

Coffee Tasting

COFFEE TASTING



TAFELSTERN
professional porcelain



Kaffeequalität wird nicht allein durch Bohnen und Röstung bestimmt. Erst die passionierte Sorgfalt des Barista beim Zubereiten und Servieren verhilft dem Aroma zur Entfaltung. COFFEE TASTING von TAFELSTERN stellt diese Präzisionskunst in einen neuen ästhetischen Rahmen. Das Konzept trägt eindeutig zur Steigerung des Kaffeeegenussrituals bei. Im eigens entwickelten Coffee Code finden sich die wichtigsten Parameter und Kriterien aus der Kaffeewelt, die sich direkt auf die Gestaltung der Tassen auswirken, wie Inhalt, Mundgefühl am Rand, Touch and Feel der Oberfläche.

The quality of coffee is not simply a matter of the provenance of the beans and how they are roasted. The fine aroma is first revealed by the barista's passion for coffee and the painstaking care taken in the preparation and serving of each cup. COFFEE TASTING from TAFELSTERN creates a new aesthetic setting for this fine art with a concept that raises the rituals of enjoying excellent coffee to an entirely new level. The specially developed Coffee Code contains the most important parameters and criteria from the world of coffee. These influence the design of drinking vessels such as the content, the tactile sensation of the rim on the lips and the feel of surfaces experienced by the coffee drinker.

La qualité d'un café ne se mesure pas uniquement à celle de ses grains ou à la méthode de torréfaction choisie. Ce n'est en effet que grâce à la passion et au travail soigné du barista, tant dans la préparation que dans le service, que le café sera à même de déployer tout son arôme. Avec COFFEE TASTING, TAFELSTERN fait entrer cet art de précision dans une toute nouvelle dimension esthétique ; et incontestablement, le concept contribue à l'amélioration du rituel de dégustation du café. Le Coffee Code développé en propre tient compte des plus importants critères et paramètres de l'univers du café qui influent directement sur la conception des tasses, comme le contenu, l'effet que produit le bord sur la bouche, le toucher et la sensation procurée par la surface.

La calidad del café no depende solo del grano y el tueste. También el esmero apasionado del barista contribuye a desplegar el sabor al prepararlo y servirlo. COFFEE TASTING de TAFELSTERN traslada este arte de precisión a un nuevo marco estético. El concepto contribuye indudablemente a perfeccionar el ritual del disfrute del café. En un Código del Café desarrollado ex profeso se recogen los criterios y parámetros del mundo del café más importantes que influyen directamente sobre el diseño de las tazas, como p. ej. el contenido, la sensación del borde en la boca, el tacto y la sensación que transmite la superficie.

DRIP		
COLD BREW	3	350
ESPRESSO	350	
AMERICANO	3	
MACCHIATO	350	
GIBRALTAR	350	
CAPPUCCINO	375	
DRY KAPP	4	
LATTE	4	
VANILLA LATTE	475	
MOCHA	5	
HOT CHOCOLATE	4	
MATCHA	5	
TEA	3	
LEMONADE	350	





INTENSIVE KAFFEEMOMENTE



Die dickwandigen Bowls laden zum intensiven Schnuppern und genussvollen Trinken ein und ermöglichen exakte Temperaturprofile. Für den angenehmen Lippenkontakt wurde der Mundrand besonders fein ausgestaltet. Die Form der Unteren macht das Servieren leicht. Tassen und Bowls finden einen festen Halt und dies beugt potenziellen Malheurs beim Servieren vor.

The thick-walled bowls invite connoisseurs to delight their senses with the aromas and flavours of fine coffee and enable exact temperature profiles. The rims are particularly finely formed to ensure gentle contact with the lips. The form of the flatware pieces makes serving easy. The cups and bowls offer perfect grip and ideally prevent potential accidents while serving.

Les bols à paroi épaisse invitent à se plonger dans les sublimes effluves de café et permettent de s'en délecter à des températures exactes. Le bord a été conçu avec une finesse particulière, pour un contact des plus agréables avec les lèvres. La forme des soucoupes facilite le service. Les tasses et les bols trouvent un support stable, ce qui réduit toute possibilité d'incident de service.

Los boles de pared gruesa invitan a oler intensamente y beber con placer y permiten perfiles de temperatura exactos. El borde está diseñado con especial esmero para que el contacto con los labios sea agradable. La forma de los platillos facilita el servicio. Las tazas y los boles quedan firmemente sujetos, lo que evita desafortunados accidentes al servir.



Kaffee-Liebhaber trifft man in allen Altersklassen an. Die Klientel ist genauso breit gefächert wie das Spektrum der Kaffeesorten und -spezialitäten. Dabei wächst die Sensibilität für formschöne Tassen und Bowls. Die ausgefeilten Artikelgrößen ermöglichen eine professionelle Rezepttreue bei der Zubereitung unterschiedlichster Kaffeevariationen.

Coffee connoisseurs are found in all age groups. The clientele is as varied and diverse as the spectrum of coffee types and specialties. Parallel to this, a growing sensitivity for stylish cups and bowls is also observed. The carefully selected sizes of the pieces enable adherence to professional demands for the creation of a widely differing range of speciality coffees.

On trouve des amateurs de café de tous âges. La clientèle est aussi variée que l'éventail de cafés et spécialités à base de café, et l'engouement pour les tasses et bols esthétiques n'en est que plus grand. La taille des articles a été soigneusement étudiée pour pouvoir suivre et préparer les recettes des créations au café les plus diverses avec autant de fidélité que de professionnalisme.

Hay amantes del café de todas las edades. La clientela está tan diversificada como el propio espectro de tipos y especialidades de café. En este sentido, cada vez es mayor la sensibilidad hacia tazas y boles con una forma bonita. Los tamaños de artículo más específicos permiten una fidelidad profesional a la receta al preparar las más diversas creaciones de café.



CAFÉ NOISETTE / CAFÉ CRÈME





Die Experimentierfreude der Baristas lotet außergewöhnliche Rezepte und Kompositionen aus. Zum Beispiel Goth Latte mit Aktivkohle oder Caffè Latte im Regenbogen-Look. Diese neuen Kaffee-Ingetränke stehen besonders bei jungen, experimentierfreudigen Kaffee-Afficionados hoch im Kurs.

The creative fantasy and inventiveness of baristas leads to unusual recipes and compositions. For instance, Goth Latte with Activated Charcoal, or Caffè Latte with rainbow swirls. These trending speciality coffees are particularly popular among young and adventurous coffee aficionados.

La joie du barista à expérimenter favorise la naissance de recettes et compositions inattendues, à l'instar du Goth Latte au charbon actif ou du Caffè Latte dans un look arc-en-ciel. Ces nouvelles boissons au café sont notamment en vogue chez les jeunes fans de café avides d'expériences.

El afán de experimentación de los baristas sondea todo tipo de recetas y composiciones fuera de lo común. Por ejemplo, el Goth Latte con carbón activado o el Caffè Latte con look de arco iris. Estas nuevas variantes de moda en el ámbito del café cotizan especialmente al alza entre los aficionados más jóvenes y abiertos a los experimentos.





COFFEE ART



Hartporzellan ist aufgrund seiner spezifischen Dichte ein schlechter Wärmeleiter. Die dickwandigen Bowls halten deshalb lange die Getränketemperatur. Für die perfekte Temperierung sollte der maximale Nutzinhalt der Bowls nicht überschritten werden. Diesen markiert ein „COFFEE TATTOO“, das auf allen Tassen und Bowls jeder Größe wahlweise erhältlich ist.

Due to its specific density, hard porcelain is a poor conductor of heat. The thick-walled bowls are therefore excellent for keeping their contents warm for longer periods of time. To ensure the ideal temperature, the maximum usable volume of the bowls should not be exceeded. This is indicated by a 'COFFEE TATTOO' mark that is available on request for all cup and bowl sizes.

Du fait de son épaisseur caractéristique, la porcelaine dure n'est pas un bon conducteur thermique. Par conséquent, les boissons restent longtemps à même température dans les bols à paroi épaisse. Pour un parfait contrôle de la température, le volume utile maximal des bols ne doit pas être dépassé. Celui-ci est signalé par un « COFFEE TATTOO » qui peut être apposé sur chaque tasse ou bol quelle que soit sa taille.

Debido a su densidad específica, la porcelana dura es un mal conductor del calor. Por eso los boles de pared gruesa conservan durante mucho tiempo la temperatura de la bebida. Para conseguir la temperatura perfecta, se debe evitar exceder el contenido útil máximo de los boles. Dicha cantidad viene marcada por un «COFFEE TATTOO» que hay disponible opcionalmente en cada tamaño de taza o bol.



Eine Geste der Wertschätzung zum Dessert oder als neue Digestif-Variante: die Verkostung unterschiedlicher Kaffees in der Nosing Bowl. Diese wurde exklusiv für COFFEE TASTING entworfen.

The Nosing Bowl for tasting various different coffees was designed especially for the COFFEE TASTING collection and can serve as a sign of respect and appreciation with desserts, or as a new interpretation of a digestif.

Marque d'attention au moment du dessert ou nouvelle présentation pour le digestif, le bol nosing permet la dégustation de bien des variétés de café. Celui-ci Il a par ailleurs été spécialement pensé pour COFFEE TASTING.

Un gesto de reconocimiento al postre o una nueva variante de digestivo: la degustación de distintos cafés en el Nosing Bowl o «bol de cata». Este se ha diseñado especialmente para COFFEE TASTING.





Klassische Tassen mit Henkel sind im Trend. Erleben Sie die bewusst puristische, elegante Neuinterpretation von COFFEE TASTING, die für zurückhaltende Professionalität steht. Der gute alte Filterkaffee erlebt sein Comeback – mit der Pour-over-Methode.

Classic cups with handles are back in style. Discover the minimalistic elegance and a new interpretation of this in the COFFEE TASTING collection, and express professionalism in its purest and simplest form. Traditional filtered coffee is making a comeback – in the guise of the pour over method.

Les tasses classiques munies d'une anse sont à la mode : faites l'expérience du COFFEE TASTING, élégamment revisité dans une version volontairement épurée, et désormais symbole de professionnalisme en retenue. Le bon vieux café filtre fête son grand retour, avec la méthode Pour Over.

Las tazas clásicas con asa están de moda: descubra la reinterpretación elegante y deliberadamente purista de COFFEE TASTING, reflejo de una profesionalidad discreta. El buen café de filtro de toda la vida está experimentando un renacimiento... con el método Pour Over.

K A F F E E F Ü R K E N N E R

Beim Design der Tassen und Bowls unterbleibt alles Unnötige, Überflüssige. Deshalb sind die „Werkzeuge“ für den Barista mit geradlinigen Körperformen und einer fühlbaren Oberflächenstruktur ausgestattet. Letztere ist optisch ansprechend und erhöht den Grip beim Halten. Statt klassischer Untertasse: servierfreudige Kombi-Untere. Als multifunktionaler Artikel auch nutzbar als Schälchen für Desserts.

Everything deemed unnecessary or superfluous has been omitted in the design of the cups and bowls. This is why the baristas' 'tools' feature straightforward forms with a tactile surface structure. The latter is visually appealing and provides better grip characteristics. COFFEE TASTING offers a multi-purpose flatware that is a delight to serve, instead of classic saucers. The multifunctional pieces are also ideal as small bowls for desserts.

Le design des tasses et des bols ne laisse aucune place à l'inutile et au superflu. Par conséquent, les « outils » du barista présentent des lignes droites et une structure de surface à la fois bien présente au toucher et agréable à regarder, qui en outre améliore l'adhérence lors de la prise en main. La classique soucoupe a fait son temps : la soucoupe combi facilite le service. Article polyvalent pouvant également être utilisé comme ravier pour les desserts.

En el diseño de las tazas y los boles se excluye todo lo superfluo e innecesario. Por ello, las «herramientas» del barista presentan un cuerpo con formas rectas y una estructura superficial perceptible. Dicha estructura es atractiva a la vista y mejora el agarre al sujetarla. Sustituto del platillo clásico: el platillo combinado que facilita el servicio. Como artículo multifuncional, también se puede usar como pequeño cuenco para postres.



SMART & SICHER SERVIERT



Der spezielle innere Schutzrand bei den ovalen Unteren verhindert, dass Bowl und Glas beim Servieren verrutschen. Die optimierte, besonders weiche Innenkontur der Artikel bewahrt die Crema des Kaffees beim Einlaufen in die Tasse.

The specially designed protective inner rim of the oval flatware pieces prevents the bowl and glass slipping when the coffee is served. The particularly soft and smoothly optimised inner contour of the pieces preserves the crema of the coffee when it is poured into the cup.

Le bord de protection intérieure spécial des soucoupes ovales empêche le bol et le verre de glisser pendant le service. Les lignes de contour intérieures des articles, optimisées par davantage de douceur et de souplesse, préservent la crème du café lorsque celui-ci se déverse dans la tasse.

El borde protector interior especial en los platillos ovales evita que el bol y el recipiente de cristal resbalen al servir. El contorno interior optimizado de los artículos, especialmente suave, conserva la crema del café al llenar la taza.



Ob Becher, Bowl, Tasse oder Glas – mit COFFEE TASTING lassen sich die Rahmenbedingungen für Kaffee variantenreich wechseln. Milchspiele kommen im Glas besonders gut zur Geltung.

Whether in the form of a mug, a cup, a bowl or a glass, COFFEE TASTING offers the ideal prerequisites for serving an enormous diversity of classic and speciality coffees. Creatively layered compositions with milk can be perfectly showcased in the glasses from the collection.

Gobelet, bol, tasse, verre ? Avec COFFEE TASTING, le cadre de dégustation du café varie à loisir. Les mousses et autres nuages de lait sont particulièrement bien mis en valeur dans le verre.

Ya sea en vaso, bol, taza o recipiente de cristal, con COFFEE TASTING se pueden modificar las condiciones ambientales del café con todo tipo de variantes. Los juegos formales que hace la leche se ven especialmente bien a través del cristal.





NEUE PRÄSENTATIONSMÖGLICHKEITEN



Frühstück mit COFFEE TASTING? Kein Problem!
Die Trinkgefäße vertragen sich bestens mit den
COFFEELINGS Artikeln von TAFELSTERN.

Breakfast with COFFEE TASTING? No problem at all!
The drinking vessels work particularly well together
with pieces from the COFFEELINGS collection from
TAFELSTERN.

Un petit déjeuner avec COFFEE TASTING?
Aucun problème! Les récipients pour boisson sont
parfaitement assortis aux articles COFFEELINGS de
TAFELSTERN.

¿Un desayuno con COFFEE TASTING? ¡Ningún
problema! Los recipientes encajan a la perfección
con los artículos COFFEELINGS de TAFELSTERN.

GUT GELAUNT IN DEN TAG



Ausgefallene Artikel und Accessoires aus dem Trendsortiment PLAYGROUND ergänzen COFFEE TASTING und bringen kreative Lässigkeit ins Spiel.

Fascinating pieces and accessories from the PLAYGROUND trend collection are an ideal complement to COFFEE TASTING and bring creative nonchalance into play.

Les surprenants articles et accessoires de l'assortiment tendance PLAYGROUND viennent compléter COFFEE TASTING en y apportant une touche de décontraction originale.

Los artículos y accesorios llamativos del moderno surtido PLAYGROUND sirven de complemento a COFFEE TASTING y aportan una desenfadada creatividad.





Vitaminkick zum Frühstück: Latte mit Roter Bete. Die sieht nicht nur gut aus, sondern kann auch mit inneren Werten punkten. Rote Bete ist bekannt dafür, den Körper mit Eisen und Folsäure zu versorgen. Das Coffee-Glas macht auf der schlichten Unteren von COFFEELINGS eine tadellose Figur.

A vitamin boost for breakfast: latte with beetroot. As tasty and healthy as it looks. Packed with essential nutrients, beetroot is a great source of folate (vitamin B9) and iron. The Coffee Glass looks simply wonderful on the plain and simple flatware of the COFFEELINGS collection.

Un petit déjeuner plein de vitamines : latte et betterave rouge. Une boisson qui plaît à l'œil, et séduit tout autant par ses valeurs intrinsèques. La betterave rouge est connue comme source de fer et d'acide folique. Sur sa soucoupe sobre, le verre à café de COFFEELINGS ne pourrait faire meilleure figure.

Una dosis de vitaminas para desayunar: Latte con remolacha. No solo es muy bonito a la vista, sino que también destaca por sus valores internos. La remolacha es conocida por suministrar al cuerpo y hierro y ácido fólico. Sobre el esbelto platillo de COFFEELINGS, el vaso de café compone una figura impecable.



WAKE - UP CALL

Müsli- oder Milchkaffee-Bowl – die kleinen Schalen übernehmen wechselnde Rollen. TAFELSTERN setzt stets auf Multifunktionalität.

For muesli or a café au lait – the small bowls are ideal in a wide range of roles. TAFELSTERN always stands for multifunctionality.

Céréales ou café au lait, les petits bols endossent tous les rôles. TAFELSTERN mise toujours sur la polyvalence.

Bol para muesli o para café con leche: estos pequeños cuencos asumen de buen grado papeles diferentes. TAFELSTERN apuesta siempre por la multifuncionalidad.





VIETNAMESE ICED COFFEE / AFFOGATO

Erfrischungen für heiße Tage! In Italien wird Espresso mit einer Kugel Vanilleeis als Dessert gereicht. In Vietnam hingegen mixt man starken Espresso mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln. Serviert im Glas kommen die Milchwolken am besten zur Geltung.

Refreshing delights for hot days! In Italy, espresso is often served with a scoop of vanilla ice cream as a dessert. The Vietnamese variation on this theme is a mixture of strong espresso and sweetened condensed milk poured over ice cubes. The clouds of milk look best of all in a glass.

Des rafraîchissements en cas de grosse chaleur ! En Italie, l'expresso est servi comme un dessert, avec une boule de glace à la vanille. Au Vietnam, on mélange en revanche un expresso serré à du lait condensé sucré et à des glaçons. C'est dans le verre que les nuages de lait sont le mieux mis en valeur.

¡Refrescos para los días más calurosos! En Italia, el expreso se acompaña con una bola de helado de vainilla a modo de postre. Por el contrario, en Vietnam se mezcla el expreso fuerte con leche condensada dulce y cubitos de hielo. Servido en un recipiente de cristal, los juegos de nubes que forma la leche despliegan todo su esplendor.





Viele Röstereien bieten heute „Cuppings“ an, die versierte Degustation ihres Kaffees. Unverzichtbar sind dabei geschmacksneutrale Gefäße aus Hartporzellan. Die Cupping Bowls von COFFEE TASTING erfüllen die strengen Standards der Speciality Coffee Association.

These days, many roasters offer 'cuppings' for dedicated coffee-lovers (tasting sessions for their own speciality coffees). Taste-neutral cups or bowls in hard porcelain are invaluable for this. The Cupping Bowls of the COFFEE TASTING collection fulfil the stringent standards of the Speciality Coffee Association.

De nombreuses maisons de torréfaction proposent aujourd'hui des « cuppings », une dégustation élaborée de leur café. Des récipients en porcelaine dure et qui n'altèrent pas le goût sont alors indispensables. Les bols cupping de COFFEE TASTING satisfont aux normes exigeantes de la Specialty Coffee Association.

Muchos tostaderos ofrecen actualmente «Cuppings», es decir, la degustación minuciosa y experta de sus distintas variedades de café. En estas sesiones, son imprescindibles los recipientes de porcelana dura con sabor neutral. Los Cupping Bowls de COFFEE TASTING cumplen las estrictas normas de la Asociación de Cafés Especiales (SCA).



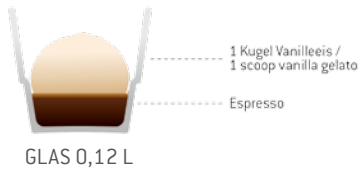
C U P P I N G



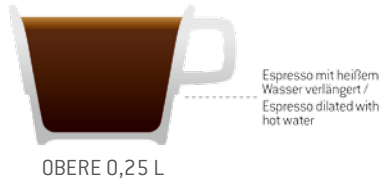


YOUR CHOICE

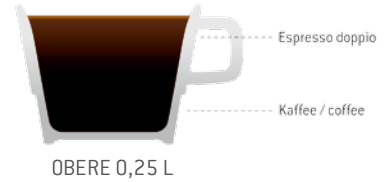
Affogato



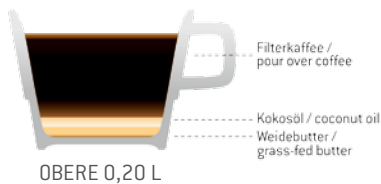
Americano



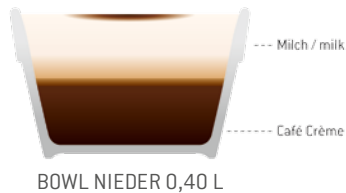
Black Eye



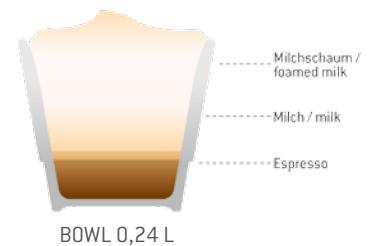
Bulletproof Coffee



Café au Lait



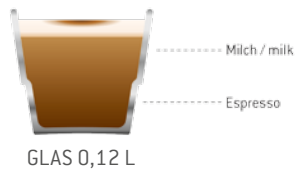
Caffe Latte



Cafe Macchiato



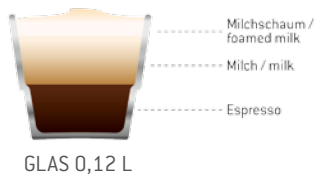
Cafe Noisette



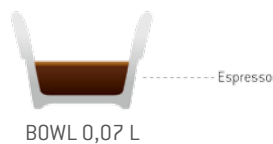
Cappuccino



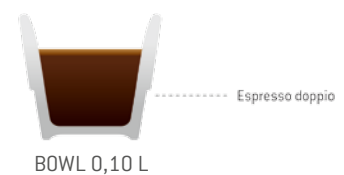
Cortado



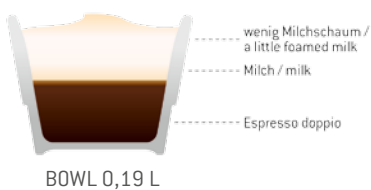
Espresso



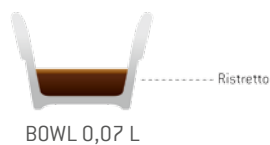
Espresso doppio



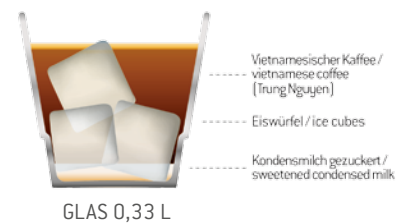
Flat White



Ristretto



Vietnamesischer Kaffee





Artikel
Article
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art.-No.
art. n°
N° de art.

COFFEE TASTING

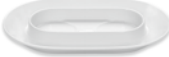


Artikel
Article
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art.-No.
art. n°
N° de art.

COFFEE TASTING

	Bowl (Nosing) Bowl (Nosing) Bol (Nosing) Bol (Nosing)	0,05/1.7	1 27 6655
	Bowl Bol Bol Bol	0,07/2.4	1 27 6657
	Bowl Bowl Bol Bol	0,10/3.4	1 27 6660
	Untere Saucer Soucoupe Platillo	12/4.7	1 27 6907
	Untere oval Saucer oval Soucoupe ovale Platillo ovalado	19x12/7.5x4.7	1 27 7107
	Deckel Lid Couvercle Tapa	7/2.8	1 27 6457
	Bowl Bowl Bol Bol	0,19/6.4	1 27 6669
	Bowl Bowl Bol Bol	0,24/8.1	1 27 6674
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	13/5.3	1 27 6920
	Bowl (Cupping) Bowl (Cupping) Bol (Cupping) Bol (Cupping)	0,23/7.9	1 27 6673
	Deckel Lid Couvercle Tapa	9/3.5	1 27 6473
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	15/5.9	1 70 6918
	Bowl nieder Bowl low Bol basse Bol baja	0,40/13.5	1 27 6690

	Obere Cup Tasse Taza	0,20/6.8	1 27 5270
	Obere Cup Tasse Taza	0,25/8.4	1 27 5275
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	13/5.3	1 27 6920
	Becher Mug Gobelet Taza	0,40/13.5	1 27 5690
	Bowl hoch Bowl tall Bol haute Bol alta	0,40/13.5	1 27 5490
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	13/5.3	1 27 6920
	Glas Glass Verre Vaso	0,12/4.7	1 71 9212
	Untere Saucer Soucoupe Platillo	12/4.7	1 27 6907
	Untere oval Saucer oval Soucoupe ovale Platillo ovalado	19x12/7.5x4.7	1 27 7107
	Glas Glass Verre Vaso	0,33/11.2	1 71 9233
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	13/5.3	1 27 6920
	Untere Doppelspiegel Saucer multiple cup well Soucoupe multi-tasse Platillo con doble uso	17/6.7	1 70 6817



Artikel
Article
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art.-No.
art. n°
N° de art.

TITEL



Obere
Cup
Tasse
Taza

0,20/6.8 1 27 5270



Bowl hoch
Bowl tall
Bol haute
Bol alta

0,40/13.5 1 27 5490



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,12/4.7 1 71 9212

SEITE · PAGE 3



Bowl hoch
Bowl tall
Bol haute
Bol alta

0,40/13.5 1 27 5490



Becher Coffee to go
Mug Coffee to go
Gobelet Coffee to go
Taza Coffee to go

0,38/12.7 1 88 5438



Deckel schwarz
Lid black
Couvercle noir
Tapa negro

10/3.9 1 88 6438*



Banderole schwarz
Banderole black
Banderole noir
Banderola negro

9/3.5 1 88 6238 *

* 000501

SEITE · PAGE 4



Obere
Cup
Tasse
Taza

0,25/8.4 1 27 5275



Kombi-Untere
Combi saucer
Soucoupe combi
Platillo combi

13/5.3 1 27 6920



Bowl nieder
Bowl low
Bol basse
Bol baja

0,40/13.5 1 27 6690

SEITE · PAGE 5



Teller flach
Plate flat
Assiette plate
Plato llano

25/9.8 1 80 0025



Artikel
Article
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art.-No.
art. n°
N° de art.

SEITE · PAGE 5



Bowl
Bowl
Bol
Bol

0,19/6.4 1 27 6669



Kombi-Untere
Combi saucer
Soucoupe combi
Platillo combi

13/5.3 1 27 6920

SEITE · PAGE 7



Obere
Cup
Tasse
Taza

0,20/6.8 1 27 5270



Kombi-Untere
Combi saucer
Soucoupe combi
Platillo combi

13/5.3 1 27 6920



Bowl
Bowl
Bol
Bol

0,10/3.4 1 27 6660



Untere oval
Saucer oval
Soucoupe ovale
Platillo ovalado

19x12/7.5x4.7 1 27 7107



Bowl (Nosing)
Bowl (Nosing)
Bol (Nosing)
Bol (Nosing)

0,05/1.7 1 27 6655



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,12/4.7 1 71 9212

SEITE · PAGE 8



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233



Kombi-Untere
Combi saucer
Soucoupe combi
Platillo combi

13/5.3 1 27 6920



Bowl (Cupping)
Bowl (Cupping)
Bol (Cupping)
Bol (Cupping)

0,23/7.9 1 27 6673

SEITE · PAGE 9



Obere
Cup
Tasse
Taza

0,25/8.4 1 27 5275



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

SEITE · PAGE 10/11

	Bowl {Cupping} Bowl {Cupping} Bol {Cupping} Bol {Cupping}	0,23/7.9	1 27 6673
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	15/5.9	1 70 6918
	Bowl Bowl Bol Bol	0,10/3.4	1 27 6660
	Untere Saucer Soucoupe Platillo	12/4.7	1 27 6907
	Bowl nieder Bowl low Bol basse Bol baja	0,40/13.5	1 27 6690
	Glas Glass Verre Vaso	0,33/11.2	1 71 9233

SEITE · PAGE 12 oben · up

	Glas Glass Verre Vasol	0,12/4.7	1 71 9212
--	---------------------------------	----------	-----------

SEITE · PAGE 12 unten · down

	Bowl {Nosing} Bowl {Nosing} Bol {Nosing} Bol {Nosing}	0,05/1.7	1 27 6655
--	--	----------	-----------

SEITE · PAGE 13

	Obere Cup Tasse Taza	0,20/6.8	1 27 5270
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	13/5.3	1 27 6920
	Bowl Bowl Bol Bol	0,24/8.1	1 27 6674



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

SEITE · PAGE 14

	Becher Mug Gobelet Taza	0,40/13.5	1 27 5690
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	13/5.3	1 27 6920

SEITE · PAGE 15

	Glas Glass Verre Vaso	0,12/4.7	1 71 9212
	Bowl Bowl Bol Bol	0,07/2.4	1 27 6657
	Untere oval Saucer oval Soucoupe ovale Platillo ovalado	19x12/7.5x4.7	1 27 7107
	Bowl Bowl Bol Bol	0,10/3.4	1 27 6660
	Deckel Lid Couvercle Tapa	7/2.8	1 27 6457
	Teller flach coup Plate flat coup Assiette plate coupe Plato llano coupe	17/6.7	1 37 1217

SEITE · PAGE 16 oben · up

	Becher Mug Gobelet Taza	0,40/13.5	1 27 5690
--	----------------------------------	-----------	-----------

	Bowl hoch Bowl tall Bol haute Bol alta	0,40/13.5	1 27 5490
--	---	-----------	-----------

SEITE · PAGE 16 unten · down

	Bowl {Cupping} Bowl {Cupping} Bol {Cupping} Bol {Cupping}	0,23/7.9	1 27 6673
	Kombi-Untere Combi saucer Soucoupe combi Platillo combi	15/5.9	1 70 6918



Artikel
Article
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art.-No.
art. n°
N° de art.

SEITE · PAGE 17



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233

SEITE · PAGE 18



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233



Obere
Cup
Tasse
Taza

0,25/8.4 1 27 5275



Kombi-Untere
Combi saucer
Soucoupe combi
Platillo combi

13/5.3 1 27 6920



Teller flach coup
Plate flat coup
Assiette plate coupe
Plato llano coupe

23/9.0 1 37 1223

SEITE · PAGE 19



Obere
Cup
Tasse
Taza

0,25/8.4 1 27 5275



Kombi-Untere
Combi saucer
Soucoupe combi
Platillo combi

13/5.3 1 27 6920



Bowl (Cupping)
Bowl (Cupping)
Bol (Cupping)
Bol (Cupping)

0,23/7.9 1 27 6673



Deckel
Lid
Couvercle
Tapa

9/3.5 1 27 6473

SEITE · PAGE 20



Bowl nieder
Bowl low
Bol basse
Bol baja

0,40/13.5 1 27 6690



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233



Untere Doppelspiegel
Saucer multiple cup well
Soucoupe multi-tasse
Platillo con doble usoi

17/6.7 1 70 6817



Artikel
Article
Article
Artículo

Ltr./fl oz.
cm/in

Art.-Nr.
Art.-No.
art. n°
N° de art.

SEITE · PAGE 21



Bowl nieder
Bowl low
Bol basse
Bol baja

0,40/13.5 1 27 6690

SEITE · PAGE 22



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233

SEITE · PAGE 23



Bowl
Bowl
Bol
Bol

0,07/2.4 1 27 6657



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233

SEITE · PAGE 24



Bowl (Cupping)
Bowl (Cupping)
Bol (Cupping)
Bol (Cupping)

0,23/7.9 1 27 6673



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233



Untere oval
Saucer oval
Soucoupe ovale
Platillo ovalado

19x12/7.5x4.7 1 27 7107

SEITE · PAGE 25



Bowl (Cupping)
Bowl (Cupping)
Bol (Cupping)
Bol (Cupping)

0,23/7.9 1 27 6673



Glas
Glass
Verre
Vaso

0,33/11.2 1 71 9233



Untere oval
Saucer oval
Soucoupe ovale
Platillo ovalado

19x12/7.5x4.7 1 27 7107

Art.-Nr. / Art. No.

Artikel
Article

TITEL



7 46 8900 91 000000

Präsenter Altholz 39x15 cm; 2 Vertiefungen
Presenter old wood 39x15 cm; 2 recess



7 94 7900 91 000000

Brot Paperbag rund 18 cm
Bread Paperbag round 18 cm

SEITE · PAGE 3



7 01 1815 91 000000

Stage Plateau-Teller schwarz 15 cm
Stage plateau-plate black 15 cm



7 51 6400 91 000000

Glas-Cloche 13 cm
Glass cloche 13 cm



7 50 9100 91 000000

Bügelverschlussglas 0,080 L
Terrine jar with clip lid 0,080 L



7 50 9101 91 000000

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



7 50 9102 91 000000

Bügelverschlussglas 0,200 L
Terrine jar with clip lid 0,200 L

SEITE · PAGE 4



7 50 9006 91 000000

Mini Flasche mit Bügelverschluß 0,150 L
Mini bottle with flip lid 0,150 L



7 01 1815 91 000000

Stage Plateau-Teller schwarz 15 cm
Stage plateau-plate black 15 cm

SEITE · PAGE 5



7 40 5801 91 000000

Servierbrett schmal 32x11 cm; 3 Vertiefungen
Serving-board narrow 32x11 cm; 3 recess



7 01 3508 91 016150

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



7 01 3509 91 000565

TERRA Dip-Schälchen rund 9 cm
TERRA Dip dish round 9 cm

Art.-Nr. / Art. No.

Artikel
Article

SEITE · PAGE 8



7 36 8800 91 000000

Terrazzoplatte dunkel 18x18 cm
Terrazzo platter dark 18x18 cm

7 51 9816 91 000000

Strohalm Glas 16 cm
Glass straw 16 cm

SEITE · PAGE 10/11



7 01 3112 91 026151

Reisbowl 12 cm
Ricebowl 12 cm

7 45 9810 91 000000

Holzmesser Mini Teak 12 cm
Wooden knife mini teak 12 cm

7 50 9007 91 000000

Mini Flasche mit Bügelverschluß 0,075 L
Mini bottle with flip lid 0,075 L

7 50 9006 91 000000

Mini Flasche mit Bügelverschluß 0,150 L
Mini bottle with flip lid 0,150 L

7 50 9005 91 000000

Karaffe mit Bügelverschluss 0,500 L
Carafe with clip lid 0,500 L

SEITE · PAGE 12 oben · up



7 01 3113 91 000565

TERRA Bowl rund 13 cm
TERRA Bowl round 13 cm

7 40 3500 91 000000

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

7 45 9802 91 000000

Holzlöffel klein Teak 15 cm
Wooden spoon small teak 15 cm

SEITE · PAGE 12 unten · down



7 01 1224 91 008162

STELLA Teller flach rund 24 cm
STELLA Plate flat round 24 cm

7 01 3508 91 001246

NARA Dip-Schälchen rund spotted dunkel 8 cm
NARA Dip dish round spotted dark 8 cm

7 20 9801 91 000000

Löffel gold
Spoon gold

Art.-Nr. / Art. No.

Artikel
Article

SEITE · PAGE 13



7 51 9000 91 000000

Slow Coffee Maker silber 0,600 L
Slow coffee maker silver 0,600 L

SEITE · PAGE 14



7 01 1815 91 000000

Stage Plateau-Teller schwarz 15 cm
Stage plateau-plate black 15 cm

7 51 6400 91 000000

Glas-Cloche 13 cm
Glass cloche 13 cm

7 41 5704 91 000000

Servierschütte hell 30x19 cm mit Griff
Serving-Chute light 30x19 cm with handle

SEITE · PAGE 15



7 45 9812 91 000000

Holzlöffel Mini Teak 12 cm
Wooden spoon mini teak 12 cm

SEITE · PAGE 16 oben · up



7 50 9101 91 000000

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

SEITE · PAGE 17



7 40 5801 91 000000

Servierbrett schmal 32x11 cm; 3 Vertiefungen
Serving-board narrow 32x11 cm; 3 recess

7 51 9816 91 000000

Strohalm Glas 16 cm
Glass straw 16 cm

7 51 9823 91 000000

Strohalm Glas 23 cm
Glass straw 23 cm

Art.-Nr. / Art. No.

Artikel
Article

SEITE · PAGE 18



7 01 1227 91 001262

NARA Teller flach rund spotted hell 27 cm
NARA Plate flat round spotted light 27cm

7 10 8901 91 000000

CELLS Serving-Tray eckig Melamin 24x10 cm
CELLS Serving-tray rectang. melamine 24x10 cm

SEITE · PAGE 19



7 42 8801 91 000000

Holzbrett eckig Nussbaum 18x9 cm
Wooden board rectangular walnut 18x9 cm

7 42 8906 91 000000

ANANTI Menage eckig Nussbaum 29x19 cm
ANANTI Menage rectangular walnut 29x19 cm

7 51 9000 91 000000

Slow Coffee Maker silber 0,600 L
Slow coffee maker silver 0,600 L

7 10 8901 91 000000

CELLS Serving-Tray eckig Melamin 24x10 cm
CELLS Serving-tray rectang. melamine 24x10 cm

7 01 2180 91 016150

NARA Platte eckig Relief braun 30x18 cm
NARA Platter rectang. relief brown 30x18 cm

7 01 3113 91 000565

TERRA Bowl rund 13 cm
TERRA Bowl round 13 cm

SEITE · PAGE 21



7 96 8102 91 000000

Vase breit mit Filzsockel
Vase wide with felt base

7 50 9101 91 000000

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

7 50 9102 91 000000

Bügelverschlussglas 0,200 L
Terrine jar with clip lid 0,200 L

SEITE · PAGE 22



7 01 1218 91 008162

STELLA Teller flach rund 18 cm
STELLA Plate flat round 18 cm

HINWEIS · INDICATION

weitere Artikel aus dem Sortiment finden Sie unter · for further articles from the product range, see: www.playground.de




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