www.badorf.de

BADORF

Badorf GmbH & Co. KG

Fachgroßhandel für Gastronomie-,
Hotel- und Großkücheneinrichtungen

Fleischmengergasse 45 | 50676 Köln
Tel.: 02 21 / 88 81 08 - 0 | Fax: 02 21 / 88 81 08 - 20
info@badorf-gastro.de | www.badorf.de

alle Kataloge auf unserer Homepage betrachten
QR-Code scannen und

ZERTIFIZIERTES GTEG MITGLIED
Die Welt der Großküche
GTEG
GROSSKÜCHENTECHNIK EINKAUFSGESELLSCHAFT eG

COLLECTION

solex® GERMANY

BESTECK & HOHLWARE
CUTLERY & HOLLOWARE
COUVERTS & VAISSELLE

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

COLLECTION

DAS BESTECK
seit 40 Jahren

THE CUTLERY, LE COUVERT
for 40 years, depuis 40 ans

Aus familiärer Verantwortung haben wir uns im Laufe der letzten 40 Jahre zu einer der führenden Marken für Bestecke und Hohlwaren entwickelt. Der überragende Qualitätsstandard, das außergewöhnliche Design und die Erfüllung der Anforderungen unserer Kunden machen uns zu dem Experten in der Besteck-und Hohlwarenbranche.

Unsere Vision ist es, dass jeder Mensch mindestens einmal in seinem Leben mit solex Besteck gegessen hat. Dabei wünschen wir uns, dass Sie als unsere Partner und Kunden uns auf diesem Weg begleiten und unsere Produkte in die Hotellerie und Gastronomie, in Flugzeuge, auf Schiffe, in Kantinen, Krankenhäuser, Kindertagesstätten, Alters- und Pflegeheime sowie weitere Einrichtungen auf der ganzen Welt bringen.

Over the last 40 years, we have developed into one of the leading brands for cutlery and hollowware out of family responsibility. The superior quality standard, the exceptional design and the fulfilment of our customers' requirements is what makes us the expert in the cutlery and hollowware sector.

Our vision is that everyone has eaten with solex cutlery at least once in a lifetime. We hope that you, as our partners and customers, will accompany us on this journey and bring our products to hotels and restaurants, aeroplanes, ships, canteens, hospitals, kindergartens, senior citizens' and care homes and other institutions all over the world.

Au cours des 40 dernières années, notre responsabilité familiale nous a permis de devenir l'une des principales marques de couverts et de vaisselle. La qualité supérieure, le design exceptionnel et la satisfaction des exigences de nos clients font de nous l'expert dans le secteur de la coutellerie et de vaisselle.

Notre vision est que chaque personne ait mangé au moins une fois dans sa vie avec des couverts solex. Nous souhaitons que vous, nos partenaires et clients, nous accompagniez sur cette voie et que vous apportiez nos produits dans l'hôtellerie et la restauration, dans les avions, sur les bateaux, dans les cantines, les hôpitaux, les crèches, les maisons de retraite et de soins ainsi que dans d'autres établissements du monde entier.

Katja Maag
Geschäftsleitung
Director, Direction

Horst Lichter
Geschäftsleitung
Director, Direction

REFERENZEN

REFERENCES,
RÉFÉRENCES

ACCOR HOTELS

HYATT
HOTELS & RESORTS

TAJ
Hotels Resorts
and Palaces

REICHSHOF
HAMBURG

LAFER

solex® GERMANY

HOHLWARE, HOLLOWARE, VAISSELLE

COFFEE		13
TABLETOP		17
BUFFET		23
BAR		29

DESIGN, DESIGN, CONCEPTION

PVD (KARINA PVD SEITE/PAGE 36, INKA BLACK SEITE/PAGE 38)		34
PVD RETRO		35
RETRO (TERRA RETRO SEITE/PAGE 42)		40
VINTAGE (LEA VINTAGE SEITE/PAGE 44)		41
VERSILBERN/VERGOLDEN, SILVER PLATING/GOLD PLATING, L'ARGENTAGE/DORER		46
LASERN, GRAVIEREN, STEMPELN, LASERING, ENGRAVING, STAMPING, LE LASER, LA GRAVURE, L'ESTAMPILLAGE		47

BESTECK, CUTLERY, COUVERTS

FIRST	ALEXA	50
	ANNA	52
	BAGUETTE	54
	HANNAH	56
	INKA	58
	LAURA	60
	PERLE	62
	SOPHIA	64
	TERRA	66
BUSINESS	HELENA	70
	JULIA	72
	KARINA 18/10	74
	KATJA	76
	LAILA	78
	LEA	80
	LENA	82
	MAYA	84
	SELINA	86
ECONOMY	EASY TO GO	90
	ELISABETH	92
	KARINA 18/0	94
	PRONTO	96
	SARAH	98
	SKAI	100
	TM 80	102
STEAKHOUSE		106
FLYING BUFFET	MINIS	108
SERVIERTEILE, SERVING ITEMS, COUVERTS DE SERVICE	KARINA	111
	BAGUETTE, BUFFET, BAR	112
	LAILA	113
	SELINA	113
	FUNCTION	114
KINDERBESTECK, CHILD CUTLERY, COUVERT D'ENFANT		116
SET-VERPACKUNGEN, SET PACKAGING, SET D'EMBALLAGESÎTE		118
BESTECKPFLEGE, CUTLERY CARE, SOINS DES COUVERTS		120
MATERIALINFORMATION, MATERIAL INFORMATION, INFORMATIONS SUR LE MATÉRIAU		122

DAS UNTERNEHMEN

THE COMPANY, L'ENTREPRISE

...QUALITÄT UND ZEITLOSE ELEGANZ

Seit der Gründung vor 40 Jahren hat sich solex zu einem führenden Anbieter für Bestecke in Edelstahl und mit Feinsilberauflage in Deutschland und international entwickelt.

Das traditionelle Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität, angefangen bei der Entwicklung, über die hohe Lieferfähigkeit, den jahrelangen garantierten Nachkauf bis hin zur Kundenzufriedenheit.

Der persönliche Kontakt und die gute Kundenbetreuung durch unseren engagierten Innendienst und unsere fachmännischen Betreuer und Partner vor Ort im In- und Ausland sind ein wichtiger Bestandteil der solex Firmenphilosophie. Ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, hohe Flexibilität, eine schlanke Organisation und modernste Logistik mit schneller Lieferung unterstützen den unverwechselbaren Service und bilden weitere Kernkompetenzen.

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

...QUALITY AND TIMELESS ELEGANCE

Founded 40 years ago, solex has become one of the leading suppliers for hotel cutlery in stainless steel and silver plated in Germany, as well as on the international market. First-class quality is put on top of the list by the traditional family enterprise.

This starts from creating and developing of the cutlery models and continues with constant availability resale for years to guaranteed customers satisfaction. One of our main components of our company's philosophy is the personal contact and the steady customer service by our committed office staff, as well as our professional sales representatives and partners on the spot, be it on the domestic or on the international market.

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

...LA QUALITÉ ET UNE ÉLÉGANCE INTEMPORELLE

Depuis sa fondation il ya 40 ans, solex est devenu un des principaux fournisseurs pour hôtel des couverts en acier inoxydable et en métal argenté en Allemagne, ainsi que sur le marché international.

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

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

IHR AUSGEZEICHNETER PARTNER

YOUR EXCELLENT PARTNER, VOTRE PARTENAIRE EXCELLENT

QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ

2020 konnten wir für unser Qualitätsmanagementsystem die Zertifizierung nach ISO 9001 erlangen. Qualität beziehen wir nicht nur auf unsere Produkte, sondern auch auf unsere Abläufe und Prozesse sowie unseren Service.

In 2020, we were able to obtain ISO 9001 certification for our quality management system. Quality does not only refer to our products, but also to our procedures and processes as well as our service.

En 2020, nous avons obtenu la certification ISO 9001 pour notre système de gestion de la qualité. La qualité ne s'applique pas seulement à nos produits, mais aussi à nos processus et à notre service.

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2020 INKA BLACK

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2017 LAURA

GERMAN DESIGN AWARD

Der German Design Award ist der internationale Design-Premiumpreis des Rats für Formgebung. Er zeichnet innovative Produkte und Projekte, ihre Hersteller und Gestalter aus, die in der deutschen und internationalen Designlandschaft wegweisend sind. Dies garantiert die hochkarätig besetzte, internationale Jury.

The German Design Award is the international design premium prize of the German Design Council. It honours innovative products and projects, their manufacturers and designers that are groundbreaking in the German and international design landscape. This is guaranteed by the top-class international jury.

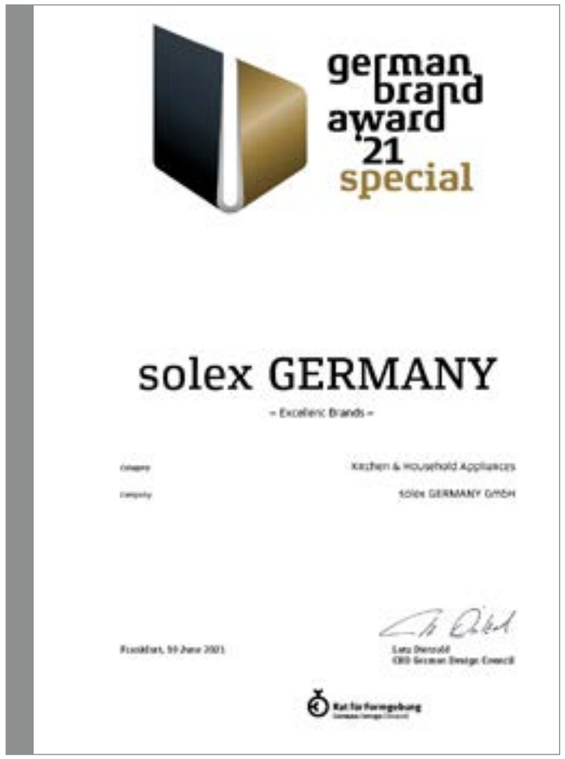
Le German Design Award est le prix international de design haut de gamme décerné par le Conseil du Design. Il récompense des produits et des projets innovants, leurs fabricants et leurs concepteurs, qui font figure de pionniers dans le paysage du design allemand et international. C'est ce que garantit le jury international composé de personnalités de haut niveau.

GERMAN BRAND AWARD

Initiiert von der Design- und Markeninstanz Deutschlands, juriert von einem hochkarätigen Expertengremium aus Markenwirtschaft und Markenwissenschaft: Der German Brand Award ist die Auszeichnung für erfolgreiche Markenführung in Deutschland. Wir sind stolz darauf zum Kreis der Gewinner zu zählen und haben für besondere Aspekte in der Markenführung das Prädikat "Special Mention" erhalten.

Initiated by Germany's design and brand council, judged by a highly qualified committee of experts from brand management and brand science: The German Brand Award is the award for successful brand management in Germany. We are proud to be part of the winners' circle and have been awarded the title "Special Mention" for special aspects of brand management.

Initié par l'instance allemande du design et des marques, jugé par un comité d'experts de haut niveau issus de l'économie et de la science des marques : le German Brand Award est la récompense d'une gestion de marque réussie en Allemagne. Nous sommes fiers de faire partie du cercle des gagnants et avons reçu la mention spéciale pour des aspects particuliers de la gestion de la marque.



GGKA SUPER-/BESTPARTNER

Der Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. ist die berufspolitische und fachliche Interessenvertretung des Gastronomie- und Großküchenausstattungs-Fachhandels. Alle 2 Jahre ruft der Fachverband GGKA seine Mitglieder zur Bewertung der Leistungsfähigkeit seiner Lieferanten auf.

The Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. (GGKA) is the professional political and technical representation of interests of the catering and canteen kitchen equipment trade. Every 2 years, the GGKA trade association calls on its members to evaluate the performance of their suppliers.

Le Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. (association professionnelle pour l'équipement de la gastronomie et des cuisines professionnelles) est le représentant des intérêts professionnels et politiques du commerce spécialisé en équipement de la gastronomie et des cuisines professionnelles. Tous les deux ans, l'association professionnelle GGKA invite ses membres à évaluer les performances de leurs fournisseurs.

MILESTONES

ETAPES IMPORTANTES

Erfolge seit 1980
Successes since 1980, Succès depuis 1980

1980 **Gründung von solex**, solex foundation, Fondation de solex

1985 **Belieferung erster Flug- und Kreuzfahrtgesellschaften**, supply of first airlines and cruise lines, Fourniture de premières compagnies aériennes et de croisières

1999 **Neubau von Bürogebäude und Lager**, New building for production and office, Nouveau bâtiment pour production et bureau

2005 **300+ Deutsche Großhändler als Partner**, Collaboration with more than 300 wholesaler in Germany, Collaboration avec plus de 300 grossistes allemands

2012 **1. GGKA Auszeichnung**, 1st award GGKA, 1er prix de GGKA

2014 **Export in über 45 Länder weltweit**, Export in more than 45 countries worldwide, Export dans plus de 45 pays

2017 **German Design Award für LAURA**, German Design Award for LAURA, German Design Award pour LAURA

2018 **20 Millionen verkaufte KARINA Besteckteile**, 20 million KARINA cutlery pieces sold, 20 millions de couverts KARINA vendus

Markteinführung solex Hohlware, Market launch solex Holloware, Lancement du marché de solex vaisselle

2019 **German Design Award für INKA Black**, German Design Award for INKA Black, German Design Award pour INKA Black

2020 **40 Jahre solex - Jubiläum**, 40 years of solex - anniversary, 40 ans de solex - Jubilé

2021 **GoGreen - erste Modelle ohne Plastikbeutel**, GoGreen - first models without plastic bags, GoGreen - premiers modèles sans sac plastique

German Brand Award Auszeichnung, German Brand Award, Prix German Brand Award

STÄRKEN

STRENGTHS, POINTS FORTS

Wir setzen auf höchste Qualität...
We rely on highest quality...
Nous misons sur la plus haute qualité...

DESIGN

Ausgezeichnete Designs werden bei uns im Hause entwickelt.
Excellent designs are developed in-house.
D'excellents designs sont développés dans nos locaux.

QUALITÄT QUALITY

Unsere Qualität ist in allen Bereichen zertifiziert.
Our quality is certified in all areas.
Notre qualité est certifiée dans tous les domaines.

LIEFERFÄHIGKEIT DELIVERY CAPACITY

99% unserer Artikel sind sofort ab Lager lieferbar.
99% of our articles are immediately available from stock.
99% de nos articles sont immédiatement disponibles en stock.

FLEXIBILITÄT FLEXIBILITY

Wir finden gemeinsam Lösungen für fast alle Wünsche.
Together we find solutions for almost all wishes.
Nous trouvons ensemble des solutions à presque tous les souhaits.

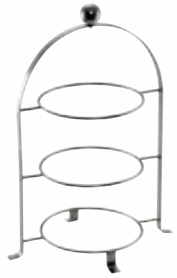
PREIS-LEISTUNG PRICE-PERFORMANCE

Wir haben ein umfangreiches Angebot für alle Ansprüche.
We have a wide range of products for all requirements.
Nous avons une offre complète pour toutes les exigences.

KUNDENBETREUUNG CUSTOMER CARE

Unser kompetentes Team steht unseren Kunden mit seinem Fachwissen zur Seite.
Our competent team supports our customers with its expertise.
Notre équipe compétente met son expertise au service de nos clients.

HOTELWARE



COFFEE

TABLETOP

BUFFET

BAR

COFFEE

Kaffee und Tee – mit unserer formschönen, doppelwandigen solex Kollektion können Sie Ihren Gast zu jeder Tageszeit mit einem besonderen Highlight verwöhnen und selbst ein einfaches Frühstück oder Kaffee & Kuchen zu einem schönen Erlebnis werden lassen, an das sich Ihr Gast gerne zurück erinnern wird.

Coffee and tea - with our beautifully designed, double-walled solex GERMANY coffee and tea pot you can spoil your guest with a special highlight at any time of the day and let even a simple breakfast or tea time become a wonderful experience that your guest will remember with pleasure.

Café et thé - avec notre belle collection solex à double paroi, vous pouvez gâter vos hôtes à tout moment de la journée avec un moment fort particulier et faire même d'un simple petit déjeuner ou d'un café & gâteau une belle expérience dont vos hôtes se souviendront avec plaisir.

Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière
doppelwandig, Edelstahl 18/10,
double-walled, stainless steel 18/10
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520001	0,3 l
520002	0,6 l
520003	1 l

Teekanne, Tea pot, Théière
doppelwandig, Edelstahl 18/10,
double-walled, stainless steel 18/10
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520004	0,3 l

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520006	0,25 l

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520007	0,25 l

Zuckerzange, Sugar tong, Pince à sucre
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	H in mm
520080	125

Minis
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.		L in mm
210010	Kaffeelöffel, Coffee Spoon, Cuillère à café/thé	135
210011	Moccalöffel, Mocca Spoon, Cuillère à mocca	110
210012	Minigabel, Mini Fork, Mini Fourchette	111
210021	Milchlöffel, Milk Spoon, Cuillère de lait	158

TABLETOP

Neues und Bewährtes für Ihren gedeckten Tisch. Die solex Table Top Accessoires verleihen Ihrer Tafel einen ganz besonderen Glanz. Damit Sie Ihren Gast nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch optisch ansprechend präsentieren können, haben wir unser Sortiment um diverse Table Top Artikel, wie z.B. Serviergestelle, Tabletts, Brot- und Obstschalen und weitere Miniartikel und Zangen für Sie erweitert.

New and proven for your table. The solex GERMANY Table Top Accessories provide your table with a very special shine. We have extended our assortment with various table-top articles, such as multipurpose stands, trays, bread and fruit baskets and other mini articles and tongs, so that you can not only convince your guests with gorgeous tasting food, but also present your food in a visually appealing way.

Du nouveau et de l'éprouvé pour votre table. Les accessoires Table Top de solex confèrent à votre table un éclat tout particulier. Pour que vous puissiez convaincre vos invités non seulement sur le plan gustatif, mais aussi sur le plan visuel, nous avons élargi pour vous notre gamme de produits en y ajoutant divers articles Table Top, tels que des supports de service, des plateaux, des coupes à pain et à fruits et d'autres mini-articles et pinces.

Salz-/Pfeffer-Menage, Salt-pepper-menage, Ménage sel et poivre
3-tlg., Streuer aus Edelstahl 18/10
3-pcs., shaker stainless steel 18/10
3-pcs., salière et poivrière acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520020	85	169

Salz-/Pfeffer-Zucker-Menage, Salt-pepper-sugar-menage, Ménage sel, poivre et sucre
4-tlg., Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
4-pcs., hammered design, stainless steel 18/10
4-pcs., aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520021	115	70	95

Ministänder auf Fuß, Mini stand on foot, Mini support sur pied
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	B in mm	H in mm
520027	85	39

Mini-Schale, Mini bowl, Mini coupe
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520028	62	28

Brot- und Obstschale, Bread/food basket, Corbeille à pain/fruits
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520030	163	50
520031	198	55

Snackhalter, Snackholder, Porte snack
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
hammered design, stainless steel 18/10
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520032	78	110

Serviettenring, Napkin ring, Rouleau de serviette
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
hammered design, stainless steel 18/10
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520036	45

Kartenhalter, Cardholder, Porte carte
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520035	80	25

Tablett, Tray, Plateau *
oval, Edelstahl 18/10
oval, stainless steel 18/10
ovale, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520078	250	170
520077	300	212

Platzteller, Service plate, Assiette de service
rund, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
round, hammered design, stainless steel 18/10
rond, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520037	330

Tablett, Tray, Plateau
rund, Edelstahl 18/10
round, stainless steel 18/10
rond, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520075	357

Tablett, Tray, Plateau
rechteckig, Edelstahl 18/10
rectangular, stainless steel 18/10
rectangulaire, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520076	530	325

Serviergestell, Multi purpose stand, Support universel
für 3 Teller, Edelstahl, Lieferung ohne Teller
for 3 plates, stainless steel, without plates
pour 3 assiettes, acier inoxydable, livré sans assiettes

Art.	Ø Ring in mm	max. Ø Teller/plate in mm	H in mm
520025	108	165	290
520026	180	270	468

Etagere, Etagere, Etagère
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
hammered design, stainless steel 18/10
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520024	250	340

Buffettreppe, Buffet stair, Escalier du buffet
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
hammered design, stainless steel 18/10
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520040	110	110
520041	140	140
520042	170	170
520043	200	200
520044	230	230
520045	260	260

BUFFET

Unsere formschöne solex Buffetkollektion bietet den gewohnten Anspruch auf besondere Qualität. Ganzheitlich durchdachtes Design ermöglicht einfaches Handling und perfekte Funktionalität. Unsere FIRST CLASS Chafing Dishes mit integrierter Deckelbremse, Kondenswasser-Rücklaufsystem und Sandwichboden ermöglichen es Ihnen, Buffet auf ganz hohem Niveau anzubieten.

Our beautifully designed solex GERMANY buffet collection offers the accustomed demand for special quality. Comprehensively thought-out design enables easy handling and perfect functionality. Our FIRST CLASS Chafing Dishes with integrated lid brake, condensate water return system and sandwich bottom enable you to offer buffet on a very high level.

Notre collection de buffets solex aux formes élégantes offre l'exigence habituelle d'une qualité particulière. Un design entièrement pensé permet une manipulation facile et une fonctionnalité parfaite. Nos chafing dishes FIRST CLASS avec frein de couvercle intégré, système de retour de l'eau de condensation et fond sandwich vous permettent de proposer des buffets de très haut niveau.

Chafing Dish FIRST, GN 2/3
Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 2/3 Behälter in Edelstahl 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 2/3 container stainless steel 65 mm, high quality, suitable for induction.
Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 2/3 en acier inoxydable 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couverde	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/content in l
520052 *	Glas/glass/verre	405	480	160	5,5
520053	Edelstahl/stainless steel/ acier inoxydable	405	480	160	5,5

Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 2/3
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520063	485	380	235

Heizelement Art. 520071 siehe Seite 26

Chafing Dish FIRST, GN 1/1
Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 1/1 Behälter in Edelstahl 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 1/1 container stainless steel 65 mm, high quality, suitable for induction.
Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 1/1 en acier inoxydable 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couverde	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/content in l
520050 *	Glas/glass/verre	580	480	160	9
520051	Edelstahl/stainless steel/ acier inoxydable	580	480	160	9

Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 1/1
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520103	160	380	235

Heizelement Art. 520069 siehe Seite 26

 * Abbildung ähnlich, Picture similar, Illustration similaire

STAPELBAR & VARIABEL BEHEIZBAR

Kondenswasser-Rücklaufsystem/ Condensation recirculation system/ Système de retour de condensation
Kondenswasser wird in das Wasserbecken zurückgeführt.
Condensation water is returned into waterpan.
L'eau de condensation retourne dans le bac.

Deckelbremse/Hydraulic brake/ Frein de couvercle
Der abnehmbare Deckel lässt sich leicht öffnen und schließen, dabei wird der Lauf des Deckels gebremst.
The removable lid can easily be opened and closed. Because of its built-in hydrau-lic brake it closes gently.
Système avec frein pour une fermeture facile du couvercle.

3 Heizmöglichkeiten/3 heating opti-ons/3 options de chauffage
Die Premium Chafing Dishes haben einen Sandwichboden und sind für Induktionsheizung, Elektroheizung und Brennpaste geeignet.
The premium chafing dishes have a sand-wich base and are suitable for induction heating, electric heating, and fuel paste.
Les réchauds haut de gamme ont un fond sandwich et conviennent pour le chauffage par induction, le chauffage électrique et la pâte à combustible.

Stapelbarkeit/ Stackability/gerbabilité
Die Chafing Dishes lassen sich zur platz-sparenden Lagerung stapeln.
The Chafing Dishes can be stacked for space-saving storage.
Les réchauds peuvent être empilés pour un rangement peu encombrant.

FIRST Elektro-Heizelement für GN 1/1, FIRST Electric-heating element for GN 1/1, FIRST Résistance électrique pour GN 1/1
rund, für Chafing Dish GN 1/1 First Collection
round, for Chafing Dish GN 1/1 First Collection
rond, pour Chafing Dish GN 1/1 First Collection

Art.	für/for	Leistung/power	Ø in mm
520069	FIRST GN 1/1	500W/230V	200

FIRST Elektro-Heizelement für GN 2/3, FIRST Electric-heating element for GN 2/3, FIRST Résistance électrique pour GN 2/3
rund, für Chafing Dish GN 2/3 First Collection
round, for Chafing Dish GN 2/3 First Collection
rond, pour Chafing Dish GN 2/3 First Collection

Art.	für/for	Leistung/power	Ø in mm
520071	FIRST GN 2/3	300W/230V	200

GN Einsatz für Economy, GN Container for Economy, Bac gastronorme pour Economy
Edelstahl
stainless steel
acier inoxydable

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/content in l
520060	GN 1/1	65	9
520061	GN 1/2	65	4
520062	GN 1/3	65	2,5
520059	GN 2/3	65	4,3

GN Einsatz, GN Container, Bac gastronorme
Porzellan
Porcelain
Porcelaine

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/content in l
520065	GN 1/1	65	9
520066	GN 1/2	65	4
520067	GN 1/3	65	2,5
520072	GN 2/3	65	4,3

Chafing Dish ECONOMY, GN 1/1
Inkl. Gestell, Wasserbecken, Edelstahldeckel und 2 Brennpastenbehälter (Ohne GN Einsatz).
Incl. frame, waterpan, cover in stainless steel and 2 burner holder (without GN insert).
Incl. pied support, bac bain-marie, couvercle en acier inoxydable et 2 brûleurs (sans GN bac).

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520056	640	350	340

Elektro-Heizelement, Electric-heating element, Résistance électrique
eckig, für Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
eckig , for Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
eckig , pour Chafing Dish ECONOMY GN 1/1

Art.	für/for	Leistung/power	L x B x H in mm
520070	ECO GN 1/1	600W/230V	300 x 200 x 20

BAR

Mit dem solex Barzubehör in der außergewöhnlichen Hammerschlagoptik geben Sie Ihrer Bar den besonderen Touch. Verleihen Sie einem alltäglichen Essen, genauso wie einem 5-Gänge-Menü oder einer Feier die besondere Note und präsentieren Sie Ihre erlesenen Weine stilvoll in unserem Weinkühler oder unterstreichen Sie mit unserer Champagnerbowl die Wichtigkeit des Anlasses, was bei Ihrem Gast sicherlich Anklang finden wird. Ebenfalls erhältlich sind der passende Flaschenkühler, Eiswürfelbehälter und Barlöffel, die das Gesamtbild komplettieren und Ihre Bar zum absoluten Hingucker werden lassen.

With the solex GERMANY bar accessories in the extraordinary hammered design, you can give your bar a special touch. Present your selected wines in our wine cooler in style or underline the importance of the event with our champagne bowl, which will surely appeal to your guests. The matching bottle cooler, ice bucket and bar spoon are also available, which complete the overall picture and make your bar an absolute eye-catcher.

Avec les accessoires de bar solex à l'aspect martelé exceptionnel, vous donnez à votre bar une touche particulière. Donnez une touche spéciale à un repas de tous les jours, à un dîner de cinq plats ou à une fête et présentez vos vins raffinés avec style dans notre seau à vin ou soulignez l'importance de l'événement avec notre bol à champagne, ce qui sera certainement apprécié par votre invité. Le seau à bouteilles, les bacs à glaçons et les cuillères de bar assortis sont également disponibles. Ils complètent l'image d'ensemble et font de votre bar un accroche-regard absolu.

Jigger, Jigger, Jigger
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
hammered design, stainless steel 18/10
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520097	45	90

Flaschenkühler, Bottle cooler, Rafraîchisseur
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl
double walled, hammered design, stainless steel
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520091	115	202

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520092	393	260

Eiswürfelbehälter, Ice bucket, Seau à glace
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
double walled, hammered design, stainless steel 18/10
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520093	185	189

Eiswürfelzange, Ice cube tong, Pince à glace
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	H in mm
520081	185

Eiswürfelbehälter, Ice bucket, Seau à glace
rund, doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
round, double walled, hammered design, stainless steel 18/10,
rond, double paroi, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520094	170	140

Shaker, Shaker, Shaker
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
hammered design, stainless steel 18/10
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520096	90	240

Barlöffel, Bar spoon, Cuillère à cocktail
Edelstahl
stainless steel
acier inoxydable

Art.	L in mm
520095	270

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520090	250	210

Weinkühlerständer, Wine cooler stand, Support pour Seau à vin
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	InnenØ in mm	H in mm
520098	150	680

DESIGN

PVD

RETRO VINTAGE

VERSILBERN VERGOLDEN

LASERN GRAVIEREN STEMPELN

Sonderanfertigungen sind für alle Modelle erhältlich,
Custom designs are available for all models, Des modèles spéciaux sont disponibles pour tous les modèles.

PVD

RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNER, SCHWARZ, TIEFSCHWARZ, KUPFER
RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNE, BLACK, DEEP BLACK, COPPER
RAINBOW, OR, CHAMPAGNE, NOIR, NOIR INTENSE, CUIVRE

TERRA Rainbow

PVD GLANZ

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

Spülmaschinengeeignet, nicht spülmaschinenfest.

PVD MIRROR FINISH

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

Dishwasher proof, not dishwasher safe.

PVD BRILLANCE

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

Lavable au lave-vaisselle, lavage à la main recommandé.

PVD RETRO

RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNER, SCHWARZ, TIEFSCHWWARZ, KUPFER
RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNE, BLACK, DEEP BLACK, COPPER
RAINBOW, OR, CHAMPAGNE, NOIR, NOIR INTENSE, CUIVRE

LEA PVD Mix

PVD MATT

Durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen werden die Bestecke zuerst veredelt. Dabei wird eine gleichmäßig matte Oberfläche erzeugt. Danach wird im Vakuumverfahren eine Extraschicht Farbe aufgetragen. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz - oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.

Spülmaschinengeeignet - nicht spülmaschinenfest.

PVD MATT

The cutlery is refined using a special high-pressure process with fine glass balls. An even surface is created, which gives the cutlery the trendy retro effect in a silk matte finish. The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.

Dishwasher proof - not dishwasher safe.

PVD MATT

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts des véritables bijoux qui sublimeront vos tables.

Lavable au lave-vaisselle - Lavage à la main re-commandé.

PVD GOLD,
PVD GOLD, PVD OR

Art. Nr. 1243
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

Art. Nr. 1243
03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm

Art. Nr. 1243
87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm

Art. Nr. 1243
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

Art. Nr. 1243
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

PVD TIEFSCHWARZ,
PVD DEEP BLACK, PVD NOIR INTENSE

Art. Nr. 1244
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

Art. Nr. 1244
03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm

Art. Nr. 1244
87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm

Art. Nr. 1244
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

Art. Nr. 1244
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

PVD KUPFER,
PVD COPPER, PVD CUIVRE

Art. Nr. 1245
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

Art. Nr. 1245
03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm

Art. Nr. 1245
87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm

Art. Nr. 1245
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

Art. Nr. 1245
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

PVD CHAMPAGNER,
PVD CHAMPAGNE, PVD CHAMPAGNE

Art. Nr. 1246
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

Art. Nr. 1246
03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm

Art. Nr. 1246
87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm

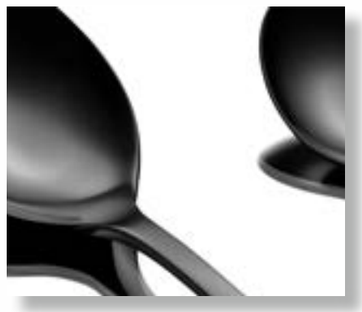
Art. Nr. 1246
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

Art. Nr. 1246
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

KARINA PVD

SERIE 1243/1244/1245/1246

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



Alle Teile sind glänzend, können aber auch in matt (Retro) angefertigt werden,
All parts are polished, but can also be customised in matt (retro), Toutes les pièces sont brillantes, mais peuvent également être réalisées en mat (rétro).

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

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

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

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

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
157 mm

große Größe

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

große Größe

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

große Größe

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle longsize
Couteau à dîner longue monobloc
238 mm

Auf Anfrage, kein Lagerartikel,
On request, no stock item, Sur demande, pas d'article en stock.

INKA BLACK

SERIE 1236 in PVD Schwarz, in PVD Black, en PVD Noir

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

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2020

RETRO

TERRA Retro

RETRO

Durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen werden die Bestecke veredelt. Dabei wird eine gleichmäßige Oberfläche erzeugt, die den Bestecken den angesagten Retro Effekt verleiht. Die seidenmatte Oberfläche der Besteckteile oder der Hohlwaren erscheint sanft und edel. Zusätzlich erhalten die Bestecke und Hohlwaren durch dieses Verfahren eine besonders resistente, wenig schmutzanfällige Oberfläche und sind spülmaschinenfest.

RETRO

The cutlery is refined using a special high-pressure process with fine glass balls. An even surface is created, which gives the cutlery the trendy retro effect. The silk matt satin finish of the cutlery or holloware appears soft and elegant. This process also makes the surface of the cutlery and holloware particularly resistant and is dishwasher-safe.

RETRO

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Cette méthode va permettre l'application uniforme d'un fini satiné sur l'ensemble du couvert. Ceci apporte non seulement une touche vintage très tendance aux couverts mais les rend d'autant plus résistants aux exigences de l'hôtellerie-restauration. Lavable au lave-vaisselle.

VINTAGE

BAGUETTE Vintage

VINTAGE

Die Besteckteile werden maschinell in einem „Stone-Wash"-Verfahren behandelt. Somit entsteht eine einzigartige Oberfläche im angesagten Vintage-Look. Aus jedem Teil wird ein Unikat, das sowohl mit einer rustikalen Einrichtung oder Shabby Chic, als auch mit einem klassischen Ambiente perfekt harmoniert. Der Vintage Effekt der Besteckteile wird durch Gebrauchsspuren während der Nutzung noch verstärkt. Die Bestecke haben eine besonders robuste Oberfläche und sind spülmaschinenfest.

VINTAGE

The cutlery pieces are oscillated or rotated together with grinding wheels and an additional solution in a container, thus creating a unique surface in the trendy vintage look. Each part becomes a unique piece that harmonises perfectly with a rustic interior or Shabby Chic, as well as with a classic ambience. The vintage effect of the cutlery is enhanced by traces of utilization during use. The cutlery has a very robust surface and is dishwasher-safe.

VINTAGE

Les pièces de la coutellerie sont traitées mécaniquement dans un procédé „Stone-Wash". Le résultat est une surface unique avec un look vintage très tendance. Chaque pièce devient une pièce unique qui s'harmonise parfaitement avec un intérieur rustique ou Shabby Chic, ainsi qu'avec une ambiance classique. L'effet vintage de la coutellerie est renforcé par des traces d'utilisation en cours d'utilisation. Les couverts ont une surface particulièrement robuste et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
214 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
214 mm

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

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
193 mm

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

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
210 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
193 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
211 mm

29 Butterstreicher
Butter Spreader
Couteau à beurre
170 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm

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

TERRA RETRO

SERIE 1234

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
217 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
217 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
198 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
197 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
160 mm

LEA VINTAGE

SERIE 1251

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

VERSILBERN, VERGOLDEN

SILVER PLATING/GOLD PLATING, L'ARGENTAGE/DORER

ANNA Silber,
MAYA Gold

VERSILBERN

SILVER PLATING,
L'ARGENTAGE

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

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

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

VERGOLDEN

GOLD PLATING,
DORER

Die Vergoldung der Besteckteile erfolgt in einem Goldbad. Hierbei erhalten die Bestecke durch ein galvanisches Verfahren eine feine Goldauflage. Dieser Prozess wird auch Hartvergoldung genannt. Je nach späterem Einsatz der Bestecke wird dabei eine unterschiedlich dicke Goldschicht aufgebracht. Die Messerklinge wird hierbei nicht mitvergoldet.

The gold-plating of the cutlery parts takes place in a gold bath. The cutlery receives a fine gold plating by a galvanic procedure. This process is also called hard gold plating. Depending on the later use of the cutlery, a gold layer of different thickness is applied. The knife blade will not be gold-plated.

La dorure des couverts se fait dans un bain d'or. Ici, la coutellerie reçoit un placage d'or fin par un procédé galvanique. Ce procédé est aussi appelé dorure à l'or dur. En fonction de l'utilisation ultérieure de la coutellerie, une couche d'or d'épaisseur variable est appliquée. La lame du couteau n'est pas dorée.

LASERN, GRAVIEREN, STEMPELN

LASERING, ENGRAVING, STAMPING, LE LASER, LA GRAVURE, L'ESTAMPILLAGE

KARINA Stempelung,
SOPHIA Gravur,
LAURA Laserung

LASERN

LASERING
LE LASER

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

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

La technique au laser par infrarouge qui permet une gravure profonde et permanente.
Va au lave-vaisselle.

GRAVIEREN

ENGRAVING
LA GRAVURE

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

Engraving can be done by machine or manually either with deepened or raised letters. Dishwasher safe.

La gravure mécanique ou manuelle pour une inscription profonde ou en relief.
Va au lave-vaisselle.

STEMPELN

STAMPING
L'ESTAMPILLAGE

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

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

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

FIRST

FIRST

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

Elegant collections from the company solex that combine perfection in handcrafted design from the classic to the modern. The special charm of the First cutlery series lends an extraordinary decorative elegance to any table setting.

Des collections élégantes de la marque solex, qui allient la perfection artisanale la perfection, du classique au moderne. Le charme particulier des gammes de couverts First confère une élégance décorative exceptionnelle à chaque table dressée.

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
210 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
210 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
195 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
190 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

ALEXA

SERIE 1235

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
195 mm

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

08 Menü-/Dessertmesser Hohlheft
Dinner-/Dessert Knife
hollow handle
Couteau à dîner/dessert
manche orfèvre
223 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
137 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
184 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
185 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
172 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
180 mm

77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
145 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm

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

große Größe

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

große Größe

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

große Größe

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

ANNA

SERIE 1224

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

 * Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
218 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
218 mm

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

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
183 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
183 mm

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

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
113 mm

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
158 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
145 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
180 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
200 mm

22 Austerngabel
Oyster Fork
Fourchette à huître
122 mm

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
175 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
170 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
250 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère à gourmet
183 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm

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

BAGUETTE NEO

61 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
201 mm

62 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
203 mm

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

66 Dessertmesser Hohlheft
Dessert Knife hollow handle
Couteau à dessert manche orfèvre
216 mm

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

BAGUETTE

SERIE 1101

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. Nr. 1222 ***
76 Kaffee-/Teelöffel lang
Coffee/Tea Spoon long
Cuillère à café/thé longue
153 mm

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

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

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

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé
*** Ergänzung aus Serie HELENA, additional items out of pattern HELENA, supplément de la série HELENA

HANNAH

solex® GERMANY

SERIE 1230/1222

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

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

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

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
157 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
198 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
190 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

große Größe

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

große Größe

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

große Größe

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle longsize
Couteau à dîner longue monobloc
238 mm

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

INKA Schwarz auf Anfrage, siehe Seite 38,
INKA Black on demand, please see page 38, INKA Black sur demande, voir la page 38

INKA

SERIE 1236

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

LAURA

SERIE 1219

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
197 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
195 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
179 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
100 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
147 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
211 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
182 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
174 mm

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

große Größe

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

große Größe

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

große Größe

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle longsize
Couteau à dîner longue monobloc
238 mm

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
207 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
210 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
185 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
184 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
142 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
185 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
204 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
183 mm

76 Kaffee-/Teelöffel lang
Coffee/Tea Spoon long
Cuillère à café/thé longue
155 mm

77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
166 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
174 mm

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

PERLE

SERIE 1102

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

 * Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
205 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
205 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
190 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
190 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
207 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
192 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

SOPHIA

SERIE 1225

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
214 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
214 mm

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

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
193 mm

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

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
210 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
193 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
211 mm

29 Butterstreicher
Butter Spreader
Couteau à beurre
170 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm

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

TERRA Retro SERIE 1234 finden Sie auf Seite 42,
TERRA Retro *PATTERN 1234 please see page 42,* TERRA Retro *SERIES 1234 se trouve à la page 42*

TERRA

SERIE 1233

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

BUSINESS

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

The solex cutlery patterns out of the business range get its special character through well balanced proportions and clear classic or modern shapes with dynamic contours.

Les couverts solex Business ont un caractère particulier grâce à des proportions équilibrées et des formes classiques ou modernes aux contours dynamiques.

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
212 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
205 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
181 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
116 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
159 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
214 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
201 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm

76 Kaffee-/Teelöffel lang
Coffee/Tea Spoon long
Cuillère à café/thé longue
153 mm

77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm

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

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

HELENA

SERIE 1222

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
202 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
188 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
179 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

96 Steakhouse Gabel
Steakhouse Fork
Fourchette à steak
210 mm

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

JULIA

SERIE 1223

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm

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

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
178 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
213 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
190 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
177 mm

33 Eislöffel lang
Ice Cream Spoon long
Cuillère à glace longue
195 mm

32 Eislöffel
Ice Cream Spoon
Cuillère à glace
138 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
187 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
310 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
236 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette de viande
196 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
206 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
230 mm

48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
230 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
330 mm

54 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à servir avenc fente
260 mm

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

74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm

75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm

03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm

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

82 Tapasmesser Vollheft
Tapas Knife solid handle
Couteau à tapas monobloc
234 mm

83 Pizzamesser Vollheft
Pizza Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
234 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
171 mm

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

96 Steakmesser mit Piranhaschliff
Steak Knife Piranha
Couteau à steak avec Piranha
218 mm

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

KARINA PVD finden Sie auf Seite 36, *KARINA PVD please see page 36, KARINA PVD se trouve à la page 36*

KARINA

SERIE 1211

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
196 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
196 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
111 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
195 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
221 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
180 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Couillère à dîner
185 mm

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

KATJA

SERIE 1215

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
201 mm

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

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
185 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
186 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
148 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
176 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
196 mm

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
155 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
158 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
235 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
250 mm

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

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

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Couillère à gourmet
181 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

große Größe

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Couillère à dîner longue
204 mm

große Größe

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

große Größe

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

LAILA

SERIE 1221

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
217 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
217 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
198 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
197 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

12 Cocktaillöffel
Coctail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
160 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
212 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
195 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

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

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

LEA Vintage SERIE 1251 finden Sie auf Seite 44,
LEA Vintage PATTERN 1251 please see page 44, LEA Vintage SERIES 1251 se trouve à la page 44

LEA

SERIE 1242

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
206 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
208 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
188 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
190 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
182 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

362804 LENA Privat-Besteckset 4-tlg., Private Cutlery Set 4 pcs., Set de couverts privé 4 pce.
Bestehend aus Dessertgabel, Dessertmesser, Dessertlöffel und Bestecktasche aus Samt
consisting of dessert fork, dessert knife, dessert spoon and velvet cutlery bag
Composé d'une fourchette à dessert, d'un couteau à dessert et d'une cuillère à dessert. Sac à couverts en velours

61 Menülöffel für Besteckständer
Dinner Spoon cutlery holder
Cuillère à dîner porte-couverts
206 mm

62 Menügabel für Besteckständer
Dinner Fork cutlery holder
Fourchette à dîner porte-couverts
208 mm

64 Menümesser Vollheft für Besteckständer
Dinner Knife solid cutlery holder
Couteau à dîner porte-couverts
225 mm

65 Kaffee-/Teelöffel für Besteckständer
Coffee/Tea Spoon cutlery holder
Cuillère à café/thé porte-couverts
143 mm

66 Kuchengabel für Besteckständer
Cake Fork cutlery holder
Fourchette à gâteau porte-couverts
150 mm

Besteckständer für 30 Besteckteile, Cutlery holder 30 pcs., Porte-couverts 30 pce.
Edelstahl, ohne Bestückung, für Salz-/Pfefferstreuer mit max. Durchmesser von 5,5 cm
Stainless steel, without equipment, for salt / pepper shaker with a max. diameter of 5,5 cm
Acier inoxidable, sans équipement, pour salaière / poivrière avec max. diamètre de 5,5 cm

Art.	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm
370024	240	160	320

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

LENA

SERIE 1228

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

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

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

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

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

75 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
157 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
198 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
190 mm

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

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

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

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

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Couillère à dîner longue
213 mm

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

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

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

MAYA

SERIE 1226

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
202 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
188 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
179 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
177 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
172 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
285 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
245 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette à viande
225 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
225 mm

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

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
330 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

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

** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

SELINA

SERIE 1220

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

ECONOMY

Moderne und bewährte Formen stehen auch bei den Economy Besteckmodellen für Qualität aus dem Hause solex und bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Modern and proven shapes also stand for quality from solex in the Economy cutlery range and offer a wide range of possible uses.

Des formes modernes et éprouvées sont également caractéristiques de la qualité de la maison solex pour les modèles de couverts Economy et offrent de multiples possibilités d'utilisation.

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
164 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
169 mm

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

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

SETS

SERIE 3612

Art. Nr. 3612
03 EASY TO GO Besteckset 3-tlg.
bestehend aus Menügabel, Menümesser und Serviette
Cutlery Set 3pcs consisting of Dinner Fork, Dinner Knife and napkin
Set de couverts 3pce comprend une fourchette à dîner, un couteau à dîner et une serviette de table

Art. Nr. 3612
04 EASY TO GO Besteckset 4-tlg.
bestehend aus Menügabel, Menümesser und Serviette
Cutlery Set consisting of Dinner Fork, Dinner Knife and napkin
Set de couverts 4pce comprend une fourchette à dîner, un couteau à dîner et une serviette de table

EASY TO GO

SERIE 1012

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
194 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm

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

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
183 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
181 mm

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

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

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
158 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm

ELISABETH

SERIE 1218

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

ECONOMY

Art. Nr. 1011
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

Art. Nr. 1011
02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm

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

Art. Nr. 1011
05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
178 mm

Art. Nr. 1011
06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

Art. Nr. 1211
86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm

Art. Nr. 1011
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

Art. Nr. 1011
11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

Art. Nr. 1011
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

Art. Nr. 1011
28 Gebogener Latte-Löffel
Curved Latte-Macchiato Spoon
Cuillère tordue
180 mm

Art. Nr. 1211
82 Tapasmesser Vollheft
Tapas Knife solid handle
Couteau à tapas monobloc
234 mm

Art. Nr. 1211
83 Pizzamesser Vollheft
Pizza Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
234 mm

New Style

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

Art. Nr. 1211
88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
171 mm

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

Art. Nr. 1211
96 Steakmesser mit Piranhaschliff
Steak Knife Piranha
Couteau à steak avec Piranha
218 mm

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

KARINA

SERIE 1011/1211

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
197 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
196 mm

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

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

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
149 mm

PRONTO

SERIE 1007

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

ECONOMY

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

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

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
214 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
192 mm

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

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Couillère à dîner longue
213 mm

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

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

SARAH

SERIE 1227

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

ECONOMY

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
196 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
199 mm

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

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

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
147 mm

SKAI

SERIE 1231

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

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
188 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
183 mm

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

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

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
117 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
141 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
189 mm

TM 80

SERIE 1009

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

STEAKHOUSE

STEAKHOUSE

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

ALEXA 1235
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
236 mm

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

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

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

INKA 1236
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm

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

KARINA 1211
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm
96 Steakmesser mit Piranhaschliff
Steak Knife Piranha
Couteau à steak avec Piranha
218 mm

KATJA 1215
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
220 mm

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

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

NEW

LEA 1242
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

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

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

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

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

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

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

TERRA 1233
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

TERRA RETRO 1234
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

Steak-house

JULIA 1223
96 Steakhouse Gabel
Steakhouse Fork
Fourchette à steak
210 mm

Steak-house

JULIA 1223
99 Steakhouse Messer Vollheft
Steakhouse Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
240 mm

NEW

BLACK ANGUS 2100
95 Steakgabel mit schwarzem POM-Griff
BLACK ANGUS Steak Fork with black POM handle
Fourchette à steak avec un manche en POM noir
198 mm

NEW

BLACK ANGUS 2100
94 Steakmesser aus fugenlosem Klingenstahl mit schwarzem POM-Griff
BLACK ANGUS Steak Knife made of jointless blade steel with black POM handle
Couteau à steak monobloc avec un manche sans joint en POM
234 mm

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

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

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

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

BBQ & TORRO Bestecke sind nicht spülmaschinenfest,
BBQ & TORRO cutlery are not dishwasher safe, Les couverts BBQ & TORRO ne vont pas au lave-vaisselle.

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé

FLYING BUFFET

MINI 2100
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm

MINI 2100
11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

MINI 2100
12 Minigabel
Mini Fork
Mini-Fourchette
111 mm

MINI 2100
21 Milchlöffel
Milk Spoon
Cuillère de lait
158 mm

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

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

MINI 2100
24 Rührer
Barista Spoon
Cuillère de barista
122 mm

ANNA 1224
77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
145 mm

BAGUETTE 1101
12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

BAGUETTE 1101
22 Austerngabel
Oyster Fork
Fourchette à huître
122 mm

BAGUETTE 1101
26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm

HELENA 1222
76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
153 mm

HELENA 1222
77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm

JULIA 1223
12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

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

KARINA 1211
74 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
155 mm

KARINA 1211
75 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
155 mm

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

LAILA 1221
26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm

LEA 1242
12 Cocktaillöffel
Coctail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

LENA 1228
12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

MAYA 1226
74 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
157 mm

MAYA 1226
75 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
157 mm

PERLE 1102
76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
155 mm

PERLE 1102
77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
166 mm

SPECIAL 3700
90 Göffel
Spork
Spork
175 mm

TERRA 1233
12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

TERRA RETRO 1234
12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

MINIS

SERIE 2100

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

SERVIERTEILE

SERVING ITEMS, COUVERTS DE SERVICE

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

KARINA

SERIE 1211/1011

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
187 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
310 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
236 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette de viande
196 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
206 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
230 mm

48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
230 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
330 mm

54 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à servir avenc fente
260 mm

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

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

Art. Nr. 1011
28 Gebogener Latte-Löffel
Curved Latte-Macchiato Spoon
Cuillère tordue
180 mm

SERVIERTEILE

SERVING ITEMS, COUVERTS DE SERVICE

BAGUETTE

SERIE 1101

22 Austerngabel
Oister Fork
Fourchette à huître
122 mm

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
170 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
250 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère à gourmet
183 mm

BUFFET/BAR

SERIE 5200

80 Zuckerzange
Sugar tong
Pince à sucre
125 mm

81 Eiswürfelzange
Ice cube tong
Pince à glace
185 mm

82 Gebäckzange
Pastry tong
Pince à viennoiseries
195 mm

83 Servierzange
Serving tong
Pince à servir
290 mm

84 Universalzange
Multipurpose tong
Pince multi-usages
235 mm

95 Barlöffel
Bar spoon
Cuillère à cocktail
270 mm

LAILA

SERIE 1221

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
158 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
235 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
250 mm

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

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

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Couillère à dîner
181 mm

SELINA

SERIE 1220

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
172 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
285 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
245 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette à viande
225 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
225 mm

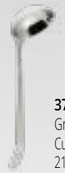
48 Salat-/Kartoffellöffel
Salad/Potato Spoon
Couillère à salade/pommes
de terre
221 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à servir
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
330 mm



37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
215 mm

40 Suppenschöpfer groß
Big Soup Ladle
Louche à soupe grande
308 mm

41 Portionsschöpfer
Short Soup Ladle
Portions créateur
270 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
260 mm

45 Aufschnittgabel
Cold Meat Fork
Fourchette à charcuterie
183 mm

46 Portionslöffel kurz
Short Serving Spoon
Cuillère à servir petite
255 mm

47 Salatgabel klein
Short Salad Fork
Fourchette à salade petite
238 mm

48 Salatlöffel klein
Short Salad Spoon
Cuillère à salade petite
240 mm

50 Salatgabel groß
Long Salad Fork
Fourchette à salade grande
301 mm

51 Salatlöffel groß
Long Salad Spoon
Cuillère à salade grande
305 mm

53 Chafing-Löffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
321 mm

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

56 Bratengabel
Big Meat Fork
Fourchette à viande grande
324 mm

57 Spaghettilöffel
Spaghetti Spoon
Cuillère à spaghetti
310 mm

59 Dressinglöffel
Seasoning Spoon
Habillage de la cuillère
340 mm

61 Servierzange
Serving tong
Pince à servir
305 mm

62 Bratenwender
Shovel
Spatule
320 mm

FUNCTION

SERIE 2001

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

MAYA KIDS

SERIE 1226

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

MAYA 1226
74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
157 mm

MAYA 1226
75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
157 mm

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

MAYA 1226
10 Kinder-Teelöffel
Child Tea Spoon
Cuillère à thé pour enfant
140 mm

KARINA KIDS

SERIE 1211

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

KARINA 1211
74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm

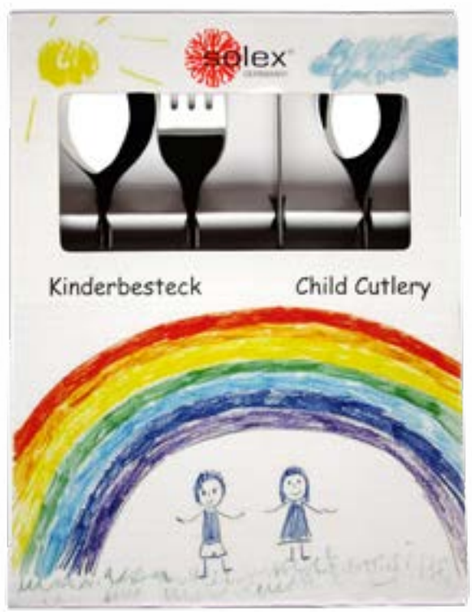
KARINA 1211
75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm

KARINA 1211
88 Kindermesser *
Child Knife
Couteau pour enfant
171 mm

KARINA 1211
10 Kinder-Teelöffel
Child Tea Spoon
Cuillère à thé pour enfant
139 mm

KINDERBESTECK

KIDS CUTLERY, COUVERTS POUR ENFANTS



KINDERBESTECKSET MAYA 372674
KINDERBESTECKSET KARINA 371174

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

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

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

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

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

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

* Ohne Wellenschliff, without serration, sans tranchant ondulé
** Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé

SET-VERPACKUNGEN

SET PACKAGING, SET D'EMBALLAGES

VERKAUFSVERPACKUNG FÜR 24-/30 BESTECKTEILE
PRESENTATION BOX FOR 24-/30 PIECES OF CUTLERY
PRÉSENTATION BOÎTE POUR 24-/30 PIÈCES DE COUVERTS

ART-NR: 370010*

Geschenk- und Verkaufsverpackung mit abnehmbarem Deckel für 24 bis 30 Besteckteile. Hochwertige Ausführung mit samtgefasster Besteckeinlage.
Länge 42,5 cm x Breite 27,5 cm x Höhe 5 cm.

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

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

LUNA 24-TLG. SET 18/10 EDESTAHL ROSTFREI,
MESSER IN CHROMSTAHL
24- PIECE SET LUNA 18/10 STAINLESS STEEL,
KNIVES IN CHROME STEEL
LE SET MODÉLE LUNA DE 24 PIÈCES 18/10 ACIR INOXYDABLE, COUTEAUX EN CHROME

ART-NR: 393424

Das 24-teilige Besteckset LUNA aus Edelstahl 18/10 besteht aus 6 Menülöffeln, 6 Menügabeln, 6 Menümessern und 6 Kaffeelöffeln. Das formschöne Set ist in einer hochwertigen Verpackung in Holzoptik präsentiert.

Länge 16,5 cm x Breite 25 cm x Höhe 7 cm.

The 24- piece cutlery set LUNA consists of each 6 Dinner Spoon, Dinner Fork, Dinner Knife and 6 Coffee/Tea Spoon in a high quality wood design box.
The cutlery set is manufactured in a high quality stainless steel quality.

Length 16,5 cm x width 25 cm x height 7 cm.

Le set de couverts LUNA de piéces est composé de 6 Cuillères à dîner, Fourchettes à dîner, Couteaux à dîner et Cuillères à café, dans un emballage de haute qualité avec une surface optique en bois. Les couverts sant acier de qualite superieure.

Longueur 16,5 cm x 25 cm de large x hauteur 7 cm.

STEAKHOUSE BOX
STEAKHOUSE BOX
STEAKHOUSE BOÎTE

ART-NR: 370020*

Steakhouse Box
für 12-tlg. Sets
for 12 pieces steak set
pour 12 pièces de steak set

25,5 cm Länge/length/longueur
17,5 cm Breite/width/de large
5 cm Höhe/height/hauteur

ART-NR: 379192*

Steakbox
für TORRO/BBQ 4-tlg. Sets
for TORRO/BBQ 4 pieces steak set
pour TORRO/BBQ 4 pièces de steak set

Auf Anfrage.

ZUSÄTZLICHE VERPACKUNGEN,
PRESENTATION BOXES,
PRÉSENTATION BOÎTES

ART-NR: 370060*

Caféhaus Set Box
für 6 Kaffeelöffel/Coffee Spoons/
Cullières à café

ART-NR: 370061*

Patisserie Set Box
für 6 Kuchengabeln/Cake Forks/
Fourchettes à gâteau

ART-NR: 370062*

Espresso Set Box
für 6 Espressolöffel/Espresso Spoons/
Cullières á espresso

ART-NR: 370063*

Latte Macchiato Set Box
für 6 Lattelöffel/Latte Spoons/
Cullières á latte

ART-NR: 370064*

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

ART-NR: 370065*

Suppenschöpfer Box
für 1 Suppenschöpfer/Soup ladle/Louche

ART-NR: 370066*

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

ART-NR: 370067*

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

ART-NR: 370068*

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

ART-NR: 370069*

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

ART-NR: 370070*

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

BESTECKPFLEGE

CUTLERY CARE, SOINS DES COUVERTS

BESTECKPFLEGE

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

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

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

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

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

Bei Maschinen mit Frischlufttrocknung ist dieser Vorgang nicht notwendig.

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

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

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

CUTLERY MAINTENANCE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMMENT PRENDRE SOINS DE VOS COUVERTS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reinigungs-, Pflege- und Politurpaste
für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10.
Inhalt 125ml
ART-NR: 370095

Cleaning and polishing paste
for stainless steel cutlery.
Contents 125 ml
ART-NR: 370095

Pâte à polir
pour couverts en acier chromé et acier inoxydable 18/10.
Contenu 125 ml
ART-NR: 370095

BESTECKPFLEGE

CUTLERY CARE, SOINS DES COUVERTS

BESTECKPFLEGE

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

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

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

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

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

Bei Maschinen mit Frischlufttrocknung ist dieser Vorgang nicht notwendig.

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

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

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

CUTLERY MAINTENANCE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMMENT PRENDRE SOINS DE VOS COUVERTS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Reinigungs-, Pflege- und Politurpaste
für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10.
Inhalt 125ml
ART-NR: 370095

Cleaning and polishing paste
for stainless steel cutlery.
Contents 125 ml
ART-NR: 370095

Pâte à polir
pour couverts en acier chromé et acier inoxydable 18/10.
Contenu 125 ml
ART-NR: 370095

MATERIALINFORMATION

MATERIAL INFORMATION, INFORMATIONS SUR LE MATÉRIAU

MATERIALINFORMATION

1. Edelstahl 18/10

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

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

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

2. Chromstahl 18/0

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

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

Dieses Besteck ist spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise.

3. 30, 60 bzw. 90 Gramm versilbert

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

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

Diese Bestecke sind spülmaschinengeeignet.

DESCRIPTION OF MATERIAL

1. Stainless steel 18/10

Our cutlery is made of high-quality 18/10 stainless steel. Stainless steel consists of 71 % fine iron, 18 % chromium, 10 % nickel and 1 % carbon. Nickel adds to its strength and chromium resists stains, rust and corrosion.

This cutlery is dishwasher-safe.

2. Chromium steel 18/0

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

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

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

3. Silver plated 30, 60 or 90 grams

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

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

This cutlery is dishwasher-safe.

DESCRIPTION DU MATÉRIAU

1. Acier inoxydable 18/10

Nos couverts de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. L'acier inoxydable est constitué de 71 % de fer, 18 % de chrome, 10 % de nickel et 1 % de carbone. Grâce à l'addition de chrome, l'acier est exempt de rouille et par l'addition de nickel, il est résistant aux acides. Les couverts sont neutres de goût et se laissent facilement nettoyer au lave-vaisselle.

2. Acier chromé à 18/0

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

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

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

3. Métal argenté 30, 60 ou 90 grammes

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

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

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

Impressum

Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Abgabe der Bestecke nur in Verpackungseinheiten von 12 Stück.

Abbildungen nicht originalgetreu.

Es gelten die allgemeinen solex-Geschäfts-bedingungen, die auf unserer Homepage unter www.solex.de veröffentlicht sind.

Imprint

The entire content is subject to misprints and errors.

Sold only in packs of 12 pieces.

Illustrations not true to original.

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

Empreinte

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

Unités de vente par 12 pièces.

Illustrations non conformes à l'original.

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