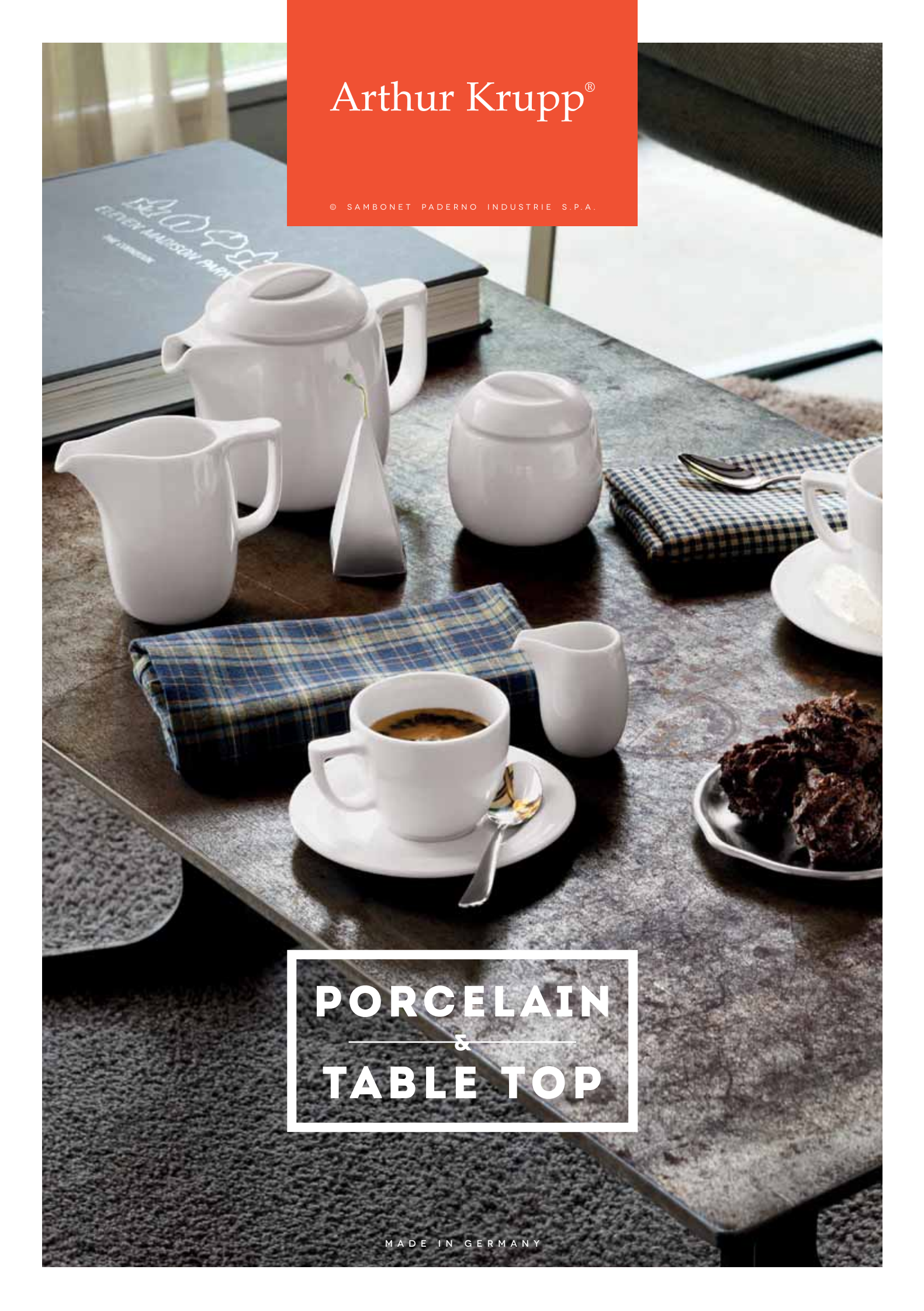


A photograph of a white porcelain tea set by Arthur Krupp arranged on a dark, textured table. The set includes a teapot, a milk jug, a sugar bowl, and a cup on a saucer. A blue and white checkered napkin is folded next to the teapot. A book titled 'RODIN' is visible in the background. The scene is lit with natural light from a window.

Arthur Krupp®

© SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

PORCELAIN
— & —
TABLE TOP

MADE IN GERMANY

DATA • ANGABEN • INFO • DONNÉES

SPECIFICATIONS	4
DECORS	10

PORCELAIN • PORZELLAN • PORCELLANA • PORCELAINE

UOVO	12
OMNIA	20
ROTONDO	34

HOLLOWARE • SERVIERGESCHIRR • VASELLAME • VAISSELLE

SERIE 662	44
SERIE 663	46

FLATWARE • BESTECK • POSATERIA • COUVERTS

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



Arthur Krupp
ARTS & CRAFTS

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

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

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

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



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

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

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

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

RESISTANCE AND HARDNESS

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

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

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

FESTIGKEIT UND HÄRTE

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

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

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

RESISTENZA E DUREZZA

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

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

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

LA RÉSISTANCE ET LA DURETÉ

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

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

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



SPECIFICATIONS



BRIGHTNESS

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

GLANZ

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

LUCENTEZZA

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

L'ÉCLAT

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

RELIABILITY

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

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

ZUVERLÄSSIGKEIT

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

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

AFFIDABILITÀ

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

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

LA FIABILITÉ

Pour garantir la qualité, Arthur Krupp contrôle systématiquement les points de traitement de ses produits en suivant, en interne, le processus d'approvisionnement et de préparation des matières premières, en préservant son savoir-faire dans la production des moules et en développant de manière autonome l'industrialisation de toutes ses collections. La société dispose également d'un laboratoire d'analyses en mesure d'attester des normes élevées de qualité et de sécurité de la marque, grâce à des tests qui permettent d'identifier les atouts et les points critiques du produit. Les procédures de surveillance, d'enregistrement et de vérification adoptées permettent de planifier en temps réel des mesures correctives pour chaque étape de la production.

FOOD SAFETY

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

SICHERHEIT

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

SICUREZZA

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

LA SÉCURITÉ

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

DESIGN AND FUNCTIONALITY

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

DESIGN UND FUNKTIONALITÄT

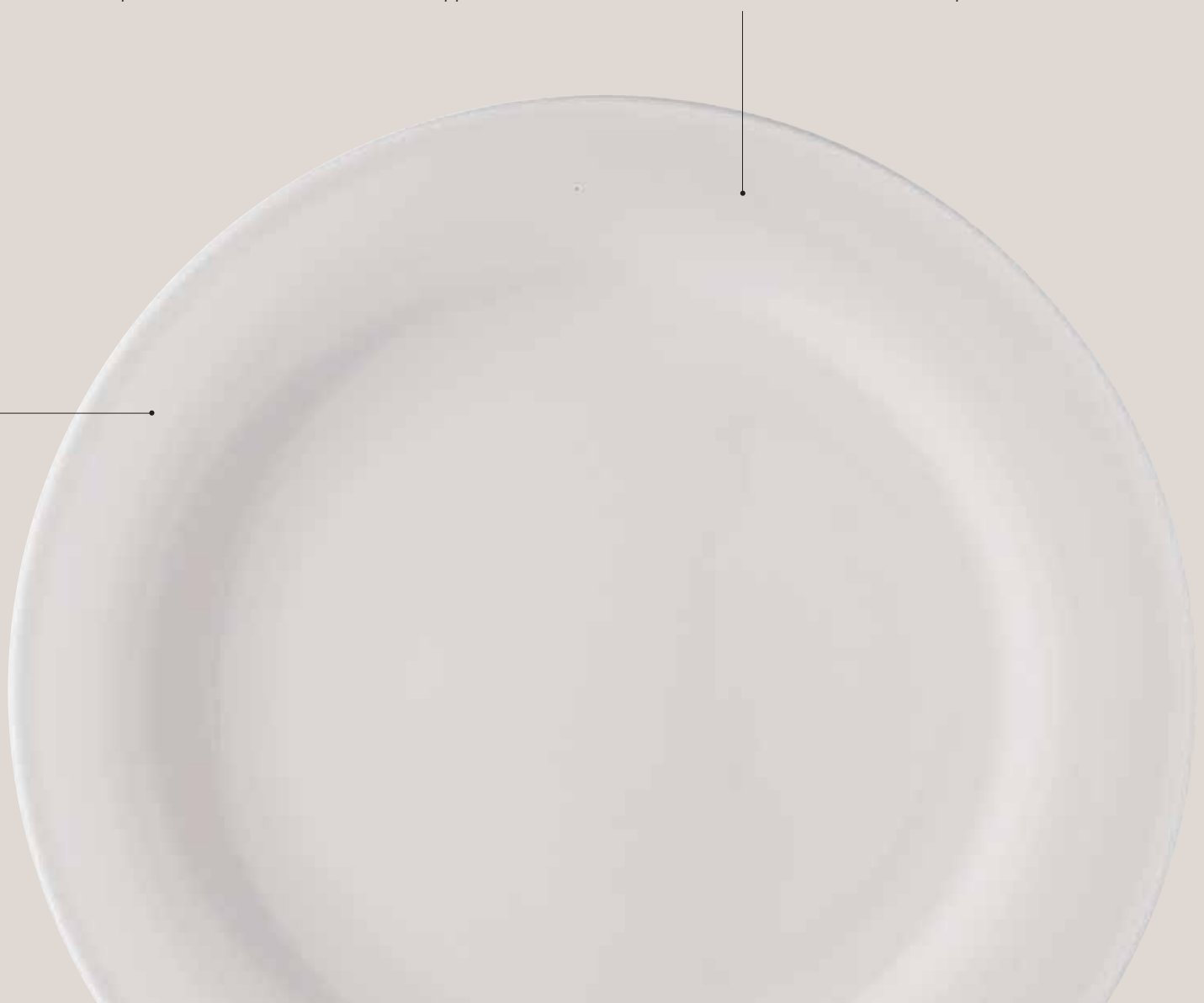
Seine über viele Jahre im Bereich der Tischausstattung gesammelte Erfahrung bringt Arthur Krupp mit seinen Tafelbestecken und -geschirre in das Porzellan für den gewerblichen Gebrauch ein. Die Form ist höchster Ausdruck des perfekten Gleichgewichts zwischen Technik, Ästhetik und Funktionalität der Produkte.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

DESIGN E FUNZIONALITÀ

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

LE DESIGN ET LA FONCTIONNALITÉ

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



RESISTANCE TO SHOCKS AND EXTERNAL AGENTS

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

STOSSFESTIGKEIT UND BESTÄNDIGKEIT

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

Das Porzellan ist zudem gegen Farbstoffe und Lebensmittelsäuren, ausgenommen Flusssäure, unempfindlich.

RESISTENZA AGLI URTI E AGLI AGENTI ESTERNI

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

RÉSISTANCE AUX CHOC ET AUX AGENTS EXTÉRIEURS

La porcelaine Arthur Krupp se distingue par une extrême résistance aux rayures provoquées par les couverts et aux chocs. Parfaites pour être empilées et stockées sans aucun souci, beaucoup de lignes sont disponibles avec des rebords renforcés.

La porcelaine est également résistante aux colorants alimentaires et les acides, à l'exception de l'acide fluorhydrique.



OVEN AND MICROWAVE

Arthur Krupp porcelain can be used in an oven to heat food and to keep it warm immediately after it is served. The material can be heated without damaging the items, provided heating is gradual so as to prevent thermal shocks.

Arthur Krupp porcelain can be used in the microwave too, but it is important that porcelain items do not have golden or platinum decorations. As a matter of fact, metal may cause sparks and damage the microwave.

OFEN UND MIKROWELLE

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

FORNO E MICROONDE

La porcellana Arthur Krupp può essere utilizzata nel forno, per scaldare le preparazioni e conservarne il calore nei minuti successivi al loro servizio. Il riscaldamento del materiale non nuoce all'integrità degli articoli se effettuato gradualmente, al fine di non creare uno shock termico.

Così come in forno è possibile utilizzare le porcellane anche nel microonde. In questo caso è importante che le porcellane non presentino decorazioni in oro o platino poiché il metallo potrebbe provocare scintille e danneggiare l'apparecchio.

FOUR ET MICRO-ONDES

La porcelaine Arthur Krupp peut être utilisée au four, pour réchauffer les plats et en conserver la chaleur dans les minutes après les avoir servis. Le chauffage n'endommage pas l'intégrité des articles, pourvu qu'il soit fait d'une façon progressive, afin de ne pas créer chocs thermiques.

Il est également possible de passer les porcelaines au micro-ondes. Dans ce cas, il est important que les porcelaines ne présentent pas de décorations en or ou en platine car le métal pourrait provoquer des étincelles et endommager l'appareil.

DISHWASHER

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

SPÜLMASCHINE

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

LAVASTOVIGLIE

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

LAVE-VAISSELLE

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



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

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

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

LES PERSONNALISATIONS

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

KNOW HOW

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

KNOW-HOW

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

COMPETENZA

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

LE SAVOIR-FAIRE

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



DECORS

DECORATIONS

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

DEKORE

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

DECORAZIONI

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

LES DÉCORATIONS

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



rbg



NEW

UOVO

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

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

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

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





67308

Flat plate

Teller flach

Piatto piano

Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6^{1/4} in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7^{1/2} in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8^{1/2} in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 06 Ø 31 cm - Ø 12^{1/4} in.



67308

Soup plate

Teller tief

Piatto fondo

Assiette creuse

- 09 Ø 21 cm - Ø 8^{1/4} in.
- 10 Ø 24 cm - Ø 9^{1/2} in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 11^{3/4} in.



67308

Oval dish

Plat oval

Piatto ovale

Plat oval

- 29 26 x 20,5 cm - 20^{1/4} x 8 in.
- 30 32 x 25,5 cm - 12^{5/8} x 10 in.
- 31 38 x 30,5 cm - 15 x 12 in.







NEW

UOVO



67308

Bowl

Schüssel

Coppa

Bol

-80 Ø 8 cm h 5 cm - Ø 3¹/₈ in. h 2 in.

-81 Ø 11 cm h 8,5 cm - 4³/₈ in. h 3³/₈ in.

-82 Ø 13 cm h 8 cm - Ø 5¹/₈ in. h 3¹/₇ in.



67308

Salad bowl

Schüssel

Insalatiera

Saladier

-68 Ø 21 cm h 10 cm - Ø 8¹/₄ in. h 3⁷/₈ in.

-69 Ø 25 cm h 12 cm - Ø 10 in. h 4³/₄ in.

-70 Ø 28 cm h 14,5 cm - Ø 11 in. h 5³/₄ in.



67308-87

Candleholder

Leuchter

Candeliera

Bougeoir

Ø 8,5 cm h 24 cm - Ø 3³/₈ in. h 9¹/₂ in.



67308-67

Table light

Tischlicht

Luce da tavola

Lampe à bougie

Ø 7 cm h 6 cm - Ø 2³/₄ in. h 2³/₈ in.



67308

Cup
Obertasse
Tazza
Tasse

-40 Ø 6,5 cm h 5,5 cm 0,1 lt.
Ø 2^{1/2} in. h 2^{1/8} in. 3^{1/2} oz.

67308

Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

-16 Ø 12 cm - 4^{3/4} in.



67308

Cup
Obertasse
Tazza
Tasse

-41 Ø 8 cm h 6,5 cm 0,18 lt.
Ø 3^{1/8} in. h 2^{1/2} in. 6^{1/3} oz.
-45 Ø 8,5 cm h 7 cm 0,22 lt.
Ø 2^{7/8} in. h 2^{3/4} in. 7^{3/4} oz.

67308

Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

-17 Ø 15 cm - 6 in.



67308-49

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

13 x 8 cm h 11 cm 0,30 lt.
5^{1/8} x 3^{1/8} in. h 4^{1/4} in. 10^{1/2} oz.

67308-50

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 6 cm h 3,5 cm
Ø 2^{3/8} in. h 1^{3/8} in.



67308-53

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

15 x 10 cm h 9,5 cm 0,40 lt.
5^{7/8} x 3^{7/8} in. h 3^{3/4} in. 14 oz.

67308-54

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 8 cm h 3,5 cm
Ø 3^{1/8} in. h 1^{3/8} in.



67308

Milk pot
Gießßer
Lattiera
Pot à lait

-58 10,5 x 6 cm h 9 cm 0,15 lt.
4^{1/8} x 2^{3/8} in. h 3^{1/2} in. 5^{1/4} oz.
-59 13 x 8 cm h 11 cm 0,30 lt.
5^{1/8} x 3^{1/8} in. h 4^{1/4} in. 10^{1/2} oz.



67308-57

Creamer
Gießßer
Cremiera
Crémier

5 x 4 cm h 5,5 cm 0,03 lt.
2 x 1^{5/8} in. h 2^{1/8} in. 1 oz.



67308-62

Sugar bowl without lid
Zuckerdose ohne Deckel
Zuccheriera senza coperchio
Sucrier sans couvercle

Ø 8 cm h 6 cm 0,15 lt.
Ø 3^{1/8} in. h 2^{3/8} in. 5^{1/4} oz.

67308-63

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 6,5 cm h 2,5 cm
Ø 2^{1/2} in. h 1 in.





OMNIA

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

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

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

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

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

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

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

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



OMNIA



67303

Plate flat

Teller flach

Piatto piano

Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.
- 02 Ø 19 cm - Ø 7¹/₂ in.
- 03 Ø 22 cm - Ø 8¹/₂ in.
- 04 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 05 Ø 27 cm - Ø 10¹/₂ in.
- 06 Ø 30 cm - Ø 11³/₄ in.



67303

Plate deep

Teller tief

Piatto fondo

Assiette creuse

- 09 Ø 21 cm - Ø 9 in.
- 10 Ø 26 cm - Ø 10¹/₄ in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 12¹/₄ in.



67303-22

Soup bowl

Suppenschale

Coppa brodo

Bol à soupe

Ø 10 cm h 5 cm 0,25 lt.
Ø 4 in. h 2 in. 8³/₈ oz.

67303-23

Soup bowl with handles

Suppentasse mit Griffen

Tazza brodo con maniglie

Bol à soupe avec anses

Ø 10 cm h 5 cm 0,25 lt.
Ø 4 in. h 2 in. 8³/₈ oz.

67303-19

Saucer combi

Kombi Untertasse

Piattino combi

Soucoupe

Ø 17 cm - Ø 6³/₄ in.

67303-77

Bowl

Schüssel

Coppa

Bol

Ø 12 cm h 4 cm - Ø 4³/₄ in. h 2¹/₂ in.



67303

Bowl

Schüssel

Coppa

Bol

- 80 Ø 12 cm h 5 - Ø 4³/₄ in. h 2 in.
- 81 Ø 15 cm h 6 - Ø 6 in. h 2³/₈ in.
- 82 Ø 17 cm h 7 - Ø 6²/₃ in. h 2³/₄ in.



67303

Plate oval

Platte oval

Piatto ovale

Plat oval

- 29 30 x 20 cm - 11³/₄ x 7⁷/₈ in.
- 30 35 x 25 cm - 13³/₄ x 10¹/₄ in.



OMNIA



67303

Flat Square plate

Teller flach quadratisch

Piatto piano quadrato

Assiette plate carrée

Q01 23 x 23 cm - 9 x 9 in.

Q02 28 x 28 cm - 11 x 11 in.



67303Q10

Deep Square plate

Teller tief quadratisch

Piatto fondo quadrato

Assiette creuse carrée

23 x 23 cm - 9 x 9 in.



67303

Flat square plate

Teller flach quadratisch

Piattino piano quadrato

Petite assiette plate carrée

Q80 9 x 9 cm - 3^{1/2} x 3^{1/2} in.

Q81 12 x 12 cm - 4^{3/4} x 4^{3/4} in.



67303

Deep square plate

Teller tief quadratisch

Piattino fondo quadrato

Assiette creuse carrée

Q82 9 x 9 cm - 3^{1/2} x 3^{1/2} in.

Q83 12 x 12 cm - 4^{3/4} x 4^{3/4} in.



67303

Flat rectangular plate

Platte flach rechteckig

Piatto piano rettangolare

Assiette rectangulaire

Q29 18 x 11 cm - 7 x 4^{1/4} in.

Q30 29 x 19 cm - 11^{3/8} x 7^{3/8} in.



67303Q84

Squared bowl

Schüssel rechteckig

Ciotola quadrata

Bol carré

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





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

9 x 7 cm h 3 cm
 3 1/2 x 2 3/4 in. h 1 1/8 in.



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

14 x 7 cm h 2 cm
 5 1/2 x 2 3/4 in. h 3/4 in.



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

Ø 10 cm h 2 cm - Ø 3 7/8 in. h 3/4 in.



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

Ø 10,5 cm h 2 cm - Ø 4 in. h 3/4 in.



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

M05 11 x 8 cm - 4 3/8 x 3 1/8 in.
M06 16 x 11 cm - 6 1/4 x 4 3/8 in.



67303M07
Chinese spoon
Porzellanlöffel
Cucchiaio cinese
Cuillère chinoise

13 cm - 5 1/8 in.







67303-20

Sauce plate

Dipschale
Piattino salsa
Assiette à sauce

Ø 9 cm h 1,5 cm - Ø 3¹/₂ in. h ⁵/₈ in.



67303-64

Sugar bags holder

Zuckerpäckchen-Halter
Porta bustine
Porte-sachets de sucre/thé

11 x 6 cm h 4 cm - 4³/₈ x 2³/₈ in. h 2¹/₂ in.



67303

Sauciere

Sauciere
Salsiera
Saucière

-79 h 6 cm 0,20 lt. - h 2³/₈ in. 7 oz.

-78 h 7 cm 0,30 lt. - h 2³/₄ in. 10¹/₂ oz.



67303-86

Flower vase

Blumenvase
Vasetto fiori
Vase à fleurs

Ø 6,5 cm h 10 cm

Ø 2¹/₂ in. h 4 in.



67303-97

Pepper shaker

Pfefferstreuer
Spargipepe
Poivrier

Ø 4 cm h 6 cm
Ø 1¹/₂ in. h 2³/₈ in.



67303-96

Salt shaker

Salzstreuer
Spargisale
Salière

Ø 4 cm h 6 cm
Ø 1¹/₂ in. h 2³/₈ in.



67303-98

Toothpick holder

Zahnstocher-Halter
Portastecchi
Porte cure-dents

Ø 4 cm h 7 cm
Ø 1¹/₂ in. 2³/₄ in.

OMNIA



67303

Cup
Obertasse
Tazza
Tasse

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

67303

Saucer
Untertasse
Piatino
Soucoupe

- 16** Ø 12 cm - 4^{3/4} in.
- 17** Ø 15 cm - 6 in.
- 19** Ø 17 cm - 6^{2/3} in.



67303-44

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

- Ø 7,5 cm h 9 cm 0,25 lt.
Ø 2^{7/8} in. h 3^{1/2} in. 8^{3/8} oz.



67303

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

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

67303

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

- 50** Ø 7,5 cm - Ø 2^{7/8} in.
- 52** Ø 9 cm - Ø 3^{1/2} in.



67303

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

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

67303

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

- 54** Ø 7,5 cm - Ø 2^{7/8} in.
- 56** Ø 9 cm - Ø 3^{1/2} in.



67303-62

Base sugar bowl
Zuckerboxen-Unterteil
Zuccheriera senza coperchio
Sucrier sans couvercle

- Ø 7,5 cm h 8 cm 0,15 lt.
Ø 2^{7/8} in. h 3^{1/8} in. 5^{1/4} oz.

67303-63

Lid
Deckel
Coperchio
Couvercle

- Ø 7,5 cm - Ø 2^{7/8} in.



67303

Creamer
Gießer
Lattiera
Pot à lait

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



67303-57

Creamer
Gießer
Lattiera
Crémier

- Ø 4,5 cm h 5 cm 0,03 lt.
Ø 1^{3/4} in. h 2 in. 1 oz.









ROTONDO

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

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

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

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

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

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



ROTONDO



67305

Flat plate

Teller flach

Piatto piano

Assiette plate

- 01 Ø 16 cm - Ø 6^{1/4} in.
- 02 Ø 21 cm - Ø 8^{1/4} in.
- 03 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 04 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 05 Ø 33 cm - Ø 13 in.



67305

Soup plate

Teller tief

Piatto fondo

Assiette creuse

- 09 Ø 17 cm - Ø 6^{2/3} in.
- 10 Ø 22 cm - Ø 8^{2/3} in.
- 11 Ø 28 cm - Ø 11 in.



67305

Oval meat dish

Platte oval

Piatto ovale

Plat oval

- 29 Ø 24 x 20 cm - Ø 9^{1/2} x 7^{7/8} in.
- 30 Ø 28 x 24 cm - Ø 11 x 9^{1/2} in.
- 31 Ø 34 x 29 cm - Ø 13^{1/2} x 11^{3/8} in.



67305-22

Soup bowl
Suppenschale
Tazza brodo
Bol à soupe

Ø 12 cm h 6 cm 0,3 lt.
Ø 4^{3/4} in. h 2^{3/8} in. 8^{3/4} oz.



67305-23

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

Ø 12 cm h 6 cm 0,3 lt.
Ø 4^{3/4} in. h 2^{3/8} in. 8^{3/4} oz.

67305-19

Saucer
Untertasse
Piattino
Soucoupe

Ø 18 cm - Ø 7 in.



67305

Bowl
Schüssel
Coppa
Bol

-80 Ø 12 cm h 8 cm - Ø 4^{3/4} in. h 3^{1/8} in.

-81 Ø 15 cm h 7 cm - Ø 6 in. h 2^{3/4} in.

-82 Ø 20 cm h 8 cm - Ø 7^{7/8} in. h 3^{1/8} in.

-83 Ø 27 cm h 10 cm - Ø 10^{5/8} in. 3^{7/8} in.



67305

Sauce boat
Saucière
Salsiera
Saucière

-79 Ø 10 cm h 6 cm 0,25 lt.
Ø 3^{7/8} in. h 2^{3/8} in. 8^{3/4} oz.

-78 Ø 12 cm h 8 cm 0,50 lt.
Ø 4^{3/4} in. h 3^{1/8} in. 16^{7/8} oz.



67305-84

Deep bowl
Schüssel tief
Coppa alta
Bol

Ø 20 cm h 12 cm - Ø 7^{7/8} in. h 4^{3/4} in.



ROTONDO

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

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

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

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



ROTONDO



67305-40

Cup stackable

Obertasse stapelbar
Tazza impilabile
Tasse empilable

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

67305-15

Saucer

Untertasse
Piattino
Soucoupe

Ø 13 cm - Ø 5 1/8 in.



67305

Cup stackable

Obertasse stapelbar
Tazza impilabile
Tasse empilable

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

67305-17

Saucer

Untertasse
Piattino
Soucoupe

Ø 15 cm - Ø 6 in.



67305

Base coffee pot

Kaffeeannen-Unterteil
Caffettiera senza coperchio
Cafetière sans couvercle

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

67305

Lid

Deckel
Coperchio
Couvercle

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



67305

Base tea pot

Teekannen-Unterteil
Teiera senza coperchio
Théière sans couvercle

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

67305

Lid

Deckel
Coperchio
Couvercle

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



67305-44

Mug with handle

Becher mit Henkel
Mug con manico
Gobelet avec anse

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



67305-62

Base sugar bowl

Zuckerdosens-Unterteil
Zuccheriera senza coperchio
Sucrier sans couvercle

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

67305-63

Lid

Deckel
Coperchio
Couvercle

Ø 10,5 cm h 1 cm
Ø 4 in. h 3/8 in.



67305-57

Creamer

Gießer
Lattiera
Crémier

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



Arthur Krupp®



SERVIERGESCHIRR // VASELLAME // LA VAISSELLE

HOLLOWARE

PRACTICAL ELEGANCE.

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

WAHRHAFTE ELEGANZ.

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

PRATICA ELEGANZA.

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

L'ÉLÉGANCE PRATIQUE.

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



Arthur Krupp®



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

1,60 lt. - 57 oz.

**66206/66204****Milk pot, 18-10 s/s / Creamer, 18-10 s/s***Milchgießer, 18-10 Edelstahl / Gießer, 18-10 Edelstahl**Latteria, inox 18-10 / Cremiera, inox 18-10**Pot à lait, acier inoxydable 18-10***66204-01** 0,15 lt. - 5³/₁₀ oz.**66206-03** 0,30 lt. - 10¹/₈ oz.**66206-06** 0,60 lt. - 20³/₄ oz.**66206-09** 0,90 lt. - 30³/₈ oz.**66214****Insulated beverage server, 18-10 s/s***Thermokanne, 18-10 Edelstahl**Caraffa termica, inox 18-10**Pot isotherme, acier inoxydable 18-10***-05** 0,50 lt. - 17²/₃ oz.**-08** 0,80 lt. - 28¹/₄ oz.**66215****Insulated beverage server, 18-10 s/s***Thermokanne, 18-10 Edelstahl**Caraffa termica, inox 18-10**Pot isotherme, acier inoxydable 18-10***-06** 0,60 lt. - 20³/₄ oz.**-08** 0,80 lt. - 28¹/₄ oz.**-12** 1,20 lt. - 42²/₅ oz.**-16** 1,60 lt. - 57 oz.**66201****Coffee pot, 18-10 s/s***Kaffeekanne, 18-10 Edelstahl**Caffettiera, inox 18-10**Cafetière, acier inoxydable 18-10***-03** 0,30 lt. - 10¹/₈ oz.**-06** 0,60 lt. - 20³/₄ oz.**-09** 0,90 lt. - 31⁴/₅ oz.**-16** 1,60 lt. - 57 oz.**66208****Tea pot, 18-10 s/s***Teekanne, 18-10 Edelstahl**Teiera, inox 18-10**Théière, acier inoxydable 18-10***-03** 0,30 lt. - 10¹/₈ oz.**-06** 0,60 lt. - 20³/₄ oz.**-09** 0,90 lt. - 30³/₈ oz.**66210-25****Sugar bowl with cover, 18-10 s/s***Zuckerdose mit Deckel, 18-10 Edelstahl**Zuccheriera con coperchio, inox 18-10**Sucrier avec couvercle, acier inoxydable 18-10*

9,5 x 7 cm h 5 cm

3³/₄ x 2³/₄ in. h 2 in.**66290-25****Small bowl with cover, 18-10 s/s***Schale mit Deckel, 18-10 Edelstahl**Ciotolina con coperchio, inox 18-10**Petite coupelle, acier inoxydable 18-10**avec couvercle*

11,5 x 9,5 cm h 3,5 cm

4¹/₂ x 3³/₄ in. h 1³/₈ in.**66210-05****Sugar bowl, 18-10 s/s***Zuckerdose, 18-10 Edelstahl**Zuccheriera, inox 18-10**Sucrier, acier inoxydable 18-10*

9,5 x 7 cm h 5 cm

3³/₄ x 2³/₄ in. h 2 in.



**66313-06**

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

Ø 8 cm h 12 cm
 Ø 3^{1/7} in. h 4^{3/4} in.

**66307**

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

-06 0,60 lt. - 21^{1/5} oz.
 -09 0,90 lt. - 31^{4/5} oz.
 -12 1,20 lt. - 42^{2/5} oz.

**66303**

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

-01 0,15 lt. - 5^{1/2} oz.
 -03 0,30 lt. - 10^{3/5} oz.
 -06 0,60 lt. - 21^{1/5} oz.

**66375-00**

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

12,5 x 7 cm h 4 cm
 5 x 2^{3/4} in. h 1^{1/2} in.

**66374-00**

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

12,5 x 6 cm h 4 cm
 5 x 2^{1/3} in. h 1^{1/2} in.

**66313-03**

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

Ø 6 cm h 9 cm
 Ø 2^{1/3} in. h 3^{1/2} in.

**66339-02**

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

Ø 12 cm - 16 cm h 20 cm
 Ø 4^{3/4} in. - 6^{3/8} in. h 7^{7/8} in.

**66367-03**

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

h 17,5 cm - 7 in.

**66367-06**

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

h 15,5 cm h 6 in.



66362-02

Oil and winegar stand, 18-10 s/s

Essig-/Öl-Set, 18-10 Edelstahl

Porta olio/acetato, inox 18-10

Porte huile et vinaigre, acier inoxydable 18-10

12,5 x 6 cm h 27 cm
5 x 2 in. h 6^{3/4} in.



66391-00

Napkin holder, 18 Cr

Serviettenhalter, Edelstahl 18 Cr

Portatovaglioli, inox 18 Cr

Porte serviettes, acier inoxydable 18 Cr

10 x 3 cm h 8 cm
4 x 3^{1/5} in. h 3^{1/7} in.



66392-16

Bread dish, 18-10 s/s

Brotteller, 18-10 Edelstahl

Piatto pane, inox 18-10

Petite plat à pain, acier inoxydable 18-10

Ø 16 cm - 6^{1/4} in.



66359-12

Bottle saucer, 18-10 s/s

Flaschenuntersetzer, 18-10 Edelstahl

Sottobottiglia, inox 18-10

Sous-bouteille, acier inoxydable 18-10

Ø 12 cm - 4^{3/4} in.



66359-10

Glass saucer, 18-10 s/s

Glasuntersetzer, 18-10 Edelstahl

Sottobicchiere, inox 18-10

Sous-verre, acier inoxydable 18-10

Ø 10 cm - 4 in.



66318-39

Cash tray with folder, 18-10 s/s

Rechnungstablett mit Mappe, 18-10 Edelstahl

Vassoio conto con cartella, inox 18-10

Porte-addition, acier inoxydable 18-10

20 x 16 cm - 7^{7/8} x 6^{1/4} in.



66318-29

Cash tray, 18 Cr

Rechnungstablett mit Klemme, Edelstahl 18 Cr

Vassoio conto, inox 18 Cr

Porte-addition, acier inoxydable 18 Cr

19 x 14 cm - 7^{1/2} x 5^{1/2} in.



66318

Tray, 18 Cr

Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr

Vassoio, inox 18 Cr

Plateau porte-monnaie, acier inoxydable 18-10

-19 19 x 14 cm - 7^{1/2} x 5^{1/2} in.

-22 22 x 15 cm - 8^{1/2} x 6 in.



66388-10

Small bowl, 18-10 s/s

Schale klein, 18-10 Edelstahl

Coppetta, inox 18-10

Petit bol, acier inoxydable 18-10

Ø 8 cm h 3,5 cm
Ø 3^{1/7} in. h 1^{1/2} in.



66392

Oval bread basket, 18-10 s/s

Brotschale, oval, 18-10 Edelstahl

Cesto pane ovale, inox 18-10

Corbeille à pain, acier inoxydable 18-10

-18 18 x 22 cm h 5 cm
7 x 8^{5/8} in. h 2 in.

-22 22 x 16 cm h 5 cm
8^{3/5} x 6^{1/3} in. h 2 in.



66332-32

Show plate, 18-10 s/s

Platzteller, 18-10 Edelstahl

Piatto presentazione, inox 18-10

Plat présentation, acier inoxydable 18-10

Ø 32 cm - 12^{1/2} in.





**66340****Round plate cover, 18-10 s/s**

Tellerglocke, 18-10 Edelstahl
Copripiatto tondo, inox 18-10
Cloche, acier inoxydable 18-10

- 19 Ø 19 cm - 7¹/₂ in.
- 20 Ø 20 cm - 7⁷/₈ in.
- 24 Ø 24 cm - 9¹/₂ in.
- 25 Ø 25 cm - 9⁷/₈ in.
- 26 Ø 26 cm - 10¹/₄ in.
- 76 Ø 26,5 cm - 10¹/₂ in.
- 27 Ø 27 cm - 10⁵/₈ in.
- 77 Ø 27,5 cm - 10⁷/₈ in.

- 28 Ø 28 cm - 11¹/₈ in.
- 78 Ø 28,5 cm - 11¹/₄ in.
- 29 Ø 29 cm - 11¹/₂ in.
- 79 Ø 29,5 cm - 11⁵/₈ in.
- 30 Ø 30 cm - 11³/₄ in.
- 31 Ø 31 cm - 12¹/₄ in.
- 32 Ø 32 cm - 12⁵/₈ in.
- 83 Ø 33,5 cm - 13¹/₄ in.

**66324/56024****Rectangular tray with handles, 18-10 s/s**

Tablett, 18-10 Edelstahl
Vassoio rettangolare con maniglie, inox 18-10
Plateau rectangulaire, acier inoxydable 18-10

- 66324-40 40 x 26 cm - 15³/₄ x 10¹/₄ in.
- 66324-50 50 x 38 cm - 19³/₄ x 15 in.
- 66324-65 65 x 50 cm - 25¹/₂ x 19¹/₂ in.
- 56024-85 85 x 50 cm - 33¹/₂ x 19³/₄ in.
- 56024-99 100 x 50 cm - 39¹/₄ x 19³/₄ in.

**66320/56020****Rectangular tray, 18-10 s/s**

Tablett, 18-10 Edelstahl
Vassoio rettangolare, inox 18-10
Plateau rectangulaire, acier inoxydable 18-10

- 66320-28 28 x 20 cm - 11 x 7³/₄ in.
- 66320-35 35 x 30 cm - 13³/₄ x 11³/₄ in.
- 66320-40 40 x 26 cm - 15³/₄ x 10¹/₄ in.
- 66320-50 50 x 38 cm - 19¹/₂ x 15 in.
- 66320-65 65 x 50 cm - 25¹/₂ x 19¹/₂ in.
- 56020-85 85 x 50 cm - 33¹/₂ x 19³/₄ in.
- 56020-99 100 x 50 cm - 39¹/₄ x 19³/₄ in.

**66326****Round Tray, 18-10 s/s**

Tablett, rund, 18-10 Edelstahl
Vassoio tondo, inox 18-10
Plateau rond, acier inoxydable 18-10

- 30 Ø 30 cm - 11³/₄ in.
- 35 Ø 35 cm - 13³/₄ in.
- 40 Ø 40 cm - 15³/₄ in.
- 60 Ø 60 cm - 24 in.
- 80 Ø 80 cm - 31¹/₂ in.

**66345****Oval fish tray, 18-10 s/s**

Fischplatte oval, 18-10 Edelstahl
Vassoio ovale, inox 18-10
Plat à poisson, acier inoxydable 18-10

- 55 55 x 23 cm - 21¹/₂ x 9 in.
- 65 65 x 27 cm - 25¹/₂ x 10¹/₂ in.
- 74 74 x 29 cm - 29 x 11¹/₂ in.

**66325****Oval meat tray, 18-10 s/s**

Fleischplatte oval, 18-10 Edelstahl
Vassoio ovale, inox 18-10
Plateau rond, acier inoxydable 18-10

- 30 30 x 19 cm - 11³/₄ x 7¹/₂ in.
- 35 35 x 22 cm - 13³/₄ x 8¹/₂ in.
- 41 41 x 26 cm - 16 x 10¹/₂ in.
- 46 46 x 29 cm - 18 x 11¹/₂ in.
- 54 54 x 37 cm - 21¹/₂ x 14¹/₂ in.
- 85 85 x 58 cm - 33¹/₂ x 19³/₄ in.
- 99 100 x 68 cm - 33¹/₂ x 19³/₄ in.

Arthur Krupp®



BESTECK // POSATERIA // LES COUVERTS DE TABLE

FLATWARE

A CHOICE OF STYLE.

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

EINE FRAGE DES STILS.

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

SCELTA DI STILE.

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

UN CHOIX DE STYLE.

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

CREAM

62511

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

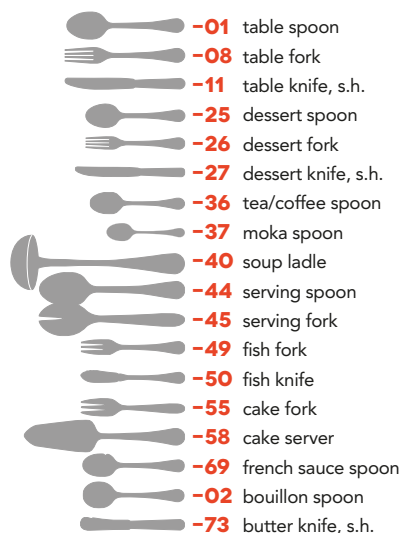
62711

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



-01 table spoon

-08 table fork

-11 table knife, s.h.

-25 dessert spoon

-26 dessert fork

-27 dessert knife, s.h.

-36 tea/coffee spoon

-37 moka spoon

-40 soup ladle

-44 serving spoon

-45 serving fork

-49 fish fork

-50 fish knife

-55 cake fork

-58 cake server

-69 french sauce spoon

-02 bouillon spoon

-73 butter knife, s.h.

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Tee-/Kaffeelöffel

Moccalöffel

Suppenvorleger

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Tortenheber

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Buttermesser, H.h.

cucchiaino tavola

forchetta tavola

coltello tavola, m.

cucchiaino frutta

forchetta frutta

coltello frutta m.

cucchiaino tè

cucchiaino moka

mestolo

cucchiaino legumi

forchetta legumi

forchetta pesce

coltello pesce

forchetta dolce

pala torta

cucchiaino salsa

cucchiaino brodo

coltello burro, m.

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

cuillère à café

cuillère à moka

louche

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

pelle à tarte

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

couteau à beurre, m.



MONIKA

62613

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

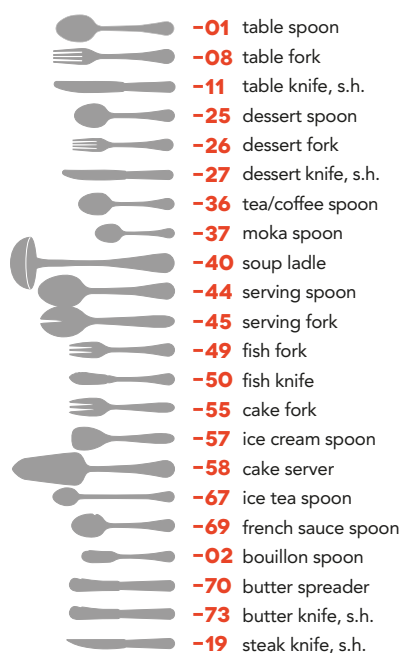
62813

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



-01 table spoon

-08 table fork

-11 table knife, s.h.

-25 dessert spoon

-26 dessert fork

-27 dessert knife, s.h.

-36 tea/coffee spoon

-37 moka spoon

-40 soup ladle

-44 serving spoon

-45 serving fork

-49 fish fork

-50 fish knife

-55 cake fork

-57 ice cream spoon

-58 cake server

-67 ice tea spoon

-69 french sauce spoon

-02 bouillon spoon

-70 butter spreader

-73 butter knife, s.h.

-19 steak knife, s.h.

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Tee-/Kaffelöffel

Moccalöffel

Suppenvorleger

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Eislöffel

Tortenheber

Limonadenlöffel

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Butterstreicher

Buttermesser, H.h.

Steakmesser, V.h.

cucchiaio tavola

forchetta tavola

coltello tavola, m.

cucchiaio frutta

forchetta frutta

coltello frutta m.

cucchiaino tè

cucchiaino moka

mestolo

cucchiaio legumi

forchetta legumi

forchetta pesce

coltello pesce

forchetta dolce

paletta gelato

pala torta

cucchiaio bibita

cucchiaio salsa

cucchiaio brodo

spatola burro

coltello burro, m.

coltello bistecca, m.

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

cuillère à café

cuillère à moka

louche

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

cuillère à glace

pelle à tarte

cuillère à soda

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

tartineur

couteau à beurre, m.

couteau steak, m.



Arthur Krupp®



BAGUETTE



62612

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

62812

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté

	-01 table spoon	<i>Tafellöffel</i>
	-08 table fork	<i>Tafelgabel</i>
	-11 table knife, s.h.	<i>Tafelmesser, V.h.</i>
	-15 table knife, h.h.	<i>Tafelmesser, H.h.</i>
	-25 dessert spoon	<i>Dessertlöffel</i>
	-26 dessert fork	<i>Dessertgabel</i>
	-27 dessert knife, s.h.	<i>Dessertmesser, V.h.</i>
	-31 dessert knife, h.h.	<i>Dessertmesser, H.h.</i>
	-36 tea/coffee spoon	<i>Tee-/Kaffeelöffel</i>
	-37 moka spoon	<i>Moccalöffel</i>
	-40 soup ladle	<i>Suppenvorleger</i>
	-44 serving spoon	<i>Salatlöffel</i>
	-45 serving fork	<i>Salatgabel</i>
	-49 fish fork	<i>Fischgabel</i>
	-50 fish knife	<i>Fischmesser</i>
	-55 cake cutting fork	<i>Kuchengabel</i>
	-57 ice cream spoon	<i>Eislöffel</i>
	-58 cake server	<i>Tortenheber</i>
	-67 ice tea spoon	<i>Limonadenlöffel</i>
	-69 french sauce spoon	<i>Gourmetlöffel</i>
	-02 bouillon spoon	<i>Suppentassenlöffel</i>
	-70 butter spreader	<i>Butterstreicher</i>
	-73 butter knife, s.h.	<i>Buttermesser, H.h.</i>
	-72 butter knife, h.h.	<i>Buttermesser, V.h.</i>
	-18 butter knife, small, s.h.	<i>Buttermesser, V.h., klein</i>
	-16 butter knife, small, h.h.	<i>Buttermesser, H.h., klein</i>
	-19 steak knife, s.h.	<i>Steakmesser, V.h.</i>
	-21 steak knife, h.h.	<i>Steakmesser, H.h.</i>

cucchiaio tavola	<i>cuillère de table</i>
forchetta tavola	<i>fourchette de table</i>
coltello tavola, m.	<i>couteau table, m.</i>
coltello tavola, m. cavo	<i>couteau table, m.v.</i>
cucchiaio frutta	<i>cuiller à dessert</i>
forchetta frutta	<i>fourchette à dessert</i>
coltello frutta m.	<i>couteau à dessert, m.</i>
coltello frutta m. cavo	<i>couteau à dessert, m.v.</i>
cucchiaino tè	<i>cuillère à café</i>
cucchiano moka	<i>cuillère à moka</i>
mestolo	<i>louche</i>
cucchiaio legumi	<i>cuillère à servir</i>
forchetta legumi	<i>fourchette à servir</i>
forchetta pesce	<i>fourchette à poisson</i>
coltello pesce	<i>couteau à poisson</i>
forchetta dolce	<i>fourchette à gâteau</i>
paletta gelato	<i>cuillère à glace</i>
pala torta	<i>pelle à tarte</i>
cucchiaio bibita	<i>cuillère à soda</i>
cucchiaio salsa	<i>cuillère à sauce indiv.</i>
cucchiaio brodo	<i>cuillère à bouillon</i>
spatola burro	<i>tartineur</i>
coltello burro, m.	<i>couteau à beurre, m.</i>
coltello burro m. cavo	<i>couteau à beurre, m.v.</i>
coltello burro bimbo, m.	<i>couteau à beurre, petit, m.</i>
coltello burro bimbo, m. cavo	<i>couteau à beurre, petit, m.v.</i>
coltello bistecca, m.	<i>couteau steak, m.</i>
coltello bistecca, m. cavo	<i>couteau steak, m.v.</i>

ARCADIA

62614

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

62814

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



-01 table spoon

-08 table fork

-11 table knife, s.h.

-15 table knife, h.h.

-25 dessert spoon

-26 dessert fork

-27 dessert knife, s.h.

-31 dessert knife, h.h.

-36 tea/coffee spoon

-37 moka spoon

-40 soup ladle

-44 serving spoon

-45 serving fork

-49 fish fork

-50 fish knife

-55 cake fork

-57 ice cream spoon

-58 cake server

-67 ice tea spoon

-69 french sauce spoon

-02 bouillon spoon

-70 butter spreader

-73 butter knife, s.h.

-72 butter knife, h.h.

-19 steak knife, s.h.

-21 steak knife, h.h.

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Tafelmesser, H.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Dessertmesser, H.h.

Tee-/Kaffeeöffel

Moccalöffel

Suppenvorleger

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Eislöffel

Tortenheber

Limonadenlöffel

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Butterstreicher

Buttermesser, V.h.

Buttermesser, H.h.

Steakmesser, V.h.

Steakmesser, H.h.

cucchiaio tavola

forchetta tavola

coltello tavola, m.

coltello tavola, m. cavo

cucchiaio frutta

forchetta frutta

coltello frutta m.

coltello frutta m. cavo

cucchiaino tè

cucchiaino moka

mestolo

cucchiaio legumi

forchetta legumi

forchetta pesce

coltello pesce

forchetta dolce

paletta gelato

pala torta

cucchiaio bibita

cucchiaio salsa

cucchiaio brodo

spatola burro

coltello burro, m.

coltello burro m. cavo

coltello bistecca, m.

coltello bistecca, m. cavo

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

couteau de table, m.v.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

couteau à dessert, m.v.

cuillère à café

cuillère à moka

louche

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

cuillère à glace

pelle à tarte

cuillère à soda

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

tartineur

couteau à beurre, m.

couteau à beurre, m.v.

couteau steak, m.

couteau steak, m.v.





CONTOUR



62611

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

62811

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

	-01 table spoon	Tafellöffel
	-08 table fork	Tafelgabel
	-11 table knife, s.h.	Tafelmesser, V.h.
	-15 table knife, h.h.	Tafelmesser, H.h.
	-25 dessert spoon	Dessertlöffel
	-26 dessert fork	Dessertgabel
	-27 dessert knife, s.h.	Dessertmesser, V.h.
	-31 dessert knife, h.h.	Dessertmesser, H.h.
	-36 tea/coffee spoon	Tee-/Kaffeelöffel
	-37 moka spoon	Moccalöffel
	-40 soup ladle	Suppenvorleger
	-44 serving spoon	Salatlöffel
	-45 serving fork	Salatgabel
	-49 fish fork	Fischgabel
	-50 fish knife	Fischmesser
	-55 cake fork	Kuchengabel
	-57 ice cream spoon	Eislöffel
	-58 cake server	Tortenheber
	-67 ice tea spoon	Limonadenlöffel
	-69 french sauce spoon	Gourmetlöffel
	-02 bouillon spoon	Suppentassenlöffel
	-70 butter spreader	Butterstreicher
	-73 butter knife, s.h.	Buttermesser, V.h.
	-72 butter knife, h.h.	Buttermesser, H.h.
	-18 butter knife, small, s.h.	Buttermesser, V.h., klein
	-16 butter knife, small, h.h.	Buttermesser, H.h., klein
	-19 steak knife, s.h.	Steakmesser, V.h.
	-21 steak knife, h.h.	Steakmesser, H.h.

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

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

Arthur Krupp®



LONDON



62615

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

62815

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



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

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

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

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

VERSAILLES

62618

18-10 stainless steel

Edelstahl, Rostfrei 18-10

Acciaio inossidabile 18-10

Acier inoxydable 18-10

62818

Electroplated 18-10 stainless steel

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Acier inoxydable 18-10 argenté



-01 table spoon

-08 table fork

-11 table knife, s.h.

-15 table knife, h.h.

-25 dessert spoon

-26 dessert fork

-27 dessert knife, s.h.

-31 dessert knife, h.h.

-36 tea/coffee spoon

-37 moka spoon

-44 serving spoon

-45 serving fork

-49 fish fork

-50 fish knife

-55 cake fork

-69 french sauce spoon

-02 bouillon spoon

-73 butter knife, s.h.

-19 steak knife, s.h.

-21 steak knife, h.h.

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Tafelmesser, H.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Dessertmesser, H.h.

Tee-/Kaffeeöffel

Moccalöffel

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Buttermesser, V.h.

Steakmesser, V.h.

Steakmesser, H.h.

cucchiaino tavola

forchetta tavola

coltello tavola, m.

coltello tavola, m. cavo

cucchiaino frutta

forchetta frutta

coltello frutta m.

coltello frutta m. cavo

cucchiaino tè

cucchiaino moka

cucchiaino legumi

forchetta legumi

forchetta pesce

coltello pesce

forchetta dolce

cucchiaino salsa

cucchiaino brodo

coltello burro, m.

coltello bistecca, m.

coltello bistecca, m. cavo

cuillère de table

fourchette de table

couteau de table, m.

couteau de table, m.v.

cuillère à dessert

fourchette à dessert

couteau à dessert, m.

couteau à dessert, m.v.

cuillère à café

cuillère à moka

cuillère à servir

fourchette à servir

fourchette à poisson

couteau à poisson

fourchette à gâteau

cuillère à sauce indiv.

cuillère à bouillon

cuillère à soda

couteau steak, m.

couteau steak, m.v.

Arthur Krupp®







CREDITS

CONCEPT & STYLIST

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.p.A.
ALESSANDRA SALARIS

PHOTO

RICCARDO BIANCHI
GIONATA XERRA

LOCATION

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

© COPYRIGHT

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

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

NOTE

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

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

UNI EN ISO 9001:2008



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 10571

UNI EN ISO 14001:2004



SISTEMA DI GESTIONE
AMBIENTALE CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 8728

BS OHSAS 18001:2007



SISTEMA DI GESTIONE
SICUREZZA CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 10573

UNI EN ISO 22000:2005



SISTEMA DI GESTIONE
PER LA SICUREZZA
ALIMENTARE CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 18888

UNI CEI EN ISO 50001:2011



SISTEMA DI GESTIONE
DELL'ENERGIA CERTIFICATO

CERTIFICATO N° 21636

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



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI

CERTIFICATO N° 093



LABORATORIO DI ANALISI
INTERNO CERTIFICATO



LAB N°1407

Arthur Krupp®

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

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

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

Fax +39 0321 879 890

horeca@paderno.it

ROSENTHAL SAMBONET USA LTD.

355 Michele Place - Carlstadt, NJ 07072 - USA

Ph. +1 201 804 8000

Fax +1 201 842 9195

info@rosenthalusa.com

www.hotel.paderno.it • www.arthurkrupp.com

www.rosenthal-hotel-restaurant.com

XA9013 - 01/2016



8 014808 935060