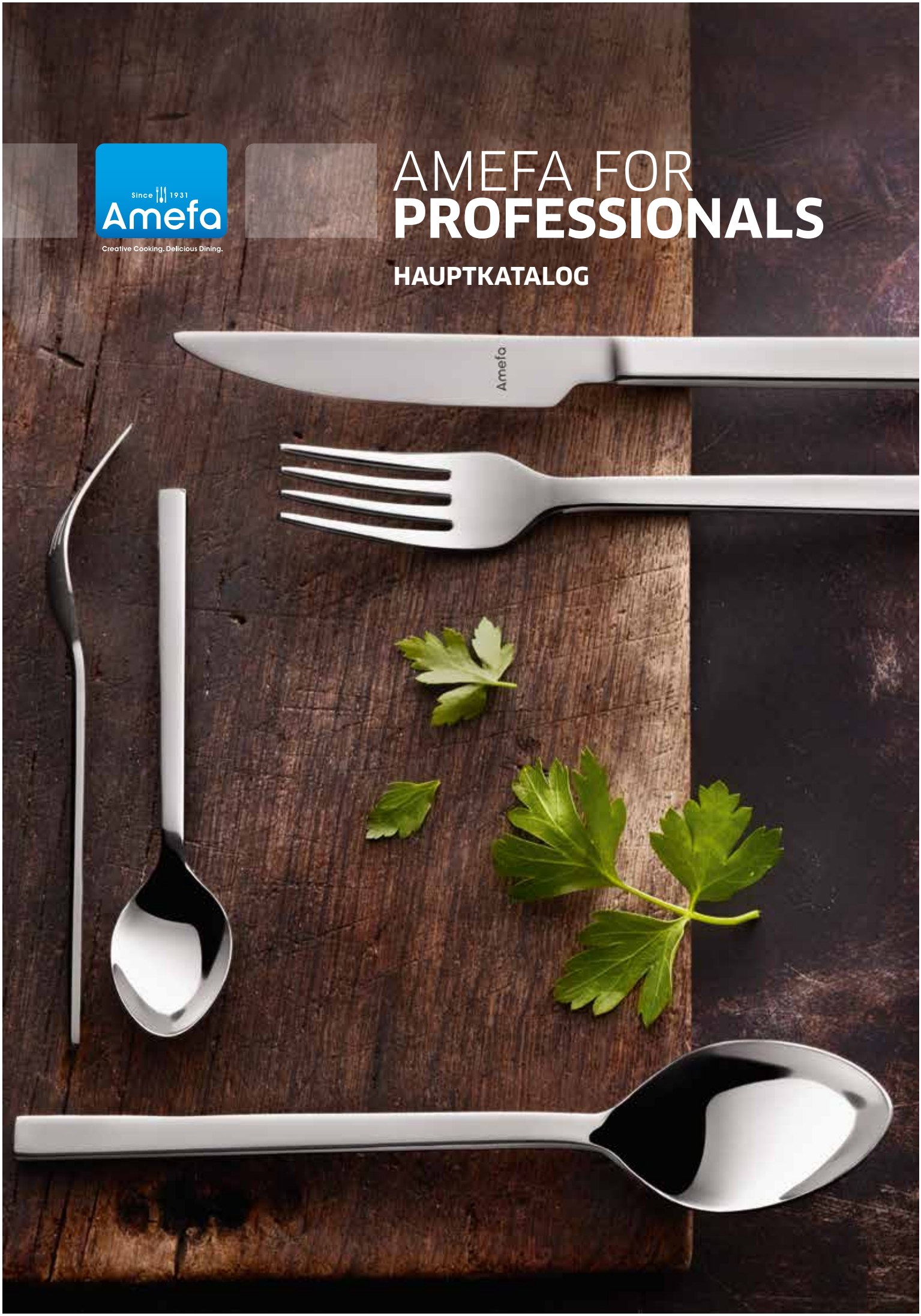
Since 1931
Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.

AMEFA FOR **PROFESSIONALS**

HAUPTKATALOG



STARKE MARKEN.
STARKE PRODUKTE.

Since 1931 Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.

Als ein führender Anbieter von Tischbestecken, Küchenmessern und Servierartikeln sind wir weltweit ein starker Partner der Gastronomie und Hotellerie.

Mit 85 Jahren Erfahrung in der Besteckherstellung verstehen wir das Business bis ins kleinste Detail.

Since 1931 Amefa PREMIERE

Die Marke für gehobene Wünsche. Ausgefallene Formen und Designs bedeuten Individualität und ein elegantes Auftreten.

Diese Bestecke richten sich speziell an die Top-Anwender in der Gastronomie und Hotellerie.

Since 1931 Amefa

Die Breite des Sortiments unserer Amefa Bestecke ermöglicht es, die Anforderungen der verschiedenen Benutzergruppen abzudecken.

Von der Gastronomie bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung sind diese Bestecke zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis vertreten.

COUZON

Seit 2006 gehört mit der französischen Marke Couzon ein designorientierter Spezialist für Bestecke und Edelstahl-Barartikel zu Amefa. In Frankreich steht Couzon für anspruchsvolle Esskultur und zählt zu den Marktführern bei Bestecken und Hohlwaren. Schlichte Eleganz, klare Linien, couragiertes Design: Couzon verbindet eindrucksvoll Ästhetik und Funktionalität.

Richardson Sheffield
Since 1839

Unter dem Namen „Regent Sheffield" begann Richardson Sheffield mit der Produktion von Vollheftmessern im Jahr 1966. Nach und nach wandte sich Richardson von der traditionellen Technik der Messermanufaktur ab.

Richardson steht heute für die Produktion von Küchenmesser und Messerblöcken.

ZASSENHAUS

1867 gegründet, ist Zassenhaus heute der Inbegriff für hochwertige Gewürz- und Kaffeemühlen geworden.
Im Jahr 2000 erfand Zassenhaus das erste stufenlos einstellbare, patentierte Mahlwerk aus deutscher Hochleistungs-Keramik, welches höchste Qualitätsansprüche erfüllt.

Seit 2009 hat Amefa die Generalvertretung im Bereich Gastronomie übernommen.

INHALT

ÜBER AMEFA

Markenübersicht 2
Amefa global/lokal 4–5
Versilbertes Besteck 6
Kundenspezifische Aufmachung 8
Qualitätsstandards 9

BESTECKE

BESTECK COUZON

C219 Persane 18/10 12
C517 Neuvieme Art 18/10 13

BESTECK AMEFA PREMIERE

0120 Elizabeth 18/10 14
1012 Regency 18/10 15
1170 Metropole 18/10 16
1170 Metropole PVD 18/10 17
1845 Cambridge 18/10 18
1850 Kreuzband 18/10 19
1860 Oxford 18/10 20
5210 Augsburger Faden 18/10 21
5280 Duke 18/10 22
8010 Jewel 18/10 23
8020 Cube 18/10 24
8060 Tokyo 18/10 25
8090 Newton 18/10 26
9060 Cosmos 18/10 27
9065 Aurora 18/10 28
9090 Tendence 18/10 29

BESTECK AMEFA

1026 Colorado 18/10 32
1030 Amazon 18/0 33
1110 Lido 18/10 34
1120 Cuba 18/10 35
1824 Atlantic 18/10 36
1824 Atlantic PVD 18/10 37
1824 Atlantic XL 18/10 38
1825 Atos 18/10 39
1834 Neptune 18/0 40
1835 Dante 18/0 41
1855 Rebecca 18/10 42
1912 Allure 18/10 43
1923 Moderno 18/10 44
2390 Scandinave 18/0 45
2450 Hotel 18/0 46
3000 Select 18/10 47
3001 Select 18/10 48
3010 Integrale 18/10 49
4020 Luxxor 18/0 50
7204 Elegance 18/10 51
7586 Heron 18/10 52
8410 Palmon 18/10 53
8420 Chopin 18/10 54
8430 Haydn 18/10 55
8440 Baguette 18/10 56
8440 Baguette Vintage 18/10 57
0026 Bear 18/0 58
4310 Teddy Bear 18/10 59

KÜCHEN- & STEAKMESSER

MESSER RICHARDSON SHEFFIELD

R070 V Sabatier 50Cr15MoV 62

STEAKMESSER AMEFA

2520 Royal Steak 13/0 63
4900 Zöppken Bandstahl 64
7000 Pizza 18/0 65
7038 Chuletero 18/10 66
7050 Porterhouse 3Cr14 67
7055 Prime-Rib 3Cr14 68
7060 Tenderloin X50CrMoV15 69

BUFFET & SERVIERARTIKEL

BUFFETTEILE

1309 Buffet Selection 72–73
1317 Buffet Thermo 74
1319 Buffet 75–77

SERVIERARTIKEL

H500 Pfeffer-/Salzmenage Bonn 78
H500 Pfeffer-/Salzmenage Augsburg 79
H500 Pfeffer-/Salzmenagen Berlin 80
H500 Essig-/Ölmenage 81

SALZ- & PFEFFERMÜHLEN

Berlin 82–87
Hamburg 88–89
Potsdam 90
Stuttgart 91
Frankfurt 92–94
Augsburg 95–96
Aachen 97–98
Neuss 99
Solingen 100

KONTAKT

Innendienst 102
Vertretungen 102
Ausstellungsräume 102

Amefa

AMEFA
GLOBAL/LOKAL

AMEFA GRUPPE
Amefa wurde 1931 in Apeldoorn/Niederlande gegründet. Seitdem hat sich das Unternehmen zu einem der führenden Anbieter von Tischbestecken und Küchenmessern in Europa entwickelt. „Together we achieve more – Gemeinsam mehr erreichen" ist die Firmenphilosophie der Unternehmensgruppe. Mit Erfolg. Momentan beschäftigt die Amefa-Gruppe über 300 Mitarbeiter in Europa und Asien. Ein erstklassiges Netzwerk aus Tochtergesellschaften, Handels- und Generalvertretern ermöglicht es Amefa, Produkte in mehr als 50 Ländern zu vertreiben.

AMEFA DEUTSCHLAND
Amefa Deutschland mit Sitz in der Klingenstadt Solingen ist Teil der internationalen Amefa-Gruppe. Von hier aus werden auch die Länder Österreich und Schweiz betreut. Amefa Deutschland ist ein leistungsstarker Anbieter von Gastronomiebestecken bei Großversorgern wie Krankenhäusern, Großkantinen, bis hin zu Sterne-Restaurants und Hotels.

EIGENE PRODUKTENTWICKLUNG
In enger Kooperation mit Designagenturen entwickeln wir ständig neue, innovative Produkte. Amefa Deutschland bietet zahlreiche attraktive Produkte über das Besteck hinaus, die das Ambiente auf dem gedeckten Tisch ergänzen.

QUALITÄT. SERVICE. KUNDENORIENTIERUNG.
Die Nähe zu unseren Kunden bestimmt unser Handeln. In vier Abteilungen sorgen 40 Mitarbeiter für die zügige Annahme, Bearbeitung und Abwicklung der Bestellungen. Ein eigenes Hochregallager mit 2200 Palettenstellplätzen sichert die Warenverfügbarkeit. Die Versandabteilung sorgt für die reibungslose Distribution der bestellten Artikel innerhalb von nur 48 Stunden.

VERSILBERTES **BESTECK**

Versilbertes Besteck ist der Inbegriff von Tischkultur. Die silberne Erscheinung des Materials ist einzigartig und passt sowohl zu klassischen wie zeitgenössischen Modellen.

Amefa hat eine Reihe von Modellen, die für die Versilberung geeignet sind, welche die strengsten Qualitätsanforderungen der Industrie erfüllen. Im modernen Versilberungsprozess werden von Amefa immer deutsche Fabriken für die Auflage elektrolytisch abgeschiedenen Silbers auf Chrom-Nickel-Stahl eingesetzt. Dies erfolgt im Rahmen der Europäischen Norm EN ISO 8442-2.
Das Material ist ebenso wichtig wie die Endbehandlung. Daher wird nur die höchste Qualität von 18/10 Chrom-Nickel-Stahl eingesetzt.

Amefa kann, wie unten aufgeführt, verschiedene Stärken (in Mikron) für die Versilberung anbieten.

Versilberung:	B30	B60	B90
Stärke der Auflage:	12*	24*	36*
* Mikron			
Reinheit des Silbers:	999+/1000 %		

KUNDENSPEZIFISCHE **AUFMACHUNG**

Alle Modelle können nach Ihren Wünschen signiert werden. Basierend auf Ihrem Logo, Schriftzug, Text oder Bild können wir Ihnen die Einrichtungskosten für Laserung und Ätzung aufgeben

VERTRAUEN **VERPFLICHTET.**

In mehr als 50 Ländern arbeiten rund 300 Menschen für Amefa. Wir von Amefa Deutschland leisten in vier Abteilungen am Standort Solingen unseren Beitrag als kundenorientierte Dienstleister, die sich unserem Qualitäts- und Serviceanspruch verpflichtet fühlen.

Amefa agiert erfolgreich national wie international, weil sich fähige Menschen mit Teamgeist für diesen Erfolg einsetzen. Jeder Einzelne hat in seinem Bereich Anteil daran, dass alle Komponenten zusammen ein wirtschaftlich funktionierendes Ganzes für den Handel ergeben.

Als Mitglied des IVSH Schneidwarenhandel, LGA-geprüftes Unternehmen und bewährter Partner des Handels sichern wir eine unabhängig geprüfte und zertifizierte Produktqualität zu und bieten hohe Lieferzuverlässigkeit mit schneller Ersatz- und Nachbestückungsgarantie.

BSCI
Amefa setzt sich für verantwortungsvolles Handeln auf sozialer Ebene ein: Wir unterstützen durch unsere Mitgliedschaft bei der Non-Profit-Organisation BSCI die Verbesserung von Sozialstandards in den weltweiten Lieferketten des Einzelhandels.

LGA-GEPRÜFT
Die Experten vom unabhängigen Prüfinstitut TÜV Rheinland LGA prüfen und zertifizieren regelmäßig unsere Produkte auf die konstante Qualität von Produkteigenschaften wie Sicherheit, Gebrauchseigenschaften und Gebrauchstauglichkeit.

IVSH
Amefa ist Mitglied beim Industrieverband Schneid- und Haushaltwaren. Der IVSH vertritt als nationaler Verband die Interessen deutscher Hersteller und Vertreter von Schneid- und Haushaltswaren.

BESTECKE

Couzon

Die Couzon Kollektion fordert einen besonderen Auftritt. Die auffälligen, speziell designten Formen kommen in eben solchen Betrieben zum Einsatz. Wer diese extravaganten Bestecke einsetzt, traut sich zu anders zu sein.

Since 1931 Amefa
PREMIERE

LUXUS MIT BLEIBENDEM EINDRUCK.
In der Amefa Premiere Kollektion paart sich Qualität mit exklusiven Designs und funktioneller Effizienz. Schlichte, ausladende und puristische Formen lassen abwechslungsreiche Spitzen-Kombinationen zu. Das Amefa Premiere Portfolio richtet sich speziell an die Top-Anwender der Hotellerie und Gastronomie, die ihre Gäste mit einem stimmigen und hochwertigen Arrangement verwöhnen möchten.

Since 1931 Amefa

QUALITÄT. FUNKTION. ERFAHRUNG.
Mit der Amefa Kollektion werden die Bedürfnisse der verschiedensten Benutzergruppen abgedeckt. So finden sich anspruchsvolle Designs kombiniert mit professioneller Funktionalität. Durch die langjährige Erfahrung in der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und der Hotellerie ist die Marke Amefa Ihr kompetenter und verbindlicher Partner in allen Bereichen.

C219
PERSANE

STÄRKE:
4,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 303110
	Menümesser Vollheft rfr.	305	238	0030427
	Menügabel	320	220	0030380
	Menülöffel	325	220	0030366
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	210	0031783
	Dessertgabel	340	194	0031707
	Dessertlöffel	345	193	0031721
	Kaffeelöffel	375	155	0030403
	Mokkalöffel	380	104	0030441
	Kuchengabel	390	158	0035316
	Fischmesser	410	213	0031769

C517
NEUVIEME ART

STÄRKE:
4,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 303110
	Menümesser Vollheft rfr.	305	240	5171064
	Menügabel	320	220	5171026
	Menülöffel	325	218	5171019
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	210	5171088
	Dessertgabel	340	194	5171231
	Dessertlöffel	345	194	5171224
	Kaffeelöffel	375	153	5171033
	Mokkalöffel	380	115	5171415
	Kuchengabel	390	153	5171255
	Fischmesser	410	220	5171149

0120
ELIZABETH

STÄRKE:
3,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	244	5011521
	Menümesser Vollheft mit Dekor rfr.	305	244	5011743
	Menügabel	320	209	5011514
	Menülöffel	325	207	5011507
	Dessertmesser Hohlheft	330	213	5011644
	Dessertgabel	340	187	5011583
	Dessertlöffel	345	184	5011651
	Obstmesser Hohlheft	355	176	5011620
	Kaffeelöffel	375	135	5011590
	Mokkalöffel	380	120	5011538
	Kuchengabel	390	160	5066156
	Limolöffel	400	175	5007487
	Fischmesser	410	193	5011712
	Fischgabel	415	186	5011729

Menümesser
Hohlheft

Menümesser
Vollheft

1012
REGENCY

STÄRKE:
3,2 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	249	5063858
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	240	5069294
	Menügabel	320	208	5031963
	Menülöffel	325	203	5031956
	Dessertmesser Hohlheft	330	211	5063896
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	210	5051107
	Dessertgabel	340	183	5063889
	Dessertlöffel	345	179	5051114
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	151	5096641
	Kaffeelöffel	375	131	5031970
	Mokkalöffel	380	112	5051138
	Kuchengabel	390	139	5031987
	Fischmesser	410	209	5063865
	Fischgabel	415	183	5051145

1170
METROPOLE

STÄRKE:
4,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	225	5058526
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	225	5059134
	Menügabel	320	207	5058557
	Menülöffel	325	207	5058533
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	205	5059158
	Dessertgabel	340	190	5059325
	Dessertlöffel	345	190	5059219
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	170	5059196
	Kaffeelöffel	375	138	5058540
	Mokkalöffel	380	114	5059264
	Kuchengabel	390	145	5059332
	Limolöffel	400	180	5060680
	Fischmesser	410	205	5059271
	Fischgabel	415	197	5059288

1170
METROPOLE PVD

NEUHEIT

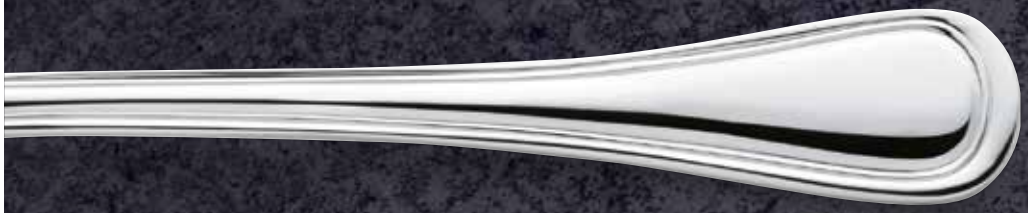
STÄRKE:
4,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10 mit PVD Beschichtung

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Mono rfr. PVD schwarz	305	225	5431145
	Menügabel 18/10 PVD schwarz	320	207	5431176
	Menülöffel 18/10 PVD schwarz	325	207	5431206
	Dessertmesser rfr. PVD schwarz	335	205	5431237
	Dessertgabel 18/10 PVD schwarz	340	190	5431268
	Dessertlöffel 18/10 PVD schwarz	345	190	5431299
	Kaffeelöffel 18/10 PVD schwarz	375	138	5431329
	Mokkalöffel 18/10 PVD schwarz	380	114	5431350
	Kuchengabel 18/10 PVD schwarz	390	145	5443469
	Limolöffel 18/10 PVD schwarz	400	180	5446385

1845
CAMBRIDGE



STÄRKE:
3,2 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	229	5068327
	Menümesser Vollheft rfr.	305	229	5068334
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	221	5068341
	Menügabel	320	202	5068495
	Menülöffel	325	206	5068389
	Dessertmesser Hohlheft	330	209	5068358
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	209	5068365
	Dessertgabel	340	182	5068501
	Dessertlöffel	345	184	5068396
	Kaffeelöffel	375	140	5068402
	Mokkalöffel	380	116	5068440
	Kuchengabel	390	141	5068518
	Limolöffel	400	175	5069386
	Fischmesser	410	214	5068457
	Fischgabel	415	198	5068464

1850
KREUZBAND

STÄRKE:
3,2 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	230	5357902
	Menümesser Vollheft rfr.	305	230	5357933
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	228	5357964
	Menügabel	320	207	5357995
	Menülöffel	325	207	5358022
	Dessertmesser Hohlheft	330	205	5358053
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	205	5358084
	Dessertgabel	340	178	5358114
	Dessertlöffel	345	178	5358145
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	178	5358206
	Kaffeelöffel	375	139	5358237
	Mokkalöffel	380	109	5358268
	Kuchengabel	390	139	5358299
	Limolöffel	400	178	5358329
	Fischmesser	410	193	5358350
	Fischgabel	415	176	5358381

1860
OXFORD

STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	227	5064046
	Menümesser Vollheft rfr.	305	228	5013600
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	226	5059646
	Menügabel	320	203	5013631
	Menülöffel	325	203	5013648
	Dessertmesser Hohlheft	330	211	5064053
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	211	5064060
	Dessertgabel	340	186	5064206
	Dessertlöffel	345	187	5064114
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	165	5064084
	Kaffeelöffel	375	133	5013846
	Mokkalöffel	380	111	5064152
	Kuchengabel	390	157	5064213
	Limolöffel	400	221	5064107
	Fischmesser	410	202	5064169
	Fischgabel	415	179	5064176

5210
AUGSBURGER FADEN

STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	240	5061090
	Menümesser Vollheft rfr.	305	240	5061106
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	240	5097952
	Menügabel	320	204	5061274
	Menülöffel	325	202	5061168
	Dessertmesser Hohlheft	330	220	5061113
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	216	5061120
	Dessertgabel	340	185	5061281
	Dessertlöffel	345	184	5061175
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	186	5061137
	Kaffeelöffel	375	140	5061182
	Mokkalöffel	380	103	5061229
	Kuchengabel	390	142	5061298
	Fischmesser	410	220	5061236
	Fischgabel	415	179	5061243

5280
DUKE

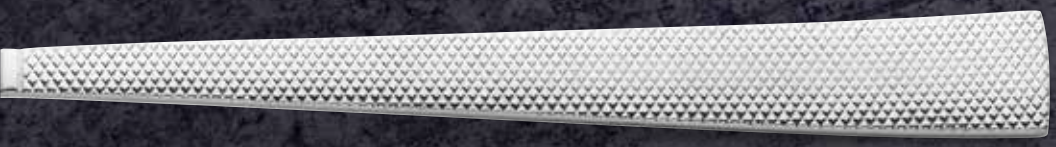
STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	242	5020011
	Menümesser Vollheft rfr.	305	234	5061311
	Steakmesser Hohlheft	310	245	5020226
	Menügabel	320	200	5020479
	Menülöffel	325	199	5020288
	Dessertmesser Hohlheft	330	223	5020219
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	225	5061328
	Dessertgabel	340	186	5020578
	Dessertlöffel	345	189	5077060
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	17,3	5020233
	Kaffeelöffel	375	137	5020318
	Mokkalöffel	380	123	5020424
	Kuchengabel	390	148	5044680
	Fischmesser	410	197	5020455
	Fischgabel	415	183	5020462

8010
JEWEL



STÄRKE:
3,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	236	5370444
	Menügabel	320	207	5370475
	Menülöffel	325	204	5370505
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	210	5371236
	Dessertgabel	340	190	5371267
	Dessertlöffel	345	189	5371298
	Kaffeelöffel	375	150	5370536
	Mokkalöffel	380	117	5373599
	Kuchengabel	390	150	5373629
	Butterstreicher	470	175	5420040

8020
CUBE

STÄRKE:
4,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	235	5376620
	Menügabel	320	211	5376651
	Menülöffel	325	210	5376682
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	204	5376712
	Dessertgabel	340	187	5376743
	Dessertlöffel	345	186	5376774
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	173	5376804
	Kaffeelöffel	375	142	5376835
	Mokkalöffel	380	112	5376866
	Kuchengabel	390	154	5376897
	Limolöffel	400	194	5376927
	Fischmesser	410	207	5376958
	Fischgabel	415	182	5376989

8060
TOKYO

STÄRKE:
4,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Hohlheft	300	235	5272199
	Menügabel	320	206	5272144
	Menülöffel	325	205	5272236
	Dessertmesser Hohlheft	330	207	5272267
	Dessertgabel	340	182	5272328
	Dessertlöffel	345	180	5272359
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	173	5272687
	Kaffeelöffel	375	137	5272113
	Mokkalöffel	380	115	5272380
	Kuchengabel	390	143	5272410
	Fischmesser	410	205	5272748
	Fischgabel	415	180	5272717

8090
NEWTON

STÄRKE:
8,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

AUSFÜHRUNG:
geschmiedet

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	241	5116288
	Menügabel	320	208	5116295
	Menülöffel	325	208	5116301
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	209	5119098
	Dessertgabel	340	184	5119104
	Dessertlöffel	345	184	5119111
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	185	5119135
	Kaffeelöffel	375	138	5116318
	Mokkalöffel	380	115	5119142
	Kuchengabel	390	145	5119159
	Fischmesser	410	205	5119166
	Fischgabel	415	197	5119173

9060
COSMOS

STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
sandgestrahlt

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	232	5057598
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	230	5062769
	Menügabel	320	203	5057628
	Menülöffel	325	200	5057604
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	199	5062776
	Dessertgabel	340	184	5062820
	Dessertlöffel	345	184	5062806
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	183	5059684
	Kaffeelöffel	375	142	5057611
	Mokkalöffel	380	110	5059738
	Kuchengabel	390	149	5059783

9065
AURORA

STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	223	5058281
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	222	5107583
	Menügabel	320	204	5058410
	Menülöffel	325	204	5058311
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	205	5062448
	Dessertgabel	340	190	5062462
	Dessertlöffel	345	190	5062455
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	177	5058298
	Kaffeelöffel	375	134	5058328
	Mokkalöffel	380	115	5058366
	Kuchengabel	390	145	5058427
	Fischmesser	410	209	5058373
	Fischgabel	415	202	5058380

9090
TENDENCE

STÄRKE:
4,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	232	5057598
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	230	5062769
	Menügabel	320	203	5057628
	Menülöffel	325	200	5057604
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	199	5062776
	Dessertgabel	340	184	5062820
	Dessertlöffel	345	184	5062806
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	183	5059684
	Kaffeelöffel	375	142	5057611
	Mokkalöffel	380	110	5059738
	Kuchengabel	390	149	5059783

Amefa

1026
COLORADO

STÄRKE: 6,0 mm

MATERIAL: INOX 18/10

OBERFLÄCHE: hochglänzend

AUSFÜHRUNG: geschmiedet

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	222	5071341
	Menügabel	320	201	5071372
	Menülöffel	325	204	5071358
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	201	5090908
	Dessertgabel	340	184	5090915
	Dessertlöffel	345	179	5090922
	Kaffeelöffel	375	140	5071365
	Mokkalöffel	380	119	5090939
	Kuchengabel	390	142	5090946

1030
AMAZON

STÄRKE:
6,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

AUSFÜHRUNG:
geschmiedet

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	225	5110446
	Menügabel	320	207	5110453
	Menülöffel	325	210	5110460
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	163	5118619
	Kaffeelöffel	375	140	5110484
	Mokkalöffel	380	112	5233152
	Kuchengabel	390	145	5118640
	Fischmesser	410	217	5146711
	Fischgabel	415	205	5324492

1110
LIDO

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	230	5073857
	Menügabel	320	192	5073925
	Menülöffel	325	197	5073871
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	212	5073864
	Dessertgabel	340	170	5073932
	Dessertlöffel	345	171	5073888
	Kaffeelöffel	375	129	5073895
	Kuchengabel	390	151	5073949
	Fischmesser	410	199	5073918
	Fischgabel	415	192	5097501

1120
CUBA

STÄRKE:
6,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

AUSFÜHRUNG:
geschmiedet

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	240	5116929
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	250	5117070
	Menügabel	320	216	5116936
	Menülöffel	325	220	5116943
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	213	5116950
	Dessertgabel	340	200	5116967
	Dessertlöffel	345	200	5116974
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	180	5117056
	Kaffeelöffel	375	138	5116981
	Mokkalöffel	380	110	5117025
	Kuchengabel	390	148	5117063
	Fischmesser	410	200	5116998
	Fischgabel	415	190	5117001

1824
ATLANTIC

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	208	5042952
	Brötchenmesser	311	225	5099208
	Pizzamesser	312	227	5099093
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	219	5022046
	Menügabel	320	193	5042945
	Menülöffel	325	189	5042938
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	196	5050902
	Dessertgabel	340	179	5002604
	Dessertlöffel	345	178	5020844
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	177	5059318
	Kleine Dessertgabel	365	156	5020837
	Kleiner Dessertlöffel	370	155	5020820
	Kaffeelöffel	375	139	5042969
	Mokkalöffel	380	109	5024651
	Kuchengabel	390	149	5042976
	Limolöffel	400	177	5010715
	Longdrinklöffel	403	220	5211075
	Fischmesser	410	196	5020806
	Fischgabel	415	186	5020813
	Suppenschöpfer	425	282	5022053
	Saucenlöffel	430	177	5074786
	Salatgabel	448	239	5099437
	Salatlöffel	453	239	5099444
	Tortenheber	455	232	5074779
	Eislöffel	464	134	5101192
	Aufschnittgabel	476	195	5099451
	Amuselöffel	560	125	5060147

1824
ATLANTIC PVD

NEUHEIT

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 402761
	Menümesser Mono rfr. PVD gold	305	208	5004878
	Menügabel PVD gold	320	193	5004885
	Menülöffel PVD gold	325	189	5004892
	Kaffeelöffel PVD gold	375	139	5004908
	Moccalöffel PVD gold	380	109	5004915
	Kuchengabel PVD gold	390	149	5004922
	Limolöffel PVD gold	400	177	5004939

1824
ATLANTIC XL

NEUHEIT

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser XL rfr.	306	229	5427063
	Menügabel XL	321	199	5212218
	Menülöffel XL	326	206	5212256

1825
ATOS

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	208	5111009
	Menügabel	320	193	5111016
	Menülöffel	325	189	5111023
	Kaffeelöffel	375	139	5111030
	Kuchengabel	390	149	5111047

1834
NEPTUNE

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	208	5114963
	Menügabel	320	193	5114970
	Menülöffel	325	189	5115823
	Kaffeelöffel	375	139	5114987
	Kuchengabel	390	149	5114994

1835
DANTE

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
satiniert

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	215	5081890
	Menügabel	320	197	5081906
	Menülöffel	325	195	5081913
	Kaffeelöffel	375	127	5081968
	Mokkalöffel	380	110	5081951
	Kuchengabel	390	135	5081975
	Fischmesser	410	215	5081982

1855
REBECCA

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	214	5042884
	Menügabel	320	192	5042860
	Menülöffel	325	197	5042853
	Kaffeelöffel	375	139	5042877
	Kuchengabel	390	137	5043096

1912
ALLURE

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	240	5377313
	Menügabel	320	206	5377344
	Menülöffel	325	208	5377375
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	216	5377436
	Dessertgabel	340	185	5377467
	Dessertlöffel	345	187	5377498
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	170	5377610
	Kaffeelöffel	375	142	5377405
	Mokkalöffel	380	120	5377528
	Kuchengabel	390	143	5377559
	Fischmesser	410	206	5377580

1923
MODERNO

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	225	5107897
	Menügabel	320	200	5107910
	Menülöffel	325	200	5107927
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	212	5107934
	Dessertgabel	340	190	5107941
	Dessertlöffel	345	189	5107958
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	165	5109112
	Kaffeelöffel	375	133	5107972
	Mokkalöffel	380	107	5107989
	Kuchengabel	390	155	5107996
	Fischmesser	410	210	5109129
	Fischgabel	415	181	5109136

2390
SCANDINAVE

STÄRKE:
1,8 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	205	5098706
	Dessertgabel	340	188	5016113
	Dessertlöffel	345	189	5016120
	Kaffeelöffel	375	134	5016090
	Mokkalöffel	380	115	5109822
	Kuchengabel	390	140	5030232

2450
HOTEL

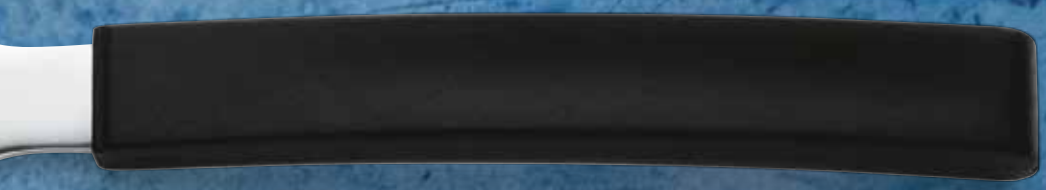
STÄRKE:
1,8 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	214	5066415
	Menügabel	320	197	5066484
	Menülöffel	325	197	5066439
	Kaffeelöffel	375	142	5066446
	Kuchengabel	390	146	5066491

3000
SELECT



STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	195	5038054
	Dessertgabel	340	180	5038078
	Dessertlöffel	345	180	5038061

3001
SELECT

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Dessertmesser gebogen	481	140	5038030
	Dessertgabel für Rechtshänder	485	185	5055440
	Dessertgabel für Linkshänder	486	185	5038085
	Dessertlöffel für Rechtshänder	490	185	5038092
	Dessertlöffel für Linkshänder	491	185	5038023

3010
INTEGRALE

reddot design award
honourable mention 2015

DESIGN PLUS

Nominiert für den
INTER NORGA ZUKUNFTS PREIS 2015

BESTECKE AMEFA

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

ISABEL HEUBL
research & design

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Messer	305	165	5398653
	Gabel	320	144	5398684
	Löffel	325	148	5398714

Integrale ist ein Besteck, das speziell für Menschen mit Bewegungseinschränkungen der Handmotorik entwickelt wurde. Das Besteck steht für ästhetisch hochwertiges Design mit integrierter Funktionalität.

DAS DESIGN
In aufwändigen Studien unter Berücksichtigung der vielfältigsten Aspekte in der Geriatrie hat die Designerin Isabel Heubl das Besteck Integrale entwickelt.

DIE ÄSTHETIK
Die elegante, optische Anmutung von Integrale ist an klassischen Bestecken angelehnt und vermittelt hierdurch Normalität und keinen ausgrenzenden Sonderstatus.

DIE QUALITÄT
Das verwendete Material 18/10 Edelstahl erlaubt eine klassische Optik und führt zu der edlen Haptik. Gleichzeitig ist das Besteck spülmaschinengeeignet und langlebig.

4020
LUXXOR

STÄRKE:
2,2 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	209	5029373
	Menügabel	320	195	5029403
	Menülöffel	325	195	5029380
	Kaffeelöffel	375	146	5029304
	Kuchengabel	390	149	5079057
	Limolöffel	400	185	5085089

7204
ELEGANCE

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	227	5019169
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	236	5077091
	Menügabel	320	192	5006947
	Menülöffel	325	196	5006930
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	203	5006954
	Dessertgabel	340	171	5006961
	Dessertlöffel	345	174	5006978
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	172	5010319
	Kaffeelöffel	375	141	5009122
	Mokkalöffel	380	120	5010333
	Kuchengabel	390	146	5010371
	Limolöffel	400	183	5011910
	Fischmesser	410	217	5010340
	Fischgabel	415	194	5010418

7586
HERON

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	214	5226352
	Menügabel	320	200	5226383
	Menülöffel	325	200	5226413
	Kaffeelöffel	375	145	5226475
	Kuchengabel	390	150	5226536

8410
PALMON

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	218	5032045
	Menügabel	320	194	5032069
	Menülöffel	325	194	5032052
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	201	5050896
	Dessertgabel	340	177	5061892
	Dessertlöffel	345	177	5058489
	Kaffeelöffel	375	133	5032076
	Mokkalöffel	380	112	5044666
	Kuchengabel	390	151	5042921
	Fischmesser	410	211	5061854
	Fischgabel	415	192	5061861

8420
CHOPIN

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	219	5032083
	Steakmesser Vollheft rfr.	315	231	5061915
	Menügabel	320	191	5032106
	Menülöffel	325	191	5032090
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	200	5061922
	Dessertgabel	340	174	5062042
	Dessertlöffel	345	172	5061953
	Kaffeelöffel	375	131	5032113
	Mokkalöffel	380	111	5061991
	Kuchengabel	390	153	5032229

8430
HAYDN

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	231	5064220
	Menügabel	320	204	5049579
	Menülöffel	325	204	5049487
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	209	5066187
	Dessertgabel	340	183	5049586
	Dessertlöffel	345	183	5049494
	Obstmesser Vollheft rfr.	360	182	5062059
	Kaffeelöffel	375	133	5049500
	Mokkalöffel	380	114	5049555
	Kuchengabel	390	156	5049593
	Limolöffel	400	196	5062073

8440
BAGUETTE

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Mono mit Dekor rfr.	305	240	5049609
	Menümesser Vollheft rfr. runder Griff (8620) rfr.	305	242	5109006
	Menügabel	320	207	5049753
	Menülöffel	325	209	5049647
	Dessertmesser mit Dekor rfr.	335	211	5049616
	Dessertmesser Vollheft rfr. runder Griff (8620) rfr.	335	213	5109013
	Dessertgabel	340	183	5049760
	Dessertlöffel	345	179	5049654
	Obstmesser Mono mit Dekor rfr.	360	184	5049623
	Kaffeelöffel	375	138	5049661
	Mokkalöffel	380	123	5049708
	Kuchengabel	390	138	5049777
	Limolöffel	400	188	5007852
	Fischmesser	410	202	5049715
	Fischgabel	415	184	5049722

Menümesser Vollheft runder Griff

Menümesser Vollheft mit Dekor

8440
BAGUETTE VINTAGE

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Menümesser Vollheft rfr.	305	242	5425434
	Menügabel	320	207	5425465
	Menülöffel	325	209	5425496
	Dessertmesser Vollheft rfr.	335	213	5425526
	Dessertgabel	340	183	5425557
	Dessertlöffel	345	179	5425588
	Kaffeelöffel	375	138	5425618
	Mokkalöffel	380	123	5425649
	Kuchengabel	390	138	5425670

0026
BEAR

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
satiniert

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Kindermesser	540	170	5060215
	Kindergabel	545	140	5055501
	Kinderlöffel	550	140	5050988

4310
TEDDY BEAR

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Kindermesser rfr.	540	183	5065005
	Kindergabel	545	163	5065029
	Kinderlöffel	550	168	5065012
	Kinderteelöffel	551	131	5065036
	Kinderbesteck 4-tlg. im Etui	A40		5311683

KÜCHEN- & STEAKMESSER

Richardson Sheffield
Since 1839

Seit 170 Jahren gilt Richardson Sheffield als führender Hersteller von Messern auf dem britischen Markt, bekannt für Innovation, Qualität und Fachkompetenz.
Für Chefköche muss vor allem die Qualität ihrer Messer außer Frage stehen. In der Hektik der Profi-Küche sind Zuverlässigkeit, Präzision und Leistungsfähigkeit die hohen Standards, die erwartet werden.

Since 1931 Amefa

Auch das Qualitätsprodukt „Steak“ stellt verschiedene Anforderungen an Form und Güte unseres Bestecks. Wir widmen diesem Thema eine eigene Rubrik.

STEAK
Ameta

R070
V SABATIER

MATERIAL:
50Cr15MoV

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Palette	104	201	4714391
	Kochmesser 16 cm	114	160	4700943
	Allzweckmesser	116	112	4700912
	Schälmesser	117	88	4700905
	Kochmesser 26,2 cm	119	262	4714377
	Gemüsemesser	120	89	4700998
	Kochmesser 21,1 cm	132	211	4700936
	Brotmesser	191	232	4700950
	Ausbeinmesser	192	143	4701018
	Tranchiermesser	196	206	4700929
	Tranchiergabel	197	166	4701001

2520
ROYAL STEAK

MATERIAL:
Klinge 13/0, Griff Pakkaholz

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Steakmesser mit Wellenschliff	113	225	5331506
	Steakmesser ohne Wellenschliff	122	225	5251040
	Steakgabel	320	225	5408253

4900
ZÖPPKEN

STÄRKE:
0,6 mm

MATERIAL:
Bandstahl

OBERFLÄCHE:
hitzebeständiges PP

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 402761
	Schälmesser	117	155	5491173

7000
PIZZA

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
INOX 18/0

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Steakmesser	315	210	5029786
	Steakgabel	340	200	5029809
	Steaklöffel	345	196	5029793

7038
CHULETERO

STÄRKE:
2,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Steakmesser rfr.	315	225	5057536
	Steakgabel	371	202	5057543

7050
PORTERHOUSE

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
3Cr14 ABS

OBERFLÄCHE:
Kunststoff in Holzoptik

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 402761
	Steakmesser	315	230	5743159
	Steakgabel	371	210	5743715

7055
PRIME-RIB

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
3Cr14

OBERFLÄCHE:
gebürstet

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 402761
	Steakmesser	315	240	5753158

7060
TENDERLOIN

STÄRKE:
2,0 mm

MATERIAL:
X50CrMoV15 ABS

OBERFLÄCHE:
geschmiedet

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 402761
	Steakmesser	315	247	5683158

BUFFET & SERVIERARTIKEL

Für Gourmets ist der passende Rahmen genauso wichtig wie der aromatische Gaumengenuss selbst. Längst stehen deshalb auch ausgewählte Tisch- und Buffetutensilien für den guten Geschmack eines Hauses. Mit den Serien „Buffet“ und „Ambience“ verleiht Amefa den Tafeln und Buffets in Hotels und Restaurants die richtige Würze und rundet das Amefa Sortiment ab.

1309
BUFFET SELECTION

NEUHEIT

CARSTEN GOLLNICK DESIGN

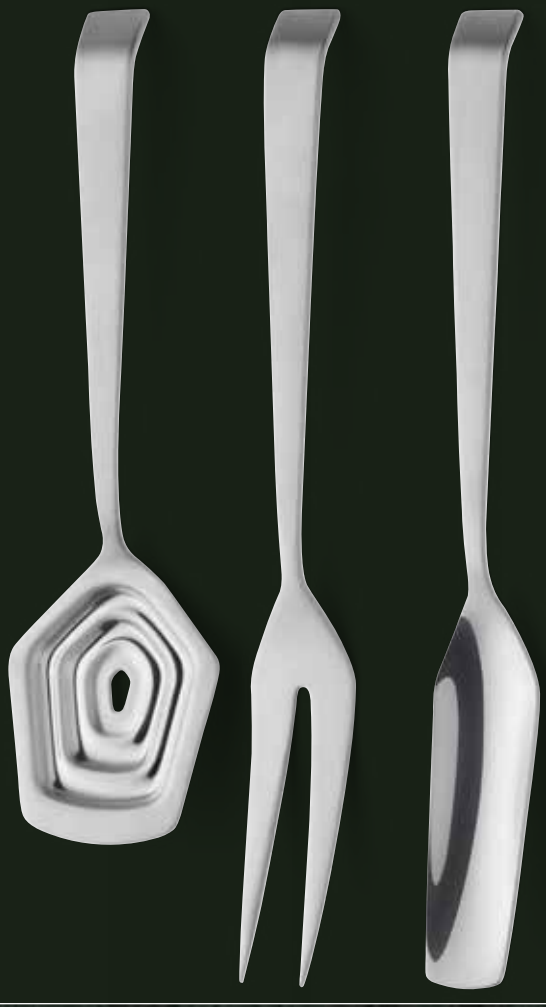
STÄRKE:
3,4 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
satiniert

BUFFETTEILE

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Paté- und Antipasti-Heber	243	222	5441946
	Buffetlöffel, geschlitzt	244	332	5441977
	Obst- und Salatlöffel	245	270	5442004
	Risottolöffel	248	250	5442035
	Servierlöffel, schmal	250	320	5442066
	Tortenheber	255	260	5442097
	Braten- und Grillgabel	259	320	5442127



1309
BUFFET SELECTION

PATÉ- UND ANTIPASTI-HEBER
Eine neue Entwicklung von uns, den klassischen Wender auf eine aktuelle Thematik abzustimmen. Antipasti, Apéro und auch Pasteten- und Quiche Konzepte aus der Contemporary-Food-Szene gaben die Inspiration einen sehr neuen Heber zu kreieren.

BRATEN- UND GRILLGABEL
Die Idee: Eine multifunktionale Serviergabel. Assoziationen an die Themen Tools for Grill und Barbecue sind durchaus beabsichtigt.

TORTENHEBER
Den klassischen Tortenheber haben wir hier in die neue Kollektions-designsprache überführt und gleichzeitig sensibel die Hebefläche an die Größenänderungen der Patisserie im Cake- und Tortenbereich abgestimmt. Ein Tortenheber der endlich auch „New York Cheesecake adäquat“ ist…

SERVIERLÖFFEL, SCHMAL
Wellnessfood, Salate & Veggie-Trends erfordern filigranere Laffen und achtsamere Löffelproportionen. Der Löffel ist hier „Botschafter“ und signalisiert über seine Formensprache das gesunde Konzept des Gastronomen: „Weniger, dafür bewusster und qualitativ besser…“.

RISOTTOLÖFFEL
Dieser Servierlöffel reagiert höchst elegant auf den Wandel und die Trend-Entwicklung in der Gastronomie: Reis und Risottos, Asi-an- und Fusion-Konzepte benötigen andere Volumen im Laffenbe-reich und erfordern auch eine andere „Nähe“ zum Food.
Der Gast hat hier durch die reduzierte Stiellänge sehr viel mehr Kontrolle beim Servierprozess und Kontakt zum Food.

OBST- UND SALATLÖFFEL
Ein innovativer Designansatz den Servierlöffel auf den Trend Fresh-fruits, Fruit-salads und Wellnessküche individuell abzustimmen.
Die verstärkte Präsenz von Freshfruit-Konzepten bei Früstücks-buffets erfordert einen besonderen, sensibel gestalteten Löffel.
Um das dezente Abtropfloch im Zentrum herum, breiten sich Ringe wie auf einer Wasseroberfläche aus. Diese machen es möglich, dass neben dem Obst auch etwas frischer Fruchtsaft auf dem Teller landet.

BUFFETLÖFFEL, GESCHLITZT
Hierbei fällt besonders die äußerst funktionale, tiefe Laffenform und ein präzise positioniertes und schön gestaltetes „Abtropf-Schlitz-Element“ auf.

1317
BUFFET THERMO

STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10 und hitzebeständiges PP

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Vorleger Kunststoffgriff, schwarz	240	310	5230694
	Wender/Heber Kunststoffgriff, schwarz	243	310	5230724
	Chafing-Löffel geschlossen Kunststoffgriff, schwarz	244	310	5230847
	Chafing-Löffel geschlitzt Kunststoffgriff, schwarz	245	310	5230755
	Bratengabel Kunststoffgriff, schwarz	246	310	5230786

1319
BUFFET

STÄRKE:
3,5 mm

MATERIAL:
INOX 18/10

OBERFLÄCHE:
satiniert

	BEZEICHNUNG	CODE	LÄNGE MM	BARCODE 871115
	Käsemesser	135	300	5124696
	Brotmesser	191	330	5124689
	Vorleger	240	310	5018285
	Portionsvorleger	241	260	5018292
	Dressinglöffel	242	338	5018377
	Wender/Heber	243	310	5018315
	Chafing-Löffel geschlossen	244	310	5020004
	Chafing-Löffel geschlitzt	245	310	5018490
	Bratengabel	246	310	5018308
	Aufschnittgabel	247	180	5018360
	Salatlöffel, groß	248	290	5018346
	Salatgabel, groß	249	290	5018353
	Servierlöffel	250	250	5018384
	Salatlöffel, klein	251	237	5018322
	Salatgabel, klein	252	235	5018339
	Servierzange	253	290	5044697
	Saucenlöffel	254	207	5006411
	Tortenheber	255	260	5006466
	Universalzange	256	310	5050605
	Spaghettilöffel	257	308	5060161
	Servierzange, klein	258	200	5073550
	Tranchiergabel	259	290	5072393
	Gourmetnipper	260	140	5072409

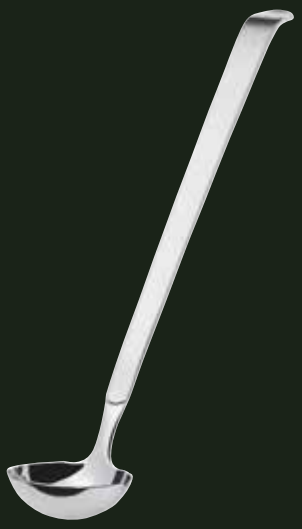
1319 BUFFET

Käsemesser

Brotmesser

Vorleger, 100 ml

Portionsvorleger, 50 ml



Dressinglöffel, 35 ml

Wender/Heber

Chafing-Löffel, geschlossen, 50 ml

Chafing-Löffel, geschlitzt

Bratengabel

Aufschnittgabel

Salatlöffel, groß, 25 ml

Salatgabel, groß

Servierlöffel, 25 ml

Salatlöffel, klein

Salatgabel, klein

Servierzange

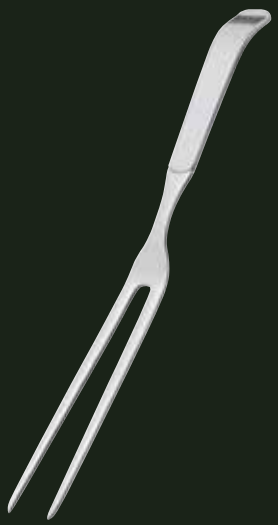
Saucenlöffel, 35 ml

Tortenheber

Universalzange

Spaghettilöffel

Servierzange, klein



Tranchiergabel

Gourmetnipper

H500
PFEFFER-/ SALZMENAGEN

MATERIAL:
Menage: 18/8 Edelstahl, Mühlen: Acryl/Buche

OBERFLÄCHEN:
diverse

BEZEICHNUNG	GRÖSSE MÜHLE CM	HÖHE MENAGE CM	CODE	BARCODE 871115
Pfeffer-/Salzmenage Bonn	14	18	W76	5336396
Pfeffer-/Salzmenage Augsburg schwarz	14	18	W74	5336372
Pfeffer-/Salzmenage Berlin natur	12	18	W70	5336273
Pfeffer-/Salzmenage Berlin gebeizt	12	18	W72	5336310
Pfeffer-/Salzmenage Berlin schwarz	12	18	W73	5336334

H500
ESSIG-/ÖLMENAGE

MATERIAL:
18/8 Edelstahl, Glas/Silikon

OBERFLÄCHE:
hochglänzend

BEZEICHNUNG	HÖHE CM	CODE	BARCODE 871115
Essig-/Ölmenage	23	W71	5336297

MÜHLEN

ZASSENHAUS

1867 gegründet, ist Zassenhaus heute der Inbegriff für hochwertige Gewürz- und Kaffeemühlen geworden. Im Jahr 2000 erfand Zassenhaus das erste stufenlos einstellbare, patentierte Mahlwerk aus deutscher Hochleistungs-Keramik, welches höchste Qualitätsansprüche erfüllt.

Wer Zassenhaus kennt, weiß, dass Leidenschaft und handwerkliches Geschick sich in den Produkten widerspiegeln. Kenner schätzen die Schönheit und Robustheit der Zassenhaus Produkte, Köche die Präzision und das Aroma, welches Gewürze und Kaffee entfalten, wenn sie damit zubereitet wurden. Und Ästheten lieben die zeitlose Eleganz der Kollektionen. Kurz: Die Marke Zassenhaus bürgt für handwerklich perfekte Küchengeräte.

Eine Mühle ist nur so gut wie ihr Mahlwerk, denn das alleine entscheidet darüber, wie aromatisch die Gewürze gemahlen werden. Das original Zassenhaus-Mahlwerk aus deutscher Hochleistungs-Keramik bietet dank des patentierten Mahlwerkaufbaus viele Vorteile für Pfefferkörner, Meersalz, Gewürze und getrocknete Kräuter.

- Es ist härter als Stahl und absolut verschleiß- und korrosionsfrei.
- Es ist 6-fach einstellbar, von pulverfein bis grob gemörsert.
- Der Mahlgrad bleibt auch beim Nachfüllen exakt erhalten und ist jederzeit auf der Skala ablesbar.

Zassenhaus gewährt 25 Jahre Garantie auf das Präzisionsmahlwerk.

BERLIN

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Natur

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Berlin" natur	12	5,3	Z020007
SM "Berlin" natur	12	5,3	Z020014
PM "Berlin" natur	18	5,5	Z020021
SM "Berlin" natur	18	5,5	Z020038
PM "Berlin" natur	24	6,0	Z020045
SM "Berlin" natur	24	6,0	Z020052
PM "Berlin" natur	30	6,0	Z020069
SM "Berlin" natur	30	6,0	Z020076

BERLIN

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Dunkel gebeizt

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Berlin" dunkel gebeizt	12	5,3	Z020106
SM "Berlin" dunkel gebeizt	12	5,3	Z020113
PM "Berlin" dunkel gebeizt	18	5,5	Z020120
SM "Berlin" dunkel gebeizt	18	5,5	Z020137
PM "Berlin" dunkel gebeizt	24	6,0	Z020144
SM "Berlin" dunkel gebeizt	24	6,0	Z020151
PM "Berlin" dunkel gebeizt	30	6,0	Z020168
SM "Berlin" dunkel gebeizt	30	6,0	Z020175

BERLIN

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Schwarz glänzend

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Berlin" schwarz glänzend	12	5,3	Z020205
SM "Berlin" schwarz glänzend	12	5,3	Z020212
PM "Berlin" schwarz glänzend	18	5,5	Z020229
SM "Berlin" schwarz glänzend	18	5,5	Z020236
PM "Berlin" schwarz glänzend	24	6,0	Z020243
SM "Berlin" schwarz glänzend	24	6,0	Z020250
PM "Berlin" schwarz glänzend	30	6,0	Z020267
SM "Berlin" schwarz glänzend	30	6,0	Z020274

BERLIN

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Weiß glänzend

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Berlin" weiß glänzend	12	5,3	Z020397
SM "Berlin" weiß glänzend	12	5,3	Z020403
PM "Berlin" weiß glänzend	18	5,5	Z020410
SM "Berlin" weiß glänzend	18	5,5	Z020427
PM "Berlin" weiß glänzend	24	6,0	Z020434
SM "Berlin" weiß glänzend	24	6,0	Z020441
PM "Berlin" weiß glänzend	30	6,0	Z020458
SM "Berlin" weiß glänzend	30	6,0	Z020465

BERLIN

MATERIAL:
Buche/Edelstahl

OBERFLÄCHE:
Vintagegrau

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Berlin" vintagegrau	12	5,3	Z023138
SM "Berlin" vintagegrau	12	5,3	Z023145
PM "Berlin" vintagegrau	18	5,5	Z023152
SM "Berlin" vintagegrau	18	5,5	Z023169
PM "Berlin" vintagegrau	24	6,0	Z023176
SM "Berlin" vintagegrau	24	6,0	Z023183

BERLIN

MATERIAL:
Acryl

OBERFLÄCHE:
Acryl

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Berlin" Acryl	12	5,5	Z035575
SM "Berlin" Acryl	12	5,5	Z035582
PM "Berlin" Acryl	18	6,0	Z035599
SM "Berlin" Acryl	18	6,0	Z035605

HAMBURG

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Natur

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Hamburg" natur	18	5,8	Z020700
SM "Hamburg" natur	18	5,8	Z020717

HAMBURG

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Weiß matt oder schwarz matt

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Hamburg" weiß matt	18	5,8	Z021462
SM "Hamburg" weiß matt	18	5,8	Z021479
PM "Hamburg" schwarz matt	18	5,8	Z020731
SM "Hamburg" schwarz matt	18	5,8	Z020748

POTSDAM

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Schwarz matt

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Potsdam" schwarz matt	20	5,5	Z020540
PM "Potsdam" schwarz matt	30	6,0	Z020526
PM "Potsdam" schwarz matt	40	6,5	Z020502

STUTTGART

MATERIAL:
Edelstahl

OBERFLÄCHE:
Edelstahl

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Stuttgart" Edelstahl	16	4,5	Z030020
SM "Stuttgart" Edelstahl	16	4,5	Z030037

FRANKFURT

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Natur

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Frankfurt" natur	14	5,5	Z021080
SM "Frankfurt" natur	14	5,5	Z021097
PM "Frankfurt" natur	18	5,8	Z021103
SM "Frankfurt" natur	18	5,8	Z021110
PM "Frankfurt" natur	24	6,0	Z021318
SM "Frankfurt" natur	24	6,0	Z021325
PM "Frankfurt" natur	30	6,4	Z021127
SM "Frankfurt" natur	30	6,4	Z021134

FRANKFURT

MATERIAL:
Buche

OBERFLÄCHE:
Gebeizt

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Frankfurt" Wenge gebeizt	14	5,5	Z022247
SM "Frankfurt" Wenge gebeizt	14	5,5	Z022254
PM "Frankfurt" Wenge gebeizt	18	5,8	Z021158
SM "Frankfurt" Wenge gebeizt	18	5,8	Z021165
PM "Frankfurt" Wenge gebeizt	24	6,0	Z021295
SM "Frankfurt" Wenge gebeizt	24	6,0	Z021301
PM "Frankfurt" Wenge gebeizt	30	6,4	Z021172
SM "Frankfurt" Wenge gebeizt	30	6,4	Z021189

FRANKFURT

MATERIAL:
Olivenholz

OBERFLÄCHE:
Olivenholz

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Frankfurt" Olivenholz	14	5,5	Z022407
SM "Frankfurt" Olivenholz	14	5,5	Z022414
PM "Frankfurt" Olivenholz	18	5,8	Z022223
SM "Frankfurt" Olivenholz	18	5,8	Z022230
PM "Frankfurt" Olivenholz	24	6,0	Z022421
SM "Frankfurt" Olivenholz	24	6,0	Z022438

AUGSBURG

MATERIAL:
Buche / Edelstahl

OBERFLÄCHE:
Schwarz matt

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM „Augsburg“ Edelstahl / schwarz matt	14	5,5	Z025040
SM „Augsburg“ Edelstahl / schwarz matt	14	5,5	Z025057
PM „Augsburg“ Edelstahl / schwarz matt	18	5,5	Z025064
SM „Augsburg“ Edelstahl / schwarz matt	18	5,5	Z025071

AUGSBURG

MATERIAL:
Wenge / Edelstahl

OBERFLÄCHE:
Wenge

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Augsburg" Wenge / Edelstahl	18	5,5	Z025262
SM "Augsburg" Wenge / Edelstahl	18	5,5	Z025279

AACHEN

MATERIAL:
Acryl

OBERFLÄCHE:
Acryl

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Aachen" Acryl	14	5,0	Z035247
SM "Aachen" Acryl	14	5,0	Z035254
PM "Aachen" Acryl	18	5,8	Z035063
SM "Aachen" Acryl	18	5,8	Z035070
PM "Aachen" Acryl	24	6,0	Z035162
SM "Aachen" Acryl	24	6,0	Z035179

AACHEN

MATERIAL:
Edelstahl / Acryl

OBERFLÄCHE:
Edelstahl / Acryl

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Aachen" Edelstahl / Acryl	14	5,0	Z035285
SM "Aachen" Edelstahl / Acryl	14	5,0	Z035292
PM "Aachen" Edelstahl / Acryl	18	5,8	Z035308
SM "Aachen" Edelstahl / Acryl	18	5,8	Z035315

NEUSS

MATERIAL:
Acryl

OBERFLÄCHE:
Acryl

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
PM "Neuss" Acryl	14	5,7	Z035216
SM "Neuss" Acryl	14	5,7	Z035223

SOLINGEN

MATERIAL:
Acryl

OBERFLÄCHE:
Acryl

BEZEICHNUNG	LÄNGE CM	Ø CM	ARTIKEL-NR.
Kombimühle "Solingen" Acryl 4-eckig	16	4,5	Z035124
Kombimühle "Solingen" Acryl 6-eckig	16	5,0	Z035155

ZASSENHAUS

KONTAKT

1
2
3
4
5
6
7

BADORF

Gastronomie-, Hotel- und Großkücheneinrichtungen

Badorf GmbH & Co. KG
Fleischmengergasse 45
50676 Köln

Telefon 0221 - 888 108-0
Telefax 0221 - 888 108-20
info@badorf-gastro.de
www.badorf-gastro.de

Since 1931
Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.