

The image shows a table setting with a white porcelain cup and saucer, a glass of water, a bowl of yogurt with fruit, and a silver teapot and pitcher. The background is a blurred outdoor scene with greenery. A red banner at the top contains the brand name and copyright information. A white box at the bottom contains the text 'PORCELAIN & TABLE TOP'.

Arthur Krupp®

© SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

PORCELAIN
— & —
TABLE TOP

MADE IN GERMANY

DATA **INFO** ANGABEN

SPECIFICATIONS	4
DECORS	10

PORCELAIN **PORCELLANA** PORZELLAN

OMNIA	12
OMNIA FINGER FOOD	20
OMNIA SQUARE	23
ROTONDO	26

HOLLOWARE **VASELLAME** SERVIERGE SCHIRR

SERIE 662	38
SERIE 663	40

FLATWARE **POSATERIA** BESTECK

CREAM	48
BAGUETTE	50
ARCADIA	52
CONTOUR	54
LONDON	56
MONIKA	58
VERSAILLES	60

Arthur Krupp®
PORCELAIN



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 — 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 durezza. Ideali per un utilizzo quotidiano e duraturo.

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.



HARD PORCELAIN

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

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.

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.

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 furnaces 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 enamelling 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.

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.

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.



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 enamel with the porcelain structure. Skillful enamelling and in-glaze firing are still one of the main qualities of the products as they preserve the collections over time.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.



SPECIFICATIONS



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 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.

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.

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.



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.

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.



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.

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.



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.

SPECIFICATIONS

DISHWASHER

As its porcelain stands the test of time thanks to the properties and quality of its enamel, 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 enamel that is reached during high-temperature firing.

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.

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.



CUSTOMIZATION

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

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.

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.

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.

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.

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.



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.

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.

DEKORE

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



rbg



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 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 – 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



67303

Cup

Tazza
Obertasse

-45 0,22 lt. - 7³/₄ oz.

-41 0,18 lt. - 6¹/₃ oz.

-40 0,10 lt. - 3¹/₂ oz.

67303

Saucer

Piattino
Untertasse

-17 15 cm - 6 in.

-17 15 cm - 6 in.

-16 12 cm - 4³/₄ in.



67303-62

Base sugar bowl

Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdosens-Unterteil

0,15 lt. - 5¹/₄ oz.

67303-63

Lid

Coperchio
Deckel



67303

Base coffee pot

Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil

-49 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.

-51 0,60 lt. - 20¹/₄ oz.

67303

Lid

Coperchio
Deckel

-50

-52



67303

Base tea pot

Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil

-53 0,40 lt. - 14 oz.

-55 0,70 lt. - 23⁵/₈ oz.

67303

Lid

Coperchio
Deckel

-54

-56



67303-44

Mug with handle

Bicchieri con manico
Becher mit Henkel

0,25 lt. - 8³/₈ oz.



67303

Creamer

Lattiera
Gießler

-59 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.

-58 0,15 lt. - 5¹/₄ oz.



67303-57

Creamer

Lattiera
Gießler

0,03 lt. - 1 oz.







67303-20
Sauce plate
Piattino salsa
Dipschale

Ø 8 cm - Ø 3¹/₈ in.



67303-64
Sugar bags holder
Porta bustine
Zuckerpäckchen-Halter

11 x 6 cm - 4³/₈ x 2³/₈ in.



67303
Sauciere
Salsiera
Sauciere

-79 0,20 lt. - 7 oz.
-78 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.



67303-86
Flower vase
Vasetto fiori
Blumenvase

h 10 cm - Ø 6,3 cm
h 4 in. - Ø 2¹/₂ in.



67303-97
Pepper shaker
Spargipepe
Pfefferstreuer

h 5,8 cm - 2¹/₄ in.



67303-96
Salt shaker
Spargisale
Salzstreuer

h 5,8 cm - 2¹/₄ in.



67303-98
Toothpick holder
Portastecchi
Zahnstocher-Halter

h 7 cm - 2³/₄ in.

OMNIA



67303

Plate flat

Piatto piano
Teller flach

- 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

Piatto fondo
Teller tief

- 09 Ø 21 cm - Ø 9 in.
- 10 Ø 25 cm - Ø 10¹/₄ in.
- 11 Ø 30 cm - Ø 12¹/₄ in.



67303-22

Soup bowl
Coppa brodo
Suppenschale

0,25 lt. - 8³/₄ in.

67303-23

Soup cup
Tazza brodo
Suppentasse

0,25 lt. - 8³/₄ in.

67303-19

Saucer combi
Piattino combi
Kombi Untertasse

Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.



67303-77

Fruits
Coppetta
Kompott

Ø 12 cm - Ø 4³/₄ in.



67303

Salad bowl

Insalatiera
Salatschüssel

- 80 Ø 12 cm - Ø 4³/₄ in.
- 81 Ø 15 cm - Ø 6 in.
- 82 Ø 17 cm - Ø 6²/₃ in.



67303

Plate oval

Piatto ovale
Platte oval

- 29 30 cm - 11³/₄ in.
- 30 35 cm - 13³/₄ in.



OMNIA FINGER FOOD



67303M01
Finger food "Seesaw"
 Ciotolina "Seesaw"
 Fingerfood Schale "Seesaw"

9,5 x 6,5 cm h 3 cm
 3³/₄ x 2¹/₂ in. h 1¹/₈ oz.



67303M02
Finger food "Gondola"
 Piattino "Gondola"
 Fingerfood Schale "Gondola"

14 x 7,5 cm - 5¹/₂ x 2⁷/₈ in.



67303M03
Finger food "Trident"
 Piattino "Trident"
 Fingerfood Schale "Trident"

Ø 10 cm - Ø 3⁷/₈ in.



67303M04
Finger food "Rondel"
 Piattino "Rondel"
 Fingerfood Schale "Rondel"

Ø 10,5 cm - Ø 4 in.



67303
Finger food "Coppetta"
 Piattino "Coppetta"
 Fingerfood Schalen "Coppetta"

M05 11 x 8 cm - 4³/₈ x 3¹/₈ in.
M06 16 x 11 cm - 6¹/₄ x 4³/₈ in.



67303M07
Chinese spoon
 Cucchiaino cinese
 Porzellanlöffel

13 cm - 5¹/₈ in.



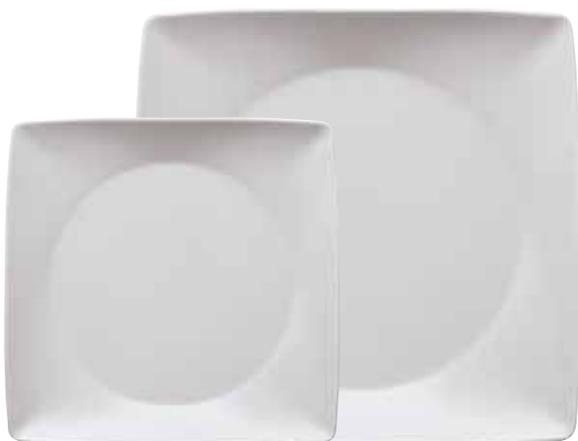


OMNIA SQUARE

OMNIA PLATES AND BOWLS IN THE CATCHY SQUARE SHAPE: IT'S A CREATIVE AND "FUSION" ADDITION.
PIATTI E COPPE OMNIA NELL'ACCATTIVANTE FORMA QUADRATA, UN'ESTENSIONE "FUSION" E CREATIVA.
OMNIA TELLER UND SCHALEN MIT EINPRÄGSAMER QUADRATISCHER FORM: EINE KREATIVE ERGÄNZUNG.



OMNIA SQUARE



67303

Plate flat square

Piatto piano quadrato
Teller flach quadratisch

Q01 23 cm - 9 in.

Q02 28 cm - 11 in.



67303Q10

Plate deep square

Piatto fondo quadrato
Teller tief quadratisch

23 cm - 9 in.



67303

Dish flat square

Piattino piano quadrato
Schälchen flach quadratisch

Q80 9 cm - 3¹/₂ in.

Q81 12 cm - 4³/₄ in.



67303

Bowl deep square

Piattino fondo quadrato
Schälchen tief quadratisch

Q82 9 cm - 3¹/₂ in.

Q83 12 cm - 4³/₄ in.



67303

Plate flat rectangular

Piatto piano rettangolare
Platte flach rechteckig

Q29 18 x 11 cm - 7 x 4¹/₄ in.

Q30 29 x 19 cm - 11³/₈ x 7³/₈ in.



67303Q84

Squared bowl

Ciotola quadrata
Schüssel rechteckig

23 x 23 cm - 9 x 9 in.





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 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 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



67305

Coup plate flat

Piatto piano

Coupteller flach

- 01 Ø 16 cm - Ø 6¹/₄ in.
- 02 Ø 21 cm - Ø 8¹/₄ in.
- 03 Ø 25 cm - Ø 10 in.
- 04 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 05 Ø 33 cm - Ø 13 in.



67305

Coup plate deep

Piatto fondo

Coupteller tief

- 09 Ø 17 cm - Ø 6²/₃ in.
- 10 Ø 22 cm - Ø 8²/₃ in.
- 11 Ø 28 cm - Ø 11 in.



67305

Platter oval

Piatto ovale

Platte oval

- 29 Ø 24 cm - Ø 9¹/₂ in.
- 30 Ø 28 cm - Ø 11 in.
- 31 Ø 34 cm - Ø 13¹/₂ in.



67305-22

Soup bowl
Coppa brodo
Suppenschale

0,25 lt. - 8^{3/4} oz.

67305-23

Soup cup
Tazza brodo
Suppentasse

0,25 lt. - 8^{3/4} oz.

67305-19

Saucer
Piattino
Untertasse

Ø 18 cm - Ø 7 in.



67305-22

Fruits
Coppetta
Kompott

Ø 12 cm - Ø 4^{3/4} in.



67305

Salad bowl
Insalateria
Schüssel

-80 Ø 12 cm - Ø 4^{3/4} in.

-81 Ø 15 cm - Ø 6 in.

-82 Ø 20 cm - Ø 7^{7/8} in.

-83 Ø 27 cm - Ø 10^{5/8} in.



67305

Sauciere
Salsiera
Sauciere

-79 0,25 lt. - 8^{3/4} oz.

-78 0,50 lt. - 16^{7/8} oz.



67305-84

Deep bowl
Ciotola fonda
Schüssel tief

Ø 20 cm - Ø 7^{7/8} in.



ROTONDO

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

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

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



ROTONDO



67305

Cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar

-45 0,22 lt. - 7³/₄ oz.

-41 0,18 lt. - 6¹/₃ oz.



67305-17

Saucer
Piattino
Untertasse

Ø 15 cm - Ø 6 in.



67305-40

Cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar

0,10 lt. - 3¹/₂ oz.

67305-15

Saucer
Piattino
Untertasse

Ø 13 cm - Ø 5¹/₈ in.



67305

Base coffee pot
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil

-49 0,30 lt. - 10¹/₂ oz.

-51 0,60 lt. - 20¹/₄ oz.

67305

Lid
Coperchio
Deckel

-50

-52



67305

Base tea pot
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil

-53 0,40 lt. - 14 oz.

-55 0,70 lt. - 23⁵/₈ oz.

67305

Lid
Coperchio
Deckel

-54

-56



67305-44

Mug with handle
Bicchiere con manico
Becher mit Henkel

0,30 lt. - 10¹/₂ oz.



67305-62

Base sugar bowl
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdosens-Unterteil

0,15 lt. - 5¹/₄ oz.

67305-63

Lid with indent
Coperchio con tacca
Deckel mit Einschnitt



67305-57

Creamer
Lattiera
Gießer

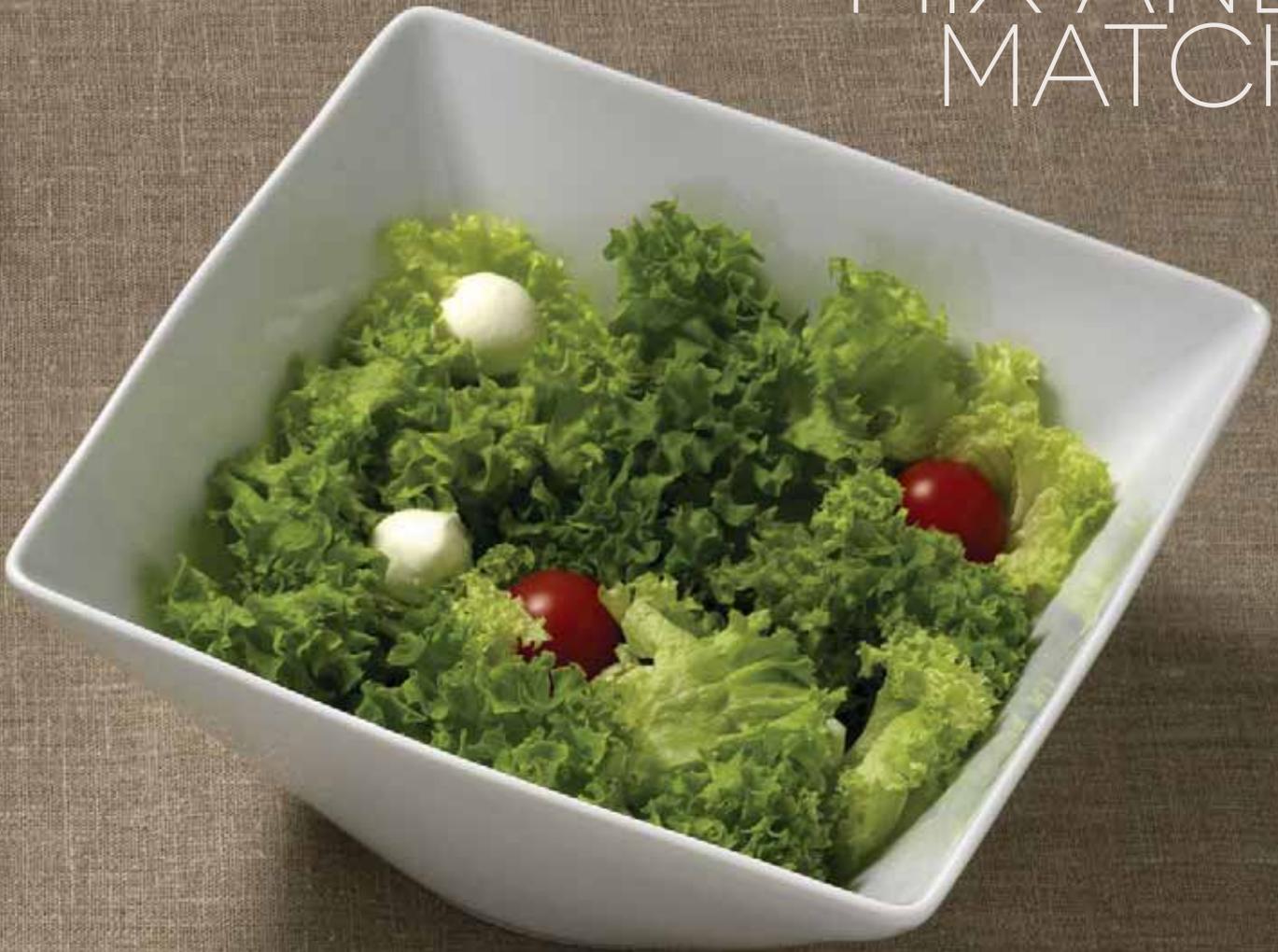
0,20 lt. - 7 oz.





OMNIA & ROTONDO

MIX AND
MATCH



Arthur Krupp®



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.

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.

WAHRHAFTE ELEGANZ.

Der strahlende Glanz des Edelstahl 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.



Arthur Krupp®





66216-16
Water jug, 18-10 s/s
Brocca acqua, inox 18-10
Wasserkrug, 18-10 Edelstahl

1,60 lt. - 57 oz.



66206/66204
Milk pot, 18-10 s/s / Creamer, 18-10 s/s
Latteria, inox 18-10 / Cremiera, inox 18-10
Milchgießer, 18-10 Edelstahl / Gießßer, 18-10 Edelstahl

66206-03 0,30 lt. - 10^{1/8} oz.
66206-06 0,60 lt. - 20^{3/4} oz.
66206-09 0,90 lt. - 30^{3/8} oz.
66204-01 0,15 lt. - 5^{3/10} oz.



66214
Insulated beverage server, 18-10 s/s
Caraffa termica, inox 18-10
Thermokanne, 18-10 Edelstahl

-05 0,50 lt. - 17^{2/3} oz.
-08 0,80 lt. - 28^{1/4} oz.
-12 1,20 lt. - 42^{2/5} oz.



66215
Insulated beverage server, 18-10 s/s
Caraffa termica, inox 18-10
Thermokanne, 18-10 Edelstahl

-06 0,60 lt. - 20^{3/4} oz.
-08 0,80 lt. - 28^{1/4} oz.
-12 1,20 lt. - 42^{2/5} oz.
-16 1,60 lt. - 57 oz.



66201
Coffee pot, 18-10 s/s
Caffettiera, inox 18-10
Kaffeekanne, 18-10 Edelstahl

-03 0,30 lt. - 10^{1/8} oz.
-06 0,60 lt. - 20^{3/4} oz.
-09 0,90 lt. - 31^{4/5} oz.
-16 1,60 lt. - 57 oz.



66208
Tea pot, 18-10 s/s
Teiera, inox 18-10
Teekanne, 18-10 Edelstahl

-03 0,30 lt. - 10^{1/9} oz.
-06 0,60 lt. - 20^{3/4} oz.
-09 0,90 lt. - 30^{3/8} oz.



66210-25
Sugar bowl with cover, 18-10 s/s
Zuccheriera c/coperchio, inox 18-10
Zuckerdose mit Deckel, 18-10 Edelstahl

9,5 x 7 cm h 5 cm
3^{3/4} x 2^{3/4} in. h 2 in.



66290-25
Small bowl with cover, 18-10 s/s
Ciotolina c/coperchio, inox 18-10
Schale mit Deckel, 18-10 Edelstahl

11,5 x 9,5 cm h 3,5 cm
4^{1/2} x 3^{3/4} in. h 1^{3/8} in.



66210-05
Sugar bowl, 18-10 s/s
Zuccheriera, inox 18-10
Zuckerdose, 18-10 Edelstahl

9,5 x 7 cm h 5 cm
3^{3/4} x 2^{3/4} in. h 2 in.





66313-06
Straw holder, 18-10 s/s
 Porta cannucce, inox 18-10
 Strohalmbehälter, 18-10 Edelstahl

0,60 lt. Ø 8 cm h 12 cm
 21¹/₅ oz. Ø 3¹/₇ in. h 4³/₄ in.



66307
Cappuccino milk pot, 18-10 s/s
 Latteria cappuccino, inox 18-10
 Cappuccino-Milchkanne, 18-10 Edelstahl

-06 0,60 lt. - 21¹/₅ oz.
 -09 0,90 lt. - 31⁴/₅ oz.
 -12 1,20 lt. - 42²/₅ oz.



66303
Milk pot / Tea pot, 18-10 s/s
 Latteria / Teiera, inox 18-10
 Milchgießer/Teekanne, 18-10 Edelstahl

-01 0,15 lt. - 5¹/₂ oz.
 -03 0,30 lt. - 10³/₅ oz.
 -06 0,60 lt. - 21¹/₅ oz.



66375-00
Tea bags caddy, 18-10 s/s
 Portabustine thè, inox 18-10
 Teebeutelbehälter, 18-10 Edelstahl

12,5 x 7 cm h 4 cm
 5 x 2³/₄ in. h 1¹/₂ in.



66374-00
Sugar bags holder, 18-10 s/s
 Portabustine zucchero, inox 18-10
 Zuckerbriefchenbehälter, 18-10 Edelstahl

13 x 6 cm h 4 cm
 5¹/₈ x 2¹/₃ in. h 1¹/₂ in.



66313-03
Spoon holder, 18-10 s/s
 Porta cucchiaini, inox 18-10
 Kaffeelöffelbehälter, 18-10 Edelstahl

0,30 lt. Ø 6 cm h 9 cm
 10³/₅ oz. Ø 2¹/₃ in. h 3¹/₂ in.



66339-02
Pastry stand, 2 tiers, 18-10 s/s
 Alzata cioccolatini, 2 piani, inox 18-10
 Gebäcketagere, 2-stufig, 18-10 Edelstahl

Ø 12 cm - 16 cm h 20 cm
 Ø 4³/₄ in. - 6³/₈ in. h 7⁷/₈ in.



66367-03
Jam/honey stand, 18-10 s/s
 Portamarmellata, inox 18-10
 Marmeladen-Etagere, 1-stufig, 18-10 Edelstahl

h 17,5 cm - 7 in.



66367-06
Jam/honey stand, 18-10 s/s
 Portamarmellata, inox 18-10
 Marmeladen-Etagere, 2-stufig, 18-10 Edelstahl

h 15,5 cm h 6 in.



66362-02
Oil and winegar stand, 18-10 s/s
Porta olio/aceto, inox 18-10
Essig-/Öl-Set, 18-10 Edelstahl

12,5 x 6 cm h 17 cm
5 x 2 in. h 6^{3/4} in.



66391-00
Napkin holder, 18 Cr
Portatovaglioli, inox 18 Cr
Serviettenhalter, Edelstahl 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
Piatto pane, inox 18-10
Brotteller, 18-10 Edelstahl

Ø 16 cm - 6^{1/4} in.



66359-12
Bottle saucer, 18-10 s/s
Sottobottiglia, inox 18-10
Flaschenuntersetzer, 18-10 Edelstahl

Ø 12 cm - 4^{3/4} in.



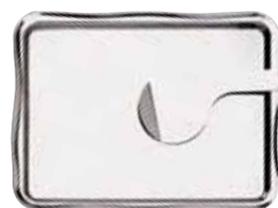
66359-10
Glass saucer, 18-10 s/s
Sottobicchiere, inox 18-10
Glasuntersetzer, 18-10 Edelstahl

Ø 10 cm - 4 in.



66318-39
Cash tray with folder, 18-10 s/s
Vassoio conto con cartella, inox 18-10
Rechnungstablett mit Mappe, 18-10 Edelstahl

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



66318-29
Cash tray, 18 Cr
Vassoio conto, inox 18 Cr
Rechnungstablett mit Klemme, Edelstahl 18 Cr

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



66318
Tray, 18 Cr
Vassoio, inox 18 Cr
Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr

-19 19 x 14 cm - 7^{1/2} x 5^{1/2} in.
-22 22 x 15 cm - 8^{1/2} x 6 in.



66388-00
Small bowl, 18-10 s/s
Coppetta, inox 18-10
Schale, klein, 18-10 Edelstahl

Ø 10 cm h 3,5 cm
Ø 4 in. h 1^{1/2} in.



66392
Oval bread basket, 18-10 s/s
Cesto pane ovale, inox 18-10
Brotschale, oval, 18-10 Edelstahl

-18 18 x 12 cm h 5 cm
7 x 4^{3/4} 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
Piatto presentazione, inox 18-10
Platzteller, 18-10 Edelstahl

Ø 32 cm - 12^{1/2} in.







66340
Round plate cover, 18-10 s/s
 Copritoast tondo, inox 18-10
 Tellerlocke, 18-10 Edelstahl

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



66324/56024
Rectangular tray w/handles, 18-10 s/s
 Vassoio rettangolare c/maniglie, inox 18-10
 Tablett, 18-10 Edelstahl

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



66320/56020
Rectangular tray, 18-10 s/s
 Vassoio rettangolare, inox 18-10
 Tablett, 18-10 Edelstahl

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



66326
Round Tray, 18-10 s/s
 Vassoio tondo, inox 18-10
 Tablett, rund, 18-10 Edelstahl

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



66345
Oval fish tray, 18-10 s/s
 Vassoio ovale, inox 18-10
 Fischplatte oval, 18-10 Edelstahl

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



66325
Oval meat tray, 18-10 s/s
 Vassoio ovale, inox 18-10
 Fleischplatte oval, 18-10 Edelstahl

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

Arthur Krupp®



FLATWARE

A CHOICE OF STYLE.

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

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.

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.

CREAM

62511

18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10

Edelstahl, Rostfrei 18-10

62711

Electroplated 18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

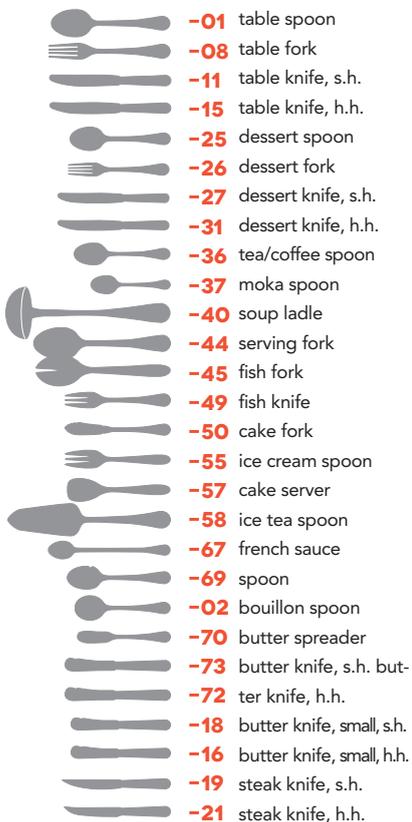
	-01 table spoon	cucchiato tavola	Tafellöffel
	-08 table fork	forchetta tavola	Tafelgabel
	-11 table knife, s.h.	coltello tavola, m.	Tafelmesser, V.h.
	-25 dessert spoon	cucchiato frutta	Dessertlöffel
	-26 dessert fork	forchetta frutta	Dessertgabel
	-27 dessert knife, s.h.	coltello frutta m.	Dessertmesser, V.h.
	-36 tea/coffee spoon	cucchiato tè	Tee-/Kaffeelöffel
	-37 moka spoon	cucchiato moka	Mokkalöffel
	-40 soup ladle	mestolo	Suppenvorleger
	-44 serving spoon	cucchiato legumi	Salatlöffel
	-45 serving fork	forchetta legumi	Salatgabel
	-49 fish fork	forchetta pesce	Fischgabel
	-50 fish knife	coltello pesce	Fischmesser
	-55 cake fork	forchetta dolce	Kuchengabel
	-58 cake server	pala torta	Tortenheber
	-69 french sauce spoon	cucchiato nouvelle cuisine	Gourmetlöffel
	-02 bouillon spoon	cucchiato brodo	Suppentassenlöffel
	-73 butter knife, s.h.	coltello burro, m.	Buttermesser, H.h.





Arthur Krupp®





- 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 fork
- 45 fish fork
- 49 fish knife
- 50 cake fork
- 55 ice cream spoon
- 57 cake server
- 58 ice tea spoon
- 67 french sauce
- 69 spoon
- 02 bouillon spoon
- 70 butter spreader
- 73 butter knife, s.h. butter knife, h.h.
- 72 butter knife, h.h.
- 18 butter knife, small, s.h.
- 16 butter knife, small, h.h.
- 19 steak knife, s.h.
- 21 steak knife, h.h.

- cucchiato tavola**
- forchetta tavola**
- coltello tavola, m.**
- coltello tavola, m. cavo**
- cucchiato frutta**
- forchetta frutta**
- coltello frutta m.**
- coltello frutta m. cavo**
- cucchiato tè**
- cucchiato moka**
- mestolo**
- cucchiato legumi**
- forchetta legumi**
- forchetta pesce**
- coltello pesce**
- forchetta dolce**
- paletta gelato**
- pala torta**
- cucchiato bibita**
- cucchiato nouvelle cuisine**
- cucchiato 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**

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

BAGUETTE

62612

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

62812

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



ARCADIA

62614

18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10

Edelstahl, Rostfrei 18-10

62814

Electroplated 18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Edelstahl, R. 18-10, versilbert



cucchiaio tavola	Tafellöffel
forchetta tavola	Tafelgabel
coltello tavola, m.	Tafelmesser, V.h.
coltello tavola, m. cavo	Tafelmesser, H.h.
cucchiaio frutta	Dessertlöffel
forchetta frutta	Dessertgabel
coltello frutta m.	Dessertmesser, V.h.
coltello frutta m. cavo	Dessertmesser, H.h.
cucchiaino tè	Tee-/Kaffeeöffel
cucchiaino moka	Mokkalöffel
mestolo	Suppenvorleger
cucchiaio legumi	Salatlöffel
forchetta legumi	Salatgabel
forchetta pesce	Fischgabel
coltello pesce	Fischmesser
forchetta dolce	Kuchengabel
paletta gelato	Eislöffel
pala torta	Tortenheber
cucchiaio bibita	Limonadenlöffel
cucchiaio nouvelle cuisine	Gourmetlöffel
cucchiaio brodo	Suppentassenlöffel
spatola burro	Butterstreicher
coltello burro, m.	Buttermesser, V.h. But-
coltello burro m. cavo	termesser, H.h.
coltello bistecca, m.	Steakmesser, V.h.
coltello bistecca, m. cavo	Steakmesser, H.h.









- 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. but-
- 72** ter knife, h.h.
- 18** butter knife, small, s.h.
- 16** butter knife, small, h.h.
- 19** steak knife, s.h.
- 21** steak knife, h.h.

- cucchiaino tè**
- cucchiano moka**
- mestolo**
- cucchiaino legumi**
- forchetta legumi**
- forchetta pesce**
- coltello pesce**
- forchetta dolce**
- paletta gelato**
- pala torta**
- cucchiaino bibita**
- cucchiaino nouvelle cuisine**
- 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**

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

CONTOUR

62611

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

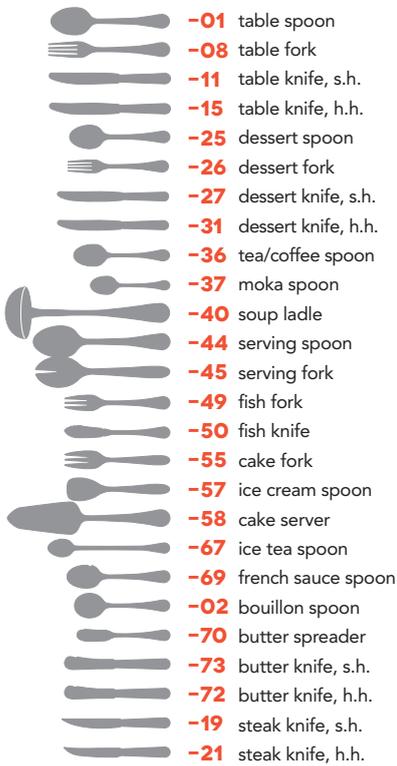
62811

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



Arthur Krupp®





- 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.

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

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

LONDON

62615

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

62815

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



MONIKA

62613

18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10

Edelstahl, Rostfrei 18-10

62813

Electroplated 18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Edelstahl, R. 18-10, versilbert

	-01 table spoon	cucchiaio tavola	Tafellöffel
	-08 table fork	forchetta tavola	Tafelgabel
	-11 table knife, s.h.	coltello tavola, m.	Tafelmesser, V.h.
	-25 dessert spoon	cucchiaio frutta	Dessertlöffel
	-26 dessert fork	forchetta frutta	Dessertgabel
	-27 dessert knife, s.h.	coltello frutta m.	Dessertmesser, V.h.
	-36 tea/coffee spoon	cucchiaino tè	Tee-/Kaffeeelöffel
	-37 moka spoon	cucchiano moka	Mokkalöffel
	-40 soup ladle	mestolo	Suppenvorleger
	-44 serving spoon	cucchiaio legumi	Salatlöffel
	-45 serving fork	forchetta legumi	Salatgabel
	-49 fish fork	forchetta pesce	Fischgabel
	-50 fish knife	coltello pesce	Fischmesser
	-55 cake fork	forchetta dolce	Kuchengabel
	-57 ice cream spoon	paletta gelato	Eislöffel
	-58 cake server	pala torta	Tortenheber
	-67 ice tea spoon	cucchiaio bibita	Limonadenlöffel
	-69 french sauce spoon	cucchiaio nouvelle cuisine	Gourmetlöffel
	-02 bouillon spoon	cucchiaio brodo	Suppentassenlöffel
	-70 butter spreader	spatola burro	Butterstreicher
	-73 butter knife, s.h.	coltello burro, m.	Buttermesser, H.h.
	-19 steak knife, s.h.	coltello bistecca, m.	Steakmesser, V.h.





VERSAILLES

62618

18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10

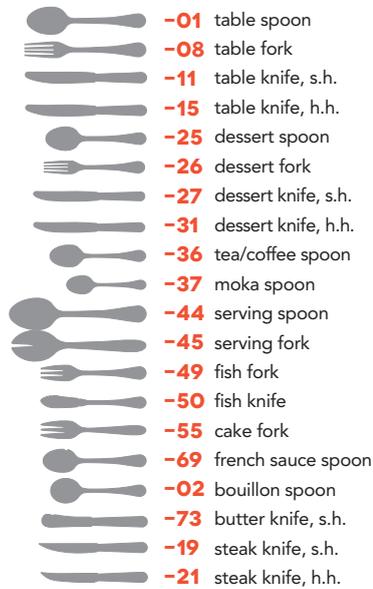
Edelstahl, Rostfrei 18-10

62818

Electroplated 18-10 stainless steel

Acciaio inossidabile 18-10 argentato

Edelstahl, R. 18-10, versilbert



-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.

cucchiaio tavola

forchetta tavola

coltello tavola, m.

coltello tavola, m. cavo

cucchiaio frutta

forchetta frutta

coltello frutta m.

coltello frutta m. cavo

cucchiaino tè

cucchiano moka

cucchiaio legumi

forchetta legumi

forchetta pesce

coltello pesce

forchetta dolce

cucchiaio nouvelle cuisine

cucchiaio brodo

coltello burro, m.

coltello bistecca, m.

coltello bistecca, m. cavo

Tafellöffel

Tafelgabel

Tafelmesser, V.h.

Tafelmesser, H.h.

Dessertlöffel

Dessertgabel

Dessertmesser, V.h.

Dessertmesser, H.h.

Tee-/Kaffeelöffel

Mokkalöffel

Salatlöffel

Salatgabel

Fischgabel

Fischmesser

Kuchengabel

Gourmetlöffel

Suppentassenlöffel

Buttermesser, V.h.

Steakmesser, V.h.

Steakmesser, H.h.









Arthur Krupp®

CREDITS

CONCEPT & STYLIST

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

PHOTO

RICCARDO BIANCHI

LOCATION

ROSSOCUOCO, STEAK HOUSE, CAVAGLIÀ (VC)

NH HOTELS SANTO STEFANO, TORINO

CORTILE CAFÈ, NOVARA

© COPYRIGHT

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

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

NOTE

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

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.



CERTIFICATO N° 10571



CERTIFICATO N° 8728
LIMITATAMENTE AL SITO
DI: ORFENGO



CERTIFICATO N° 10573
LIMITATAMENTE AL SITO
DI: ORFENGO



CERTIFICATO N° 093

Arthur Krupp®

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

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

Ph. +39 0321 879 601

Fax +39 0321 879 890

horeca@paderno.it

horeca@sambonet.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.paderno.it • www.sambonet.com

www.arthurkrupp.com • www.rosenthalusa.com

XA9011 - 04/2014



8 014808 914492