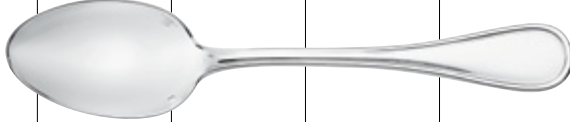
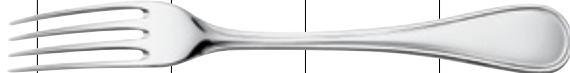


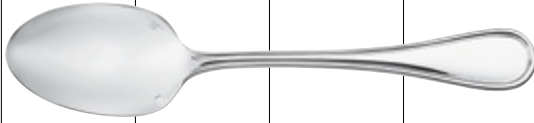


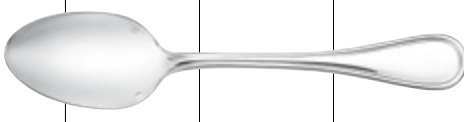





















GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES | RANGE OF INDIVIDUAL PIECES

cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0 0	Unités de conditionnement	Ref.		
12								02	Cuiller de table Tablespoon Cucchiaio tavola	Tafelöffel Cuchara de mesa
12								03	Fourchette de table Dinner fork Forchetta tavola	Tafelgabel Tenedor de mesa
12								09	Couteau de table Dinner knife Coltello tavola	Tafelmesser Cuchillo de mesa
12								30	Couteau à steak Steak knife Coltello a bistecca	Steakmesser Cuchillo de carne
12								22	Cuiller standard Standard soup spoon Cucchiaio standard	Menüöffel Cuchara estandar
12								23	Fourchette standard Standard fork Forchetta standard	Menügabel Tenedor estandar
12								25	Couteau standard Standard knife Coltello standard	Menümesser Cuchillo estandar
12								14	Cuiller à dessert/entrée Dessert spoon Cucchiaio frutta	Dessertlöffel Cuchara de postre
12								15	Fourchette à dessert/entrée Dessert fork Forchetta frutta	Dessertgabel Tenedor de postre
6								10	Couteau à dessert/entrée Dessert knife Coltello frutta	Dessertmesser Cuchillo de postre
6								21	Fourchette à poisson Fish fork Forchetta pesce	Fischgabel Tenedor de pescado
6								20	Couteau à poisson Fish knife Coltello pesce	Fischmesser Cuchillo de pescado
6								32	Couteau à fruit/pâtisserie Cake/Fruit knife Coltello frutto	Fruchtmesser Cuchillo de fruto
6								50	Pique à tapas Tapas pick Pic-Tapas	Pickes Tapas Picc Tapas

RANGE OF INDIVIDUAL PIECES | GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES


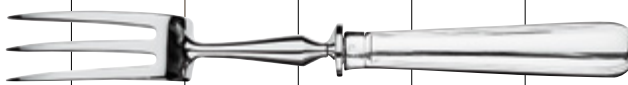






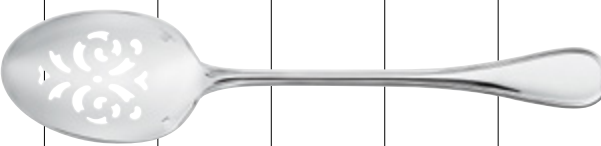
cm	25	20	15	10	5	0		
inches	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0		
Unités de conditionnement								
							Ref.	
12							94	Cuiller à sauce individuelle <i>Gourmet sauce spoon</i> <i>Individueller Saucenlöffel</i> <i>Cucchiaio salsa individuale</i> <i>Cuchara de salsa individual</i>
12							01	Cuiller à consommé <i>Cream soup spoon</i> <i>Tassenlöffel</i> <i>Cucchiaio brodo</i> <i>Cuchara de consomé</i>
12							08	Cuiller à thé <i>Teaspoon (mugs)</i> <i>Teelöffel</i> <i>Cucchiaio thè e colazione</i> <i>Cuchara de tè</i>
12							04	Cuiller à café <i>After dinner coffee/tea spoon</i> <i>Kaffeelöffel</i> <i>Cucchiaio caffè e the</i> <i>Cuchara de café</i>
12							35	Cuiller à glace <i>Ice cream spoon</i> <i>Eislöffel</i> <i>Cucchiaio gelato</i> <i>Cuchara de helado</i>
12							36	Cuiller à espresso (moka) <i>Espresso spoon (Demi-tasse)</i> <i>Espressolöffel</i> <i>Cucchiaio espresso</i> <i>Cuchara de espresso</i>
12							37	Agitateur <i>Stirrer</i> <i>Agitator</i> <i>Agitatore</i> <i>Agitador</i>
12							13	Fourchette à salade <i>Salad Fork</i> <i>Salatgabel</i> <i>Forchetta insalata</i> <i>Tenedor de ensalada</i>
12							45	Fourchette à 2 dents (crustacés, escargots et hors-d'œuvre) <i>Two-pronged fork (shellfish, snails and hors-d'œuvre)</i> <i>Forchetta due rebbi (crostacei, lumache e antipasti)</i> <i>Kaltfleisch-Hummegäbel</i> <i>Tenedor 2 púas (mariscos, caracoles y entremeses)</i>
12							46	Fourchette à gâteaux <i>Cake fork</i> <i>Kuchengabel</i> <i>Forchetta dolci</i> <i>Tenedor de pasteles</i>
6							48	Fourchette à huîtres <i>Oyster fork</i> <i>Austerngabel</i> <i>Forchetta ostriche</i> <i>Tenedor de ostras</i>
6							47	Fourchette à homard <i>Lobster fork</i> <i>Hummegabel</i> <i>Forchetta aragosta</i> <i>Tenedor langosta</i>
6							31	Tartineur <i>Butter spreader</i> <i>Butterstreicher</i> <i>Spalmaburro</i> <i>Cuchillo de mantequill</i>

GAMME DES PIÈCES À SERVIR | RANGE OF SERVING PIECES

	cm inches	35 13 3/4"	30 11 3/4"	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0 0		
	Unités de conditionnement									Réf.	
1										05	Louche à potage <i>Soup ladle</i> <i>Mestolo</i> <i>Suppenschöpfer</i> <i>Cazo de sopa</i>
1										06	Cuiller à servir <i>Serving spoon, large</i> <i>Cucchiaio per servire</i> <i>Gemüselöffel</i> <i>Cuchara para servir</i>
1										07	Fourchette à servir <i>Serving fork, large</i> <i>Forchetta per servire</i> <i>Serviergabel</i> <i>Tenedor para servir</i>
1 ou service en écrin x 2										82	Cuiller à servir la salade <i>Salad serving spoon</i> <i>Cucchiaio servire insalata</i> <i>Salatvorlegelöffel</i> <i>Cuchara para servir ensalada</i>
										83	Fourchette à servir la salade <i>Salad serving fork</i> <i>Forchetta servire insalata</i> <i>Salatvorlegegabel</i> <i>Tenedor para servir ensalada</i>
1 ou service en écrin x 2										79*	Couteau à servir le poisson <i>Fish serving knife</i> <i>Coltello servire pesce</i> <i>Fischvorlegemesser</i> <i>Cuchillo para servir pescado</i>
										80*	Fourchette à servir le poisson <i>Fish serving fork</i> <i>Forchetta servire pesce</i> <i>Fischvorlegegabel</i> <i>Tenedor para servir pescado</i>
1										39	Cuiller à pommes de terre <i>Vegetable/potato spoon</i> <i>Cucchiaio patate</i> <i>Kartoffelöffel</i> <i>Cuchara para servir patatas</i>
1										57	Pelle à servir ajourée <i>Pierced server</i> <i>Paletta servire traforata</i> <i>Spargel-Gebäckheber</i> <i>Pala de servir</i>
1										28	Couteau à fromage <i>Cheese knife</i> <i>Coltello formaggio</i> <i>Käsemesser</i> <i>Cuchillo de queso</i>

* Têtes ajourées pour Malmaison, Marly, Perles, Rubans et Spatours.

RANGE OF SERVING PIECES | GAMME DES PIÈCES À SERVIR

cm	35	30	25	20	15	10	5	0		
inches	13 3/4"	11 3/4"	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0		
Unités de conditionnement									Réf.	
1									58	Pelle à servir (riz/frites) <i>Large serving ladle (rice or fried potatoes)</i> <i>Pala riso o fritto</i> <i>Reis oder friteslöffel</i> <i>Pala de arroz</i>
1 ou service en écrin x 2									85	Fourchette à découper <i>Carving fork</i> <i>Forchetta trinciante</i> <i>Tranchiergabel</i> <i>Tenedor para trinchar</i>
									64	Couteau à découper <i>Carving knife</i> <i>Coltello trinciante</i> <i>Tranchiermesser</i> <i>Cuchillo para trinchar</i>
1									40	Cuiller à sauce <i>Gravy ladle</i> <i>Cucchiaio salsa</i> <i>Saucenlöffel</i> <i>Cazo de salsa</i>
1									66	Pelle coupante à gâteaux ou à glace <i>Cake/multi server</i> <i>Pala tagliente torta o gelato</i> <i>Kuchen oder eisheber mit schneide</i> <i>Pala cortante de pasteles o helado</i>
1									61	Pelle à tarte <i>Cake/multi server</i> <i>Pala torta</i> <i>Tortenheber</i> <i>Pala tarta</i>
1									89	Louche à sucre <i>Sugar ladle</i> <i>Mestolo zucchero</i> <i>Zuckerlöffel</i> <i>Cacillo para el azúcar</i>
1									62	Pince à sucre <i>Sugar tongs</i> <i>Pinza zucchero</i> <i>Zuckerzange</i> <i>Pinza para el azúcar</i>
1									38	Cuiller à servir ajourée <i>Serving spoon, pierced</i> <i>Cucchiaio forato per service</i> <i>Servierlöffel durchbrochen</i> <i>Cuchara de verduras perforada</i>