



BESTECK & HOHLWARE CUTLERY & HOLLOWWARE COUVERTS & VAISSELLE

DAS BESTECK SEIT 1980
THE CUTLERY SINCE 1980
LES COUVERTS DEPUIS 1980



solex GERMANY GmbH
Mulde 12-14
D-75239 Eisingen

Tel.: +49 (0) 72 32 - 32 530-10
Fax: +49 (0) 72 32 - 32 530-30

solex@solex.de
www.solex.de

Überreicht durch, Presented by, Présenté par:



REFERENZEN

ACCOR HOTELS
Feel Welcome

HYATT
HOTELS & RESORTS

TAJ
Hotels Resorts
and Palaces

REICHSHOF
HAMBURG

LAFER

HOHLWARE · HOLLOWARE · VAISSELLE	9
COFFEE	11
TABLETOP	15
BUFFET	19
BAR	25
DESIGN · DESIGN · CONCEPTION	29
PVD · PVD · PVD	30
PVD RETRO · PVD RETRO · PVD RETRO	31
RETRO · RETRO · RETRO	32
VINTAGE · VINTAGE · VENDANGE	33
VERSILBERN/VERGOLDEN · SILVER PLATING/GOLD PLATING · L'ARGENTAGE/DORER	34
INDIVIDUALISIERUNG · INDIVIDUALIZATION · INDIVIDUALISATION	35
BESTECK · CUTLERY · COUVERTS	37
FIRST	39
Alexa	40
Anna	42
Baguette	44
Hannah	46
Inka ^{NEW}	48
Laura	50
Perle	52
Sophia	54
Terra	56
Terra Retro	58
BUSINESS	61
Helena	62
Julia	64
Karina 18/10	66
Katja	68
Laila	70
Lena	72
Maya	74
Selina	76
ECONOMY	79
Elisabeth	80
Karina 18/0	82
Pronto	84
Sarah	86
Skai	88
TM 80	90
STEAKHOUSE	93
FLYING BUFFET	94
Minis	95
VORLEGETEILE · SERVING ITEMS · COUVERTS DE SERVICE	96
Karina	96
Baguette, Buffet/Bar	97
Laila	98
Selina	99
Function	100
KINDERBESTECK · CHILD CUTLERY · COUVERT D' ENFANT	102
VERKAUFSPACKUNG · PRESENTATION BOX · BOÎTE PRÉSENTATION	104
PFLEGE · CARE · SOINS	106
MATERIAL · MATERIAL · MATÉRIAU	108

IHR AUSGEZEICHNETER

Your excellent partner, Votre partenaire excellent

...Qualität und zeitlose Eleganz

Seit der Gründung vor 35 Jahren hat sich solex zu einem führenden Anbieter für Bestecke in Edelstahl und mit Feinsilberauflage in Deutschland und international entwickelt.

Das traditionelle Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität, angefangen bei der Entwicklung, über die hohe Lieferfähigkeit, den jahrelangen garantierten Nachkauf bis hin zur Kundenzufriedenheit. Der persönliche Kontakt und die gute Kundenbetreuung durch unseren engagierten Innendienst und unsere fachmännischen Betreuer und Partner vor Ort im In- und Ausland sind ein wichtiger Bestandteil der solex Firmenphilosophie. Ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, hohe Flexibilität, eine schlanke Organisation und modernste Logistik mit schneller Lieferung unterstützen den unverwechselbaren Service und bilden weitere Kernkompetenzen.

Bei solex stehen der Gast und die hohen Ansprüche der Gastronomie immer im Mittelpunkt. Stilreinheit, zeitloses Design und hoher Gebrauchswert kennzeichnen die Besteckmodelle. Unsere Referenzen reichen von Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung über traditionelle Restaurants und Hotels in Deutschland bis hin zu 5-Sterne-Hotels in Europa und weltweit.

...Quality and timeless elegance

Founded 35 years ago, solex has become one of the leading suppliers for hotel cutlery in stainless steel and silver plated in Germany, as well as on the international market. First-class quality is put on top of the list by the traditional family enterprise. This starts from creating and developing of the cutlery models and continues with constant availability resale for years to guaranteed customers satisfaction. One of our main components of our company's philosophy is the personal contact and the steady customer service by our committed office staff, as well as our professional sales representatives and partners on the spot, be it on the domestic or on the international market.

Our unique service is supported by a good cost effectiveness, an enormous flexibility, a lean organization and top modern logistics that grant a quick delivery. Solex always puts the guest and the high demands of the hospitality sector in the center of attention. Pure style, timeless design and a lasting quality for daily use are the characteristics of our cutlery models. Among our regular customers are hospitals and canteens, traditional restaurants and hotels in Germany, as well as 5-stars-hotels in Europe and worldwide.



PARTNER



...la qualité et une élégance intemporelle

Depuis sa fondation il ya 35 ans, solex est devenu un des principaux fournisseurs pour hôtel des couverts en acier inoxydable et en métal argenté en Allemagne, ainsi que sur le marché international.

Qualité de première classe est mis sur le haut de la liste par l'entreprise de famille traditionnelle. Cela commence avec la création et développement des modèles de couverts et se poursuit avec la disponibilité d'achat constant depuis des années à la satisfaction des clients garanti. Un des principales éléments de la philosophie de notre compagnie est le contact personnel et le service à la clientèle régulière par nos employés des bureau dédiés, ainsi que nos représentants professionnels et des partenaires sur place, sur le marché nationale ou internationale.

Notre service est soutenu par un bon rapport coût-efficacité, une grande flexibilité, une organisation légère et logistique modernes qui accordent une livraison rapide. Solex met toujours le client et les exigences élevées du secteur de l'hospitalité dans le centre de l'attention. La pureté du style, design intemporel et une qualité durable pour une utilisation quotidienne sont les caractéristiques de nos modèles de couverts. Parmi nos clients réguliers sont les hôpitaux et les cantines, des restaurants traditionnels et hôtels en Allemagne, ainsi que 5 étoiles-hôtels en Europe et dans le monde entier.



DAS UNTERNEHMEN



MILESTONES

1980 Gründung von solex solex foundation, Fondation de solex	1985 Belieferung erster Flug- und Kreuzfahrtgesellschaften Supply of first airlines and cruise lines, Fourniture des premières compagnies aériennes et de croisières	1989 Ausstattung des Deutschen Bundestages Cutlery supply for the German Bundestag, Fournisseur pour le Bundestag allemand	1993 Ausstellung in Moskau Exhibition in Moscow, Foire à Moscou	1999 Neubau Produktion, Büro und Lager New building for production and office, Nouveau bâtiment pour production et bureau	2005 Mehr als 300 deutsche Großhändler als Partner Collaboration with more than 300 wholesaler in Germany, Collaboration avec plus de 300 grossistes allemands	2012 1. GGKA Auszeichnung 1st award GGKA, 1er prix de GGKA	2014 Export in über 45 Länder weltweit Export in more than 45 countries worldwide, Export dans plus de 45 pays	2017 German Design Award für LAURA German Design Award for LAURA, German Design Award pour LAURA	2018 Markteinführung solex Hohlware Market launch solex Holloware, Lancement du marché de solex vaisselle
---	---	---	--	--	---	---	---	---	--



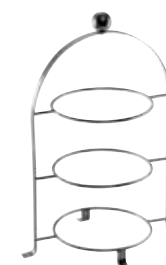


HOHLWARE

HOLLOWARE, VAISSELLE



— **COFFEE**



— **TABLETOP**



— **BUFFET**



— **BAR**



COFFEE

Kaffee und Tee – mit unserer formschönen, doppelwandigen solex Kollektion können Sie zu jeder Tageszeit Ihren Gast mit einem besonderen Highlight verwöhnen.





Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière
doppelwandig, Edelstahl 18/10,
double-walled, stainless steel 18/10
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520001	0,3 l
520002	0,6 l
520003	1 l

Teekanne, Tea pot, Théière
doppelwandig, Edelstahl 18/10,
double-walled, stainless steel 18/10
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520004	0,3 l



Milchkanne, Milk jug, Pot à lait
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520006	0,25 l



Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520007	0,25 l



Zuckerzange, Sugar tong, Pinceà sucre
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	H in mm
520080	125



Minis
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

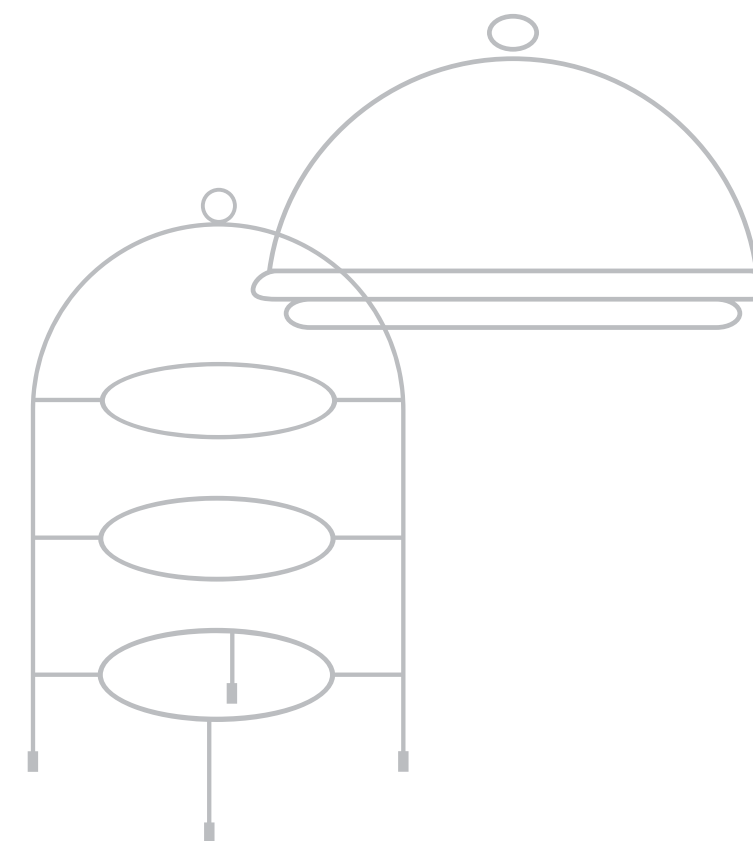
Art.	L in mm
210010	Kaffeelöffel, Coffee Spoon, Cuillère à café/thé 135
210011	Moccalöffel, Mocca Spoon, Cuillère à mocca 110
210012	Mocagabel, Mocca Fork, Fourchette à mocca 111
210021	Milchlöffel, Milk Spoon, Cuillère de lait 158





TABLETOP

Neues und Bewährtes für Ihren gedeckten Tisch.
Die solex Table Top Accessoires verleihen Ihrer
Tafel einen besonderen Glanz.





Salz-/Pfeffer-Menage, Salt-pepper-menage, Ménage sel et poivre

3-tlg., Streuer aus Edelstahl 18/10
3-pcs., shaker stainless steel 18/10
3-pcs., salière et poivrière acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520020	85	169

Tablett, Tray, Plateau

rund, Edelstahl 18/10
round, stainless steel 18/10
rond, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520075	357



Ministänder auf Fuß, Mini stand on foot, Mini support sur pied

Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	B in mm	H in mm
520027	85	39

Tablett, Tray, Plateau GN 1/1

rechteckig, Edelstahl 18/10
rectangular, stainless steel 18/10
rectangulaire, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520076	530	325



Mini-Schale, Mini bowl, Mini coupe

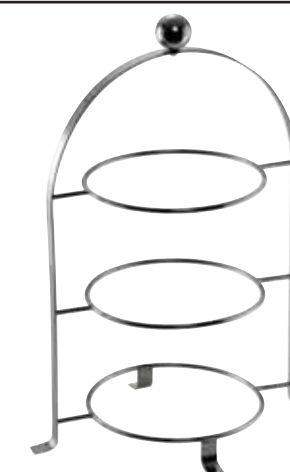
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520028	62	28

Serviergestell, Multi purpose stand, Support universel

für 3 Teller, Edelstahl, Lieferung ohne Teller
for 3 plates, stainless steel, without plates
pour 3 assiettes, acier inoxydable, livré sans assiettes

Art.	Ø Ring in mm	max. Ø Teller/plate in mm	H in mm
520025	108	165	290
520026	180	270	468



Brot- und Obstschale, Bread/food basket, Corbeille à pain/fruits

Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520030	163	50
520031	198	55



BUFFET

Unsere formschöne solex Buffetkollektion bietet den gewohnten Anspruch auf besondere Qualität. Ganzheitlich durchdachtes Design ermöglicht einfaches Handling und perfekte Funktionalität.



STAPELBAR UND VARIABEL BEHEIZBAR



Chafing Dish FIRST, GN 2/3

Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 2/3 Behälter in Edelstahl 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 2/3 container stainless steel 65 mm, high quality, suitable for induction.
Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 2/3 en acier inoxydable 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couvercle	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520052	Glas/glass/verre	405	480	160	5,5
520053	Edelstahl/st. steel/acier inoxy.	405	480	160	5,5

Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 2/3

Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520063	485	380	235



Chafing Dish FIRST, GN 1/1

Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 1/1 Behälter in Edelstahl 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 1/1 container stainless steel 65 mm, high quality, suitable for induction.
Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 1/1 en acier inoxydable 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couvercle	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520050	Glas/glass/verre	580	480	160	9
520051	Edelstahl/st. steel/acier inoxy.	580	480	160	9

Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 1/1

Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520103	660	380	235



Kondenswasser-Rücklaufsystem/ Condensation recirculation system/ Système de retour de condensation

Kondenswasser wird in das Wasserbecken zurückgeführt.

Condensation water is returned into waterpan.

L'eau de condensation retourne dans le bac.

Deckelbremse/Hydraulic brake/ Frein de couvercle

Der abnehmbare Deckel lässt sich leicht öffnen und schließen, dabei wird der Lauf des Deckels gebremst.

The removable lid can easily be opened and closed. Because of its built-in hydraulic brake it closes gently.

Système avec frein pour une fermeture facile du couvercle.

3 Heizmöglichkeiten/3 heating options/3 options de chauffage

Die Premium Chafing Dishes haben einen Sandwichboden und sind für Induktionsheizung, Elektroheizung und Brennpaste geeignet.

The premium chafing dishes have a sandwich base and are suitable for induction heating, electric heating, and fuel paste.

Les réchauds haut de gamme ont un fond sandwich et conviennent pour le chauffage par induction, le chauffage électrique et la pâte à combustible.

Stapelbarkeit/ Stackability/gerbabilité

Die Chafing Dishes lassen sich zur platzsparenden Lagerung stapeln.

The Chafing Dishes can be stacked for space-saving storage.

Les réchauds peuvent être empilés pour un rangement peu encombrant.



Chafing Dish ECONOMY, GN 1/1

Inkl. Gestell, Wasserbecken, Edelstahldeckel und 2 Brennpastenbehälter (Ohne GN Einsatz).
Incl. frame, waterpan, cover in stainless steel and 2 burner holder (without GN insert).
Incl. pied support, bac bain-marie, couvercle en acier inoxydable et 2 brûleurs (sans GN bac).

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520056	640	350	340

GN Einsatz für Economy, GN Container for Economy, Bac gastronomie pour Economy

Edelstahl
stainless steel
acier inoxydable

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520060	GN 1/1	65	9
520061	GN 1/2	65	4
520062	GN 1/3	65	2,5
520064	GN 2/3	65	4,3



Elektro-Heizelement, Electric-heating element, Résistance électrique

eckig, für Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
eckig, for Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
eckig, pour Chafing Dish ECONOMY GN 1/1

Art.	für/for	Leistung/power	LxBxH:
520070	ECO GN 1/1	600 W/230V	30x20x2 cm

GN Einsatz, GN Container, Bac gastronomie

Porzellan
Porcelain
Porcelaine

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520065	GN 1/1	65	9
520066	GN 1/2	65	4
520067	GN 1/3	65	2,5
520072	GN 2/3	65	4,3



Elektro-Heizelement, Electric-heating element, Résistance électrique

rund, für Chafing Dish GN 1/1 + GN 2/3 First Collection
round, for Chafing Dish GN 1/1 + GN 2/3 First Collection
rond, pour Chafing Dish GN 1/1 + GN 2/3 First Collection

Art.	für/for	Leistung/power	Durchmesser
520069	FIRST GN 1/1	500 W/230V	20 cm
520071	FIRST GN 2/3	300 W/230V	20 cm

Tablett, Tray, Plateau GN 1/1

rechteckig, Edelstahl 18/10
rectangular, stainless steel 18/10
rectangulaire, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520076	530	325





BAR

Mit dem solex Barzubehör in der außergewöhnlichen Hammerschlagoptik geben Sie Ihrer Bar den besonderen Touch.





Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520090	250	210



Flaschenkühler, Bottle cooler, Rafrâchisseur
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl
double walled, hammered design, stainless steel
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520091	115	202



Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520092	393	260



Eiswürfelbehälter, Ice bucket, Seau à glace
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
double walled, hammered design, stainless steel 18/10,
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520093	185	189

Eiswürfelzange, Ice cube tong, Pince à glace
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	H in mm
520081	185

Barlöffel, Bar spoon, Cuillère à cocktail
Edelstahl
stainless steel
acier inoxydable

Art.	L in mm
520095	270





DESIGN

DESIGN, CONCEPTION



— **PVD ***



— **RETRO
VINTAGE ***



— **VERSILBERN
VERGOLDEN ***



— **INDIVIDUA-
LISIERUNG**

*Für alle Modelle erhältlich

PVD*



PVD RETRO*



PVD GLANZ

Durch eine Extraschicht Farbe, die im Vakuumverfahren aufgetragen wird, scheinen die Edelstahlbestecke von solex in einem farbigen Glanz. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz - oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.
Spülmaschinengeeignet - nicht spülmaschinenfest.

PVD MIRROR FINISH

The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The mirror finished stainless steel flatware lines of solex appear in a special colour shine. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.
Dishwasher proof - not dishwasher safe.

PVD BRILLANCE

Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Ce fini coloré mêlé à l'acier inoxydable des couverts leur donne une brillance incontestable. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts de véritables bijoux qui sublimeront vos tables.
Lavable au lave-vaisselle - Lavage à la main recommandé.

PVD MATT

Durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen werden die Bestecke zuerst veredelt. Dabei wird eine gleichmäßig matte Oberfläche erzeugt. Danach wird im Vakuumverfahren eine Extraschicht Farbe aufgetragen. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz - oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.
Spülmaschinengeeignet - nicht spülmaschinenfest.

PVD MATT

The cutlery is refined using a special high-pressure process with fine glass balls. An even surface is created, which gives the cutlery the trendy retro effect in a silk matte finish. The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.
Dishwasher proof - not dishwasher safe.

PVD MATT

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts de véritables bijoux qui sublimeront vos tables.
Lavable au lave-vaisselle - Lavage à la main recommandé.

RETRO*



RETRO

Durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen werden die Bestecke veredelt. Dabei wird eine gleichmäßige Oberfläche erzeugt, die den Bestecken den angesagten Retro Effekt verleiht. Die seidenmatte Oberfläche der Besteckteile oder der Hohlwaren erscheint sanft und edel. Zusätzlich erhalten die Bestecke und Hohlwaren durch dieses Verfahren eine besonders resistente, wenig schmutz-anfällige Oberfläche und sind spülmaschinen-fest.

RETRO

The cutlery is refined using a special high-pressure process with fine glass balls. An even surface is created, which gives the cutlery the trendy retro effect. The silk matt satin finish of the cutlery or holloware appears soft and elegant. This process also makes the surface of the cutlery and holloware particularly resistant and is dishwasher-safe.

RETRO

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Cette méthode va permettre l'application uniforme d'un fini satiné sur l'ensemble du couvert. Ceci apporte non seulement une touche vintage très tendance aux couverts mais les rend d'autant plus résistants aux exigences de l'hôtellerie-restauration. Lavable au lave-vaisselle.

VINTAGE*



VINTAGE

Die Besteckteile werden maschinell in einem „Stone-Wash“-Verfahren behandelt. Somit entsteht eine einzigartige Oberfläche im angesagten Vintage-Look. Aus jedem Teil wird ein Unikat, das sowohl mit einer rustikalen Einrichtung oder Shabby Chic, als auch mit einem klassischen Ambiente perfekt harmonisiert. Der Vintage Effekt der Besteckteile wird durch Gebrauchsspuren während der Nutzung noch verstärkt. Die Bestecke haben eine besonders robuste Oberfläche und sind spülmaschinen-fest.

VINTAGE

The cutlery pieces are oscillated or rotated together with grinding wheels and an additional solution in a container, thus creating a unique surface in the trendy vintage look. Each part becomes a unique piece that harmonises perfectly with a rustic interior or Shabby Chic, as well as with a classic ambience. The vintage effect of the cutlery is enhanced by traces of utilization during use. The cutlery has a very robust surface and is dishwasher-safe.

VINTAGE

Les pièces de la coutellerie sont traitées mécaniquement dans un procédé "Stone-Wash". Le résultat est une surface unique avec un look vintage très tendance. Chaque pièce devient une pièce unique qui s'harmonise parfaitement avec un intérieur rustique ou Shabby Chic, ainsi qu'avec une ambiance classique. L'effet vintage de la coutellerie est renforcé par des traces d'utilisation en cours d'utilisation. Les couverts ont une surface particulièrement robuste et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

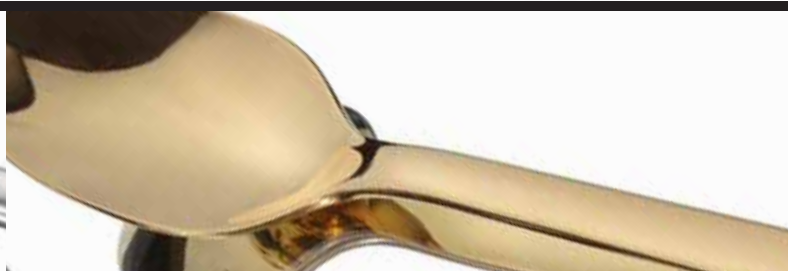
VERSILBERN/VERGOLDEN

Silver Plating/Gold Plating, L'argentage/Dorer



INDIVIDUALISIERUNG

Individualization, Individualisation



VERSILBERN*

Silver Plating
L'argentage

Versilberte solex-Bestecke tragen eine Silberschicht auf einer Grundlage aus 18/10 Edelstahl. Die Versilberung erfolgt in mehreren, aufwendigen Arbeitsgängen im galvanischen Bad, wobei sich eine Feinsilberschicht unlösbar mit dem Grundmetall verbindet. Alle Besteckteile sind mit 30, 60 oder 90 g Versilberung erhältlich.

As the term says: silver plated solex cutlery are covered with a silver layer. 18/10 stainless steel is used as the base material. Silver plating is done in several operations in the galvanic bath where the silver layer is connected insolubly with the base metal. Silver plating can be done either with 30, 60 or 90 gram silver.

Pour argenter les couverts solex en acier inoxydable 18/10, plusieurs opérations de galvanisation sont nécessaires afin d'obtenir des couverts recouverts d'une couche d'argent fin (30, 60 ou 90 g) fixée de façon permanente.

VERGOLDEN*

Gold Plating
Dorer

Die Vergoldung der Besteckteile erfolgt in einem Goldbad. Hierbei erhalten die Bestecke durch ein galvanisches Verfahren eine feine Goldauflage. Dieser Prozess wird auch Hartvergoldung genannt. Je nach späterem Einsatz der Bestecke wird dabei eine unterschiedlich dicke Goldschicht aufgebracht. Die Messerklinge wird hierbei nicht mitvergoldet.

The gold-plating of the cutlery parts takes place in a gold bath. The cutlery receives a fine gold plating by a galvanic procedure. This process is also called hard gold plating. Depending on the later use of the cutlery, a gold layer of different thickness is applied. The knife blade will not be gold-plated.

La dorure des couverts se fait dans un bain d'or. Ici, la coutellerie reçoit un placage d'or fin par un procédé galvanique. Ce procédé est aussi appelé dorure à l'or dur. En fonction de l'utilisation ultérieure de la coutellerie, une couche d'or d'épaisseur variable est appliquée. La lame du couteau n'est pas dorée.

LASERN

Lasering
Le laser

Beim Lasern wird mit Hilfe von Infrarot-Laser eine Gravur auf dem Besteck angebracht. Es handelt sich hierbei um eine dauerhafte Tiefengravur. Spülmaschinenfest.

Lasering is done by infrared laser. It is a durable deep engraving. Dishwasher safe.

La technique au laser par infrarouge qui permet une gravure profonde et permanente. Va au lave-vaisselle.

GRAVIEREN

Engraving
La gravure

Gravieren ist das maschinelle oder manuelle Einbringen von vertiefter oder erhabener Schrift mit Hilfe eines Gravierwerkzeuges. Spülmaschinenfest.

Your cutlery can be engraved, too. Engraving can be done by machine or manually either with deepened or raised letters. Dishwasher safe.

La gravure mécanique ou manuelle pour une inscription profonde ou en relief. Va au lave-vaisselle.

STEMPELN

Stamping
L'estampillage

Unsere Bestecke können ganz nach Ihren Vorstellungen mit Ihrem Namenszug oder Firmenlogo versehen werden. Hierfür ist ein Stempelwerkzeug notwendig, welches bei Nachbestellung jederzeit wieder verwendet werden kann. Spülmaschinenfest.

Another possibility to give your cutlery an individual touch. Your cutlery can be stamped with your name or logo according to your requirements. A special tool is necessary, which can be used for following orders. Dishwasher safe.

Pour personnaliser vos couverts, l'estampillage avec votre propre nom ou logo grâce à un outil à estampillage réutilisable pour toute prochaine commande. Va au lave-vaisselle.

BESTECK

CUTLERY, COUVERTS



— **FIRST**



— **BUSINESS**

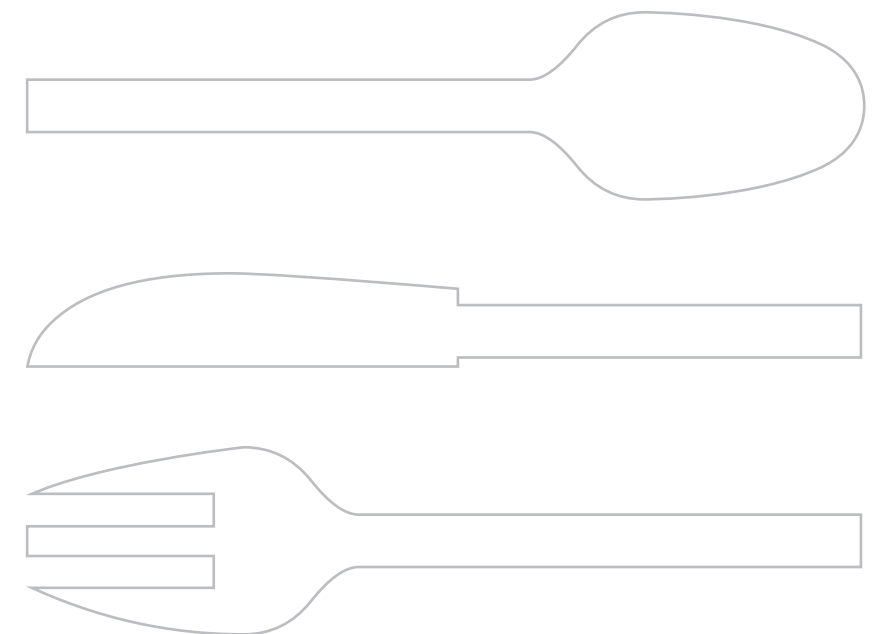


— **ECONOMY**



FIRST

Elegante Kollektionen aus dem Hause solex, die handwerkliche Perfektion von Klassik bis Moderne vereinen. Der besondere Charme der First Besteckserien verleiht jedem gedeckten Tisch dekorative Eleganz.





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
210 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
210 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
235 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
195 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
213 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
145 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
190 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm



88 Buttermesser Vollheft **
Butter Knife solid handle
Couteau à beurre monobloc
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
236 mm

ALEXA

SERIE 1235

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à diner
195 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
195 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à diner monobloc
225 mm



08 Menü-/Dessertmesser
Dinner/Dessert Knife
Couteau à diner/à dessert
223 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
190 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
137 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
184 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
185 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
172 mm



58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
180 mm



77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
145 mm



88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
216 mm



90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à diner longue
210 mm



91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
210 mm



Große Größe
04 Menümesser Hohlheft groß
Dinner Knife
hollow handle long size
Couteau à dîner
long manche orifèvre
238 mm

ANNA

SERIE 1224

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





BAGUETTE



SERIE 1101

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



BAGUETTE NEO





**Art. Nr. 1230
01 Menüöffel**
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
213 mm



**Art. Nr. 1230
02 Menügabel**
Dinner Fork
Fourchette à dîner
209 mm



Art. Nr. 1222*
84 Menümesser Vollheft**
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
230 mm



**Art. Nr. 1230
05 Dessertlöffel**
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm



**Art. Nr. 1230
06 Dessertgabel**
Dessert Fork
Fourchette à dessert
186 mm

HANNAH

SERIE 1230/1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



Art. Nr. 1222*
86 Dessertmesser Vollheft**
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
200 mm



**Art. Nr. 1230
10 Kaffee-/Teelöffel**
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
142 mm



Art. Nr. 1222*
11 Mocalöffel**
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
116 mm



**Art. Nr. 1230
13 Kuchengabel**
Cake Fork
Fourchette à gâteau
160 mm



Art. Nr. 1222*
14 Fischmesser**
Fish Knife
Couteau à poisson
214 mm



Art. Nr. 1222*
15 Fischgabel**
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm



Art. Nr. 1222*
21 Limonadenlöffel**
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
201 mm



Art. Nr. 1222*
31 Suppenlöffel**
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm



Art. Nr. 1222*
76 Kaffee-/Teelöffel lang**
Coffee/Tea Spoon long
Cuillère à café/thé longue
153 mm



Art. Nr. 1222*
77 Cocktailgabel**
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm



Art. Nr. 1222*
88 Buttermesser ***
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm



Art. Nr. 1222*
89 Steakmesser Vollheft**
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
233 mm



* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

*** Ergänzung aus Serie HELENA, Additional items out of pattern HELENA, Supplément de la série HELENA





01 Menü-/Dessertlöffel
Dinner/Dessert Spoon
Cuillère à dîner/à dessert
195 mm



02 Menü-/Dessertgabel
Dinner/Dessert Fork
Fourchette à dîner/à dessert
195 mm



84 Menü-/Dessertmesser Vollheft
Dinner/Dessert Knife solid handle
Couteau à dîner/à dessert monobloc
213 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
157 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
198 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
190 mm



88 Buttermesser
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm



90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm



91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
213 mm



94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
238 mm

INKA

Serie 1236

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
197 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
195 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
221 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
179 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
199 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
100 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
147 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
211 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
182 mm



88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
174 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
244 mm



Große
Größe

90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm



Große
Größe

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
215 mm



Große
Größe

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
238 mm

LAURA

SERIE 1219

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
207 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
210 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
226 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
185 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
184 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
205 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm



11 Moccälöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
142 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
185 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
204 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
183 mm



76 Kaffee-/Teelöffel lang
Coffee/Tea Spoon long
Cuillère à café/thé longue
155 mm



77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
166 mm



88 Buttermesser *
Butter knife
Couteau à beurre
174 mm

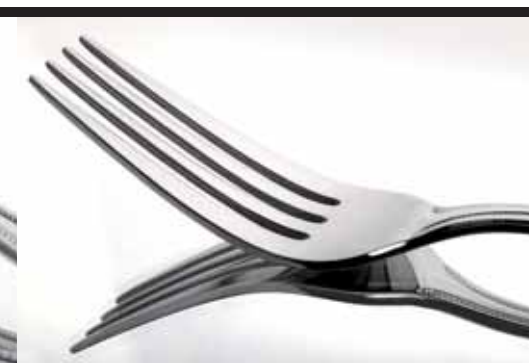


89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
224 mm

PERLE

SERIE 1102

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
205 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
205 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
190 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
190 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
210 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
137 mm



11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
207 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
192 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm



88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

SOPHIA

SERIE 1225

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
214 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
214 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner
240 mm



80 Menümesser "stehend" Vollheft
Dinner Knife "stand-up"
solid handle
Couteau à dîner debout
monobloc
239 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
193 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
216 mm



82 Dessertmesser "stehend" Vollheft
Dessert Knife "stand-up"
solid handle
Couteau à dessert debout
monobloc
216 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
143 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm



12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
210 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
193 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
211 mm



29 Butterstreicher
Butter Spreader
Couteau à beurre
170 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

TERRA

SERIE 1233

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
214 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
214 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner
240 mm



80 Menümesser "stehend" Vollheft
Dinner Knife "stand-up"
solid handle
Couteau à dîner "debout"
monobloc
239 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
193 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
216 mm



82 Dessertmesser "stehend" Vollheft
Dessert Knife "stand-up"
solid handle
Couteau à dessert "debout"
monobloc
216 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
143 mm



11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm



12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
210 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
193 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
211 mm



29 Butterstreicher
Butter Spreader
Couteau à beurre
170 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

TERRA RETRO

SERIE 1234

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.





BUSINESS

Die solex Business Bestecke erhalten Ihren besonderen Charakter durch ausgewogene Proportionen und klare Formen mit schwungvollen Konturen.





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
212 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
205 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
230 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
181 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
200 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm



11 Moccälöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
116 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
159 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
214 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
201 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm



76 Kaffee-/Teelöffel lang
Coffee/Tea Spoon long
Cuillère à café/thé longue
153 mm



77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm



88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
233 mm

HELENA

SERIE 1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
202 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
188 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm



12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
179 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm



88 Buttermesser**
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm



96 Steakhouse Gabel
Steakhouse fork
Fourchette à steak
210 mm



99 Steakhouse Messer Vollheft
Steakhouse knife solid handle
Couteau à steak long monobloc
240 mm

JULIA

SERIE 1223

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
208 mm



04 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
209 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
178 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
213 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
190 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
177 mm



33 Eislöffel lang
Ice cream spoon long
Cuillère à glace longue
195 mm



32 Eislöffel
Ice Cream Spoon
Cuillère à glace
138 mm



37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
187 mm



40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
310 mm



42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
236 mm



45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette de viande
196 mm



46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
206 mm



47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
230 mm



48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
230 mm



50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm



51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm



52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm



53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm



54 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
260 mm



55 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
330 mm



74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm



75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm



New
Style

03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm



New
Style

87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife, solid handle
Couteau à dîner, monobloc
224 mm



83 Pizzamesser
Pizza Knife, solid handle
Couteau à pizza, monobloc
234 mm



**88 Butter-/Kinder-/
Obstmesser ***
Butter/Child/Fruit Knife
Couteau à beurre/pour enfant/
à fruits
168 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm



**96 Steakmesser mit
Piranhaschliff**
Steak Knife Piranha
Couteau à steak avec Piranha
218 mm

KARINA

SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
196 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
196 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
210 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
111 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
195 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
221 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère bouillon
180 mm



58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
185 mm



89 Steakmesser
Steak Knife
Couteau à steak
220 mm

KATJA

SERIE 1215

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
201 mm



04 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
213 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
185 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
186 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm



11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
148 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
176 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
196 mm



26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
155 mm



37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
158 mm



40 Suppenshöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm



42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
235 mm



46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
250 mm



47 Salat-/Serviergabel
Salad/Serving Fork
Fourchette à salade
250 mm



48 Salat-/Kartoffellöffel
Salad/Potato Spoon
Cuillère à salade/à pommes de terre
250 mm



58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
181 mm



88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm



Große
Größe

90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
204 mm



Große
Größe

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
205 mm



Große
Größe

92 Menümesser Hohlheft groß
Dinner Knife hollow handle long size
Couteau à dîner long manche orfèvre
240 mm

LAILA

SERIE 1221

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
206 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
208 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
188 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
190 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
143 mm



11 Moccälöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm



12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
182 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm



88 Buttermesser**
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
235 mm



61 Menüöffel für Besteckständer
Dinner Spoon cutlery holder
Cuillère à dîner porte-couverts
206 mm



62 Menügabel für Besteckständer
Dinner Fork cutlery holder
Fourchette à dîner porte-couverts
208 mm



64 Menümesser für Besteckständer
Dinner Knife cutlery holder
Couteau à dîner porte-couverts
225 mm



65 Kaffeelöffel für Besteckständer
Coffee Spoon cutlery holder
Cuillère à café porte-couverts
143 mm



66 Kuchengabel für Besteckständer
Cake Fork for cutlery holder
Fourchette à gâteau porte-couverts
150 mm



Besteckständer für 30 Besteckteile, Cutlery holder 30tlg., Porte-couverts 30tlg.

Edelstahl, ohne Bestückung, für Salz-/Pfefferstreuer mit max. Durchmesser von 5,5 cm
Stainless steel, without equipment, for salt / pepper shaker with max. diameter of 5.5 cm
Acier inoxydable, sans équipement, pour salière / poivrière avec max. diamètre de 5,5 cm

Art.	Länge in mm	Breite in mm	H in mm
370024	240	160	320

LENA

SERIE 1228

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menü-/Dessertlöffel
Dinner/Dessert Spoon
Cuillère à dîner/à dessert
195 mm



02 Menü-/Dessertgabel
Dinner/Dessert Fork
Fourchette à dîner/à dessert
195 mm



**04 Menü-/Dessertmesser
Hohlheft**
Dinner/Dessert Knife
hollow handle
Couteau à dîner/à dessert
manche orfèvre
213 mm



**84 Menü-/Dessertmesser
Vollheft**
Dinner/Dessert Knife
solid handle
Couteau à dîner/à dessert
monobloc
213 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm



75 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
157 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
198 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
190 mm



74 Kinder-/Dessertlöffel
Child/Dessert Spoon
Cuillère pour enfant/à dessert
157 mm



75 Kinder-/Dessertgabel
Child/Dessert Fork
Fourchette pour enfant/à dessert
157 mm



**88 Butter-/Kinder-/
Dessertmesser ****
Butter/Child/Dessert Knife
Couteau à beurre/
pour enfant/ à dessert
170 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm



Große
Größe

90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm



Große
Größe

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
213 mm



Große
Größe

**92 Menümesser
Hohlheft groß**
Dinner Knife
hollow handle long size
Couteau à dîner
long manche orfèvre
238 mm



Große
Größe

**94 Menümesser
Vollheft groß**
Dinner Knife
solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
238 mm

MAYA

SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



MAYA RETRO SERIE 1237



01 Menü-/Dessertlöffel
Dinner/Dessert Spoon
Cuillère à dîner/à dessert
195 mm



02 Menü-/Dessertgabel
Dinner/Dessert Fork
Fourchette à dîner/à dessert
195 mm



**84 Menü-/Dessertmesser
Vollheft**
Dinner/Dessert Knife
solid handle
Couteau à dîner/à dessert
monobloc
213 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm



**75 Kinder-/Kuchen-/
Dessertgabel**
Child/Cake/Dessert Fork
Fourchette pour enfant/à gâteau/
à dessert
157 mm



Große
Größe

90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm



Große
Größe

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
213 mm



Große
Größe

**94 Menümesser
Vollheft groß**
Dinner Knife
solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
238 mm





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
202 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
188 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm



15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
179 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
177 mm



37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
172 mm



40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
285 mm



42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
245 mm



45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette à viande
225 mm



47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
225 mm



48 Salat-/Kartoffellöffel
Salad/Potato Spoon
Cuillère à salade/à pommes de terre
221 mm



50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm



51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm



52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm



53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm



88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm



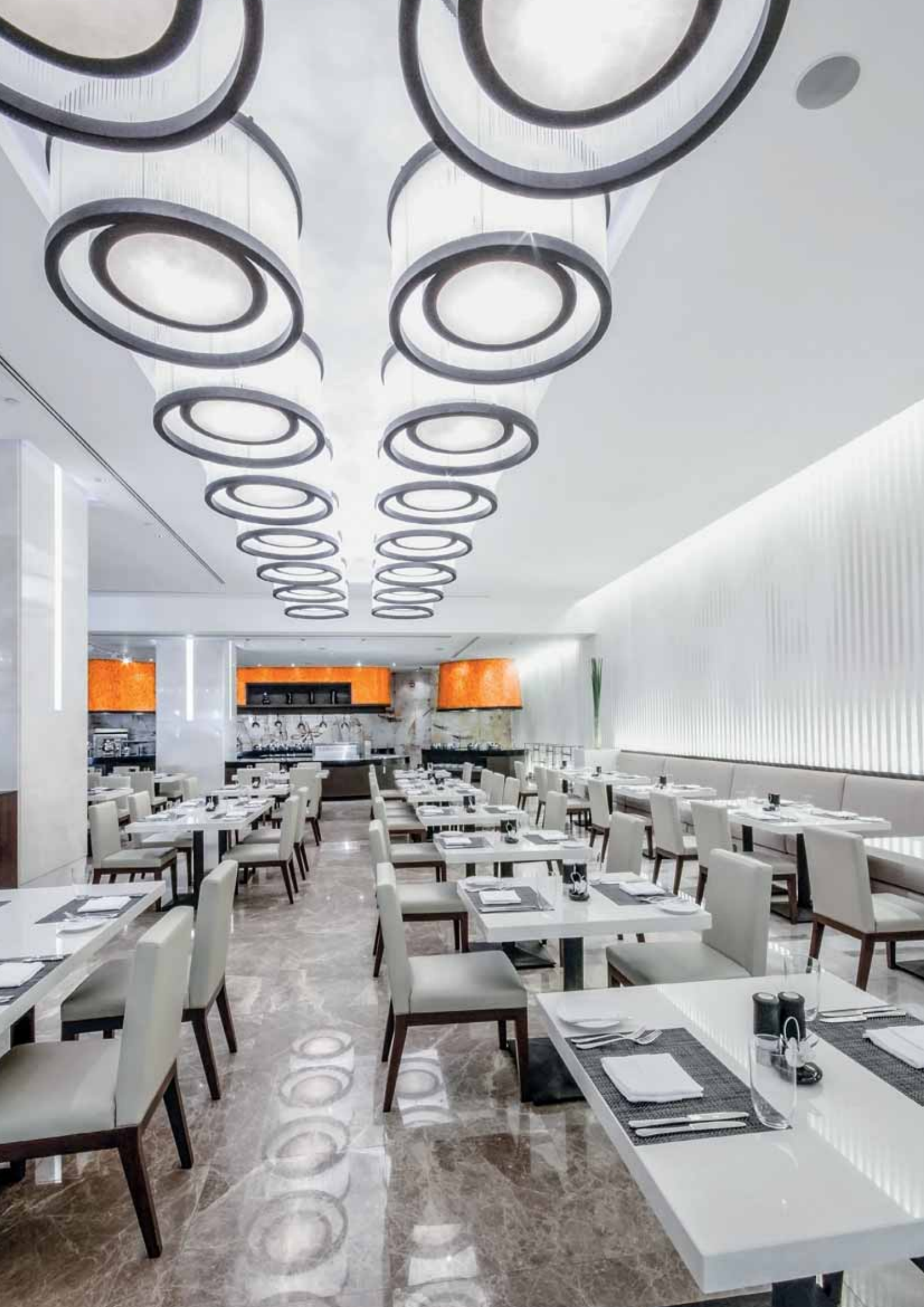
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm

SELINA

SERIE 1220

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





ECONOMY

Moderne und bewährte Formen stehen für Qualität aus dem Hause solex.





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
194 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
208 mm



05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
183 mm



06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
181 mm



86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
158 mm



31 Suppenlöffel rund
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm

ELISABETH

SERIE 1218

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





**Art. Nr. 1011
01 Menüöffel**
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm



**Art. Nr. 1011
02 Menügabel**
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm



**Art. Nr. 1211
84 Menümesser Vollheft**
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
208 mm



**Art. Nr. 1011
05 Dessertlöffel**
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
178 mm



**Art. Nr. 1011
06 Dessertgabel**
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm



**Art. Nr. 1211
86 Dessertmesser Vollheft**
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm



**Art. Nr. 1011
10 Kaffee-/Teelöffel**
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm



**Art. Nr. 1011
11 Moccalöffel**
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm



**Art. Nr. 1011
13 Kuchengabel**
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



**Art. Nr. 1011
28 Gebogener Latte-Löffel**
Curved latte-macchiato spoon
Cuillère tordue
180 mm



**Art. Nr. 1211
83 Pizzamesser**
Pizza Knife, solid handle
Couteau à pizza, monobloc
234 mm



New Style
**Art. Nr. 1211
87 Menümesser Vollheft**
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm



**Art. Nr. 1211
88 Butter-/Kinder-/
Dessertmesser ***
Butter/Child/Dessert Knife
Couteau à beurre/pour enfant/
à dessert
168 mm



**Art. Nr. 1211
89 Steakmesser Vollheft**
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm



**Art. Nr. 1211
96 Steakmesser mit
Piranhaschliff**
Steak Knife Piranha
Couteau à steak avec Piranha
218 mm

KARINA

SERIE 1011/1211

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à diner
197 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à diner
196 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à diner monobloc
210 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
149 mm

PRONTO

SERIE 1007

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome





01 Menü-/Dessertlöffel
Dinner/Dessert Spoon
Cuillère à dîner/à dessert
192 mm



02 Menü-/Dessertgabel
Dinner/Dessert Fork
Fourchette à dîner/à dessert
192 mm



84 Menü-/Dessertmesser Vollheft
Dinner/Dessert Knife
solid handle
Couteau à dîner/à dessert
monobloc
220 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
145 mm



11 Mocalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
214 mm



31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
192 mm



89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm



90 Menüöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm

Große
Größe



Große
Größe

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
213 mm



Große
Größe

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid
handle long size
Couteau à dîner long monobloc
237 mm

SARAH

SERIE 1227

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
196 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
199 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
211 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
147 mm

SKAI

SERIE 1231

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome





01 Menüöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
188 mm



02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
183 mm



84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
203 mm



10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
136 mm



11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
117 mm

TM 80

SERIE 1009

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome



13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
141 mm



21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
189 mm





STEAKHOUSE



18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.



BBQ 2100
91 Steakmesser mit dunklem Pakka-Holzgriff *
BBQ Steak Knife with dark Pakka-wood handle *
Couteau à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés "pakka-wood" *
224 mm



BBQ 2100
92 Steakgabel mit dunklem Pakka-Holzgriff
BBQ Steak Fork with dark Pakka-wood handle
Fourchette à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés "pakka-wood"
213 mm



TORRO 2100
89 Steakmesser mit hellem Pakka-Holzgriff *
TORRO Steak Knife with light Pakka-wood handle *
Couteau à steak monobloc avec le manche en bois lamellés clairs aussi appelés "pakka-wood" *
224 mm



TORRO 2100
93 Steakgabel mit hellem Pakka-Holzgriff
TORRO Steak Fork with light Pakka-wood handle
Fourchette à steak TORRO avec un manche en bois lamellés clairs aussi appelés "pakka-wood"
213 mm

BBQ & TORRO Bestecke sind nicht spülmaschinenfest

BBQ & TORRO are not dishwasher safe

BBQ & TORRO ne vont pas au lave-vaisselle



Steak-house

JULIA 1223
99 Steakhouse Messer Vollheft
Steakhouse knife solid handle
Couteau à steak long monobloc
240 mm



Steak-house

JULIA 1223
96 Steakhouse Gabel
Steakhouse fork
Fourchette à steak
210 mm



TERRA 1233
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm



TERRA RETRO 1234
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm



ALEXA 1235
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
236 mm



ANNA 1224
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
216 mm



BAGUETTE 1101
60 Steakmesser Hohlheft
Steak Knife hollow handle
Couteau à steak manche orfèvre
235 mm



NEW

Inka 1236
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm



HELENA 1222
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
233 mm



JULIA 1223
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm



KARINA 1211/1011
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm



KATJA 1215
89 Steakmesser
Steak Knife
Couteau à steak
220 mm



LAILA 1221
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm



LAURA 1219
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
244 mm



LENA 1228
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
235 mm



MAYA 1226
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm



PERLE 1102
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
224 mm



SARAH 1227
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm



SELINA 1220
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm



SOPHIA 1225
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

FLYING BUFFET

 MINI 2100 10 Kaffeeöffel Coffee Spoon Cuillère à café/thé 135 mm	 MINI 2100 11 Moccälöffel Mocca Spoon Cuillère à mocca 110 mm	 MINI 2100 12 Moccagabel Mocca Fork Fourchette à mocca 111 mm	 MINI 2100 21 Milchlöffel Milk Spoon Cuillère de lait 158 mm	 MINI 2100 22 Tasting Löffel Tasting Spoon Cuillère de dégustation 105 mm
 MINI 2100 23 Tasting Gabel Tasting Fork Fourchette de dégustation 103 mm	 ANNA 1224 77 Cocktailgabel Cocktail Fork Fourchette à cocktail 145 mm	 BAGUETTE 1101 22 Austerngabel Oyster Fork Fourchette à huître 122 mm	 BAGUETTE 1101 26 Schneckengabel Snail Fork Fourchette à escargot 140 mm	 HELENA 1222 76 Cocktaillöffel Cocktail Spoon Cuillère à cocktail 153 mm
 HELENA 1222 77 Cocktailgabel Cocktail Fork Fourchette à cocktail 162 mm	 KARINA 1211 27 Partylöffel Curved Party Spoon Cuillère de fête 130 mm	 KARINA 1211 74 Cocktaillöffel Cocktail Spoon Cuillère à cocktail 155 mm	 KARINA 1211 75 Cocktailgabel Cocktail Fork Fourchette à cocktail 155 mm	 KARINA 1011 28 Gebogener Latte-Löffel Curved latte-macchiato spoon Cuillère tordue 180 mm
 LAILA 1221 26 Schneckengabel Snail Fork Fourchette à escargot 141 mm	 MAYA 1226 74 Cocktaillöffel Cocktail Spoon Cuillère à cocktail 157 mm	 MAYA 1226 75 Cocktailgabel Cocktail Fork Fourchette à cocktail 157 mm	 PERLE 1102 76 Cocktaillöffel Cocktail Spoon Cuillère à cocktail 155 mm	 PERLE 1102 77 Cocktailgabel Cocktail Fork Fourchette à cocktail 166 mm
 SPECIAL 370090 Göffel Spork Spork 175 mm				

MINIS



SERIE 2100

18/10 Edelstahl rostfrei.
18/10 stainless steel.
18/10 acier inoxydable.



VORLEGETEILE

Serving items, Couverts de service

18/10 Edelstahl rostfrei und chromstahl, 18/10 stainless steel and chrome steel, 18/10 acier inoxydable et chrome



KARINA

SERIE 1211/1011



37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
175 mm



40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
310 mm



42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
236 mm



45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette de viande
196 mm



46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
206 mm



47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
230 mm



48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
230 mm



50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm



51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm



52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm



53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm



54 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
260 mm



55 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
330 mm



27 Partylöffel
Curved party spoon
Cuillère de fête
130 mm



1011 28 Gebogener Latte-Löffel
Curved latte-macchiato spoon
Cuillère tordue
180 mm



BAGUETTE

SERIE 1101



22 Austerngabel
Oyster Fork
Fourchette à huître
122 mm



26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm



37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
170 mm



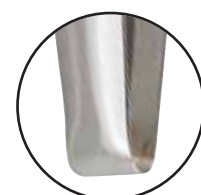
40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm



42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
250 mm



58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
183 mm



BUFFET/BAR

SERIE 5200



80 Zuckerzange
Sugar tong
Pince à sucre
125 mm



81 Eiswürfelzange
Ice cube tong
Pince à glace
185 mm



82 Gebäckzange
Pastry tong
Pince à viennoiseries
195 mm



83 Servierzange
Serving tong
Pince à servir
290 mm



84 Universalzange
Multipurpose tong
Pince multi-usages
235 mm



95 Barlöffel
Bar spoon
Cuillère à cocktail
270 mm

VORLEGETEILE

Serving items, Couverts de service

18/10 Edelstahl rostfrei, 18/10 stainless steel, 18/10 acier inoxydable



LAILA

SERIE 1221



SELINA

SERIE 1220





FUNCTION

SERIE 2001

18/10 Edelstahl rostfrei.
18/10 stainless steel.
18/10 acier inoxydable.



SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



MAYA 1226
74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
157 mm



MAYA 1226
75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
157 mm



MAYA 1226
88 Kindermesser **
Child Knife
Couteau pour enfant
170 mm



MAYA 1226
10 Kinderteelöffel
Child Teaspoon
Cuillère à thé pour enfant
140 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



KARINA 1211
74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm



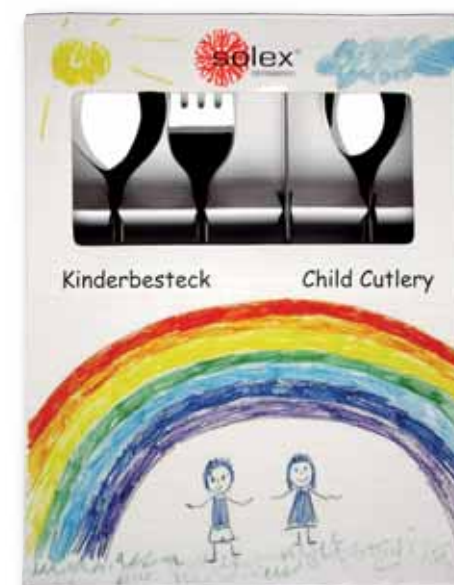
KARINA 1211
75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm



KARINA 1211
88 Kindermesser *
Child Knife
Couteau pour enfant
168 mm



KARINA 1211
10 Kinderteelöffel
Child Teaspoon
Cuillère à thé pour enfant
139 mm



KINDERBESTECKSET MAYA Artikel-Nr.: 372674

KINDERBESTECKSET KARINA Artikel-Nr.: 371174

Das Set besteht aus je 1 Kinderlöffel, Kindergabel, Kindermesser und Teelöffel in einer Geschenkverpackung.

Länge 14,5 cm x Breite 18,5 cm x Höhe 2 cm.

This set consists of each 1 child spoon, fork, knife and tea spoon packed in a gift box.

Length 14,5 cm x width 18,5 cm x height 2 cm.

L'assortiment se compose de 1 cuillère, fourchette et couteau d'enfant et petite cuillère dans une boîte de cadeau.

Longueur 14,5 cm x 18,5 cm de large x hauteur 2 cm.

VERKAUFSVERPACKUNG

PRESENTATION BOX, PRÉSENTATION BOÎTE



Verkaufsverpackung für 24-/30 Besteckteile
Presentation box for 24-/30 pieces of cutlery
Présentation boîte pour 24-/30 pièces de couverts

Artikel-Nr.: 370010*

Geschenk- und Verkaufsverpackung mit abnehmbarem Deckel für 24 bis 30 Besteckteile.

Hochwertige Ausführung mit samtgefasster Besteckeinlage. Länge 42,5 cm x Breite 27,5 cm x Höhe 5 cm.

Presentation box with removable lid for 24 to 30 pieces of cutlery.
High quality version with velvet cutlery insert. Length 42,5 cm x width 27,5 cm x height 5 cm.

Présentation boîte avec couvercle amovible de 24 à 30 pièces de couverts.
Version haute qualité avec des couverts d'insérer. Longueur 42,5 cm x 27,5 cm de large x hauteur 5 cm.

LUNA 24-tlg. Set 18/10 Edestahl rostfrei,
Messer in Chromstahl
24- piece Set LUNA 18/10 stainless steel,
knives in chrome steel
Le set modèle LUNA de 24 pièces 18/10 acir
inoxydable, Couteaux en chrome

Artikel-Nr.: 393424

Das 24-teilige Besteckset LUNA aus Edelstahl 18/10 besteht aus 6 Menü-
löffeln, 6 Menügabeln, 6 Menümessern und 6 Kaffeelöffeln. Das form-
schöne Set ist in einer hochwertigen Verpackung in Holzoptik präsentiert.
Länge 16,5 cm x Breite 25 cm x Höhe 7 cm.

The 24- piece cutlery set LUNA consists of each 6 Dinner Spoon, Dinner
Fork, Dinner Knife and 6 Coffee/Tea Spoon in a high quality wood design
box. The cutlery set is manufactured in a high quality stainless steel quality.
Length 16,5 cm x width 25 cm x height 7 cm.

Le set de couverts LUNA de pièces est composé de 6 Cuillères à dîner,
Fourchettes à dîner, Couteaux à dîner et Cuillères à café, dans un embal-
lage de haute qualité avec une surface optique en bois. Les couverts sant
acier de qualite superieure. Longueur 16,5 cm x 25 cm de large x hauteur
7 cm.



Steakhouse Box
Steakhouse box
Steakhouse boîte

Artikel-Nr.: 370020*

Steakhouse Box
für 12-tlg. Sets
for 12 pieces steak set
pour 12 pièces de steak set
25,5 cm Länge/length/longueur
17,5 cm Breite/width/de large
5 cm Höhe/height/hauteur



Artikel-Nr.: 379192*

Steakbox
für TORRO/BBQ 4-tlg. Sets
for TORRO/BBQ 4 pieces steak set
pour TORRO/BBQ 4 pièces de steak set
Auf Anfrage.



Zusätzliche Verpackungen,
Presentation box,
Présentation boîte

Artikel-Nr.: 370060*

Caféhaus Set Box
für 6 Kaffeelöffel/Coffee Spoons/
Cuillères à café

Artikel-Nr.: 370061*

Pâtisserie Set Box
für 6 Kuchengabeln/Cake Forks/
Fourchettes à gâteau

Artikel-Nr.: 370062*

Espresso Set Box
für 6 Espressolöffel/Espresso Spoons/
Cuillères à espresso

Artikel-Nr.: 370063*

Latte Macchiato Set Box
für 6 Lattelöffel/Latte Spoons/
Cuillères à latte

Artikel-Nr.: 370064*

Saucenlöffel Box
für 1 Saucenlöffel/Gravy ladle/
Cuillère à sauce

Artikel-Nr.: 370065*

Suppenschöpfer Box
für 1 Suppenschöpfer/Soup ladle/Louche

Artikel-Nr.: 370066*

Tortenheber Box
für 1 Tortenheber/Cake server/Pelle à tarte

Artikel-Nr.: 370067*

Fleischgabel Box
für 1 Fleischgabel/Meat fork/Fourchette de viande

Artikel-Nr.: 370068*

Servierlöffel Box
für 1 Servierlöffel/Serving spoon/Cuillère à salade

Artikel-Nr.: 370069*

Serviergabel Box
für 1 Serviergabel/Serving fork/Fourchette à salade

Artikel-Nr.: 370070*

Servierset Box
für 2-tlg. Servierset/Serving set/Set de salade



BESTECKPFLEGE

Damit Ihr Besteck so lange wie möglich schön und gepflegt aussieht, geben wir Ihnen hier ein paar wertvolle Tipps zur Pflege und Reinigung in der Geschirrspülmaschine:

Das Besteck nach Gebrauch kurz unter fließendem Wasser abspülen. Dies ist wichtig, damit festhaftende Speisereste und die darin enthaltenen Säuren das Besteck nicht angreifen und somit Flecken oder Lochfraß vermieden werden.

Unterschiedliche Metalle in Verbindung mit Geschirrspülmitteln rufen chemische Reaktionen hervor. Darum niemals Bestecke aus Chromstahl 18/0 oder Chromnickelstahl 18/10 zusammen mit versilberten Besteckteilen in der Spülmaschine reinigen. Besteckteile aus Chromstahl 18/0, dazu gehören auch Messer, nicht in einen Spülkorb mit Besteckteilen aus Chromnickelstahl 18/10 geben. Es können blaue „Spülflecken“ entstehen, die schwer zu entfernen sind.

Besteckteile immer mit dem Griff nach unten und unsortiert in die Besteckkörbe geben. Der verunreinigte Teil der Bestecke kann so vom Wasserstrahl der Geschirrspülmaschine besser erreicht werden und Kratzer werden vermieden.

Das Besteck spätestens 10 Minuten nach Beendigung des letzten Spülvorganges aus der Geschirrspülmaschine nehmen und abtrocknen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern. Kondenswasser kann zur Fleckenbildung führen, da im Wasserdampf und der feuchten Atmosphäre der Geschirrspülmaschine Restpartikel der relativ aggressiven Spülmittel enthalten sind, die sich auf den Besteckteilen ablagern.

Bei Maschinen mit Frischlufttrocknung ist dieser Vorgang nicht notwendig.

Um ein optimales Ergebnis bei der Besteckpflege zu erreichen, empfehlen wir die Bedienungsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine genauestens zu beachten. Ebenso sind Dosierung und Verwendung erprobter Geschirrspülmittel, Klarspüler und Regeneriersalz von großer Wichtigkeit.

Härtegrad und Eisen- und Chloridgehalt des Wassers sollten Sie von einem Fachmann ermitteln lassen oder beim zuständigen Wasserwerk erfragen.

Sollten sich Flecken oder Flugrost (immer sofort entfernen!) gebildet haben, genügt das Eintauchen in eine Zitronensäurelösung. Bei hartnäckiger Fleckenbildung verwenden Sie ein Besteckpflegemittel. Haben sich Verfärbungen (Regenbogenschattierungen) gebildet, entfernen Sie diese am besten mit Wiener Kalk, Unipol oder einem Besteckpflegemittel.

CUTLERY MAINTENANCE

To keep your cutlery looking beautiful and well-maintained as long as possible, we give you a few useful tips on care and cleaning in the dishwasher:

To avoid stains and pitting briefly rinse the cutlery with water after use. This is important so that adherent food particles and acids contained therein do not damage the cutlery.

Different metals combined with detergent provoke chemical reactions. Therefore, never clean cutlery made of 18/0 chromium steel or 18/10 stainless steel together with silver-plated cutlery in the dishwasher.

Do not insert cutlery made of 18/0 stainless steel, this includes knives, into a wash rack together with cutlery made of 18/10 stainless steel. Blue stains can arise which are difficult to remove.

Always put the unsorted cutlery with the handles pointing downwards into the cutlery baskets. The water jet of the dishwasher can then more effectively reach the dirty parts of the cutlery and help avoid scratches.

After the last dishwasher cycle remove the cutlery within 10 minutes and towel dry to prevent condensation. Condensation can lead to staining on the cutlery due to the residual particles of the relatively aggressive detergents that are included in the water vapor and the humid atmosphere of the dishwasher.

In machines with fresh air drying, this action is not necessary.

In order to achieve an optimal result in the care of cutlery, we recommend that the manual of your dishwasher be strictly observed. The amount and use of recommended dishwasher detergent, rinse aids and salt are of great importance. The degree of hardness, iron and chloride content of the water should be determined by an expert or ask your local water company.

If stains or rust (always remove immediately!) have formed, immersion in a citric acid solution is sufficient. For persistent stains, use a cutlery care product. If discoloration (rainbow shades) have formed, remove it with Vienna lime, Unipol or a cutlery care product.

COMMENT PRENDRE SOINS DE VOS COUVERTS?

Pour conserver vos couverts bien jolis et entretenus le plus longtemps possible, nous vous donnons quelques conseils utiles pour l'entretien et le nettoyage au lave-vaisselle:

Rincer les couverts rapidement sous l'eau après chaque utilisation. Ceci est important afin que les particules et les acides alimentaires adhérents ne s'attaquent aux couverts et qu'aucune tache ou piqure n'apparaisse.

Certains métaux mis en contact les uns avec les autres provoquent des réactions chimiques. Par conséquent, ne nettoyer jamais ensemble des couverts en acier chromé 18/0 ou en acier inoxydable 18/10, avec des couverts en plaqué argent au lave-vaisselle. Des taches bleues peuvent apparaître qui seront difficiles à éliminer.

Mettre toujours les couverts (les couteaux, les cuillers et les fourchettes ensemble) avec les manches dirigés vers le bas dans les paniers à couverts afin que le jet d'eau du lave-vaisselle puisse mieux atteindre et éliminer la saleté déposée sur les couverts et ainsi éviter toutes rayures.

Sorter les couverts au moins 10 minutes après le dernier rinçage du lave-vaisselle et sécher-les à la main pour éviter la formation de condensation.

La condensation favorise la formation de taches sur les couverts en raison des particules résiduelles des détergents relativement agressives qui se trouvent dans la vapeur d'eau et l'atmosphère humide du lave-vaisselle.

Dans les machines à séchage à l'air libre, cette opération n'est pas nécessaire.

Pour obtenir un résultat optimal, nous vous recommandons de respecter strictement les instructions données dans le manuel de votre lave-vaisselle.

De même que l'utilisation de détergent à vaisselle, de produit de rinçage et de sel sont d'une grande importance.

La dureté ainsi que la teneur en fer et en chlorure de l'eau doivent être déterminées par un expert ou bien demander à la compagnie locale des eaux.

Si des taches ou de la rouille apparaissent celles-ci doivent être retirées immédiatement, une immersion dans une solution d'acide citrique est suffisante. Pour les taches tenaces, utiliser des produits d'entretien pour couverts. Si une décoloration (dans les tons de l'arc-en-ciel) apparaît, utiliser les produits Vienne chaud, Unipol ou des produits d'entretien pour couverts autres.



Reinigungs-, Pflege- und Politurpaste

für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10.

Inhalt 125 ml

Art-Nr. 370095

Cleaning and polishing paste

for stainless steel cutlery.

Contents 125 ml

Art-Nr. 370095

Pâte à polir

pour couverts en acier chromé et acier inoxydable 18/10.

Contenu 125 ml

Art. No. 370095

MATERIALINFORMATION

1. Edelstahl 18/10
Unser hochwertiges Edelstahl-Besteck wird aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.

Chromnickelstahl besteht aus 71 % Feineisen, 18 % Chrom, 10 % Nickel und 1 % Kohlenstoff. Durch die Zusetzung von Chrom wird der Stahl rostfrei und die Beigabe von Nickel macht ihn widerstandsfähig gegen Säuren.

Dieses Besteck ist geschmacksneutral und lässt sich problemlos in der Geschirrspülmaschine reinigen.

2. 18/0 Chromstahl
Unser Chromstahlbesteck ist eine preisgünstige Alternative zum 18/10 Edelstahlbesteck.

Es besteht aus einer Legierung von 18 % Chrom, 81 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff. Da dieses Material magnetisch ist, ist dieses Besteck sehr geeignet für Großverpfleger, z.B. Krankenhäuser, Kantinen oder Mensen, die mit magnetischen Spülanlagen ausgestattet sind.

Dieses Besteck ist spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise.

3. 30, 60 bzw. 90 Gramm versilbert
Durch einen Galvanisierungsprozess wird das hochwertige Besteck mit einer Feinsilberauflage unlösbar überzogen. Dies ist ein aufwendiger Vorgang mit mehreren Arbeitsgängen.

Bei einer 30 g Versilberung werden auf 24 Besteckteile (gemischt) insgesamt 30 g Silber aufgetragen, das entspricht einer Silberauflage pro Besteckteil von ca. 12 µm. Für eine 60 g Versilberung bedeutet dies eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 24 µm, bei einer 90 g Versilberung eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 36 µm.

Diese Bestecke sind spülmaschinengeeignet.

DESCRIPTION OF MATERIAL

1. Stainless steel 18/10
Our cutlery is made of high-quality 18/10 stainless steel.

Stainless steel consists of 71 % fine iron, 18 % chromium, 10 % nickel and 1 % carbon. Nickel adds to its strength and chromium resists stains, rust and corrosion.

This cutlery is dishwasher-safe.

2. 18/0 chromium steel
Our chrome steel cutlery is a low price alternative to the 18/10 stainless steel cutlery.

It consists of an alloy of 18 % chromium, 81 % fine iron and 1 % carbon. Since this material is magnetic, this cutlery is very suitable for large caterers, such as hospitals, institutions and schools that are equipped with magnetic rinsing systems.

This cutlery is dishwasher-safe. Please observe the maintenance guidelines.

3. Silver plated 30, 60 or 90 grams
Galvanized high-quality cutlery is coated with insoluble fine silver plating. This is a complex process with multiple operations.

For 30 g silver plating, a total of 30 grams of silver is applied to 24 different pieces of cutlery, which corresponds to approximately 12 µm silver plating per piece of cutlery. A 60 g silver plating corresponds to approximately 24 µm silver plating per piece of cutlery and a 90 g silver plating corresponds to approximately 36 µm silver plating per piece of cutlery.

This cutlery is dishwasher-safe.

DESCRIPTION DU MATÉRIAU

1. Acier inoxydable 18/10
Nos couverts de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. L'acier inoxydable est constitué de 71 % de fer, 18 % de chrome, 10 % de nickel et 1 % de carbone. Grâce à l'addition de chrome, l'acier est exempt de rouille et par l'addition de nickel, il est résistant aux acides.

Les couverts sont neutres de goût et se laissent facilement nettoyer au lave-vaisselle.

2. Acier chromé à 18/0
Nos couverts en acier chromé sont une alternative moins coûteuse aux couverts en acier inoxydable 18/10.

Il s'agit d'un alliage de 18 % de chrome, de 81 % de fer fin et de 1 % de carbone. Ce matériau étant magnétique, nos couverts conviennent très bien aux traiteurs, à l'usage dans les hôpitaux et les cantines qui sont équipés de systèmes de rinçage magnétique.

Les couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez respecter scrupuleusement les conseils d'entretien.

3. Métal argenté 30, 60 ou 90 grammes
Nos couverts de haute qualité sont recouverts d'une couche d'argent fin pour galvanisation : il s'agit d'un processus complexe qui nécessite plusieurs opérations, l'argent est ainsi fixé de façon permanente.

Une couche totale de 30 g d'argent est utilisée pour 24 couverts. Celle-ci couvre une surface d'environ 12 µm par couvert. Pour une surface d'environ 24 µm on a besoin de 60 g d'argent, pour une surface d'environ 36 µm on a besoin de 90 g d'argent.

Les couverts en plaqué argent peuvent passer au lave-vaisselle.

Impressum	Imprint	Empreinte
Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.	The entire content is subject to misprints and errors.	Pour les erreurs d'impression, nous n'assumons aucune responsabilité.
Abgabe der Bestecke nur in Verpackungseinheiten von 12 Stück.	Sold only in packs of 12 pieces.	Unités de vente par 12 pièces.
Abbildungen nicht originalgetreu.	Illustrations not true to original.	Illustrations non conformes à l'original.
Es gelten die allgemeinen solex-Geschäftsbedingungen, die auf unserer Homepage unter www.solex.de veröffentlicht sind.	Our general solex terms and conditions apply you can find our website at www.solex.de .	Veuillez consulter nos conditions générales sur notre page internet www.solex.de .