

Arthur Krupp®

© SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

**PORCELAIN**  
— & —  
**TABLE TOP**

MADE IN GERMANY



---

## DATA · ANGABEN · INFO · DONNÉES

SPECIFICATIONS	4
DECORS	10

---

## PORCELAIN · PORZELLAN · PORCELLANA · PORCELAINÉ

UOVO	12
OMNIA	20
ROTONDO	34

---

## HOLLOWARE · SERVIERGE SCHIRR · VASELLAME · VAISSELLE

SERIE 662	44
SERIE 663	46

---

## FLATWARE · BESTECK · POSATERIA · COUVERTS

CREAM	54
MONIKA	56
BAGUETTE	59
ARCADIA	60
CONTOUR	63
LONDON	65
VERSAILLES	66

---

Arthur Krupp  
RESTAURANT



---

ARTHUR KRUPP © PORCELAIN – MADE IN GERMANY – INTRODUCES A COMPREHENSIVE RANGE OF ITEMS IN PORCELAIN, A WIDE SELECTION OF PROFESSIONAL PRODUCTS DESIGNED TO MEET ANY NEED OF THE HO.RE.CA. SECTOR. WHETHER CLASSIC AND ELEGANT MISE EN PLACE, A CREATIVE MIX AND MATCH, OR FOR A REFINED BUFFET, AKP IS THE RIGHT SOLUTION. THE HIGH-QUALITY MATERIALS AND THE REINFORCED EDGES MAKE THESE ITEMS EXTREMELY RESISTANT AGAINST CHIPPING, GIVING THEM THE DISTINCTIVE FEATURES OF VERSATILITY AND DURABILITY FOR DAILY USE.

Arthur Krupp® Porcelain — Made in Germany – bietet eine umfangreiche Palette an Produkten in Porzellan, eine umfassende Auswahl an professionellen Produkten, die die täglichen Anforderungen im Hotel- und Gastronomiebereich erfüllen. Sowohl für klassische oder elegante Mise en Place, als kreativer Mix and Match oder für ein edles Buffet. Die hohe Qualität des Materials und die verstärkten Kanten machen die Produkte extrem stoßfest und verleihen ihnen unverwechselbare Vielseitigkeit und Haltbarkeit für den täglichen Gebrauch. Praktikabilität und Haltbarkeit. Ideal für den täglichen Einsatz und lange Lebensdauer.

Arthur Krupp® Porcelain — Made in Germany – presenta un assortimento di articoli in porcellana, una gamma professionale pensata per tutte le occasioni d'utilizzo del settore Ho.Re.Ca, dalle mise en place formali ed eleganti a quelle all'insegna dei mix and match più creativi fino a raffinati banchetti e buffet. La qualità del materiale utilizzato, unitamente agli spessori rinforzati, rende queste porcellane estremamente resistenti a urti e rotture, conferendo loro caratteristiche di praticità e durevolezza. Ideali per un utilizzo quotidiano e duraturo.

Arthur Krupp® Porcelain - Made in Germany - offre une gamme professionnelle d'articles en porcelaine conçue pour toutes les occasions d'utilisation dans le secteur Ho.Re.Ca : d'une mise en place officielle et élégante, à celle qui réalise le mix and match le plus créatif, aux banquets et buffets raffinés. La qualité du matériel utilisé et l'épaisseur renforcée rendent ces porcelaines extrêmement résistantes aux chocs et aux bris, pratiques et durables. Elles sont idéales pour un usage quotidien de longue durée.

---



**HARD PORCELAIN** Resulting from the combination of three raw materials (kaolin, quartz and feldspar), porcelain has now reached a higher level of quality. The plant of the Group in Selb, Upper Franconia, is indeed renowned for its feldspathic porcelain, a special type of white porcelain that is very compact, resistant and shiny.

**HARTPORZELLAN** *Das Hartporzellan entsteht aus drei Rohmaterialien höchster Qualität: Kaolin, Quarz und Feldspat. Das wichtigste Erzeugnis der Werke der im oberfränkischen Selb ansässigen Unternehmensgruppe ist eine spezielle weiße Porzellanart, das Feldspatporzellan, das extreme Festigkeit, Widerstandsfähigkeit und Glanz miteinander vereint.*

**PORCELLANA DURA** Tutto nasce da tre componenti grezzi di altissima qualità, il caolino, il quarzo ed il feldspato. La peculiarità degli stabilimenti del Gruppo, in Alta Franconia a Selb, è infatti rappresentata dalla porcellana feldspatica, una particolare tipologia di porcellana bianca estremamente compatta, resistente e lucente al tempo stesso.

**LA PORCELAINE DURE** *Le haut niveau du produit est le résultat de l'excellente qualité de trois composants bruts, le kaolin, le quartz et le feldspath. Les établissements du Groupe, en Haute-Franconie à Selb, sont célèbres pour l'utilisation de porcelaine feldspathique, un type particulier de porcelaine blanche à la fois extrêmement compacte, résistante et lumineuse.*

## RESISTANCE AND HARDNESS

Arthur Krupp porcelain has a very high degree of hardness, it is even harder than standard steel. This results from very careful firing, as porcelain is left even more than 50 hours in high-temperature kilns through different cycles.

After drying, porcelain items are first fired at 1,000 °C for 8 to 24 hours. The second firing takes place after glazing at a temperature above 1,400°C for about 30 hours.

Through the excellent fusion of ingredients, the porcelain acquires its characteristics of hardness, texture, lack of porosity and resistance to shocks and thermal shocks.

## FESTIGKEIT UND HÄRTE

*Das Arthur-Krupp-Porzellan zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Härte aus, die sogar das normale Stahl übersteigt. Sie entsteht durch äußerst sorgsam durchgeführte Brennvorgänge der Porzellanscherben, die nach allen Durchläufen insgesamt mehr als 50 Stunden bei extrem hohen Temperaturen im Ofen waren.*

*Nach der Austrocknung werden die Teile zum ersten Mal für eine Dauer von 8 bis 24 Stunden bei 1000°C gebrannt. Nach der Glasierung erfolgt ein zweiter Brennvorgang bei einer Temperatur von mehr als 1400°C, der ungefähr 30 Stunden dauert.*

*Dank der optimalen Verbindung der Bestandteile erhält das Porzellan seine besonderen Eigenschaften an Härte, Textur, Dichtigkeit, Stoßfestigkeit und Thermoschockbeständigkeit.*

## RESISTENZA E DUREZZA

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata da un'eccellente durezza, addirittura maggiore rispetto a un normale acciaio. È il risultato di processi di cottura estremamente curati a cui vengono sottoposte le sue porcellane che, passaggio dopo passaggio, impiegano oltre 50 ore in forno ad altissime temperature.

Dopo l'essiccazione i pezzi vengono sottoposti a una prima cottura a 1000°C per un periodo che va dalle 8 alle 24 ore. Dopo l'applicazione dello smalto si procede alla seconda cottura, a una temperatura oltre i 1400°C per circa 30 ore.

Attraverso un'ottimale fusione dei componenti, la porcellana raggiunge le sue caratteristiche di durezza, consistenza, assenza di porosità e resistenza agli urti e allo shock termico.

## LA RÉSISTANCE ET LA DURETÉ

*La porcelaine Arthur Krupp se distingue par une excellente dureté, même supérieure à celle de l'acier classique. Cela est le résultat des processus de cuisson extrêmement précis auquel ses porcelaines sont soumises: étape par étape, elles passent plus de 50 heures dans un four à température très élevée.*

*1000°C pendant un temps qui peut aller de 8 à 24 heures. Après l'application de la glaçure, on passe à la deuxième cuisson, à une température qui dépasse les 1400°C pendant environ 30 heures.*

*Grâce à la fusion optimale des composants, la porcelaine obtient ses caractéristiques de dureté, de consistance, d'absence de porosité et de résistance aux chocs mécaniques et thermiques.*



# SPECIFICATIONS



## BRIGHTNESS

The peculiar white collections by Arthur Krupp stand out for the uniqueness of their perfectly smooth surfaces, which result from the perfect fusion of glaze with the porcelain structure. Skillful glazing and in-glaze firing are still one of the main qualities of the products as they preserve the collections over time.

## GLANZ

*Die makellos weißen Arthur Krupp-Kollektionen zeichnen sich durch die Einmaligkeit ihrer perfekt polierten Oberflächen aus, was durch das perfekte Verschmelzen der Glasur mit der Porzellanstruktur erreicht wird. Die gekonnte Ausführung von Glasur und Glattbrand trägt zum Erhalt der hohen Lebensdauer der Kollektionen bei.*

## LUCENTEZZA

Al peculiare candore, le collezioni Arthur Krupp si differenziano per l'unicità delle superfici perfettamente levigate grazie a una totale fusione dello smalto alla struttura della porcellana. La sapiente lavorazione nell'applicazione dello smalto e di cottura a gran fuoco contribuiscono a preservare le collezioni inalterate nel tempo.

## L'ÉCLAT

*Les collections Arthur Krupp, avec leur propre blancheur, se distinguent par l'unicité de leurs surfaces ; une fusion complète de la glaçure avec la structure de la porcelaine permet d'obtenir une porcelaine parfaitement lisse. Le grand savoir-faire dans l'application de la glaçure et de la cuisson à températures élevées permettra aux collections de se conserver au fil du temps.*

## RELIABILITY

In order to ensure quality, Arthur Krupp systematically monitors the manufacturing stages of its products by internally overseeing the process of procurement and preparation of raw materials, by maintaining know-how in mould production and by autonomously developing industrialisation for all its collections.

The company also includes an analysis laboratory that can certify the high quality and safety standards of the brand by carrying out tests identifying the strengths and any weaknesses of a product. The monitoring, recording and control procedures adopted allow planning real time corrective measures for each production stage.

## ZUVERLÄSSIGKEIT

Zur Gewährleistung der Qualität kontrolliert Arthur Krupp systematisch die Verarbeitungsschritte seiner Produkte mittels interner Überwachung von Beschaffung und Vorbereitung der Rohmaterialien, Bewahrung des Know-Hows zur Formerstellung und einer eigenen Entwicklung der industriellen Herstellung aller seiner Kollektionen.

Das Unternehmen verfügt zudem über ein Prüflabor, das die hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards der Marke bescheinigt, was anhand von Tests zur Feststellung der Stärken und der möglichen kritischen Punkte der Produkte erfolgt. Die eingeführten Kontroll-, Registrier- und Prüfvorgänge erlauben in Echtzeit und in jeder Herstellungsphase Korrekturen durchzuführen.

## AFFIDABILITÀ

A garanzia della qualità, Arthur Krupp controlla in maniera sistematica i punti di lavorazione dei propri prodotti seguendo internamente il processo di approvvigionamento e di preparazione delle materie prime, mantenendo il know how nella produzione degli stampi e sviluppando autonomamente l'industrializzazione di tutte le sue collezioni.

L'azienda dispone inoltre di un laboratorio d'analisi in grado di attestare gli elevati standard qualitativi e di sicurezza del brand, attraverso test che individuano i plus e eventuali punti critici di prodotto. Le procedure di monitoraggio, registrazione e di verifica adottate consentono in tempo reale di pianificare azioni correttive per ogni fase della produzione.

## LA FIABILITÉ

Pour garantir la qualité, Arthur Krupp contrôle systématiquement les points de traitement de ses produits en suivant, en interne, le processus d'approvisionnement et de préparation des matières premières, en préservant son savoir-faire dans la production des moules et en développant de manière autonome l'industrialisation de toutes ses collections.

La société dispose également d'un laboratoire d'analyses en mesure d'attester des normes élevées de qualité et de sécurité de la marque, grâce à des tests qui permettent d'identifier les atouts et les points critiques du produit. Les procédures de surveillance, d'enregistrement et de vérification adoptées permettent de planifier en temps réel des mesures correctives pour chaque étape de la production.

## FOOD SAFETY

Arthur Krupp porcelain is food safe as it complies with the limits for lead and cadmium release set out by FDA regulations (USA), by DIN standard no.51031(EC) and the 84/500 ECC directive. The company scrupulously conforms to safety parameters not only to the benefit of the professional industry its products are intended for, but also, and foremost, of final users.

## SICHERHEIT

Das Porzellan von Arthur Krupp ist lebensmittelecht und erfüllt die Grenzwerte für Blei und Cadmium der FDA-Norm (USA), der DIN-Norm 51031 (CE) und der Richtlinie 84/500/EWG. Das Unternehmen hält genauestens die Parameter zum Schutz des Gewerbes, und vor allem zum Schutz des Endbenutzers ein.

## SICUREZZA

La porcellana Arthur Krupp è destinata ad entrare a contatto con il cibo in tutta sicurezza poiché conforme alle dichiarazioni legate ai limiti di cessione del piombo e del cadmio previste dalle normative FDA (USA), norma DIN n° 51031 (CE) e la direttiva 84/500 ECC. L'azienda rispetta scrupolosamente i parametri previsti a tutela del canale professionale che fa utilizzo dei suoi prodotti ma anche e soprattutto, per l'utilizzatore finale.

## LA SÉCURITÉ

La porcelaine Arthur Krupp est destinée à entrer en contact avec les aliments en toute sécurité, cette dernière étant conforme aux déclarations relatives aux limites de migration du plomb et du cadmium prévues par la réglementation FDA (USA), la norme DIN n°51031 (CE) et la directive 84/500 CCE. La société respecte scrupuleusement les paramètres prévus pour la protection de la chaîne professionnelle qui utilise ses produits, mais aussi et surtout pour l'utilisateur final.



## DESIGN AND FUNCTIONALITY

Arthur Krupp channels the expertise and know-how acquired through many years in the business of tableware, flatware and hollowware also into professional porcelain. Shape is the highest expression of technique, style and product functionality. Each collection is conceived and designed based on the deep knowledge of the needs of top-level hotels and restaurants.

## DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

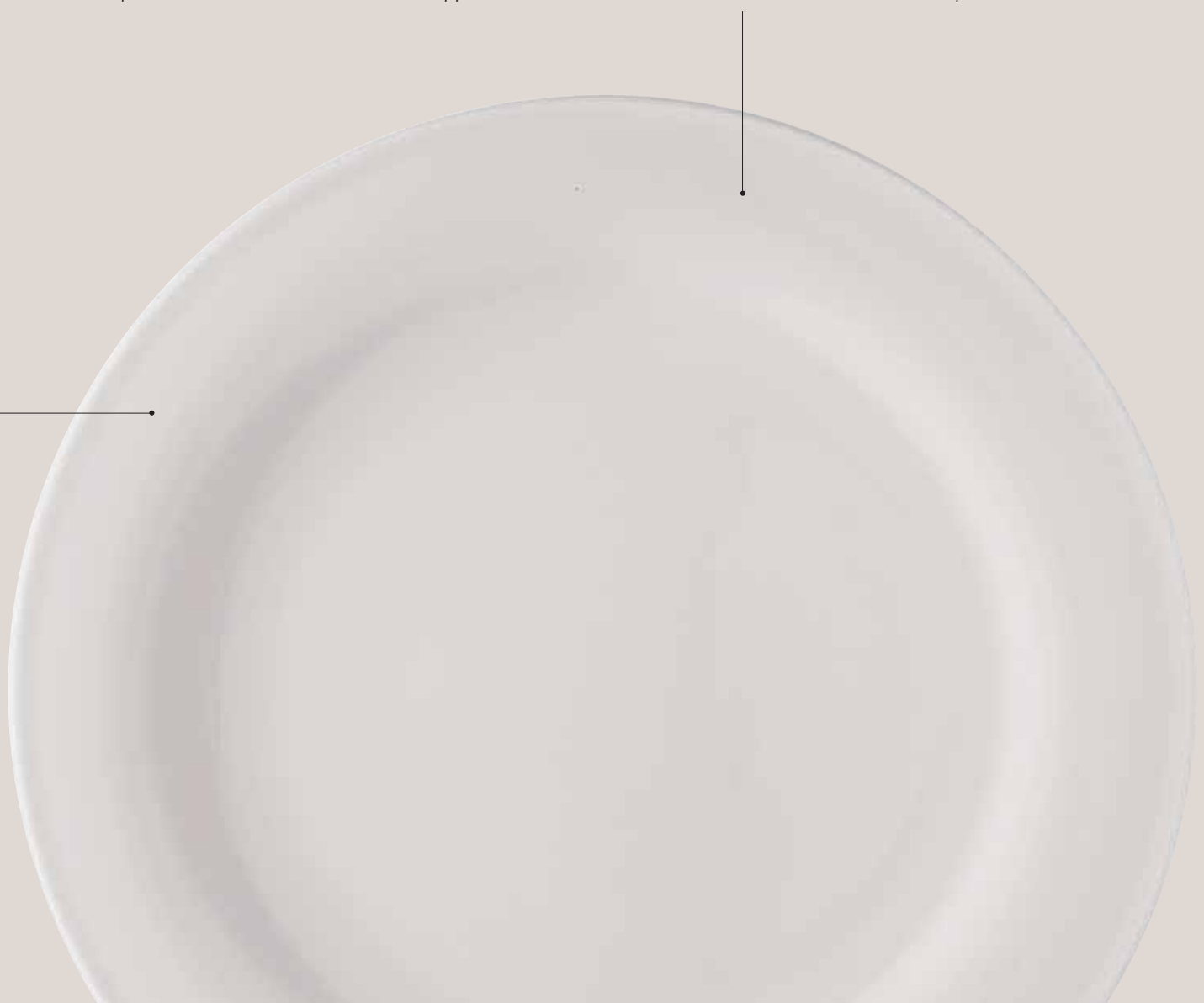
*Seine über viele Jahre im Bereich der Tischausstattung gesammelte Erfahrung bringt Arthur Krupp mit seinen Tafelbestecken und -geschirre in das Porzellan für den gewerblichen Gebrauch ein. Die Form ist höchster Ausdruck des perfekten Gleichgewichts zwischen Technik, Ästhetik und Funktionalität der Produkte. Jede Kollektion wird auf der Basis der gründlichen Kenntnisse über die Bedürfnisse des Hotel- und Gaststättengewerbes konzipiert und entworfen.*

## DESIGN E FUNZIONALITÀ

Arthur Krupp trasferisce nella porcellana professionale l'expertise maturata in una pluriennale attività nel settore tavola con la sua posateria e il vasellame. La forma rappresenta il punto d'arrivo e l'equilibrio perfetto tra tecnica, estetica, funzionalità dei prodotti. Ogni collezione viene disegnata e progettata in funzione dell'approfondita conoscenza delle esigenze dell'hotellerie e della ristorazione professionale.

## LE DESIGN ET LA FONCTIONNALITÉ

*Arthur Krupp transmetts dans sa porcelaine pour usage professionnel toute l'expérience acquise pendant les nombreuses années d'activité dans le domaine des produits de table, notamment couverts et vaisselle. La forme est l'expression majeure de la réalisation d'un équilibre parfait entre technique, esthétique et fonctionnalité des produits. Chaque collection est conçue et fabriquée en fonction d'une connaissance approfondie des besoins de l'hôtellerie et de la restauration professionnelle.*



### RESISTANCE TO SHOCKS AND EXTERNAL AGENTS

Arthur Krupp porcelain ensures maximum resistance to cutlery scratches and shocks. It is peace of mind knowing that many lines are designed to be stacked and stored and come in a version with reinforced edges. Porcelain is also resistant to food colours and acids, except for hydrofluoric acid.

### STOSSFESTIGKEIT UND BESTÄNDIGKEIT

Das Arthur Krupp-Porzellan ist kratz-, ätz-, schlag- und metallabriebfest. Es kann bedenkenlos gestapelt und gelagert werden; viele Produktlinien sind in der Version mit verstärkten Kanten erhältlich. Das Porzellan ist zudem gegen Farbstoffe und Lebensmittelsäuren, ausgenommen Flusssäure, unempfindlich.

### RESISTENZA AGLI URTI E AGLI AGENTI ESTERNI

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata dalla massima resistenza alle scalfitture delle posate e agli urti. Perfette per essere impilate e stoccate senza alcuna preoccupazione, molte linee sono disponibili nella versione con bordi rinforzati. Le porcellane sono inoltre inattaccabili dai coloranti e dagli acidi dei cibi, ad eccezione dell'acido fluoridrico.

### RÉSISTANCE AUX CHOCS ET AUX AGENTS EXTÉRIEURS

La porcelaine Arthur Krupp se distingue par une extrême résistance aux rayures provoquées par les couverts et aux chocs. Parfaites pour être empilées et stockées sans aucun souci, beaucoup de lignes sont disponibles avec des rebords renforcés. La porcelaine est également résistante aux colorants alimentaires et les acides, à l'exception de l'acide fluorhydrique.



### OVEN AND MICROWAVE

Arthur Krupp porcelain can be used in an oven to heat food and to keep it warm immediately after it is served. The material can be heated without damaging the items, provided heating is gradual so as to prevent thermal shocks. Arthur Krupp porcelain can be used in the microwave too, but it is important that porcelain items do not have golden or platinum decorations. As a matter of fact, metal may cause sparks and damage the microwave.

### OFEN UND MIKROWELLE

Das Arthur Krupp-Porzellan kann im Ofen zum Erwärmen oder zum Warmhalten von Speisen benutzt werden. Das Material kann erhitzt werden, ohne dass die Produkte Schaden davon tragen, solange dies langsam geschieht, um Thermoschock zu vermeiden. Wie im Ofen kann das Porzellangeschirr auch in der Mikrowelle benutzt werden. Hierbei ist es wichtig, dass die Porzellantteile ohne Metalldekor sind, da das Metall Funken verursacht, die dem Gerät schaden könnten.

### FORNO E MICROONDE

La porcellana Arthur Krupp può essere utilizzata nel forno, per scaldare le preparazioni e conservarne il calore nei minuti successivi al loro servizio. Il riscaldamento del materiale non nuoce all'integrità degli articoli se effettuato gradualmente, al fine di non creare uno shock termico. Così come in forno è possibile utilizzare le porcellane anche nel microonde. In questo caso è importante che le porcellane non presentino decorazioni in oro o platino poiché il metallo potrebbe provocare scintille e danneggiare l'apparecchio.

### FOUR ET MICRO-ONDES

La porcelaine Arthur Krupp peut être utilisée au four, pour réchauffer les plats et en conserver la chaleur dans les minutes après les avoir servis. Le chauffage n'endommage pas l'intégrité des articles, pourvu qu'il soit fait d'une façon progressive, afin de ne pas créer chocs thermiques. Il est également possible de passer les porcelaines au micro-ondes. Dans ce cas, il est important que les porcelaines ne présentent pas de décorations en or ou en platine car le métal pourrait provoquer des étincelles et endommager l'appareil.

## DISHWASHER

As its porcelain stands the test of time thanks to the properties and quality of its glaze, Arthur Krupp also offers dishwasher-safe porcelain even if decorated porcelain. Its decorations are very resistant as a result of the perfect melting point with glaze that is reached during high-temperature firing.

## SPÜLMASCHINE

*Dank der Eigenschaften und Qualität der Glasur seines Porzellans sind bei Arthur Krupp selbst Versionen mit Dekor spülmaschinenfest. Der perfekte Schmelzpunkt mit der Glasur, der beim Hochtemperaturbrennen erreicht wird, verleiht dem Dekor eine besondere Beständigkeit.*

## LAVASTOVIGLIE

Grazie alle proprietà e alla qualità dello smalto delle sue porcellane, Arthur Krupp consente l'utilizzo della lavastoviglie anche per le versioni decorate. I suoi decori risultano infatti essere particolarmente resistenti per via del perfetto punto di fusione con lo smalto, raggiunto durante la cottura ad alte temperature.

## LAVE-VAISSELLE

*Grâce aux propriétés et à la qualité de la glaçure, les articles Arthur Krupp sont aussi adaptés pour le lavage en lave-vaisselle, même les versions décorées. La résistance des motifs décoratifs est assurée par le parfait point de fusion de la glaçure, obtenu à travers la cuisson à températures élevées.*



**CUSTOMIZATION** Arthur Krupp provides a full and prompt service for individual styling, logos and exclusive patterns, intended to enhance brand image and communication.

**PERSONALISIERUNG** Arthur Krupp ist in der Lage mittels der Personalisierung der Dekore, der Einfügung von Firmenlogos oder anderen ikonografischen Elementen eine komplette und termingerechte Dienstleistung zur Betonung des eigenen Images anzubieten.

**PERSONALIZZAZIONI** Attraverso la personalizzazione dei decori, dell'inserimento di loghi o ancora di elementi iconografici del tutto personali ed esclusivi, Arthur Krupp è in grado di offrire un servizio completo e tempestivo volto a enfatizzare l'immagine e la comunicazione della propria clientela.

#### **LES PERSONNALISATIONS**

Grâce à la personnalisation des décorations et à l'insertion de logos ou d'éléments iconographiques personnels et exclusifs, Arthur Krupp est en mesure d'offrir un service complet et rapide, apte à renforcer l'image et la communication de ses clients.

#### **KNOW HOW**

The company has a team of experts and designers that can develop any type of high-quality decoration thanks to the large number of flexible solutions available and the experience acquired in the application of decorations and high-temperature firing.

#### **KNOW-HOW**

Ein firmeninternes Experten- und Designerteam ist in der Lage, jede Art von Dekor zu entwerfen. Diese zeichnen sich immer durch einen hohen Qualitätsstandard aus, der Dank der Flexibilität und der Vielfalt an verfügbaren Lösungen sowie durch die gesammelte Erfahrung in der Dekorauftragung und dem Hochtemperaturbrennen gewährleistet ist.

#### **COMPETENZA**

Un team di esperti e designer interno all'azienda è in grado di sviluppare decori di ogni tipo, sempre contraddistinti da un elevato standard qualitativo. Ciò è garantito dalla flessibilità e varietà delle soluzioni disponibili e dall'expertise maturata nell'applicazione dei decori e della cottura ad elevate temperature degli stessi.

#### **LE SAVOIR-FAIRE**

Une équipe d'experts et de designers de l'entreprise peut créer toute sorte de motifs décoratifs, toujours caractérisés par une qualité très élevée. Ce niveau est assuré aussi bien par la flexibilité et la variété des solutions disponibles, que par le savoir-faire acquis dans l'application des décorations et de leur cuisson à températures élevées.



# DECORS

## DECORATIONS

Individual decoration can be made on the whole surface of plates and cups or only on the rim/edge of items of any type and shape. Decoration can include a single color or a composition of over 25 tones, as well as noble metals like gold and platinum.

## DEKORE

Von der Personalisierungen der gesamten Oberfläche der Teller und Tassen bis hin zu Personalisierungen nur auf den Rändern oder Kanten von Artikeln jeder Art und Form. Die Dekore können entweder nur mit einer Farbe oder mit einer spezifischen Komposition von über 25 Farbnuancen und Edelmetallen, wie Gold oder Platin, ausgeführt werden.

## DECORAZIONI

Da personalizzazioni sull'intera superficie di piatti e tazze, a quelle presenti solo sulla falda o bordi degli articoli di ogni tipo e forma. I decori possono essere realizzati con l'utilizzo di un solo colore o con una specifica composizione di oltre 25 nuance e di metalli preziosi, come oro e platino.

## LES DÉCORATIONS

La société propose des personnalisations de toute la surface des assiettes et tasses mais aussi des décors présents uniquement sur les rebords des articles de tout type et taille. Les décorations peuvent être effectuées avec une seule couleur ou avec une composition spécifique de plus de 25 teintes et de métaux précieux tels que l'or et le platine.



rbog



**NEW**

**UOVO**

SOFT AND SINUOUSLY SHAPED BUT STRONG AND EXTREMELY FUNCTIONAL. THE NEW UOVO COLLECTION BY ARTHUR KRUPP PORCELAIN FINDS ITS MAXIMUM EXPRESSION NOT ONLY IN THE COFFEE LINE THAT INSPIRED ITS NAME, BUT ABOVE ALL, IN THE WIDE GOURMET PLATE WHOSE SHAPE BETTER SHOWS OFF ALL KINDS OF CULINARY PREPARATIONS. ELEGANT YET DURABLE, WITH REINFORCED EDGES, UOVO IS PERFECT FOR CANDID MISE EN PLACE AND VERSATILE CONTEMPORARY BUFFETS. ARTHUR KRUPP PORCELAIN OFFERS NEW PROPOSALS AND A NEW MOOD TO THE MADE IN GERMANY RANGE OF PORCELAINS WITH THE STACKABILITY OF THE CUPS AND SAUCERS AND THE RICH EXTENSION OF CUPS AND BOWLS.

Weich und sinnlich in der Form, aber dennoch stark und überaus funktional. Die neue Kollektion UOVO von Arthur Krupp-Porzellan findet ihren höchsten formalen Ausdruck nicht nur in der Kaffeegeschirr-Linie, welche zur Namensgebung inspiriert hat, sondern auch und vor allem in dem großen Gourmet-Teller, dessen Form jeder kulinarischen Zubereitung einen Mehrwert verleiht. Elegant und gleichzeitig widerstandsfähig: So eignet sich Uovo perfekt sowohl für das reine Mise en Place als auch für das vielseitige moderne Buffet. Durch die stapelbaren Tassen und Untertassen sowie die Größenvielfalt von Schalen und Schüsseln bietet Arthur Krupp-Porzellan neue Möglichkeiten und eine neue Stimmung in seinem Porzellan-Sortiment Made in Germany.

Morbida e sinuosa nella forma ma forte ed estremamente funzionale. La nuova collezione UOVO proposta da Arthur Krupp Porcelain trova la sua massima espressione formale non solo nella linea di caffetteria che ne ha ispirato il nome ma, e soprattutto, nell'ampio piatto gourmet la cui conformazione è in grado di valorizzare ogni preparazione culinaria. Elegante e al contempo resistente per via dei bordi rinforzati, Uovo è perfetta per candido mise en place e versatili buffet contemporanei. Grazie all'impilabilità delle tazze con i piattini e alla ricca estensione di coppe e coppette Arthur Krupp Porcelain aggiunge nuove proposte e un nuovo mood alla sua gamma di porcellane Made in Germany.

Douce et sinieuse dans sa forme mais résistante et extrêmement fonctionnelle : la nouvelle collection UOVO proposée par Arthur Krupp Porcelain trouve sa plus grande expression formelle non seulement dans la ligne pour cafétéria qui porte son nom, mais surtout dans la grande assiette gourmet, dont la forme fait ressortir toute préparation culinaire. Élégante et résistante grâce à ses rebords renforcés, Uovo est la solution idéale pour des mises en place ainsi que pour des buffets polyvalents contemporains. Les tasses et les soucoupes empilables, mais aussi la grande variété de bols et coupelles, permettent à Arthur Krupp Porcelain d'ajouter de nouvelles propositions et une nouvelle tendance à sa gamme de porcelaine fabriquée en Allemagne.





**67308**

**Flat plate**

*Teller flach*

*Piatto piano*

*Assiette plate*

- 01 Ø 16 cm - Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 06 Ø 31 cm - Ø 12<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



**67308**

**Soup plate**

*Teller tief*

*Piatto fondo*

*Assiette creuse*

- 09 Ø 21 cm - Ø 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 10 Ø 24 cm - Ø 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**67308**

**Oval dish**

*Plat oval*

*Piatto ovale*

*Plat oval*

- 29 26 x 20,5 cm - 20<sup>1</sup>/<sub>4</sub> x 8 in.
- 30 32 x 25,5 cm - 12<sup>5</sup>/<sub>8</sub> x 10 in.
- 31 38 x 30,5 cm - 15 x 12 in.









**NEW**

**UOVO**



**67308**

**Bowl**

Schüssel  
Coppa  
Bol

- 80 Ø 8 cm h 5 cm - Ø 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 2 in.
- 81 Ø 11 cm h 8,5 cm - 4<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. h 3<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.
- 82 Ø 13 cm h 8 cm - Ø 5<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 3<sup>1</sup>/<sub>7</sub> in.



**67308**

**Salad bowl**

Schüssel  
Insalatiera  
Saladier

- 68 Ø 21 cm h 10 cm - Ø 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in. h 3<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.
- 69 Ø 25 cm h 12 cm - Ø 10 in. h 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 70 Ø 28 cm h 14,5 cm - Ø 11 in. h 5<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**67308-87**

**Candleholder**

Leuchter  
Candeliera  
Bougeoir

Ø 8,5 cm h 24 cm - Ø 3<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. h 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



**67308-67**

**Table light**

Tischlicht  
Luce da tavola  
Lampe à bougie

Ø 7 cm h 6 cm - Ø 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. h 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**67308**  
Cup  
Obertasse  
Tazza  
Tasse

**-40** Ø 6,5 cm h 5,5 cm 0,1 lt.  
Ø 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. h 2<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz.



**67308**  
Cup  
Obertasse  
Tazza  
Tasse

**-41** Ø 8 cm h 6,5 cm 0,18 lt.  
Ø 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. 6<sup>1</sup>/<sub>3</sub> oz.  
**-45** Ø 8,5 cm h 7 cm 0,22 lt.  
Ø 2<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in. h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub> oz.

**67308**  
Saucer  
Untertasse  
Piattino  
Soucoupe

**-16** Ø 12 cm - 6<sup>2</sup>/<sub>3</sub> in.

**67308**  
Saucer  
Untertasse  
Piattino  
Soucoupe

**-17** Ø 15 cm - 6 in.



**67308-49**  
Base coffee pot  
Kaffeekannen-Unterteil  
Caffettiera senza coperchio  
Cafetière sans couvercle

13 x 8 cm h 11 cm 0,30 lt.  
5<sup>1</sup>/<sub>8</sub> x 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in. 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz.



**67308-53**  
Base tea pot  
Teekannen-Unterteil  
Teiera senza coperchio  
Théière sans couvercle

15 x 10 cm h 9,5 cm 0,40 lt.  
5<sup>7</sup>/<sub>8</sub> x 3<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in. h 3<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. 14 oz.

**67308-50**  
Lid  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

Ø 6 cm h 3,5 cm  
Ø 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. h 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.

**67308-54**  
Lid  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

Ø 8 cm h 3,5 cm  
Ø 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 1<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**67308**  
Milk pot  
Gießler  
Lattiera  
Pot à lait

**-58** 10,5 x 6 cm h 9 cm 0,15 lt.  
4<sup>1</sup>/<sub>8</sub> x 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. h 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz.  
**-59** 13 x 8 cm h 11 cm 0,30 lt.  
5<sup>1</sup>/<sub>8</sub> x 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in. 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz.



**67308-57**  
Creamer  
Gießler  
Cremiera  
Crémier

5 x 4 cm h 5,5 cm 0,03 lt.  
2 x 1<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in. h 2<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. 1 oz.



**67308-62**  
Sugar bowl without lid  
Zuckerdose ohne Deckel  
Zuccheriera senza coperchio  
Sucrier sans couvercle

Ø 8 cm h 6 cm 0,15 lt.  
Ø 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in. h 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> oz.

**67308-63**  
Lid  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

Ø 6,5 cm h 2,5 cm  
Ø 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. h 1 in.





# OMNIA

OMNIA – SIMPLE LINES, BOTH ROUND AND SQUARE SHAPES, SUITABLE TO BE USED INDIVIDUALLY OR RATHER COMBINED TOGETHER, ACCORDING TO THE NEEDS OF THE TABLE SETTING YOU WANT TO CREATE. THANKS TO THE PARTICULARLY WIDE AND DEEP PLATES AND THE SQUARE BOWLS, OMNIA CAN BE THE SOURCE OF INSPIRATION FOR EVERY CHEF WHO AIMS TO GRAB THE ATTENTION OF THE GUESTS, CREATING THEIR OWN COOKING PROPOSAL. FROM BREAKFAST TO DINNER, FROM THE SMALL AND SMART RESTAURANT TO THE BANQUETING ROOM OF A MAJOR CITY HOTEL, OMNIA IS SUITABLE FOR AN INTENSIVE USE AS THE ITEMS ARE STACKABLE AND HAVE REINFORCED EDGES.

Omnia – einfache Linien, sowohl runde als auch eckige Formen, einzeln oder zusammen kombiniert verwendbar, je nachdem wie man den Tisch gestalten möchte.

Durch die besonders breiten und tiefen Teller und die eckigen Schalen ist OMNIA die Inspirationsquelle für alle Küchenchefs um mit eigenen Gestaltungsideen die Aufmerksamkeit der Gäste zu gewinnen.

Vom Frühstück bis zum Dinner, vom kleinen Restaurant bis zum Bankettsaal eines großen City-Hotels, OMNIA ist für alle Anforderungen geeignet, da die Produkte stapelbar sind und verstärkte Kanten haben.

OMNIA è caratterizzata da linee pulite, rotonde e quadrate che possono essere utilizzate in maniera distinta o complementare secondo le esigenze degli allestimenti tavola da realizzare.

Estremamente caratterizzante grazie alla particolare ampiezza della falda e alla profondità dei piatti e coppe quadrati, OMNIA può essere motivo d'ispirazione per gli chef che, attraverso la personalizzazione delle proprie proposte culinarie, desiderano catturare lo sguardo dei propri ospiti. Dalla colazione alla cena, dai piccoli e raffinati ristoranti ai grandi hotel di città con ampi buffet Omnia è perfetta per un utilizzo intensivo grazie ai suoi bordi rinforzati e alle caratteristiche di impilabilità degli elementi.

OMNIA - des lignes simples, rondes et carrées, qui peuvent être utilisées séparément ou mélangées, selon le style de la table à réaliser.

Caractérisée par la largeur et profondeur des plats et les bols carrés, OMNIA est source d'inspiration pour tous chefs qui avec leur conception de l'esprit visent à retenir l'attention des clients. Du petit-déjeuner au dîner, de petits restaurants à buffets somptueux, Omnia est idéal pour toutes utilisations intensives, grâce à ses rebords renforcés et ses éléments empilables.



# OMNIA



## 67303

### Plate flat

Teller flach  
Piatto piano  
Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 27 cm - Ø 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 06 Ø 30 cm - Ø 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



## 67303

### Plate deep

Teller tief  
Piatto fondo  
Assiette creuse

- 09 Ø 21 cm - Ø 9 in.
- 10 Ø 26 cm - Ø 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 12<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



## 67303-22

Soup bowl  
Suppenschale  
Coppa brodo  
Bol à soupe

Ø 10 cm h 5 cm 0,25 lt.  
Ø 4 in. h 2 in. 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> oz.

## 67303-23

Soup bowl with handles  
Suppentasse mit Griffen  
Tazza brodo con maniglie  
Bol à soupe avec anses

Ø 10 cm h 5 cm 0,25 lt.  
Ø 4 in. h 2 in. 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> oz.

## 67303-19

Saucer combi  
Kombi Untertasse  
Piatino combi  
Soucoupe

Ø 17 cm - Ø 6<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



## 67303-77

Bowl  
Schüssel  
Coppa  
Bol

Ø 12 cm h 4 cm - Ø 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. h 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



## 67303

Bowl  
Schüssel  
Coppa  
Bol

- 80 Ø 12 cm h 5 - Ø 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. h 2 in.
- 81 Ø 15 cm h 6 - Ø 6 in. h 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.
- 82 Ø 17 cm h 7 - Ø 6<sup>2</sup>/<sub>3</sub> in. h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



## 67303

Plate oval  
Platte oval  
Piatto ovale  
Plat oval

- 29 30 x 20 cm - 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.
- 30 35 x 25 cm - 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.





# OMNIA



**67303**

**Flat Square plate**

*Teller flach quadratisch*  
Piatto piano quadrato  
Assiette plate carrée

**Q01** 23 x 23 cm - 9 x 9 in.  
**Q02** 28 x 28 cm - 11 x 11 in.



**67303Q10**

**Deep Square plate**

*Teller tief quadratisch*  
Piatto fondo quadrato  
Assiette creuse carrée

23 x 23 cm - 9 x 9 in.



**67303**

**Flat square plate**

*Teller flach quadratisch*  
Piatto piano quadrato  
Petite assiette plate carrée

**Q80** 9 x 9 cm - 3<sup>1/2</sup> x 3<sup>1/2</sup> in.  
**Q81** 12 x 12 cm - 4<sup>3/4</sup> x 4<sup>3/4</sup> in.



**67303**

**Deep square plate**

*Teller tief quadratisch*  
Piatto fondo quadrato  
Assiette creuse carrée

**Q82** 9 x 9 cm - 3<sup>1/2</sup> x 3<sup>1/2</sup> in.  
**Q83** 12 x 12 cm - 4<sup>3/4</sup> x 4<sup>3/4</sup> in.



**67303**

**Flat rectangular plate**

*Platte flach rechteckig*  
Piatto piano rettangolare  
Assiette rectangulaire

**Q29** 18 x 11 cm - 7 x 4<sup>1/4</sup> in.  
**Q30** 29 x 19 cm - 11<sup>3/8</sup> x 7<sup>3/8</sup> in.



**67303Q84**

**Squared bowl**

*Schüssel rechteckig*  
Ciotola quadrata  
Bol carré

23 x 23 cm h 10 cm - 9 x 9 in. h 4 in.



# OMNIA



**67303M01**  
**Small dish "Seesaw"**  
 Schale "Seesaw"  
 Ciotolina "Seesaw"  
 Petite assiette "Seesaw"

9 x 7 cm h 3 cm  
 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. h 1<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



**67303M02**  
**Small dish "Gondola"**  
 Schale "Gondola"  
 Piattino "Gondola"  
 Petite assiette "Gondola"

14 x 7 cm h 2 cm  
 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. h 3/4 in.



**67303M03**  
**Small dish "Trident"**  
 Schale "Trident"  
 Piattino "Trident"  
 Petite assiette "Trident"

Ø 10 cm h 2 cm - Ø 3<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in. h<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**67303M04**  
**Small dish "Rondel"**  
 Schale "Rondel"  
 Piattino "Rondel"  
 Petite assiette "Rondel"

Ø 10,5 cm h 2 cm - Ø 4 in. h<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**67303**  
**Small dish "Coppetta"**  
 Kleine Schale "Coppetta"  
 Ciotolina "Coppetta"  
 Petite assiette "Coppetta"

**M05** 11 x 8 cm - 4<sup>3</sup>/<sub>8</sub> x 3<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.  
**M06** 16 x 11 cm - 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub> x 4<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**67303M07**  
**Chinese spoon**  
 Porzellanlöffel  
 Cucchiaio cinese  
 Cuillère chinoise

13 cm - 5<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.







**67303-20**

**Sauce plate**

*Dipschale*

*Piattino salsa*

*Assiette à sauce*

Ø 9 cm h 1,5 cm - Ø 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. h 5<sup>8</sup>/<sub>16</sub> in.



**67303-64**

**Sugar bags holder**

*Zuckerpäckchen-Halter*

*Porta bustine*

*Porte-sachets de sucre/thé*

11 x 6 cm h 4 cm - 4<sup>3</sup>/<sub>8</sub> x 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. h 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



**67303**

**Sauciere**

*Sauciere*

*Salsiera*

*Saucière*

**-79** h 6 cm 0,20 lt. - h 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in. 7 oz.

**-78** h 7 cm 0,30 lt. - h 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> oz.



**67303-86**

**Flower vase**

*Blumenvase*

*Vasetto fiori*

*Vase à fleurs*

Ø 6,5 cm h 10 cm

Ø 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. h 4 in.



**67303-97**

**Pepper shaker**

*Pfefferstreuer*

*Spargipepe*

*Poivrier*

Ø 4 cm h 6 cm  
Ø 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. h 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**67303-96**

**Salt shaker**

*Salzstreuer*

*Spargisale*

*Salière*

Ø 4 cm h 6 cm  
Ø 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. h 2<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**67303-98**

**Toothpick holder**

*Zahnstocher-Halter*

*Portastecchi*

*Porte cure-dents*

Ø 4 cm h 7 cm  
Ø 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.

# OMNIA



**67303**

**Cup**  
Obertasse  
Tazza  
Tasse

- 40** Ø 6 cm h 6 cm 0,10 lt.  
Ø 2<sup>3/8</sup> in. h 2<sup>3/8</sup> in. 3<sup>1/2</sup> oz.
- 41** Ø 7,5 cm h 7 cm 0,18 lt.  
Ø 2<sup>7/8</sup> in. h 2<sup>3/4</sup> in. 6<sup>1/3</sup> oz.
- 45** Ø 7,5 cm h 8 cm 0,22 lt.  
Ø 2<sup>7/8</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in. 7<sup>3/4</sup> oz.

**67303**

**Saucer**  
Untertasse  
Piatino  
Soucoupe

- 16** Ø 12 cm - 4<sup>3/4</sup> in.
- 17** Ø 15 cm - 6 in.
- 19** Ø 17 cm - 6<sup>2/3</sup> in.



**67303-44**

**Mug with handle**  
Becher mit Henkel  
Bicchiere con manico  
Gobelet avec anse

- Ø 7,5 cm h 9 cm 0,25 lt.  
Ø 2<sup>7/8</sup> in. h 3<sup>1/2</sup> in. 8<sup>3/8</sup> oz.



**67303**

**Base coffee pot**  
Kaffeekannen-Unterteil  
Caffettiera senza coperchio  
Cafetière sans couvercle

- 49** Ø 8,5 cm h 12 cm 0,30 lt.  
Ø 2<sup>7/8</sup> in. h 4<sup>3/4</sup> in. 10<sup>1/2</sup> oz.
- 51** Ø 10 cm h 16 cm 0,60 lt.  
Ø 4 in. h 6<sup>1/4</sup> in. 20<sup>1/4</sup> oz.

**67303**

**Lid**  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

- 50** Ø 7,5 cm - Ø 2<sup>7/8</sup> in.
- 52** Ø 9 cm - Ø 3<sup>1/2</sup> in.



**67303**

**Base tea pot**  
Teekannen-Unterteil  
Teiera senza coperchio  
Théière sans couvercle

- 53** Ø 12 cm h 9 cm 0,40 lt.  
Ø 4<sup>3/4</sup> in. h 3<sup>1/2</sup> in. 14 oz.
- 55** Ø 15 cm h 11 cm 0,70 lt.  
Ø 6 in. h 4<sup>1/4</sup> in. 23<sup>5/8</sup> oz.

**67303**

**Lid**  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

- 54** Ø 7,5 cm - Ø 2<sup>7/8</sup> in.
- 56** Ø 9 cm - Ø 3<sup>1/2</sup> in.



**67303-62**

**Base sugar bowl**  
Zuckerdosens-Unterteil  
Zuccheriera senza coperchio  
Sucrier sans couvercle

- Ø 7,5 cm h 8 cm 0,15 lt.  
Ø 2<sup>7/8</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in. 5<sup>1/4</sup> oz.

**67303-63**

**Lid**  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

- Ø 7,5 cm - Ø 2<sup>7/8</sup> in.



**67303**

**Creamer**  
Gießler  
Lattiera  
Pot à lait

- 58** Ø 7 cm h 8 cm 0,15 lt.  
Ø 2<sup>3/4</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in. 5<sup>1/4</sup> oz.
- 59** Ø 8 cm h 11 cm 0,30 lt.  
Ø 3<sup>1/8</sup> in. h 4<sup>1/4</sup> in. 10<sup>1/2</sup> oz.



**67303-57**

**Creamer**  
Gießler  
Lattiera  
Crémier

- Ø 4,5 cm h 5 cm 0,03 lt.  
Ø 1<sup>3/4</sup> in. h 2 in. 1 oz.











# ROTONDO

ROTONDO HAS ITS DISTINCTIVE FEATURES IN COMBINING THE ESSENTIAL PLAIN ITEMS WITH THE PARTICULAR COUP DESIGN WHICH PROVIDES THE IDEAL STAGE TO ENHANCE THE MASTERPIECES OF THE CONTEMPORARY CHEFS. THE PERFECT PROPORTIONS OF PLATES AND BOWLS MAKE THESE ITEMS SUITABLE TO BE MATCHED WITH COFFEE AND TEA ITEMS AS WELL. EVERY CUP, TEA POT AND COFFEE POT OF THE ROTONDO COLLECTION CAN BE MIXED AND MATCHED THANKS TO THEIR UNIVERSAL STACKABILITY. THE LIDS CAN ALSO SERVE AS PLATES OR CAN BE USED TO HAND AROUND SMALL SWEETS.

ROTONDO ist charakterisiert durch eine Kombination aus den grundlegenden flachen Produkten und einzelnen Coup-Produkten und bietet somit die ideale Bühne für die Meisterwerke der modernen Küchenchefs. Durch die perfekten Proportionen von Tellern und Schalen kann Rotondo auch mit Kaffee- oder Tee-Produkten kombiniert werden. Alle Tassen, Teetassen und Kaffeetassen können gemischt werden, da sie gemeinsam stapelbar sind. Die Deckel können ebenso als Teller verwendet werden oder um kleine Köstlichkeiten zu servieren.

ROTONDO trova i suoi tratti distintivi nell'alternarsi di essenziali elementi e piani a particolari forme coup, palcoscenico ideale che ben si presta a valorizzare i capolavori degli chef contemporanei. Le proporzioni perfette dei piatti e delle coppe si coniugano anche nell'estensione tè e caffè. Tutte le tazze, caffettiere e teiere di ROTONDO mettono in correlazione tra loro i pezzi rendendoli impilabili. I coperchi, inoltre, modificano la propria destinazione d'uso diventando, all'occorrenza, punti d'appoggio per presentare piccole delizie.

Per via della sua robustezza è flessibile ed affine ad ogni tipo di utilizzo e, grazie al minimalismo della sua forma, conserva un'anima "Back to the roots" senza tempo.

ROTONDO se distingue dans l'alternance d'éléments essentiels plats et de formes particulières en coupelle : un support idéal qui se prête bien à mettre en valeur les chefs-d'œuvre culinaires des grands chefs contemporains. Les proportions parfaites des assiettes et des bols se conjuguent aussi dans la ligne thé et café. Toutes les tasses, cafetières et théières de ROTONDO unissent entre elles des pièces en les rendant empilables. De plus, les couvercles modifient aussi leur usage prévu en devenant, si nécessaire, des points d'appui pour la présentation de petites gourmandises.

En raison de sa robustesse, cette ligne est polyvalente et s'adapte à toute utilisation. Le minimalisme de sa forme lui permet de conserver une âme « Back to the roots » intemporelle.



# ROTONDO



## 67305

### Flat plate

Teller flach

Piatto piano

Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 02 Ø 21 cm - Ø 8<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 03 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 04 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 05 Ø 33 cm - Ø 13 in.



## 67305

### Soup plate

Teller tief

Piatto fondo

Assiette creuse

- 09 Ø 17 cm - Ø 6<sup>2</sup>/<sub>3</sub> in.
- 10 Ø 22 cm - Ø 8<sup>2</sup>/<sub>3</sub> in.
- 11 Ø 28 cm - Ø 11 in.



## 67305

### Oval meat dish

Platte oval

Piatto ovale

Plat oval

- 29 Ø 24 x 20 cm - Ø 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.
- 30 Ø 28 x 24 cm - Ø 11 x 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 31 Ø 34 x 29 cm - Ø 13<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 11<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**67305-22**

**Soup bowl**  
Suppenschale  
Tazza brodo  
Bol à soupe

Ø 12 cm h 6 cm 0,3 lt.  
Ø 4<sup>3/4</sup> in. h 2<sup>3/8</sup> in. 8<sup>3/4</sup> oz.



**67305-23**

**Soup bowl with handles**  
Suppentasse mit Griffen  
Tazza brodo con maniglie  
Bol à soupe avec anses

Ø 12 cm h 6 cm 0,3 lt.  
Ø 4<sup>3/4</sup> in. h 2<sup>3/8</sup> in. 8<sup>3/4</sup> oz.

**67305-19**

**Saucer**  
Untertasse  
Piattino  
Soucoupe

Ø 18 cm - Ø 7 in.



**67305**

**Bowl**  
Schüssel  
Coppa  
Bol

- 80** Ø 12 cm h 8 cm - Ø 4<sup>3/4</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in.
- 81** Ø 15 cm h 7 cm - Ø 6 in. h 2<sup>3/4</sup> in.
- 82** Ø 20 cm h 8 cm - Ø 7<sup>7/8</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in.
- 83** Ø 27 cm h 10 cm - Ø 10<sup>5/8</sup> in. 3<sup>7/8</sup> in.



**67305**

**Sauce boat**  
Saucière  
Salsiera  
Saucière

- 79** Ø 10 cm h 6 cm 0,25 lt.  
Ø 3<sup>7/8</sup> in. h 2<sup>3/8</sup> in. 8<sup>3/4</sup> oz.
- 78** Ø 12 cm h 8 cm 0,50 lt.  
Ø 4<sup>3/4</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in. 16<sup>7/8</sup> oz.



**67305-84**

**Deep bowl**  
Schüssel tief  
Coppa alta  
Bol

Ø 20 cm h 12 cm - Ø 7<sup>7/8</sup> in. h 4<sup>3/4</sup> in.





# ROTONDO

ROTONDO CUPS, COFFEE POTS AND TEA POTS ARE THE IDEAL FOR EVERY USE THANKS TO THEIR VERSATILITY.

**ROTONDO TASSEN, KAFFEE UND TEEKANNEN SIND DANK IHRER VIELSEITIGKEIT IDEAL FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH.**

LE TAZZE, LE CAFFETTIERE E LE TEIERE ROTONDO AGGIUNGO FLESSIBILITÀ E STRAORDINARIA DISINVOLTURA AD OGNI OCCASIONE D'UTILIZZO.

**LES TASSES, LES CAFETIÈRES ET LES THÉIÈRES ROTONDO GRÂCE À LEUR POLYVALENCE ENRICHISSENT CHAQUE OCCASION.**



# ROTONDO



**67305-40**  
Cup stackable  
Obertasse stapelbar  
Tazza impilabile  
Tasse empilable

Ø 6,5 cm h 5 cm 0,10 lt.  
Ø 2<sup>1/2</sup> in. h 2 in. 3<sup>1/2</sup> oz.

**67305-15**  
Saucer  
Untertasse  
Piattino  
Soucoupe

Ø 13 cm - Ø 5<sup>1/8</sup> in.



**67305**  
Cup stackable  
Obertasse stapelbar  
Tazza impilabile  
Tasse empilable

**-41** Ø 8,5 cm h 6 cm 0,18 lt.  
Ø 3<sup>3/8</sup> in. h 2<sup>3/8</sup> in. 6<sup>1/3</sup> oz.  
**-45** Ø 8,5 cm h 7 cm 0,22 lt.  
Ø 3<sup>3/8</sup> in. h 2<sup>3/4</sup> in. 7<sup>3/4</sup> oz.



**67305-17**  
Saucer  
Untertasse  
Piattino  
Soucoupe

Ø 15 cm - Ø 6 in.



**67305**  
Base coffee pot  
Kaffeekannen-Unterteil  
Caffettiera senza coperchio  
Cafetière sans couvercle

**-49** Ø 10 cm h 7 cm 0,30 lt.  
Ø 3<sup>7/8</sup> in. h 2<sup>3/4</sup> in. 10<sup>1/2</sup> oz.  
**-51** Ø 19 cm h 10 cm 0,60 lt.  
Ø 7<sup>3/8</sup> in. h 3<sup>7/8</sup> in. 20<sup>1/4</sup> oz.

**67305**  
Lid  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

**-50** Ø 8 cm h 2,5 cm  
Ø 3<sup>1/8</sup> in. h 1 in.  
**-52** Ø 9 cm h 3 cm  
Ø 3<sup>1/2</sup> in. h 1<sup>1/8</sup> in.



**67305**  
Base tea pot  
Teekannen-Unterteil  
Teiera senza coperchio  
Théière sans couvercle

**-53** Ø 12 cm h 8 cm 0,40 lt.  
Ø 4<sup>3/4</sup> in. h 3<sup>1/8</sup> in. 14 oz.  
**-55** Ø 14 cm h 10 cm 0,70 lt.  
Ø 5<sup>1/8</sup> in. h 3<sup>7/8</sup> in. 23<sup>5/8</sup> oz.

**67305**  
Lid  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

**-54** Ø 9,5 cm h 2,5 cm  
Ø 3<sup>3/4</sup> in. h 1 in.  
**-56** Ø 9 cm h 3 cm  
Ø 3<sup>1/2</sup> in. h 1<sup>1/8</sup> in.



**67305-44**  
Mug with handle  
Becher mit Henkel  
Mug con manico  
Gobelet avec anse

Ø 8,5 cm h 10 cm 0,30 lt.  
Ø 3<sup>3/8</sup> in. h 3<sup>7/8</sup> in. 10<sup>1/2</sup> oz.



**67305-62**  
Base sugar bowl  
Zuckerdosens-Unterteil  
Zuccheriera senza coperchio  
Sucrier sans couvercle

Ø 10 cm h 7 cm 0,28 lt.  
Ø 3<sup>7/8</sup> in. h 2<sup>3/4</sup> in. 9<sup>1/2</sup> oz.

**67305-63**  
Lid  
Deckel  
Coperchio  
Couvercle

Ø 10,5 cm h 1 cm  
Ø 4 in. h 3/8 in.



**67305-57**  
Creamer  
Gießer  
Lattiera  
Crémier

Ø 7 cm h 11 cm 0,20 lt.  
Ø 2<sup>3/4</sup> in. h 4<sup>3/8</sup> in. 7 oz.





# HOLLOWARE

## PRACTICAL ELEGANCE.

*The brightness of the steel will get your guests carried away with its shining. Whether for breakfast, brunch or happy hour, during a business lunch or a romantic candlelight dinner, all table settings will be stylish and chic.*

## WAHRHAFTE ELEGANZ.

Der strahlende Glanz des Edelstahls wird Ihre Gäste verzaubern. Ob beim Frühstück, Brunch oder Happy Hour, beim Business Lunch oder bei einem romantischen Candlelight Dinner, mit Accessoires aus Edelstahl schaffen Sie immer eine stilvolle und elegante Atmosphäre auf dem Tisch.

## PRATICA ELEGANZA.

La lucentezza dell'acciaio coinvolgerà i vostri ospiti con riflessi di luce. Ogni tavola sarà così valorizzata da uno stile ricercato in ogni momento della giornata: a colazione, per il brunch o l'aperitivo, durante i pranzi d'affari, nel corso di romantiche cene a lume di candela e nei dopocena tra amici.

## L'ÉLÉGANCE PRATIQUE.

L'éclat de l'acier inoxydable enchantera vos clients. Un style élégant va ainsi caractériser votre table à tout moment de la journée: du petit-déjeuner jusqu'au brunch et à l'apéritif, pendant des déjeuners d'affaires, des dîners romantiques ou encore des soirées entre amis.



Arthur Krupp®





**66216-16**  
**Water jug, 18-10 s/s**  
 Eiswasserkrug, 18-10 Edelstahl  
 Brocca acqua, inox 18-10  
 Carafe à eau, acier inoxydable 18-10

1,60 lt. - 57 oz.



**66206/66204**  
**Milk pot, 18-10 s/s / Creamer, 18-10 s/s**  
 Milchgießer, 18-10 Edelstahl / Gießer, 18-10 Edelstahl  
 Latteria, inox 18-10 / Cremiera, inox 18-10  
 Pot à lait, acier inoxydable 18-10

**66204-01** 0,15 lt. - 5<sup>3/10</sup> oz.  
**66206-03** 0,30 lt. - 10<sup>1/8</sup> oz.  
**66206-06** 0,60 lt. - 20<sup>3/4</sup> oz.  
**66206-09** 0,90 lt. - 30<sup>3/8</sup> oz.



**66214**  
**Insulated beverage server, 18-10 s/s**  
 Thermokanne, 18-10 Edelstahl  
 Caraffa termica, inox 18-10  
 Pot isotherme, acier inoxydable 18-10

**-05** 0,50 lt. - 17<sup>2/3</sup> oz.  
**-08** 0,80 lt. - 28<sup>1/4</sup> oz.



**66215**  
**Insulated beverage server, 18-10 s/s**  
 Thermokanne, 18-10 Edelstahl  
 Caraffa termica, inox 18-10  
 Pot isotherme, acier inoxydable 18-10

**-06** 0,60 lt. - 20<sup>3/4</sup> oz.  
**-08** 0,80 lt. - 28<sup>1/4</sup> oz.  
**-12** 1,20 lt. - 42<sup>2/5</sup> oz.  
**-16** 1,60 lt. - 57 oz.



**66201**  
**Coffee pot, 18-10 s/s**  
 Kaffeekanne, 18-10 Edelstahl  
 Caffettiera, inox 18-10  
 Cafetière, acier inoxydable 18-10

**-03** 0,30 lt. - 10<sup>1/8</sup> oz.  
**-06** 0,60 lt. - 20<sup>3/4</sup> oz.  
**-09** 0,90 lt. - 31<sup>4/5</sup> oz.  
**-16** 1,60 lt. - 57 oz.



**66208**  
**Tea pot, 18-10 s/s**  
 Teekanne, 18-10 Edelstahl  
 Teiera, inox 18-10  
 Théière, acier inoxydable 18-10

**-03** 0,30 lt. - 10<sup>1/9</sup> oz.  
**-06** 0,60 lt. - 20<sup>3/4</sup> oz.  
**-09** 0,90 lt. - 30<sup>3/8</sup> oz.



**66210-25**  
**Sugar bowl with cover, 18-10 s/s**  
 Zuckerdose mit Deckel, 18-10 Edelstahl  
 Zuccheriera con coperchio, inox 18-10  
 Sucrier avec couvercle, acier inoxydable 18-10

9,5 x 7 cm h 5 cm  
 3<sup>3/4</sup> x 2<sup>3/4</sup> in. h 2 in.



**66290-25**  
**Small bowl with cover, 18-10 s/s**  
 Schale mit Deckel, 18-10 Edelstahl  
 Ciotolina con coperchio, inox 18-10  
 Petite coupelle, acier inoxydable 18-10  
 avec couvercle

11,5 x 9,5 cm h 3,5 cm  
 4<sup>1/2</sup> x 3<sup>3/4</sup> in. h 1<sup>3/8</sup> in.



**66210-05**  
**Sugar bowl, 18-10 s/s**  
 Zuckerdose, 18-10 Edelstahl  
 Zuccheriera, inox 18-10  
 Sucrier, acier inoxydable 18-10

9,5 x 7 cm h 5 cm  
 3<sup>3/4</sup> x 2<sup>3/4</sup> in. h 2 in.







**66313-06**  
**Straw holder, 18-10 s/s**  
 Röhrchenbehälter, 18-10 Edelstahl  
 Porta cannucce, inox 18-10  
 Porte-pailles, acier inoxydable 18-10

Ø 8 cm h 12 cm  
 Ø 3<sup>1/7</sup> in. h 4<sup>3/4</sup> in.



**66307**  
**Cappuccino milk pot, 18-10 s/s**  
 Cappuccino-Milchkanne, 18-10 Edelstahl  
 Latteria cappuccino, inox 18-10  
 Pot à cappuccino, acier inoxydable 18-10

-06 0,60 lt. - 21<sup>1/5</sup> oz.  
 -09 0,90 lt. - 31<sup>4/5</sup> oz.  
 -12 1,20 lt. - 42<sup>2/5</sup> oz.



**66303**  
**Milk pot / Tea pot, 18-10 s/s**  
 Milchgießer/Teekanne, 18-10 Edelstahl  
 Latteria / Teiera, inox 18-10  
 Pot à lait/théière, acier inoxydable 18-10

-01 0,15 lt. - 5<sup>1/2</sup> oz.  
 -03 0,30 lt. - 10<sup>3/5</sup> oz.  
 -06 0,60 lt. - 21<sup>1/5</sup> oz.



**66375-00**  
**Tea bags caddy, 18-10 s/s**  
 Teebeutelbehälter, 18-10 Edelstahl  
 Portabustine thè, inox 18-10  
 Porte-sachets de thé, acier inoxydable 18-10

12,5 x 7 cm h 4 cm  
 5 x 2<sup>3/4</sup> in. h 1<sup>1/2</sup> in.



**66374-00**  
**Sugar bags holder, 18-10 s/s**  
 Zuckerbriefchenbehälter, 18-10 Edelstahl  
 Portabustine zucchero, inox 18-10  
 Porte-sachets de sucre, acier inoxydable 18-10

12,5 x 6 cm h 4 cm  
 5 x 2<sup>1/3</sup> in. h 1<sup>1/2</sup> in.



**66313-03**  
**Spoon holder, 18-10 s/s**  
 Kaffeelöffelbehälter, 18-10 Edelstahl  
 Porta cucchiaini, inox 18-10  
 Porte-cuillères, acier inoxydable 18-10

Ø 6 cm h 9 cm  
 Ø 2<sup>1/3</sup> in. h 3<sup>1/2</sup> in.



**66339-02**  
**Pastry stand, 2 tiers, 18-10 s/s**  
 Gebäcketagere, 2-stufig, 18-10 Edelstahl  
 Alzata dolci, 2 piani, inox 18-10  
 Serviteur muet, 2 étages, acier inoxydable 18-10

Ø 12 cm - 16 cm h 20 cm  
 Ø 4<sup>3/4</sup> in. - 6<sup>3/8</sup> in. h 7<sup>7/8</sup> in.



**66367-03**  
**Jam/honey stand, 18-10 s/s**  
 Marmeladen-Etagere, 1-stufig, 18-10 Edelstahl  
 Portamarmellata, inox 18-10  
 Porte confitures, acier inoxydable 18-10

h 17,5 cm - 7 in.



**66367-06**  
**Jam/honey stand, 18-10 s/s**  
 Marmeladen-Etagere, 2-stufig, 18-10 Edelstahl  
 Portamarmellata, inox 18-10  
 Porte confitures, acier inoxydable 18-10

h 15,5 cm h 6 in.

**66362-02****Oil and winegar stand, 18-10 s/s***Essig-/Öl-Set, 18-10 Edelstahl**Porta olio/aceto, inox 18-10**Porte huile et vinaigre, acier inoxydable 18-10*12,5 x 6 cm h 27 cm  
5 x 2 in. h 6<sup>3/4</sup> in.**66391-00****Napkin holder, 18 Cr***Serviettenhalter, Edelstahl 18 Cr**Portatovaglioli, inox 18 Cr**Porte serviettes, acier inoxydable 18 Cr*10 x 3 cm h 8 cm  
4 x 3<sup>1/5</sup> in. h 3<sup>1/7</sup> in.**66392-16****Bread dish, 18-10 s/s***Brotteller, 18-10 Edelstahl**Piatto pane, inox 18-10**Petite plat à pain, acier inoxydable 18-10*Ø 16 cm - 6<sup>1/4</sup> in.**66359-12****Bottle saucer, 18-10 s/s***Flaschenuntersetzer, 18-10 Edelstahl**Sottobottiglia, inox 18-10**Sous-bouteille, acier inoxydable 18-10*Ø 12 cm - 4<sup>3/4</sup> in.**66359-10****Glass saucer, 18-10 s/s***Glasuntersetzer, 18-10 Edelstahl**Sottobicchiere, inox 18-10**Sous-verre, acier inoxydable 18-10*

Ø 10 cm - 4 in.

**66318-39****Cash tray with folder, 18-10 s/s***Rechnungstablett mit Mappe, 18-10 Edelstahl**Vassoio conto con cartella, inox 18-10**Porte-addition, acier inoxydable 18-10*20 x 16 cm - 7<sup>7/8</sup> x 6<sup>1/4</sup> in.**66318-29****Cash tray, 18 Cr***Rechnungstablett mit Klemme, Edelstahl 18 Cr**Vassoio conto, inox 18 Cr**Porte-addition, acier inoxydable 18 Cr*19 x 14 cm - 7<sup>1/2</sup> x 5<sup>1/2</sup> in.**66318****Tray, 18 Cr***Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr**Vassoio, inox 18 Cr**Plateau porte-monnaie, acier inoxydable 18-10***-19** 19 x 14 cm - 7<sup>1/2</sup> x 5<sup>1/2</sup> in.**-22** 22 x 15 cm - 8<sup>1/2</sup> x 6 in.**66388-10****Small bowl, 18-10 s/s***Schale klein, 18-10 Edelstahl**Coppetta, inox 18-10**Petit bol, acier inoxydable 18-10*Ø 8 cm h 3,5 cm  
Ø 3<sup>1/7</sup> in. h 1<sup>1/2</sup> in.**66392****Oval bread basket, 18-10 s/s***Brottschale, oval, 18-10 Edelstahl**Cesto pane ovale, inox 18-10**Corbeille à pain, acier inoxydable 18-10***-18** 18 x 22 cm h 5 cm  
7 x 8<sup>5/8</sup> in. h 2 in.**-22** 22 x 16 cm h 5 cm  
8<sup>3/5</sup> x 6<sup>1/3</sup> in. h 2 in.**66332-32****Show plate, 18-10 s/s***Platzteller, 18-10 Edelstahl**Piatto presentazione, inox 18-10**Plat présentation, acier inoxydable 18-10*Ø 32 cm - 12<sup>1/2</sup> in.







**66340**

**Round plate cover, 18-10 s/s**  
 Tellerglocke, 18-10 Edelstahl  
 Copripiatto tondo, inox 18-10  
 Cloche, acier inoxydable 18-10

- 19 Ø 19 cm - 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 20 Ø 20 cm - 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.
- 24 Ø 24 cm - 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 25 Ø 25 cm - 9<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.
- 26 Ø 26 cm - 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 76 Ø 26,5 cm - 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 27 Ø 27 cm - 10<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.
- 77 Ø 27,5 cm - 10<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.
- 28 Ø 28 cm - 11<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.
- 78 Ø 28,5 cm - 11<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 29 Ø 29 cm - 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 79 Ø 29,5 cm - 11<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.
- 30 Ø 30 cm - 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 31 Ø 31 cm - 12<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 32 Ø 32 cm - 12<sup>5</sup>/<sub>8</sub> in.
- 83 Ø 33,5 cm - 13<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.



**66324/56024**

**Rectangular tray with handles, 18-10 s/s**  
 Tablett, 18-10 Edelstahl  
 Vassoio rettangolare con maniglie, inox 18-10  
 Plateau rectangulaire, acier inoxydable 18-10

- 66324-40** 40 x 26 cm - 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 66324-50** 50 x 38 cm - 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 15 in.
- 66324-65** 65 x 50 cm - 25<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 56024-85** 85 x 50 cm - 33<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 56024-99** 100 x 50 cm - 39<sup>1</sup>/<sub>4</sub> x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**66320/56020**

**Rectangular tray, 18-10 s/s**  
 Tablett, 18-10 Edelstahl  
 Vassoio rettangolare, inox 18-10  
 Plateau rectangulaire, acier inoxydable 18-10

- 66320-28** 28 x 20 cm - 11 x 7<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 66320-35** 35 x 30 cm - 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 66320-40** 40 x 26 cm - 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> in.
- 66320-50** 50 x 38 cm - 19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 15 in.
- 66320-65** 65 x 50 cm - 25<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 19<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 56020-85** 85 x 50 cm - 33<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 56020-99** 100 x 50 cm - 39<sup>1</sup>/<sub>4</sub> x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**66326**

**Round Tray, 18-10 s/s**  
 Tablett, rund, 18-10 Edelstahl  
 Vassoio tondo, inox 18-10  
 Plateau rond, acier inoxydable 18-10

- 30 Ø 30 cm - 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 35 Ø 35 cm - 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 40 Ø 40 cm - 15<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 60 Ø 60 cm - 24 in.
- 80 Ø 80 cm - 31<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



**66345**

**Oval fish tray, 18-10 s/s**  
 Fischplatte oval, 18-10 Edelstahl  
 Vassoio ovale, inox 18-10  
 Plat à poisson, acier inoxydable 18-10

- 55 55 x 23 cm - 21<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 9 in.
- 65 65 x 27 cm - 25<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 74 74 x 29 cm - 29 x 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.



**66325**

**Oval meat tray, 18-10 s/s**  
 Fleischplatte oval, 18-10 Edelstahl  
 Vassoio ovale, inox 18-10  
 Plateau rond, acier inoxydable 18-10

- 30 30 x 19 cm - 11<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 35 35 x 22 cm - 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub> x 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 41 41 x 26 cm - 16 x 10<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 46 46 x 29 cm - 18 x 11<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 54 54 x 37 cm - 21<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 14<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.
- 85 85 x 58 cm - 33<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.
- 99 100 x 68 cm - 33<sup>1</sup>/<sub>2</sub> x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.

Arthur Krupp®



# FLATWARE

## A CHOICE OF STYLE.

*Match the perfect cutlery to your surroundings: it will make the style of your table settings more precious: classic and elegant, retro, refined or modern. In the Arthur Krupp® flatware collection you can find the perfect long lasting design.*

## EINE FRAGE DES STILS.

Finden Sie das perfekte Besteck für Ihr persönliches Ambiente. Sie verleihen Ihrem gedeckten Tisch damit mehr Klassik und Eleganz, einen Retro-Stil, Raffinesse oder Modernität. Die Besteck-Kollektionen von Arthur Krupp bieten Ihnen dafür perfektes zeitloses Design.

## SCELTA DI STILE.

Abbinare la posata perfetta al mood dei vostri ambienti: impreziosirà lo stile delle vostre tavole. Classiche ed eleganti, retrò, raffinate oppure moderne e inaspettate. L'acciaio lavorato con sapienza crea forme destinate a rimanere invariate nel tempo.

## UN CHOIX DE STYLE.

Trouvez les couverts parfait selon l'ambiance: le style de votre table sera de plus en plus précieux. Couverts à l'esprit classique et élégant, rétro, raffiné ou bien moderne et inattendu. L'acier travaillé d'une façon experte crée des lignes destinées à devenir éternelles.

# CREAM

## 62511

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

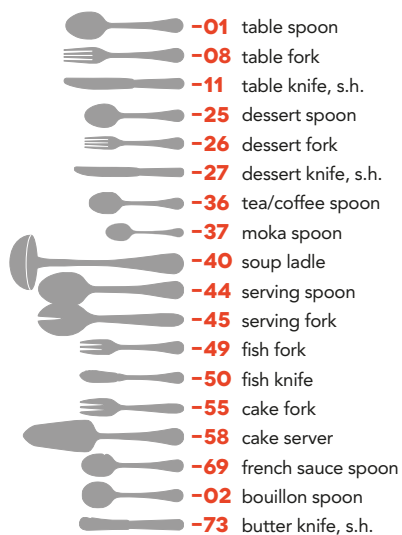
## 62711

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



**-01** table spoon

**-08** table fork

**-11** table knife, s.h.

**-25** dessert spoon

**-26** dessert fork

**-27** dessert knife, s.h.

**-36** tea/coffee spoon

**-37** moka spoon

**-40** soup ladle

**-44** serving spoon

**-45** serving fork

**-49** fish fork

**-50** fish knife

**-55** cake fork

**-58** cake server

**-69** french sauce spoon

**-02** bouillon spoon

**-73** butter knife, s.h.

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Tee-/Kaffeeöffel

Moccalöffel

Suppenvorleger

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Tortenheber

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Buttermesser, H.h.

**cucchiaio tavola**

**forchetta tavola**

**coltello tavola, m.**

**cucchiaio frutta**

**forchetta frutta**

**coltello frutta m.**

**cucchiaino tè**

**cucchiaino moka**

**mestolo**

**cucchiaio legumi**

**forchetta legumi**

**forchetta pesce**

**coltello pesce**

**forchetta dolce**

**pala torta**

**cucchiaio salsa**

**cucchiaio brodo**

**coltello burro, m.**

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

cuillère à café

cuillère à moka

louche

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

pelle à tarte

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

couteau à beurre, m.





# MONIKA

## 62613

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

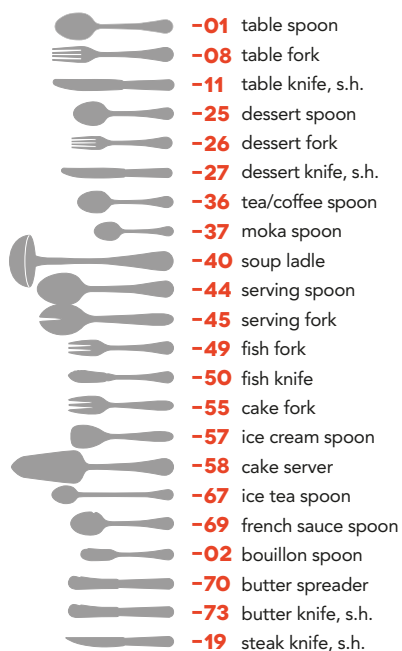
## 62813

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



**-01** table spoon

**-08** table fork

**-11** table knife, s.h.

**-25** dessert spoon

**-26** dessert fork

**-27** dessert knife, s.h.

**-36** tea/coffee spoon

**-37** moka spoon

**-40** soup ladle

**-44** serving spoon

**-45** serving fork

**-49** fish fork

**-50** fish knife

**-55** cake fork

**-57** ice cream spoon

**-58** cake server

**-67** ice tea spoon

**-69** french sauce spoon

**-02** bouillon spoon

**-70** butter spreader

**-73** butter knife, s.h.

**-19** steak knife, s.h.

*Tafellöffel*

*Tafelgabel*

*Tafelmesser, V.h.*

*Dessertlöffel*

*Dessertgabel*

*Dessertmesser, V.h.*

*Tee-/Kaffeelöffel*

*Moccalöffel*

*Suppenvorleger*

*Salatlöffel*

*Salatgabel*

*Fischgabel*

*Fischmesser*

*Kuchengabel*

*Eislöffel*

*Tortenheber*

*Limonadenlöffel*

*Gourmetlöffel*

*Suppentassenlöffel*

*Butterstreicher*

*Buttermesser, H.h.*

*Steakmesser, V.h.*

**cucchiaino tavola**

**forchetta tavola**

**coltello tavola, m.**

**cucchiaino frutta**

**forchetta frutta**

**coltello frutta m.**

**cucchiaino tè**

**cucchiano moka**

**mestolo**

**cucchiaino legumi**

**forchetta legumi**

**forchetta pesce**

**coltello pesce**

**forchetta dolce**

**paletta gelato**

**pala torta**

**cucchiaino bibita**

**cucchiaino salsa**

**cucchiaino brodo**

**spatola burro**

**coltello burro, m.**

**coltello bistecca, m.**

*cuillère de table*

*fourchette de table*

*couteau de table, m.*

*cuillère à dessert*

*fourchette à dessert*

*couteau à dessert, m.*

*cuillère à café*

*cuillère à moka*

*louche*

*cuillère à servir*

*fourchette à servir*

*fourchette à poisson*

*couteau à poisson*

*fourchette à gâteau*

*cuillère à glace*

*pelle à tarte*

*cuillère à soda*

*cuillère à sauce indiv.*

*cuillère à bouillon*

*tartineur*

*couteau à beurre, m.*

*couteau steak, m.*



Arthur Krupp®



# BAGUETTE































**62612**

18-10 stainless steel  
Edelstahl, Rostfrei 18-10  
Acciaio inossidabile 18-10  
Acier inoxydable 18-10

**62812**

Electroplated 18-10 stainless steel  
Edelstahl, R. 18-10, versilbert  
Acciaio inossidabile 18-10 argentato  
Acier inoxydable 18-10 argenté

	<b>-01</b> table spoon	Tafellöffel	<b>cucchiaio tavola</b>	cuillère de table
	<b>-08</b> table fork	Tafelgabel	<b>forchetta tavola</b>	fourchette de table
	<b>-11</b> table knife, s.h.	Tafelmesser, V.h.	<b>coltello tavola, m.</b>	couteau table, m.
	<b>-15</b> table knife, h.h.	Tafelmesser, H.h.	<b>coltello tavola, m. cavo</b>	couteau table, m.v.
	<b>-25</b> dessert spoon	Dessertlöffel	<b>cucchiaio frutta</b>	cuiller à dessert
	<b>-26</b> dessert fork	Dessertgabel	<b>forchetta frutta</b>	fourchette à dessert
	<b>-27</b> dessert knife, s.h.	Dessertmesser, V.h.	<b>coltello frutta m.</b>	couteau à dessert, m.
	<b>-31</b> dessert knife, h.h.	Dessertmesser, H.h.	<b>coltello frutta m. cavo</b>	couteau à dessert, m.v.
	<b>-36</b> tea/coffee spoon	Tee-/Kaffeelöffel	<b>cucchiaino tè</b>	cuillère à café
	<b>-37</b> moka spoon	Moccalöffel	<b>cucchiaino moka</b>	cuillère à moka
	<b>-40</b> soup ladle	Suppenvorleger	<b>mestolo</b>	louche
	<b>-44</b> serving spoon	Salatlöffel	<b>cucchiaio legumi</b>	cuillère à servir
	<b>-45</b> serving fork	Salatgabel	<b>forchetta legumi</b>	fourchette à servir
	<b>-49</b> fish fork	Fischgabel	<b>forchetta pesce</b>	fourchette à poisson
	<b>-50</b> fish knife	Fischmesser	<b>coltello pesce</b>	couteau à poisson
	<b>-55</b> cake cutting fork	Kuchengabel	<b>forchetta dolce</b>	fourchette à gâteau
	<b>-57</b> ice cream spoon	Eislöffel	<b>paletta gelato</b>	cuillère à glace
	<b>-58</b> cake server	Tortenheber	<b>pala torta</b>	pelle à tarte
	<b>-67</b> ice tea spoon	Limonadenlöffel	<b>cucchiaio bibita</b>	cuillère à soda
	<b>-69</b> french sauce spoon	Gourmetlöffel	<b>cucchiaio salsa</b>	cuillère à sauce indiv.
	<b>-02</b> bouillon spoon	Suppentassenlöffel	<b>cucchiaio brodo</b>	cuillère à bouillon
	<b>-70</b> butter spreader	Butterstreicher	<b>spatola burro</b>	tartineur
	<b>-73</b> butter knife, s.h.	Buttermesser, H.h.	<b>coltello burro, m.</b>	couteau à beurre, m.
	<b>-72</b> butter knife, h.h.	Buttermesser, V.h.	<b>coltello burro m. cavo</b>	couteau à beurre, m.v.
	<b>-18</b> butter knife, small, s.h.	Buttermesser, V.h., klein	<b>coltello burro bimbo, m.</b>	couteau à beurre, petit, m.
	<b>-16</b> butter knife, small, h.h.	Buttermesser, H.h., klein	<b>coltello burro bimbo, m. cavo</b>	couteau à beurre, petit, m.v.
	<b>-19</b> steak knife, s.h.	Steakmesser, V.h.	<b>coltello bistecca, m.</b>	couteau steak, m.
	<b>-21</b> steak knife, h.h.	Steakmesser, H.h.	<b>coltello bistecca, m. cavo</b>	couteau steak, m.v.

# ARCADIA

## 62614

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

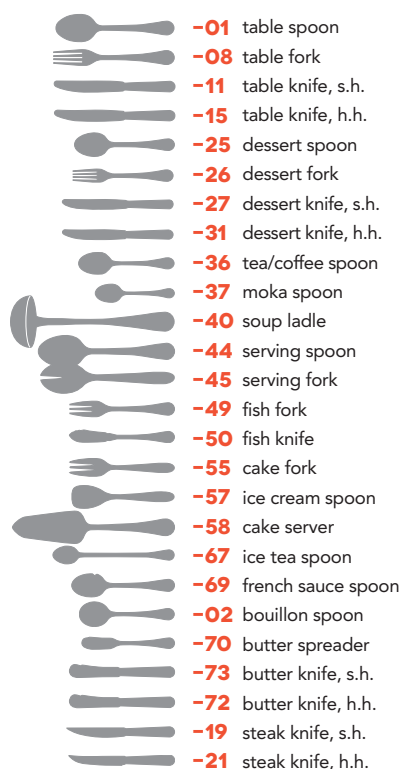
## 62814

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



**-01** table spoon

**-08** table fork

**-11** table knife, s.h.

**-15** table knife, h.h.

**-25** dessert spoon

**-26** dessert fork

**-27** dessert knife, s.h.

**-31** dessert knife, h.h.

**-36** tea/coffee spoon

**-37** moka spoon

**-40** soup ladle

**-44** serving spoon

**-45** serving fork

**-49** fish fork

**-50** fish knife

**-55** cake fork

**-57** ice cream spoon

**-58** cake server

**-67** ice tea spoon

**-69** french sauce spoon

**-02** bouillon spoon

**-70** butter spreader

**-73** butter knife, s.h.

**-72** butter knife, h.h.

**-19** steak knife, s.h.

**-21** steak knife, h.h.

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Tafelmesser, H.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Dessertmesser, H.h.

Tee-/Kaffeeöffel

Moccalöffel

Suppenvorleger

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Eislöffel

Tortenheber

Limonadenlöffel

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Butterstreicher

Buttermesser, V.h.

Buttermesser, H.h.

Steakmesser, V.h.

Steakmesser, H.h.

**cucchiato tavola**

**forchetta tavola**

**coltello tavola, m.**

**coltello tavola, m. cavo**

**cucchiato frutta**

**forchetta frutta**

**coltello frutta m.**

**coltello frutta m. cavo**

**cucchiato tè**

**cucchiato moka**

**mestolo**

**cucchiato legumi**

**forchetta legumi**

**forchetta pesce**

**coltello pesce**

**forchetta dolce**

**paletta gelato**

**pala torta**

**cucchiato bibita**

**cucchiato salsa**

**cucchiato brodo**

**spatola burro**

**coltello burro, m.**

**coltello burro m. cavo**

**coltello bistecca, m.**

**coltello bistecca, m. cavo**

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

couteau de table, m.v.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

couteau à dessert, m.v.

cuillère à café

cuillère à moka

louche

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

cuillère à glace

pelle à tarte

cuillère à soda

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

tartineur

couteau à beurre, m.

couteau à beurre, m.v.

couteau steak, m.

couteau steak, m.v.







# CONTOUR




























**62611**

18-10 stainless steel  
Edelstahl, Rostfrei 18-10  
Acciaio inossidabile 18-10  
Acier inoxydable 18-10

**62811**

Electroplated 18-10 stainless steel  
Edelstahl, R. 18-10, versilbert  
Acciaio inossidabile 18-10 argentato  
Acier inoxydable 18-10 argenté

	<b>-01</b> table spoon	Tafellöffel	<b>cucchiaino tavola</b>	cuillère de table
	<b>-08</b> table fork	Tafelgabel	<b>forchetta tavola</b>	fourchette de table
	<b>-11</b> table knife, s.h.	Tafelmesser, V.h.	<b>coltello tavola, m.</b>	couteau table, m.
	<b>-15</b> table knife, h.h.	Tafelmesser, H.h.	<b>coltello tavola, m. cavo</b>	couteau table, m.v.
	<b>-25</b> dessert spoon	Dessertlöffel	<b>cucchiaino frutta</b>	cuillère à dessert
	<b>-26</b> dessert fork	Dessertgabel	<b>forchetta frutta</b>	fourchette à dessert
	<b>-27</b> dessert knife, s.h.	Dessertmesser, V.h.	<b>coltello frutta m.</b>	couteau à dessert, m.
	<b>-31</b> dessert knife, h.h.	Dessertmesser, H.h.	<b>coltello frutta m. cavo</b>	couteau à dessert, m.v.
	<b>-36</b> tea/coffee spoon	Tee-/Kaffeelöffel	<b>cucchiaino tè</b>	cuillère à café
	<b>-37</b> moka spoon	Moccalöffel	<b>cucchiaino moka</b>	cuillère à moka
	<b>-40</b> soup ladle	Suppenvorleger	<b>mestolo</b>	louche
	<b>-44</b> serving spoon	Salatlöffel	<b>cucchiaino legumi</b>	cuillère à servir
	<b>-45</b> serving fork	Salatgabel	<b>forchetta legumi</b>	fourchette à servir
	<b>-49</b> fish fork	Fischgabel	<b>forchetta pesce</b>	fourchette à poisson
	<b>-50</b> fish knife	Fischmesser	<b>coltello pesce</b>	couteau à poisson
	<b>-55</b> cake fork	Kuchengabel	<b>forchetta dolce</b>	fourchette à gâteau
	<b>-57</b> ice cream spoon	Eislöffel	<b>paletta gelato</b>	cuillère à glace
	<b>-58</b> cake server	Tortenheber	<b>pala torta</b>	pelle à tarte
	<b>-67</b> ice tea spoon	Limonadenlöffel	<b>cucchiaino bibita</b>	cuillère à soda
	<b>-69</b> french sauce spoon	Gourmetlöffel	<b>cucchiaino salsa</b>	cuillère à sauce indiv.
	<b>-02</b> bouillon spoon	Suppentassenlöffel	<b>cucchiaino brodo</b>	cuillère à bouillon
	<b>-70</b> butter spreader	Butterstreicher	<b>spatola burro</b>	tartineur
	<b>-73</b> butter knife, s.h.	Buttermesser, V.h.	<b>coltello burro, m.</b>	couteau à beurre, m.
	<b>-72</b> butter knife, h.h.	Buttermesser, H.h.	<b>coltello burro m. cavo</b>	couteau à beurre, m.v.
	<b>-18</b> butter knife, small, s.h.	Buttermesser, V.h., klein	<b>coltello burro/bimbo, m.</b>	couteau à beurre, petit, m.
	<b>-16</b> butter knife, small, h.h.	Buttermesser, H.h., klein	<b>coltello burro/bimbo, m. cavo</b>	couteau à beurre, petit, m.v.
	<b>-19</b> steak knife, s.h.	Steakmesser, V.h.	<b>coltello bistecca, m.</b>	couteau steak, m.
	<b>-21</b> steak knife, h.h.	Steakmesser, H.h.	<b>coltello bistecca, m. cavo</b>	couteau steak, m.v.

Arthur Krupp®



# LONDON

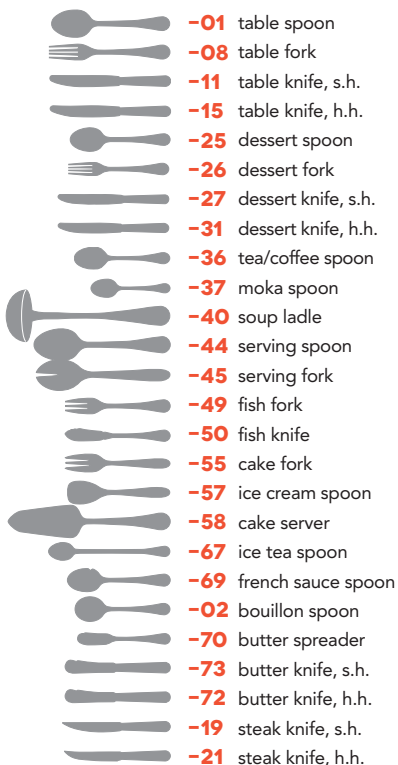


**62615**

18-10 stainless steel  
Edelstahl, Rostfrei 18-10  
Acciaio inossidabile 18-10  
Acier inoxydable 18-10

**62815**

Electroplated 18-10 stainless steel  
Edelstahl, R. 18-10, versilbert  
Acciaio inossidabile 18-10 argentato  
Acier inoxydable 18-10 argenté



- 01 table spoon
- 08 table fork
- 11 table knife, s.h.
- 15 table knife, h.h.
- 25 dessert spoon
- 26 dessert fork
- 27 dessert knife, s.h.
- 31 dessert knife, h.h.
- 36 tea/coffee spoon
- 37 moka spoon
- 40 soup ladle
- 44 serving spoon
- 45 serving fork
- 49 fish fork
- 50 fish knife
- 55 cake fork
- 57 ice cream spoon
- 58 cake server
- 67 ice tea spoon
- 69 french sauce spoon
- 02 bouillon spoon
- 70 butter spreader
- 73 butter knife, s.h.
- 72 butter knife, h.h.
- 19 steak knife, s.h.
- 21 steak knife, h.h.

- Tafellöffel
- Tafelgabel
- Tafelmesser, V.h.
- Tafelmesser, H.h.
- Dessertlöffel
- Dessertgabel
- Dessertmesser, V.h.
- Dessertmesser, H.h.
- Tee-/Kaffeelöffel
- Moccalöffel
- Suppenvorleger
- Salatlöffel
- Salatgabel
- Fischgabel
- Fischmesser
- Kuchengabel
- Eislöffel
- Tortenheber
- Limonadenlöffel
- Gourmetlöffel
- Suppentassenlöffel
- Butterstreicher
- Buttermesser, V.h.
- Buttermesser, H.h.
- Steakmesser, V.h.
- Steakmesser, H.h.

- cucchiaino tavola
- forchetta tavola
- coltello tavola, m.
- coltello tavola, m. cavo
- cucchiaino frutta
- forchetta frutta
- coltello frutta m.
- coltello frutta m. cavo
- cucchiaino tè
- cucchiano moka
- mestolo
- cucchiaino legumi
- forchetta legumi
- forchetta pesce
- coltello pesce
- forchetta dolce
- paletta gelato
- pala torta
- cucchiaino bibita
- cucchiaino salsa
- cucchiaino brodo
- spatola burro
- coltello burro, m.
- coltello burro m. cavo
- coltello bistecca, m.
- coltello bistecca, m. cavo

- cuillère de table
- fourchette de table
- couteau table, m.
- couteau table, m.v.
- cuillère à dessert
- fourchette à dessert
- couteau à dessert, m.
- couteau à dessert, m.v.
- cuillère à café
- cuillère à moka
- louche
- cuillère à servir
- fourchette à servir
- fourchette à poisson
- couteau à poisson
- fourchette à gâteau
- cuillère à glace
- pelle à tarte
- cuillère à soda
- cuillère à sauce indiv.
- cuillère à bouillon
- tartineur
- couteau à beurre, m.
- couteau à beurre, m.v.
- couteau steak, m.
- couteau steak, m.v.

# VERSAILLES

## 62618

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

## 62818

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



- 01** table spoon
- 08** table fork
- 11** table knife, s.h.
- 15** table knife, h.h.
- 25** dessert spoon
- 26** dessert fork
- 27** dessert knife, s.h.
- 31** dessert knife, h.h.
- 36** tea/coffee spoon
- 37** moka spoon
- 44** serving spoon
- 45** serving fork
- 49** fish fork
- 50** fish knife
- 55** cake fork
- 69** french sauce spoon
- 02** bouillon spoon
- 73** butter knife, s.h.
- 19** steak knife, s.h.
- 21** steak knife, h.h.

- Tafellöffel
- Tafelgabel
- Tafelmesser, V.h.
- Tafelmesser, H.h.
- Dessertlöffel
- Dessertgabel
- Dessertmesser, V.h.
- Dessertmesser, H.h.
- Tee-/Kaffeeelöffel
- Moccalöffel
- Salatlöffel
- Salatgabel
- Fischgabel
- Fischmesser
- Kuchengabel
- Gourmetlöffel
- Suppentassenlöffel
- Buttermesser, V.h.
- Steakmesser, V.h.
- Steakmesser, H.h.

- cucchiaino tavola**
- forchetta tavola**
- coltello tavola, m.**
- coltello tavola, m. cavo**
- cucchiaino frutta**
- forchetta frutta**
- coltello frutta m.**
- coltello frutta m. cavo**
- cucchiaino tè**
- cucchiano moka**
- cucchiaino legumi**
- forchetta legumi**
- forchetta pesce**
- coltello pesce**
- forchetta dolce**
- cucchiaino salsa**
- cucchiaino brodo**
- coltello burro, m.**
- coltello bistecca, m.**
- coltello bistecca, m. cavo**

- cuillère de table
- fourchette de table
- couteau de table, m.
- couteau de table, m.v.
- cuillère à dessert
- fourchette à dessert
- couteau à dessert, m.
- couteau à dessert, m.v.
- cuillère à café
- cuillère à moka
- cuillère à servir
- fourchette à servir
- fourchette à poisson
- couteau à poisson
- fourchette à gâteau
- cuillère à sauce indiv.
- cuillère à bouillon
- cuillère à soda
- couteau steak, m.
- couteau steak, m.v.

Arthur Krupp®







## CREDITS

### CONCEPT & STYLIST

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.  
ALESSANDRA SALARIS

### PHOTO

RICCARDO BIANCHI  
GIONATA XERRA

### LOCATION

ROSSOCUOCO, STEAK HOUSE, CAVAGLIÀ (VC)  
NH HOTELS SANTO STEFANO, TORINO  
CORTILE CAFÈ, NOVARA  
LA CAVALLOTTA, NOVARA

---

## © COPYRIGHT

This catalogue may not be reproduced in whole or in part unless specific prior written authorization of Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Ogni riproduzione anche parziale del presente catalogo è vietata se non espressamente autorizzata per iscritto da Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

## NOTE

The pictures illustrated and data are representatives. We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

Le misure, caratteristiche ed illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

UNI EN ISO 9001:2008



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 10571

UNI EN ISO 14001:2004



SISTEMA DI GESTIONE  
AMBIENTALE CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 8728

BS OHSAS 18001:2007



SISTEMA DI GESTIONE  
SICUREZZA CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 10573

UNI EN ISO 22000:2005



SISTEMA DI GESTIONE  
PER LA SICUREZZA  
ALIMENTARE CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 18888

UNI CEI EN ISO 50001:2011



SISTEMA DI GESTIONE  
DELL'ENERGIA CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 21636

UNI EN ISO 9001:2008  
UNI EN ISO 14001:2004  
BS OHSAS 18001:2007



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI

CERTIFICATO N° 093



LABORATORIO DI ANALISI  
INTERNO CERTIFICATO



LAB N°1407





# Arthur Krupp®

## **SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.**

S.R. 11 - Km. 84 - 28060 Orfengo (NO) - Italy

Ph. +39 0321 879 601 / +39 0321 191 6822

Fax +39 0321 879 890

[horeca@paderno.it](mailto:horeca@paderno.it)

## **ROSENTHAL SAMBONET USA LTD.**

355 Michele Place - Carlstadt, NJ 07072 - USA

Ph. +1 201 804 8000

Fax +1 201 842 9195

[info@rosenthalusa.com](mailto:info@rosenthalusa.com)

[www.hotel.paderno.it](http://www.hotel.paderno.it) • [www.arthurkrupp.com](http://www.arthurkrupp.com)

[www.rosenthal-hotel-restaurant.com](http://www.rosenthal-hotel-restaurant.com)

XA9013 - 01/2016



8 014808 935060