



# THE ART OF SERVICE

GESAMTSORTIMENT  
COMPLETE RANGE 2025/26

HEPP.DE

# PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT BIS INS DETAIL.

Eine einzigartige Tischkultur zu kreieren bedeutet, unvergessliche Genussmomente zu schaffen und höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Dafür braucht es Perfektion, Handwerkskunst und den Mut, Dinge anders zu tun.

Seit über 160 Jahren steht HEPP für exklusive und personalisierbare Produkte – weltweit in Spitzen-Gastronomie und -Hotellerie geschätzt.

Als Erfinder des Hotelsilbers vereinen wir Tradition mit Innovation, für höchste Qualität einer stilvollen Tischinszenierung. Eine Qualität, die auch unser Besteck CUTTING EDGE auszeichnet, prämiert mit dem „German Design Award 2025“.

Mit großer Freude präsentieren wir zudem eine besondere Premiere: unsere exklusive Partnerschaft mit All-Clad, der weltweit renommierten Marke für Premium-Töpfe und Pfannen. Zusammen mit HEPP Chafing Dishes bilden sie ein elegantes Ensemble – HEPP und All-Clad vereint durch ihr Streben nach Perfektion: THE ART OF PERFORMANCE.

# PERFECTION AND PASSION IN EVERY DETAIL.

Designing a unique table culture means creating unforgettable gourmet moments and meeting the highest standards. This requires perfection, craftsmanship and the courage to do things differently.

For over 160 years, HEPP has stood for exclusive and customisable products – in the upscale catering and hotel industry around the world.

As the inventor of hotel silver, we combine tradition with innovation to create stylish table settings of the highest quality. A quality that also distinguishes our CUTTING EDGE cutlery, which was honoured with the "German Design Award 2025".

It is also with great pleasure that we present a special premiere – our exclusive partnership with All-Clad, the world-renowned brand for premium pots and frying pans. Together with HEPP chafing dishes, they form an elegant ensemble – HEPP and All-Clad united through their pursuit of perfection: THE ART OF PERFORMANCE.

## NEVER OUT OF STOCK

Um eine schnelle Verfügbarkeit für Ihre Bestellung gewährleisten zu können, haben wir Produkte, die immer in besonders hoher Stückzahl verfügbar sind, folgendermaßen markiert:  Stets in handelsüblichen Mengen verfügbare Artikel sind deklariert mit: „Auf Lager“.

## NEVER OUT OF STOCK

To ensure quick availability for your orders at all times, we've marked the products that are always on stock in especially high volumes as follows:  Items that are always available in commercial quantities are labelled: "In stock".



# PERFEKTE SYMBIOSE AUS QUALITÄT, PERFORMANCE UND DESIGN

THE PERFECT SYMBIOSIS OF QUALITY, PERFORMANCE AND DESIGN

## ZWEI WELTMARKEN FÜR DIE GASTRONOMIE: HEPP x ALL-CLAD

Exquisite Buffetkultur trifft auf beeindruckendes Kochgeschirr – das Ergebnis ist eine Fusion aus ikonischer Handwerkskunst und modernem Design. Die Marken HEPP und All-Clad haben ihren Ursprung im Streben nach Perfektion bis ins kleinste Detail und stellen höchste Ansprüche an die Langlebigkeit ihrer Produkte.

Als etablierte Größen in der gehobenen Gastronomie genießen HEPP und All-Clad zudem seit Jahrzehnten einen hervorragenden Ruf bei einer Zielgruppe, die All-Clad im Lauf der Jahre für sich entdeckt hat: Sterneköche und Küchenchefs, die Wert auf anspruchsvolle Tischkultur legen und keine Kompromisse bei Qualität, Design und Leistung eingehen.

Sie profitieren von den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des All-Clad-Portfolios, das am Buffet, beim Front- und Showcooking und nicht zuletzt beim Tableside-Service eine gute Figur macht.



## TWO GLOBAL GASTRONOMY BRANDS: HEPP x ALL-CLAD



Exquisite buffet culture meets impressive cookware – the result is a fusion of iconic craftsmanship and modern design. The HEPP and All-Clad brands were both founded on a deep commitment to achieve perfection in every single detail and they set the highest standards for the durability of their products.

As established leaders in upmarket gastronomy, for decades HEPP and All-Clad have also enjoyed an excellent reputation among a target group that All-Clad has discovered for itself over the years: star chefs and chefs who value sophisticated table culture and do not compromise on quality, design and performance.

They benefit from the wide range of applications of the All-Clad portfolio, which looks great on the buffet, in front cooking and show cooking and, last but not least, in tableside service.



# BURGHOTEL STAUFENECK



*„Familiäre Gastlichkeit, Qualität und Beständigkeit – unsere Gäste spüren das große Ganze. HEPP verkörpert genau diesen Anspruch.“*

*“Family hospitality, quality and consistency – our guests can sense the big picture. HEPP embodies this precise aspiration.”*

*Ann-Kathrin Schurr*

## **STARKE AKZENTE AM BUFFET MIT SCHWARZEN CHAFING DISHES**

Seit Generationen begeistert das Burghotel Staufenecck mit seiner einzigartigen Kombination aus historischer Romantik und modernem Luxus. Zwischen Ulm und Stuttgart gelegen, vereint das mehrfach ausgezeichnete Haus ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel, zwei Restaurants, vielfältige Event- und Tagungsmöglichkeiten.

Was das Burghotel seit jeher auszeichnet, ist familiäre Beständigkeit, Leidenschaft für höchste Qualität und das unverwechselbare Ambiente der Burganlage – eine perfekte Umgebung für das elegante Design der Chafing Dishes von HEPP.



## **DUETT AUS ELEGANZ UND EFFIZIENZ**

Chafing Dishes mit schwarzer Pulverbeschichtung und Akzenten in PVD-Gold fügen sich stilvoll ins Frühstücksbuffet der Burg Staufenecck ein. Rühr-, Spiegel- und gekochte Eier in den Chafing Dishes begeistern zum Beispiel die Gäste. Gleichzeitig entlastet die edle Präsentation der Speisen Küche und Service, da Eierspeisen nicht mehr so häufig à la minute bestellt werden. Ganz nebenbei überzeugen die Funktionalität und das einfache Handling der HEPP-Artikel das Service-Team jeden Tag aufs Neue.

## **STRONG ACCENTS AT THE BUFFET WITH BLACK CHAFING DISHES**



The Burghotel Staufenecck has been delighting guests with its unique combination of historical charm and modern luxury for generations. Located between Ulm and Stuttgart, this multi-award-winning hotel comprises a five-star superior hotel, two restaurants and a wide range of event and conference facilities.

What has always distinguished the Burghotel is family ownership, passion for the highest quality and the unmistakable ambience of the castle complex – a perfect environment for the elegant design of the chafing dishes from HEPP.

## **DUET OF ELEGANCE AND EFFICIENCY**

Chafing dishes with black powder coating and accents in PVD gold fit stylishly into the breakfast buffet at Burghotel Staufenecck. Guests are thrilled, for example, by the scrambled, fried and boiled eggs served in the chafing dishes. At the same time, the elegant presentation of the dishes takes the strain off the kitchen and service staff, as egg dishes are no longer prepared fresh to order as often. What's more, the HEPP items keep impressing the service team every day with their functionality and easy handling.

# HEPP BEGLEITET GENERATIONEN

HEPP ACCOMPANIES GENERATIONS



*„Moderne Besteckserien funktionieren oftmals nur für einen bestimmten Gang. Ein klassisches Modell begleitet die Gäste durch ein komplettes Menü.“*

*“Modern cutlery collections often only work for one particular course. A classic model accompanies the guests through an entire menu.”*

Cédric Staudenmayer



## STERNEKOCH CÉDRIC STAUDENMAYER

Ende 2022 eröffnete Cédric Staudenmayer das Restaurant Cédric in Weinstadt, im März 2024 später wurde er mit einem Michelin-Stern und dem Young Chef Award ausgezeichnet. Heute ist er Markenbotschafter von HEPP und verbindet mit dem Besteck CONTOUR eine persönliche Geschichte: Schon sein Großvater, ebenfalls Koch, schätzte das Besteckmodell, das für seine fließenden Linien und schlichte Ästhetik bekannt ist. Dank der hohen Qualität konnte Cédric Staudenmayer alle Besteckteile von seinem Großvater übernehmen: Frisch aufbereitet, begleitet CONTOUR heute seine regional-saisonalen Menüs.

Das zeitlose Besteck-Design harmoniert mit Staudenmayers Fine-Dining-Konzept, das Tradition mit Moderne verbindet. Wichtig ist ihm, dass er die Besteckkollektion heute noch nachbestellen kann, um den Bestand um Teile wie Gourmetlöffel und -gabeln zu ergänzen.

### DIESE VERBINDUNG GEHT UNTER DIE HAUT

Mit HEPP verbinden ihn außerdem prägende Erinnerungen an seine erste Station nach der Ausbildung. Der Limolöffel aus der Kollektion KREUZBAND, mit dem er im Restaurant Ophelia Desserts kreierte, wurde zu seinem Wegbegleiter: Heute trägt er das Löffelsymbol als Tattoo.

## STAR CHEF CÉDRIC STAUDENMAYER

At the end of 2022, Cédric Staudenmayer opened the Cédric restaurant in Weinstadt and in March 2024 he was awarded a Michelin star and the Young Chef Award. Today he is a HEPP brand ambassador and has his own personal story with the CONTOUR cutlery collection. His grandfather, also a chef, appreciated the cutlery model, which is known for its flowing lines and simple aesthetics. Thanks to the high quality, Cédric Staudenmayer was able to take over all the cutlery from his grandfather. Freshly reconditioned, CONTOUR now sits alongside his seasonal menus based on regional produce.

The timeless cutlery design harmonises with Staudenmayer's fine dining concept, which combines traditional and modern touches. It is important to him that he can still reorder the cutlery collection today to supplement his stock with items such as gourmet spoons and forks.



### A COMBINATION THAT GETS UNDER THE SKIN

He also has formative memories of HEPP from his first assignment after completing his apprenticeship. The iced tea spoon from the KREUZBAND collection, which he used to create desserts at the Ophelia restaurant, became his companion. And today he carries the spoon everywhere with him – as a tattoo.

# UNSER SERVICE FÜR STRAHLENDEN GLANZ.

OUR SERVICE FOR A RADIANT SHINE.



Weitere Details zu  
Service und Reparatur.  
More details on  
service and repair.



Einblick in die Glanz-Werkstatt von HEPP  
Insight into HEPP's  
shine shop



## AUFBEREITUNG UND REPARATUR DURCH EXPERTENHAND.

Produkte von HEPP stehen für außergewöhnliche Qualität und Langlebigkeit. Um diese zu bewahren, bieten wir Ihnen einen exklusiven Aufbereitungsservice. Durch Ausbeulen, Mattieren oder Polieren sehen Ihre Bestecke und Serviergeräte wieder wie neu aus.

Neben der Aufbereitung gehört auch die professionelle Reparatur defekter Stücke zu unserem umfassenden Repertoire.

## RECONDITIONING AND REPAIR BY EXPERTS.

Products from HEPP stand for exceptional quality and durability. To ensure that these are preserved, we offer you an exclusive reconditioning service. Dent removal, matting or polishing will make your cutlery and serving pieces look new again.

In addition to reconditioning, our comprehensive repertoire also features professional repair of defective pieces.



Auch das Hotel Adlon Kempinski Berlin nimmt unseren exklusiven Service in Anspruch: Die zeitlosen Servierartikel werden in der hauseigenen Reparaturwerkstatt in Birkenfeld regelmäßig auf Hochglanz gebracht.

The Hotel Adlon Kempinski Berlin also makes use of our exclusive offer: The timeless serving items are regularly given a polish in the in-house repair workshop in Birkenfeld.

# INHALT

## CONTENT





<b>BESTECK CUTLERY</b>	<b>14</b>
Oberflächenveredelung Surface finishing .....	18
Übersicht Besteckmodelle Overview cutlery models .....	22
Besteckmodelle Cutlery models .....	26
Besteckergänzungsteile Cutlery additional pieces .....	70
<b>TABLE TOP</b>	<b>72</b>
Kaffee & Tee Coffee & tea .....	74
Tisch-Präsentation & Etageren Table presentation & stands .....	80
Wein- & Getränkekühler Wine & beverage coolers .....	84
Anrichten & Servieren Preparing & serving .....	90
Menagen Cruet stands .....	97
Tischdekoration Table decorations .....	101
Tischschilder Table signs .....	102
Diverses Miscellaneous .....	103
<b>BUFFET</b>	<b>104</b>
Warm-Buffet, Induktion Warm buffet, induction .....	106
Warm-Buffet Warm buffet .....	117
Töpfe und Pfannen Pots and pans .....	119
Warm-Buffet, Zubehör Warm buffet accessories .....	125
Kalt-Buffet Cold buffet .....	132
Kalt-Buffet, Zubehör Cold buffet accessories .....	134
Präsentationsplatten Presentation trays .....	138
Dispenser .....	140
Universelle Ständer Multi-purpose stands .....	143
<b>INDEX A-Z</b>	<b>146</b>

# BESTECK

## CUTLERY

### EXKLUSIVE BESTECKKOLLEKTIONEN FÜR EIN OPTISCHES UND HAPTISCHES GENÜSSERLEBNIS.

Jedes Besteck hat seinen eigenen Charakter. Schlanke Formen, sanfte Schwünge, weiche Oberflächen und harmonisch abgerundete Kanten oder markant, massiv und mit stolzem Charakter komponiert. Gut ausbalancierte Besteckteile machen den Gaumengenuss zu einem geschmeidigen Erlebnis. Die Auswahl eines Besteckdesigns ist stimmgut, wenn es die Aussage der Inneneinrichtung und Dekoration aufnimmt, dem Anlass und auch dem Essen an sich entspricht.

### EXCLUSIVE CUTLERY COLLECTIONS FOR AN EXCEPTIONAL VISUAL AND HAPTIC EXPERIENCE.

Every item of cutlery has its own individual character. Narrow shapes, gentle curves, soft surfaces and harmoniously rounded edges - or striking and bold with a hint of pride. Well-balanced cutlery transforms any culinary delight into a smooth, sleek experience. The cutlery design should be chosen with harmony in mind, reflecting the statement made by the interior design and décor, the event or occasion, and the food itself.



# MUTIG. EINZIGARTIG. CUTTING EDGE.

## BRAVE. UNIQUE. CUTTING EDGE.



### EIN AUSGEZEICHNETER BLICKFANG: HEPP CUTTING EDGE.

Inspiriert von der ostasiatischen Tradition, bei der Löffel und Essstäbchen gemeinsam verwendet werden, vereint CUTTING EDGE die Essenz westlicher und asiatischer Tischkultur in seinem einzigartigen Design – prämiert mit dem „German Design Award 2025“.

Das außergewöhnliche Griff-Design verleiht dem Besteck ein Gefühl von Exklusivität. Die Dynamik des Messers, die reduzierte Laffe und Zinken vollenden diese prestigeträchtige Kollektion mit höchstem Anspruch.

### AN AWARD-WINNING EYE-CATCHER: HEPP CUTTING EDGE.

Inspired by the East Asian tradition of using spoons and chopsticks together, CUTTING EDGE combines the essence of Western and Asian table culture in its outstanding design – honoured with the “German Design Award 2025”.

The extraordinary design of the handle lends the cutlery a feeling of exclusivity. The dynamism of the knife, the reduced spoon and prongs complete this prestigious collection with the highest standards.



# DIE WELT DER OBERFLÄCHEN.

THE WORLD OF SURFACES.



## EINDRUCKSVOLLE AKZENTE FÜR DAS PERFEKTE TISCHAMBIENTE.

Für das gewisse Etwas am gedeckten Tisch bietet HEPP eine breite Auswahl an Veredelungsmöglichkeiten. Ob glasperlengestrahlt, stonewashed, PVD-beschichtet, gebürstet, versilbert oder individualisiert über Stempelung, Gravuren oder Laserkennzeichnung – bei HEPP finden Sie individuelle Lösungen für jeden Anspruch.

Für einen königlichen Glanz veredeln wir Ihr Besteck auch mit Echtgold.

## IMPRESSIVE ACCENTS FOR THE PERFECT TABLE AMBIENCE.

HEPP offers a wide range of finishing options to add that certain something to the laid table setting. Whether glass bead blasted, stonewashed, PVD-coated, brushed, silver-plated or customised using stamping, engraving or laser marking – at HEPP you will find individual solutions to suit all requirements.

For a royal lustre, we also offer a real gold finish.



## **ECHTGOLD-BESCHICHTUNG ALS PRACHTVOLLER EYECATCHER.**

Reines Gold verkörpert aufgrund seiner Kostbarkeit und unverwechselbaren Farbe höchste Qualität und Eleganz. Auf dem gedeckten Tisch strahlt Besteck mit einer Echtgold-Veredelung in einem einzigartig warmen Schein und schafft so eine äußerst luxuriöse Atmosphäre.

## **REAL GOLD FINISH AS A SPLENDID EYE-CATCHER.**

Due to its preciousness and unmistakable colour, pure gold exudes the highest quality and elegance. Cutlery with a real gold finish radiates a uniquely warm glow on the laid table, creating an extremely luxurious atmosphere.

## **VERSILBERUNG FÜR GLANZ DER EXTRAKLASSE.**

Als Erfinder des Hotelsilbers gehört die Versilberung zu unseren Kernkompetenzen. Dank unserer langjährigen Veredelungserfahrung entsteht im galvanischen Bad eine untrennbare Verbindung von robustem Edelstahl 18/10 und einer Silberschicht. Für Besteck, das mit weichem Glanz und hohem Reflexionsvermögen begeistert.

## **SILVERPLATED FOR EXTRAORDINARY SHINE.**

As the inventor of hotel silver, we have extensive experience with silver plating. Thanks to our many years of finishing expertise, an inseparable combination of robust 18/10 stainless steel and a silver coating is created in galvanic baths. For cutlery that impresses with its soft lustre and high reflectivity.



## GLASPERLENSTRÄHLEN

Für sanften Glanz und seidenmatt Nuancen auf der Besteckoberfläche. Setzt anmutige Akzente, besonders in edlen Tischarrangements.



## BÜRSTEN

Für einen dynamischen Verlauf und samtigen Finish. Verleiht der Oberfläche eine zusätzliche Dimension, als effektvolle Note für den gedeckten Tisch.



## STONEWASHING

Für individuellen Vintage-Charme. Harmoniert exquisit mit rustikalen Keramik- und Glaswaren.

## GLASS-BEAD BLASTING

For a soft lustre and silky matt nuances on the surface of the cutlery. Sets graceful accents, especially in elegant table arrangements.

## BRUSHING

For a dynamic gradient and velvety finish. Gives the surface an extra dimension, as a striking touch to the laid table.

## STONEWASHING

For individual vintage charm. Harmonises exquisitely with rustic ceramic and glassware.

## PVD-FARBGESCHICHTUNG – FÜR AUFFALLENDE AKZENTE.

Mit einer ausdrucksstarken PVD-Farbbebeschichtung verleihen Sie Ihrem Besteck und Ihrem gedeckten Tisch eine besondere Note. Fünf stilvolle PVD-Varianten sind verfügbar: Gold, Hellgold, Kupfer, Anthrazit und Schwarz – darüber hinaus die Option zur Kreuzveredelung.

## PVD COLOUR COATING – FOR EYE-CATCHING ACCENTS.

With an expressive PVD colour coating, you can add a special touch to both your cutlery and your laid table. Five stylish PVD variants are available: Gold, pale gold, copper, gun metal and black – plus the option of cross finishing.



Gold | Gold



Hellgold | Pale gold



Kupfer | Copper



Anthrazit | Gun metal



Schwarz | Black

## KREUZVEREDELUNG

PVD-beschichtetes Besteck entfaltet in Verbindung mit einer Oberflächenbehandlung wie stonewashed, gebürstet oder glasperlengestrahlt einen faszinierenden individuellen Charme.



## CROSS FINISHING

PVD-coated cutlery unfolds a fascinating individual charm in combination with a surface treatment such as stonewashed, brushed or glass bead blasted.

## PERSONALISIERUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU. MAXIMUM CUSTOMISATION.



Stamping  
Stempelung



Engraving  
Gravur



Laser engraving  
Laserung

## STEMPELUNG

Für die prägnante Stempelung fertigen wir einen maßgeschneiderten Stempel. Ihr Motiv wird mit präzisem Druck verewigt. Die Stempelform bewahren wir sorgfältig für künftige Anwendungen auf.

## GRAVUR

Die besonders erlesene Variante der Individualisierung für eine Vielzahl an Produkten. Die Gravur verleiht der Oberfläche eine zarte, fühlbare Struktur und Ihrem Tischarrangement eine unverkennbare persönliche Note.

## LASERKENNZEICHNUNG

Die Individualisierungsmöglichkeiten per Laser lassen keine Wünsche offen. Ihr Logo bringen wir mit höchster Präzision auf den gewünschten Produkten an.

## STAMPING

For the distinctive look on your cutlery, we produce a customised stamp. The motif is then made permanent with precise application. The stamp mould is carefully stored for future use.

## ENGRAVING

The particularly exquisite variant of customisation to provide a variety of products. Engraving lends the surface a delicate, tactile texture and gives your table arrangement an unmistakable personal touch.

## LASER MARKING

The laser customisation options leave nothing to be desired. We apply your logo with the utmost precision to the products you choose.

# ÜBERSICHT BESTECKMODELLE

## OVERVIEW CUTLERY MODELS



VPE 12 Stck., Ausnahme TAURUS: VPE 6 Stck.  
Weitere Veredelungsvarianten sind auf Anfrage möglich.

PU 12 pcs., exception TAURUS: PU 6 pcs.  
Other finishing options are possible on request.

Alle aufgeführten Besteckmodelle lagerhaltig. **Versilberung mit sofortiger Verfügbarkeit** für ausgewählte Artikel der Kollektionen BAGUETTE und CARLTON.

All listed cutlery models are in stock. **Silverplating with immediate availability** for selected items from the BAGUETTE and CARLTON collections.



MEDAN

Seite Page 50

auch in Anthrazit Stonewashed  
also in gun metal stonewashed



PREMIUM

Seite Page 54



PROFILE

Seite Page 56

auch in Kupfer Stonewashed & Schwarz  
also in copper stonewashed & black



ROYAL

Seite Page 58



MESCANA

Seite Page 52



auch in Hellgold  
also in pale gold



TALIA

Seite Page 60

TREND

Seite Page 62

#### SERVICEPROGRAMM SERVICE RANGE



TAURUS

Seite Page 66



LENISTA

Seite Page 68

TRILOGIE

Seite Page 64

# ACCENT

	PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9180 versilbert silverplated 03.0153.3010 18/10 stainless steel <b>01.0053.1010</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9181 versilbert silverplated 03.0153.3020 18/10 stainless steel <b>01.0053.1020</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9182 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0153.3800 Chromstahl chrome steel <b>01.0053.1800</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9173 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0153.3801 Chromstahl chrome steel <b>01.0053.1801</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9186 versilbert silverplated 03.0153.3050 18/10 stainless steel <b>01.0053.1050</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,3 cm 7.95 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,2 cm 7.95 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23 cm 9.06 in.	<b>Menümesser<sup>4)</sup></b> Table knife	23 cm 9.06 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	18 cm 7.09 in.

	PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9187 versilbert silverplated 03.0153.3060 18/10 stainless steel <b>01.0053.1060</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9188 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0153.3810 Chromstahl chrome steel <b>01.0053.1810</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9172 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0153.3811 Chromstahl chrome steel <b>01.0053.1811</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9183 versilbert silverplated 03.0153.3100 18/10 stainless steel <b>01.0053.1100</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9185 versilbert silverplated 03.0153.3110 18/10 stainless steel <b>01.0053.1110</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	17,9 cm 7.05 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	22 cm 8.66 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>4)</sup></b> Dessert knife	22 cm 8.66 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,2 cm 5.2 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11 cm 4.33 in.

	PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9184 versilbert silverplated 03.0153.3750 18/10 stainless steel <b>01.0053.1750</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9174 versilbert silverplated 03.0153.3140 18/10 stainless steel <b>01.0053.1140</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9175 versilbert silverplated 03.0153.3150 18/10 stainless steel <b>01.0053.1150</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9176 versilbert silverplated 03.0153.3210 18/10 stainless steel <b>01.0053.1210</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9178 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0153.3330 Chromstahl chrome steel <b>01.0053.1330</b>
<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	15,1 cm 5.94 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,4 cm 8.03 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	17,9 cm 7.05 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	18,5 cm 7.28 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.

	PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9177 versilbert silverplated 03.0153.3580 18/10 stainless steel <b>01.0053.1580</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9189 versilbert silverplated 03.0153.3630 18/10 stainless steel <b>01.0053.1630</b>		PVD Gold, Gebürstet 59.0053.9179 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0153.3950 Chromstahl chrome steel <b>01.0053.1950</b>				
<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,3 cm 7.2 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,6 cm 6.93 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23 cm 9.06 in.				

## ACCENT – DER ENTSCHEIDENDE UNTERSCHIED

ACCENT brilliert mit seiner markanten Geometrie. Zugleich setzt es mit der dezenten doppelten Stempelung an Gabel und Löffel die entscheidende Note, um Ihrem modernen Ambiente ein einzigartiges Profil zu verleihen.

## ACCENT – THE DECISIVE DIFFERENCE

ACCENT shines with its striking geometry. At the same time, with the discreet double stamping on the fork and spoon, it sets the decisive tone, lending a unique profile to your modern ambience.



# AURA

	versilbert silverplated 03.0150.3010 18/10 stainless steel <b>01.0050.1010</b>		versilbert silverplated 03.0150.3020 18/10 stainless steel <b>01.0050.1020</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3800 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1800</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3980 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1980</b>		versilbert silverplated 03.0150.3050 18/10 stainless steel <b>01.0050.1050</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	21,1 cm 8.31 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	21 cm 8.27 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,9 cm 9.41 in.	<b>Menümesser<sup>4)</sup></b> Table knife	24 cm 9.45 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	18,6 cm 7.32 in.

	versilbert silverplated 03.0150.3060 18/10 stainless steel <b>01.0050.1060</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3810 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1810</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3990 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1990</b>		versilbert silverplated 03.0150.3100 18/10 stainless steel <b>01.0050.1100</b>		versilbert silverplated 03.0150.3110 18/10 stainless steel <b>01.0050.1110</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18,3 cm 7.2 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	20,1 cm 7.91 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>4)</sup></b> Dessert knife	20,1 cm 7.91 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	14,2 cm 5.59 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11,4 cm 4.49 in.

	versilbert silverplated 03.0150.3750 18/10 stainless steel <b>01.0050.1750</b>		versilbert silverplated 03.0150.3140 18/10 stainless steel <b>01.0050.1140</b>		versilbert silverplated 03.0150.3150 18/10 stainless steel <b>01.0050.1150</b>		versilbert silverplated 03.0150.3210 18/10 stainless steel <b>01.0050.1210</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3330 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1330</b>
<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	15,1 cm 5.94 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,4 cm 8.03 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	18 cm 7.09 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	19,1 cm 7.52 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.

	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3890 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1890</b>		versilbert silverplated 03.0150.3580 18/10 stainless steel <b>01.0050.1580</b>		versilbert silverplated 03.0150.3630 18/10 stainless steel <b>01.0050.1630</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3950 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1950</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0150.3970 Chromstahl chrome steel <b>01.0050.1970</b>
<b>Buttermesser<sup>5)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,5 cm 7.28 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	18 cm 7.09 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	22,3 cm 8.78 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23,9 cm 9.41 in.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## AURA – VORNEHME ZURÜCKHALTUNG

Eine Kollektion mit einer ganz besonderen Ausstrahlung. Das wohlproportionierte, handschmeichelnde Besteck trägt durch sein dezentes Design zur gehobenen Atmosphäre Ihres Hauses bei.

## AURA – ELEGANT RESTRAINT

A collection with very special charisma. The well-proportioned cutlery with its discreet design caresses the hands and contributes to the upscale atmosphere of your home.



# AVES

	versilbert silverplated 56.1402.6030 18/10 stainless steel <b>56.1402.6040</b>		versilbert silverplated 56.1401.6030 18/10 stainless steel <b>56.1401.6040</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1403.6039 Chromstahl chrome steel <b>56.1403.6049</b>		versilbert silverplated 56.1404.6030 18/10 stainless steel <b>56.1404.6040</b>		versilbert silverplated 56.1405.6030 18/10 stainless steel <b>56.1405.6040</b>
<b>Menügabel</b> Table fork	21,8 cm 8.58 in.	<b>Menülöffel</b> Table spoon	22 cm 8.66 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	24,2 cm 9.53 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	20,1 cm 7.91 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	19,8 cm 7.8 in.
	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1406.6039 Chromstahl chrome steel <b>56.1406.6049</b>		versilbert silverplated 56.1407.6030 18/10 stainless steel <b>56.1407.6040</b>		versilbert silverplated 56.1409.6030 18/10 stainless steel <b>56.1409.6040</b>		versilbert silverplated 56.1410.6030 18/10 stainless steel <b>56.1410.6040</b>		versilbert silverplated 56.1411.6030 18/10 stainless steel <b>56.1411.6040</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	22 cm 8.66 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,6 cm 5.35 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	10,9 cm 4.29 in.	<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large	15,9 cm 6.26 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	20 cm 7.87 in.
	versilbert silverplated 56.1435.6030 18/10 stainless steel <b>56.1435.6040</b>		versilbert silverplated 56.1436.6030 18/10 stainless steel <b>56.1436.6040</b>		versilbert silverplated 56.1464.6030 18/10 stainless steel <b>56.1464.6040</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1466.6039 Chromstahl chrome steel <b>56.1466.6049</b>		versilbert silverplated 56.1472.6030 18/10 stainless steel <b>56.1472.6040</b>
<b>Fischgabel</b> Fish fork	19 cm 7.48 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	21 cm 8.27 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	16 cm 6.3 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	22 cm 8.66 in.
	versilbert silverplated 56.1475.6030 18/10 stainless steel <b>56.1475.6040</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1478.6039 Chromstahl chrome steel <b>56.1478.6049</b>		versilbert silverplated 56.1489.6030 18/10 stainless steel <b>56.1489.6040</b>		versilbert silverplated 56.1489.6030 18/10 stainless steel <b>56.1489.6040</b>		versilbert silverplated 56.1489.6030 18/10 stainless steel <b>56.1489.6040</b>
<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	16 cm 6.3 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	24,5 cm 9.65 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,5 cm 6.89 in.				

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## AVES – KRAFTVOLLE LEICHTIGKEIT

Die dynamische Formgebung von AVES basiert auf dem überraschenden Zusammenspiel von beeindruckender Materialstärke und schlanken Linien. Mit ungewöhnlichen Dimensionen – inklusive reduzierter Laffe und Zinken – unterstreicht das anmutige Besteck Ihre moderne Menügestaltung.

## AVES – POWERFUL LIGHTNESS

The dynamic design of AVES is based on the surprising interplay of impressive material thickness and slender lines. With unusual dimensions – including a reduced spoon and prongs – the graceful cutlery emphasises your modern menu design.



# BAGUETTE

	Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9190</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3010</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1010</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9191</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3020</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1020</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9108</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3910</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1910</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9109</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3710</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1710</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9110</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3030</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1030</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,6 cm 8.11 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,3 cm 7.99 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	19,5 cm 7.68 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	24,5 cm 9.65 in.

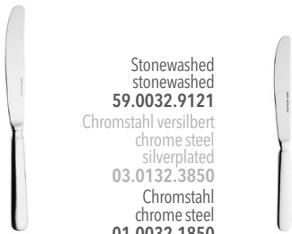
	Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9196</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0132.3800</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0032.1800</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9102</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3050</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1050</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9198</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3060</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1060</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9111</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3920</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1920</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9112</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3070</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1070</b>
<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	24 cm 9.45 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	19 cm 7.48 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18,2 cm 7.17 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	18,5 cm 7.28 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	21,1 cm 8.31 in.

	Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9199</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0132.3810</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0032.1810</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9192</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3100</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1100</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9193</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3110</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1110</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9194</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3120</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1120</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9100</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3140</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1140</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	21,2 cm 8.35 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,5 cm 5.31 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11,1 cm 4.37 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,5 cm 6.1 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	19,8 cm 7.8 in.

	Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9113</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3150</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1150</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9114</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3180</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1180</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9195</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3210</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1210</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9101</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0132.3330</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0032.1330</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9117</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3550</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1550</b>
<b>Fischgabel</b> Fish fork	17,9 cm 7.05 in.	<b>Consommélöffel</b> Bouillon spoon	16 cm 6.3 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	20,3 cm 7.99 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23 cm 9.06 in.

	Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9197</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3580</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1580</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9124</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3630</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1630</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9118</b> versilbert silverplated <b>03.0132.3720</b> 18/10 stainless steel <b>01.0032.1720</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9119</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0132.3820</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0032.1820</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0032.9120</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0132.3830</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0032.1830</b>
<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,1 cm 7.13 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	18 cm 7.09 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	22,2 cm 8.74 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	22,3 cm 8.78 in.	<b>Menümesser<sup>5)</sup></b> Table knife	24 cm 9.45 in.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | <sup>8)</sup>Designvariante | <sup>9)</sup>alternativer Design | <sup>10)</sup>hollow handle | <sup>11)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>12)</sup>special steel | <sup>13)</sup>without serrated blade | <sup>14)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>15)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>16)</sup>alternative design | <sup>17)</sup>hollow handle without serrated blade



Stonewashed  
stonewashed  
**59.0032.9121**  
Chromstahl versilbert  
chrome steel  
silverplated  
**03.0132.3850**  
Chromstahl  
chrome steel  
**01.0032.1850**



Stonewashed  
stonewashed  
**59.0032.9122**  
Chromstahl versilbert  
chrome steel  
silverplated  
**03.0132.3860**  
Chromstahl  
chrome steel  
**01.0032.1860**

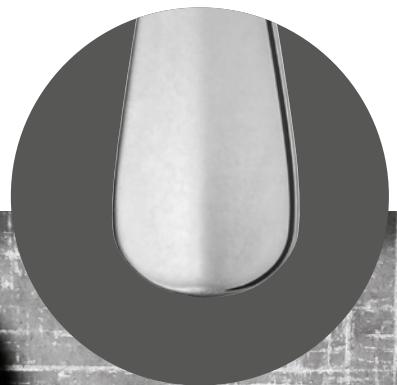
Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>5)</sup> 21,2 cm  
Dessert knife 8,35 in.

Obstmesser  
Fruit knife

16,5 cm  
6,5 in.

## BAGUETTE – FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

## BAGUETTE – FOR THE HIGHEST DEMANDS



STONEWASHED  
sofort lieferbar  
VPE 12 Stck.  
STONEWASHED  
immediately available  
unit 12 pieces

# CARLTON

	PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4270</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9179</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3010</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1010</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4271</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9180</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3020</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1020</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4298</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9181</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0145.3030</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1030</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4272</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9182</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3050</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1050</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,1 cm 7.91 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	23,7 cm 9.33 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,7 cm 9.33 in.
	PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4273</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9183</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3060</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1060</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4299</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9184</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0145.3810</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0045.1810</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4274</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9185</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3100</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1100</b>		<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	21 cm 8.27 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	21,5 cm 8.46 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	14 cm 5.51 in.
	PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4276</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9187</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3120</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1140</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4277</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9178</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3140</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1150</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4278</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9177</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3150</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1150</b>		<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon
<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,5 cm 6.1 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20 cm 7.87 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	17,5 cm 6.89 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	19 cm 7.48 in.
	PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4282</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3260</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1260</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4284</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9188</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0145.3330</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0045.1330</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4293</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9174</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3540</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1540</b>		<b>Austerngabel</b> Oyster fork
<b>Schneckengabel</b> Snail fork	14,5 cm 5.71 in.	<b>Brot-/Buttermesser<sup>2)</sup></b> Bread/butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Grapefruitlöffel</b> Grapefruit spoon	14,6 cm 5.75 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23 cm 9.06 in.
	PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4296</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9173</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3580</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1580</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4297</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9189</b> versilbert silverplated <b>03.0145.3630</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1630</b>		PVD Anthrazit, Gebürstet PVD gun metal, brushed <b>59.0045.4200</b> PVD Gold PVD gold <b>59.0045.9172</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0145.3950</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0045.1950</b>		<b>Steakmesser</b> Steak knife
<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,5 cm 7.28 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,5 cm 6.89 in.				

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | <sup>8)</sup>Designvariante | <sup>9)</sup>alternativer Design | <sup>10)</sup>hollow handle | <sup>11)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>12)</sup>special steel | <sup>13)</sup>without serrated blade | <sup>14)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>15)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>16)</sup>alternative design | <sup>17)</sup>hollow handle without serrated blade

## CARLTON – DER EXQUISITE

Weiche Oberflächen, geschwungene Kanten: CARLTON setzt mit seiner zeitgemäßen Interpretation der runden Formen vergangener Epochen neue Maßstäbe. Die Kollektion umfasst im Zuge ihrer unvergleichlichen Modelltiefe auch besonders exquisite Besteckteile für ein Fine-Dining-Erlebnis der Extraklasse.

## CARLTON – EXQUISITE

Soft surfaces, curved edges: CARLTON sets new standards with its contemporary interpretation of the round shapes of past eras. The collection with incomparable model depth also includes particularly exquisite cutlery pieces for a superior fine-dining experience.



PVD GOLD  
sofort lieferbar  
VPE 12 Stk.

PVD GOLD  
immediately available  
unit 12 pieces

# CHIPPENDALE

	versilbert silverplated 03.0143.3010 18/10 stainless steel <b>01.0043.1010</b>		versilbert silverplated 03.0143.3020 18/10 stainless steel <b>01.0043.1020</b>		versilbert silverplated 03.0143.3030 18/10 stainless steel <b>01.0043.1030</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0143.3800 Chromstahl chrome steel <b>01.0043.1800</b>		versilbert silverplated 03.0143.3050 18/10 stainless steel <b>01.0043.1050</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,8 cm 8.19 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	23,7 cm 9.33 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,7 cm 9.33 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	18,2 cm 7.17 in.

	versilbert silverplated 03.0143.3060 18/10 stainless steel <b>01.0043.1060</b>		versilbert silverplated 03.0143.3070 18/10 stainless steel <b>01.0043.1070</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0143.3810 Chromstahl chrome steel <b>01.0043.1810</b>		versilbert silverplated 03.0143.3100 18/10 stainless steel <b>01.0043.1100</b>		versilbert silverplated 03.0143.3110 18/10 stainless steel <b>01.0043.1110</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18,4 cm 7.24 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	21,1 cm 8.31 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	21,1 cm 8.31 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	14 cm 5.51 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	10,9 cm 4.29 in.

	versilbert silverplated 03.0143.3130 18/10 stainless steel <b>01.0043.1130</b>		versilbert silverplated 03.0143.3140 18/10 stainless steel <b>01.0043.1140</b>		versilbert silverplated 03.0143.3150 18/10 stainless steel <b>01.0043.1150</b>		versilbert silverplated 03.0143.3210 18/10 stainless steel <b>01.0043.1210</b>		versilbert silverplated 03.0143.3320 18/10 stainless steel <b>01.0043.1320</b>
<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,5 cm 6.1 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,4 cm 8.03 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	18,2 cm 7.17 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	19,1 cm 7.52 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17,1 cm 6.73 in.

	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0143.3330 Chromstahl chrome steel <b>01.0043.1330</b>		versilbert silverplated 03.0143.3550 18/10 stainless steel <b>01.0043.1550</b>		versilbert silverplated 03.0143.3580 18/10 stainless steel <b>01.0043.1580</b>		versilbert silverplated 03.0143.3630 18/10 stainless steel <b>01.0043.1630</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0143.3340 18/10 stainless steel <b>01.0043.1340</b>
<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17,1 cm 6.73 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23,1 cm 9.09 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,5 cm 7.28 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,7 cm 6.97 in.	<b>Obstmesser</b> Fruit knife	17 cm 6.69 in.

	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0143.3560 18/10 stainless steel <b>01.0043.1560</b>		versilbert silverplated 03.0143.3570 18/10 stainless steel <b>01.0043.1570</b>		versilbert silverplated 03.0143.3590 18/10 stainless steel <b>01.0043.1590</b>		versilbert silverplated 03.0143.3610 18/10 stainless steel <b>01.0043.1610</b>		versilbert silverplated 03.0143.3620 18/10 stainless steel <b>01.0043.1620</b>
<b>Steakmesser</b> Steak knife	23 cm 9.06 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23,1 cm 9.09 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,5 cm 7.28 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,7 cm 6.97 in.	<b>Obstmesser</b> Fruit knife	17 cm 6.69 in.

Never out of stock (NOS) auf Lager auf Anfrage <sup>1)</sup> Hohlheft <sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante <sup>3)</sup> Klingenthal <sup>4)</sup> ohne Wellenschliff <sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante <sup>6)</sup> Designvariante <sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff  
on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## CHIPPENDALE – EIN MEISTERWERK

Opulente Eleganz für das erste Haus am Platz: Mit aufwendigen Details setzt CHIPPENDALE ein Statement in Anlehnung an die höfische Tafelkultur von einst. Durch die aufwendige Verarbeitung und das ausgewogene Gewicht vermittelt diese Kollektion ein Gefühl von höchster Wertigkeit und Raffinesse.

## CHIPPENDALE – A MASTERPIECE

A superior collection offering opulent elegance: with intricate details, CHIPPENDALE makes a statement drawing on the courtly table culture of days gone by. Thanks to the elaborate workmanship and the balanced weight, this collection conveys a feeling of the highest quality and sophistication.



# CONTOUR

	Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1010</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3010</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1010</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1020</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3020</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1020</b>		versilbert silverplated <b>03.0136.3030</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1030</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0136.3800</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0036.1800</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0136.3830</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0036.1830</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,2 cm 7.95 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	22,6 cm 8.9 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	22,6 cm 8.9 in.	<b>Menümesser<sup>5)</sup></b> Table knife	22,6 cm 8.9 in.

	Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1050</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3050</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1050</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1060</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3060</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1060</b>		versilbert silverplated <b>03.0136.3070</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1070</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0136.3810</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0036.1810</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0136.3850</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0036.1850</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	17,7 cm 6.97 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	17,8 cm 7.01 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>5)</sup></b> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.

	Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1100</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3100</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1100</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1110</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3110</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1110</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1130</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3130</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1130</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1140</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3140</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1140</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1150</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3150</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1150</b>
<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,8 cm 5.43 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11,8 cm 4.65 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,3 cm 6.02 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	21,4 cm 8.43 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	17,5 cm 6.89 in.

	Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1210</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3210</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1210</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0136.3330</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0036.1330</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0136.3860</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0036.1860</b>		versilbert silverplated <b>03.0136.3550</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1550</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1580</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3580</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1580</b>
<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	18,1 cm 7.13 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Obstmesser</b> Fruit knife	16,5 cm 6.5 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23 cm 9.06 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,5 cm 7.28 in.

	Chromstahl chrome steel <b>06.0036.1630</b> versilbert silverplated <b>03.0136.3630</b> 18/10 stainless steel <b>01.0036.1630</b>		17,2 cm 6.77 in.
<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon			

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## CONTOUR – ETABLIERTE SCHÖNHEIT

Klassisch in Optik und Haptik, steht CONTOUR für dauerhafte Verlässlichkeit. Mit schlichter Ästhetik und einer großen Auswahl passt sich CONTOUR jedem Ambiente an. Das HEPP-Versprechen: Diese Kollektion wird Sie stilvoll über Generationen begleiten.

## CONTOUR – ESTABLISHED BEAUTY

With its classic look and feel, CONTOUR stands for long-lasting reliability. Through simple aesthetics and a wide selection, CONTOUR adapts to every ambience. The HEPP promise: this collection will be a stylish companion for generations.



# CUTTING EDGE

	versilbert silverplated <b>56.1801.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1801.6040</b>		versilbert silverplated <b>56.1802.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1802.6040</b>		versilbert silverplated <b>56.1803.6039</b> 18/10 stainless steel <b>56.1803.6049</b>		versilbert silverplated <b>56.1807.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1807.6040</b>		versilbert silverplated <b>56.1809.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1809.6040</b>
<b>Menü-/Vorspeisenlöffel</b> Table/dessert spoon	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menü-/Vorspeisengabel</b> Table/dessert fork	20,3 cm 7.99 in.	<b>Menü-/Vorspeisenmesser<sup>3)</sup></b> Table/dessert knife	22,5 cm 8.86 in.	<b>Kaffee-/Dessertlöffel</b> Coffee/dessert spoon	15,3 cm 6.02 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11 cm 4.33 in.
	versilbert silverplated <b>56.1811.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1811.6040</b>		versilbert silverplated <b>56.1836.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1836.6040</b>		versilbert silverplated <b>56.1864.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.1864.6040</b>		versilbert silverplated <b>56.1866.6039</b> 18/10 stainless steel <b>56.1866.6049</b>		
<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	19,2 cm 7.56 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,8 cm 8.19 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	16,1 cm 6.34 in.	<b>Brot-/Buttermesser<sup>3)</sup></b> Bread/butter knife	17,1 cm 6.73 in.		

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
on stock | on request | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## CUTTING EDGE – DESIGN PAR EXCELLENCE

Inspiriert von der ostasiatischen Tradition, Löffel und Essstäbchen gemeinsam zu verwenden, vereint CUTTING EDGE die Essenz westlicher und asiatischer Tischkultur in nie dagewesener Formensprache. Die neun erlesenen Besteckteile erfüllen alle Anforderungen der Spitzengastronomie. Ausgezeichnet mit dem renommierten German Design Award 2025.

## CUTTING EDGE – DESIGN PAR EXCELLENCE

Inspired by the East Asian tradition of using spoons and chopsticks together, CUTTING EDGE combines the essence of Western and Asian table culture in an unprecedented design language. The nine exquisite cutlery pieces meet all the requirements of high-end gastronomy. Honoured with the prestigious German Design Award 2025.



# DIAMOND

	versilbert silverplated <b>03.0142.3010</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1010</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3020</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1020</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3030</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1030</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0142.3800</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0042.1800</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0142.3830</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0042.1830</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,5 cm 8.07 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	22,8 cm 8.98 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	22,8 cm 8.98 in.	<b>Menümesser<sup>5)</sup></b> Table knife	22,8 cm 8.98 in.

	versilbert silverplated <b>03.0142.3050</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1050</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3060</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1060</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3070</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1070</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0142.3810</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0042.1810</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0142.3850</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0042.1850</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>5)</sup></b> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.

	versilbert silverplated <b>03.0142.3100</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1100</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3110</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1110</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3120</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1120</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3140</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1140</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3150</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1150</b>
<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	14 cm 5.51 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	12 cm 4.72 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,5 cm 6.1 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,8 cm 8.19 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	19,1 cm 7.52 in.

	versilbert silverplated <b>03.0142.3210</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1210</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3320</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1320</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0142.3330</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0042.1330</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0142.3950</b> Chromstahl chrome steel <b>01.0042.1950</b>		versilbert silverplated <b>03.0142.3580</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1580</b>
<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	18,5 cm 7.28 in.	<b>Buttermesser<sup>7)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Buttermesser<sup>5)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23,6 cm 9.29 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,5 cm 7.28 in.

	versilbert silverplated <b>03.0142.3630</b> 18/10 stainless steel <b>01.0042.1630</b>	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,5 cm 6.89 in.
<small>Never out of stock (NOS)   auf Lager   auf Anfrage   <sup>1)</sup>Hohlheft   <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante   <sup>3)</sup>Klingenstahl   <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff   <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante   <sup>6)</sup>Designvariante   <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff</small>			

| auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff

## DIAMOND – HOCHKARÄTIGE QUALITÄT

Eine Kollektion mit anmutigem Charakter, die Historie und Moderne vereint - das ist DIAMOND. Ihre extravaganten Details sind dank präziser Verarbeitung ein Fest fürs Auge. Dieses hochkarätige Besteck präsentiert Langlebigkeit und Beständigkeit in allen Facetten.

## DIAMOND – TOP-CLASS QUALITY

A graceful collection combining history and modern times - that's DIAMOND. Its extravagant details are a feast for the eye thanks to the precise workmanship. This top-class cutlery range offers durability and resistance in all aspects.



GLASPERLE  
auf Anfrage  
GLASS BEAD  
on request

	Stonewashed stonewashed <b>59.0401.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0401.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0401.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0402.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0402.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0402.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0403.9199</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0403.6049</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0404.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0404.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0404.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0405.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0405.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0405.6040</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	21,7 cm 8.54 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	21,5 cm 8.46 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,6 cm 9.29 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	19,9 cm 7.83 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	19,7 cm 7.76 in.
	Stonewashed stonewashed <b>59.0406.9199</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0406.6049</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0407.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0407.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0407.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0409.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0409.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0409.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0410.9190</b> 18/10 stainless steel <b>56.0410.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0464.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0464.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0464.6040</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	22,1 cm 8.7 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,2 cm 5.2 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	10,8 cm 4.25 in.	<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large	15,6 cm 6.14 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,7 cm 6.18 in.
	Stonewashed stonewashed <b>59.0466.9199</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0466.6049</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0472.9190</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0472.6540</b> 18/10 stainless steel <b>56.0472.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0475.9190</b> 18/10 stainless steel <b>56.0475.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0489.9190</b> 18/10 stainless steel <b>56.0489.6040</b>		Stonewashed stonewashed <b>59.0403.9191</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0403.6045</b>
<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	22 cm 8.66 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	15,7 cm 6.18 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	16,6 cm 6.54 in.	<b>Pizza/Steakmesser</b> Pizza/Steak knife	23,6 cm 9.29 in.

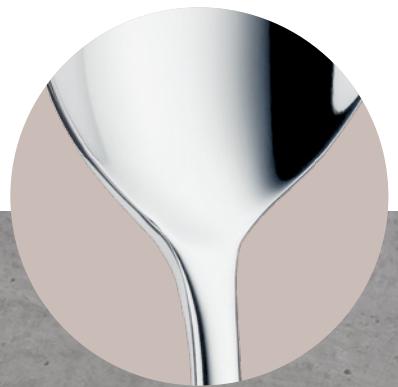
Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## ECCO – UNIVERSELLE ELEGANZ

Schlank, zeitlos, vielseitig - ECCO begleitet Sie zuverlässig durch den Alltag. Kombinierbar mit den unterschiedlichsten Stilen, ist diese Kollektion die perfekte Verbindung von Design und Funktionalität.

## ECCO – UNIVERSAL ELEGANCE

Slender, timeless, versatile - ECCO is your reliable companion throughout everyday life. This collection can be combined with a wide variety of styles and offers the perfect combination of design and functionality.



# EXCLUSIV

	versilbert silverplated 03.0125.3650 18/10 stainless steel <b>01.0025.1650</b>		versilbert silverplated 03.0125.3660 18/10 stainless steel <b>01.0025.1660</b>		versilbert silverplated 03.0125.3670 18/10 stainless steel <b>01.0025.1670</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0125.3800 Chromstahl chrome steel <b>01.0025.1800</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0125.3870 Chromstahl chrome steel <b>01.0025.1870</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,3 cm 7.99 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,3 cm 7.99 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	23,8 cm 9.37 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,8 cm 9.37 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,8 cm 9.37 in.

	versilbert silverplated 03.0125.3050 18/10 stainless steel <b>01.0025.1050</b>		versilbert silverplated 03.0125.3060 18/10 stainless steel <b>01.0025.1060</b>		versilbert silverplated 03.0125.3070 18/10 stainless steel <b>01.0025.1070</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0125.3810 Chromstahl chrome steel <b>01.0025.1810</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0125.3850 Chromstahl chrome steel <b>01.0025.1850</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	20,9 cm 8.23 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	20,9 cm 8.23 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	20,9 cm 8.23 in.

	versilbert silverplated 03.0125.3100 18/10 stainless steel <b>01.0025.1100</b>		versilbert silverplated 03.0125.3110 18/10 stainless steel <b>01.0025.1110</b>		versilbert silverplated 03.0125.3750 18/10 stainless steel <b>01.0025.1750</b>		versilbert silverplated 03.0125.3140 18/10 stainless steel <b>01.0025.1140</b>		versilbert silverplated 03.0125.3150 18/10 stainless steel <b>01.0025.1150</b>
<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,3 cm 5.24 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11,5 cm 4.53 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	15 cm 5.91 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,3 cm 7.99 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	17,3 cm 6.81 in.

	versilbert silverplated 03.0125.3210 18/10 stainless steel <b>01.0025.1210</b>		versilbert silverplated 03.0125.3220 18/10 stainless steel <b>01.0025.1220</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0125.3330 18/10 stainless steel <b>01.0025.1330</b>		versilbert silverplated 03.0125.3550 18/10 stainless steel <b>01.0025.1550</b>		versilbert silverplated 03.0125.3580 18/10 stainless steel <b>01.0025.1580</b>
<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	18,3 cm 7.2 in.	<b>Austerngabel</b> Oyster fork	13,3 cm 5.24 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	16,3 cm 6.42 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	22,4 cm 8.82 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	18,6 cm 7.32 in.

	versilbert silverplated 03.0125.3630 18/10 stainless steel <b>01.0025.1630</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0125.3880 Chromstahl chrome steel <b>01.0025.1880</b>		Never out of stock (NOS)   auf Lager   auf Anfrage   <sup>1)</sup> Hohlheft   <sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante   <sup>3)</sup> Klingenstahl   <sup>4)</sup> ohne Wellenschliff   <sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante   <sup>6)</sup> Designvariante   <sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff	
<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,6 cm 6.93 in.	<b>Obstmesser<sup>3)</sup></b> Fruit knife	15,7 cm 6.18 in.			

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>hollow handle | <sup>2)</sup>hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup>special steel | <sup>4)</sup>without serrated blade | <sup>5)</sup>without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup>alternative design | <sup>7)</sup>hollow handle without serrated blade

## EXCLUSIV – MARKANTE ÄSTHETIK

Setzen Sie ein Statement. EXCLUSIV besticht durch sein markantes Design mit dekorativer umrahmender Facette und edler Haptik. Mit ihrer Vielfalt vom Französischen Saucenlöffel bis zur Austerngabel begleitet diese Kollektion höchste kulinarische Genüsse.

## EXCLUSIV – STRIKING AESTHETICS

Make a statement. EXCLUSIV impresses through its striking design with decorative framing and elegant feel. This collection of diverse cutlery items, from French sauce spoons to oyster forks, sits alongside magnificent culinary delights.



# KREUZBAND

	versilbert silverplated 03.0113.3010 18/10 stainless steel <b>01.0013.1010</b>		versilbert silverplated 03.0113.3020 18/10 stainless steel <b>01.0013.1020</b>		versilbert silverplated 03.0113.3600 18/10 stainless steel <b>01.0013.1600</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0113.3800 Chromstahl chrome steel <b>01.0013.1800</b>		versilbert silverplated 03.0113.3050 18/10 stainless steel <b>01.0013.1050</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	20,9 cm 8.23 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	20,9 cm 8.23 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	24,8 cm 9.76 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	24,8 cm 9.76 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	17,8 cm 7.01 in.

	versilbert silverplated 03.0113.3060 18/10 stainless steel <b>01.0013.1060</b>		versilbert silverplated 03.0113.3610 18/10 stainless steel <b>01.0013.1610</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0113.3810 Chromstahl chrome steel <b>01.0013.1810</b>		versilbert silverplated 03.0113.3090 18/10 stainless steel <b>01.0013.1090</b>		versilbert silverplated 03.0113.3110 18/10 stainless steel <b>01.0013.1110</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	21,3 cm 8.39 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	21,3 cm 8.39 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	14,2 cm 5.59 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	10,9 cm 4.29 in.

	versilbert silverplated 03.0113.3120 18/10 stainless steel <b>01.0013.1120</b>		versilbert silverplated 03.0113.3750 18/10 stainless steel <b>01.0013.1750</b>		versilbert silverplated 03.0113.3140 18/10 stainless steel <b>01.0013.1140</b>		versilbert silverplated 03.0113.3150 18/10 stainless steel <b>01.0013.1150</b>		versilbert silverplated 03.0113.3160 18/10 stainless steel <b>01.0013.1160</b>
<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,9 cm 6.26 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	14 cm 5.51 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	20,3 cm 7.99 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	18 cm 7.09 in.	<b>Obstmesser<sup>1)</sup></b> Fruit knife	16,5 cm 6.5 in.

	versilbert silverplated 03.0113.3180 18/10 stainless steel <b>01.0013.1180</b>		versilbert silverplated 03.0113.3210 18/10 stainless steel <b>01.0013.1210</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 03.0113.3330 Chromstahl chrome steel <b>01.0013.1330</b>		versilbert silverplated 03.0113.3550 18/10 stainless steel <b>01.0013.1550</b>		versilbert silverplated 03.0113.3580 18/10 stainless steel <b>01.0013.1580</b>
<b>Consomméloffel</b> Bouillon spoon	15 cm 5.91 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	19 cm 7.48 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23,4 cm 9.21 in.	<b>Franz. Saucenloffel</b> French sauce spoon	18,1 cm 7.13 in.

	versilbert silverplated 03.0113.3630 18/10 stainless steel <b>01.0013.1630</b>																								
<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	18 cm 7.09 in.																								

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## KREUZBAND – FÜR DIE EWIGKEIT

Seit mehr als 160 Jahren schmückt KREUZBAND die exklusivsten Tafeln der Welt. Das ikonische Muster und die hochwertige Präzisionsverarbeitung garantieren Eleganz, die Epochen überdauert. KREUZBAND – zeitlos schön.

## KREUZBAND – FOR ETERNITY

For more than 160 years, KREUZBAND has adorned the most exclusive tables in the world. The iconic pattern and high-quality precision workmanship guarantee elegance that transcends eras. KREUZBAND – timelessly beautiful.



# LENTO

	Gebürstet brushed <b>59.0901.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0901.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0901.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0902.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0902.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0902.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0903.4049</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.0903.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0903.6049</b>		Gebürstet brushed <b>59.0904.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0904.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0904.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0905.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0905.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0905.6040</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	21,7 cm 8.54 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	21,5 cm 8.46 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,6 cm 9.29 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	19,9 cm 7.83 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	19,7 cm 7.76 in.

	Gebürstet brushed <b>59.0906.4049</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.0906.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0906.6049</b>		Gebürstet brushed <b>59.0907.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0907.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0907.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0909.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0909.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0909.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0910.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0910.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0910.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0935.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0935.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0935.6040</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	22,1 cm 8.7 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,7 cm 5.39 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11 cm 4.33 in.	<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large	15,9 cm 6.26 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	19,5 cm 7.68 in.

	Gebürstet brushed <b>59.0936.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0936.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0936.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0964.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0964.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0964.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0966.4049</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.0966.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0966.6049</b>		Gebürstet brushed <b>59.0972.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0972.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0972.6040</b>		Gebürstet brushed <b>59.0975.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0975.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0975.6040</b>
<b>Fischmesser</b> Fish knife	21,5 cm 8.46 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,8 cm 6.22 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	22 cm 8.66 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	15,8 cm 6.22 in.

	Gebürstet brushed <b>59.0986.4049</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.0986.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.0986.6049</b>		Gebürstet brushed <b>59.0989.4040</b> versilbert silverplated <b>56.0989.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.0989.6040</b>
<b>Obstmesser<sup>3)</sup></b> Fruit knife	18 cm 7.09 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17 cm 6.69 in.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## LENTO – DER ALLROUNDER

Geschmackvoll, geradlinig, pflegeleicht. Die LENTO-Kollektion ist eine langlebige Allesköningerin. Mit ihrem schlanken Design, das sich subtil in verschiedenste Gestaltungskonzepte einfügt, meistert LENTO jede Herausforderung des gastronomischen Alltags.

## LENTO – THE ALL-ROUNDER

Tasteful, linear, easy to care for. The LENTO collection is a durable all-rounder. With its slender design, which blends subtly into a wide variety of design concepts, LENTO masters all the challenges of everyday gastronomic life.



# MEDAN

	PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4401.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4401.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4401.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4402.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4402.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4402.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4403.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4403.6037</b> 18/10 stainless steel <b>56.4403.6047</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4403.2249</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.4403.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.4403.6049</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4404.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4404.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4404.6040</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	21,4 cm 8.43 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	21,2 cm 8.35 in.	<b>Menümesser<sup>2)</sup></b> Table knife	23,2 cm 9.13 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,7 cm 9.33 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	19,6 cm 7.72 in.
	PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4405.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4405.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4405.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4406.2249</b> versilbert silverplated <b>56.4406.6037</b> 18/10 stainless steel <b>56.4406.6047</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4406.2249</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.4406.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.4406.6049</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4407.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4407.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4407.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4409.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4409.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4409.6040</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	19,4 cm 7.64 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>2)</sup></b> Dessert knife	20,7 cm 8.15 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	21,7 cm 8.54 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,6 cm 5.35 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	10,8 cm 4.25 in.
	PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4410.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4410.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4410.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4411.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4411.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4411.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4435.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4435.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4435.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4436.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4436.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4436.6040</b>		PVD Kupfer, Gebürstet PVD copper, brushed <b>59.4466.4149</b> PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4466.2249</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.4466.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.4466.6049</b>
<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large	15,6 cm 6.14 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	19,6 cm 7.72 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	19 cm 7.48 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	21,2 cm 8.35 in.	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	17 cm 6.69 in.
	PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4472.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4472.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4472.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4475.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4475.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4475.6040</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4478.2249</b> Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>56.4478.6039</b> Chromstahl chrome steel <b>56.4478.6049</b>		PVD Anthrazit, Stonewashed PVD gun metal, stonewashed <b>59.4489.2240</b> versilbert silverplated <b>56.4489.6030</b> 18/10 stainless steel <b>56.4489.6040</b>		
<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	22 cm 8.66 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	15,9 cm 6.26 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	23,9 cm 9.41 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17 cm 6.69 in.		

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## MEDAN – HARMONISCH ABGERUNDET

Diese Kollektion verspricht schmeichelnde Haptik bis ins Detail. Ihre grazil geformten Besteckteile sind meisterhaft ausbalanciert. Mit seinen schlanken Formen steht MEDAN für edle Eleganz.

## MEDAN – HARMONIOUSLY ROUNDED

This collection promises a pleasant feel down to the tiniest detail. The delicately shaped cutlery items are expertly balanced. With its slender shapes, MEDAN stands for refined elegance.



# MESCANA

	<b>Menülöffel</b> Table spoon versilbert silverplated 56.1301.6040 18/10 stainless steel		<b>Menügabel</b> Table fork versilbert silverplated 56.1302.6040 18/10 stainless steel		<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife versilbert silverplated 56.1303.6047 18/10 stainless steel		<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1303.6039 Chromstahl chrome steel		<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon versilbert silverplated 56.1304.6040 18/10 stainless steel
	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork versilbert silverplated 56.1305.6040 18/10 stainless steel		<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife versilbert silverplated 56.1306.6047 18/10 stainless steel		<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1306.6039 Chromstahl chrome steel		<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon versilbert silverplated 56.1307.6040 18/10 stainless steel		<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon versilbert silverplated 56.1309.6040 18/10 stainless steel
	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr. versilbert silverplated 56.1375.6040 18/10 stainless steel		<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large versilbert silverplated 56.1310.6030 18/10 stainless steel		<b>Fischgabel</b> Fish fork versilbert silverplated 56.1335.6040 18/10 stainless steel		<b>Fischmesser</b> Fish knife versilbert silverplated 56.1336.6030 18/10 stainless steel		<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon versilbert silverplated 56.1372.6040 18/10 stainless steel
	<b>Buttermesser<sup>1)</sup></b> Butter knife versilbert silverplated 56.1366.6047 18/10 stainless steel		<b>Buttermesser<sup>3)</sup></b> Butter knife Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1366.6039 Chromstahl chrome steel		<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon versilbert silverplated 56.1311.6030 18/10 stainless steel		<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon versilbert silverplated 56.1389.6030 18/10 stainless steel		<b>Steakmesser</b> Steak knife versilbert silverplated 56.1378.6047 18/10 stainless steel
	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1378.6039 Chromstahl chrome steel 56.1378.6049	<b>Steakmesser</b> Steak knife 23,8 cm 9.37 in.							

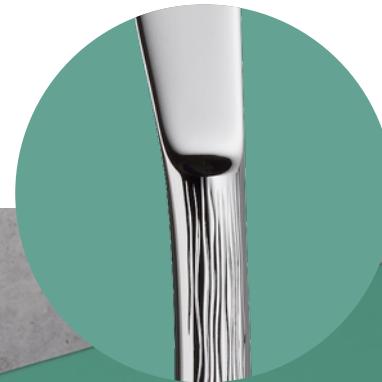
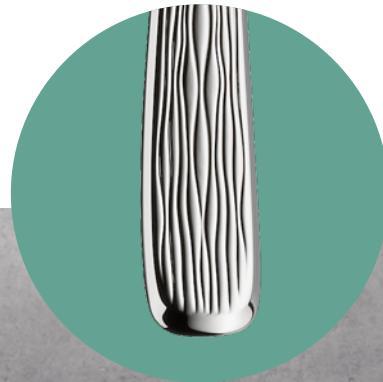
Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## MESCANA – NATÜRLICHE RAFFINESSE

Die Natur ist eine wahre Künstlerin – und hat die Serie MESCANA inspiriert. Ihre fließende Optik erinnert an die faszinierende Schönheit von Holzmaserungen. Die markante Oberflächenstruktur und eine Auswahl, die von Fisch bis Steak keine Wünsche offenlässt, machen diese Kollektion zu einem sinnlichen Erlebnis der Extraklasse.

## MESCANA – NATURAL SOPHISTICATION

Nature is a true artist – and has inspired the MESCANA series. Its fluid look is reminiscent of the fascinating beauty of wood grains. The striking surface structure and a selection that leaves nothing to be desired, from fish to steak, make this collection a premium sensory experience.



# PREMIUM

				
<b>Menülöffel</b> Table spoon  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1700</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1700</b>	<b>Menügabel</b> Table fork  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1710</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1710</b>	<b>Menümesser</b> Table knife  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1840</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1840</b>	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1050</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1050</b>	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1060</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1060</b>

				
<b>Vorspeisen-/Dessertmesser</b> Dessert knife  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1850</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1850</b>	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1100</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1100</b>	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1110</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1110</b>	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1210</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1210</b>	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon  Chromstahl chrome steel <b>06.0011.1630</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1630</b>

			
<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1740</b> 15,5 cm 6.1 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1750</b> 18/10 stainless steel <b>06.0011.1750</b> 14 cm 5.51 in.	<b>Obstmesser</b> Fruit knife  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1860</b> 17 cm 6.69 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife  Chromstahl chrome steel <b>06.0010.1950</b> 22 cm 8.66 in.

## PREMIUM – DIE URBANE

Wer Wert auf eine klare, urbane Tischpräsentation legt, findet in dieser Kollektion die perfekte Ergänzung. Die Besteckteile liegen angenehm in der Hand und vereinen Funktionalität mit zeitgemäßer Ästhetik.

## PREMIUM – URBAN

If you value clear, urban table presentation, this collection is the perfect addition. The cutlery items are pleasant to hold and combine functionality with contemporary aesthetics.



Premium  
HEPP EXCLUSIV

# PROFILE

	PVD Schwarz PVD black <b>59.4801.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4802.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4880.9109</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4805.9100</b>
	PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2170</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2171</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2185</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2172</b>
	PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9139</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9129</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9130</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9131</b>
	versilbert silverplated <b>03.0148.3020</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3020</b>		chromie steel silverplated <b>03.0148.3800</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3050</b>
	18/10 stainless steel <b>01.0048.1010</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1020</b>		chromie steel silverplated <b>01.0048.1800</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1050</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	<b>Menügabel</b> Table fork	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	<b>23 cm</b> 9.06 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon
	PVD Schwarz PVD black <b>59.4806.9102</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4881.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4811.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4810.9101</b>
	PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2173</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2175</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2175</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2174</b>
	PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9104</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.0048.2186</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0148.3810</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9133</b>
	versilbert silverplated <b>03.0148.3060</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3110</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3110</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3100</b>
	18/10 stainless steel <b>01.0048.1060</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1810</b>		stainless steel <b>01.0048.1110</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1100</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	<b>20,2 cm</b> 7.95 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife MB	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife MB	<b>17 cm</b> 6.69 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee spoon
	PVD Schwarz PVD black <b>59.4814.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4815.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4821.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4838.9100</b>
	PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2176</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2177</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2178</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2180</b>
	PVD copper, stone-washed <b>59.4814.9103</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.4815.9102</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3140</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3330</b>
	versilbert silverplated <b>03.0148.3140</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3150</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1150</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1330</b>
<b>Fischmesser</b> Fish knife	<b>Fischgabel</b> Fish fork	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	<b>Buttermesser<sup>4)</sup></b> Butter knife	<b>17 cm</b> 6.69 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon		
	PVD Schwarz PVD black <b>59.4863.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4874.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4875.9100</b>		PVD Schwarz PVD black <b>59.4895.9100</b>
	PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2182</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2183</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2184</b>		PVD Kupfer, Stone-washed <b>59.0048.2187</b>
	PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9136</b>		PVD copper, stone-washed <b>59.0048.9137</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3630</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3950</b>
	versilbert silverplated <b>03.0148.3630</b>		versilbert silverplated <b>03.0148.3740</b>		18/10 stainless steel <b>01.0048.1740</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>01.0048.1950</b>
<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	<b>Obstmesser<sup>5)</sup></b> Fruit knife	<b>16,5 cm</b> 6.5 in.	<b>Steakmesser</b> Steak knife	<b>23,4 cm</b> 9.21 in.	

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff | auf Anfrage | auf request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## PROFILE – DIE MUTIGE

Das Besondere zelebrieren: Bei PROFILE trifft prägnante Wertigkeit auf eine klare, sachliche Designsprache mit gestalterischer Finesse. Einzelne Messervarianten lassen sich raffiniert auch als stehende Variante eindecken. So etablieren Sie sich als Gastgeber mit hohem Wiedererkennungswert.

## PROFILE – BOLD

Celebrating the extraordinary: with PROFILE, concise value meets a clear, functional design language with creative finesse. Individual, ingenious knife variants that can also stand upright. This will establish you as a host with high recognition value.



# ROYAL

	versilbert silverplated <b>03.0149.3010</b>	versilbert silverplated <b>03.0149.3020</b>	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0149.3800</b>	versilbert silverplated <b>03.0149.3050</b>	versilbert silverplated <b>03.0149.3060</b>
Menülöffel Table spoon	20,7 cm 8.15 in.	Menügabel Table fork	20,8 cm 8.19 in.	Menümesser <sup>3)</sup> Table knife	23,7 cm 9.33 in.
18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	Chromstahl chrome steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel
<b>01.0049.1010</b>	<b>01.0049.1020</b>	<b>01.0049.1800</b>	<b>01.0049.1050</b>	<b>01.0049.1060</b>	

	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0149.3810</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3090</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3110</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3750</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3140</b>
Vorspeisen-/Dessertmesser <sup>3)</sup> Dessert knife	20,6 cm 8.11 in.	Kaffeelöffel Coffee/tea spoon	14,8 cm 5.83 in.	Espresso-/Mokkalöffel Demi-tasse spoon	11,5 cm 4.53 in.	Kuchengabel 4-z. Cake fork 4-pr.	15,3 cm 6.02 in.	Fischmesser Fish knife	20,3 cm 7.99 in.
Chromstahl chrome steel	Chromstahl chrome steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel
<b>01.0049.1810</b>	<b>01.0049.1090</b>	<b>01.0049.1110</b>	<b>01.0049.1750</b>	<b>01.0049.1140</b>					

	versilbert silverplated <b>03.0149.3150</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3210</b>		Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0149.3330</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3580</b>		versilbert silverplated <b>03.0149.3630</b>
Fischgabel Fish fork	17,8 cm 7.01 in.	Limolöffel Iced tea spoon	19,2 cm 7.56 in.	Buttermesser <sup>4)</sup> Butter knife	17 cm 6.69 in.	Franz. Saucenlöffel French sauce spoon	18,2 cm 7.17 in.	Runder Suppenlöffel Round bowl soup spoon	17,8 cm 7.01 in.
18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel	18/10 stainless steel
<b>01.0049.1150</b>	<b>01.0049.1210</b>	<b>01.0049.1330</b>	<b>01.0049.1580</b>	<b>01.0049.1630</b>					

	Chromstahl versilbert chrome steel silverplated <b>03.0149.3950</b>	
Steakmesser Steak knife	23,4 cm 9.21 in.	
Chromstahl chrome steel	Chromstahl chrome steel	
<b>01.0049.1950</b>		

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## ROYAL – EINE MAJESTÄTISCHE PRÄSENZ

Diese Kollektion übt sich in würdevoller Zurückhaltung, ohne ihren kraftvollen Charakter zu verleugnen. Die beeindruckend massive Haptik verleiht Ihrer Tafel eine majestätische Note. Wählen Sie aus einem erlesenen Sortiment, das vom Steakmesser über die Fischgabel bis hin zum Saucenlöffel allen Ansprüchen gerecht wird.

## ROYAL – A MAJESTIC PRESENCE

This collection embodies dignified restraint while maintaining its powerful character. The impressively solid feel lends a majestic touch to your table. Choose from an exquisite range that meets all requirements, from steak knives to fish forks and French sauce spoons.



# TALIA



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0601.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0601.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0601.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0601.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0602.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0602.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0602.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0602.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0603.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0603.9180**  
Chromstahl versilbert  
chrome steel  
silverplated  
**56.0603.6039**  
Chromstahl  
chrome steel  
**56.0603.6049**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0604.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0604.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0604.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0604.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0605.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0605.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0605.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0605.6040**

**Menülöffel**  
Table spoon

23 cm  
9.06 in.

**Menügabel**  
Table fork

22,8 cm  
8.98 in.

**Menümesser<sup>3)</sup>**  
Table knife

24,6 cm  
9.69 in.

**Vorspeisen-/Dessertlöffel**  
Dessert spoon

20,6 cm  
8.11 in.

**Vorspeisen-/Dessertgabel**  
Dessert fork

20,4 cm  
8.03 in.



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0606.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0606.9180**  
Chromstahl versilbert  
chrome steel  
silverplated  
**56.0606.6039**  
Chromstahl  
chrome steel  
**56.0606.6049**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0607.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0607.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0607.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0607.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0609.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0609.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0609.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0609.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0611.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0611.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0611.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0611.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0635.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0635.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0635.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0635.6040**

**Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup>**  
Dessert knife

22 cm  
8.66 in.

**Kaffeelöffel**  
Coffee/tea spoon

15,7 cm  
6.18 in.

**Espresso-/Mokkalöffel**  
Demi-tasse spoon

11 cm  
4.33 in.

**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon

20,9 cm  
8.23 in.

**Fischgabel**  
Fish fork

21,4 cm  
8.43 in.



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0636.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0636.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0636.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0636.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0666.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0666.9180**  
Chromstahl versilbert  
chrome steel  
silverplated  
**56.0666.6039**  
Chromstahl  
chrome steel  
**56.0666.6049**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0672.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0672.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0672.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0672.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0675.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0675.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0675.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0675.6040**



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0678.9181**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0678.9180**  
Chromstahl versilbert  
chrome steel  
silverplated  
**56.0678.6039**  
Chromstahl  
chrome steel  
**56.0678.6049**

**Fischmesser**  
Fish knife

23,1 cm  
9.09 in.

**Buttermesser<sup>4)</sup>**  
Butter knife

18,5 cm  
7.28 in.

**Limolöffel**  
Iced tea spoon

22 cm  
8.66 in.

**Kuchengabel 4-z.**  
Cake fork 4-pr.

17,2 cm  
6.77 in.

**Steakmesser**  
Steak knife

24,9 cm  
9.8 in.



PVD Kupfer  
PVD copper  
**59.0689.9190**  
PVD Anthrazit  
PVD gun metal  
**59.0689.9180**  
versilbert  
silverplated  
**56.0689.6030**  
18/10  
stainless steel  
**56.0689.6040**

**Runder Suppenlöffel**  
Round bowl soup spoon

19 cm  
7.48 in.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## TALIA – ANMUTIG KOMPONIERT

Kraftvoll und filigran: TALIA gelingt dieses meisterliche Zusammenspiel. Dank ihres geschwungenen Profils und der raffinierten Konturen unterstreicht diese Kollektion das einmalige Genusserlebnis.

## TALIA – GRACEFULLY COMPOSED

Powerful and delicate: TALIA successfully masters this interplay. Thanks to its curved profile and refined contours, this collection offers a unique pleasurable experience.



# TREND

	18/10 stainless steel <b>06.0047.1700</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1710</b>		Chromstahl chrome steel <b>06.0047.1840</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1050</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1060</b>
<b>Menülöffel</b> Table spoon	19,7 cm 7.76 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	19,3 cm 7.6 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	21,7 cm 8.54 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	18 cm 7.09 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	17,5 cm 6.89 in.

	Chromstahl chrome steel <b>06.0047.1850</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1100</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1110</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1210</b>		18/10 stainless steel <b>06.0047.1630</b>
<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	20,1 cm 7.91 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	13,9 cm 5.47 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11,8 cm 4.65 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	19 cm 7.48 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17,8 cm 7.01 in.

	18/10 stainless steel <b>06.0047.1750</b>
<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	14,2 cm 5.59 in.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |<sup>1)</sup> Hohlheft |<sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante |<sup>3)</sup> Klingenthal |<sup>4)</sup> ohne Wellenschliff |<sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante |<sup>6)</sup> Designvariante |<sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request |<sup>1)</sup> hollow handle |<sup>2)</sup> hollow handle, alt. design |<sup>3)</sup> special steel |<sup>4)</sup> without serrated blade |<sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design |<sup>6)</sup> alternative design |<sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## TREND – IM VOLLENDETEN EINKLANG

Schlicht und ergreifend – das ist TREND. Vielseitig einsetzbar, bemerkenswert kompakt und harmonisch im Design hält die Kollektion sich dezent zurück, damit Ihre kulinarischen Meisterwerke umso mehr glänzen.

## TREND – IN PERFECT HARMONY

Discreet and simple – that's TREND. Versatile, remarkably compact and harmoniously designed, this collection is subtly understated allowing your culinary masterpieces to truly shine.



# TRILOGIE

	PVD Hellgold 59.1501.4840 versilbert silverplated 56.1501.6030 18/10 stainless steel 56.1501.6040		PVD Hellgold 59.1502.4840 versilbert silverplated 56.1502.6030 18/10 stainless steel 56.1502.6040		versilbert silverplated 56.1503.6037 18/10 stainless steel 56.1503.6047		PVD Hellgold 59.1503.4849 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1503.6039 Chromstahl chrome steel 56.1503.6049		PVD Hellgold 59.1504.4840 versilbert silverplated 56.1504.6030 18/10 stainless steel 56.1504.6040
<b>Menülöffel</b> Table spoon	21,3 cm 8.39 in.	<b>Menügabel</b> Table fork	21,1 cm 8.31 in.	<b>Menümesser<sup>1)</sup></b> Table knife	23,5 cm 9.25 in.	<b>Menümesser<sup>3)</sup></b> Table knife	23,5 cm 9.25 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertlöffel</b> Dessert spoon	19,5 cm 7.68 in.

	PVD Hellgold 59.1505.4840 versilbert silverplated 56.1505.6030 18/10 stainless steel 56.1505.6040		versilbert silverplated 56.1506.6037 18/10 stainless steel 56.1506.6047		PVD Hellgold 59.1506.4849 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1506.6039 Chromstahl chrome steel 56.1506.6049		PVD Hellgold 59.1507.4840 versilbert silverplated 56.1507.6030 18/10 stainless steel 56.1507.6040		PVD Hellgold 59.1509.4840 versilbert silverplated 56.1509.6030 18/10 stainless steel 56.1509.6040
<b>Vorspeisen-/Dessertgabel</b> Dessert fork	19,3 cm 7.6 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>1)</sup></b> Dessert knife	21,3 cm 8.39 in.	<b>Vorspeisen-/Dessertmesser<sup>3)</sup></b> Dessert knife	21,3 cm 8.39 in.	<b>Kaffeelöffel</b> Coffee/tea spoon	14,2 cm 5.59 in.	<b>Espresso-/Mokkalöffel</b> Demi-tasse spoon	11 cm 4.33 in.

	PVD Hellgold 59.1510.4840 versilbert silverplated 56.1510.6030 18/10 stainless steel 56.1510.6040		PVD Hellgold 59.1511.4840 versilbert silverplated 56.1511.6030 18/10 stainless steel 56.1511.6040		PVD Hellgold 59.1535.4840 versilbert silverplated 56.1535.6030 18/10 stainless steel 56.1535.6040		PVD Hellgold 59.1536.4840 versilbert silverplated 56.1536.6030 18/10 stainless steel 56.1536.6040		PVD Hellgold 59.1564.4840 versilbert silverplated 56.1564.6030 18/10 stainless steel 56.1564.6040
<b>Dessertlöffel</b> Coffee/tea spoon, large	15,5 cm 6.1 in.	<b>Franz. Saucenlöffel</b> French sauce spoon	19,5 cm 7.68 in.	<b>Fischgabel</b> Fish fork	19 cm 7.48 in.	<b>Fischmesser</b> Fish knife	21 cm 8.27 in.	<b>Kuchengabel 3-z.</b> Cake fork 3-pr.	15,9 cm 6.26 in.

	PVD Hellgold 59.1566.4849 versilbert silverplated 56.1566.6037 18/10 stainless steel 56.1566.6047		PVD Hellgold 59.1566.4849 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1566.6039 Chromstahl chrome steel 56.1566.6049		PVD Hellgold 59.1572.4840 versilbert silverplated 56.1572.6030 18/10 stainless steel 56.1572.6040		PVD Hellgold 59.1575.4840 versilbert silverplated 56.1575.6030 18/10 stainless steel 56.1575.6040		versilbert silverplated 56.1578.6037 18/10 stainless steel 56.1578.6047
<b>Brot-/Buttermesser<sup>1)</sup></b> Bread/butter knife	17,5 cm 6.89 in.	<b>Brot-/Buttermesser<sup>3)</sup></b> Bread/butter knife	17,5 cm 6.89 in.	<b>Limolöffel</b> Iced tea spoon	22 cm 8.66 in.	<b>Kuchengabel 4-z.</b> Cake fork 4-pr.	16 cm 6.3 in.	<b>Steakmesser<sup>1)</sup></b> Steak knife	23,8 cm 9.37 in.

	PVD Hellgold 59.1578.4849 Chromstahl versilbert chrome steel silverplated 56.1578.6039 Chromstahl chrome steel 56.1578.6049		PVD Hellgold 59.1589.4840 versilbert silverplated 56.1589.6030 18/10 stainless steel 56.1589.6040		versilbert silverplated 57.0244.6030 18/10 stainless steel 57.0244.6040		Kunststoff plastic 57.0245.9991
<b>Steakmesser<sup>3)</sup></b> Steak knife	23,8 cm 9.37 in.	<b>Runder Suppenlöffel</b> Round bowl soup spoon	17 cm 6.69 in.	<b>Serviettenring</b> Napkin ring	5,1 cm 2.01 in.	<b>Besteckhalter</b> Cutlery holder	5,5 cm 2.17 in.

[Never out of stock] [auf Lager] [auf Anfrage] [1) Hohlheft] [2) Hohlheft, Designvariante] [3) Klingenthal] [4) ohne Wellenschliff] [5) ohne Wellenschliff, Designvariante] [6) Designvariante] [7) Hohlheft ohne Wellenschliff] [8) auf Lager] [9) on stock] [10) on request] [11) hollow handle] [12) hollow handle, alt. design] [13) special steel] [14) without serrated blade] [15) without serrated blade, alt. design] [16) alternative design] [17) hollow handle without serrated blade]

## TRILOGIE – DIE AUSGEZEICHNETE

TRILOGIE ist ein echtes Schmuckstück. Ein Besteckhalter für die aufrechte Platzierung der drei Hauptbesteckteile ermöglicht eindrucksvolle Arrangements. Durch die markante asymmetrische Profilgestaltung der Griffe fühlen sich die Besteckteile besonders ausgewogen an – ein ästhetisch einzigartiges Design, ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award 2022.

## TRILOGIE – EXCELLENCE

TRILOGIE is a real gem. A cutlery holder for the upright placement of the three main cutlery items enables impressive arrangements. The striking asymmetrical profile design of the handles gives the cutlery items a particularly balanced feel. This aesthetically unique design received the Red Dot Design Award 2022.



# TAURUS



18/10 / Kunststoff  
18/10 / plastic  
**56.0501.6070**



18/10 / Kunststoff  
18/10 / plastic  
**56.0502.6070**

**Steakmesser TAURUS** 25,6 cm  
Steak knife TAURUS 10.08 in.

**Steakhaus-Gabel TAURUS** 21,2 cm  
Steakhouse fork TAURUS 8.35 in.



divers  
various  
**56.0503.6070**

**Steakbox TAURUS 2x2** 27,5 cm  
Steakbox TAURUS 2x2 10.83 in.

Weitere Alternativen für den Bereich „Steak“ finden Sie  
bei den Besteck Ergänzungsteilen auf Seite 71.

Further alternatives in the field of „steak“ can be found  
with the neutral serving pieces at page 71.

## TAURUS – DER KRÄFTIGE

Das Steak-Besteck überzeugt sowohl funktional als auch optisch: Der Griff in dunkler Holzoptik erinnert an den klassisch rustikalen Look, während die leicht geschwungene Form dem Messer Eleganz verleiht.

## TAURUS – POWERFUL

The steak cutlery is convincing both functionally and visually: the handle in dark wood look is reminiscent of the classic rustic look, while the slightly curved shape of the knife gives it a touch of elegance



# LENISTA – SERVICEPROGRAMM I SERVICE RANGE



## Allgemeiner Hinweis zum Besteck-Serviceprogramm

Bei Besteckmodellen des Serviceprogramms muss mit einer längeren Lieferzeit als bei Modellen des Standardsortiments gerechnet werden.

Besteckmodelle, die sich im Serviceprogramm befinden, werden letztmalig 6 Monate vor Ablauf des Serviceprogramms disponiert. Anschließend werden Kundenaufträge noch bedient, solange der Vorrat reicht.

## General information about service range cutlery models

Longer delivery times can be expected when ordering service range cutlery models compared to standard range models.

Cutlery models in the service range will be available up to 6 months before the expiration of the service range. After this date, customer orders will only be processed whilst stocks last.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |<sup>1)</sup> Hohlheft |<sup>2)</sup> Hohlheft, Designvariante |<sup>3)</sup> Klingenstein |<sup>4)</sup> ohne Wellenschliff |<sup>5)</sup> ohne Wellenschliff, Designvariante |<sup>6)</sup> Designvariante |<sup>7)</sup> Hohlheft ohne Wellenschliff | auf stock | on stock | on request |<sup>1)</sup> hollow handle |<sup>2)</sup> hollow handle, alt. design |<sup>3)</sup> special steel |<sup>4)</sup> without serrated blade |<sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design |<sup>6)</sup> alternative design |<sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

## LENISTA – EINPRÄGSAMES CHARISMA

Eine spannungsvolle Symbiose: Die Kollektion verbindet mit ihrer Oberfläche im Hammerschlag-Design distinguierte Optik mit bester Griff Sicherheit. LENISTA spiegelt den ganz eigenen Charakter Ihrer Tischkultur kraftvoll wider.

## LENISTA – MEMORABLE CHARISMA

An exciting symbiosis: with its hammered surface design, the collection combines a distinguished look with the perfect grip. LENISTA powerfully reflects the individual character of your table culture.



# BESTECK ERGÄNZUNGSTEILE

## CUTLERY ADDITIONAL PIECES

	18/10 stainless steel <b>60.5446.0000</b>		18/10 stainless steel <b>60.5438.0000</b>		18/10 stainless steel <b>60.5475.0000</b>		18/10 stainless steel <b>60.5476.0000</b>		versilbert silverplated <b>13.6072.4000</b>
<b>Universalzange</b> All purpose tongs	23 cm 9.06 in.	<b>Salatzange</b> Salad tongs	29,5 cm 11.61 in.	<b>Zange</b> Tongs	24 cm 9.45 in.	<b>Spaghettizange</b> Spaghetti tongs	24 cm 9.45 in.	<b>Vorlegelöffel</b> Serving spoon	40 cm 15.75 in.

	versilbert silverplated <b>13.6073.4000</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3190</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3470</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3480</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3450</b>
<b>Vorlegegabel</b> Serving fork	40 cm 15.75 in.	<b>Eischaufel</b> Ice shovel	13,1 cm 5.16 in.	<b>Vorlegelöffel</b> Serving spoon	27 cm 10.63 in.	<b>Vorlegegabel</b> Serving fork	27 cm 10.63 in.	<b>Vorlegegabel</b> Serving fork	19,3 cm 7.6 in.

	versilbert silverplated <b>03.0132.3500</b>		versilbert silverplated <b>03.0132.3510</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3560</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3570</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3300</b>
<b>Tranchiermesser</b> Carving knife	25 cm 9.84 in.	<b>Tranchiergabel</b> Carving fork	22,5 cm 8.86 in.	<b>Servierlöffel</b> Serving spoon	22,8 cm 8.98 in.	<b>Serviergabel</b> Serving fork	22,7 cm 8.94 in.	<b>Dressinglöffel</b> Dressing spoon	27 cm 10.63 in.

	versilbert silverplated <b>03.0145.3340</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3370</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3400</b>		versilbert silverplated <b>03.0145.3410</b>		versilbert silverplated <b>13.6058.0000</b>
<b>Gemüselöffel</b> Vegetable spoon	20,3 cm 7.99 in.	<b>Saucenlöffel</b> Sauce spoon	18 cm 7.09 in.	<b>Suppenschöpfer</b> Soup ladle, large	26,3 cm 10.35 in.	<b>Portionsschöpfer</b> Soup ladle, small	20,6 cm 8.11 in.	<b>Bowlenlöffel</b> Punch bowl ladle	33 cm 12.99 in.

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage | <sup>1)</sup>Hohlheft | <sup>2)</sup>Hohlheft, Designvariante | <sup>3)</sup>Klingenstahl | <sup>4)</sup>ohne Wellenschliff | <sup>5)</sup>ohne Wellenschliff, Designvariante | <sup>6)</sup>Designvariante | <sup>7)</sup>Hohlheft ohne Wellenschliff  
| on stock | on request | <sup>1)</sup> hollow handle | <sup>2)</sup> hollow handle, alt. design | <sup>3)</sup> special steel | <sup>4)</sup> without serrated blade | <sup>5)</sup> without serrated blade, alt. design | <sup>6)</sup> alternative design | <sup>7)</sup> hollow handle without serrated blade

	versilbert silverplated <b>03.0145.3420</b> 18/10 stainless steel <b>01.0045.1420</b>		18/10 stainless steel <b>60.5469.0000</b>		18/10 stainless steel <b>12.5075.0010</b>		18/10 stainless steel <b>12.5077.0010</b>		versilbert silverplated <b>03.0105.3200</b> 18/10 stainless steel <b>01.0005.1200</b>
<b>Tortenheber</b> Cake server	22,5 cm 8.86 in.	<b>Käsemesser</b> Cheese knife	26 cm 10.24 in.	<b>Steakhaus-Messer</b> Steakhouse knife	25,3 cm 9.96 in.	<b>Steakhaus-Gabel</b> Steakhouse fork	21,2 cm 8.35 in.	<b>Happy Spoon</b> Happy Spoon	13,4 cm 5.28 in.

	versilbert silverplated <b>03.0148.3270</b> 18/10 stainless steel <b>01.0048.1270</b>		versilbert silverplated <b>13.6051.0000</b> 18/10 stainless steel <b>12.5051.0000</b>		versilbert silverplated <b>13.6053.0000</b> 18/10 stainless steel <b>12.5053.0000</b>		versilbert silverplated <b>13.6054.0000</b> 18/10 stainless steel <b>12.5054.0000</b>		18/10 stainless steel <b>60.8942.0000</b>
<b>Uni-Löffel-Gabel</b> Combi. Spoon-Fork	18,4 cm 7.24 in.	<b>Gebäckzange</b> Pastry tongs	17,5 cm 6.89 in.	<b>Zuckerzange</b> Sugar tongs	9 cm 3.54 in.	<b>Hummergabel</b> Lobster fork	22 cm 8.66 in.	<b>Hummerzange</b> Lobster crack	19,7 cm 7.76 in.

	18/10 stainless steel <b>60.5427.0000</b>		13,7 cm 5.39 in.		12,7 cm 5 in.
<b>Krümelsammler</b> Table crumbler	15 cm 5.91 in.	<b>Kaviarmesser</b> Caviar knife		<b>Kaviarschaufel</b> Caviar spoon	

# TABLE TOP

## FEINSTE DETAILS FÜR GROSSE WIRKUNG

HEPP-Kollektionen sind kreative Bausteine für eine stilvolle Tischkultur. Inspiriert von neuen Gastronomiekonzepten, Designtrends und modernen Interiors, verschmelzen Ästhetik und Funktion zu einem harmonischen Ganzen. Unser Anspruch: Designs, die Ihr Konzept perfekt unterstreichen.

Tabletop ist Teil Ihrer individuellen Handschrift – wir greifen diesen Faden auf und weben ihn weiter. Lassen Sie sich von HEPP begeistern – und begeistern Sie Ihre Gäste mit Qualität, Eleganz und Liebe zum Detail.

## FINEST DETAILS FOR A BIG IMPACT

HEPP collections are creative building blocks for a stylish table culture. Inspired by new gastronomic concepts, design trends, and modern interiors, aesthetics and functionality blend into a harmonious whole. Our goal: designs that perfectly complement your concept.

Tabletop is part of your unique signature – we pick up this thread and weave it further. Let HEPP inspire you – and inspire your guests with quality, elegance, and attention to detail.



# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

EXCELLENT

### TEEKANNE

Tea pot / Théière / Tetera / Teiera

EXCELLENT

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

EXCELLENT



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,3 10.2  
0,6 20.3

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2102.0300** 13.3102.0300  
**12.2102.0600** 13.3102.0600

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,35 11.9  
0,7 23.7

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2103.0350** 13.3103.0350  
**12.2103.0700** 13.3103.0700

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1  
0,3 10.2

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2104.0150** 13.3104.0150  
**12.2104.0300** 13.3104.0300

### ZUCKERDOSE

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

EXCELLENT

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

TRADITION

### TEEKANNE

Tea pot / Théière / Tetera / Teiera

TRADITION



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,25 8.5

18/10  
stainless steel  
versilbert  
silver plated  
**12.2105.0250** 13.3105.0250

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,3 10.2  
0,6 20.3

versilbert  
silver plated  
**13.4709.0300**  
**13.4709.0600**

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,35 11.9  
0,7 23.7

versilbert  
silver plated  
**13.4707.0350**  
**13.4707.0700**

# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA



### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

TRADITION



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1

versilbert  
silver plated  
13.4603.0150

### ZUCKERDOSE

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

TRADITION



Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,25 8.5

versilbert  
silver plated  
13.4604.0250

### MILCH- UND SAHNEBEHÄLTER

Milk jug / Bac à lait et à crème / Recipiente de leche y crema / Lattiera

VISION



passender Deckel: 57.0094.6040  
matching lid: 57.0094.6040

18/10  
stainless steel  
**57.0092.6040**

### ZUCKERBEHÄLTER

Sugar bowl / Récipient à sucre / Azucarero / Recipiente per zucchero

VISION



### DECKEL MIT AUSSCHNITT

Lid with cut-out / Couvercle avec fente / Tapa con recorte / Coperchio con punto aperto per cucchiaio

VISION

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera



passender Deckel: 57.0094.6040  
matching lid: 57.0094.6040

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,1 3.4

18/10  
stainless steel  
**57.0093.6040**

Ø  
Ø  
cm in.  
6 2.36

18/10  
stainless steel  
**57.0094.6040**

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
0,15 5.1

18/10  
stainless steel  
**12.4404.0150**

versilbert  
silver plated  
**13.4404.0150**



# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

### KAFFEEKANNE

Coffee pot / Cafetière / Cafetera / Caffettiera

### TEEKANNE

Tea pot / Théière / Tetera / Teiera



doppelwandig  
double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel
15,9	6.26	0,3 10.2
20,4	8.03	0,6 20.3
24,8	9.76	1,2 40.6



mattiert, doppelwandig  
satin-finished, double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel
20,4	8.03	0,6 20.3
24,8	9.76	1,2 40.6



mit Teesieb, doppelwandig  
with tea strainer, double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel
16,6	6.54	0,6 20.3
20,2	7.95	1,2 40.6

Ersatzteil / spare part  
Teesieb 18/10 für Teekanne  
60.5329.0600 / Tea strainer stainless  
steel for tea pot 60.5329.0600  
Teesieb 18/10 für Teekanne  
60.5329.1200 / Tea strainer stainless  
steel for tea pot 60.5329.1200

60.5329.0600  
60.5329.1200

60.5328.0600  
60.5328.1200

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

### MILCHKANNE

Milk jug / Pichet à lait / Jarra leche / Lattiera

### ZUCKERSTREUER

Sugar dispenser / Saupoudreuse à sucre / Azucarero / Spargizucchero



doppelwandig  
double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel
12,6	4.96	0,15 5.1

mattiert, doppelwandig  
satin-finished, double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel
12,6	4.96	0,15 5.1

mattiert  
satin-finished

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm	18/10 stainless steel
13,6	5.35	0,18 6.1	6,4 2.52 60.5330.0152

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

**ZUCKERDOSE**

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

**ZUCKERDOSE**

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera

**ZUCKERDOSE**

Sugar bowl / Sucrerie / Azucarero / Zuccheriera



für Sticks  
for sticks

Höhe height cm	Ø außen Ø outer cm	Ø außen Ø outer in.
8	5	1.97

für Sticks  
for sticks

18/10 stainless steel	Höhe height cm	Ø außen Ø outer cm	Ø außen Ø outer in.
<b>60.5306.0150</b>	5,7	2.24	7,7

e

18/10 stainless steel	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5307.0250</b>	0,2	6.8	<b>12.2106.0200</b>

# KAFFEE UND TEE

## COFFEE AND TEA

### ZUCKERBOX

Sugar box / Boîte à sucre / Azucarero / Contenitore per zucchero rettangolare



für Zuckerbriefchen  
for sugar wraps

Länge length	Breite width	Höhe height			
cm	in.	cm	in.	cm	in.
11	4.33	4	1.57	4,5	1.77

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.5060.0000</b>	<b>13.6060.0000</b>

Inhalt capacity
Ltr. oz. 0,25 8.5

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2206.0250</b>	<b>13.2206.0250</b>



### ZITRONENPRESSE

Lemon squeezer / Presse-citron / Exprimadera / Spremilimone



### TEESIEB

Tea strainer / Passoire à thé / Colador de té / Colino per tè



mit Abstellschale  
with drip stand

Länge length	Breite width		
cm	in.	cm	in.
8,2	3.23	6,9	2.72

18/10 stainless steel
<b>60.8828.0000</b>

Länge length	Breite width	Höhe height			
cm	in.	cm	in.	cm	in.
16,8	6.61	6,7	2.64	2,6	1.02

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2038.0000</b>	<b>13.3038.0000</b>

**ZUCKERSTÄNDER**

Sugar server / Présentoir à sucre / Puesto de azúcar / Set per servire lo zucchero



EXCELLENT

**ZUCKERSTÄNDER**

Sugar server / Présentoir à sucre / Puesto de azúcar / Set per servire lo zucchero

PROFILE



5-tlg., für Milch und Zucker, bestehend aus: Gestell, 4x Zuckerdose, Milchkanne  
5-part, for milk and sugar, consisting of: stand, 4x sugar bowl, milk jug

Höhe height cm	Ø innen Ø inner cm	Ø innen Ø inner in.
11,2	4.41	6
14,6	5.75	9

18/10 stainless steel	versilbert silver plated	
<b>12.4052.0650</b>	<b>15.4552.0650</b>	
<b>12.4052.0900</b>	<b>15.4552.0900</b>	

Höhe height cm	Ø innen Ø inner in.
14,2	5.59

18/10 stainless steel	versilbert silver plated	
<b>12.4866.0000</b>	<b>15.4866.0000</b>	

**GLASEINSATZ**

Glass insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



Höhe height cm	Ø Ø cm
3,5	1.38

Glas glass	
<b>50.8368.0700</b>	

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS

### GEBÄCKSTÄNDER

Pastry stand / Présentoir à pâtisseries / Portapasteles / Alzata per dolci

PROFILE



Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
9 3.54	16,2 6.38

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.4868.1600	13.4868.1600

### GEBÄCKSTÄNDER

Pastry stand / Présentoir à pâtisseries / Portapasteles / Alzata per dolci

EXCELLENT



2-tlg.  
2-part

Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
22,3 8.78	16 6.3

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2269.1620	15.2269.1620

### GEBÄCKSTÄNDER

Pastry stand / Présentoir à pâtisseries / Portapasteles / Alzata per dolci

EXCELLENT

### ETAGERE

Etagere / Étagère / Etagère / Alzata

EXCELLENT



3-tlg.  
3-part

Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
32 12.6	21,5 8.46

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2269.2130	15.2269.2130



3-tlg.  
3-part

Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
62,2 24.49	43 16.93

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2243.4230	15.2243.4230

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS



### UNIVERSALSTÄNDER

Multi purpose stand / Support universel / Soporte universal / Supporto multifunzione per piatti



für Teller Ø 16 cm  
for plate Ø 6 5/16 inch

Breite width cm	Höhe height in.
18,4	7,24

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2079.0000</b>	<b>13.3079.0000</b>

### UNIVERSALSTÄNDER

Multi purpose stand / Support universel / Soporte universal / Supporto multifunzione per piatti



für Teller Ø 21 cm (Art.-Nr. 12.2078.0000) / Ø 24 und Ø 26 cm (Art.-Nr. 12.2078.2400)  
for plate Ø 8.27 in. (item no. 12.2078.0000) / Ø 9.45 and Ø 10.24 in. (item no. 12.2078.2400)

Breite width cm	Höhe height in.
24,5	9,65

29	11,42
----	-------

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2078.0000</b>	<b>13.3078.0000</b>
18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2078.2400</b>	<b>13.3078.2400</b>

### UNIVERSALSTÄNDER

Multi purpose stand / Support universel / Soporte universal / Supporto multifunzione per piatti

EXCELLENT



für Teller Ø 21 cm  
for plate Ø 8 1/4 inch

Breite width cm	Höhe height in.
32,4	12,76

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.4178.0000</b>	<b>13.5178.0000</b>

### BUFFETSTÄNDER „S“

Buffet stand „S“ / Support buffet « S » / Puesto de bufé „S“ / Telaio „S“

FLEUR



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessories



18/10 stainless steel
<b>57.0035.6040</b>

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS

### BUFFETSTÄNDER „M“

Buffet stand „M“ / Support buffet « M » / Puesto de bufé „M“ / Telaio „M“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
13,6 5.35

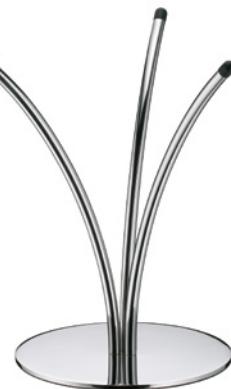
### BUFFETSTÄNDER „L“

Buffet stand „L“ / Support buffet « L » / Puesto de bufé „L“ / Telaio „L“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

18/10  
stainless steel  
Höhe  
height  
cm in.  
21 8.27  
57.0036.6040



18/10  
stainless steel  
Höhe  
height  
cm in.  
21 8.27  
57.0037.6040

### STÄNDER FÜR 5 KONFITÜRENLÄSER

Stand for 5 jam glasses / Support pour 5 pots de confiture / Soporte para 5 botes de mermelada / Supporto per 5 vasetti di confettura



mit Vase  
with vase

Höhe  
height  
cm in.  
20 7.87

18/10  
stainless steel versilbert  
silver plated  
12.2144.0000 13.5144.0000

### STÄNDER FÜR 3 KONFITÜRENLÄSER

Stand for 3 jam glasses / Support pour 3 pots de confiture / Soporte para 3 botes de mermelada / Supporto per 3 vasetti di confettura



18/10  
stainless steel versilbert  
silver plated  
12.4161.0000 15.5161.0000

# TISCH-PRÄSENTATION UND ETAGEREN

## TABLE PRESENTATION AND STANDS

### GLASEINSATZ

Glass insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



Höhe height cm	Ø Ø cm
in. in.	in. in.
3,5	6,9

Glas glass 50.8368.0700
-------------------------------

### BARSTÄNDER

Snack stand / Présentoir de bar / Puesto de aperitivos / Alzata per snack



3-tlg.  
3-part

Höhe height cm	Ø innen Ø inner cm
in. in.	in. in.
16,8	9

18/10 stainless steel 12.2237.0000	versilbert silver plated 15.2237.0000
------------------------------------------	---------------------------------------------

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### CHAMPAGNERSCHÜSSEL

Champagne bowl / Seau à champagne / Bol de champán / Secchiello per champagne

EXCELLENT



ohne Einsatzring  
without ring for glass insert

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in. in.	oz. oz.	in. in.
30	11.81	13 439.6

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2275.3700</b>	<b>15.2275.3700</b>

### CHAMPAGNERSCHÜSSEL

Champagne bowl / Seau à champagne / Bol de champán / Secchiello per champagne

EXCELLENT



ohne Einsatzring, mit Griff und Galerie  
without ring for glass insert, with handle and gallery

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in. in.	oz. oz.	in. in.
39,5	15.55	36 1217.4

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2275.5600</b>	<b>15.2275.5600</b>

### CHAMPAGNERSCHÜSSEL

Champagne bowl / Seau à champagne / Bol de champán / Secchiello per champagne

PROFILE

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

EXCELLENT



ohne Einsatzring  
without ring for glass insert

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in. in.	oz. oz.	in. in.
30,3	11.93	13 439.6

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.4875.3700</b>	<b>13.4875.3700</b>



oval, für 2 Flaschen  
oval, for 2 bottles

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel	versilbert silver plated
in. in.	in. in.	in. in.	oz. oz.		
26,5	10.43	22,3	8.78	21	8.27

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### CHAMPAGNERKÜHLER

Champagne cooler / Seau à champagne / Cubo champán / Secchiello per champagne

VISION



auch geeignet als Eisküller, für 2 Weinflaschen oder eine Champagnerflasche,  
doppelwandig  
also used as an ice bucket, for 2 bottles of wine or 1 bottle of champagne, double-walled



### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

EXCELLENT



für 2 Flaschen  
for 2 bottles

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm	Ø innen Ø inner cm	18/10 stainless steel
in.	oz.	in.	in.	
20,5	5,3	179,3	21,6	5,8

57.0096.6040
--------------

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in.	oz.	in.
24,7	7	236,7

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.4018.2310	15.4518.2300

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

PROFILE

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino

EXCELLENT



für 2 Flaschen  
for 2 bottles



für 1 Flasche  
for 1 bottle

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in.	oz.	in.
24,7	7	236,7

12.4818.2310	15.4818.2300
--------------	--------------

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in.	oz.	in.
21	3,1	104,9
8,27	159	6,61

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2318.1610	15.2318.1600

12.4018.1910	15.4518.1900
--------------	--------------

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### WEINKÜHLER

Wine cooler / Rafraîchisseur à vin / Enfriador botella / Rinfrescavino



für 1 Flasche  
for 1 bottle

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm	Ø innen Ø inner cm
21	8.27	3,1	104.9
21,9	8.62	4,7	159

18/10 stainless steel	<b>12.4818.1610</b>	12.4818.1910	15.4818.1900
--------------------------	---------------------	--------------	--------------

### FLASCHENKÜHLER

Bottle cooler / Rafraîchisseur / Enfriador botella / Rinfrescabottiglie

PROFILE



isoliert, doppelwandig  
insulated, double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm	Ø innen Ø inner cm	18/10 stainless steel
19	7.48	1,6	54.2	<b>60.5449.0000</b>

### STÄNDER FÜR CHAMPAGNERKÜHLER

Stand for champagne cooler / Support pour seau à champagne / Soporte para cubo champán / Supporto secchiello per champagne

VISION

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán / Supporto per rinfrescavino

PROFILE



für 1 Flasche  
for 1 bottle

Höhe height cm	Ø außen Ø outer cm	Ø innen Ø inner cm
61,5	24.21	20 7.87

18/10 stainless steel	<b>57.0114.6040</b>
--------------------------	---------------------

Höhe height cm	Ø innen Ø inner cm
67,6	26.61

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.4855.6860</b>	13.4855.6860

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

PROFILE



für 2 Flaschen  
for 2 bottles

Höhe height	Ø innen Ø inner
cm in.	cm in.
68,8	27.09

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.4855.6880</b>	<b>13.4855.6880</b>

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

EXCELLENT



für 1 Flasche  
for 1 bottle

Höhe height	Ø innen Ø inner
cm in.	cm in.
67,6	26.61

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2255.6860</b>	<b>13.2255.6860</b>

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

EXCELLENT

### WEINKÜHLERSTÄNDER

Stand for wine cooler / Support pour rafraîchisseur à vin / Portacubos champán /  
Supporto per rinfrescavino

EXCELLENT



für 2 Flaschen  
for 2 bottles

Höhe height	Ø innen Ø inner
cm in.	cm in.
68,8	27.09

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2255.6880</b>	<b>13.2255.6880</b>

oval  
oval



Länge length	Breite width	Höhe height
cm in.	cm in.	cm in.
23,9	9.41	67,1

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2234.0000</b>	<b>13.2234.0000</b>

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE

### FLASCHEN-GLÄSERTELLER

Bottle and glass tray / Assiette pour bouteille/verre / Bandeja para botella y vasos / Sottobicchieri/bottiglia



Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
10,1 3.98  
14,2 5.59

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**10.0609.1000** 11.1609.1000  
**10.0609.1400** 11.1609.1400

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



Höhe height  
cm in.  
12,1 4.76

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,6 4.96

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**60.5419.0000** 60.7419.0000

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio

EXCELLENT

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio

PROFILE



Höhe height  
cm in.  
12,1 4.76

Inhalt capacity  
Ltr. oz.  
1,1 37.2

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,6 4.96

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**12.2219.0000** 15.2219.0000

Höhe height  
cm in.  
12,1 4.76

Inhalt capacity  
Ltr. oz.  
1,1 37.2

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
12,6 4.96

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**12.4919.0000** 15.4919.0000

# WEIN- UND GETRÄNKEKÜHLER

## WINE AND BEVERAGE



### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



doppelwandig  
double-walled

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in. in.	oz. 37.2	in. 5.83
19,4 7.64	1,1	14,8

EXCELLENT

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



doppelwandig  
double-walled

18/10 stainless steel	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
	19,1	37.2	14,8
<b>60.5497.0000</b>			

PROFILE

### ROHEISBEHÄLTER

Ice bucket / Récipient en fonte brute / Recipiente hielo / Secchiello del ghiaccio



mit Roheiszange, doppelwandig  
with ice tongs, double-walled

Höhe height cm	Ø außen Ø outer cm
in. in.	in. 5.91
16,3 6.42	15

18/10 stainless steel	Länge length cm
	in.
<b>57.0038.6040</b>	15,6
	6.14



### ROHEISZANGE

Ice tongs / Pince en fonte brute / Pinza para hielo / Pinza per ghiaccio

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.8834.0000</b>	60.9034.0000

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### KUGELGLOCKE

Dome cover / Cloche ronde / Cubierta de domo / Copripiatto con pomolo

EXCELLENT



Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
14,3 5.63	24,2 9.53
15,7 6.18	27,2 10.71

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.3102.2400</b>	15.3102.2400
<b>12.3102.2700</b>	15.3102.2700

#### SAUCIERE

Sauce boat / Saucière / Salsera / Salsiera

EXCELLENT



18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2316.0200</b>	13.2316.0200
<b>12.2316.0300</b>	13.2316.0300

#### BUTTERDOSE

Butter dish / Beurrier / Mantequera / Portaburro

EXCELLENT



2-tlg.  
2-part

Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
7,2 2.83	9 3.54

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5480.0000</b>	60.7480.0000

#### BUTTERDOSE

Butter dish / Beurrier / Mantequera / Portaburro

EXCELLENT



4-tlg.  
4-part

Höhe height	Ø außen Ø outer
cm in.	cm in.
6,9 2.72	14,6 5.75

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5426.0000</b>	60.7426.0000

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING



### BUTTERDOSE

Butter dish / Beurrier / Mantequera / Portaburro



2-tlg.  
2-part

Höhe height cm	Ø außen Ø outer cm
4,1	11,6

in.
1.61

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2117.0000</b>	<b>13.3117.0000</b>

### UNTERTELLER

Underliner / Sous-tasse / Platillo / Piattino



Ø außen Ø outer cm
15,9

in.
6.26

18/10 stainless steel
<b>12.2024.1600</b>

### EISCHALE

Ice cream bowl / Coupe à glace / Copa Helado / Coppa gelato



auf Fuß  
with foot

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
9,3	0,1	10,5

oz.
3.4

in.
4.13

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>10.0730.1000</b>	<b>11.1730.1000</b>

### SERVIER- UND MENAGENTABLETT „S“

Serving tray „S“ / Plateau de service et à condiments « S » / Bajoplatos „S“ / Vassoio per servire e per menage „S“

VISION



passend für VISION Holz- und Porzellanschalen „S“  
fitting for VISION wood and porcelain dishes „S“

18/10 stainless steel
<b>57.0095.6040</b>

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### PORZELLANSCHALE „S“

Porcelain dish „S“ / Récipient en porcelaine « S » / Recipiente de porcelana „S“ / Ciotola in porcellana „S“

VISION



Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
21,7	8,54	4
in.	3,5	1,57

Porzellan  
porcelain  
**57.0105.9800**

#### PORZELLANSCHALE „M“

Porcelain dish „M“ / Récipient en porcelaine « M » / Recipiente de porcelana „M“ / Ciotola in porcellana „M“

VISION



Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
24,7	11,9	5
in.	4,69	1,97

Porzellan  
porcelain  
**57.0106.9800**

#### HOLZSCHALE „S“

Wood dish „S“ / Saladier en bois « S » / Bajoplatos „S“ / Ciotola in legno „S“

VISION



Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
21,7	8,54	4
in.	3,5	1,57

Holz  
Wood  
**57.0107.9990**

#### HOLZSCHALE „M“

Wood dish „M“ / Saladier en bois « M » / Bajoplatos „M“ / Ciotola in legno „M“

VISION



Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
24,7	11,9	5
in.	4,69	1,97

Holz  
Wood  
**57.0108.9990**

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING



### BROTKORB

Bread basket / Corbeille à pain / Panera / Cestino portapane



oval  
oval

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	
in.	in.	in.	
23,4 9.21	17,1 6.73	3,7 1.46	
27,5 10.83	18,3 7.2	5 1.97	

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2136.2300</b>	13.3136.2300
<b>12.2136.2700</b>	

### BROTKORB

Bread basket / Corbeille à pain / Panera / Cestino portapane



oval  
oval

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	
in.	in.	in.	
30,8	12,13	5	

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5483.3080</b>	60.7483.3080

### OBSTKORB

Fruit basket / Corbeille à fruits / CESTA PARA FRUTA / Cestino frutta



Höhe height cm	Ø außen Ø outer cm
in.	in.
8,4	20,5
3.31	8.07

18/10 stainless steel	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Ø außen Ø outer cm
	in.	oz.	in.
<b>60.5514.2050</b>	4,9 1.93	0,25 8.5	10,5 4.13

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5447.0000</b>	60.7447.0000

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### CHILLCUP

Chillcup 18/10 13 cm, 2 parts / Chillcup / Chillcup / Secchiello ghiaccio



2-teilig  
2 parts

Ø	Ø
cm	in.
13	5.12

18/10  
stainless steel  
**10.0722.0000**

#### CHILLCUP

Chillcup / Chillcup / Chillcup / Secchiello ghiaccio



komplett für Scampis  
complete for scampis

Höhe height	Inhalt capacity	Ø außen Ø outer
cm in.	Ltr. oz.	cm in.
11,3	0,15	12,9
4.45	5.1	5.08

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2294.0000</b>	15.2294.0000

#### CHILLCUP

Chillcup / Chillcup / Chillcup / Secchiello ghiaccio



komplett für Kaviar  
complete for caviar

Höhe height	Inhalt capacity	Ø außen Ø outer
cm in.	Ltr. oz.	cm in.
7,9	0,03	12,7
3.11	1.1	5

18/10  
stainless steel  
**12.2292.0000**

#### GLASEINSATZ

Glass insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



für Chillcup  
for chillcup

Höhe height	Inhalt capacity	Ø außen Ø outer
cm in.	Ltr. oz.	cm in.
5,1	0,15	11
2.01	5.1	4.33

Glas glass
<b>50.8345.0000</b>

# ANRICHEN UND SERVIEREN

## PREPARING AND SERVING



### SERVIERTABLETT

Serving tray / Plateau / Bandeja / Vassoio

### SERVIERTABLETT

Serving tray / Plateau / Bandeja / Vassoio



rund  
round

Ø außen Ø outer cm in.	18/10 stainless steel	versilbert silver plated	Länge length cm in.	Breite width cm in.	18/10 stainless steel	versilbert silver plated
26,9 10.59	<b>12.2037.2600</b>	13.3037.2600	30,5 12.01	25,4 10	<b>12.2166.3050</b>	13.3166.3050
32,7 12.87	<b>12.2037.3000</b>	13.3037.3000	38,4 15.12	29 11.42	<b>12.2166.3840</b>	13.3166.3840
36,9 14.53	<b>12.2037.3600</b>	13.3037.3600				
40 15.75	<b>12.2037.4000</b>	13.3037.4000				

### EISWASSERKANNE

Water pitcher / Carafe à eau glacée / Jarra agua con hielo / Caraffa per acqua



doppelwandig  
double-walled

Inhalt capacity Ltr. oz.	18/10 stainless steel	Höhe height cm in.	18/10 stainless steel	versilbert silver plated
1,8 60.9	<b>60.5331.1800</b>	8,1 3.19	<b>12.2280.0000</b>	15.2280.0000

### KÄSEDOSE

Cheese dish / Boîte à fromage / Recipiente queso / Portaformaggio



Zubehör / accessories  
Glaseinsatz / Glas insert

EXCELLENT

## ANRICHEN UND SERVIEREN

### PREPARING AND SERVING

#### GLASEINSATZ

Glas insert / Verre de recharge / Vaso adicional / Inserto in vetro



Höhe height cm	Ø Ø cm
in.	in.
4,8	Ø
1.89	8,8

Glas glass	Höhe height cm
50.8361.0850	10,2
in.	4.02

#### SCHNECKENPFAINE

Snail dish / Poêle à escargots / Sartén caracoles / Padella per lumache



für 6 Schnecken  
for 6 snails

Höhe height cm	Ø Ø cm
in.	in.
2	Ø
0.79	15

18/10 stainless steel
12.0501.0000

#### SENFGEFÄSS

Mustard pot



EXCELLENT

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2282.0000	15.2282.0000

# MENAGEN

## CRUET STANDS



### ESSIG- / ÖLFLASCHE

Vinegar / oil bottle / Burette à vinaigre/huile / Vinagrera/Aceitera / Caraffa per aceto/olio

VISION



Glas und Edelstahl 18/10. Kombinierbar mit Servier- und Menagentablett „S“, Salz- und Pfefferstreuer VISION.

Glass and stainless steel 18/10. Combinable with serving tray „S“, salt and pepper shaker VISION.

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm	
16,2	6.38	0,2	6.8

18/10 stainless steel	57.0098.6040
--------------------------	--------------

### ESSIG-/ÖL-SET

Oil and vinegar set / Huilier-vinaigrer / Vinagreras / Oliera

EXCELLENT



### SALZMÜHLE

Salt mill / Moulin à sel / molinillo sal / macinasale



Höhe height cm	in.
13,5	5.31

Holz Wood	60.5408.0000
--------------	--------------

### PFEFFERMÜHLE

Pepper mill / Moulin à poivre / molinillo pimienta / micinapepe



Holz Wood	60.5410.0000
--------------	--------------

# MENAGEN

## CRUET STANDS

### ZAHNSTOCHERBEHÄLTER

Toothpick stand / Récipient à cure-dents / Palillero / Porta stuzzicadenti



Höhe  
height  
cm      in.  
8        3.15

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.2231.0000** 13.2231.0000

### SALZSTREUER

Salt shaker / Salière / Salero / Saliera



Höhe  
height  
cm      in.  
8        3.15

Ø außen  
Ø outer  
cm      in.  
3,7     1.46

VISION



18/10  
stainless steel  
**57.0099.6040**

### PFEFFERSTREUER

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera

### SALZSTREUER

Salt shaker / Salière / Salero / Saliera

VISION



Höhe  
height  
cm      in.  
8        3.15

18/10  
stainless steel  
**57.0100.6040**



6 Loch  
6 hole

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**60.5655.0700** 60.7655.0700  
**60.5655.0900**

**PFEFFERSTREUER**

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera



1 Loch  
1 hole

Höhe height	cm	in.
7	2.76	
9	3.54	

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5656.0700</b>	<b>60.7656.0700</b>
<b>60.5656.0900</b>	

Höhe height	cm	in.
7,1	2.8	

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5486.0000</b>	<b>60.7486.0000</b>

**SALZSTREUER**

Salt shaker / Salière / Salero / Saliera



**PFEFFERSTREUER**

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera



Höhe height	cm	in.
7,1	2.8	

18/10 stainless steel	versilbert silver plated	Höhe height
<b>60.5487.0000</b>	<b>60.7487.0000</b>	7,6
		2.99



18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>60.5455.0000</b>	<b>60.7455.0000</b>

# MENAGEN

## CRUET STANDS

### PFEFFERSTREUER

Pepper shaker / Poivrière / Pimentero / Pepiera



Höhe  
height  
cm      in.  
7,6      2.99

18/10  
stainless steel  
**60.5456.0000**

### MENAGE

Cruet stand / Ensemble condiments / Servicio para condimentos / Menage

EXCELLENT



2-tlg.  
2-part

Höhe  
height  
cm      in.  
14,2      5.59

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4130.0000** 15.5130.0000

# TISCHDEKORATION

## TABLE DECORATIONS

### LEUCHTER

Candelabra / Bougeoir / Candelero / Candeliere



ohne Kerze, Höhe ohne Kerze  
without candle, height without candle

Höhe  
height  
cm in.  
18 7.09

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4843.1800** 13.4843.1800

PROFILE

### LEUCHTER

Candelabra / Bougeoir / Candelero / Candeliere



ohne Kerzen, Höhe ohne Kerzen  
without candles, height without candles

Höhe  
height  
cm in.  
28,6 11.26

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4843.0030** 13.4843.0030

PROFILE

### BLUMENVASE

Vase / Vase / Florero / Vaso per fiori



Höhe  
height  
cm in.  
18 7.09

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4844.1800** 13.4844.1800

PROFILE

# TISCHSCHILDER

## TABLE SIGNS

### TISCHNUMMERNSTÄNDER

Table number stand / Support pour numéros de table / Porta número de mesa /  
Supporto per numero tavolo

### TISCHNUMBER

Table number / Numéro de table / Número de mesa / Numero tavolo



Höhe  
height  
cm in.  
19 7.48  
46 18.11

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
60.5495.1900 60.7495.1900  
**60.5495.4600** 60.7495.4600

Länge  
length  
cm in.  
11,5 4.53

Breite  
width  
cm in.  
11 4.33

Kunststoff  
plastic  
41.8050.0000

### RESERVIERSCHILD

Reserved sign / Panneau de réservation / Etiqueta reservado / Targhetta Reserviert

### TISCHNUMMERNNSCHILD

Table number sign / Panneau pour numéros de table / Etiqueta número de mesa /  
Targhetta numero tavolo



RESERVED  
RESERVED

Länge  
length  
cm in.  
8,5 3.35

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
**12.2453.0100** 13.2453.0100

Länge  
length  
cm in.  
6 2.36

18/10 stainless steel versilbert silver plated  
12.2451.0000 13.2451.0000

**TELLERGLOCKE**

Cover / Cloche pour assiette / Campana / Copripiatto



rund  
round

Ø innen	18/10
Ø inner	stainless steel
cm in.	
26,3 10.35	<b>10.0507.2630</b>
28,3 11.14	<b>10.0507.2830</b>

# BUFFET

## STILVOLL IN SZENE SETZEN.

Der Vielzahl an Präsentationsmöglichkeiten für Ihre Speisen sind keine Grenzen gesetzt. Weder kreativ noch kulinarisch.

Alle HEPP Buffetartikel sind intelligent aufeinander abgestimmt. Sie lassen sich stilvoll kombinieren und setzen je nach Bedarf individuelle Highlights, die Ihre Gäste begeistern.

Mit den neuen, hochwertigen Töpfen und Pfannen von All-Clad können Sie Ihre Speisen anspruchsvoll in Szene setzen, insbesondere kombiniert mit HEPP Chafing Dishes aus Edelstahl oder in Schwarz, mit passendem Akzent in PVD Kupfer. Perfekt!

## SHOWCASE IN STYLE.

There are no creative or culinary limits when it comes to choosing how to present your dishes. All HEPP buffet items are intelligently coordinated. They can be combined in a stylish way and used to create individual highlights to suit your taste and impress your guests.

With the new, high-quality pots and pans from All-Clad, you can present your food in a sophisticated way, especially when combined with HEPP chafing dishes made of stainless steel or in black, with a matching accent in PVD copper. Perfect!



# BUFFET



## CHAFING DISHES

Der Transtherm®-Boden mit Aluminium-Kern hält Ihre kulinarischen Köstlichkeiten stets bei idealer Temperatur – während das Kondenswasserrücklaufsystem für lang anhaltende Frische sorgt. Davon kann sich der anspruchsvolle Feinschmecker mit einem Blick durch den transparenten Glas-Deckel überzeugen. Das Öffnen und Schließen des Chafing Dish wird durch den leichten Lauf zum echten Vergnügen, dank innovativer Bremstechnik.

Auch Ihr Personal wird die außergewöhnliche Qualität und Funktionalität zu schätzen wissen. Gastronomiegerechtes Material und der leicht abzunehmende, spülmaschinenfeste Glasdeckel machen den täglichen Umgang damit zum echten Genuss. Mit den pulverbeschichteten Chafing Dishes INDUCTION PLUS in Schwarz mit Akzenten in Silber, PVD Gold oder PVD Kupfer setzen Sie auf dem Buffet zusätzliche Highlights.

## CHAFING DISHES

The Transtherm® base with aluminium core keeps your culinary delights at the ideal temperature – while the condensation recirculating system ensures they stay fresh. With the food visible through the transparent glass lids, the connoisseurs among your guests will soon feel their mouths watering. The Chafing Dish is easy to open and close, thanks to the sliding lid and the innovative braking technology.

Your staff will also appreciate the superb quality and functionality. Well-chosen materials and the easily removable, dishwasher-safe glass lid, this item is a pleasure to use.

With the INDUCTION PLUS powder-coated chafing dishes in black with silver, PVD gold or PVD copper accents, you can set additional highlights on the buffet.



## THE ART OF PERFORMANCE

Mit ihrer neuen, exklusiven Partnerschaft vereinen HEPP und All-Clad ihre langjährige Erfahrung und umfassende Kompetenz in der Metallverarbeitung mit der Leidenschaft für kulinarische Spitzenleistungen.

Im Fokus steht die Kollektion All-Clad Copper Core: Töpfe und Pfannen mit Kupferkern bieten maximale Wärmeleitfähigkeit und eine einzigartige Optik. Zusammen mit HEPP Chafing Dishes mit Akzent in PVD Kupfer bilden sie ein perfektes Ensemble für Buffet, Showcooking und Tableside-Service.

## THE ART OF PERFORMANCE

Mit ihrer neuen, exklusiven Partnerschaft vereinen HEPP und All-Clad ihre langjährige Erfahrung und umfassende Kompetenz in der Metallverarbeitung mit der Leidenschaft für kulinarische Spitzenleistungen.

Im Fokus steht die Kollektion All-Clad Copper Core: Töpfe und Pfannen mit Kupferkern bieten maximale Wärmeleitfähigkeit und eine einzigartige Optik. Zusammen mit HEPP Chafing Dishes mit Akzent in PVD Kupfer bilden sie ein perfektes Ensemble für Buffet, Showcooking und Tableside-Service.



# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/SILBER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/silver, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/argent, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/plata, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/argento, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, silver plated, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
58	22.83	47	18.5

18/10 stainless steel
57.0003.9100

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/GOLD, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/gold, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/PVD or, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Gold, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, PVD gold, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
58	22.83	47	18.5

18/10 stainless steel
57.0003.9200

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/PVD cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
58	22.83	47	18.5

18/10 stainless steel
57.0003.9300

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, SCHWARZ/EDELSTAHL, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, black/stainless steel, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, noir/acier inoxydable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
58	22.83	47	18.5

18/10 stainless steel
57.0003.9600

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH GN 2/3, SCHWARZ/SILBER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, black/silver, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, noir/argent, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, negro/plata, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, nero/argento, INDUCTION PLUS



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., powder coated black, silver plated, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
37	14.57	49	19.29

18/10 stainless steel			
57.0002.9100			

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element

(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element

(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

57.0024.9990

57.0173.9990

#### 18/10 stainless steel

57.0002.9200

57.0024.9990

57.0173.9990

### CHAFING DISH GN 2/3, SCHWARZ/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, black/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, noir/PVD cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., powder coated black, PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
37	14.57	49	19.29

18/10 stainless steel			
57.0002.9300			

#### Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element

(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element

(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

57.0024.9990

57.0173.9990

#### 18/10 stainless steel

57.0002.9600

57.0024.9990

57.0173.9990

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/SILBER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/silver, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/argent, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/plata, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/argento, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, silver plated, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height	Ø Ø
cm in.	cm in.
19	7.48

18/10 stainless steel	Ø Ø
cm in.	cm in.
39	15.35

**57.0001.9100**

EXCELLENT

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/GOLD, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/gold, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/PVD or, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Gold, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black PVD gold, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height	Ø Ø
cm in.	cm in.
19	7.48

18/10 stainless steel	Ø Ø
cm in.	cm in.
39	15.35

**57.0001.9200**

Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

**57.0024.9990**

**57.0024.9990**

Elektroheizung / Heating element  
(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

**57.0173.9990**

**57.0173.9990**

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/PVD cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/rame PVD, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, PVD Kupfer, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, PVD copper, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height	Ø Ø
cm in.	cm in.
19	7.48

18/10 stainless steel	Ø Ø
cm in.	cm in.
39	15.35

**57.0001.9300**

18/10 stainless steel	Ø Ø
cm in.	cm in.
39	15.35

**57.0001.9600**

Zubehör / accessories

Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

**57.0024.9990**

**57.0024.9990**

Elektroheizung / Heating element  
(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

**57.0173.9990**

**57.0173.9990**

### CHAFING DISH RUND, SCHWARZ/EDELSTAHL, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, black/stainless steel, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, noir/acier inoxydable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, nero/argento, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, pulverbeschichtet schwarz, Versilberung, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., powder coated black, silver plated, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height	Ø Ø
cm in.	cm in.
19	7.48

18/10 stainless steel	Ø Ø
cm in.	cm in.
39	15.35

**57.0001.9600**

## WARM-BUFFET, INDUKTION

### WARM BUFFET INDUCTION

#### BUFFETGESTELL GN 1/1, SCHWARZ, INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS



Höhe inkl. Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

Länge length	Breite width	Höhe height			
cm	in.	cm	in.	cm	in.
58	22.83	37	14.57	17	6.69

#### BUFFETGESTELL GN 2/3, SCHWARZ, INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS



Höhe inkl. Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

18/10 stainless steel	Länge length		Breite width		Höhe height
cm	in.	cm	in.	cm	in.
37	14.57	40	15.75	17	6.69

18/10 stainless steel
57.0006.9000

#### BUFFETGESTELL RUND, SCHWARZ, INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS



Höhe inkl. Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

Länge length	Breite width	Höhe height			
cm	in.	cm	in.	cm	in.
39	15.35	39	15.35	17	6.69

18/10 stainless steel
57.0005.9000

 induktionsgeeignet  
inductive

 elektrisch beheizbar  
electrical heating

 nicht mit Brennstoff beheizbar  
not for burner heating

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

Perfektes Match mit All-Clad Copper Core, siehe S. 120

Perfect match with All-Clad Copper Core, see p. 120

### CHAFING DISH GN 1/1, EDELSTAHL/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, acier inoxydable/cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 1/1, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, Edelstahl, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., stainless steel, PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	
in.	in.	in.	
58	22.83	47	18.5
		19	7.48

18/10 stainless steel	
57.0003.6300	

### CHAFING DISH GN 2/3, EDELSTAHL/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, acier inoxydable/cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, Edelstahl, PVD Kupfer, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff

bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., stainless steel, PVD copper, dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	
in.	in.	in.	
58	22.83	47	18.5
		19	7.48

18/10 stainless steel	
57.0002.6300	

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

Brennerhalter / Burner holder

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable (230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element (230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8884.0000

12.2171.0000

60.8981.0020

57.0067.9990

60.8884.0000

12.2171.0000

57.0024.9990

57.0173.9990

### CHAFING DISH RUND, EDELSTAHL/KUPFER, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, acier inoxydable/cuivre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, Edelstahl, PVD Kupfer, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., stainless steel, PVD copper, width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height cm	Ø Ø cm	
in.	in.	
19	7.48	39
		15.35

18/10 stainless steel	
57.0001.6300	

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

Brennerhalter / Burner holder

Elektroheizung / Heating element (140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

Elektroheizung / Heating element (120 V, 200 W, NEMA Typ B)

60.8884.0000

12.2171.0000

57.0024.9990

57.0173.9990

induktionsgeeignet  
inductive

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
auf stock | on stock | on request |

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### CHAFING DISH GN 1/1, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm		18/10 stainless steel
58	22.83	47	18.5	57.0003.6040

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm		18/10 stainless steel
58	22.83	47	18.5	57.0003.6040

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

60.8884.0000

Brennerhalter / Burner holder

12.2171.0000

Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8981.0020

Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 2/3, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS GN 2/3

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm		18/10 stainless steel
37,5	14.76	45	17.72	57.0002.6040

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm		18/10 stainless steel
37	14.57	45	17.72	57.0002.6040

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenshalter / Burner tin holder

60.8884.0000

Brennerhalter / Burner holder

12.2171.0000

Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))

57.0024.9990

Elektroheizung / Heating element  
(120 V, 200 W, NEMA Typ B)

57.0173.9990

### CHAFING DISH GN 1/1, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS / Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS

ARTE



Griff 4-Kant-Profil (mattiert), Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 47,5 x 27 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff

handle profile 4-cornered (satin finished), glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm		18/10 stainless steel
58	22.83	47	18.5	57.0022.6040

Zubehör / accessories	Brennerdosenshalter / Burner tin holder	60.8884.0000
Zubehör / accessories	Brennerhalter / Burner holder	12.2171.0000
Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable (230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))	Elektroheizung / Heating element (230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))	60.8981.0020
Elektroheizung / Heating element (230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))	Elektroheizung / Heating element (230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))	57.0067.9990

### CHAFING DISH GN 2/3, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS / Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS

ARTE



Griff 4-Kant-Profil (mattiert), Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: 27 x 30 cm, Maße Länge/Breite/Höhe inkl. Bremse und Griff

handle profile 4-cornered (satin finished), glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 10 5/8 x 11 7/8 in., dimensions length/width/height incl. brake and handle

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm		18/10 stainless steel
37	14.57	45	17.72	57.0021.6040

Zubehör / accessories	Brennerdosenshalter / Burner tin holder	60.8884.0000
Zubehör / accessories	Brennerhalter / Burner holder	12.2171.0000
Elektroheizung / Heating element (140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))	Elektroheizung / Heating element (140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))	57.0024.9990
Elektroheizung / Heating element (120 V, 200 W, NEMA Typ B)	Elektroheizung / Heating element (120 V, 200 W, NEMA Typ B)	57.0173.9990

## WARM-BUFFET, INDUKTION

### WARM BUFFET INDUCTION

#### CHAFING DISH RUND, INDUCTION PLUS

Chafing Dish round, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rond, INDUCTION PLUS / Chafing Dish redondo, INDUCTION PLUS / Chafing Dish rotondo, INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm  
bow handle, glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height	Ø Ø		18/10 stainless steel
cm in.	cm in.		
19 7.48	39 15.35		

Höhe height	Ø Ø		18/10 stainless steel
cm in.	cm in.		
19 7.48	39 15.35		

57.0001.6040

ARTE



Griff 4-Kant-Profil (mattiert), Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis Tiefe 10 cm, Bodenmaß: Ø 29 cm, Breite inkl. Bremse und Griff: 48 cm  
handle profile 4-cornered (satin finished), glass lid with brake removable, fitting for inserts to depth 10 cm / 4 in., bottom size: 18 3/4 x 10 5/8 in., width incl. brake and handle: 48 cm / 19 in.

Höhe height	Ø Ø		18/10 stainless steel
cm in.	cm in.		
19 7.48	39 15.35		

57.0020.6040

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenhalter / Burner tin holder	60.8884.0000
Brennerhalter / Burner holder	12.2171.0000
Elektroheizung / Heating element (140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))	57.0024.9990
Elektroheizung / Heating element (120 V, 200 W, NEMA Typ B)	57.0173.9990

#### Zubehör / accessories

Brennerdosenhalter / Burner tin holder	60.8884.0000
Brennerhalter / Burner holder	12.2171.0000
Elektroheizung / Heating element (140-250 V, 220 W, CEE-7/7 (E/F))	57.0024.9990
Elektroheizung / Heating element (120 V, 200 W, NEMA Typ B)	57.0173.9990

#### BUFFETGESTELL GN 1/1 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS / Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS

EXCELLENT

#### BUFFETGESTELL GN 1/1 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS / Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS

ARTE



Füße Rundprofil, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, stapelbar  
feet profile round, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch, stackable

Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 stainless steel
cm in.	cm in.	cm in.	
65 25.59	37 14.57	24 9.45	

Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 stainless steel
cm in.	cm in.	cm in.	
66 25.98	37 14.57	24 9.45	

Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 stainless steel
cm in.	cm in.	cm in.	
66 25.98	37 14.57	24 9.45	

Füße 4-Kantprofil mattiert, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm  
feet profile 4-cornered, satin finished, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch

Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 stainless steel
cm in.	cm in.	cm in.	
66 25.98	37 14.57	24 9.45	

Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 stainless steel
cm in.	cm in.	cm in.	
66 25.98	37 14.57	24 9.45	

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### BUFFETGESTELL GN 1/1 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS / Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS

### BUFFETGESTELL GN 2/3 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS / Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS

EXCELLENT



Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
in.	in.	in.
54	21.26	37

18/10 stainless steel	Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	18/10 stainless steel
	in.	in.	in.	in.
57.0016.6040	44	17.32	40	15.75



Füße Rundprofil, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, stapelbar  
feet profile round, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch, stackable

### BUFFETGESTELL GN 2/3 INDUCTION PLUS

Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS / Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS / Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS / Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS

ARTE



Füße 4-Kantprofil mattiert, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm  
satin finished feet profile 4-cornered, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
in.	in.	in.
45	17.72	40

18/10 stainless steel	Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	18/10 stainless steel
	in.	in.	in.	in.
57.0013.6040	37	14.57	40	15.75



Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
in.	in.	in.
45	17.72	40

18/10 stainless steel	Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	18/10 stainless steel
	in.	in.	in.	in.
57.0006.6040	37	14.57	40	15.75

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on request |

 induktionsgeeignet  
inductive

 elektrisch beheizbar  
electrical heating

 mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# WARM-BUFFET, INDUKTION

## WARM BUFFET INDUCTION

### BUFFETGESTELL RUND INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS / Support buffet rond INDUCTION PLUS / Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS / Telaio rotondo INDUCTION PLUS

EXCELLENT

### BUFFETGESTELL RUND INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS / Support buffet rond INDUCTION PLUS / Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS / Telaio rotondo INDUCTION PLUS

ARTE



Füße Rundprofil, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm, stapelbar  
feet profile round, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch, stackable

Höhe height	Ø Ø		
cm in.	cm in.	cm in.	in.
24 9.45	46 18.11		

18/10 stainless steel	Ø Ø		
cm in.	cm in.	cm in.	in.

57.0007.6040

Füße 4-Kantprofil mattiert, Höhe inklusive Chafing Dish 37 cm  
satin finished feet profile 4-cornered, height inclusive Chafing Dish 14 1/2 inch

Höhe height	Ø Ø		
cm in.	cm in.	cm in.	in.
24 9.45	47 18.5		

18/10 stainless steel	Ø Ø		
cm in.	cm in.	cm in.	in.

57.0008.6040

### BUFFETGESTELL RUND INDUCTION PLUS

Buffet stand round INDUCTION PLUS / Support buffet rond INDUCTION PLUS / Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS / Telaio rotondo INDUCTION PLUS



Höhe inklusive Chafing Dish 30 cm  
height inclusive Chafing Dish 11 3/4 inch

Höhe height	Ø Ø		
cm in.	cm in.	cm in.	in.
17 6.69	39 15.35		

18/10 stainless steel	Ø Ø		
cm in.	cm in.	cm in.	in.

57.0005.6040

# WARM-BUFFET

## WARM BUFFET



### CHAFING DISH GN 1/1

Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing dish, GN 1/1



mit ganz rollender Haube, ohne Einsätze, ohne Elektroheizung, mit Brennerhalter, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, stapelbar  
with full roll top cover, without inserts, without electrical heating, with burner holder, accessory in the category chafing dish accessory, stackable

Länge length cm	Breite width in.	Höhe height cm	18/10 stainless steel	versilbert silver plated
70	27.56	40	15.75	47

18/10 stainless steel  
versilbert silver plated  
**12.4094.0320** 13.4594.0320

#### Zubehör / accessories

Podestfüße S / Pedestal feet S  
Brennerdosenhalter / Burner tin holder  
Elektroheizung regelbar / Heating element adjustable  
(230 V, 700 W, CEE-7/7 (E/F))



### CHAFING DISH Ø 30 CM

Chafing Dish Ø 30 cm / Chafing Dish Ø 30 cm / Chafing Dish Ø 30 cm / Chafing dish Ø 30 cm



mit ganz rollender Haube, mit Einsatz, ohne Elektroheizung, mit Brennerhalter, Zubehör im Bereich Chafing Dish Zubehör, stapelbar  
with full roll top cover, with insert, without electrical heating, with burner holder, accessory in the category chafing dish accessory, stackable

Breite width cm	Höhe height cm
45	17.72

18/10 stainless steel  
versilbert silver plated  
**12.4093.1320** 13.4593.1320



#### Zubehör / accessories

57.0156.9990  
60.8884.0000  
60.8981.0020  
Brennerhalter / Burner holder  
Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 550 W, CEE-7/7 (E/F))  
Brennerdosenhalter / Burner tin holder  
Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 270 W, CEE-7/7 (E/F))

**12.2171.1000**  
60.8981.0030  
60.8884.0000  
**60.8880.0030**

### CHAFING DISH GN 1/1

Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Chafing dish, GN 1/1

### CHAFING DISH HAUBE GN 1/1

Chafing Dish cover GN 1/1 / Chafing Dish GN 1/1 / Tapa Chafing Dish GN 1/1 / Coperchio per chafing dish GN 1/1



mit abnehmbarer Haube, mit Speiseneinsatz in Edelstahl, ohne Elektroheizung, mit 2 Brennerdosenhaltern, inkl. Schrauben für Heizelement 60.8883.0040, Zubehör siehe Rubrik „Warm-Buffet, Zubehör“  
with removable cover, with stainless steel food insert, without electrical heating, with 2 burner tin holders, incl. screws for heating unit 60.8883.0040, accessory see section „warm buffet accessories“

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
64	25.2	34,8

Chromstahl  
chrome steel  
**57.0052.6040**



halbrollend  
half-rolling

Zubehör / accessories  
Elektroheizung / Heating element  
(230 V, 600 W, CEE-7/7 (E/F))

**60.8883.0040**

18/10 stainless steel  
**57.0058.6040**

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
Never out of stock (NOS) | on stock | on request |

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# WARM-BUFFET

## WARM BUFFET

### SUPPENSTATION

Soup Station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish Ø 30 cm, rund  
for Chafing Dish Ø 30 cm, round

Inhalt capacity	Ø außen Ø outer
Ltr.	oz.
4,5	152.2

18/10 stainless steel
12.2073.0000

### SUPPENSTATION

Soup Station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish Ø 30 cm, rund  
for Chafing Dish Ø 30 cm, round

Inhalt capacity	Ø außen Ø outer
Ltr.	oz.
9	304.4

18/10 stainless steel
60.8873.0000

### SUPPENSTATION

Soup station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish GN 1/1, für Ausstellplatte 75 x 53 cm  
for Chafing Dish GN 1/1, for banquet tray 75 x 53 cm

Länge length	Breite width	Inhalt capacity	
cm	in.	cm	in.
53	20.87	32,5	12.8

### SUPPENSTATION

Soup station / Station à soupe / Recipiente sopa / Zuppiera elettrica



für Chafing Dish GN 2/3  
for Chafing Dish GN 2/3

Länge length	Breite width	Inhalt capacity	
cm	in.	cm	in.
36,3	14.29	33,2	13.07

18/10 stainless steel
57.0050.6040

# TÖPFE UND PFANNEN

## POTS AND PANS



### PERFEKTES MATCH

Töpfe und Pfannen All-Clad Copper Core mit HEPP Chafing Dishes INDUCTION PLUS

### PERFECT MATCH

Pots and pans All-Clad Copper Core with  
HEPP chafing dishes INDUCTION PLUS



  
**All-Clad**  
METALCRAFTERS

## TÖPFE UND PFANNEN POTS AND PANS

Perfektes Match mit HEPP Chafing Dishes, siehe S. 112  
Perfect match with HEPP Chafing Dishes, see p. 112

### ALL-CLAD SAUTEUSE Ø 26 CM, COPPER-CORE

All-Clad Sauté Pan Ø 26 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Ø Ø	cm in.
14 5.51	26	10.24		

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0284.6520**

### ALL-CLAD SAUTEUSE Ø 33 CM, COPPER-CORE

All-Clad Sauté Pan Ø 33 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Ø Ø	cm in.
14,7 5.79	33	12.99		

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0276.6520**

### ALL-CLAD SAUTEUSE Ø 35 CM, COPPER-CORE

All-Clad Sauté Pan Ø 35 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Ø Ø	cm in.
13,5 5.31	35	13.78		

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0282.6520**

### ALL-CLAD STIELKASSEROLLE Ø 17 CM, COPPER-CORE

All-Clad Saucepan Ø 17 cm, Copper Core



Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0280.6520**

**ALL-CLAD STIELKASSEROLLE Ø 20 CM, COPPER-CORE**  
All-Clad Saucepan Ø 20 cm, Copper Core

**ALL-CLAD STIELKASSEROLLE Ø 20 CM, COPPER-CORE**  
All-Clad Saucepan Ø 20 cm, Copper Core



Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm
in.	oz.	in.
17,3	2,8	20

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0283.6520**



Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm
in.	oz.	in.
18,9	3,8	20

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material  
**57.0281.6520**

**COPPER CORE**  
**Ultimative Temperaturkontrolle**  
Precise heat control



1. Edelstahl 18/10:  
extrem langlebig und perfekt zum Anbraten
2. Aluminium: schnelles Aufheizen
3. Kupferkern: überragende Wärmeleitfähigkeit für Präzision, Gleichmäßigkeit und schnelle Reaktion auf Temperaturänderungen
4. Aluminium: schnelles Aufheizen
5. Polierter Edelstahl: verwindungssteif und induktionsgeeignet

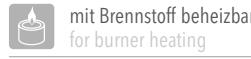
1. 18/10 Stainless Steel: Ultra-durable and perfect for searing
2. Aluminium: Rapid heat-up
3. Copper Core: Highly conductive for precision, evenness and rapid recovery
4. Aluminium: Rapid heat-up
5. Polished Stainless Steel: Warp-resistant and induction compatible



induktionsgeeignet  
inductive



elektrisch beheizbar  
electrical heating



mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

## TÖPFE UND PFANNEN POTS AND PANS

Perfektes Match mit HEPP Chafing Dishes, siehe S. 112

Perfect match with HEPP Chafing Dishes, see p. 112

### ALL-CLAD PFANNE Ø 20 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pan Ø 20 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Ø Ø	cm in.
8,9 3.5	20	7.87		

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0277.6520**

### ALL-CLAD PFANNE Ø 28 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pan Ø 28 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Ø Ø	cm in.
12,2 4.8	28	11.02		

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0278.6520**

### ALL-CLAD PFANNE Ø 30 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pan Ø 30 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Ø Ø	cm in.
11,7 4.61	30	11.81		

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0279.6520**

### ALL-CLAD TOPF Ø 26,5 CM, COPPER-CORE

All-Clad Pot Ø 26.5 cm, Copper Core



Höhe height	Ø Ø	cm in.	Inhalt capacity	Ø Ø	cm in.
17,3 6.81	7,6 257		Ltr. oz.	26,5 10.43	

Mehrschichtma-  
terial  
multi-ply  
material

**57.0285.6520**

# TÖPFE UND PFANNEN

## POTS AND PANS



### ALL-CLAD TOPF FLACH Ø 26 CM, GUSSEISEN EMAILLIERT, SCHWARZ

All-Clad pot low Ø 26 cm, cast iron enameled, black



nicht spülmaschinengeeignet  
not dishwasher-safe

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm
in.	oz.	in.
15,5	3,8	26

Gusseisen Cast Iron	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm
	in.	oz.	in.
57.0288.3300	20,3	7.99	26

### ALL-CLAD TOPF HOCH Ø 26 CM, GUSSEISEN EMAILLIERT, SCHWARZ

All-Clad Pot high Ø 26 cm, cast iron enameled, black



nicht spülmaschinengeeignet  
not dishwasher-safe

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm	Gusseisen Cast Iron
in.	oz.	in.	
15,5	3,8	26	57.0289.3300
6.1	128.5	10.24	10.24

### ALL-CLAD PFÄNNCHEN Ø 15 CM, 18/10, MINI (VPE 2)

All-Clad Pan MINI Ø 15 cm, 18/10 (PU 2)



Höhe height cm	Ø Ø cm
in.	in.
3,8	15
1.5	5.91

18/10 stainless steel	Länge length cm
	in.
57.0290.6040	22,9
	9.02



Breite width cm	Höhe height cm
in.	in.
13,7	3,6
5.39	1.42

18/10 stainless steel
57.0291.6040

# TÖPFE UND PFANNEN

## POTS AND PANS

### DECKELHALTER, ZUM EINHÄNGEN

Lid holder, for hanging



spülmaschinenfest  
dishwasher-safe

Länge length	Breite width	Höhe height			
cm	in.	cm	in.	cm	in.
10	3.94	5	1.97	10,1	3.98

### DECKELHALTER, STAND ALONE

Lid holder, stand alone



spülmaschinenfest  
dishwasher-safe

18/10 stainless steel	Länge length	Breite width	Höhe height
cm	in.	cm	in.
57.0222.6040	9	3.54	12

18/10 stainless steel
57.0223.6040

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	32,5	12.8	2 0.79



GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	32,5	12.8	6,5 2.56

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	32,5	12.8	7,3 246.9

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 2/4  
GN 2/4

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	16	6.3	2 0.79



GN 2/4  
GN 2/4

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	16	6.3	6,5 2.56

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	16	6.3	2,5 84.6

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana



GN 2/3  
GN 2/3



GN 1/2  
GN 1/2

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain 57.0074.9800 50.8366.0230
35,4	13.94	32,5	12.8	2 6,5
35,4	13.94	32,5	12.8	0,79 2,56

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain 57.0075.9800 50.8366.0120
26,5	10.43	32,5	12.8	2 6,5
26,5	10.43	32,5	12.8	0,79 2,56

26,5 10.43 32,5 12.8 10 3,94

Porzellan porcelain 57.0077.9800
----------------------------------------

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana



GN 1/3  
GN 1/3



rund, für Chafing Dish  
round for Chafing Dish

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain 57.0076.9800 50.8366.0130
17,5	6.89	32,5	12.8	2 6,5
17,5	6.89	32,5	12.8	0,79 2,56
17,5	6.89	32,5	12.8	1,9 64.3

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm	Ø Ø in.	Ø außen Ø outer cm	Ø außen Ø outer in.	Porzellan porcelain 57.0079.9800
7	3	101,5	30	11,81	33,5	13,19

Porzellan porcelain 60.8874.3000
----------------------------------------

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES



### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana



rund, für Chafing Dish, geteilt  
round, for Chafing Dish, divided

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Ø Ø cm	Ø außen Ø outer cm	Porzellan porcelain 60.8879.3000
7 2.76	2,6 88	30 11.81	33,5 13.19	

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Récipient pour Chafing Dish / depósito para chafing dish / inserto piatto chafing dish



GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	18/10 stainless steel 60.8824.0110
53 20.87	32,5 12.8	6,5 2.56	9,5 321.3	

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Support pour Chafing Dish / Interior para Chafing Dish / Inserto piatto chafing dish

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Support pour Chafing Dish / Interior para Chafing Dish / Inserto piatto chafing dish



GN 2/3  
GN 2/3

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	18/10 stainless steel 60.8824.0230
35,4 13.94	32,5 12.8	6,5 2.56	5,5 186	



GN 1/2  
GN 1/2

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	18/10 stainless steel 60.8824.0120
26,5 10.43	32,5 12.8	6,5 2.56	3,75 126.9	

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Récipient pour Chafing Dish / depósito para chafing dish / inserto piatto chafing dish



GN 1/3  
GN 1/3

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	18/10 stainless steel
in.	in.	in.	oz.	
17,6	6.93	6,5	2.56	2,5 84.6

### EINSATZ FÜR CHAFING DISH

Insert for Chafing Dish / Support pour Chafing Dish / Interior para Chafing Dish / Inserto piatto chafing dish



rund  
round

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø Ø cm	Ø außen Ø outer cm
in.	oz.	in.	in.
8,7	169.1	30	11.81

18/10 stainless steel
60.8915.3010

### BESTECKABLAGE

Rack for utensils / Range-couverts / Soporte para cubiertos / Vassoio porta posate

### PORZELLANSCHALE FÜR BESTECKABLAGE

Porcelain bowl for rack for utensils / Récipient en porcelaine pour le rangement des couverts / Recipiente de porcelana para soporte de cubiertos / Ciotola in porcellana per vassoio porta posate



für Chafing Dishes, auch separat zu nutzen  
for chafing dishes, can also be used separately

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
in.	in.	in.
28	11.02	12

18/10 stainless steel
57.0033.6040

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm
in.	in.	in.
21	9	3

18/10 stainless steel
57.0034.9800

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES



### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



manuell regelbar, für Roll-Top Chafing Dish Ø 30 cm, nicht geeignet für INDUCTION PLUS Serie  
manually adjustable, for roll-top Chafing Dish Ø 30 cm, not suitable for INDUCTION PLUS series

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug		
in.	in.	550	230	CEE-7/7 (E/F)	60.8981.0030	

### ELEKTROHEIZUNG REGELBAR

Heating element adjustable / Chauffage électrique réglable / Calefactor eléctrico regulable / Riscaldatore elettrico regolabile



manuell regelbar, für INDUCTION PLUS GN 1/1, Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm  
manually adjustable, for INDUCTION PLUS GN 1/1, Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug		
in.	in.	700	230	CEE-7/7 (E/F)	60.8981.0020	

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



selbstregelnd, für Roll-Top Chafing Dish Ø 30 cm, nicht geeignet für INDUCTION PLUS Serie  
self-regulating, for roll-top Chafing Dish Ø 30 cm, not suitable for INDUCTION PLUS series

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug		
in.	in.	270	140-250	CEE-7/7 (E/F)	60.8880.0030	

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



für / for / pour Chafing Dish GN 1/1, Ø 40 cm

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug		
in.	in.	600	230	CEE-7/7 (E/F)	57.0067.9990	

# WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

## WARM BUFFET ACCESSORIES

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



selbstregelnd, für INDUCTION PLUS Chafing Dish GN 2/3 und rund  
self-regulating, for INDUCTION PLUS Chafing Dish GN 2/3 and round

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug	
25	9.84	20	7.87	220	140-250 CEE-7/7 (E/F) 57.0024.9990

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



selbstregelnd, für INDUCTION PLUS Chafing Dish GN 2/3 und rund  
self-regulating, for INDUCTION PLUS GN 2/3 and round

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug	
25	9.84	20	7.87	200	120 NEMA Typ B 57.0173.9990

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico



mit Schlüssellochern, für Chafing Dish 57.0052.6040, 57.0057.6040, 57.0059.6040  
with keyholes, for Chafing Dish 57.0052.6040, 57.0057.6040, 57.0059.6040

Länge length cm	Breite width cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug	
25	9.84	20	7.87	600	230 CEE-7/7 (E/F) 60.8883.0040

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

## WARM-BUFFET, ZUBEHÖR

### WARM BUFFET ACCESSORIES

#### BRENNERHALTER

Burner holder / Support pour brûleur / Soporte quemador / Fornello



für alle Gestelle GN 1/1 und INDUCTION PLUS, nicht für Einbau Chafing Dish  
12.2089.0320 verwendbar  
for all stands GN 1/1 and INDUCTION PLUS, cannot be used for built-in chafing dish  
12.2089.0320

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	
in.	in.	in.	
25,8	10.16	20	7.87

18/10 stainless steel
<b>12.2171.0000</b>

#### BRENNERHALTER

Burner holder / Support pour brûleur / Soporte quemador / Fornello



für Chafing Dish Ø 30 cm, rund  
for Chafing Dish Ø 30 cm, round

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	
in.	in.	in.	
10,9	4.29	20	7.87

18/10 stainless steel
<b>12.2171.1000</b>

#### BRENNERDOSENHALTER

Burner tin holder / Boîte pour brûleur / Cartucho quemador / Alcool sólido



für Brennerdose  
for burner tin

Ø außen Ø outer cm	Ø innen Ø inner cm
9,4	3,7

18/10 stainless steel
<b>60.8884.0000</b>



18/10 stainless steel
<b>60.8853.3250</b>

# KALT-BUFFET

## COLD BUFFET

### PORZELLANSCHALE XS 65

Porcelain dish XS 65 / Récipient en porcelaine XS 65 / Recipiente de porcelana XS 65 / Ciottola in porcellana XS 65

SEQUENCE



für Rahmen XS 100, 70  
for frame XS 100, 70

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain 57.0134.9800
12,2	4.8	10,2	4.02	6,5

### PORZELLANSCHALE S 65

Porcelain dish S 65 / Récipient en porcelaine S 65 / Recipiente de porcelana S 65 / Ciottola in porcellana S 65

SEQUENCE



für Rahmen S 100, 70  
for frame S 100, 70

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain 57.0132.9800
18,3	7,2	15,4	6,06	6,5



### PORZELLANSCHALE M 35

Porcelain dish M 35 / Récipient en porcelaine M35 / Recipiente de porcelana M 35 / Ciottola in porcellana M 35

SEQUENCE

### PORZELLANSCHALE M 65

Porcelain dish M 65 / Récipient en porcelaine M65 / Recipiente de porcelana M 65 / Ciottola in porcellana M 65

SEQUENCE



für Rahmen M 100, 70, 40  
for frame M 100, 70, 40

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain 57.0131.9800
28,5	11.22	25,4	10	3,5



für Rahmen M 100, 70  
for frame M 100, 70

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain 57.0130.9800
28,5	11.22	25,4	10	6,5

## KALT-BUFFET COLD BUFFET

### PORZELLANSCHALE L 35

Porcelain dish L 35 / Récipient en porcelaine L 35 / Recipiente de porcelana L 35 / Ciotola in porcellana L 35

SEQUENCE



für Rahmen L 100, 70, 40  
for frame L 100, 70, 40

Länge length cm in.	Breite width cm in.	Höhe height cm in.	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain
28,5 11.22	40,9 16.1	3,5 1.38	1,5 50.8	57.0129.9800

### PORZELLANSCHALE L 65

Porcelain dish L 65 / Récipient en porcelaine L 65 / Recipiente de porcelana L 65 / Ciotola in porcellana L 65

SEQUENCE



für Rahmen L 100, 70  
for frame L 100, 70

Länge length cm in.	Breite width cm in.	Höhe height cm in.	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain
28,5 11.22	40,9 16.1	6,5 2.56	2,9 98.1	57.0128.9800

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana



GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm in.	Breite width cm in.	Höhe height cm in.	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain
53 20.87	32,5 12.8	2 0.79	1,4 47.4	57.0071.9800



GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm in.	Breite width cm in.	Höhe height cm in.	Inhalt capacity Ltr. oz.	Porzellan porcelain
53 20.87	32,5 12.8	6,5 2.56	7,3 246.9	50.8366.0110

# KALT-BUFFET, ZUBEHÖR

## COLD BUFFET ACCESSORIES

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	32,5	12.8	1,4



GN 1/1  
GN 1/1

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	32,5	12.8	7,3

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	32,5	12.8	7,3

Porzellan porcelain
50.8366.0110

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Récipient en porcelaine / Interior porcelana / Inserto porcellana

GN 2/4  
GN 2/4

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	16	6.3	0,7



GN 2/4  
GN 2/4

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	16	6.3	2,5

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain
in.	in.	in.	oz.	
53	20.87	16	6.3	2,5

Porzellan porcelain
57.0073.9800

# KALT-BUFFET, ZUBEHÖR

## COLD BUFFET ACCESSORIES



### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana



GN 2/3  
GN 2/3



GN 1/2  
GN 1/2

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain 57.0074.9800 50.8366.0230
35,4	13.94	32,5	12.8	2
35,4	13.94	32,5	12.8	6,5

4,65

157,3

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain 57.0075.9800 50.8366.0120
26,5	10,43	32,5	12.8	2
26,5	10,43	32,5	12.8	6,5

10,43

32,5

12.8

10

3,94

Porzellan porcelain 57.0077.9800
----------------------------------------

### PORZELLAN-EINSATZ

Porcelain insert / Bac en porcelaine / interior de porcelana / interno in porcellana

### TORTENMESSER

Cake knife / Couteau à tarte / Cuchillo tarta / Coltello torta



GN 1/3  
GN 1/3



GN 1/3

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Porzellan porcelain 57.0076.9800 50.8366.0130
17,5	6,89	32,5	12.8	2
17,5	6,89	32,5	12.8	6,5

1,9

64,3

Länge length cm
29,3

18/10 / Kunststoff stainless / plastic 60.5444.0000
--------------------------------------------------------------

# KALT-BUFFET, ZUBEHÖR

## COLD BUFFET ACCESSORIES

### TORTENMESSERBEHÄLTER

Cake knife stand / Récipient pour couteau à tarte / Recipiente cuchillo tarta / Contenitore coltello per torte



Höhe  
height  
cm in.  
20,5 8.07

18/10  
stainless steel  
**60.5445.0000**

Länge  
length  
cm in.  
16,2 6.38

Breite  
width  
cm in.  
8,3 3.27

Höhe  
height  
cm in.  
6,1 2.4

18/10  
stainless steel  
**60.5496.0000** versilbert  
silver plated  
**60.7496.0000**



### TOASTSTÄNDER

Toast rack / Porte-toasts / Portatostadas / Portatoast

### EIERBECHER

Egg cup / Coquetier / Huevera / Portauovo



Höhe  
height  
cm in.  
2 0.79

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
8,6 3.39

18/10  
stainless steel  
**60.8826.0000**

GN 1/2  
GN 1/2



### KÜHLAKKU

Ice pack / Bloc réfrigérant / Acumulador / Elemento refrigerante

**57.0070.9990**

## KALT-BUFFET, ZUBEHÖR COLD BUFFET ACCESSORIES

### HYGIENESCHUTZ M Hygienic cover M



Edelstahl 18/10 geschliffen, Kunststoffabdeckung transparent (PMMA), Neigung Abdeckung einstellbar, Höhe Unterkante vorne mind. 38 cm  
Stainless steel 18/10, grinded, plastic cover transparent (PMMA), adjustable cover tilt, lower edge front min. 38 cm

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
78	30.71	45	17.72

57.0255.9900

### HYGIENESCHUTZ L Hygienic cover L



Edelstahl 18/10 geschliffen, Kunststoffabdeckung transparent (PMMA), Neigung Abdeckung einstellbar, Höhe Unterkante vorne mind. 38 cm  
Stainless steel 18/10, grinded, plastic cover transparent (PMMA), adjustable cover tilt, lower edge front min. 38 cm

Länge length	Breite width	Höhe height	
cm	in.	cm	in.
118	46.46	45	17.72

57.0256.9900

### ROLLTOP-HAUBE GN 1/1, KUNSTSTOFF Roll-top cover GN 1/1, plastic



Kunststoffabdeckung transparent (SAN), klappbar, halbrollend  
SAN transparent, foldable, semi-rolling

Länge length	Breite width	Höhe height	SAN
cm	in.	cm	in.
54	21.26	34,5	13.58

57.0275.9990

# PRÄSENTATIONSPLATTEN

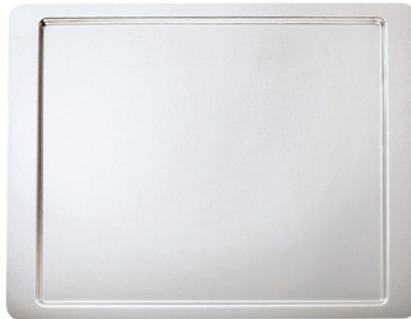
## PRESSTATION TRAYS

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet



GN 2/1  
GN 2/1

Länge length	Breite width
cm in.	cm in.

65 25.59 53 20.87

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2056.6500</b>	13.3056.6500



GN 1/1  
GN 1/1

Länge length	Breite width
cm in.	cm in.

53 20.87 32,5 12.8



18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2056.5300</b>	13.3056.5300

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet

EXCELLENT



GN 1/2  
GN 1/2

Länge length	Breite width
cm in.	cm in.

32,5 12.8 26,5 10.43

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2056.3250</b>	13.3056.3250



Länge ohne Griffe, GN 1/1, GN 2/1, rechteckig  
Length without handles, GN 1/1, GN 2/1, rectangular

Länge length	Breite width
cm in.	cm in.

53 20.87 32,5 12.8  
65 25.59 53 20.87

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.4058.5300</b>	15.4558.5300

# PRÄSENTATIONSPLATTEN

## PRESERATION TRAYS



### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau de présentation / Bandeja de banquete / Vassoio per buffet



rund  
round

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
42,5 16.73

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.2060.4200** 13.3060.4200

### AUSSTELLPLATTE

Banquet tray / Plateau d'exposition



Länge ohne Griffe, rund  
Length without handles, round

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
42,5 16.73

18/10  
stainless steel      versilbert  
silver plated  
**12.4860.4200** 15.4860.4200

# DISPENSER

## DISPENSER

### SAFTDISPENSER

Juice dispenser / Distributeur à jus / Dispensador de zumo / Dispenser per succhi di frutta

EXCELLENT

individuell höhenverstellbar, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör), klare Beschriftung/Bebilderung möglich, Vorlage: <https://bit.ly/49vjTWV>  
 individually height adjustable, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory), clear labelling/ illustration possible, template: <https://bit.ly/49vjTWV>

Länge length cm	Breite width cm	Mindesthöhe minimum height cm	Maximalhöhe maximum height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Inhalt mit Eisröhre cap. with ice tube Ltr. oz.	18/10 / Kunststoff stainless / plastic	57.0116.6040
30,5 12.01	20 7.87	52 20.47	60 23.62	6,5 219.8	5 169.1		



### MILCHDISPENSER

Milk dispenser / Distributeur de lait / Dispensador leche / Dispenser latte

EXCELLENT

individuell höhenverstellbar, tropffreier, hygienischer Auslauf, Kühlmöglichkeit durch Eisröhre (Zubehör), klare Beschriftung/Bebilderung möglich, Vorlage: <https://bit.ly/49vjTWV>  
 individually height adjustable, non dripping hygienic spout, cooling with ice tube (accessory), clear labelling/ illustration possible, template: <https://bit.ly/49vjTWV>

Länge length cm	Breite width cm	Mindesthöhe minimum height cm	Maximalhöhe maximum height cm	Inhalt capacity Ltr. oz.	Inhalt mit Eisröhre cap. with ice tube Ltr. oz.	18/10 / Kunststoff stainless / plastic	57.0118.6040
30,5 12.01	20 7.87	52 20.47	60 23.62	6,5 219.8	5 169.1		



### CEREALIENDISPENSER REIHENLÖSUNG

Cereal dispenser in-line / Distributeurs de céréales alignés / Dispensador de cereales, in-line / Dispenser per cereali in-line

EXCELLENT

mit 3 Behältern, portionierte und hygienische Entnahme durch Drehen, leicht zu befüllen, spülmaschinengeeignet, Durchmesser Behälter 113 mm, Inhalt jeweils 3,5 Ltr., Unterstellhöhe 95 mm.  
 with 3 containers, turnable, hygienic portioning by turning, easy to refill, dishwasher safe, dia. container 4 7/16 in., capacity each container 123 oz, clear height 3 3/4 in.

Länge length cm	Breite width cm	Höhe height cm	18/10 / Kunststoff stainless / plastic	57.0123.6040
39 15.35	25 9.84	59,7 23.5		



# DISPENSER

## DISPENSER

### BEHÄLTER FÜR CEREALIENDISPENSER

Container for cereal dispenser / Récipient pour distributeur de céréales / Recipiente para dispensador de cereales / Contenitore per dispenser di cereali



### EISRÖHRE

Ice tube / Tube à glaçons / Tubo para hielo / Tubo del ghiaccio



mit Crash Ice zu befüllen. Passend zu Saft- und Milchdispensern  
to be filled with crash ice. Fitting for all juice and milk dispensers

Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
in.	oz.	in.
50	3,5	118.4
19.69	11.3	4.45

18/10 / Kunststoff stainless / plastic	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.	Ø außen Ø outer cm
	in.	oz.	in.
	27	10.63	7,5
		1	33.9

57.0127.6040

18/10 stainless steel
57.0120.6040

### COFFEE URN

Coffee urn / Urne à café / Urna de café / Coffee Urn



### COFFEE URN

EXCELLENT



Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.
in.	in.	oz.
25,3	48	169.1
9.96	18.9	5

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2377.0050	15.2377.0050

Breite width cm	Höhe height cm	Inhalt capacity Ltr.
in.	in.	oz.
29	57	10
	22.44	338.2

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
12.2377.0100	15.2377.0100

Zubehör / accessories  
Brennerdosenhalter / Burner tin holder  
Elektroheizung / Heating element  
(140-250 V, 150 W, CEE-7/7 (E/F))

Zubehör / accessories  
60.8884.0000 Brennerdosenhalter / Burner tin holder  
57.0227.9990 Heizelement für Coffee Urn / Heating element for coffee urn  
(140-250 V, 150 W, CEE-7/7 (E/F))

60.8884.0000  
57.0225.9990

# DISPENSER

## DISPENSER

### COFFEE URN



Breite width	Höhe height	Inhalt capacity
cm	in.	Ltr.
30,9	12.17	25.59
		15 507,3

18/10 stainless steel	versilbert silver plated
<b>12.2377.0150</b>	<b>15.2377.0150</b>

### HEIZELEMENT FÜR COFFEE URN

Heating element for coffee urn / Élément chauffant pour urne à café / Elemento calefactor para urna de café / Elemento riscaldante per coffee urn



für Coffee Urn 10 l und 15 l

for coffee urn 10 l (352 oz) and 15 l (528 oz)

nicht kompatibel mit Coffee-Urn-Gestellen der Reihe „Exclusive“  
not compatible with coffee urn frames „Exclusive“



### Zubehör / accessories

Brennerdosenhalter / Burner tin holder

Heizelement für Coffee Urn / Heating element for coffee urn  
(140-250 V, 150 W, CEE-7/7 (E/F))

**60.8884.0000**

**57.0225.9990**

**57.0225.9990**

### ELEKTROHEIZUNG

Heating element / Chauffage électrique / Calefactor eléctrico / Riscaldatore elettrico

### BRENNERDOSENHALTER

Burner tin holder / Boîte pour brûleur / Cartucho quemador / Alcool sólido



für Coffee Urn 5 l

for coffee urn 5 l (176 oz)

nicht kompatibel mit Coffee-Urn-Gestellen der Reihe „Exclusive“  
not compatible with coffee urn frames „Exclusive“

Ø außen Ø outer cm	Heizleistung heating capacity Watt	Netzspannung line voltage Volt	Stecker Plug
17,2	150	140-250	CEE-7/7 (E/F)

**57.0227.9990**



für Brennerdose  
for burner tin

Ø außen Ø outer cm
9,4

18/10 stainless steel
<b>60.8884.0000</b>

Never out of stock (NOS) | auf Lager | auf Anfrage |  
on stock | on stock | on request |

elektrisch beheizbar  
electrical heating

mit Brennstoff beheizbar  
for burner heating

# UNIVERSELLE STÄNDER MULTI-PURPOSE STANDS

## BUFFETSTÄNDER „S“

Buffet stand „S“ / Support buffet « S » / Puesto de bufé „S“ / Telaio „S“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
9,8 3.86



## BUFFETSTÄNDER „M“

Buffet stand „M“ / Support buffet « M » / Puesto de bufé „M“ / Telaio „M“

FLEUR



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
13,6 5.35



18/10  
stainless steel  
**57.0036.6040**

## BUFFETSTÄNDER „L“

Buffet stand „L“ / Support buffet « L » / Puesto de bufé „L“ / Telaio „L“



ohne Schale und Zubehör  
without dish and accessoires

Höhe  
height  
cm in.  
21 8.27



FLEUR

## ETAGERE

Etagere / Étagère / Etagère / Alzata

EXCELLENT



3-tlg.  
3-part

Höhe  
height  
cm in.  
62,2 24.49

18/10  
stainless steel  
**57.0037.6040**

Ø außen  
Ø outer  
cm in.  
43 16.93

18/10  
stainless steel versilbert  
silver plated  
**12.2243.4230 15.2243.4230**

# UNIVERSELLE STÄNDER

## MULTI-PURPOSE STANDS

### BESTECKSTÄNDER

Cutlery holder / Soporte / Expositor de cubiertos / Supporto per posate



Länge length	Breite width	Höhe height	18/10 stainless steel
cm in.	cm in.	cm in.	
25 9.84	16 6.3	30 11.81	<b>12.0605.0000</b>

### MENÜLÖFFEL

Table spoon / Cuillère de table / Cuchara de mesa / Cucchiaio da tavola



für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

TREND

### MENÜGABEL

Table fork / Fourchette de table / Tenedor mesa / Forchetta da tavola



für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

TREND

### MENÜMESSER

Table knife / Couteau de table / Cuchillo mesa / Coltello da tavola

### KAFFEELÖFFEL

Coffee/tea spoon / Cuillère à café / Cuchara de café / Cucchiaino caffè

TREND

### KUCHENGABEL 4-Z.

Cake fork 4-pr. / Fourchette à gâteaux / Tenedor tarta / Forchettina dolce

TREND

für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

für Besteckständer 12.0605.0000  
for cutlery holder 12.0605.0000

Länge length	cm in.
21,7 8.54	

Chromstahl chrome steel
06.0055.1840

18/10 stainless steel
06.0547.1100

18/10 stainless steel
06.0547.1750

**SILBERPFLEGEMITTEL**

Silver care product / Nettoyant pour argenterie / Producto para cuidado de plata /  
Prodotto per la cura dell'argento



für Silber, Messing und Kupfer, geeignet für leichten bis mäßigen Anlauf, enthält Wiederanlauf-Schutz.  
for silver, brass and copper, suitable for slight to moderate tarnish, contains anti-tarnish protection.

Inhalt  
capacity  
Ltr. oz.  
1 33.9

57.0175.9990

**75.9211.0000**

**SILBERREINIGUNGSPULVER HEPPOLIT**

Silver Cleaning Powder HEPPOLIT / Poudre de nettoyage de l'argenterie HEPPOLIT /  
Polvo limpiador de plata HEPPOLIT / Polvere per la pulizia dell'argento HEPPOLIT



5 kg, wirksam in Verbindung mit HEPP-Silberreinigungsapparat oder HEPP-Silberreinigungsplatten. 1 Esslöffel HEPPOLIT in 1 Liter heißem Wasser auflösen, Silbergegenstände 2 Minuten in dieser Lauge liegen lassen, spülen.

5 kg, effective in combination with the HEPP Silver Cleaning Apparatus or HEPP Silver Cleaning Plates. Dissolve 1 table spoon of HEPPOLIT in 1 litre of hot water, leave silver articles for 2 minutes in this solution, rinse.

# INDEX DE

## A

- All-Clad Pfanne Ø 20 cm, Copper-Core  
 All-Clad Pfanne Ø 28 cm, Copper-Core  
 All-Clad Pfanne Ø 30 cm, Copper-Core  
 All-Clad Pfännchen oval 18 x 14 cm, 18/10, MINI (VPE 2)  
 All-Clad Pfännchen Ø 15 cm, 18/10, MINI (VPE 2)  
 All-Clad Sauteuse Ø 26 cm, Copper-Core  
 All-Clad Sauteuse Ø 33 cm, Copper-Core  
 All-Clad Sauteuse Ø 35 cm, Copper-Core  
 All-Clad Stielkasserolette Ø 17 cm, Copper-Core  
 All-Clad Stielkasserolette Ø 20 cm, Copper-Core  
 All-Clad Topf flach Ø 26 cm, Gusseisen emailliert, schwarz  
 All-Clad Topf hoch Ø 26 cm, Gusseisen emailiert, schwarz  
 All-Clad Topf Ø 26,5 cm, Copper-Core  
 Ausstellplatte

## B

- Barständer  
 Behälter für Cerealiendispenser  
 Besteckablage  
 Besteckständer  
 Blumenvase  
 Brennerdosenshalter  
 Brennerhalter  
 Brotkorb  
 Buffetgestell GN 1/1 INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell GN 1/1, schwarz, INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell GN 2/3 INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell GN 2/3, schwarz, INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell rund INDUCTION PLUS  
 Buffetgestell rund, schwarz, INDUCTION PLUS  
 Buffetständer „L“  
 Buffetständer „M“  
 Buffetständer „S“  
 Butterdose

## C

- Cerealiendispenser Reihenlösung  
 Chafing Dish GN 1/1  
 Chafing Dish GN 1/1, Edelstahl/Kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/Edelstahl, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/gold, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 1/1, schwarz/silber, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, Edelstahl/Kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/Edelstahl, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/gold, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish GN 2/3, schwarz/silber, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish Haube GN 1/1  
 Chafing Dish rund, Edelstahl/Kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/Edelstahl, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/gold, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/kupfer, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish rund, schwarz/silber, INDUCTION PLUS  
 Chafing Dish Ø 30 cm  
 Champagnerkübler  
 Champagnerschüssel  
 Chillcup  
 Coffee Urn

## D

- Deckel mit Ausschnitt  
 Deckelhalter, stand alone  
 Deckelhalter, zum Einhängen

## E

- Eierbecher  
 Einsatz für Chafing Dish  
 Eisröhre  
 Eisschale  
 Eiswasserkanne  
 Elektroheizung  
 Elektroheizung regelbar  
 Essig-/Ölflasche  
 Essig-/Öl-Set  
 Etagere

## F

- Fingerschale  
 Flaschen-Gläserteller  
 Flaschenkühler

## G

- Gebäckständer  
 Glaseinsatz

## H

- Heizelement für Coffee Urn  
 Holzschale „M“  
 Holzschale „S“  
 Hygieneschutz L  
 Hygieneschutz M

## K

- Kaffeekanne  
 Kaffeelöffel  
 Kuchengabel 4-z.  
 Kugelglocke  
 Käsedose  
 Kühlakku

## L

- Leuchter

## M

- Menage  
 Menügabel  
 Menülöffel  
 Menümesser  
 Milch- und Sahnebehälter  
 Milchdispenser  
 Milchkanne

## O

- Obstkorb

## P

- Pfeffermühle  
 Pfefferstreuer  
 Podestfüße S  
 Porzellan-Einsatz  
 Porzellanschale „M“  
 Porzellanschale „S“  
 Porzellanschale für Besteckablage  
 Porzellanschale L 35  
 Porzellanschale L 65  
 Porzellanschale M 35  
 Porzellanschale M 65  
 Porzellanschale S 65  
 Porzellanschale XS 65

## R

- Reservierschild  
 Roheisbehälter  
 Roheiszange  
 Rolltop-Haube GN 1/1, Kunststoff

## S

- Saftdispenser  
 Salzmühle  
 Salzstreuer  
 Sauciére  
 Schneckenpfanne  
 Sengefäß  
 Servier- und Menagentablett „S“  
 Serviertablett  
 Silberpflegemittel  
 Silberreinigungspulver HEPPOLIT  
 Ständer für 3 Konfitüreläser  
 Ständer für 5 Konfitüreläser  
 Ständer für Champagnerkübler  
 Suppenstation

## T

- Teekanne  
 Teesieb  
 Teesieb 18/10 für Teekanne 60.5329.0600

## T

- Teesieb 18/10 für Teekanne 60.5329.1200  
 Tellerglocke  
 Tischnummer  
 Tischnummernschild  
 Tischnummernständer  
 Toastständer  
 Tortenmesser  
 Tortenmesserbehälter

## U

- Universalständer  
 Unterteller

## W

- Weinkühler  
 Weinkühlerständer

## Z

- Zahnstocherbehälter  
 Zitronenpresse  
 Zuckerbehälter  
 Zuckerbox  
 Zuckerdose  
 Zuckerstreuer  
 Zuckerständer  
 Zwischensteg für GN Einsätze



# INDEX EN

<b>A</b>	<b>D</b>	<b>T</b>
All-Clad Oval Pan 18 x 14 cm, 18/10, MINI (PU 2)	Dome cover	90 Table number
All-Clad Pan MINI Ø 15 cm, 18/10 (PU 2)	123	102 Table number sign
All-Clad Pan Ø 20 cm, Copper Core	122	102 Table number stand
All-Clad Pan Ø 28 cm, Copper Core	122	144 Table spoon
All-Clad Pan Ø 30 cm, Copper Core	122	74 Tea pot
All-Clad Pot high Ø 26 cm, cast iron enameled, black	123	78 Tea strainer
All-Clad pot low Ø 26 cm, cast iron enameled, black	123	76 Tea strainer stainless steel for tea pot
All-Clad Pot Ø 26.5 cm, Copper Core	122	76 60.5329.0600
All-Clad Saucépan Ø 17 cm, Copper Core	120	76 Tea strainer stainless steel for tea pot
All-Clad Saucépan Ø 20 cm, Copper Core	121	76 60.5329.1200
All-Clad Sauté Pan Ø 26 cm, Copper Core	120	136 Toast rack
All-Clad Sauté Pan Ø 33 cm, Copper Core	120	98 Toothpick stand
All-Clad Sauté Pan Ø 35 cm, Copper Core	120	
<b>B</b>	<b>E</b>	<b>U</b>
Banquet tray	138	112 Underliner
Bottle and glass tray	88	112
Bottle cooler	86	141
Bread basket	93	137 Vase
Buffet stand "L"	82	137 Vinegar / oil bottle
Buffet stand "M"	82	
Buffet stand "S"	81	
Buffet stand GN 1/1 INDUCTION PLUS	111	95 Water pitcher
Buffet stand GN 2/3 INDUCTION PLUS	111	84 Wine cooler
Buffet stand round INDUCTION PLUS	111	92 Wood dish "M"
Burner holder	112	92 Wood dish "S"
Burner tin holder	112	
Butter dish	90	
<b>C</b>	<b>G</b>	<b>W</b>
Cake fork 4-pr.	144	88 Water pitcher
Cake knife	135	91 Wine cooler
Cake knife stand	136	136 Wood dish "M"
Candelabra	101	136 Wood dish "S"
Cereal dispenser in-line	140	
Chafing Dish cover GN 1/1	117	
Chafing Dish GN 1/1	117	
Chafing Dish GN 1/1, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS	112	
Chafing Dish GN 2/3, black/copper, INDUCTION PLUS	109	140 Juice dispenser
Chafing Dish GN 2/3, black/gold, INDUCTION PLUS	109	
Chafing Dish GN 2/3, black/silver, INDUCTION PLUS	109	78 Lemon squeezer
Chafing Dish GN 2/3, black/stainless steel, INDUCTION PLUS	109	124 Lid holder, for hanging
Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS	109	124 Lid holder, stand alone
Chafing Dish GN 2/3, stainless steel/copper, INDUCTION PLUS	109	75 Lid with cut-out
Chafing Dish GN1/1, black/copper, INDUCTION PLUS	108	
Chafing Dish GN1/1, black/gold, INDUCTION PLUS	108	140 Milk dispenser
Chafing Dish GN1/1, black/silver, INDUCTION PLUS	108	74 Milk jug
Chafing Dish GN1/1, black/stainless steel, INDUCTION PLUS	108	81 Multi purpose stand
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	96 Mustard pot
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	113	97 Oil and vinegar set
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	112	
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	80 Pastry stand
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	117 Pedestal feet S
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	97 Pepper mill
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	98 Pepper shaker
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	128 Porcelain bowl for rack for utensils
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	92 Porcelain dish "M"
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	92 Porcelain dish "S"
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	133 Porcelain dish L35
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	133 Porcelain dish L65
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	132 Porcelain dish M 35
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	132 Porcelain dish M 65
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	132 Porcelain dish S 65
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	132 Porcelain dish XS 65
Chafing Dish GN1/1, INDUCTION PLUS	108	125 Porcelain insert
<b>R</b>	<b>H</b>	<b>W</b>
Rack for utensils	113	128 Water pitcher
Reserved sign	110	102 Wine cooler
Roll-top cover GN 1/1, plastic	110	136 Wood dish "M"
<b>S</b>	<b>I</b>	95 Wood dish "S"
Salt mill	110	
Salt shaker	110	97 Water pitcher
Sauce boat	110	98 Wine cooler
Serving tray	110	90 Wood dish "M"
Serving tray "S"	114	95 Wood dish "S"
Silver care product	112	91 Water pitcher
Silver Cleaning Powder HEPPOLIT	112	145 Wine cooler
Snack stand	117	145 Wood dish "M"
Snail dish	84	83 Wood dish "S"
Soup Station	85	96 Water pitcher
Stand for 3 jam glasses	95	118 Wine cooler
Stand for 5 jam glasses	94	82 Wood dish "M"
Stand for champagne cooler	94	82 Wood dish "S"
Stand for wine cooler	74	86 Water pitcher
Strut	141	86 Wine cooler
Sugar bowl	144	131 Wood dish "M"
Sugar box	144	74 Wood dish "S"
Sugar dispenser	141	78 Water pitcher
Sugar server	103	76 Wine cooler
<b>T</b>	<b>J</b>	76 Wood dish "M"
Table fork	144	79 Wood dish "S"
Table knife	144	



# INDICE FR

## A

Assiette pour bouteille/verre

## B

Bac en porcelaine

Bac à lait et à crème

Beurrier

Bloc réfrigérant

Bougeoir

Boîte pour brûleur

Boîte à fromage

Boîte à sucre

Burette à vinaigre/huile

## C

Cafetière

Carafe à eau glacée

Chafing Dish 2/3, INDUCTION PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/acier inoxydable,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/argent, INDUCTION PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/PVD cuivre, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish 2/3, noir/PVD or, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1

Chafing Dish GN 1/1, acier inoxydable/cuivre,

INDUCTION PLUS

Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1, noir/acier inoxydable,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish GN 1/1, noir/argent, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish GN 1/1, noir/PVD cuivre, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish GN 2/3, acier inoxydable/cuivre,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, acier inoxydable/cuivre,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, noir/acier inoxydable,

INDUCTION PLUS

Chafing Dish rond, noir/argent, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish rond, noir/PVD cuivre, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish rond, noir/PVD or, INDUCTION

PLUS

Chafing Dish Ø 30 cm

Chaufrage électrique

Chaufrage électrique réglable

Chillcup

Cloche pour assiette

Cloche ronde

Coquetier

Corbeille à fruits

Corbeille à pain

Coupe à glace

Couteau de table

Couteau à tarte

Couvercle avec fente

Cuillère de table

Cuillère à café

## D

Distributeur de lait

Distributeur à jus

Distributeurs de céréales alignés

## E

Ensemble condiments

Élément chauffant pour urne à café

Élément intermédiaire pour inserts GN

Étagère

## F

Fourchette de table

Fourchette à gâteaux

## H

Huilier-vinaigrer

## P

88 Panneau de réservation

102

Panneau pour numéros de table

102

Passoire à thé

78

Pichet à lait

74

Pieds d'estrade S

117

Pince en fonte brute

89

Plat

95

Plateau d'exposition

139

Plateau de présentation

138

Plateau de service et à condiments « S »

91

Poivrière

98

Porte-toasts

136

Poudre de nettoyage de l'argenterie HEPPOLIT

145

Poêle à escargots

96

Presse-citron

78

Présentoir de bar

83

Présentoir à pâtisseries

80

Présentoir à sucre

79

R

109 Rafraîchisseur

86

109 Rafraîchisseur à vin

84

117 Range-couverts

128

112 Rincé-doigts

93

112 Récipient en fonte brute

88

113 Récipient en porcelaine

125

108 Récipient en porcelaine L35

133

108 Récipient en porcelaine L65

133

108 Récipient en porcelaine M35

132

108 Récipient en porcelaine M65

132

108 Récipient en porcelaine pour le rangement des

couverts

108 Récipient en porcelaine S 65

132

108 Récipient en porcelaine XS 65

132

112 Récipient en porcelaine « M »

92

112 Récipient en porcelaine « S »

92

112 Récipient pour Chafing Dish

127

114 Récipient pour couteau à tarte

136

110 Récipient pour distributeur de céréales

141

110 Récipient à cure-dents

98

110 Récipient à sucre

75

S

110 Saladier en bois « M »

92

110 Saladier en bois « S »

92

110 Salière

98

110 Saucière

90

117 Saupoudreuse à sucre

76

112 Seau à champagne

84

112 Soporte

144

112 Sous-tasse

91

103 Station à soupe

118

103 Sucrerie

74

136 Support buffet GN 1/1 INDUCTION PLUS

114

136 Support buffet GN 2/3 INDUCTION PLUS

115

136 Support buffet rond INDUCTION PLUS

116

93 Support buffet « L »

82

91 Support buffet « M »

82

135 Support buffet « S »

81

75 Support pour 3 pots de confiture

82

75 Support pour 5 pots de confiture

82

144 Support pour brûleur

112

144 Support pour Chafing Dish

127

140 Support pour numéros de table

102

140 Support pour rafraîchisseur à vin

86

140 Support pour seau à champagne

86

140 Support universel

81

T

100 Théière

74

141 Tube à glaçons

141

131 U

Urne à café

141

80

V

144 Vase

101

144 Verre de recharge

79



# INDICE ES

<b>A</b>	
Acumulador	136
Azucarero	74
<b>B</b>	
Bajoplatos "M"	92
Bajoplatos "S"	91
Bandeja	95
Bandeja de banquete	138
Bandeja para botella y vasos	88
Bol de champán	84
<b>C</b>	
Cafetera	74
Calefactor eléctrico	112
Calefactor eléctrico regulable	112
Campana	103
Candelero	101
Cartucho quemador	112
CESTA PARA FRUTA	93
Chafing Dish GN 1/1	117
Chafing Dish GN 1/1, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS	112
Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS	113
Chafing Dish GN 1/1, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS	108
Chafing Dish GN 1/1, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS	108
Chafing Dish GN 1/1, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS	108
Chafing Dish GN 1/1, negro/plata, INDUCTION PLUS	108
Chafing Dish GN 2/3, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS	112
Chafing Dish GN 2/3, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS	113
Chafing Dish GN 2/3, negro/plata, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish GN 2/3, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish GN 2/3, negro/cobre PVD, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish GN 2/3, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish redondo, acero inoxidable/cobre, INDUCTION PLUS	112
Chafing Dish redondo, INDUCTION PLUS	114
Chafing Dish redondo, negro/acero inoxidable, INDUCTION PLUS	110
Chafing Dish redondo, negro/oro PVD, INDUCTION PLUS	110
Chafing Dish redondo, negro/plata, INDUCTION PLUS	110
Chafing Dish redondo, negro/rame PVD, INDUCTION PLUS	110
Chafing Dish Ø 30 cm	117
Chillcup	94
Colador de té	78
Copa Helado	91
Cubierta de domo	90
Cubo champán	85
Cuchara de café	144
Cuchara de mesa	144
Cuchillo mesa	144
Cuchillo tarta	135
<b>D</b>	
depósito para chafing dish	127
Dispensador de cereales, in-line	140
Dispensador zumo	140
Dispensador leche	140
<b>E</b>	
Elemento calefactor para urna de café	141
Enfriador botella	84
Estantería intermedia para interior GN	131
Etagére	80
Etiqueta número de mesa	102
Etiqueta reservado	102
Expositor de cubiertos	144
Exprimidora	78
<b>F</b>	
Florero	101
<b>H</b>	
Huevera	136
<b>I</b>	
interior de porcelana	126
Interior para Chafing Dish	127
<b>J</b>	
Interior porcelana	125
<b>L</b>	
Jarra agua con hielo	95
Jarra leche	74
<b>M</b>	
Lavadedos	93
Mantequera	90
molinillo pimienta	97
molinillo sal	97
<b>N</b>	
Número de mesa	102
<b>P</b>	
Palillero	98
Panera	93
Pies pedestal S	117
Pimentero	98
Pinza para hielo	89
Platillo	91
Polvo limpiador de plata HEPPOLIT	145
Porta número de mesa	102
Portacubos champán	86
Portapasteles	80
Portatostadas	136
Producto para cuidado de plata	145
Puesto de aperitivos	83
Puesto de azúcar	79
Puesto de bufé "L"	82
Puesto de bufé "M"	82
Puesto de bufé "S"	81
<b>R</b>	
Recipiente cuchillo tarta	136
Recipiente de leche y crema	75
Recipiente de porcelana "M"	92
Recipiente de porcelana "S"	92
Recipiente de porcelana L 35	133
Recipiente de porcelana L 65	133
Recipiente de porcelana M 35	132
Recipiente de porcelana M 65	132
Recipiente de porcelana para soporte de cubiertos	128
Recipiente de porcelana S 65	132
Recipiente de porcelana XS 65	132
Recipiente hielo	88
Recipiente para dispensador de cereales	141
Recipiente queso	95
Recipiente sopa	118
<b>S</b>	
Salero	98
Salsera	90
Sartén caracoles	96
Servicio para condimentos	100
Soporte para 3 botes de mermelada	82
Soporte para 5 botes de mermelada	82
Soporte para bufé GN 1/1 INDUCTION PLUS	114
Soporte para bufé GN 2/3 INDUCTION PLUS	115
Soporte para bufé, redondo INDUCTION PLUS	116
Soporte para cubiertos	128
Soporte para cubo champán	86
Soporte quemador	112
Soporte universal	81
<b>T</b>	
Tapa Chafing Dish GN 1/1	117
Tapa con recorte	75
Tenedor mesa	144
Tenedor tarta	144
Tetera	74
Tubo para hielo	141
<b>U</b>	
Urna de café	141
<b>V</b>	
Vaso adicional	79
Vinagrera/Aceitera	97
Vinagreras	97



# INDICE IT

<b>A</b>	
Alcool solido	112
Alzata	80
Alzata per dolci	80
Alzata per snack	83
<b>B</b>	
Base piedistallo S	117
<b>C</b>	
Caffettiera	74
Candeliere	101
Caraffa per aceto/olio	97
Caraffa per acqua	95
Cestino frutta	93
Cestino portapanne	93
Chafing Dish GN 1/1, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS	112
Chafing dish GN 1/1, INDUCTION PLUS	113
Chafing Dish GN 1/1, nero/argento, INDUCTION PLUS	108
Chafing Dish GN 1/1, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS	108
Chafing Dish GN 1/1, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS	113
Chafing Dish GN 2/3 INDUCTION PLUS GN 2/3	112
Chafing Dish GN 2/3, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS	113
Chafing Dish GN 2/3, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish GN 2/3, nero/argento, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish GN 2/3, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish GN 2/3, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS	109
Chafing Dish rotondo, acciaio inox/rame, INDUCTION PLUS	112
Chafing Dish rotondo, INDUCTION PLUS	114
Chafing Dish rotondo, nero/argento, INDUCTION PLUS	110
Chafing Dish rotondo, nero/oro PVD, INDUCTION PLUS	110
Chafing Dish rotondo, nero/rame PVD, INDUCTION PLUS	110
Chafing dish Ø 30 cm	117
Chafing dish, GN 1/1	117
Ciotola in legno "M"	92
Ciotola in legno "S"	92
Ciotola in porcellana "M"	92
Ciotola in porcellana "S"	92
Ciotola in porcellana L 35	133
Ciotola in porcellana L 65	133
Ciotola in porcellana M 35	132
Ciotola in porcellana M 65	132
Ciotola in porcellana per vassoio porta posate	128
Ciotola in porcellana S 65	132
Ciotola in porcellana XS 65	132
Coffee Urn	141
Colino per tè	78
Coltello da tavola	144
Coltello torta	135
Contenitore coltello per torte	136
Contenitore per dispenser di cereali	141
Contenitore per zucchero rettangolare	78
Coperchio con punto aperto per cucchiaio	75
Coperchio per chafing dish GN 1/1	117
Coppa gelato	91
Coppa lavanda	93
Copripiatto	103
Copripiatto con pomolo	90
Cucchiaino caffè	144
Cucchiaio da tavola	144
<b>D</b>	
Dispenser latte	140
Dispenser per cereali in-line	140
Dispenser per succhi di frutta	140
<b>E</b>	
Elemento refrigerante	136
Elemento riscaldante per coffee urn	141
<b>F</b>	
Forchetta da tavola	144
Forchettina dolce	144
Fornello	112
<b>I</b>	
Inserto in vetro	79
inserto piatto chafing dish	127
<b>L</b>	
Lattiera	74
<b>M</b>	
macinasale	97
Menage	100
micinapape	97
<b>N</b>	
Numero tavolo	102
<b>O</b>	
Oliera	97
<b>P</b>	
Padella per lumache	96
Pepiera	98
Piattino	91
Pinza per ghiaccio	89
Polvere per la pulizia dell'argento HEPPOLIT	145
Ponticello per inserti GN	131
Porta stuzzicadenti	98
Portaburro	90
Portaformaggio	95
Portatoast	136
Portauovo	136
Prodotto per la cura dell'argento	145
<b>R</b>	
Recipiente per zucchero	75
Rinfrescabottiglie	86
Rinfrescavino	84
Riscaldatore elettrico	112
Riscaldatore elettrico regolabile	112
<b>S</b>	
Saliera	98
Salsiera	90
Secchiello del ghiaccio	88
Secchiello ghiaccio	94
Secchiello per champagne	84
Set per servire lo zucchero	79
Sottobicchieri-/bottiglia	88
Spargizucchero	76
Spremilimone	78
Supporto multifunzione per piatti	81
Supporto per 3 vasetti di confettura	82
Supporto per 5 vasetti di confettura	82
Supporto per numero tavolo	102
Supporto per posate	144
Supporto per rinfrescavino	86
Supporto secchiello per champagne	86
<b>T</b>	
Targhetta numero tavolo	102
Targhetta Reserviert	102
Teiera	74
Telaio "L"	82
Telaio "M"	82
Telaio "S"	81
Telaio GN 1/1 INDUCTION PLUS	114
Telaio GN 2/3 INDUCTION PLUS	115
Telaio rotondo INDUCTION PLUS	116
Tubo del ghiaccio	141
<b>V</b>	
Vaso per fiori	101
Vassoio	95
Vassoio per buffet	138
Vassoio per servire e per menage "S"	91
Vassoio porta posate	128
<b>Z</b>	
Zuccheriera	74
Zuppiera elettrica	118



Art.-Nr. 79.0001.0000/printed 03.2025

Alle Angaben sind unverbindlich. Druckfehler, Änderungen und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten. Farbabweichungen möglich.  
All data without obligation. The entire content is subject to misprints,  
changes and errors. Colour variations are possible.



**proHeq GmbH**  
**HEPP**  
Carl-Benz-Straße 10  
75217 Birkenfeld  
Germany  
Phone: +49 7231 4885 100  
[info@hepp.de](mailto:info@hepp.de)  
[hepp.de](http://hepp.de)

