
en commander avec pieds à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		Corian® Corian®
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	205	8 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12	1/2	57.0154.9992

### Podestfüße S, Pedestal feet S, Pieds à palier S

zu bestellen mit Podestplatten S, to be ordered with pedestal plates S,  
en commander avec plats à palier S

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
190	7 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	40	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	150	5 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0156.9990

### SEQUENCE



### Plattenständer tief, Tray stand low, Plaque stands profond

kombinierbar mit Servierplatte GN 1/1 Porzellan 57.0071.9800, Edelstahl 18/10 12.2056.5300, Kuhlakku 57.0070.9990 und Abdeckhaube 57.0170.9990,  
combinable with serving plate GN 1/1 porcelain 57.0071.9800, stainless steel 18/10 12.2056.5300, ice pack 57.0070.9990, cover for trays 57.0170.9990,  
combinable avec plateau de service GN 1/1 porcelaine 57.0071.9800, acier inoxydable 18/10 12.2056.5300, Element de refrigeration 57.0070.9990, Cloche pour plateaux 57.0170.9990

stapelbar, stackable, empilable

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
510	20 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	300	11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	125	4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0065.6040

### NEUTRAL



### Plattenständer hoch, Tray stand high, Plaque stands haut

kombinierbar mit Servierplatte GN 1/1 Porzellan 57.0071.9800, Edelstahl 18/10 12.2056.5300, Kuhlakku 57.0070.9990 und Abdeckhaube 57.0170.9990,  
combinable with serving plate GN 1/1 porcelain 57.0071.9800, stainless steel 18/10 12.2056.5300, ice pack 57.0070.9990, cover for trays 57.0170.9990,  
combinable avec plateau de service GN 1/1 porcelaine 57.0071.9800, acier inoxydable 18/10 12.2056.5300, Element de refrigeration 57.0070.9990, Cloche pour plateaux 57.0170.9990

stapelbar, stackable, empilable

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
510	20 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	300	11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	185	7 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	57.0066.6040

### NEUTRAL



## KALT BUFFET · COLD BUFFET · BUFFET FROID



### Besteckhalter, Spoon rest, Support à couverts

ansteckbar an alle Rahmen SEQUENCE, attachable to all SEQUENCE frames

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
110	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	20	<sup>3</sup> / <sub>4</sub>	10	<sup>3</sup> / <sub>8</sub>	57.0188.6040

SEQUENCE



### Beschriftungshalter hängend/ Aufsteller, vorne, label holder hinged, Protège-étiquette V1 avant

ansteckbar an alle Rahmen SEQUENCE, attachable to all SEQUENCE frames

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff, klar clear plastic
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
80	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	25	1	30	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	57.0161.9990

SEQUENCE



### Beschriftungshalter stehend/hinten, label holder stand up, Protège-étiquette V2 arrière

ansteckbar an alle Rahmen SEQUENCE, attachable to all SEQUENCE frames

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff, klar clear plastic
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
80	3 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	20	<sup>3</sup> / <sub>4</sub>	46	1 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	57.0161.9991

SEQUENCE



### Hygieneschutz, hygienic cover, Protection hygiénique

mit Kunststoffabdeckung, transparent, transparent plastic cover

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
770	30 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>	420	16 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	600	26	57.0168.9990

SEQUENCE

# KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET FROID



Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	20	<sup>13</sup> / <sub>16</sub>	1,40	49	57.0071.9800
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	7,30	257	50.8366.0110



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 2/4

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	160	6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	20	<sup>13</sup> / <sub>16</sub>	0,70	24,5	57.0072.9800
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	160	6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	2,50	87,5	57.0073.9800



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 2/3

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
354	13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	4,65	164	50.8366.0230



NEUTRAL

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 1/2

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
265	10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	3,30	116	50.8366.0120



NEUTRAL

**KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES ·  
ACCESSOIRES BUFFET FROID**

Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine  
Gastronorm 1/3

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
175	6 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	1,90	67	50.8366.0130



NEUTRAL

Tortenplatte, Cake plate, Plat à tarte

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
40	1 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	310	12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	60.8906.3000



NEUTRAL

Tortmesser, Cake knife, Couteau à tarte

Länge length		
mm	in.	
293	11 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	60.5444.0000



NEUTRAL

Tortmesserbehälter, Cake knife stand, Porte-couteau à tarte

Höhe height		
mm	in.	
205	8 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	60.5445.0000



NEUTRAL



**Universalschale, All purpose bowl, Bol universel**

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Inhalt cap.		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	mm	in.	
232	9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	84	3 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	1,50	53	232	9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	60.5454.0000


 NEUTRAL
 

---

**Toastständer, Toast rack, Support à toast**

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
162	6 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	83	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	61	2 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	60.5496.0000	60.7496.0000


 NEUTRAL
 

---

**Eierbecher, Egg cup, Coquetier**

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
20	1 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	86	3 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	60.8826.0000


 NEUTRAL
 

---

**Kühlakku, Ice pack, Element de refrigeration**

Gastronorm 1/2

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
255	10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	203	8	32	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	57.0070.9990


 NEUTRAL
 

---

**KALT BUFFET ZUBEHÖR · COLD BUFFET ACCESSORIES ·  
ACCESSOIRES BUFFET FROID**



Plexiglashaube, Plexiglass hood, Cloche en verre plexi

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	
348	13 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	216	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	60.8989.3400

NEUTRAL



Abdeckhaube , Cover for trays, Cloche pour plateaux

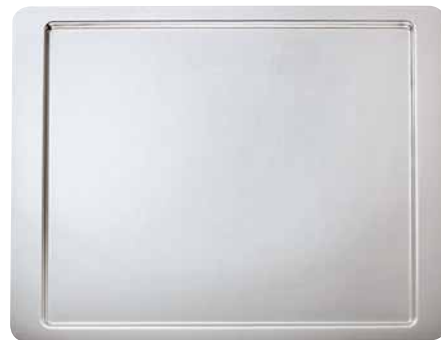
halbrollend, passend für Platten GN 1/1 ohne Griffe,  
half rolling, fitting for trays GN 1/1 without handles,  
demi-roulant, approprié pour plateaux GN 1/1 sans poignée

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
540	21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	330	13	170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0170.9990

NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
Gastronorm  $\frac{2}{1}$

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
650	25 $\frac{9}{16}$	530	20 $\frac{7}{8}$	12.2056.6500	13.3056.6500



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
Gastronorm  $\frac{1}{1}$

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	12.2056.5300	13.3056.5300



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
Gastronorm  $\frac{1}{2}$

Länge length		Breite width		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	18/10	
325	12 $\frac{13}{16}$	265	10 $\frac{7}{16}$	12.2056.3250	13.3056.3250



NEUTRAL

# PRÄSENTATIONSPLATTEN · PRESENTATION TRAYS · PLATS DE PRÉSENTATION

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
526	20 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	408	16 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2058.5260	13.3058.5260



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
oval, ovale

Länge length		Breite width		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
516	20 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	392	15 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2157.5200	13.3157.5200



NEUTRAL

Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition  
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.		
425	16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12.2060.4200	13.3060.4200
500	19 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2060.5000	13.3060.5000



NEUTRAL

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
rund, round, rond

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Ø-Außen		18/10	versilbert
Ø-outer		18/10	silver-plated
mm	in.		
425	16 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	12.4860.4200	15.4860.4200
500	19 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.4860.5000	15.4860.5000



PROFILE

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge		Breite		18/10	versilbert
length		width		18/10	silver-plated
mm	in.	mm	in.		
650	25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.4858.6500	15.4858.6500



PROFILE

**Ausstellplatte, Banquet tray, Plateau d'exposition**  
rechteckig, rectangular, rectangulaire

Länge ohne Griffe, Length without handles, Longueur sans anses

Länge		Breite		18/10	versilbert
length		width		18/10	silver-plated
mm	in.	mm	in.		
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	12.4058.5300	15.4558.5300
650	25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.4058.6500	15.4558.6500
780	30 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	515	20 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	12.4058.7500	15.4558.7500



EXCELLENT

# INDUCTION PLUS



57.0003.6040  
CHAFING DISH GN 1/1  
EXCELLENT



57.0022.6040  
CHAFING DISH GN 1/1  
ARTE



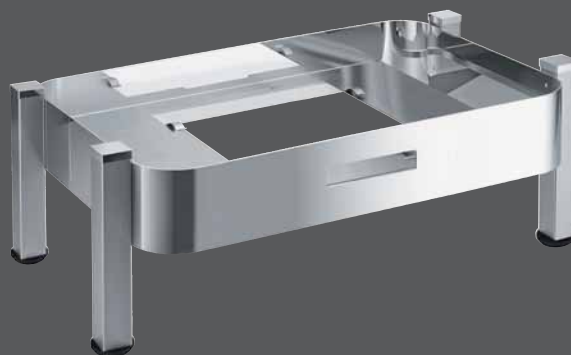
57.0014.6040  
BUFFETGESTELL GN 1/1  
BUFFET STAND GN 1/1



**EXCELLENT**

---

57.0015.6040  
BUFFETGESTELL GN 1/1  
BUFFET STAND GN 1/1



**ARTE**

---

57.0016.6040  
BUFFETGESTELL GN 1/1  
BUFFET STAND GN 1/1



**NEUTRAL**

---

## UM WELTEN BESSER: DIE NEUE LUXUS-LIMOUSINE UNTER DEN INDUKTIONS-CHAVYS.

In Premium Qualität: Zukunftsweisende Innovationen stecken in diesem Prachtexemplar aus dem Hause HEPP.

Optimale Wärmeverteilung bei extra lang anhaltender Frische. Höchste Energieeffizienz, verbunden mit niedrigen Betriebskosten.

Keine Wünsche offengelassen und alle Bedürfnisse der Spitzengastronomen und –Hotelliers auf ganzer Linie erfüllt.

HEPP – der Traum vom perfekten Buffet treibt uns an – jeden Tag. Seit über 150 Jahren.

---

## WORLDS APART: THE NEW LUXURY LIMOUSINE AMONG THE INDUCTION CHAVYS

In premium quality: futuristic innovations can be found in this splendid specimen from the HEPP company.

Optimum distribution of warmth as well as extra long freshness. The most excellent energy efficiency combined with low running costs.

All requirements of the high end gastronomers and hoteliers will be fully satisfied and no desires left unsolved.

HEPP – the dream of a perfect buffet inspires us – every day. For the last 150 years.

---

**CD INDUCTION PLUS EXCELLENT, GN 1/1**

induktionsgeeignet, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ Brennstoff oder Heizplatte, Bügelgriff, Edelstahl poliert, Glas, Preis ohne Einsätze,  
 inductive, for inserts up to depth 10 cm/4 in., glass lid with break removable, electrically and sterno heating possible, bow handle, stainless steel polished, glass, convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et combustible



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
580	22 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	470	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0003.6040

EXCELLENT

**CD INDUCTION PLUS ARTE, GN 1/1**

induktionsgeeignet, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ Brennstoff oder Heizplatte, Griff 4-Kantprofil, matt, Edelstahl poliert, Glas,  
 inductive, for inserts up to depth 10 cm/4 in., glass lid with break removable, electrically and sterno heating possible, bow handle, stainless steel polished, glass, convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et combustible



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
580	22 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	470	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0022.6040

ARTE

**Chafing Dish Induktion GN 2/3 , Chafing Dish Induction GN 2/3**  
 Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,  
 fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable, electrically and sterno heating possible,  
 convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction, couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et combustible



Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	450	17 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0002.6040

Maße inklusive Bremse und Griff  
 Dimensions inclusive brake and handle  
 Mesures incluant les freins et poignées

EXCELLENT



**Chafing Dish Induktion GN 2/3 , Chafing Dish Induction GN 2/3**  
 Griff 4-Kantprofil mattiert, satin finished handle profile 4-cornered,  
 poignée finition satinée Profile

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse  
 abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,  
 fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,  
 electrically and sterno heating possible,  
 convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,  
 couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et  
 combustible

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14½	450	17¾	190	7½	57.0021.6040

Maße inklusive Bremse und Griff  
 Dimensions inclusive brake and handle  
 Mesures incluant les freins et poignées



ARTE

**Chafing Dish Induktion rund, round, rond**  
 Bügelgriff, bow handle, poignée ronde

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse  
 abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,  
 fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,  
 electrically and sterno heating possible,  
 convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,  
 couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et  
 combustible

Höhe height		Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
190	7½	390	15¼	57.0001.6040



EXCELLENT

**Chafing Dish Induktion rund, round, rond**  
 Griff 4-Kantprofil mattiert, satin finished handle profile 4-cornered,  
 poignée finition satinée Profile

passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse  
 abnehmbar, alternativ mit Elektroheizung und Brennstoff beheizbar,  
 fitting for inserts to depth 10 cm/ 4 inch, inductive, glass lid with brake removable,  
 electrically and sterno heating possible,  
 convient pour des inserts avec une profondeur de 10 cm, compatible induction,  
 couvercle en verre avec brûleur amovible, alternative avec chauffage électrique et  
 combustible

Höhe height		Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
190	7½	390	15¼	57.0020.6040



ARTE



Buffetgestell GN 1/1 , Buffet stand GN 1/1 , Support pour buffet GN 1/1  
FüÙe Rundprofil, feet profile round

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
650	25 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	370	14 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	240	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0014.6040

EXCELLENT



Buffetgestell GN 1/1 , Buffet stand GN 1/1 , Support pour buffet GN 1/1  
FüÙe 4-Kantprofil mattiert, feet profile 4-cornered, satin finished

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
660	62	370	14 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	240	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	57.0015.6040

ARTE



Buffetgestell GN 1/1 , Buffet stand GN 1/1 , Support pour buffet GN 1/1  
ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
540	22 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	370	14 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0016.6040

NEUTRAL

Buffetgestell GN  $\frac{2}{3}$  , Buffet stand GN  $\frac{2}{3}$  , Support pour buffet GN  $\frac{2}{3}$   
 Füße Rundprofil, feet profil round, pieds rond Profile

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 $\frac{1}{2}$  inch,  
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
440	17 $\frac{1}{4}$	400	15 $\frac{3}{4}$	240	9 $\frac{1}{2}$	57.0012.6040



EXCELLENT

Buffetgestell GN  $\frac{2}{3}$  , Buffet stand GN  $\frac{2}{3}$  , Support pour buffet GN  $\frac{2}{3}$   
 Füße 4-Kantprofil mattiert , satin finished feet profile 4-cornered,  
 4 pieds carrés finition satinée

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14 $\frac{1}{2}$  inch,  
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
450	17 $\frac{3}{4}$	400	15 $\frac{3}{4}$	240	9 $\frac{1}{2}$	57.0013.6040



ARTE

Buffetgestell GN  $\frac{2}{3}$  , Buffet stand GN  $\frac{2}{3}$  , Support pour buffet GN  $\frac{2}{3}$   
 ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11 $\frac{3}{4}$  inch,  
 hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
370	14 $\frac{9}{16}$	400	15 $\frac{12}{16}$	170	6 $\frac{11}{16}$	57.0006.6040



NEUTRAL

WARM BUFFET INDUKTION · WARM BUFFET INDUCTION · INDUCTION BUFFET CHAUD

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour buffet rond  
 Füße Rundprofil, feet profil round, pieds rond Profile

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14½ inch,  
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm



Höhe height		Ø Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
240	9½	460	18	57.0007.6040

EXCELLENT

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour buffet rond  
 Füße 4-Kantprofil mattiert, satin finished feet profile 4-cornered,  
 4 pieds carrés finition satinée

Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, height inclusive Chafing Dish 14½ inch,  
 hauteur inclusive Chafing Dish 37 cm



Höhe height		Ø Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
240	9½	470	18½	57.0008.6040

ARTE

Buffetgestell rund, Buffet stand round, Support pour table rond  
 ohne Chafing Dish, without Chafing Dish, sans Chafing Dish

Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm, Height inclusive Chafing Dish 11¾ inch,  
 hauteur inclusive Chafing Dish 30 cm



Höhe height		Ø Ø		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
170	6¾	390	15¼	57.0005.6040

NEUTRAL

**Chafing Dish GN 1/1**

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
690	27 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	385	15 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	460	18 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	12.3494.0320	15.3494.0320



EXCLUSIVE

**Chafing Dish Ø 40 cm**

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover, rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
545	21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	600	23 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.3493.2320	15.3493.2320



EXCLUSIVE

**Chafing Dish Ø 30 cm**

rund mit ganz rollender Haube, round with full roll top cover, rond avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
450	17 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	490	19 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	12.3493.1320	15.3493.1320



EXCLUSIVE

**Chafing Dish GN 1/1**

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable, avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
700	27 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	470	18 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4094.0320	13.4594.0320



EXCELLENT

## WARM BUFFET · WARM BUFFET · BUFFET CHAUD



### Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable, avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory, pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
555	21 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	600	23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12.4093.2320	13.4593.2320

EXCELLENT



### Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, stapelbar, with full roll top cover, stackable, avec couvercle roulant, empilable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory, pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.		
450	17 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	480	18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.4093.1320	13.4593.1320

EXCELLENT



### Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory, pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
710	27 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	390	15 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	445	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4895.0320	13.4895.0320

PROFILE



### Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory, pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
500	19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	540	21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	580	22 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	12.4896.2320	13.4896.2320

PROFILE

### Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	450	17 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	475	18 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	12.4896.1320	13.4896.1320



### PROFILE

### Chafing Dish GN 1/1

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
710	27 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	390	15 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	445	17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.5294.0320	



### ARTE

### Chafing Dish Ø 40 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
500	19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	540	21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	580	22 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	12.5293.2320	



### ARTE

### Chafing Dish Ø 30 cm

mit ganz rollender Haube, with full roll top cover, avec couvercle roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-Brûleur, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10	18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	450	17 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	475	18 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	12.5293.1320	

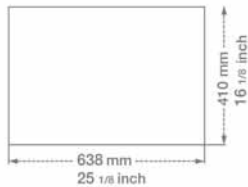


### ARTE

# WARM BUFFET · WARM BUFFET · BUFFET CHAUD



Ausschnittmaß Draufsicht  
Cut-out dimension, top view  
Côte de coupe, vue de dessus



Ausschnittmaß Seitenansicht  
Cut-out dimension, side view  
Côte de coupe, vue de côté



## Chafing Dish GN 1/1

Thekeneinbau, to be built into counter, pour montage en comptoir

für Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,

for electrical heating, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,

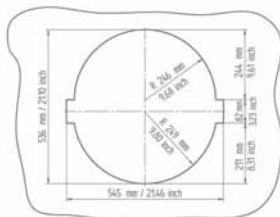
pour chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10 18/10	
mm	in.	mm	in.		
649 x 468	25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub> x 18 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	170	6 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2089.0320	

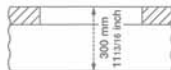
NEUTRAL



Ausschnittmaß Theke Draufsicht  
Cut-out dimension Counter, top view  
Côte de coupe Comptoir, vue de dessus



Ausschnittmaß Seitenansicht  
Cut-out dimension, side view  
Côte de coupe, vue de côté



## Chafing Dish Ø 40 cm

Thekeneinbau rund, to be built into counter round, pour montage en comptoir rond

für Elektroheizung, mit Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,

for electrical heating, with inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,

pour chauffage électrique, avec récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Außenmaß outer dimension		Höhe height		18/10 18/10	
mm	in.	mm	in.		
Ø580	Ø22 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	230	9 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2090.2221	

NEUTRAL

## Chafing Dish GN 1/1

mit abnehmbarer Haube, with removable cover, avec couvercle démontable

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,

for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,

pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.		
640	25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	348	13 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	321	12 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	57.0052.6040	



## Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10 18/10	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.		
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	9,50	335	57.0053.6040	

NEUTRAL



#### Chafing Dish GN 1/1

mit halbrollender Haube, with half roll top cover, avec couvercle demi-roulant

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-brûleur, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
640	25 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	360	14 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	430	16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0057.6040

#### Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish Gastronorm 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	9,50	335	57.0053.6040

NEUTRAL



#### Chafing Dish GN 1/1

mit Klapphaube, with Flap rolltop cover, avec capot valvaire

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, without inserts, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, sans récipient, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
660	26	380	14 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	380	14 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0040.6040

#### Klapphaube, Flap rolltop cover, Capot valvaire für Chafing Dish GN 1/1 , for Chafing Dish GN 1/1 , pour Chafing Dish GN 1/1

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
545	21 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	370	14 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	180	7 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	57.0042.6040

NEUTRAL



#### Chafing Dish Haube GN 1/1 , Chafing Dish cover GN 1/1 , Couvercle pour Chafing Dish GN 1/1 halbrollend, half-rolling, demi-roulant

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
538	21 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	338	9 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	214	8 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	57.0058.6040

NEUTRAL



## WARM BUFFET · WARM BUFFET · BUFFET CHAUD



### Suppenstation, Soup Station, Station potage komplett, complete, complète

für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, with burner holder, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, avec Porte-brûleur, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
640	25 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	345	13 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	380	14 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	2 x 4,50	2 x 158	57.0059.6040

NEUTRAL



### Suppenmarmite, Soup marmite, Marmite potage

für Brennstoff oder Elektroheizung, ohne Elektroheizung, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör,  
for burner or electrical heating, without electrical heating, accessory in the category chafing dish accessory,  
pour brûleur ou chauffage électrique, sans chauffage électrique, accessoire dans le domaine du Chafing Dish accessoire

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Inhalt cap.		18/10
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
355	14	390	15 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	4,50	158	12.5599.1120
355	14	410	16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	9,00	317	12.5599.2120

NEUTRAL



### Suppenstation, Soup Station, Station potage

für Chafing Dish Ø 30 cm, rund, for Chafing Dish Ø 30 cm, round,  
pour Chafing Dish rond, Ø 30 cm

Ø-Außen Ø-outer		Inhalt cap.		18/10
mm	in.	Ltr.	oz.	
345	13 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	4,50	158	12.2073.0000
345	13 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	9,00	317	60.8873.0000

NEUTRAL

**Suppenstation, Soup Station, Station potage**  
für Chafing Dish GN 1/1, for Chafing Dish GN 1/1, pour Chafing Dish GN 1/1

Länge length		Breite width		Inhalt cap.		18/10
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	18/10
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	2 x 4,50	2 x 158	60.8872.0000



NEUTRAL

**Suppenstation, Soup station, Station potage**  
für Chafing Dish GN 2/3, for Chafing Dish GN 2/3, pour Chafing Dish GN 2/3

Länge length		Breite width		Inhalt cap.		18/10
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	18/10
363	14 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	332	13 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	4,50	158	57.0050.6040
363	14 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	332	13 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	9,00	317	57.0051.6040



NEUTRAL

**Chafing Dish**  
rund für Sauce, round for sauce, rond pour sauce

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Inhalt cap.		18/10	versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	18/10	
171	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	255	10 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	1,00	35	12.2297.0000	15.2297.0000



NEUTRAL

# WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD

## Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 1/1



Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	20	<sup>13</sup> / <sub>16</sub>	1,40	49	57.0071.9800
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	7,30	257	50.8366.0110

NEUTRAL

## Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 2/4



Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	160	6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	20	<sup>13</sup> / <sub>16</sub>	0,70	24,5	57.0072.9800
530	20 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	160	6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	2,50	87,5	57.0073.9800

NEUTRAL

## Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 2/3



Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
354	13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	4,65	164	50.8366.0230

NEUTRAL

## Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine

Gastronorm 1/2



Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
265	10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	3,30	116	50.8366.0120

NEUTRAL

**Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine**

 Gastronorm  $\frac{1}{3}$ 

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
175	6 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	1,90	67	50.8366.0130


 NEUTRAL
 

---

**Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine**

für Chafing Dish, for Chafing Dish, pour Chafing Dish

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Inhalt cap.		Ø Ø		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	mm	in.	
335	13 $\frac{3}{16}$	70	2 $\frac{1}{8}$	3,00	106	300	11 $\frac{13}{16}$	60.8874.3000


 NEUTRAL
 

---

**Porzellan-Einsatz, Porcelain insert, Bac en porcelaine**

für Chafing Dish, 2-tlg., for Chafing Dish, 2-part, pour Chafing Dish, 2 parties

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Inhalt cap.		Ø Ø		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	mm	in.	
335	13 $\frac{3}{16}$	70	2 $\frac{1}{8}$	2,60	92	300	11 $\frac{13}{16}$	60.8879.3000


 NEUTRAL
 

---

**Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish**

 Gastronorm  $\frac{1}{1}$ 

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	65	2 $\frac{9}{16}$	9,50	335	60.8824.0110
530	20 $\frac{7}{8}$	325	12 $\frac{13}{16}$	100	3 $\frac{15}{16}$	14,00	493	60.8825.0110


 NEUTRAL
 

---

# WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish  
Gastronorm  $\frac{2}{3}$

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
354	13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	5,50	194	60.8824.0230
354	13 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	100	3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	9,00	317	60.8825.0230



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish  
Gastronorm  $\frac{1}{2}$

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
265	10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	3,75	132	60.8824.0120
265	10 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	100	3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	6,50	229	60.8825.0120



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish  
Gastronorm  $\frac{1}{3}$

Länge length		Breite width		Höhe height		Inhalt cap.		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	
176	6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	65	2 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	2,50	88	60.8824.0130
176	6 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	100	3 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	3,75	132	60.8825.0130



NEUTRAL

Einsatz für Chafing Dish, Insert for Chafing Dish, Récipient pour Chafing Dish  
rund, round, rond

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Inhalt cap.		Ø	18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	Ltr.	oz.	mm	
260	10 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	50	1 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	1,50	53	Ø 24 cm	12.2054.2400
416	16 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	68	2 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	5,00	176	Ø 40 cm	60.8917.4000
335	13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	87	3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	5,00	176	Ø 30 cm	60.8915.3010
335	13 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	105	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	6,50	228	Ø 30 cm	60.8915.3020
418	16 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	109	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	9,00	317	Ø 40 cm	60.8915.4000



NEUTRAL

**Besteckablage, Rack for utensils, Support couvert à servir**

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
280	11	120	4 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	70	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0033.6040



**Porzellanschale für Besteckablage, Porcelain bowl for rack for utensils,  
Bac en porcelaine pour support couverts à servir**

Länge length		Breite width		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
210	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	90	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	30	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	57.0034.9800

NEUTRAL

**Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für / for / pour Chafing Dish Ø 30 cm**

manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	550	230	60.8981.0030



NEUTRAL

**Elektroheizung regelbar, Heating element adjustable,  
Chauffage électrique réglable  
für / for / pour „Induction Plus“ GN 1/1 , Chafing Dish GN 1/1 , Ø 40 cm**

manuell regelbar, manually adjustable, manuellement réglable

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	700	230	60.8981.0020
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	700	120	57.0174.9990



NEUTRAL

**Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique  
für / for / pour Chafing Dish Ø 30 cm**

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	270	140/250	60.8880.0030
200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	230	110/120	60.8980.0030



NEUTRAL

# WARM BUFFET ZUBEHÖR · WARM BUFFET ACCESSORIES · ACCESSOIRES BUFFET CHAUD

## Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique

für / for / pour Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	600	230	57.0067.9990
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	600	120	60.8980.0040



NEUTRAL

## Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique

für / for / pour „Induction Plus“ GN 2/3 und rund / round / rond

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	220	140/250	57.0024.9990

für / for / pour „Induction Plus“ GN 2/3 und rund / round / rond

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	220	120	57.0173.9990



NEUTRAL

## Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique

für / for / pour Chafing Dish 57.0052.6040, 57.0057.6040, 57.0059.6040

selbstregelnd, self-regulating, réglage automatique

Länge length		Breite width		Heizleistung heating efficiency	Netzspannung line voltage	
mm	in.	mm	in.	Watt	Volt	
250	9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	600	230	60.8883.0040



NEUTRAL

## Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur

für alle Gestelle GN 1/1, „Induction Plus“,

for all stands GN 1/1, „Induction Plus“,

pour tous les stands (supports) GN 1/1, „Induction Plus“

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
258	10 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	90	3 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.2171.0000



NEUTRAL



**Brennerhalter, Burner holder, Porte-brûleur**

für/ for/ pour Chafing Dish Ø 30 cm, Ø 40 cm, rund/ round/ rond

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
109	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	87	3 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2171.1000



NEUTRAL

**Brennerdose, Burner tin, Porte brûleur**

für Brennpaste, for dry fuel burner, pour brûleur à gel

Ø-Außen Ø-outer		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
94	3 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	94	3 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	60.8884.0000



NEUTRAL

**Abdeckhaube , Cover for trays, Cloche pour plateaux**

halbrollend, passend für Platten GN 1/1 ohne Griffe,  
half rolling, fitting for trays GN 1/1 without handles,  
demi-roulant, approprié pour plateaux GN 1/1 sans poignée

Länge length		Breite width		Höhe height		Kunststoff plastics
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
540	21 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	330	13	170	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	57.0170.9990



NEUTRAL

**Steg, Strut, Traverse**

Länge length		18/10 18/10
mm	in.	
325	12 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	60.8853.3250



NEUTRAL



**Saftdispenser, Juice dispenser, Dispenseur de jus**

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).

Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20½	600	23½
Inhalt mit Eisröhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eisröhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5	57.0116.6040			

EXCELLENT



**Saftdispenser, Juice dispenser, Dispenseur de jus**

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).

Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20½	600	23½
Inhalt mit Eisröhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eisröhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5	57.0117.6040			

ARTE



**Milchdispenser, Milk dispenser, Dispenseur de lait**

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).

Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20½	600	23½
Inhalt mit Eisröhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eisröhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5	57.0118.6040			

EXCELLENT

### Milchdispenser, Milk dispenser, Dispenseur de lait

individuell höhenverstellbar, klare Kennzeichnung, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör).

individually height adjustable, clear labelling, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory).

individuellement réglable en hauteur, caractérisation claire, sans goutte, hygiénique bec, refroidissez la manière avec tube à glace (accessoire).

Länge length		Breite width		Mindesthöhe min. height		Maximalhöhe max. height	
mm	in.	mm	in.	mm	in.	mm	in.
305	12	200	8	520	20½	600	23½
Inhalt mit Eisröhre cap. incl. ice tube		Inhalt ohne Eisröhre cap. w/o ice tube				18/10 18/10	
Ltr.	oz.	Ltr.	oz.				
5	175	6,5	227,5			57.0119.6040	



ARTE

### Cerealiendispenser Reihenlösung, Cereal dispenser in-line, Dispenseur de céréales in-line

mit 3 Behältern, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinene geeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.

with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz., clear height 3 ¾ in.

avec 3 conteneur, extrait portionné et hygiénique par tourner, facile à remplir, lave-vaisselle, dia. conteneur 113 mm, contenu chaque conteneur 3,5 Ltr., hauteur 95 mm.

Länge length		Breite width		Höhe height		
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
390	15¼	250	9¾	597	23½	57.0123.6040



EXCELLENT

### Cerealiendispenser drehbar, Cereal dispenser rotatable, Dispenseur de céréales rotatif

mit 3 Behältern, drehbar, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinene geeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.

with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz., clear height 3 ¾ in.

avec 3 conteneur, rotatif, extrait portionné et hygiénique par tourner, facile à remplir, lave-vaisselle, dia. conteneur 113 mm, contenu chaque conteneur 3,5 Ltr., hauteur 95 mm.

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		
mm	in.	mm	in.	
597	23½	357	14	57.0122.6040



EXCELLENT

## DISPENSER · DISPENSER · DISTRIBUTEURS



Cerealiendispenser Reihenlösung, Cereal dispenser in-line,  
Dispenseur de céréales in-line

mit 3 Behältern, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinengeeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.

with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz., clear height 3 3/4 in.

avec 3 conteneur, extrait portionné et hygiénique par tourner, facile à remplir, lave-vaisselle, dia. conteneur 113 mm, contenu chaque conteneur 3,5 Ltr., hauteur 95 mm.

Länge length		Breite width		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	mm	in.	
390	15 1/4	250	9 3/4	597	23 1/2	57.0124.6040

ARTE



Kanne mit Deckel, Jug with lid, Pot avec couvercle

Inhalt cap.		Höhe height		Kunststoff plastics
Ltr.	oz.	mm	in.	
1,4	49	245	9 5/8	57.0060.9900

SMART



Menage, Rack, Ménagère  
für 3 Kannen, for 3 jugs, pour 3 pots

Länge length		Breite width		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
350	13 3/4	210	8 1/4	57.0061.6040



SMART

### Eisröhre, Ice tube, Tube à glace

mit Crash Ice zu befüllen. Passend zu Saft- und Milchdispensern,  
to be filled with crash ice. Fitting for all juice and milk dispensers,  
rempli de glace crash. Convient pour dispenseur de jus et lait

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
1	35	270	10 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	75	2 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0120.6040	



NEUTRAL

### Behälter für Cerealiendispenser, Container for cereal dispenser, Récipient pour dispenseur de céréales

Inhalt cap.		Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.		
3,5	123	500	19 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	113	4 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	57.0127.6040	



ARTE

### Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10		versilbert silver-plated	
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.				
5,00	176	270	10 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	550	21 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12.3477.0050	15.3477.0050		
10,00	352	290	11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	600	23 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	12.3477.0100	15.3477.0100		
15,00	528	309	12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	670	26 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	12.3477.0150	15.3477.0150		



EXCLUSIVE



Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	253	9 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	480	18 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	12.2377.0050	15.2377.0050
10,00	352	290	11 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	570	22 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	12.2377.0100	15.2377.0100
15,00	528	309	12 <sup>3</sup> / <sub>16</sub>	650	25 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.2377.0150	15.2377.0150

EXCELLENT



Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	253	9 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	455	17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.4877.0050	15.4877.0050
10,00	352	298	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	520	20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.4877.0100	15.4877.0100

PROFILE



Coffee Urn

isoliert, insulated, isolée

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10
5,00	176	271	10 <sup>11</sup> / <sub>16</sub>	523	20 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	12.2383.0050
10,00	352	315	12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	611	24 <sup>1</sup> / <sub>16</sub>	12.2383.0100

EXCELLENT

### Coffee Urn

Inhalt cap.		Breite width		Höhe height		18/10	versilbert silver-plated
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.	18/10	
5,00	176	253	9 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	455	17 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	12.5277.0050	15.5277.0050
10,00	352	298	11 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	520	20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.5277.0100	15.5277.0100



### ARTE

**Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique**  
für Coffee Urn 10,00 ltr., 15,00 ltr., for coffee urn 352 oz, 528 oz,  
pour coffee urn 10,00 ltr., 15,00 ltr.

Ø-Außen Ø-outer		Heizleistung heating efficiency		Netzspannung line voltage	
mm	in.	Watt		Volt	
213	8 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	150		140-250	60.8881.0010
213	8 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	130		110-120	60.8881.0040



### NEUTRAL

**Elektroheizung, Heating element, Chauffage électrique**  
für Coffee Urn 5,00 ltr.  
for coffee urn 176 oz.  
pour coffee urn 5,00 ltr.

Ø-Außen Ø-outer		Heizleistung heating efficiency		Netzspannung line voltage	
mm	in.	Watt		Volt	
172	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	150		140-250	60.8881.0110
172	6 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	130		110-120	60.8881.0140



### NEUTRAL

# UNIVERSELLE STÄNDER · MULTI-PURPOSE STANDS · SUPPORTS UNIVERSELS

## Buffetständer „S“, Buffet stand „S“, Support de buffet „S“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe  
height

mm	in.
98	3 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>

57.0035.6040



FLEUR

## Buffetständer „M“, Buffet stand „M“, Support de buffet „M“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe  
height

mm	in.
136	5 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>

57.0036.6040



FLEUR

## Buffetständer „L“, Buffet stand „L“, Support de buffet „L“

ohne Schale und Zubehör, without dish and accessoires, sans bol et accessoires

Höhe  
height

mm	in.
210	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>

57.0037.6040



FLEUR



**Etagere, Étagère**  
3-tlg., 3-part, 3 parties

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
430	16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	622	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12.2243.4230

3-tlg., 3-part, 3 parties

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		versilbert silver-plated
mm	in.	mm	in.	
430	16 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	622	24 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	15.2243.4230



EXCELLENT

**Saftständer, Juice stand, Support pour jus de fruits**

drehbar, ohne Einsätze, revolving, without inserts, pivotant, sans accessoires

Höhe height		Ø-Außen Ø-outer		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
775	30 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	516	20 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	12.2261.0000



NEUTRAL

**Glaskrug, Glass jug, Cruche en verre**

Inhalt cap.		Glas glass
Ltr.	oz.	
2,00	70	50.8867.2000



NEUTRAL

**Kühlpellet, Cooling pellet, Pellet de réfrigération**

für Saftständer, for juice stand, pour support de jus de fruits

Ø-Außen Ø-outer		Kunststoff plastics
mm	in.	
190	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	60.8815.0000



NEUTRAL

# UNIVERSELLE STÄNDER · MULTI-PURPOSE STANDS · SUPPORTS UNIVERSELS



Menüöffel, Table spoon, Cuiller de table

Länge length	18/10 18/10
mm in.	
197 7 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	06.0547.1700
TREND	



Menügabel, Table fork, Fourchette de table

Länge length	18/10 18/10
mm in.	
193 7 <sup>5</sup> / <sub>8</sub>	06.0547.1710
TREND	



Menümesser, Table knife, Couteau de table

Länge length	rostfreier Stahl stainless steel
mm in.	
217 8 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	06.0547.1840
TREND	



Kaffeelöffel, Coffee spoon, Cuiller à café

Länge length	18/10 18/10
mm in.	
139 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	06.0547.1100
TREND	



Kuchengabel, Cake fork, Fourchette à gâteau

Länge length	18/10 18/10
mm in.	
142 5 <sup>9</sup> / <sub>16</sub>	06.0547.1750
TREND	



Besteckständer, Cutlery holder, Porte-couverts

Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 18/10
mm in.	mm in.	mm in.	
250 9 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	160 6 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	300 11 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	12.0605.0000

NEUTRAL

### Fassung, Frame, Support

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
61	2 <sup>3</sup> / <sub>8</sub>	126	4 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0082.6040



TIPTOP

### Glasbecher, Glass cup, Gobelet en verre

passend zu Fassung TipTop, fitting to frame TipTop, approprié pour support TipTop

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Glas glass
mm	in.	mm	in.	
58	2 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	72	2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0081.9990



TIPTOP

### Porzellanbecher, Porcelain cup, Gobelet en porcelaine

passend zu Fassung TipTop, fitting to frame TipTop, approprié pour support TipTop

Ø-Außen Ø-outer		Höhe height		Porzellan porcelain
mm	in.	mm	in.	
58	2 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	72	2 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	57.0080.9800



TIPTOP

# UNIVERSELLE STÄNDER · MULTI-PURPOSE STANDS · SUPPORTS UNIVERSELS

## Gabel, Fork, Fourchette

einzuhängen in die Fassung, to clip onto the frame, à accrocher sur le support

Länge length			18/10 18/10	
mm	in.			
108	4 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>			57.0086.6040



## Löffel, Spoon, Cuiller

einzuhängen in die Fassung, to clip onto the frame, à accrocher sur le support

Länge length			18/10 18/10	
mm	in.			
110	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>			57.0085.6040

TIPTOP

## Tischpräsentier, Presenter table, Présentateur table

für bis zu 6 ‚TipTop‘, for up to 6 ‚TipTop‘, jusqu'à 6 ‚TipTop‘

Ø-Außen Ø-outer			Höhe height	18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
110	4 <sup>5</sup> / <sub>16</sub>	231	9 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	57.0083.6040



TIPTOP

## Buffetpräsentier, Presenter buffet, Présentateur buffet

für bis zu 24 ‚TipTop‘, mit Bodenplatte aus Stein und 2 Ebenen aus Glas,  
for up to 24 ‚TipTop‘, with a bottom plate of stone and 2 levels of glass,  
jusqu'à 24 ‚TipTop‘, avec une plateau de terre en pierre et 2 plateaus en verre

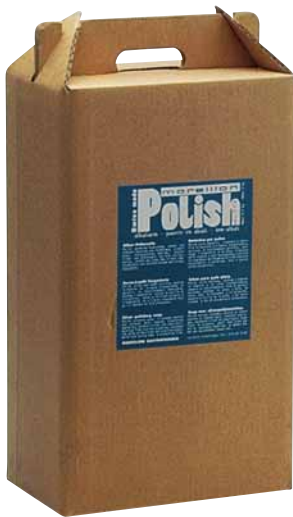
Ø-Außen Ø-outer			Höhe height	18/10 18/10
mm	in.	mm	in.	
305	12	634	24 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	57.0084.6040



TIPTOP

# PFLEGE • MAINTENANCE





Silber-Polish, Silver-Polish, Polish argenté

Seifenpulver für Silberpoliermaschine Goliath 2000, vermeidet Rückstände, schont Maschine und Förderband.

Soap powder for Silver Burnishing Machine Goliath 2000. Prevents formation of residues, treats machine and conveyor belt carefully.

Poudre d'entretien pour machine à polir Goliath 2000, dissout les impuretés protège la machine et le tapis roulant.

Inhalt  
cap.

Ltr.	oz.	
8,00 kg	257	75.9205.0000

NEUTRAL



Silberpflegemittel, Silver care product, Produit de nettoyage pour l'argenterie für Silber, Messing und Kupfer, geeignet für leichten bis mäßigen Anlauf, enthält Wiederanlauf-Schutz.

for silver, brass and copper, suitable for slight to moderate tarnish, contains anti-tarnish protection.

pour argent, laiton et cuivre, adapté pour ternissement léger ou modéré; contient une protection anti-ternissement.

Inhalt  
cap.

Ltr.	oz.	
1,00	35	57.0175.9990

NEUTRAL



HEPPOLIT-Silberreinigungspulver, HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder, Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT

nur wirksam in Verbindung mit HEPP-Silberreinigungsapparat oder HEPP-Silberreinigungsplatten. 1 Esslöffel HEPPOLIT in 1 Liter heißem Wasser auflösen, Silbergegenstände 2 Minuten in dieser Lauge liegen lassen, spülen.

effective only in combination with the HEPP Silver Cleaning Apparatus or HEPP Silver Cleaning Plates. Dissolve 1 table spoon of HEPPOLIT in 1 litre of hot water, leave silver articles for 2 minutes in this solution, rinse.

a n'utiliser qu'avec l'appareil de nettoyage HEPP ou les plaques de nettoyage HEPP. Dissoudre une cuillère à soupe de poudre par litre d'eau très chaude et laisser tremper les objets dans ce bain pendant 2 minutes, rincer.

Inhalt  
cap.

Ltr.	oz.	
5,00 kg	161	75.9211.0000

NEUTRAL

**HEPP-Silberreinigungsapparat, HEPP-Silver Cleaning Apparatus,  
Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP**

mit Aluminium-Einsatz, das ideale Gerät für einfache Silberpflege. Silbergegenstände trocken einlegen, heißes Wasser mit je 1 Esslöffel HEPPOLIT Reinigungspulver pro Liter hinzugeben, Silbergegenstände 2 Minuten liegen lassen, herausnehmen, nachspülen, nach Silberreinigung Aluminium-Einsatz vom Schmutz befreien.

with aluminum insert - the ideal appliance for simple silver care. Put in silver articles dry, add hot water together with 1 table spoon of HEPPOLIT Cleaning Powder for each litre. Leave silver articles in this solution for 2 minutes, then take them out and rinse. After silver cleaning remove dirt from aluminium insert.

avec bac en aluminium. Appareil idéal pour l'entretien courant de l'argent. Disposer les objets en argent secs dans l'appareil, ajouter de l'eau très chaude avec une cuillère à soupe de poudre „Heppolit“ par litre; laisser les objets en argent dans cette solution pendant 2 minutes, les sortir, les rincer. A la fin du nettoyage, veiller à garder la garniture en aluminium très propre.

Inhalt	Länge	Breite	Höhe	Aluminium	Zink und Aluminium				
cap.	length	width	height	aluminium	zinc coated and aluminium				
Ltr.	oz.	mm	in.	mm	in.				
1	55,0	1937	633	24 <sup>15</sup> / <sub>16</sub>	428	16 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	224	8 <sup>13</sup> / <sub>16</sub>	75.9207.0000
2	55,0	1937	620	24 <sup>7</sup> / <sub>16</sub>	400	15 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	200	7 <sup>7</sup> / <sub>8</sub>	75.9208.0000



NEUTRAL

**HEPP-Silberreinigungsplatten, HEPP-Silver cleaning plates,  
Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie**

aus Aluminium, empfehlenswert für Hepp-Silberreinigungsapparat. Kann auch in Kunststoffbecken eingelegt werden.

of aluminum, recommendable for Hepp Silver Cleaning Apparatus. Can also be put into plastic basins.

plaques en aluminium, recommandable pour l'appareil à nettoyer l'argenterie Hepp. Peuvent également être mises dans des bacs en plastique.

Inhalt	Aluminium	
cap.	aluminium	
Ltr.	oz.	
1 Packung mit 10 Platten	1 package with 10 plates	75.9210.0000



NEUTRAL

# SERVICE







## REPARATURSERVICE · REPAIR SERVICE

Nutzen Sie unser Know-how. HEPP bietet Ihnen für gebrauchte und defekte Serviergeräte einen professionellen und umfangreichen Wiederaufarbeitungs-Service. So erstrahlt z.B. Ihre alte Kanne wieder in neuem Glanz. Unsere Reparaturservice-Leistungen im Überblick:

- Schweißen und Löten von z.B. Silberkannen, Griffen und Scharnieren
- Komplette Neuversilberung von Tablett, Kannen, Leuchter, etc.
- Versilbern, Vergolden, Verkupfern, Vernickeln, Verchromen.

Haben auch Sie erhaltenswerte Lieblingsstücke, die Sie gerne wieder in frischem Glanz erstrahlen lassen wollen? Dann wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen HEPP-Verkaufberater oder nehmen Sie direkt mit uns Kontakt auf:

Telefon: +49 (0) 7231 / 4885-100

Telefax: +49 (0) 7231 / 4885-190

E-Mail: [info@hepp.de](mailto:info@hepp.de), [www.hepp.de](http://www.hepp.de)

## BESTECKAUFBEREITUNG

Ein gutes Besteck kann Sie über lange Zeit erfreuen. Damit das auch so bleibt, bietet HEPP Ihnen einen fachmännischen Aufarbeitungs-Service, der Ihr altes Besteck wieder so schön aussehen lässt wie am ersten Tag.

Oberflächenbearbeitung von Bestecken:

- Polieren, Mattieren und Sandstrahlen
- Erneuerung des Wellenschliffs bei Messern
- Laserkennzeichnung, Stempelung, Gravuren sowie Ätzung von Bestecken.

## AUFARBEITUNG

Aus alt mach neu – HEPP ist nicht nur ein Anbieter qualitativ hochwertigster Produkte für den gedeckten Tisch und das Buffet, sondern bietet Ihnen auch den einzigartigen Service, Ihre Produkte zu reparieren und aufzufrischen.

Oberflächenbearbeitung von Serviergeräten / Bestecken:

- Ausbeulen und Planieren
- Polieren, Mattieren oder Sandstrahlen
- Ver- und Bearbeitung von Edelstahl, Messing, Neusilber, etc.

Take advantage of our know-how. For used and defective serving dishes HEPP offers you a professional and extensive reprocessing service. Your old pot for example shines again in new splendour.

- Welding and soldering of handles and hinges for example
- Complete new silvering of serving trays, pots, candelabras, etc.
- silver, gold copper, nickel and chromium plating.

Do you also have favourite collectables which are worth preserving and allowing them to shine in new splendour? For any requirements please apply to your HEPP sales agent or contact us directly on

Phone: +49 (0) 7231 / 4885-100

Fax: +49 (0) 7231 / 4885-190

E-Mail: [info@hepp.de](mailto:info@hepp.de), [www.hepp.de](http://www.hepp.de)

## CUTLERY PREPARATION

Good cutlery can please you a long time. For all to remain in such a way, HEPP offers a competent professional processing service which allows your old cutlery to look as nice as on the first day.

Processing of the surface of cutlery:

- Polishing, mat finishing or sandblasting
- Renewal of serrated knives
- Labelling with laser, stamping, engraving as well as etching of cutlery.

## REFURBISHMENT

Make new from old – HEPP is not only a supplier of high-class quality products for the table and the buffet but also offers a unique service to repair and polish up your products.

Processing of the surface of serving dishes and cutlery:

- Flattening and planishing
- Polishing, mat finishing or sandblasting
- Machining and processing of high quality steel, brass, new silver, etc.



# INHALT · CONTENT · SOMMAIRE

Artikel	Seite	Artikel	Seite
<b>A</b> bedeckhaube	170, 193	Essig-Ölgestell	138
Accent	26-27	Etagere	112, 201
Afternoon Tea Etagere	114	Etagere 3L	157
Aura	34-35	Etagere L-M-S	157
Ausstellplatte	171-173	Etagere M-S	156
Austerngestell	133	Etagere S-XS	156
		Exklusiv	58-59
<b>B</b> aguette	62-63	<b>F</b> assung	203
Bankett-Leuchter	144	Fingerschale	134
Barstände	116-117	Flaschen-Gläserteller	122
Behälter für Cerealiendispenser	197	Flaschenkühler	120
Beschriftungshalter hängend/ Aufsteller, vorne	166		
Beschriftungshalter stehend/hinten	166	<b>G</b> abel	204
Besteckablage	191	Gebäckständer	111-112
Besteckhalter	166	Gebäckzange	95
Besteckständer	202	Gemüselöffel	93
Blumenvase	145	Gemüseschüssel	126
Bowlenöffel	94	Getränkekühler	163
Brennerdose	193	Glasbecher	203
Brennerhalter	192-193	Glaseinsatz	110, 116, 134, 137
Brotkorb	132-133	Glaseinsatz für Essig-Ölgestell	138
Brotkorb L	160	Glaskrug	201
Brotkorb M	160		
Brotkorb S	160	<b>H</b> EPPOLIT-Silberreinigungspulver	206
Brotscneidebrett GN 1/1 – Eiche	161	HEPP-Silberreinigungsapparat	207
Buffetgestell GN 1/1	178	HEPP-Silberreinigungsplatten	207
Buffetgestell GN 2/3	179	Holzschale „M“	131
Buffetgestell rund	180	Holzschale „S“	131
Buffetpräsentier	204	Honig-Konfitürendose	116
Buffetständer „L“	113, 200	Hummergabel	95
Buffetständer „M“	113, 200	Hummerzange	95
Buffetständer „S“	113, 200	Hygieneschutz	166
Butterdose	128-129		
		<b>I</b> solierkanne	106
<b>C</b> arlton	66-67		
CD INDUCTION PLUS ARTE, GN 1/1	176	<b>K</b> affeekanne	102-106
CD INDUCTION PLUS EXCELLENT, GN 1/1	176	Kaffeelöffel	202
Cerealiendispenser drehbar	195	Kanne mit Deckel	196
Cerealiendispenser Reihenlösung	195-196	Käsedose	137
Chafing Dish	187	Käsemesser	94
Chafing Dish GN 1/1	181-185	Kaviarmesser	95
Chafing Dish Haube GN 1/1	185	Kaviarschaufel	96
Chafing Dish Induktion GN 2/3	176-177	Kerzenleuchter	142
Chafing Dish Induktion rund	177	Klapphaube	185
Chafing Dish Ø 30 cm	181-183	Kreuzband	54-55
Chafing Dish Ø 40 cm	181-184	Krümelsammler	95
Champagnerkühler	119	Krümelschaufel	95
Champagnerschüssel	118	Kuchengabel	202
Chillcup	134	Kugelglocke	125
Chippendale	18-19	Kühlakku	169
Coffee Urn	197-199	Kühlpellet	201
Contour	74-75		
		<b>L</b> ento	78-79
<b>D</b> eckel	126	Leuchter	142-144
Deckel für Champagnerkühler	119	Löffel	204
Deckel mit Ausschnitt	102		
Deckel mit Einschnitt	126	<b>M</b> edan	38-39
Diamond	50-51	Menage	141, 196
Dressinglöffel	93	Menügabel	202
		Menüöffel	202
<b>E</b> cco	86-87	Menümesser	202
Eierbecher	169	Mescana	14-15
Einsatz für Chafing Dish	184-185, 189-190	Milch- und Sahnebehälter	102
Eisbecher	130	Milchdispenser	194-195
Eisröhre	197	Milchkanne	103-106, 108
Eisschale	130		
Eiswanne	163	<b>N</b> ichtraucherschild	147
Eiswanne GN 1/1	164	Nußknacker	95
Eiswanne L	164		
Eiswanne M	164	<b>O</b> bstkorb	133
Eiswasserkanne	136	Obstschale	133
Elektroheizung	191-192, 199		
Elektroheizung regelbar	191	<b>P</b> artum	70-71
Emotion	22-23	Party-Löffel	94
Essig- / Ölflasche	138		

Artikel	Seite	Artikel	Seite
Pfeffermühle	139	Ständer für Champagnerkühler	120
Pfefferstreuer	139-140	Steakhaus-Gabel	94
Platte GN 1/1 CORIAN®	161	Steakhaus-Messer	94
Platte GN 1/1 Eiche	161	Steg	193
Platte L CORIAN®	161	Suppenmarmite	186
Platte L Eiche	161	Suppenschöpfer	93
Plattenständer hoch	165	Suppenschüssel	126
Plattenständer tief	165	Suppenstation	186-187
Platzteller	125		
Plexiglashaube	170	<b>Talia</b>	42-43
Podestfüße M	164	Teekanne	102-106
Podestfüße S	165	Teesieb	108
Podestplatte M	164	Tellerglocke	148
Podestplatte M Eiche	164	Tischnummer	146
Podestplatte S	165	Tischnummernschild	147
Podestplatte S Eiche	165	Tischnummernständer	146
Portionsschöpfer	93	Tischpräsenster	204
Porzellanbecher	203	Toastständer	169
Porzellan-Einsatz	128, 163, 167-168, 188-189	Tortenheber	94
Porzellanschale „M“	131	Tortenmesser	94, 168
Porzellanschale „S“	131	Tortennmesserbehälter	168
Porzellanschale „S“ flach mit 3-Teilung	131	Tortenplatte	168
Porzellanschale für Besteckablage	191	Tranchiergabel	93
Porzellanschale L 35	163	Tranchiermesser	93
Porzellanschale L 65	163	Trend	90-91
Porzellanschale M 35	162		
Porzellanschale M 65	162	<b>Universal-Löffel-Gabel</b>	94
Porzellanschale S 35	162	Universalschale	169
Porzellanschale S 65	162	Universalständer	112-113
Porzellanschale XS 35	162	Universalzange	92
Porzellanschale XS 65	162	Unterteller	129, 135
Premium	82-83		
Profile	46-47	<b>Vorlegegabel</b>	92-93
		Vorlegegabel für Chafing Dish	92
<b>Rahmen GN 1/1 100</b>	160	Vorlegelöffel	92
Rahmen GN 1/1 40	160	Vorlegelöffel für Chafing Dish	92
Rahmen GN 1/1 70	160		
Rahmen L 100	159	<b>Weinkühler</b>	118-120
Rahmen L 40	159	Weinkühlerständer	121
Rahmen L 70	159	Windlicht	145
Rahmen M 100	159		
Rahmen M 40	159	<b>Zahnstocherbehälter</b>	141
Rahmen M 70	159	Zange	92
Rahmen S 100	158	Zigarrenabschneider	148
Rahmen S 40	158	Zitronenpresse	108
Rahmen S 70	158	Zuckerbehälter	102
Rahmen XS 100	158	Zuckerbox	107
Rahmen XS 40	158	Zuckerdose	103-105, 107-108
Rahmen XS 70	158	Zuckerständer	109-110
Reservierschild	147	Zuckerzange	95
Roheisbehälter	122-124		
Roheisschaufel	124		
Roheiszange	124		
Rotweingestell	122		
Rotweinkorb	122		
Royal	30-31		
<b>Saftdispenser</b>	194		
Saftständer	201		
Salatzange	92		
Salzmühle	139		
Salzstreuer	139-140		
Saucenlöffel	93		
Sauciere	127		
Senfgefäß	137		
Servier- und Menagentablett „M“	130		
Servier- und Menagentablett „S“	130		
Servierplatte	127-128		
Servierschüssel	126		
Serviertablett	135		
Silberpflegemittel	206		
Silber-Polish	206		
Spaghettizange	92		
Ständer für 3 Konfitürengläser	115		
Ständer für 5 Konfitürengläser	115		

# INHALT · CONTENT · SOMMAIRE

Article	Page	Article	Page
<b>A</b> ccent	26-27	Egg cup	169
Afternoon Tea stand	114	Emotion	22-23
All purpose bowl	169	Etagere	112, 201
All purpose tongs	92	Etagere 3L	157
Aura	34-35	Exclusiv	58-59
<b>B</b> aguette	62-63	<b>F</b> inger bowl	134
Banquet tray	171-173	Flap rolltop cover	185
beverage cooler	163	Fork	204
Bottle and glass tray	122	Frame	203
Bottle-cooler	120	Frame GN 1/1 100	160
Bread basket	132-133	Frame GN 1/1 40	160
Bread basket L	160	Frame GN 1/1 70	160
Bread basket M	160	Frame L 100	159
Bread basket S	160	Frame L 40	159
Bread cutting board GN 1/1 – Oak	161	Frame L 70	159
Buffet stand „L“	113, 200	Frame M 100	159
Buffet stand „M“	113, 200	Frame M 40	159
Buffet stand „S“	113, 200	Frame M 70	159
Buffet stand GN 1/1	178	Frame S 100	158
Buffet stand GN 2/3	179	Frame S 40	158
Buffet stand round	180	Frame S 70	158
Burner holder	192-193	Frame XS 100	158
Burner tin	193	Frame XS 40	158
Butter dish	128-129	Frame XS 70	158
<b>C</b> ake fork	202	Fruit basket	133
Cake knife	94, 168	Fruit bowl	133
Cake knife stand	168	<b>G</b> las insert	137
Cake plate	168	Glass cup	203
Cake server	94	Glass insert	110, 116, 134
Candelabra	142-144	Glass insert for vinegar and oil stand	138
Candelabra for banquet	144	Glass jug	201
Candle holder	142	<b>H</b> appy spoon	94
Candle lamp	145	Heating element	191-192, 199
Carlton	66-67	Heating element adjustable	191
Carving fork	93	HEPPOLIT-Silver Cleaning Powder	206
Carving knife	93	HEPP-Silver Cleaning Apparatus	207
Caviar knife	95	HEPP-Silver cleaning plates	207
Caviar spoon	96	hygienic cover	166
CD INDUCTION PLUS ARTE, GN 1/1	176	<b>I</b> ce bucket	122-124
CD INDUCTION PLUS EXCELLENT, GN 1/1	176	Ice cream bowl	130
Cereal dispenser in-line	195-196	Ice cream cup	130
Cereal dispenser rotatable	195	Ice pack	169
Chafing Dish	187	Ice pan	163
Chafing Dish cover GN 1/1	185	Ice shovel	124
Chafing Dish GN 1/1	181-185	Ice tongs	124
Chafing Dish Induction GN 2/3	176-177	Ice tray GN 1/1	164
Chafing Dish Induction round	177	Ice tray L	164
Chafing Dish Ø 30 cm	181-183	Ice tray M	164
Chafing Dish Ø 40 cm	181-184	Ice tube	197
Champagne bowl	118	Ice water pitcher	136
Champagne cooler	119	Insert for Chafing Dish	184-185, 189-190
Cheese dish	137	<b>J</b> am/honey pot	116
Cheese knife	94	Jug with lid	196
Chillcup	134	Juice dispenser	194
Chippendale	18-19	Juice stand	201
Cigar cutter	148	<b>K</b> reuzband	54-55
Coffee pot	102-106	<b>l</b> abel holder hinged	166
Coffee spoon	202	label holder stand up	166
Comb. Spoon-Fork	94	Lemon squeezer	108
Container for cereal dispenser	197	Lento	78-79
Contour	74-75	Lid	126
Cooling pellet	201	Lid for champagne cooler	119
Cover	148	Lid with cut-out	102
Cover for trays	170, 193	Lid with hole	126
Cruet stand	141	Lobster crack	95
Crumb scraper	95	Lobster fork	95
Cutlery holder	202	<b>M</b> edan	38-39
<b>D</b> iamond	50-51		
Dome cover	125		
Dressing spoon	93		
<b>E</b> cco	86-87		

Article	Page	Article	Page
Mescana	14-15	Soup tureen	126
Milk dispenser	194-195	Spaghetti tongs	92
Milk jug	102-106, 108	Spoon	204
Multi purpose stand	112-113	Spoon rest	166
Mustard pot	137	Stand for 3 jam glasses	115
<b>No</b> Smoking sign	147	Stand for 5 jam glasses	115
Nut cracker	95	Stand for champagne cooler	120
<b>O</b> yster rack	133	Stand for wine cooler	121
<b>P</b> artum	70-71	Steakhouse fork	94
Pastry stand	111-112	Steakhouse knife	94
Pastry tongs	95	Strut	193
Pedestal feet M	164	Sugar bowl	102-105, 107-108
Pedestal feet S	165	Sugar box	107
Pedestal plate M	164	Sugar server	109-110
Pedestal plate M oak	164	Sugar tongs	95
Pedestal plate S	165	<b>T</b> able crumbler	95
Pedestal plate S oak	165	Table fork	202
Pepper mill	139	Table knife	202
Pepper shaker	139-140	Table number	146
Plate GN 1/1 CORIAN®	161	Table number sign	147
Plate GN 1/1 oak	161	Table number stand	146
Plate L CORIAN®	161	Table spoon	202
Plate L oak	161	Talia	42-43
Plexiglass hood	170	Tea pot	102-106
Porcelain bowl for rack for utensils	191	Tea strainer	108
Porcelain cup	203	Toast rack	169
Porcelain dish „M“	131	Tongs	92
Porcelain dish „S“	131	Toothpick stand	141
Porcelain dish „S“ with 3 divisions	131	Tray stand high	165
Porcelain dish L 35	163	Tray stand low	165
Porcelain dish M 35	162	Trend	90-91
Porcelain dish M 65	162	<b>U</b> nderliner	129, 135
Porcelain dish S 35	162	<b>v</b> acuum jug	106
Porcelain dish S 65	162	Vase	145
Porcelain dish XS 35	162	Vegetable dish	126
Porcelain dish XS 65	162	Vegetable spoon	93
Porcelain insert	128, 163, 167-168, 188-189	Vinegar / oil bottle	138
Porcelaine dish L 65	163	Vinegar and oil stand	138
Premium	82-83	<b>W</b> ater pitcher	136
Presenter buffet	204	Wine basket	122
Presenter table	204	Wine cooler	118-120
Profile	46-47	Wood dish „M“	131
Punch bowl ladle	94	Wood dish „S“	131
<b>R</b> ack	196		
Rack for utensils	191		
Red wine holder	122		
Reserved sign	147		
Royal	30-31		
<b>S</b> alad tongs	92		
Salt mill	139		
Salt shaker	139-140		
Sauce boat	127		
Sauce spoon	93		
Serving dish	126		
Serving fork	92-93		
Serving fork for Chafing Dish	92		
Serving platter	127-128		
Serving spoon	92		
Serving spoon for Chafing Dish	92		
Serving tray	135		
Serving tray „M“	130		
Serving tray „S“	130		
Show plate	125		
Silver care product	206		
Silver-Polish	206		
Snack stand	116-117		
Soup ladle, large	93		
Soup ladle, small	93		
Soup marmite	186		
Soup Station	186-187		

# INHALT · CONTENT · SOMMAIRE

Article	Page	Article	Page
<b>A</b> ccent	26-27	Coupe à glace	130
Afternoon Tea étagère	114	Coupe-cigare	148
Appareil à nettoyer l'argenterie HEPP	207	Couteau à caviar	95
Assiette de présentation	125	Couteau à découper	93
Aura	34-35	Couteau à fromage	94
		Couteau à steakhouse	94
<b>B</b> ac en porcelaine	163, 167-168, 188-189	Couteau à tarte	94, 168
Bac en porcelaine pour support couverts à servir	191	Couteau de table	202
Bac réfrigérant	163	Couvercle	126
Bac réfrigérant GN 1/1	164	Couvercle avec découpe	102
Bac réfrigérant L	164	Couvercle avec encoche	126
Bac réfrigérant M	164	Couvercle pour Chafing Dish GN 1/1	185
Baguette	62-63	Couvercle pour seau à champagne	119
Beurrier	128-129	Cruche en verre	201
Boîit à sucre	107	Cuiller	204
Bol en bois „M“	131	Cuiller à café	202
Bol en bois „S“	131	Cuiller à caviar	96
Bol en porcelain „M“	131	Cuiller à dressing	93
Bol en porcelain „S“	131	Cuiller à légumes	93
Bol en porcelain „S“ avec 3 divisions	131	Cuiller à party	94
Bol en porcelaine L 35	163	Cuiller à punch	94
Bol en porcelaine L 65	163	Cuiller à sauce	93
Bol en porcelaine M 35	162	Cuiller à servir	92
Bol en porcelaine M 65	162	Cuiller à servir pour Chafing Dish	92
Bol en porcelaine S 35	162	Cuiller de table	202
Bol en porcelaine S 65	162	Cuiller-Fourch. univ.	94
Bol en porcelaine XS 35	162		
Bol en porcelaine XS 65	162	<b>D</b> iamond	50-51
Bol rince-doigts	134	Dispenseur de céréales in-line	195-196
Bol universel	169	Dispenseur de céréales rotatif	195
		Dispenseur de jus	194
		Dispenseur de lait	194-195
<b>C</b> adre GN 1/1 100	160		
Cadre GN 1/1 40	160	<b>E</b> cco	86-87
Cadre GN 1/1 70	160	Element de refrigeration	169
Cadre L 100	159	Emotion	22-23
Cadre L 40	159	Étagère	112, 201
Cadre L 70	159	étagère 3L	157
Cadre M	160	étagère L-M-S	157
Cadre M 100	159	étagère M-S	156
Cadre M 70	159	étagère S-XS	156
Cadre S 100	158	Exclusiv	58-59
Cadre S 40	158		
Cadre S 70	158	<b>F</b> ourchette	204
Cadre XS 100	158	Fourchette à découper	93
Cadre XS 40	158	Fourchette à gâteau	202
Cadre XS 70	158	Fourchette à homard	95
Cafetière	102-106	Fourchette à servir	92-93
Capot valvaire	185	Fourchette à servir pour Chafing Dish	92
Carafe à eau glacée	136	Fourchette à steakhouse	94
Carlton	66-67	Fourchette de table	202
Casse-noix	95	Fromagère	137
Chafing Dish	187		
Chafing Dish GN 1/1	181-185	<b>G</b> obelet en porcelaine	203
Chafing Dish Induction GN 2/3	176-177	Gobelet en verre	203
Chafing Dish Induction rond	177		
Chafing Dish Ø 30 cm	181-183	<b>I</b> nsert en porcelaine	128
Chafing Dish Ø 40 cm	181-184	Insert en verre	110, 116, 134, 137
Chandelier	142-144		
Chandelier pour banquet	144	<b>K</b> reuzband	54-55
Chauffage électrique	191-192, 199		
Chauffage électrique réglable	191	<b>L</b> égumier	126
Chillcup	134	Lento	78-79
Chippendale	18-19	Louche grande	93
Cloche	148	Louche petite	93
Cloche en verre plexi	170		
Cloche pour plateaux	170, 193	<b>M</b> armite potage	186
Cloche ronde	125	Marmite potage Ø	186
Coffee urn	197-199	Medan	38-39
Contour	74-75	Ménagère	141, 196
Coquetier	169	Mescana	14-15
Corbeille à fruits	133	Moulin à poivre	139
Corbeille à pain	132-133	Moulin à sel	139
Corbeille à pain L	160	Moutardier	137
Corbeille à pain S	160		
Coupe à fruits	133		



Article	Page	Article	Page
<b>Numéro de table</b>	146	Seau à glace	122-124
<b>Panier à vin</b>	122	Seau à vin	118-120
Partum	70-71	Service à sucre	109-110
Passoire à thé	108	Service pour confitures et miel	116
Pelle à glace	124	Soupière	126
Pelle à tarte	94	Sous-plat	129, 135
Pellet de réfrigération	201	Station potage	186-187
Photophore	145	Sucrier	102-105, 107-108
Pieds à palier M	164	Support	203
Pieds à palier S	165	Support à couverts	166
Pince	92	Support à huîtres	133
Pince à glace	124	Support à snack	116-117
Pince à homard	95	Support à toast	169
Pince à pâtisserie	95	Support couvert à servir	191
Pince à salade	92	Support de buffet „L“	113, 200
Pince à spaghetti	92	Support de buffet „M“	113, 200
Pince à sucre	95	Support de buffet „S“	113, 200
Pince universelle	92	Support pour 3 verres à confiture	115
planches à découper en bois GN 1/1 - chêne	161	Support pour 5 verres à confiture	115
Plaque de table avec réservé	147	Support pour buffet GN 1/1	178
Plaque stands haut	165	Support pour buffet GN 2/3	179
Plaque stands profond	165	Support pour buffet rond	180
Plaques HEPP pour le nettoyage de l'argenterie	207	Support pour jus de fruits	201
Plat à palier M chêne	164	Support pour seau à champagne	120
Plat à palier M CORIAN®	164	Support pour seau à vin	121
Plat à palier S chêne	165	Support pour table rond	180
Plat à palier S CORIAN®	165	Support universel	112-113
Plat à servir	126-128	<b>Tableau à servir „M“</b>	130
Plat à tarte	168	Tableau à servir „S“	130
Plat GN 1/1 chêne	161	Talia	42-43
Plat GN 1/1 CORIAN®	161	Théière	102-106
Plat L chêne	161	Traverse	193
Plat L CORIAN®	161	Trend	90-91
Plateau de service	135	Tube à glace	197
Plateau d'exposition	171-173	<b>Vase</b>	145
Poivrier	139	Verre de rechange pour Vinaigrier-Huilier	138
Poivrière	140	Vinaigre / huile bouteille	138
Polish argenté	206	Vinaigrier-Huilier	138
Port non-fumeur	147		
Port numéro de table	147		
Porte bouteilles et verres	122		
Porte brûleur	193		
Porte cure-dents	141		
Porte pour numéro de table	146		
Porte-bouteilles	122		
Porte-brûleur	192-193		
Porte-couteau à tarte	168		
Porte-couverts	202		
Porte-petits-fours	111-112		
Portes bouteilles et verres	122		
Pot à lait	102-106, 108		
Pot avec couvercle	196		
Pot isotherme	106		
Poudre de nettoyage pour l'argenterie HEPPOLIT Premium	206		
Présentateur buffet	82-83		
Présentateur table	204		
Presse-citron	204		
Produit de nettoyage pour l'argenterie	108		
Profile	206		
Protection hygiénique	46-47		
Protège-étiquette V1 avant	166		
Protège-étiquette V2 arrière	166		
<b>R</b> afraîchisseur à bouteilles	120		
Ramasse-miettes	95		
Récipient pour Chafing Dish	184-185, 189-190		
Récipient pour distributeur de céréales	197		
Royal	30-31		
<b>S</b> alière	139-140		
Saucière	127		
seau à boisson	163		
Seau à champagne	118-119		







*Neuheit  
Novelty*

GETRÄNKEKANNE 300ml  
BEVERAGE JUG 300ml

*Innenliegende  
Schwapprinne*  
Interior  
swash channel

*Schamierdeckel*  
hinged lid

*Ergonomischer Griff*  
ergonomic handle

*Stapelbarkeit*  
stackability



SPEISENVERTEILUNG  
MIT SYSTEM.

INTELLIGENT. SICHER. EFFIZIENT.



FOOD DISTRIBUTION  
WITH A SYSTEM.

SMART. SAFE. SERVICE-EFFECTIVE.

Als erfahrener Spezialist und Partner für Systemgeschirrtteile unterstützt Sie HEPP HOSPITALA von A-Z, von der ersten Beratung und Planung bis hin zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe.

Mehr als 40 Jahre Erfahrung machen uns zu einem der führenden Hersteller für Systemgeschirrtteile und Bestecke für die Gemeinschaftsverpflegung und zentrale Speisenverteilung in Krankenhäusern, Kliniken, Alten- und Pflegeheimen sowie Seniorenresidenzen.

Mehr Infos unter [hepp-hospitala.de](http://hepp-hospitala.de)

As experienced specialist and partner for system servingware utensils, HEPP HOSPITALA supports you every step of the way, from initial consulting and planning through to optimisation of your processes.

40-plus years of experience qualify us as one of the leading makers of system servingware utensils and cutlery for group food services and central food distribution in hospitals, clinics, nursing homes and care centres and senior citizens' residences.

More infos online: [hepp-hospitala.de](http://hepp-hospitala.de)



Art.-Nr. 79.0001.0000/printed 02.2018  
Alle Angaben sind unverbindlich. Druckfehler, Änderungen und Irrtum  
für den gesamten Inhalt vorbehalten./All data without obligation.  
The entire content is subject to misprints, changes and errors.



**proHeq GmbH**  
**HEPP**  
Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld  
Germany  
Phone: +49 7231 4885 100  
Fax: +49 7231 4885 190  
www.hepp.de · info@hepp.de



Qualitätsmanagement  
Umweltmanagement  
ISO 9001  
ISO 14001  
www.dekra.de

