

TASTING THE WORLD




TAFELSTERN
professional porcelain

Tasting



Wie schmeckt die Welt? Begleiten Sie TAFELSTERN auf einer Erkundungstour, die fremde Kulturen und Lebenshaltungen über die Sprache der Speisen erschließt. Es erwarten Sie exotische und vertraute Genusswelten, die sich mit der vielseitigen TAFELSTERN-Porzellan-Eleganz und aparten Dekoren faszinierend in Szene setzen lassen.

the world



Can we taste the world? Join TAFELSTERN on a trip around the world to discover how unfamiliar cultures and ways of life can be made accessible by the language of food. You can look forward to culinary delights from exotic and familiar places and discover how they can be staged in fascinating ways with the elegance, striking decors and sheer variety of TAFELSTERN porcelain.

¿A qué sabe el mundo? Acompáñe a TAFELSTERN en un viaje de descubrimiento que le abrirá la puerta a lejanas culturas y enfoques vitales a través del idioma de la gastronomía. Le esperan mundos de placer exóticos y otros ya conocidos que se pueden escenificar de un modo fascinante con la variada elegancia de la porcelana de TAFELSTERN y atractivas decoraciones.

INHALT

ALOHA HAWAII	6
WILD AT HEART	12
SPIRITUAL FOOD	18
SLOW COFFEE	24
KUBA LIEBE	30
PUR PALEO	36
VINTAGE FOODS	42
ALPINE CUISINE	48





Aloha



Hawaii

Hawaii ist ein Paradies, nicht für Surfer. Die Landesküche der pazifischen Inselgruppe ist reich an sonnenverwöhnten Früchten und fangfrischem Fisch. Traditionelle Gerichte wie Poke, ein Salat aus rohem Tuna und Avocado, verwöhnen den Gaumen mit exotischen Aromen.

Hawaii is a paradise, not only for surfers. The national cuisine of the island group in the Pacific draws richly on a cornucopia of sun-ripened fruits and freshly landed fish. Traditional dishes like Poke, a salad of raw tuna and avocados, treat the palate to an explosion of exotic aromas and flavours.

Hawai es un paraíso, y no solo para los surfistas. La cocina nacional de este archipiélago del Pacífico es rica en frutas maduradas al sol y en pescado fresco. Los platos tradicionales como el poke, una ensalada de atún crudo y aguacate, miman el paladar con aromas exóticos.



Mahi Mahi bedeutet „sehr stark“. Kein Wunder, denn die gold-blauen Fische, die wegen ihres zarten, ölichen Fleisches in der hawaiianischen Küche geschätzt werden, sind besonders schnelle Schwimmer. Behutsam gegrillt und mit Früchten verfeinert – eine tropische Köstlichkeit!

In Hawaiian, Mahi-Mahi means ‘very strong’. No wonder, the gold and blue fish, a firm favourite of Hawaiian cuisine due to its delicate, oily flesh, is a particularly strong swimmer. Gently grilled and refined with fresh fruits, it becomes an unforgettable tropical delight!

Mahi-Mahi significa «muy fuerte». No es de extrañar, ya que estos peces azules y dorados tan estimados en la cocina hawaiana por su carne suave y aceitosa nadan especialmente rápido. Cocinados con esmero y aderezados con fruta... ¡Toda una delicia tropical !



Kokosnüsse, Mangos, Bananen, Papayas, Drachenfrüchte...Wegen des feuchtwarmen Klimas wachsen und reifen die Pflanzen auf Hawaii rund ums Jahr. Darum können die landestypischen Rezepte mit ihren leichten polynesisch-asiatischen Speisen stets auf frische Zutaten zugreifen.

Coconuts, mangos, bananas, papayas, dragon fruit...Thanks to the warm and humid climate of the Hawaiian Islands, the plants grow and bear fruit the whole year round. This explains why the light, Polynesian and Asian-influenced recipes typical for the islands are always made with the freshest ingredients.

Cocos, mangos, bananas, papayas, pitayas... gracias al clima cálido y húmedo, las plantas crecen y maduran en Hawai todo el año. Por eso las recetas típicas del país, con su comida ligera polinesio-asiática, recurren siempre a ingredientes frescos.





360216 · Cove

Wild at heart

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ NATÜRLICH GUT ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Wildkräuter, Wildbret, Wildfang – die Küchen der Welt entdecken die Vorteile von Pflanzen und Tieren, die in natürlicher Umgebung gediehen sind. Die ursprünglichen Habitate jenseits von Ställen, Gehegen und Gewächshäusern wirken sich positiv auf Geschmack und Konsistenz aus.

Wild herbs, venison, game – the kitchens of the world are discovering the advantages of plants and animals that thrive in their natural environments. Their original habitats, far removed from farmyards, enclosures and greenhouses, have positive effects on both flavour and consistency.

Hierbas silvestres, carne de venado, pesca salvaje: las cocinas del mundo están descubriendo las ventajas de las plantas y animales que crecen en un entorno completamente natural. Los hábitats originales fuera de establos, cercados e invernaderos ejercen un efecto positivo sobre el sabor y la consistencia.



360213 · Carrara



360217 · Ink

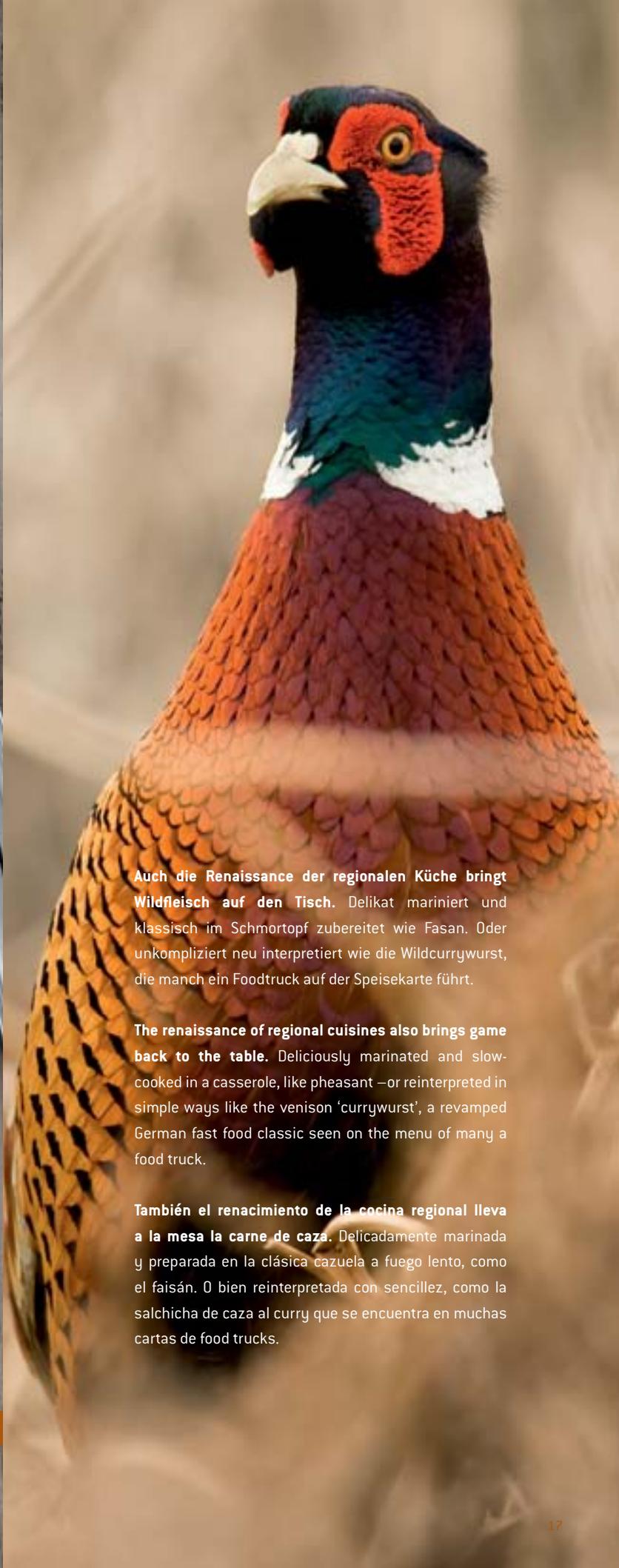
Fleisch von Wildtieren ist fettarm. Und es stärkt die Immunabwehr mit vielen Mineralstoffen. Das macht Rehrücken und Hirsch-Burger nicht nur bei jungen, urbanen Zielgruppen beliebt.

Game is low in fat. It also has numerous minerals that strengthen the body's immune defences. This makes saddle of venison and venison burgers a favourite not only with young, urban target groups.

La carne de caza es baja en grasas. Y sirve como refuerzo para las defensas inmunol gicas con muchas sustancias minerales. Por eso el lomo de corzo y las hamburguesas de ciervo son tan apreciadas, y no solo entre los grupos de consumidores j venes y urbanitas.







Auch die Renaissance der regionalen Küche bringt Wildfleisch auf den Tisch. Delikat mariniert und klassisch im Schmortopf zubereitet wie Fasan. Oder unkompliziert neu interpretiert wie die Wildcurrywurst, die manch ein Foodtruck auf der Speisekarte führt.

The renaissance of regional cuisines also brings game back to the table. Deliciously marinated and slow-cooked in a casserole, like pheasant – or reinterpreted in simple ways like the venison ‘currywurst’, a revamped German fast food classic seen on the menu of many a food truck.

También el renacimiento de la cocina regional lleva a la mesa la carne de caza. Delicadamente marinada y preparada en la clásica cazuela a fuego lento, como el faisán. O bien reinterpretada con sencillez, como la salchicha de caza al curry que se encuentra en muchas cartas de food trucks.

SPIRITUAL FOOD



Muslimisches halal, jüdisches koscher oder hinduistisches Rindfleischverbot. Religionen haben feste Speisevorschriften. Auch für viele moderne Menschen nimmt Essen spirituelle Züge an. Der Verzehr drückt ihre Lebenseinstellung aus. So entsteht Veganismus oft aus Verantwortung gegenüber Tieren und Umwelt. Oder er dient der Reinhaltung des Körpers als Sitz von Seele und Geist.

Halal for Muslims, kosher for Jews or the Hindu ban against eating beef. The various religions all have their own special rituals and taboos. The spiritual aspects of food and eating are being embraced by more and more people in our modern society. The lifestyle principle of 'You are what you eat'. Veganism, for instance, often results from profound respect for animals and the environment. Or it may serve as a means of cleansing the body to create a unity between it, the mind and the soul.

Halal musulmán, kosher judío o la prohibición hindú de carne de vacuno. Las religiones tienen firmes prescripciones en cuanto a alimentación. La comida también adquiere rasgos espirituales para muchas personas modernas. El consumo expresa su forma de entender la vida. Así, el veganismo suele reflejar un sentimiento de responsabilidad frente a los animales y el medio ambiente. O sirve para la conservación del cuerpo en estado puro como receptáculo del alma y el espíritu.



360218 · Wall



Spiritual Food steht heute für ethische Ernährung.

Die Begeisterung für genügsame, meist pflanzliche Speisen entspringt nicht gesundheitlichen Aspekten. Sie ist Ausdruck einer gewissenhaften Geisteshaltung, die sorgsam mit natürlichen Ressourcen umgeht und auf regional-saisonale Produkte setzt.

Today, spiritual food stands for ethical nutrition.

The enthusiasm for frugal, mostly vegetarian fare is no longer simply due to questions of health. It is the expression of a conscientious attitude that promotes careful handling of natural resources and dependency on seasonal, locally sourced produce.

«Spiritual Food» se refiere hoy en día a una alimentación ética.

El entusiasmo por la comida frugal, en su mayoría de origen vegetal, no proviene de aspectos relacionados con la salud. Es expresión de un escrupuloso enfoque espiritual que aborda con respeto los recursos naturales y apuesta por productos regionales de temporada.





360209 · Sichtbeton dunkel





„Halal“ und „koscher“ gelten als Gütezeichen. In New Yorker oder Berliner Bars sind derart zertifizierte Produkte hip, weil sie als kontrollierter und sicherer wahrgenommen werden als konventionelle.

Halal’ and ‘kosher’ are seen as guarantees for quality. Such certified products are hip in the bars of New York or Berlin due to the fact that quality control and food safety regulations are much more strictly observed than is usually the case.

«Halal» y «koscher» están considerados como etiquetas de calidad. En los bares de Nueva York o Berlín, este tipo de productos certificados están en boga, ya que se perciben como más controlados y seguros que los alimentos convencionales.

slow coffee

Filterkaffee ist zurück! Kaffeeliebhaber kehren dem hektischen Coffee to go den Rücken. Statt Caffè Latte per Knopfdruck genießen sie die holzigen, fruchtigen oder schokoladigen Offenbarungen handgebrühter Kaffeesorten.

Filtered coffee is back! Coffee lovers are turning their backs on the hectic coffee-to-go culture. Instead of Caffè Latte at the press of a button, they are now enjoying the woody, fruity or chocolate flavours revealed only by hand-brewed coffees.

¡El café de filtro está de vuelta! Los amantes del café están dando la espalda al ajetreo y las prisas del «café para llevar». En lugar de un simple café con leche apretando un botón, disfrutan de las revelaciones con toques de madera, fruta o chocolate de cafés hervidos a mano.

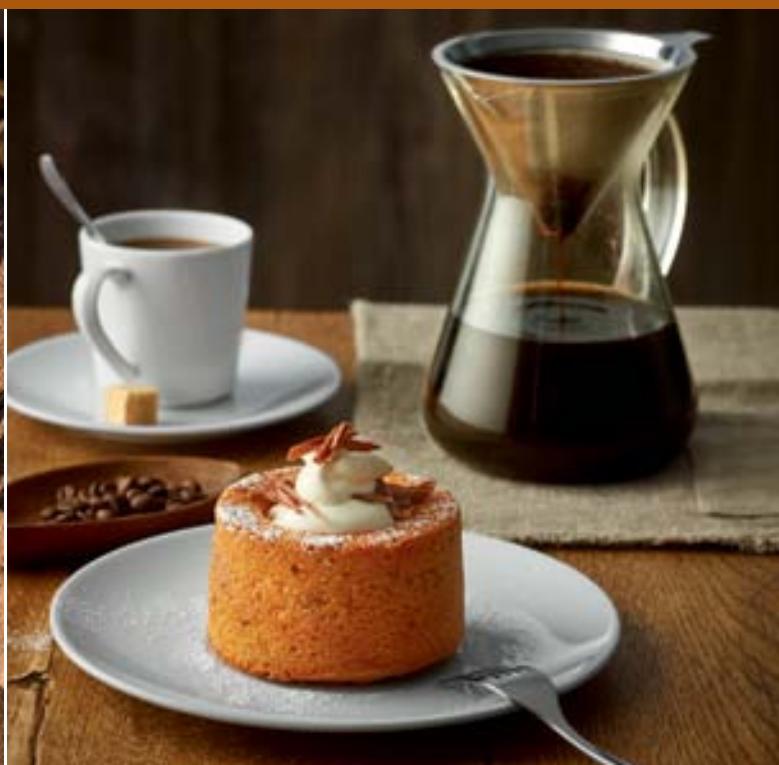




Slow Food in feinen Kannen oder Glaskaraffen. Das Zelebrieren des „braunen Goldes“ erfordert Demut. Langsamkeit ist das Tor zum aromatischen Reich der Kaffee-kirschen.

Slow food in fine jugs or glass carafes. The celebration of ‘brown gold’ demands humility. Slowness is the gateway that leads into the aromatic realm of the coffee bean.

«Slow food» en finas cafeteras o jarras de cristal.
Para celebrar el «oro marrón» se requiere humildad.
La parsimonia es la puerta hacia el reino aromático de las cerezas de café.







Kaffee soll über 800 Aromen enthalten. Da erstaunt es nicht, dass es für diesen Kosmos spezielle Sommeliers gibt. In Tasting Bars erprobt man die neuesten Brüh-techniken.

It is said that coffee contains more than 800 individual aromas. It is, therefore, not surprising that there are special sommeliers to guide us through this universe starred with both rich and delicate flavours. Today, tasting bars offer opportunities to taste and try the latest brewing techniques.

El café debe contener más de 800 aromas. No es de extrañar, por tanto, que para este auténtico mundo propio haya incluso sumilleres especiales. En bares de cata se pueden degustar las técnicas de hervido más modernas.

730244 · Blush lightgrey



KUBA

Liebe





Cuba libre, Mojito, Daiquirí. Bei Kuba denkt man zuerst an die coolen Cocktails in den legendären Bars Havannas. Gemixt aus weißem Rum, der in Eichenholzfässern reifte.

Cuba libre, mojito, daiquirí. The first things the name Cuba brings to mind are the cool cocktails in the legendary bars of Havana. Mixed with white rum matured in oak barrels.

Cuba libre, mojito, daiquirí. Cuando se piensa en Cuba, lo primero que viene a la cabeza son los deliciosos cócteles de los bares legendarios de la Habana. Combinados con base de ron madurado en barricas de roble.



320408 · Swirl



Die kubanische Küche ist unkompliziert. In den Restaurants wird Frisches vom Markt serviert. Beliebte Beilagen sind Süßkartoffeln, Maniok-, Jamswurzeln und Kochbananen.

Cuban cuisine is far from complex. The restaurants serve the freshest produce straight from the markets. The most popular side dishes are vegetable bananas and root vegetables like sweet potatoes, cassava or yams.

La cocina cubana es sencilla. En los restaurantes se sirven productos frescos del mercado. Entre las guarniciones más populares están las batatas, las raíces de mandioca y ñame y los plátanos cocinados.



815011 · Somerset royal blue



Die Cubanos lieben Hühnchen – frittiert und begleitet von arroz moro, Reis mit schwarzen Bohnen. Das karibische Meer verwöhnt den Gaumen mit delikaten Meeresfrüchten.

The Cubans love chicken – fried and served with arroz moro, black beans and rice. The Caribbean also treats the palate to an almost infinite diversity of seafood.

A los cubanos les encanta el pollo frito acompañado con arroz moro, es decir, con judías negras. El mar Caribe mima el paladar con delicados mariscos.



815013 · Somerset grey



360190 · Schieferstruktur / 730291 · Vollfläche matt schwarz



Essen wie die Steinzeitmenschen. Paleo-Fans setzen auf die Rückkehr zu einer natürlichen, nicht industriell veränderten Ernährung. Getreide, Milchprodukte und Zucker sind tabu.

Eat like palaeolithic man. Paleo fans eat only the foods readily available to our prehistoric hunter-gatherer ancestors. Cereals, dairy products and sugar are taboo.

Comer como los hombres de la edad de piedra. Los defensores del paleolítico apuestan por el retorno a una alimentación natural sin alteraciones industriales. Los cereales, los productos lácteos y el azúcar son tabú.

PUR
PALEO



Fleisch, Fisch, heimisches Gemüse, Obst, Pilze, Nüsse. Es ist garnichts so schwer, die Essgewohnheitender Jäger und Sammler ins Heute zu übertragen.

Meat, fish, indigenous plants and vegetables, fruit, mushrooms and nuts. It isn't at all difficult to revisit the eating habits of the hunters and gatherers in a contemporary context.

Carne, pescado, verduras del país, fruta, hongos, frutos secos. No es en absoluto difícil trasladar a nuestros días las costumbres alimenticias de aquellos cazadores y recolectores.





Unser Körper hat sich evolutionär nicht an die moderne Ernährung angepasst. So das Credo. Der Paleo-Speiseplan verspricht u. a. bessere Blutwerte, Fettabbau und mehr Leistungsfähigkeit.



730299 · Rosé-Quartz

The theory behind the paleo principle professes that the evolution of the human body has not adapted to modern nutrition. A paleo diet promises, amongst other things, improved blood values, a reduction of body fat and a more efficient metabolism.

Nuestro cuerpo no se ha adaptado evolutivamente a la alimentación moderna. Ese es su lema. La dieta paleo promete, entre otras cosas, mejores valores sanguíneos, eliminación de grasas y más productividad.

Vintage Foods

Retro ist der neue Hipster. Nach Cross-overs und experimentellen Eskapaden erfasst Nostalgie nach authentischer, rustikaler Küche die internationalen Geschmacksnerven.

Retro is the new hip. After crossovers and experimental escapades, taste buds around the globe have rediscovered authentic, down-to-earth cooking.

Lo retro es lo nuevo hipster. Tras las fusiones y las escapadas experimentales, las papilas gustativas caen presa de la nostalgia por una cocina rústica y auténtica.







320399 · Nostalgia



Traditionelle Gerichte erobern die Spitzengastronomie. Die hohe Qualität der Zutaten und die aufwendige Zubereitung machen aus dem Déjà-vu ein kulinarisches Neuland.

Traditional recipes and dishes are conquering the lofty heights of haute cuisine. The exceptional quality of ingredients and elaborate cooking transport the déjâ-vu experience into a new culinary dimension.

Los platos tradicionales están conquistando la gastronomía puntera. La alta calidad de los ingredientes y la esmerada preparación convierten a la «comida de toda la vida» en tierra inexplorada.





360192 · Andira

In einer globalisierten Welt wird das Deftige, Erdige, Normale zum Kulturgut. Kohlroulade, Blutwurst und Pfifferlinge vermitteln Verständlichkeit im komplexen Alltag.

In our globalised world, the normality of good and solid, down-to-earth dishes has evolved to become a new cultural asset. Stuffed cabbage, black pudding and chanterelles bring delicious simplicity to the complexity of everyday life.

En un mundo globalizado, la comida corriente y sustanciosa, la comida «de casa» es todo un bien cultural. La coliflor rellena, la morcilla o las chantarelas son alimentos que hacen más llevadera la complejidad de la vida cotidiana.



alpine



cuisine



360212 · Porenbeton matt

Die alpine Küche überzeugt mit erlesener Einfachheit. In reiner Luft und vor atemberaubender Bergkulisse wachsen und entstehen Produkte von erlesener Qualität.

Alpine cuisine convinces the palate with exquisite simplicity. Products of exceptional quality grow and are made in the clear fresh air and against a breathtaking backdrop of soaring peaks.

La cocina alpina destaca por su selecta sencillez. En el aire puro ante un impresionante panorama de montaña surgen productos de una calidad insuperable.



360214 · Remember

Hier schmeckt die Milch nach satten Almwiesen und wilden Kräutern. Sie geben den vielen Bergkäsesorten ihren unvergleichlich intensiven Geschmack.

Here, milk tastes of lush Alpine meadows and wild herbs. These lend the numerous local mountain cheeses their incomparably intensive flavours.



Aquí la leche sabe a prados alpinos y a hierbas silvestres. Esto le confiere a los apreciados quesos alpinos su sabor incomparablemente intenso.



Topfenknödel, Kaiserschmarrn oder Blattkrapfn.

Was wäre die alpine Küche ohne ihre verführerischen Mehlspeisen? Kann denn Liebe Sünde sein...

Curd cheese dumplings, sweet shredded pancake, deep-fried batter cakes. Where would Alpine cuisine be without its delectable pastries? After all, can true love be a sin...

Delicias como Topfenknödel, Kaiserschmarrn o Blattkrapfn. ¿Qué sería de la cocina alpina sin sus tentadores platos a base de harina? ¿Puede ser pecado amar?...





Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	----------------------	------------------------------------

TITEL


Platte eckig
Platter rectang.
Plato rectang.


SEITE · PAGE 2/3

Platte oval coup
Platter oval coup
Plato ovalado coupe


SEITE · PAGE 5

Teller tief coup
Plate deep coup
Plato hondo coupe


SEITE · PAGE 6

Teller tief
Plate deep
Plato hondo


SEITE · PAGE 9

Platte oval coup
Platter oval coup
Plato ovalado coupe



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe



Schale rund auf Fuß
Flat bowl on stands
Plato hondo sin ala en soportes


SEITE · PAGE 11

Teller tief coup
Plate deep coup
Plato hondo coupe


SEITE · PAGE 13

Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe



Artikel
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 13



Teller tief coup
Plate deep coup
Plato hondo coupe

24/9.6

1 37 1324

SEITE · PAGE 14



Platte oval coup
Platter oval coup
Plato ovalado coupe

33x23/13.2x9.2

1 37 2233

Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

17/6.8

1 37 1217

SEITE · PAGE 15



Teller flach
Plate flat
Plato llano

28/11.2

1 32 0028

SEITE · PAGE 16/17



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

27/10.8

1 51 1227

SEITE · PAGE 18



Kompottschale
Fruit dish
Compotera

13/5.2

1 51 3063



Bowl
Bowl
Bol

0,08/2.6

1 51 6658



Schälchen Special
Small bowl Special
Bol Special

9/3.6

1 51 6109

SEITE · PAGE 20



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

15/6.0

1 37 1215



Platte oval coup
Platter oval coup
Plato ovalado coupe

29x16/11.6x6.4

1 37 2229



Artikel
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 22



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228

SEITE · PAGE 23



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

17/6.8

1 37 1217



Schale/Sauciere Chicoree
Bowl / Sauce-boat Chicory
Bol / Salsera Endibia

0,24/7.7

1 90 6124



Kompottschale
Fruit dish
Compotera

13/5.2

1 30 3063



Kombi-Untere
Combi saucer
Platillo combi

15/6.0

1 70 6918



Schale rund auf Fuß
Flat bowl on stands
Plato hondo sin ala en soportes

15/6.0

1 79 6117

SEITE · PAGE 24



Obere
Cup
Taza

0,24/7.7

1 51 5274



Bowl
Bowl
Bol

0,08/2.6

1 51 6658



Kaffeekanne
Coffee pot
Cafetera

0,30/9.6

1 35 4130



Unterteil Kaffeekanne
Coffeepot bottom
Cafetera fondo

0,30/9.6

1 35 4131



Deckel Kaffeekanne
Lid for coffee pot
Tapa de cafetera

1 35 4132



Artikel
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 26



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

20/8.0

1 70 1220



Obere hoch
Cup tall
Taza alta

0,18/5.8

1 32 5268



Kombi-Untere
Combi saucer
Platillo combi

15/6.0

1 70 6918

SEITE · PAGE 27



Schale oval coup
Flat bowl oval coup
Plato hondo sin ala ovalado coupe

20x14/8.0x5.6

1 37 3370



Etagere
Stand
Etagère

20/8.0

1 70 6220



Milchkanne ohne Hkl.
Creamer no hdl.
Lechera sin asa

0,14/4.5

1 70 4614



Obere nieder
Cup low
Taza baja

0,24/7.7

1 70 5274



Kombi-Untere
Combi saucer
Platillo combi

15/6.0

1 70 6918

SEITE · PAGE 28



Obere nieder
Cup low
Taza baja

0,18/5.8

1 80 5268



Kombi-Untere
Combi saucer
Platillo combi

15/6.0

1 70 6918



Zuckerdose
Sugar bowl
Azucarera

0,25/8.0

1 80 4975



Unterteil Zuckerdose
Sugar bowl bottom
Azucarera fondo

0,25/8.0

1 80 4976



Deckel Zuckerdose
Lid for sugar bowl
Tapa de azucarera

1 80 4977



Artikel
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 29



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

23/9.2

1 70 1223



Obere nieder
Cup low
Taza baja

0,18/5.8

1 80 5268



Kombi-Untere
Combi saucer
Platillo combi

15/6.0

1 70 6918



Bowl nieder
Bowl low
Bol baja

0,18/5.8

1 35 6568



Terrine Löwenkopf
Tureen w. lion heads
Sopera cabeza de león

0,45/14.4

1 78 3645

SEITE · PAGE 30



Glas Latte Macchiato
Glass for Macchiato
Vidrio para Macchiato

0,30/9.6

1 71 9235



Kombi-Untere
Combi saucer
Platillo combi

15/6.0

1 70 6918

SEITE · PAGE 32



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228



Schale oval coup
Flat bowl oval coup
Plato hondo sin ala ovalado coupe

20x14/8.0x5.6

1 37 3370

SEITE · PAGE 34



Teller flach
Plate flat
Plato llano

21/8.4

1 80 0021

SEITE · PAGE 35



Platte eckig
Platter rectang.
Plato rectang.

29x18/11.6x7.2

1 30 2329



Artikel
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 35



Kompottschale
Fruit dish
Compotera

13/5.2

1 30 3063



Bowl nieder
Bowl low
Bol baja

0,18/5.8

1 35 6568

SEITE · PAGE 36



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228



Schale/Sauciere Chicoree
Bowl / Sauce-boat Chicory
Bol / Salsera Endibia

0,24/7.7

1 90 6124

SEITE · PAGE 38



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

27/10.8

1 51 1227

SEITE · PAGE 41



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

29/11.6

1 60 1229

SEITE · PAGE 44/45



Teller flach
Plate flat
Plato llano

15/6.0

21/8.4

1 17 0015

1 17 0021



Obere
Cup
Taza

0,22/7.0

1 17 5272



Untere
Saucer
Platillo

14/5.6

1 17 6919



Kompottschale
Fruit dish
Compotera

13/5.2

1 17 3063



Artikel
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 46



Teller tief
Plate deep
Plato hondo

28/11.2

1 17 0128



Sauceschälchen
Sauce-boat small
Salsera p.manteq.

0,12/4.8

1 17 3815

SEITE · PAGE 47



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228

SEITE · PAGE 49



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228

SEITE · PAGE 50



Teller tief coup
Plate deep coup
Plato hondo coupe

24/9.6

1 37 1324



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

17/6.8

1 37 1217

SEITE · PAGE 52



Teller flach
Plate flat
Plato llano

26/10.4

1 72 0026



Schüssel
Bowl
Bol Grande

15/6.0

1 72 5765

Artikel
Article

Art.-Nr.
Art. No.

TITEL



NARA Bowl rund schwarz 12 cm
NARA Bowl round black 12 cm

7 01 3112 91 021090



SEITE · PAGE 9

Servierbrett eckig Akazie 40x14 cm mit Griff
Serving-board rectangular acacia 40x14 cm with handle

7 40 5700 91 000000

SEITE · PAGE 14



Mini Flasche mit Bügelverschluß 0,15 L
Mini bottle with flip lid 0,15 L

7 50 9006 91 000000



Bügelverschlussglas 0,125 L
Terrine jar with clip lid 0,125 L

7 50 9101 91 000000



Mini Saucenpfännchen 5cm mit Griff
Mini saucepan 5cm with handle

7 20 7608 91 000000

SEITE · PAGE 15



Mini Saucenpfännchen 8 cm mit Griff
Mini saucepan 8 cm with handle

7 20 7607 91 000000



Servierbrett rund Akazie 35 cm mit Griff
Serving-board round acacia 35 cm with handle

7 40 5501 91 000000

SEITE · PAGE 16/17



NARA Dip-Schälchen rund braun 8 cm
NARA Dip dish round brown 8 cm

7 01 3508 91 016150

Artikel
Article

Art.-Nr.
Art. No.

SEITE · PAGE 18



NARA Teller flach rund schwarz 21 cm
NARA Plate flat round black 21 cm

7 01 1221 91 021090



NARA Teller flach rund Relief schwarz 21 cm
NARA Plate flat round relief black 21 cm

7 01 1271 91 021090

SEITE · PAGE 22



NARA Bowl rund schwarz 12 cm
NARA Bowl round black 12 cm

7 01 3112 91 021090

SEITE · PAGE 23



NARA Dip-Schälchen rund schwarz 8 cm
NARA Dip dish round black 8 cm

7 01 3508 91 021090

SEITE · PAGE 24



Servierbrett eckig Akazie 35x25 cm mit Griff
Serving-board rectangular acacia 35x25 cm with handle

7 40 5701 91 000000

SEITE · PAGE 26



Slow Coffee Maker silber 0,6 L
Slow coffee maker silver 0,6 L

7 51 9000 91 000000



Schälchen Blattform Akazie 13x7 cm
Mini deep dish leaf acacia 13x7 cm

7 40 3500 91 000000

SEITE · PAGE 29



Bügelverschlussglas 0,2 L
Terrine jar with clip lid 0,2 L

7 50 9102 91 000000

SEITE · PAGE 34



Cocotte rund blau 14 cm mit Deckel
Cocotte round blue 14 cm with lid

7 21 8231 91 000000

Artikel
Article

Art.-Nr.
Art. No.

SEITE · PAGE 35



Bügelverschlussglas 0,125 L
Terrine jar with clip lid 0,125 L

7 50 9101 91 000000



Cocotte rund grau 10 cm mit Deckel
Cocotte round grey 10 cm with lid

7 21 8250 91 000000

SEITE · PAGE 40



Servierbrett eckig Akazie 40x14 cm mit Griff
Serving-board rectangular acacia 40x14 cm with handle

7 40 5700 91 000000



Pfanne rund 1 Griff 14 cm mit Holzunersetzer
Pan round 1 handle 14 cm with wooden plate

7 21 8201 91 000000



Pfanne rund 2 Griffe 16 cm mit Holzunersetzer
Pan round 2 handles 16 cm with wooden plate

7 21 8202 91 000000

SEITE · PAGE 41



Bügelverschlussglas 0,125 L
Terrine jar with clip lid 0,125 L

7 50 9101 91 000000



Servierbrett rund Akazie 35 cm mit Griff
Serving-board round acacia 35 cm with handle

7 40 5501 91 000000

SEITE · PAGE 47



NARA Dip-Schälchen rund braun 8 cm
NARA Dip dish round brown 8 cm

7 01 3508 91 016150

SEITE · PAGE 50



Pfanne rund 1 Griff 14 cm mit Holzunersetzer
Pan round 1 handle 14 cm with wooden plate

7 21 8201 91 000000

Art.Nr. 0001019977PS000999



01/2017


TAFELSTERN
professional porcelain



TAFELSTERN · professional porcelain · Eine Marke der BHS tabletop AG · Ludwigsmühle 1 · D-95100 Selb
national: Tel. +49 9287 73 1711 · Fax +49 9287 73 1719 · info@tafelstern.de
international: Tel. +49 9287 73 1700 · Fax +49 9287 73 1739 · export@tafelstern.com
www.tafelstern.de · www.tafelstern.com



WIR GESTALTEN
VERANTWORTUNG
ISO 14001 · ISO 50001
CERTIFIED



SHAPED BY
RESPONSIBILITY
ISO 14001 · ISO 50001
CERTIFIED