



Cutlery

ÉDITION 2025

Aphéa

Modern silhouette | Stainless steel **NEW**

EN Classic in its proportions and well balanced in handling, Aphea has the air of classically European cuisine. Energetic curves bring a lightness to this design that is framed by understated decorative highlights.

DE Klassisch in seinen Proportionen und ausgewogen im Handling, strahlt Aphea den Charme der klassisch europäischen Küche aus. Energiegeladene Kurven verleihen diesem Design Leichtigkeit, eingerahmt von dezenten dekorativen Akzenten.

FR Classique dans ses proportions et parfaitement équilibrée, Aphea incarne l'élégance de la cuisine européenne traditionnelle. Ses lignes dynamiques insufflent une touche de légèreté, sublimées par des détails décoratifs sobres et raffinés.

ES Clásico en sus proporciones y bien equilibrado en su manejo, Aphea tiene el aire de la cocina clásica europea. Las curvas energéticas aportan ligereza a este diseño, enmarcado por discretos toques decorativos.

IT Classico nelle sue proporzioni e ben equilibrato nella maneggevolezza, Aphea emana un'aria di cucina classica europea. Curve energiche portano leggerezza a questo design, incorniciato da discreti accenti decorativi.



Aphéa

Modern silhouette
Stainless steel



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CAPDIS 21.6 cm - 8.5 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CAPDIF 21.6 cm - 8.5 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CAPDIK 24.2 cm - 9.17 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CAPSTK 25.1 cm - 9.72 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CAPDES 20 cm - 7.52 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CAPDEF 20 cm - 7.52 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CAPDEK 22.2 cm - 8.35 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CAPAMCOS 16.4 cm - 6.30 in 12

Coffee spoon
Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CAPCOS 15 cm - 5.83 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CAPMOS 12 cm - 4.29 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CAPCAF 16 cm - 6.30 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CAPBUK 18.9 cm - 7.05 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CAPLES 21 cm - 8.23 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CAPBOS 19.3 cm - 7.17 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CAPFIF 20 cm - 7.52 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CAPFIK 22.1 cm - 8.23 in 12





Stilla

Triangular handle | Stainless steel **NEW**

EN The sleek and modern design of Stilla draws inspiration from the geometric precision of contemporary architecture. The triangular handles fit perfectly in your hand, offering a unique tactile experience that balances comfort with sophistication. As you hold them, their form evokes the harmony of minimalist design, blending function and artistry seamlessly for a dining experience that feels both bold and refined.

DE Das schlanke und moderne Design von Stilla lässt sich von der geometrischen Präzision der zeitgenössischen Architektur inspirieren. Die dreieckigen Griffe passen perfekt in Ihre Hand und bieten ein einzigartiges haptisches Erlebnis, das Komfort mit Raffinesse vereint. Wenn Sie sie halten, ruft ihre Form die Harmonie des minimalistischen Designs hervor und verbindet Funktionalität und Kunst nahtlos für ein Esserlebnis, das sowohl kühn als auch verfeinert ist.

FR Le design épuré et moderne de Stilla s'inspire de la précision géométrique de l'architecture contemporaine. Les manches triangulaires s'adaptent parfaitement à votre main, offrant une expérience tactile unique qui allie confort et sophistication. En les tenant, leur forme évoque l'harmonie du design minimaliste, fusionnant fonction et art de manière fluide pour une expérience culinaire à la fois audacieuse et raffinée.

ES El diseño elegante y moderno de Stilla se inspira en la precisión geométrica de la arquitectura contemporánea. Los mangos triangulares encajan perfectamente en la mano, ofreciendo una experiencia táctil única que equilibra comodidad y sofisticación. Al sostenerlos, su forma evoca la armonía del diseño minimalista, fusionando de manera impecable funcionalidad y arte para una experiencia gastronómica que se siente a la vez audaz y refinada.

IT Il design elegante e moderno di Stilla trae ispirazione dalla precisione geometrica dell'architettura contemporanea. Le maniglie triangolari si adattano perfettamente alla mano, offrendo un'esperienza tattile unica che bilancia comfort e raffinatezza. Mentre le tieni, la loro forma evoca l'armonia del design minimalista, fondendo funzionalità e arte in modo armonioso per un'esperienza gastronomica che è sia audace che raffinata.



CUTLERY



STILLA

Stilla

Triangular handle
Stainless steel



Dinner spoon
Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CSADIS 21.7cm - 8.54 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CSADIF 21.7cm - 8.54 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CSADIK 22.9cm - 9 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CSASTK 24.9cm - 9.54 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CSADES 19.9cm - 7.83 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CSADEF 19.9cm - 7.83 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CSADEK 21.1cm - 8.31 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CSAAMCOS 17cm - 6.69 in 12

Coffee spoon
Kaffeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CSACOS 15cm - 5.91 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CSAMOS 12cm - 4.72 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CSACAF 16.5cm - 6.5 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CSABUK 18.9cm - 7.44 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CSALES 21cm - 8.27 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CSABOS 19.4cm - 7.64 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CSAFIF 19.9cm - 7.83 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CSAFIK 20cm - 7.87 in 12







Caikos

Wide handle | Stainless steel **NEW**

EN Abstracted nature and extraordinary shapes awaken your guests' senses, creating a playful dining experience. This design is both a statement piece and a tactile adventure.

DE Abstrahierte Natur und außergewöhnliche Formen regen die Sinne Ihrer Gäste an und schaffen ein spielerisches Esserlebnis. Dieses Design ist ein Statement-Stück und ein haptisches Abenteuer.

FR Des formes extraordinaires et une nature stylisée éveillent le sens de vos convives, offrant une expérience culinaire ludique et immersive. Ce design est à la fois une pièce maîtresse audacieuse et une aventure tactile unique.

ES La naturaleza abstracta y las formas extraordinarias despiertan los sentidos de tus invitados, creando una experiencia gastronómica lúdica. Este diseño es tanto una pieza destacada como una aventura táctil.

IT La natura astratta e le forme straordinarie stimolano i sensi dei vostri ospiti, creando un'esperienza culinaria giocosa. Questo design è un pezzo iconico e un'avventura tattile.



Caikos

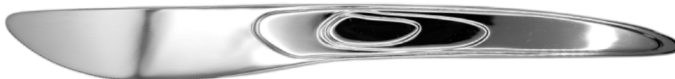
Wide handle | Stainless steel



Dinner spoon
Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaio tavola
CCADIS 21.8 cm - 8.58 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CCADIF 21.4 cm - 8.43 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CCADIK 23.3 cm - 9.17 in 12



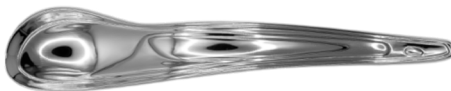
Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CCAFIF 17.5 cm - 6.89 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CCAFIK 21.2 cm - 8.35 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CCALES 21 cm - 8 3/7 in 12



Amuse bouche spoon deep
Tiefer Löffel für Amuse-Bouche - Cuillère
profonde pour amuse-bouche - Cucchiaio
profondo per amuse-bouche - Cuchara profunda
para amuse-bouche
CCAAMBOSPDE 14.6 cm - 5.75 in 12

Amuse bouche spoon flat

Flacher Löffel für Amuse-Bouche - Cuillère plate
pour amuse-bouche - Cucchiaio piatto per
amuse-bouche - Cuchara plana para amuse-
bouche

CCAAMBOSPFL 13 cm - 5.12 in 12



Amuse bouche fork

Gabel für Amuse-Bouche - Fourchette pour
amuse-bouche- Tenedor para amuse-bouche -
Forchetta per amuse-bouche

CCAAMBOF 12 cm - 4.72 in 12



Seashell spoon

Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro

CCASES 11.5 cm - 4.53 in 12



Spatula spoon

Spatel-Löffel - Cuillère spatule
Cuchara espátula - Cucchiaio spatola

CCASPS 11.1 cm - 4.37 in 12





Tassili

Avant-garde handle | Stainless steel **NEW**

EN Tassili is made to elevate a great food experience to the extraordinary. With its contrasting matte and polished surfaces, this collection enhances a place setting by celebrating expressive menus.

DE Tassili wurde entwickelt, um ein großartiges Esserlebnis zu etwas Außergewöhnlichem zu erheben. Mit seinen kontrastierenden matten und polierten Oberflächen verleiht diese Kollektion einem Tischgedeck Ausdruck, indem sie expressive Menüs feiert.

FR Tassili est conçu pour élever une expérience culinaire à l'extraordinaire. Avec ses surfaces contrastées, cette collection sublime un service de table en célébrant des menus expressifs.

ES Tassili está hecho para elevar un'esperienza gastronómica a lo extraordinario. Con sus superficies contrastantes mate y pulidas, esta colección ealiza una mesa celebrando menús expresivos.

IT Tassili è stato creato per elevare una esperienza culinaria a qualcosa di straordinario. Con le sue superfici contrastanti opache e lucide, questa collezione esalta una mise en place celebrando menu espressivi.



Tassili

Avant-garde handle Stainless steel



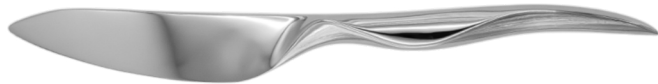
Dinner spoon
Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaio tavola
CTADIS 21.6cm - 8.50in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CTADIF 21.6cm - 8.50in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CTADIK 23.3cm - 9.17in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CTASTK 24.7cm - 9.72in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaio frutta
CTADES 19.1cm - 7.52in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CTADEF 19.1cm - 7.52in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CTADEK 21.2cm - 8.35in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CTAAMCOS 13.9cm - 5.47in 12

Coffee spoon
Kaffeeöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CTACOS 14.7cm - 5.79in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CTAMOS 10.9cm - 4.65in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CTACAF 15.8cm - 6.22in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CTABUK 17.9cm - 7.04in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CTALES 20.9cm - 8.23in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaio brodo
CTABOS 18.6cm - 7.32in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CTAFIF 19.1cm - 7.52in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CTAFIK 20.9cm - 8.23in 12





Orsa

Modern rounded handle | Stainless steel **NEW**

EN Minimal, clean shapes are the essence of this collection. Straight contours paired with smooth surfaces and rounded edges make for cutlery that perfectly balances functionality and aesthetics. Orsa just might be the new design classic.

DE Minimalistische, klare Formen sind das Wesentliche dieser Kollektion. Gerade Konturen kombiniert mit glatten Oberflächen und abgerundeten Kanten schaffen Besteck, das Funktionalität und Ästhetik perfekt in Einklang bringt. Orsa könnte der neue Designklassiker sein.

FR Les lignes épurées et les formes minimalistes incarnent l'âme même de cette collection. Des contours nets, des surfaces lisses et des bords délicatement arrondis s'unissent pour donner naissance à des couverts où fonctionnalité et esthétique se mêlent harmonieusement. Orsa semble promettre d'être le nouveau classique du design, alliant avec élégance simplicité et modernité.

ES Las formas mínimas y limpias son la esencia de esta colección. Contornos rectos combinados con superficies suaves y bordes redondeados crean utensilios que equilibran perfectamente funcionalidad y estética. Orsa podría ser el nuevo clásico del diseño.

IT Le forme minime e pulite sono l'essenza di questa collezione. Contorni dritti abbinati a superfici lisce e bordi arrotondati creano posate che bilanciano perfettamente funzionalità ed estetica. Orsa potrebbe essere il nuovo classico del design.



CUTLERY



ORSA

Modern rounded handle
Stainless steel



Dinner spoon
Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola

CORDIS	21.4 cm - 8.43in	12
--------	------------------	----



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola

CORDIF	21.4 cm - 8.43in	12
--------	------------------	----



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola

CORDIK	22.7 cm - 8.94in	12
--------	------------------	----



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca

CORSTK	23.7 cm - 9.33in	12
--------	------------------	----



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta

CORDES	19.7 cm - 7.76in	12
--------	------------------	----



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta

CORDEF	19.7 cm - 7.76in	12
--------	------------------	----



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta

CODDEK	21.1 cm - 8.31in	12
--------	------------------	----

American coffee spoon

Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana

CORAMCOS	16.7 cm - 6.57in	12
----------	------------------	----



Coffee spoon

Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè

CORCOS	14.7 cm - 5.79in	12
--------	------------------	----



Moka spoon

Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka

CORMOS	11.7 cm - 4.61in	12
--------	------------------	----



Butter knife

Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro

CORBUK	18.6cm - 7.32in	12
--------	-----------------	----



Lemonade spoon

Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita

CORLES	20.7 cm - 8.15in	12
--------	------------------	----



Fish fork

Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce

CORFIF	19.7 cm - 7.76in	12
--------	------------------	----



Fish knife

Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce

CORFIK	21.6 cm - 8.50in	12
--------	------------------	----



Orsa



Cake fork

Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce

CODCAF 16.2cm - 6.38in  12



Oyster fork

Austernbesteck - Fourchette à huîtres - Tenedor
para ostras - Forchetta per ostriche

CORAUS 14cm - 8.27in  12

Modern rounded handle
Stainless steel



Bouillon spoon

Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo

CORBOS 19.1cm - 7.52in  12





Handling guidelines

EN RAK Porcelain stocks both stainless steel cutlery in 18/10 and in magnetic 18/0. All our currently stocked cutlery is dishwasher safe. To prolong the life of your cutlery for as long as possible, we recommend you care for them as follows:

- Don't throw any cutlery into a storage container after service to avoid scratches.
- Wash them under running water after use, as stains develop quickly if salty components and acids contained in food are not removed.
- Place the cutlery in the cutlery basket with the handles pointing downwards to ensure that the water jets access all soiled parts in optimum effect.
- Ensure that the blades of knives placed in the cutlery holder do not touch other metal utensils, so that stains and damage by other items can be avoided.
- Don't put steel cutlery and silver-plated cutlery in the dishwasher at the same time because different metals combined with cleaning agents can cause different chemical reactions.
- Steam and condensation due to hot water cause staining and premature corrosion, cutlery should be dried as soon as possible to remove all traces of water.
- Stains are also caused by aggressive detergents and their excessive usage, therefore check washing installations regularly.

Stainless steel does not rust, but stains, stubborn dirt, and corrosions may appear from high-acidic food or other metallic items in your sink or dishwasher. If these marks do appear, they can be easily removed with a scouring sponge or with a proprietary stainless steel cleaning cream.

Wash cutlery separately and avoid contact with other metal ware as cutlery gets rusted in dishwashers due to corroded materials such as screws or rivets from saucepans or frying pans and due to contact with cast-iron, silver, silver-plate or steel wool.

Water hardness: The amount of salt in the dishwasher depends on the hardness of the supply. It is important to follow the manufacturer's recommendations, as an incorrect dose may have a negative effect on cleaning results, cutlery lifespan as well as the service life of the machine.

DE **Pflegehinweise**

Das Angebot von RAK Porcelain umfasst sowohl Bestecke aus rostfreiem 18/10 Edelstahl als auch aus magnetischem 18/0 Stahl. Alle unsere aufgeführten Besteckserien sind spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer Ihres Bestecks so lange wie möglich zu verlängern, empfehlen wir Ihnen, es wie folgt zu pflegen:

- Werfen Sie das Besteck nach dem Gebrauch nicht in einen Sammelbehälter, da dies zu Kratzern führen kann.
- Waschen Sie Ihr Metallbesteck nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser ab, da sich schnell Flecken auf dem Besteck bilden, wenn salzige Bestandteile und Säuren, die in den Speisen enthalten sind, nicht entfernt werden.
- Platzieren Sie das Besteck im Besteckkorb mit den Griffen nach unten, damit die Wasserstrahlen alle verschmutzten Bereiche optimal erreichen.
- Achten Sie darauf, dass die Messerklingen im Besteckhalter nicht mit anderen Metallgegenständen in Berührung kommen, damit Flecken und Beschädigungen durch andere Gegenstände vermieden werden können.
- Stahl- und Silberbesteck sollten nicht gleichzeitig in den Geschirrspüler gegeben werden, da unterschiedliche Metalle in Verbindung mit Reinigungsmitteln unterschiedliche chemische Reaktionen hervorrufen können.
- Dampf und Kondenswasser verursachen Flecken und vorzeitige Korrosion. Besteck sollte daher so schnell wie möglich abgetrocknet werden, um alle Spuren von Wasser zu entfernen.
- Flecken werden auch durch aggressive Reinigungsmittel und deren übermäßigen Gebrauch verursacht. Beachten Sie die Anweisungen Ihres Geschirrspülmaschinenherstellers.

Edelstahl rostet nicht, aber Flecken, hartnäckiger Schmutz und Korrosion können durch säurehaltige Lebensmittel oder andere metallische Gegenstände in Ihrem Spülbecken oder Geschirrspüler entstehen. Wenn diese Flecken auftreten, lassen sie sich leicht mit einem Scheuerschwamm oder einer speziellen Reinigungscreme für rostfreien Stahl entfernen. Waschen Sie Besteck separat und vermeiden Sie den Kontakt mit anderem Metallgeschirr, da Besteck in der Spülmaschine durch korrodierte Materialien wie Schrauben oder Nieten von Töpfen oder Pfannen und durch Kontakt mit Gusseisen, Silber, Silberblech oder Stahlwolle rostet.

Wasserhärte: Die erforderliche Salzmenge im Geschirrspüler hängt von der Härte des Wassers ab. Es ist wichtig, die Empfehlungen des Herstellers zu befolgen, da sich eine falsche Dosierung negativ auf das Reinigungsergebnis, die Lebensdauer des Bestecks und die Lebensdauer der Maschine auswirken kann.

FR **Instructions d’entretien**

RAK Porcelain propose des couverts en acier inoxydable 18/10 et en acier magnétique 18/0. Tous les couverts actuellement stockés peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie de vos couverts le plus longtemps possible, nous vous recommandons de les entretenir comme suit :

- Ne mettez pas les couverts dans un récipient de stockage après le service afin d’éviter les rayures.
- Lavez vos couverts à l’eau courante après utilisation, car des taches peuvent se développer rapidement si les couverts ne sont pas débarrassés des composants salifères ou acides contenus dans les aliments.
- Placez les couverts dans le panier à couverts en orientant les poignées vers le bas pour que les jets d’eau accèdent à toutes les parties sales de manière optimale.
- Assurez-vous que les lames de couteaux placées dans le panier à couverts ne touchent pas les autres ustensiles en métal, ainsi, les taches peuvent être évitées et les lames des couteaux ne seront pas endommagées par d’autres articles.
- Ne mettez pas les couverts en acier et les couverts en argent dans le lave-vaisselle en même temps, car des métaux différents associés à des produits de nettoyage peuvent provoquer des réactions chimiques différentes.
- La vapeur d’eau chaude et la condensation d’eau peuvent provoquer des taches et de la corrosion prématurée, il convient d’éliminer toute trace d’humidité au plus vite en essuyant les couverts dès que possible.
- Les taches sont également causées par des détergents agressifs et leur utilisation excessive. Suivez les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

L’acier inoxydable ne rouille pas, mais les taches, la saleté tenace et la corrosion peuvent être causées par des aliments acides ou d’autres objets métalliques dans votre évier ou votre lave-vaisselle. Si ces taches apparaissent, elles s’enlèvent facilement avec une éponge à récurer ou une crème de nettoyage spéciale pour l’acier inoxydable. Lavez les couverts séparément et évitez le contact avec d’autres ustensiles métalliques, car les couverts rouillent dans le lave-vaisselle à cause des matériaux corrodés tels que les vis ou les rivets des casseroles ou des poêles et au contact de la fonte, de l’argent, de la tôle d’argent ou de la laine d’acier.

Dureté de l’eau : la quantité de sel nécessaire dans le lave-vaisselle dépend de la dureté de l’eau. Il est important de suivre les recommandations du fabricant, car un mauvais dosage peut avoir un effet négatif sur le résultat du nettoyage, la durée de vie des couverts et la durée de vie de la machine.

ES **Cuidado y manipulación**

RAK Porcelain ofrece cuberterías de acero inoxidable 18/10 y 18/0 magnético. Todas nuestras cuberterías actuales se pueden lavar con seguridad en el lavavajillas. Para mantener la cubertería en buen estado durante el mayor tiempo posible, le recomendamos los siguientes cuidados:

- Después de los servicios, no deje caer los cubiertos en el lugar de almacenamiento para evitar que se rayen.
- Lave los cubiertos después de cada uso con agua corriente, ya que las manchas aparecen enseguida si no se eliminan los componentes salados o los ácidos de los alimentos.
- Coloque los cubiertos en la cesta con los mangos hacia abajo para asegurarse de que los chorros de agua lleguen a todas las superficies sucias con la potencia óptima.
- Asegúrese de que las hojas de los cuchillos no toquen otros utensilios de metal cuando estén colocados en el soporte para cubiertos. De este modo, se evitan las manchas y los daños provocados por otros utensilios.
- No mezcle cubiertos de acero y cubiertos plateados en el lavavajillas porque los distintos metales combinados con los productos de limpieza pueden provocar reacciones químicas.
- El vapor y la condensación que genera el agua caliente provocan manchas y corrosión prematura, por lo que debe secar la cubertería lo antes posible para eliminar todos los restos de agua.
- Los detergentes agresivos y su uso excesivo también provocan manchas, por lo que debe revisar las instalaciones de lavado con regularidad.

El acero inoxidable no se oxida, pero puede presentar manchas, suciedad incrustada o corrosión a causa de los alimentos muy ácidos u otros objetos metálicos del lavavajillas o el fregadero. Si apareciesen este tipo de marcas, se pueden eliminar fácilmente con un estropajo o una crema patentada para limpiar acero inoxidable.

Lave la cubertería por separado y evite el contacto con otros utensilios metálicos, ya que los cubiertos se oxidan en los lavavajillas a causa de los materiales corroidos, como los tornillos o los remaches de las cacerolas y las sartenes, o a causa del contacto con objetos plateados o de plata, de hierro fundido o lana de acero.

Dureza del agua: la cantidad de sal del lavavajillas depende de la dureza del agua. Es importante seguir las recomendaciones del fabricante, ya que una dosis incorrecta puede disminuir los resultados de la limpieza, la duración de la cubertería o la vida útil de la máquina.

IT **Utilizzo e manutenzione**

RAK Porcelain offre sia posate in acciaio inossidabile 18/10 che magnetico 18/0. Tutte le posate attualmente incluse nel nostro assortimento sono lavabili in lavastoviglie. Per prolungare il più a lungo possibile la durata di vita delle posate, consigliamo di seguire i seguenti consigli di manutenzione:

- Non gettare le posate in un contenitore dopo il servizio per evitare graffi.
- Dopo l'uso lavare le posate con acqua corrente, poiché i residui salati e gli acidi contenuti negli alimenti possono macchiarle se non vengono rimossi rapidamente.
- Posizionare le posate nell’apposito cestello con i manici rivolti verso il basso per garantire che i getti d’acqua raggiungano in modo ottimale tutte le parti sporche.
- Assicurarsi che le lame dei coltelli posizionati nel portaposate non tocchino altri utensili in metallo per evitare che si macchino o che vengano danneggiate da altri oggetti.
- Non mettere contemporaneamente posate in acciaio e posate silver plated in lavastoviglie, perché la combinazione di metalli diversi con i detergenti può causare reazioni chimiche differenti.
- Il vapore e la condensa dovuti all’acqua calda provocano macchie e corrosione prematura; consigliamo quindi di asciugare le posate il prima possibile per rimuovere ogni traccia d’acqua.
- Le macchie sono causate anche da detersivi aggressivi e dal loro uso eccessivo, per questo consigliamo di controllare regolarmente i macchinari di lavaggio.

L’acciaio inossidabile non arrugginisce, ma il cibo molto acido o il contatto con altri oggetti metallici nel lavello o nella lavastoviglie possono dare origine a macchie, aloni di sporco ostinato e corrosione. Se questi segni sono presenti sulle posate, è possibile rimuoverli facilmente con una spugna abrasiva o con una pasta detergente specifica per acciaio inossidabile.

Lavare le posate separatamente ed evitare il contatto con altri oggetti in metallo, perché le posate possono arrugginire in lavastoviglie a causa di materiali corrosi come viti o rivetti di pentole o padelle e a causa del contatto con ghisa, argento, placcatura in argento o lana d’acciaio.

Durezza dell’acqua: la quantità di sale nella lavastoviglie dipende dalla durezza della fornitura idrica. È importante seguire le raccomandazioni del produttore, poiché una dose errata può avere un effetto negativo sui risultati di pulizia, sulla durata di vita delle posate e della macchina.



© RAK Porcelain 2025

RAK Porcelain LLC
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah
United Arab Emirates
T +971 7 223 8905
F +971 7 223 8311
rakporcelain@rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
440, Z.A.E. Wolser F
L-3290 Bettembourg - Luxembourg
T (+352) 26 36 06 65
F (+352) 26 36 04 65
info@rakporcelaineurope.com

RAK Porcelain USA Inc
251 Solar Drive, Suite 1000
Imperial, PA 15126
USA
T +1 (866)-552-6980
info@rakporcelainusa.com

Join us!



www.rakporcelain.com

|MAKE SURE IT'S RAK|



Cutlery

EDITION 2023-2024

MAKE SURE
IT'S RAK





Introduction

EN Versatile series in original and sharp designs tailored to the hospitality industry

RAK Porcelain created cutlery which fuses function and refinement, transforming dining into an exploration of the senses. In this catalogue, we imagine cutlery as the vehicle through which food embarks on a journey from kitchen to table, from creation to consumption. Supported by the hand, cutlery serves as a delicate and intricate bridge between the culinary world and the taste buds.

RAK Porcelain's cutlery is characterised by its unrivalled longevity, showing off state-of-the-art technology which allows for the cutlery to be created with designs that blend with all kinds of atmospheres and trends. Generous curves, sharp designs, or timeless classics with clean, contemporary lines, the RAK Porcelain cutlery collection is available in various styles that lend your tables an ultra-chic look and are suitable for a variety of establishments from casual to fine dining. A natural addition to its range of hotel porcelain, the cutlery collection is based on detailed observations of the needs and expectations of the hospitality industry worldwide. The cutlery collection features the same characteristics as those contributing to the success of RAK Porcelain and therefore guarantees optimal quality and functionality.

The strongest stainless steel (AISI 304) has been used to create cutlery in 18/10 and in magnetic 18/0. Our various series in 18/10 stainless steel contain 18% chrome which ensures excellent resistance to oxidation, and 10% nickel to increase the material's food neutrality, whereas the newly added Kampton in 18/0 is fully magnetic and thus facilitates the meal services of high-intensity hospitality establishments. Each cutlery series is between 3 and 4 mm thick, making it outstandingly sturdy and ergonomic. We conduct thorough research and carefully select only the highest-quality suppliers to entrust with the production of our cutlery. All our suppliers respond to the exhaustive requirements of the hospitality industry in terms of production and quality, and we ensure that each one of them provides a safe and sustainable working environment.

So, as you sit down to dine, remember that cutlery is more than just a tool, it's the vehicle that connects plate to palate which delights the senses with every carefully chosen bite.

DE Vielseitige Serien in originellen und stilvollen Designs, die auf das Gastgewerbe zugeschnitten sind

RAK Porcelain hat Besteck entwickelt, das Funktion und Raffinesse miteinander verbindet und aus dem Essen eine Entdeckungsreise der Sinne macht. In diesem Katalog stellen wir uns das Besteck als das Mittel vor, mit dem das Essen die Reise von der Küche zum Tisch, von der Kreation zum Verzehr antritt. Unterstützt durch die Hand, dient das Besteck als zarte und kunstvolle Brücke zwischen der kulinarischen Welt und den Geschmacksknospen.

Das Besteck von RAK Porcelain zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Langlebigkeit aus und ist das Ergebnis modernster Technologie, die Designs ermöglicht, die zu jeder Atmosphäre und jedem Trend passen. Geschwungene Formen, markante Designs oder zeitlose Klassiker mit klaren, modernen Linien - die Besteckkollektion von RAK Porcelain ist in einer Vielzahl von Stilen erhältlich, die Ihren Tischen einen ultraschicken Look verleihen und sich für eine Vielzahl von Einrichtungen eignen, von der lockeren bis zur gehobenen Gastronomie. Die Besteckkollektion ergänzt das Angebot an Hotelporzellan auf natürliche Weise und basiert auf detaillierten Beobachtungen der Bedürfnisse und Erwartungen des Gastgewerbes weltweit. Die Besteckkollektion erfüllt die gleichen Kriterien, die zum Erfolg von RAK Porcelain beitragen, und bietet optimale Qualität und Funktionalität.

Bei der Herstellung des Bestecks in 18/10 und 18/0 wird ausschließlich der widerstandsfähigste Edelstahl (AISI 304) verwendet. Unsere diversen Serien aus 18/10-Edelstahl enthalten 18 % Chrom, das eine ausgezeichnete Oxidationsbeständigkeit gewährleistet, und 10 % Nickel, um die Lebensmittelneutralität des Materials zu erhöhen. Das neu hinzugekommene Kampton aus 18/0-Edelstahl ist vollständig magnetisch und erleichtert somit den Service in Betrieben mit hohem Gästeaufkommen. Jede Besteckserie hat eine Dicke von 3 bis 4 mm, was sie besonders robust und ergonomisch macht. Die Herstellung unserer Besteckserien vertrauen wir allein den leistungsfähigsten Herstellern an, die wir im Vorfeld sorgfältig recherchieren. Alle unsere Hersteller erfüllen die strengen Anforderungen des Gastgewerbes in Bezug auf Produktion und Qualität, und wir stellen sicher, dass jeder von ihnen ein sicheres und nachhaltiges Arbeitsumfeld bietet.

Wenn Sie sich also zum Essen hinsetzen, denken Sie daran, dass Besteck mehr als nur ein Werkzeug ist, es ist das Bindeglied zwischen Teller und Gaumen und erfreut die Sinne mit jedem sorgfältig ausgewählten Bissen.

FR Des séries polyvalentes aux formes originales et affûtées conçues pour l'hôtellerie

RAK Porcelain a conçu des couverts qui marient fonctionnalité et raffinement, faisant du dîner un moment propice à la stimulation des sens. À travers ce catalogue, les couverts vous font voyager de la cuisine à la table, un périple entre création et dégustation. Mis en scène par les mains, les couverts tissent un lien délicat et élégant entre l'univers culinaire et les papilles.

Les couverts de RAK Porcelain se distinguent par leur longévité sans égal, mettant en avant une technologie de fabrication de pointe grâce à laquelle leur design s'accorde avec toutes sortes d'ambiances et de tendances. Courbes généreuses, design tranchant ou classiques indémodables aux lignes contemporaines épurées : la collection de couverts RAK Porcelain affiche des styles variés qui apportent à vos tables une allure ultra-chic et qui s'adaptent à tout type d'environnements, allant des établissements décontractés aux restaurants gastronomiques. RAK Porcelain complète naturellement sa gamme de porcelaine hôtelière avec une collection de couverts basée sur les observations minutieuses des besoins et attentes du marché de l'hôtellerie-restauration à travers le monde. Ces couverts présentent les mêmes caractéristiques que celles qui font le succès de RAK Porcelain, garantissant ainsi une qualité et une fonctionnalité optimales.

Les aciers inoxydables les plus solides (AISI 304) ont été utilisés pour fabriquer les couverts en acier 18/10 et 18/0 magnétique. Nos différentes séries en inox 18/10 contiennent 18 % de chrome pour assurer une grande longévité face à l'oxydation et 10 % de nickel pour améliorer la neutralité alimentaire du matériau. Le tout nouveau modèle Kampton en inox 18/0 est quant à lui entièrement magnétique, ce qui simplifie le service des repas dans les établissements hôteliers très fréquentés. Chacune des séries de couverts ont une épaisseur de 3 à 4 mm, gage incontestable de solidité et d'ergonomie. La fabrication de nos couverts est confiée exclusivement à des fournisseurs qui répondent à des normes de qualité exigeantes et que nous recherchons et sélectionnons avec minutie. Tous nos fournisseurs satisfont aux critères exhaustifs du secteur de l'hôtellerie-restauration en termes de production et de qualité, et nous veillons à ce que chacun d'eux offre un environnement de travail sûr et durable.

Alors, quand vous vous installez pour dîner, n'oubliez pas que les couverts sont plus que de simples accessoires. Ils sont le lien entre l'assiette et le palais, ravissant les sens à chaque bouchée tout au long du repas.

ES Series versátiles con diseños originales y refinados pensados para el sector hostelero

RAK Porcelain creó una cubertería que fusiona funcionalidad y refinamiento, que transforma las comidas en una exploración de los sentidos. En este catálogo, concebimos la cubertería como el vehículo que transporta los alimentos en su viaje de la cocina a la mesa, de la creación al consumo. Los cubiertos, en las manos del comensal, actúan como un delicado y elaborado puente entre el mundo culinario y el paladar.

La cubertería de RAK Porcelain se caracteriza por una duración inigualable y hace gala de una tecnología avanzada, que permite crear cubiertos con diseños que fusionan todo tipo de ambientes y tendencias. La colección de cubertería de RAK Porcelain, con sus generosas curvas, sus diseños definidos o sus clásicos atemporales de líneas limpias y contemporáneas, está disponible con diversos estilos que aportan a la mesa un aire de alta sofisticación y son adecuados para restaurantes de ambiente informal o refinado. La cubertería, una prolongación natural de su gama de porcelana para hostelería, se basa en la atenta observación de las necesidades y las expectativas del sector hostelero en todo el mundo. La colección de cubertería presenta los mismos atributos que han contribuido al éxito de RAK Porcelain y que, por lo tanto, garantizan su óptima calidad y funcionalidad.

Se ha utilizado el acero inoxidable de mayor dureza (AISI 304) para crear cuberterías en 18/10 y en 18/0 magnético. Nuestras distintas series de acero inoxidable 18/10 contienen un 18 % de cromo, que garantiza una excelente resistencia a la oxidación, y un 10 % de níquel para aumentar la neutralidad del material ante los alimentos. Por su parte, la recién añadida Kampton en 18/0 es totalmente magnética, por lo que facilita los servicios de restauración en establecimientos con alta demanda. El grosor de los cubiertos oscila entre los 3 y los 4 mm, lo que garantiza la excelencia en su resistencia y ergonomía. Para la fabricación de nuestras cuberterías, realizamos un minucioso proceso de investigación y solo seleccionamos a proveedores de la máxima calidad. Todos nuestros proveedores responden a los exhaustivos requisitos del sector hostelero en términos de producción y calidad, y nos aseguramos de que todos ellos cuenten con un entorno de trabajo seguro y sostenible.

Por lo tanto, cuando se siente a la mesa, recuerde que los cubiertos no son un mero utensilio, sino que constituyen el vehículo que conecta el plato con el paladar para deleitar a los sentidos con cada exquisito bocado.

IT Serie versatili dal design originale e distintivo su misura per il settore dell'ospitalità

Le posate RAK Porcelain fondono funzionalità e raffinatezza, trasformando ogni esperienza culinaria in un'esplorazione dei sensi. In questo catalogo diventano il veicolo a bordo del quale trasportare il cibo in un viaggio dalla cucina alla tavola, dalla creazione al palato. Sostenute dalla mano, le posate diventano un ponte delicato e intricato tra il mondo culinario e le papille gustative.

Le posate RAK Porcelain si distinguono per l'ineguagliabile durevolezza e una tecnologia all'avanguardia che consente un design incredibilmente versatile. Interpretano al meglio ogni tipo di atmosfera e di tendenza. Curve generose, design accattivanti o classici e senza tempo dalle linee pulite e contemporanee: la collezione di posate RAK Porcelain è disponibile in vari stili, ognuno dei quali conferisce alla tavola un aspetto decisamente elegante e si intona a meraviglia a una varietà di ambienti, dalla cucina informale a quella raffinata. Naturale complemento della gamma di porcellane per la ristorazione alberghiera, la collezione di posate è realizzata osservando attentamente le esigenze e le aspettative dell'hôtellerie a livello mondiale. La collezione di posate presenta le stesse caratteristiche distintive del successo di RAK Porcelain: una garanzia di qualità e funzionalità ottimali.

Per le posate è stato utilizzato l'acciaio inossidabile più resistente (AISI 304) nelle varianti 18/10 e magnetico 18/0. Le nostre serie in acciaio inox 18/10 contengono il 18% di cromo, che assicura un'ottima resistenza all'ossidazione, e il 10% di nichel per aumentare la neutralità alimentare del materiale, mentre il nuovo Kampton in 18/0 è completamente magnetico e facilita quindi il servizio di ristorazione nelle strutture ricettive con affluenza elevata. Spessori da 3 a 4 mm garantiscono eccellenti qualità di solidità ed ergonomia per ciascuna serie di posate. Conduciamo ricerche approfondite e selezioniamo con attenzione solo fornitori di altissima qualità a cui affidare la produzione delle nostre posate. Tutti i nostri fornitori soddisfano i requisiti e gli standard elevati dell'hôtellerie in termini di produzione e qualità e ci assicuriamo che ognuno di essi si impegni per creare un ambiente di lavoro sicuro e sostenibile.

Preparatevi quindi a vivere una straordinaria esperienza culinaria ricordando che le posate sono più di un semplice strumento, sono il vettore che collega il piatto al palato e delizia i sensi con ogni boccone scelto con cura.

Iconic

- EN

Unbridled creativity trails the path for future trends, with unique pieces for pioneering restaurants and innovative amateurs who are looking to create iconic dining experiences.
- DE

Ungezügelte Kreativität leitet den Weg für zukünftige Trends. Einzigartige Modelle für kulinarische Pioniere und innovative Amateure, die kultverdächtige Erlebnisse schaffen wollen.
- FR

Une créativité débridée donne naissance à de nouvelles tendances, avec des pièces uniques destinées à des restaurants avant-gardistes et des amateurs cherchant à innover en créant des expériences gastronomiques d'exception.
- ES

La creatividad desenfrenada traza el surco de las tendencias futuras, de las piezas únicas para restaurantes precursores y aficionados a la innovación que buscan crear experiencias gastronómicas icónicas.
- IT

Una creatività effervescente anticipa le tendenze future, con pezzi unici per ristoranti all'avanguardia e amanti dell'innovazione desiderosi di creare esperienze di degustazione iconiche.

08

- 08

NAWAÏ
- 12

REZZO
- 16

SAVOURY



CUTLERY

Reference

- EN

RAK Porcelain's signature series designed to accompany inspiring and thrilling culinary creations. A selection of contemporary, elegant, and refined styles for modern and fine dining.
- DE

RAK Porcelain's unverwechselbare Serien, die für inspirierende und aufregende kulinarische Kreationen entwickelt wurden. Eine Auswahl an zeitgenössischen, eleganten und raffinierten Stilen für die moderne und gehobene Gastronomie.
- FR

Des séries signées RAK Porcelain conçues pour accompagner des créations culinaires inspirantes et enivrantes. Une sélection de modèles contemporains, élégants et raffinés pour les grands restaurants et les établissements modernes.
- ES

Las series emblemáticas de RAK Porcelain, diseñadas para acompañar a las creaciones culinarias más inspiradoras y apasionantes. Una selección de modelos contemporáneos, elegantes y refinados para las comidas modernas y delicadas.
- IT

Le serie RAK Porcelain più distintive, progettate per sottolineare creazioni culinarie entusiasmanti. Una selezione di stili contemporanei, eleganti e raffinati per una cucina moderna e di alto livello.

18

- 18

ANNA
- 24

BANQUET
- 30

FINE
- 34

NANO
- 38

SPARKLE

Essential

- EN

Function meets style. Everything you need to set your tables with classic elegance and timeless refinement. Available in 18/10 and 18/0 to suit a variety of establishments.
- DE

Funktion trifft auf Stil. Alles, was Sie brauchen, um Ihre Tische mit klassischer Eleganz und zeitloser Raffinesse zu decken. Erhältlich in 18/10 und 18/0, um eine Vielzahl von Einrichtungen abzudecken.
- FR

Ces couverts allient fonctionnalité et style. Tout ce dont vous avez besoin pour dresser vos tables dans un esprit d'élégance classique et de raffinement intemporel. Disponible en inox 18/10 et 18/0 pour satisfaire différents types d'établissements.
- ES

Funcionalidad y estilo. Todo lo que necesita para ofrecer mesas con elegancia clásica y refinamiento atemporal. Disponible en 18/10 y 18/0 para que se pueda adaptar a distintos establecimientos.
- IT

Dove la funzionalità incontra lo stile. Tutto ciò che serve per una mise en place di gusto classico, dalla raffinatezza senza tempo. Disponibile in 18/10 e 18/0 per soddisfare ogni esigenza del settore.

42

- 42

BAGUETTE
- 46

CLASSIK
- 50

CONTOUR
- 54

KAMPTON
- 58

SLEEK

TABLE OF CONTENTS

Nawai NEW

Hollow handle | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

- EN** Nawai's exquisite design has been inspired by the slender lines of a canoe and transports you to the tropical climate of Polynesia. Its hollow handles rest comfortably in your hands rocking softly as if moved by delicate ripples.
- DE** Das exquisite Design von Nawai erinnert an die schlanken Linien eines Kanus und entführt Sie in das tropische Klima Polynesiens. Die hohlen Griffe liegen angenehm in der Hand und schaukeln sanft, als würden sie von zarten Wellen getragen.
- FR** Le design raffiné de Nawai s'inspire des lignes élancées d'une pirogue et vous fait voyager vers le climat tropical de la Polynésie. Cette série aux manches creux épouse parfaitement les lignes de la main, se laissant porter telle une embarcation bercée par les vagues.
- ES** El exquisito diseño de Nawai está inspirado en las esbeltas líneas de una canoa y le transportará al clima tropical de la Polinesia. Los mangos huecos se posan con delicadeza en las manos y se balancean con suavidad, como mecidos por las olas.
- IT** L'accattivante design di Nawai trae ispirazione dalle linee slanciate di una canoa, a suggerire l'atmosfera tropicale della Polinesia. Tra le mani dondola dolcemente come mossa da lievi increspature grazie ai suoi manici cavi.



Hollow handle
18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CNWDIS 23.2 cm - 9 1/7 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CNWDIF 23 cm - 9 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CNWDIK 24.4 cm - 9 3/5 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CNWSTK 25 cm - 9 5/6 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CNWDES 19.5 cm - 7 2/3 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CNWDEF 19.5 cm - 7 2/3 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CNWDEK 21.5 cm - 8 1/2 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CNWAMCOS 16 cm - 6 2/7 in 12

Coffee spoon
Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CNWCOS 14.8 cm - 5 5/6 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CNWMOS 11.1 cm - 4 3/8 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CNWCAF 16 cm - 6 2/7 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CNWBUK 17 cm - 6 2/3 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CNWLES 18 cm - 7 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CNWBOS 18.2 cm - 7 1/6 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CNWFIF 19.5 cm - 7 2/3 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CNWFIK 20.8 cm - 8 1/5 in 12





Rezzo NEW

Hollow handle | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

- EN** Inspired by the unparalleled elegance of Italian design, Rezzo's hollow and rounded shape is of an exceptional lightness and shows proof of fine craftsmanship. This series marries form and function to elevate your dining experience to new heights.
- DE** Inspiriert von der unvergleichlichen Eleganz italienischen Designs, verkörpern die abgerundeten Konturen von Rezzo feinste Handwerkskunst und zeichnen sich durch eine einzigartige Leichtigkeit aus. Die Serie verbindet Form und Funktion, um Ihr kulinarisches Geschmackserlebnis auf neue Höhen zu heben.
- FR** Inspirée de l'élégance incomparable du design italien, la série Rezzo au design galbé et creux est caractérisée par une exceptionnelle légèreté et un immense savoir-faire. Mariant esthétique et fonctionnalité, Rezzo élève votre expérience gastronomique vers de nouveaux sommets.
- ES** Las formas huecas y redondeadas de Rezzo, inspiradas en la elegancia inimitable del diseño italiano, presentan una extraordinaria ligereza y dan fe del delicado trabajo artesano. Esta serie marida forma y funcionalidad para que su experiencia en la mesa alcance nuevas cotas.
- IT** Ispirata all'eleganza ineguagliabile del design italiano, la forma cava e arrotondata di Rezzo si distingue per l'eccezionale leggerezza e la raffinata maestria artigianale. Questa serie unisce forma e funzionalità per portare l'esperienza culinaria a nuovi livelli.



REZZO

Hollow handle
18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CRZDIS 22.4 cm - 8 5/6 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CRZDIF 22.2 cm - 8 3/4 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CRZDIK 23.4 cm - 9 1/5 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CRZSTK 25.2 cm - 10 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CRZDES 19.5 cm - 7 2/3 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CRZDEF 19.5 cm - 7 2/3 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CRZDEK 21.5 cm - 8 1/2 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CRZAMCOS 16 cm - 6 2/7 in 12

Coffee spoon
Kaffeeöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CRZCOS 14.8 cm - 5 5/6 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CRZMOS 11.1 cm - 4 3/8 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CRZCAF 16 cm - 6 2/7 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CRZBUK 17 cm - 6 2/3 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CRZLES 21.4 cm - 8 3/7 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CRZBOS 18.2 cm - 7 1/6 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CRZFIF 19.5 cm - 7 2/3 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CRZFIK 20.8 cm - 8 1/5 in 12





Savoury

2.5 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY GEMMA BERNAL

- EN** Enter a world of luxury and culinary discoveries with Savoury. Designed for appetisers and showstopping tapas, the series' appealing shapes encourage you to enjoy the finer things in life.
- DE** Tauchen Sie mit Savoury in eine Welt des Luxus und des Genusses ein. Die verspielten Formen wurden für die Verkostung von Aperitifs und beeindruckenden Tapas konzipiert und laden dazu ein, die feinen Dinge des Lebens zu genießen.
- FR** Entrez dans un monde de luxe et de découvertes culinaires avec Savoury. Conçues pour la dégustation d'apéritifs et de tapas, ses formes ludiques inspirent la gourmandise.
- ES** Savoury le abre la puerta a un mundo de lujo y descubrimientos culinarios. Las atractivas formas de esta serie, diseñadas para aperitivos y tapas impresionantes, le animan a disfrutar de los placeres de la vida.
- IT** Savoury apre le porte verso un mondo di lusso e incredibili scoperte culinarie. Progettate per antipasti e tapas dall'aspetto delizioso, le forme accattivanti di questa serie sono un invito a godersi le cose belle della vita.



Dinner spoon

Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola

CSVDIS 15 cm - 6 in 12



Dinner fork

Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola

CSVDIF 14.9 cm - 5 6/7 in 12



Dinner knife

Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola

CSVDIK 15.9 cm - 6 1/4 in 12

Anna

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

- EN** Anna puts a modern twist on traditional design. Its curves are a reminder of the scalloped edges of yesteryear and are naturally at home on classy tables that want to evoke a touch of nostalgia.
- DE** Anna verleiht traditionellem Design eine moderne Note mit ihren sanft geschwungenen Linien, die an die verschnörkelten Silhouetten von einst erinnern. Ganz selbstverständlich findet diese Serie ihren Platz auf stilvollen Tafeln, die einen Hauch von Nostalgie hervorrufen wollen.
- FR** Anna apporte une touche de modernité au design traditionnel. Ses courbes rendent hommage aux contours festonnés d'antan et trouvent naturellement leur place sur les tables chics qui veulent évoquer une touche de nostalgie.
- ES** Anna aporta una perspectiva moderna al diseño tradicional. Sus curvas rinden homenaje a las formas festoneadas de antaño y encuentran su hábitat natural en las mesas con clase que desean evocar cierta nostalgia.
- IT** Anna aggiunge un tocco moderno al design tradizionale. Le sue linee morbide ricordano i contorni smerlati di un tempo e si adattano magnificamente alle tavole più sofisticate e capaci di evocare un tocco di nostalgia.



Anna

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon

Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola

CANDIS 21.4 cm - 8 3/7 in 12



Dinner fork

Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola

CANDIF 21.2 cm - 8 1/3 in 12



Dinner knife

Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola

CANDIKMB 23.7 cm - 9 1/3 in 12



Steak knife

Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca

CANSTKMB 24.1 cm - 9 1/2 in 12



Dessert spoon

Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta

CANDES 19.2 cm - 7 5/9 in 12



Dessert fork

Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta

CANDEF 19.2 cm - 7 5/9 in 12



Dessert knife

Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta

CANDEKMB 21.5 cm - 8 1/2 in 12

American coffee spoon

Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana

CANAMCOS 16 cm - 6 2/7 in 12



Coffee spoon

Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè

CANCOS 14.4 cm - 5 2/3 in 12



Moka spoon

Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka

CANMOS 11.2 cm - 4 2/5 in 12



Anna

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Cake fork

Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce

CANCAF 16.1 cm - 6 1/3 in 12



Butter knife

Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro

CANBUK 17.1 cm - 6 3/4 in 12



Lemonade spoon

Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita

CANLES 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Bouillon spoon

Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaio brodo

CANBOS 18.4 cm - 7 1/4 in 12



Fish fork

Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce

CANFIF 19.1 cm - 7 1/2 in 12



Fish knife

Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce

CANFIK 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Serving spoon

Servierlöffel - Cuillère de service
Cuchara servir - Cucchiaione

CANSES 27 cm - 10 5/8 in 12

Serving fork

Serviergabel - Fourchette de service
Tenedor servir - Forchettone

CANSEF 26.8 cm - 10 5/9 in 12



Soup ladle

Suppenschöpfer - Louche
Cazo sopa - Mestolo

CANSOL 29.4 cm - 11 4/7 in 12



Gravy ladle

Saucenlöffel - Cuillère à sauce
Cazo salsa - Mestolo salsa

CANGRL 18.2 cm - 7 1/6 in 12



Cake server

Tortenheber - Pelle à tarte
Pala tarta - Pala torta

CANCAS 25 cm - 9 5/6 in 12

Banquet

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

- EN** This highly comprehensive, universal range features crisp and elegant lines to accompany modern up-scale dining settings.
- DE** Diese umfangreiche und universell einsetzbare Serie besticht durch ihre klare und elegante Linienführung und eignet sich perfekt für moderne, gehobene gastronomische Einrichtungen.
- FR** Ultra complète, cette gamme universelle offre des lignes tendues et élégantes et s'adapte parfaitement aux restaurants modernes haut de gamme.
- ES** Esta completa y universal gama presenta líneas definidas y elegantes para aportar un aire moderno y sofisticado a la mesa.
- IT** Questa gamma completa e universale presenta linee pulite ed eleganti, perfette per gli ambienti culinari moderni e di alto livello.



Banquet

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon

Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola

CBADIS 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Dinner fork

Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola

CBADIF 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Dinner knife

Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola

CBADIKMB 23.6 cm - 9 2/7 in 12



Steak knife

Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca

CBASTKMB 24.5 cm - 9 2/3 in 12



Dessert spoon

Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta

CBADES 19.3 cm - 7 3/5 in 12



Dessert fork

Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta

CBADEF 19.2 cm - 7 5/9 in 12



Dessert knife

Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta

CBADEKMB 21.3 cm - 8 2/5 in 12

American coffee spoon

Amerikanischer Kaffelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana

CBAAMCOS 16 cm - 6 2/7 in 12



Coffee spoon

Kaffelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè

CBACOS 14.8 cm - 5 5/6 in 12



Moka spoon

Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka

CBAMOS 11.1 cm - 4 3/8 in 12



Cake fork

Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce

CBACAF 16.1 cm - 6 1/3 in 12



Butter knife

Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro

CBABUK 17.2 cm - 6 7/9 in 12



Lemonade spoon

Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita

CBALES 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Bouillon spoon

Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo

CBABOS 18 cm - 7 in 12



Banquet

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce

CBAFIF 19.1 cm - 7 1/2 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce

CBAFIK 21 cm - 8 1/4 in 12



Steak knife (POM handle)
Steakmesser (POM-Griff)
Couteau à steak (manche POM)
Cuchillo chuletero (mango POM)
Coltello bistecca (manico POM)

CBASTKPH 25 cm - 9 5/6 in 12



NEW
Steak knife (wooden handle)
Steakmesser (Holzgriff)
Couteau à steak (manche en bois)
Cuchillo chuletero (mango de madera)
Coltello bistecca (manico in legno)

CWSTK 24.1 cm - 9 1/2 in 12



NEW
Set of 6 steak knives (wooden handle & wooden case)
6-teiliges Steakmesserset (Holzgriff & Holzkiste)
Set de 6 couteaux à steak (manche en bois & coffret en bois) - Set 6 cuchillos chuleteros mango de madera & caja madera) - Set 6 coltelli bistecca (manico in legno & scatola di legno)

CWSTKWB 24.1 cm - 9 1/2 in 1



Serving spoon
Servierlöffel - Cuillère de service
Cuchara servir - Cucchiaine

CBASES 26.1 cm - 10 2/7 in 12



Serving fork
Serviergabel - Fourchette de service
Tenedor servir - Forchettone

CBASEF 26.1 cm - 10 2/7 in 12



Soup ladle
Suppenschöpfer - Louche
Cazo sopa - Mestolo

CBASOL 29.6 cm - 11 2/3 in 12



Gravy ladle
Saucenlöffel - Cuillère à sauce
Cazo salsa - Mestolo salsa

CBAGRL 16.4 cm - 6 1/2 in 12



Cake server
Tortenheber - Pelle à tarte
Pala tarta - Pala torta

CBACAS 25.1 cm - 9 7/8 in 12



Fine

3.5 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



EN Its delicate silhouette is the very essence of refinement, and perfectly complements the most sophisticated tables.

DE Die schlichte Eleganz dieser Serie verkörpert Finesse in Reinkultur und bildet damit die ideale Ergänzung zu raffiniertesten kulinarischen Kreationen.

FR La légèreté de sa silhouette incarne la finesse à l'état pur, idéale pour agrémenter les tables les plus raffinées.

ES La ligereza de su figura es la viva encarnación de la delicadeza, ideal para amenizar las mesas más refinadas.

IT La leggerezza della sua silhouette incarna la finezza allo stato puro, ideale per arricchire le tavole più raffinate.

3.5 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CFIDIS 21.5 cm - 8 1/2 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CFIDIF 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CFIDIKMBS 22.5 cm - 8 6/7 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CFIDES 19.3 cm - 7 3/5 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CFIDEF 19.3 cm - 7 3/5 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CFIDEKMBS 20.3 cm - 8 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CFIAMCOS 16 cm - 6 2/7 in 12

Coffee spoon
Kaffeeöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CFICOS 15 cm - 6 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CFIMOS 11 cm - 4 1/3 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CFICAF 16.1 cm - 6 1/3 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CFIBUK 16.8 cm - 6 3/5 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CFILES 21.2 cm - 8 1/3 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CFIBOS 17.6 cm - 7 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CFIFIF 19.2 cm - 7 5/9 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CFIFIK 21.4 cm - 8 3/7 in 12





Nano

4 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

EN Its confident character and no-nonsense lines blend seamlessly into chic, urban settings.

DE Der klare Stil und die schnörkellose Linienführung passen perfekt zum einem schicken und urbanen Ambiente.

FR Son caractère affirmé avec des lignes sans détours se marie parfaitement avec les environnements urbains chics.

ES Su carácter, definido por las líneas limpias, combina perfectamente con los entornos urbanos chic.

IT Il suo carattere affermato con linee prive di sinuosità si coniuga perfettamente con gli ambienti urbani più chic.



Nano

4 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CNNDIS 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CNNDIF 21.1 cm - 8 1/3 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CNNDIKMB 23 cm - 9 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CNNSTKMB 25 cm - 9 5/6 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CNNDES 19.1 cm - 7 1/2 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CNNDEF 19.1 cm - 7 1/2 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CNNDEKMB 20.7 cm - 8 1/7 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CNNAMCOS 16.1 cm - 6 1/3 in 12

Coffee spoon
Kaffeeöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CNNCOS 15 cm - 6 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CNNMOS 11.1 cm - 4 3/8 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CNNCAF 16 cm - 6 2/7 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CNNBUK 16.9 cm - 6 2/3 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CNNLES 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CNNBOS 18 cm - 7 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CNNFIF 19 cm - 7 1/2 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CNNFIK 21.4 cm - 8 3/7 in 12



Sparkle NEW

3 mm | 18/10 stainless steel

EN The embossed design of this series is a real eye-catcher and makes sure to upgrade all table settings. Just like a star, Sparkle shines a bright light to accompany your culinary creations.

DE Wie ein Stern erstrahlt Sparkle in einem hellen Licht, das Sie bei Ihren kulinarischen Kreationen begleitet. Das geprägte Design dieser Serie ist ein echter Hingucker und verleiht jedem Tisch Glanz.

FR Remarquable par son design en relief, cette série embellit vos tables. Telle une étoile, Sparkle brille et met en lumière vos créations culinaires.

ES El relieve en el diseño de esta nueva serie es muy llamativa y seguro que elevará la imagen de su mesa. Como una estrella, nuestra colección Sparkle brilla, y estamos seguros que aportará una fuente de luz a sus creaciones culinarias.

IT Notevole per il suo design a rilievo, questa serie impreziosisce le vostre tavole. Come una stella, Sparkle brilla e mette in risalto le tue creazioni culinarie.



Sparkle NEW

3 mm | 18/10 stainless steel



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CSPDIS 20.9 cm - 8 2/9 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CSPDIF 20.8 cm - 8 1/5 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CSPDIK 24.3 cm - 9 4/7 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CSPSTK 23.6 cm - 9 2/7 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CSPDES 17.8 cm - 7 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CSPDEF 18.5 cm - 7 2/7 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CSPDEK 22.3 cm - 8 7/9 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CSPCKS 14.3 cm - 5 5/8 in 12

Coffee spoon
Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CSPCOS 13 cm - 5 1/8 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CSPDMS 12 cm - 4 5/7 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CSPCKF 14.8 cm - 5 5/6 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CSPSIK 18.1 cm - 7 1/8 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CSPLOS 18.9 cm - 7 4/9 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CSPBOS 17.1 cm - 6 3/4 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CSPFIF 21 cm - 8 1/4 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CSPFIK 22.4 cm - 8 5/6 in 12





Baguette

3.5 mm | 18/10 stainless steel

- EN** A mirror finish provides timeless chic, and the ergonomics perfectly fits the palms of your hands, revealing an ideal balance between design and comfort.
- DE** Seine spiegelnde Verarbeitung verleiht ihm einen unverkennbaren Schick, seine ergonomische Form schmeichelt den Handflächen auf ideale Weise und offenbart so ein perfektes Gleichgewicht zwischen Design und Komfort.
- FR** Sa finition miroir lui confère un chic inaltérable, son ergonomie épouse les paumes des mains de façon idéale, révélant un équilibre parfait entre design et confort.
- ES** Su acabado en espejo le proporciona una elegancia inalterable y su ergonomía se adapta idealmente a las palmas de las manos, lo que revela un equilibrio perfecto entre diseño y confort.
- IT** La sua finitura a specchio conferisce uno chic inalterabile, la sua ergonomia sposa i palmi delle mani in un connubio ideale, rivelando un equilibrio perfetto tra design e confort.



Baguette

3.5 mm | 18/10 stainless steel

⌚ Extra time for deliveries to Europe / Zusätzliche Lieferzeit für Europa / Délai supplémentaire pour livraisons en Europe
Plazo suplementario para entregas en Europa / Tempi di consegna aggiuntivi per l'Europa



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CBGDIS 21.1 cm - 8 1/3 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CBGDIF 21.2 cm - 8 1/3 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CBGDIKMB 23.9 cm - 9 2/5 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CBGSTKMB 24.4 cm - 9 3/5 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CBGDES 18 cm - 7 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CBGDEF 17.9 cm - 7 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CBGDEKMB 21.2 cm - 8 1/3 in 12



⌚ **American coffee spoon**
Amerikanischer Kaffeeöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CBGAMCOS 15.7 cm - 6 1/6 in 12

Coffee spoon
Kaffeeöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CBGCOS 15.1 cm - 6 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CBGMOS 10.8 cm - 4 1/4 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CBGCAF 14.8 cm - 5 5/6 in 12



⌚ **Butter knife**
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CBGBUK 16.3 cm - 6 3/7 in 12



⌚ **Lemonade spoon**
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CBGLES 22 cm - 8 2/3 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CBGBOS 17.7 cm - 7 in 12



⌚ **Fish fork**
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CBGFIF 18.2 cm - 7 1/6 in 12



⌚ **Fish knife**
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CBGFIK 20.2 cm - 8 in 12



Classik

3.5 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

- EN** Its timeless, highly ergonomic shape means that it fits perfectly into any café or bistro setting.
- DE** Dank eines angenehm ergonomischen Designs und zeitloser Formen fügt sich diese Serie nahtlos in das Ambiente von Brasserien und Bistros ein.
- FR** Avec une forme intemporelle et très ergonomique, elle se glisse aisément dans les atmosphères brasserie et bistro.
- ES** Con una forma atemporal y muy ergonómica, encaja a la perfección en el ambiente típico de una brasserie o un bistró.
- IT** Con una forma senza tempo e davvero ergonomica, si insinua facilmente nelle atmosfere di brasserie e bistro.



Classik

3.5 mm | 18/10 stainless steel
DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CSTDIS 21.1 cm - 8 1/3 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CSTDIF 21.4 cm - 8 3/7 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CSTDIKMB 23.8 cm - 9 3/8 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CSTSTKMB 25.4 cm - 10 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CSTDES 19.1 cm - 7 1/2 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CSTDEF 19.3 cm - 7 3/5 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CSTDEKMB 21.3 cm - 8 2/5 in 12



American coffee spoon
Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CSTAMCOS 16.2 cm - 6 3/8 in 12

Coffee spoon
Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CSTCOS 14.4 cm - 5 2/3 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CTSMOS 11.2 cm - 4 2/5 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CSTCAF 16 cm - 6 2/7 in 12



Butter knife
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CSTBUK 17 cm - 6 2/3 in 12



Lemonade spoon
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CSTLES 21.4 cm - 8 3/7 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CSTBOS 18.3 cm - 7 1/5 in 12



Fish fork
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CSTFIF 19.3 cm - 7 3/5 in 12



Fish knife
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CSTFIK 21.3 cm - 8 2/5 in 12





Contour

3.5 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

- EN** The curved silhouette boasts timeless charm and enhances contemporary and classical atmospheres while being functional enough to meet the needs of businesses with rapid turnover.
- DE** Seine geschwungene Form strahlt zeitlosen Charm aus und bereichert sowohl zeitgenössische als auch klassische Atmosphären, ist aber gleichzeitig funktional genug, um den Bedürfnissen der professionellen Gastronomie mit ihren häufig wechselnden Anforderungen zu entsprechen.
- FR** Sa silhouette galbée arbore un charme intemporel et sublime les atmosphères contemporaines ou classiques tout en étant suffisamment fonctionnelle pour répondre aux exigences des établissements à forte rotation.
- ES** La silueta curva despliega su encanto atemporal y realza las atmósferas clásicas y contemporáneas, a la vez que ofrece la funcionalidad que requieren los encuentros rápidos del mundo corporativo.
- IT** La silhouette curva si distingue per il suo fascino senza tempo capace di mettere in risalto le atmosfere contemporanee quanto quelle classiche; il suo aspetto funzionale la rende adatta anche alle esigenze delle aziende con un'elevata rotazione.



Contour

3.5 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY MIKAELA DÖRFEL

⌚ Extra time for deliveries to Europe / Zusätzliche Lieferzeit für Europa / Délai supplémentaire pour livraisons en Europe
Plazo suplementario para entregas en Europa / Tempi di consegna aggiuntivi per l'Europa

ESSENTIAL



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
CCTDIS 20.3 cm - 8 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
CCTDIF 20.6 cm - 8 1/9 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
CCTDIKMB 23.7 cm - 9 1/9 in 12



Steak knife
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
CCTSTKMB 24.4 cm - 9 3/5 in 12



Dessert spoon
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
CCTDES 18.6 cm - 7 1/3 in 12



Dessert fork
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
CCTDEF 18.8 cm - 7 2/5 in 12



Dessert knife
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
CCTDEKMB 21 cm - 8 1/4 in 12



⌚ **American coffee spoon**
Amerikanischer Kaffeeöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
CCTAMCOS 15.2 cm - 6 in 12

Coffee spoon
Kaffeeöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
CCTCOS 14 cm - 5 1/2 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
CCTMOS 11.3 cm - 4 4/9 in 12



Cake fork
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
CCTCAF 14.8 cm - 5 5/6 in 12



⌚ **Butter knife**
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
CCTBUK 16.5 cm - 6 1/2 in 12



⌚ **Lemonade spoon**
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
CCTLES 21.1 cm - 8 1/3 in 12



Bouillon spoon
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
CCTBOS 18.1 cm - 7 1/8 in 12



⌚ **Fish fork**
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
CCTFIF 18.8 cm - 7 2/5 in 12



⌚ **Fish knife**
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
CCTFIK 20.5 cm - 8 in 12





Kampton NEW

3 mm | 18/0 stainless steel



EN Elegance comes from simplicity as it is the case with the round edges and smooth silhouette of this classy series in 18/0 steel. Stylish and highly practical, Kampton impresses with its versatility.

DE Die Eleganz liegt in der Einfachheit, wie man auch bei den runden Linien und der glatten Silhouette dieser edlen Serie aus 18/0 Stahl sieht. Elegant und äußerst praktisch, überzeugt Kampton durch seine Vielseitigkeit.

FR Cette série classique en acier 18/0 tient son élégance de la simplicité de ses formes rondes et sa discrète silhouette. Chic et très pratique, Kampton séduit par sa polyvalence.

ES La elegancia proviene de la simplicidad, como en este caso, a través de los bordes redondeados y de sus suaves líneas, esta serie está diseñada en acero de 18/0. Con estilo y extremadamente práctica, nuestra serie Kampton impresiona por su versatilidad.

IT Questa serie classica in acciaio 18/0 trae la sua eleganza dalla semplicità delle sue forme rotonde e dalla sua silhouette discreta. Chic e molto pratica, Kampton seduce con la sua versatilità.

3 mm | 18/0 stainless steel

⌚ Extra time for deliveries to Europe / Zusätzliche Lieferzeit für Europa / Délai supplémentaire pour livraisons en Europe
Plazo suplementario para entregas en Europa / Tempi di consegna aggiuntivi per l'Europa



Dinner spoon
Tafelöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola
C0KADIS 20.2 cm - 8 in 12



Dinner fork
Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola
C0KADIF 20.1 cm - 8 in 12



Dinner knife
Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola
C0KADIK 22.7 cm - 9 in 12



⌚ **Steak knife**
Steakmesser - Couteau à steak
Cuchillo chuletero - Coltello bistecca
C0KASTK 22.8 cm - 9 in 12



⌚ **Dessert spoon**
Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta
C0KADES 17.9 cm - 7 in 12



⌚ **Dessert fork**
Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta
C0KADEF 18.7 cm - 7 1/3 in 12



⌚ **Dessert knife**
Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta
C0KADEK 21.7 cm - 8 1/2 in 12



⌚ **American coffee spoon**
Amerikanischer Kaffeeelöffel
Cuillère à café américaine
Cuchara café americana
Cucchiaino caffè americana
C0KACKS 14.8 cm - 5 5/6 in 12

Coffee spoon
Kaffeeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè
C0KAAMCOS 13.2 cm - 5 1/5 in 12



Moka spoon
Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka
C0KAMOS 12.2 cm - 4 4/5 in 12



⌚ **Cake fork**
Kuchengabel - Fourchette à gâteau
Tenedor pastel - Forchettina dolce
C0KACKF 14.6 cm - 5 3/4 in 12



⌚ **Butter knife**
Buttermesser - Couteau à beurre
Pala mantequilla - Coltello burro
C0KABUK 17.7 cm - 7 in 12



⌚ **Lemonade spoon**
Limonadenlöffel - Cuillère à soda
Cuchara refresco - Cucchiaino bibita
C0KALES 19 cm - 7 1/2 in 12



⌚ **Bouillon spoon**
Suppenlöffel - Cuillère à soupe
Cuchara consomé - Cucchiaino brodo
C0KABOS 17.3 cm - 6 4/5 in 12



⌚ **Fish fork**
Fischgabel - Fourchette à poisson
Tenedor pescado - Forchetta pesce
C0KAFIF 19.7 cm - 7 3/4 in 12



⌚ **Fish knife**
Fischmesser - Couteau à poisson
Cuchillo pescado - Coltello pesce
C0KAFIK 22 cm - 8 2/3 in 12





Sleek

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY GEMMA BERNAL

EN Sleek makes elegance accessible thanks to its contemporary design and mirror-polish finish. Sleek was designed with sustainability in mind for the hospitality and catering industry.

DE Sleek bringt Ihnen Eleganz näher dank seines zeitgemäßen Designs und seiner hochglanzpolierten Oberfläche. Sleek wurde im Sinne der Nachhaltigkeit für das Hotel- und Gastronomiegewerbe entworfen.

FR Sleek rend l'élégance accessible grâce à son design contemporain et sa finition polie-miroir. Sleek a été dessinée dans un souci de durabilité pour l'Hôtellerie-Restaurant.

ES Sleek pone la elegancia al alcance de su mano a través de su diseño contemporáneo y su acabado pulido. Sleek se ha diseñado con criterios de sostenibilidad para el sector de la hostelería y la restauración.

IT Con Sleek l'eleganza diventa accessibile grazie al suo design contemporaneo e alla finitura a specchio. La progettazione di questa serie pensata per il settore dell'ospitalità e della ristorazione è all'insegna della sostenibilità.



Sleek

3 mm | 18/10 stainless steel

DESIGN BY GEMMA BERNAL



Dinner spoon

Tafellöffel - Cuillère de table
Cuchara mesa - Cucchiaino tavola

CSLDIS 21.3 cm - 8 2/5 in 12



Dinner fork

Tafelgabel - Fourchette de table
Tenedor mesa - Forchetta tavola

CSLDIF 21.1 cm - 8 1/3 in 12



Dinner knife

Tafelmesser - Couteau de table
Cuchillo mesa - Coltello tavola

CSLDIK 22.8 cm - 9 in 12



Dessert spoon

Dessertlöffel - Cuillère à dessert
Cuchara postre - Cucchiaino frutta

CSLDES 19.2 cm - 7 5/9 in 12



Dessert fork

Dessertgabel - Fourchette à dessert
Tenedor postre - Forchetta frutta

CSLDEF 19.1 cm - 7 1/2 in 12



Dessert knife

Dessertmesser - Couteau à dessert
Cuchillo postre - Coltello frutta

CSLDEK 20.6 cm - 8 1/9 in 12

Coffee spoon

Kaffeelöffel - Cuillère à café
Cuchara café - Cucchiaino caffè

CSLCOS 14.9 cm - 5 6/7 in 12



Moka spoon

Mokkalöffel - Cuillère à moka
Cuchara moka - Cucchiaino moka

CSLMOS 11.1 cm - 4 3/8 in 12





Handling guidelines

EN RAK Porcelain stocks both stainless steel cutlery in 18/10 and in magnetic 18/0. All our currently stocked cutlery is dishwasher safe. To prolong the life of your cutlery for as long as possible, we recommend you care for them as follows:

- Don't throw any cutlery into a storage container after service to avoid scratches.
- Wash them under running water after use, as stains develop quickly if salty components and acids contained in food are not removed.
- Place the cutlery in the cutlery basket with the handles pointing downwards to ensure that the water jets access all soiled parts in optimum effect.
- Ensure that the blades of knives placed in the cutlery holder do not touch other metal utensils, so that stains and damage by other items can be avoided.
- Don't put steel cutlery and silver-plated cutlery in the dishwasher at the same time because different metals combined with cleaning agents can cause different chemical reactions.
- Steam and condensation due to hot water cause staining and premature corrosion, cutlery should be dried as soon as possible to remove all traces of water.
- Stains are also caused by aggressive detergents and their excessive usage, therefore check washing installations regularly.

Stainless steel does not rust, but stains, stubborn dirt, and corruptions may appear from high-acidic food or other metallic items in your sink or dishwasher. If these marks do appear, they can be easily removed with a scouring sponge or with a proprietary stainless steel cleaning cream.

Wash cutlery separately and avoid contact with other metal ware as cutlery gets rusted in dishwashers due to corroded materials such as screws or rivets from saucepans or frying pans and due to contact with cast-iron, silver, silver-plate or steel wool.

Water hardness: The amount of salt in the dishwasher depends on the hardness of the supply. It is important to follow the manufacturer's recommendations, as an incorrect dose may have a negative effect on cleaning results, cutlery lifespan as well as the service life of the machine.

DE Pflegehinweise

Das Angebot von RAK Porcelain umfasst sowohl Bestecke aus rostfreiem 18/10 Edelstahl als auch aus magnetischem 18/0 Stahl. Alle unsere aufgeführten Besteckserien sind spülmaschinenfest. Um die Lebensdauer Ihres Bestecks so lange wie möglich zu verlängern, empfehlen wir Ihnen, es wie folgt zu pflegen:

- Werfen Sie das Besteck nach dem Gebrauch nicht in einen Sammelbehälter, da dies zu Kratzern führen kann.
- Waschen Sie Ihr Metallbesteck nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser ab, da sich schnell Flecken auf dem Besteck bilden, wenn salzige Bestandteile und Säuren, die in den Speisen enthalten sind, nicht entfernt werden.
- Platzieren Sie das Besteck im Besteckkorb mit den Griffen nach unten, damit die Wasserstrahlen alle verschmutzten Bereiche optimal erreichen.
- Achten Sie darauf, dass die Messerklingen im Besteckhalter nicht mit anderen Metallgegenständen in Berührung kommen, damit Flecken und Beschädigungen durch andere Gegenstände vermieden werden können.
- Stahl- und Silberbesteck sollten nicht gleichzeitig in den Geschirrspüler gegeben werden, da unterschiedliche Metalle in Verbindung mit Reinigungsmitteln unterschiedliche chemische Reaktionen hervorrufen können.
- Dampf und Kondenswasser verursachen Flecken und vorzeitige Korrosion. Besteck sollte daher so schnell wie möglich abgetrocknet werden, um alle Spuren von Wasser zu entfernen.
- Flecken werden auch durch aggressive Reinigungsmittel und deren übermäßigen Gebrauch verursacht. Beachten Sie die Anweisungen Ihres Geschirrspülmaschinenherstellers.

Edelstahl rostet nicht, aber Flecken, hartnäckiger Schmutz und Korrosion können durch säurehaltige Lebensmittel oder andere metallische Gegenstände in Ihrem Spülbecken oder Geschirrspüler entstehen. Wenn diese Flecken auftreten, lassen sie sich leicht mit einem Scheuerschwamm oder einer speziellen Reinigungscreme für rostfreien Stahl entfernen. Waschen Sie Besteck separat und vermeiden Sie den Kontakt mit anderem Metallgeschirr, da Besteck in der Spülmaschine durch korrodierte Materialien wie Schrauben oder Nieten von Töpfen oder Pfannen und durch Kontakt mit Gusseisen, Silber, Silberblech oder Stahlwolle rostet.

Wasserhärte: Die erforderliche Salzmenge im Geschirrspüler hängt von der Härte des Wassers ab. Es ist wichtig, die Empfehlungen des Herstellers zu befolgen, da sich eine falsche Dosierung negativ auf das Reinigungsergebnis, die Lebensdauer des Bestecks und die Lebensdauer der Maschine auswirken kann.

FR Instructions d'entretien

RAK Porcelain propose des couverts en acier inoxydable 18/10 et en acier magnétique 18/0. Tous les couverts actuellement stockés peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie de vos couverts le plus longtemps possible, nous vous recommandons de les entretenir comme suit :

- Ne mettez pas les couverts dans un récipient de stockage après le service afin d'éviter les rayures.
- Lavez vos couverts à l'eau courante après utilisation, car des taches peuvent se développer rapidement si les couverts ne sont pas débarrassés des composants salifères ou acides contenus dans les aliments.
- Placez les couverts dans le panier à couverts en orientant les poignées vers le bas pour que les jets d'eau accèdent à toutes les parties sales de manière optimale.
- Assurez-vous que les lames de couteaux placées dans le panier à couverts ne touchent pas les autres ustensiles en métal, ainsi, les taches peuvent être évitées et les lames des couteaux ne seront pas endommagées par d'autres articles.
- Ne mettez pas les couverts en acier et les couverts en argent dans le lave-vaisselle en même temps, car des métaux différents associés à des produits de nettoyage peuvent provoquer des réactions chimiques différentes.
- La vapeur d'eau chaude et la condensation d'eau peuvent provoquer des taches et de la corrosion prématurée, il convient d'éliminer toute trace d'humidité au plus vite en essuyant les couverts dès que possible.
- Les taches sont également causées par des détergents agressifs et leur utilisation excessive. Suivez les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.

L'acier inoxydable ne rouille pas, mais les taches, la saleté tenace et la corrosion peuvent être causées par des aliments acides ou d'autres objets métalliques dans votre évier ou votre lave-vaisselle. Si ces taches apparaissent, elles s'enlèvent facilement avec une éponge à récurer ou une crème de nettoyage spéciale pour l'acier inoxydable. Lavez les couverts séparément et évitez le contact avec d'autres ustensiles métalliques, car les couverts rouillent dans le lave-vaisselle à cause des matériaux corrodés tels que les vis ou les rivets des casseroles ou des poêles et au contact de la fonte, de l'argent, de la tôle d'argent ou de la laine d'acier.

Dureté de l'eau : la quantité de sel nécessaire dans le lave-vaisselle dépend de la dureté de l'eau. Il est important de suivre les recommandations du fabricant, car un mauvais dosage peut avoir un effet négatif sur le résultat du nettoyage, la durée de vie des couverts et la durée de vie de la machine.

ES Cuidado y manipulación

RAK Porcelain ofrece cuberterías de acero inoxidable 18/10 y 18/0 magnético. Todas nuestras cuberterías actuales se pueden lavar con seguridad en el lavavajillas. Para mantener la cubertería en buen estado durante el mayor tiempo posible, le recomendamos los siguientes cuidados:

- Después de los servicios, no deje caer los cubiertos en el lugar de almacenamiento para evitar que se rayen.
- Lave los cubiertos después de cada uso con agua corriente, ya que las manchas aparecen enseguida si no se eliminan los componentes salados o los ácidos de los alimentos.
- Coloque los cubiertos en la cesta con los mangos hacia abajo para asegurarse de que los chorros de agua lleguen a todas las superficies sucias con la potencia óptima.
- Asegúrese de que las hojas de los cuchillos no toquen otros utensilios de metal cuando estén colocados en el soporte para cubiertos. De este modo, se evitan las manchas y los daños provocados por otros utensilios.
- No mezcle cubiertos de acero y cubiertos plateados en el lavavajillas porque los distintos metales combinados con los productos de limpieza pueden provocar reacciones químicas.
- El vapor y la condensación que genera el agua caliente provocan manchas y corrosión prematura, por lo que debe secar la cubertería lo antes posible para eliminar todos los restos de agua.
- Los detergentes agresivos y su uso excesivo también provocan manchas, por lo que debe revisar las instalaciones de lavado con regularidad.

El acero inoxidable no se oxida, pero puede presentar manchas, suciedad incrustada o corrosión a causa de los alimentos muy ácidos u otros objetos metálicos del lavavajillas o el fregadero. Si apareciesen este tipo de marcas, se pueden eliminar fácilmente con un estropajo o una crema patentada para limpiar acero inoxidable.

Lave la cubertería por separado y evite el contacto con otros utensilios metálicos, ya que los cubiertos se oxidan en los lavavajillas a causa de los materiales corroidos, como los tornillos o los remaches de las cacerolas y las sartenes, o a causa del contacto con objetos plateados o de plata, de hierro fundido o lana de acero.

Dureza del agua: la cantidad de sal del lavavajillas depende de la dureza del agua. Es importante seguir las recomendaciones del fabricante, ya que una dosis incorrecta puede disminuir los resultados de la limpieza, la duración de la cubertería o la vida útil de la máquina.

IT Utilizzo e manutenzione

RAK Porcelain offre sia posate in acciaio inossidabile 18/10 che magnetico 18/0. Tutte le posate attualmente incluse nel nostro assortimento sono lavabili in lavastoviglie. Per prolungare il più a lungo possibile la durata di vita delle posate, consigliamo di seguire i seguenti consigli di manutenzione:

- Non gettare le posate in un contenitore dopo il servizio per evitare graffi.
- Dopo l'uso lavare le posate con acqua corrente, poiché i residui salati e gli acidi contenuti negli alimenti possono macchiarle se non vengono rimossi rapidamente.
- Posizionare le posate nell'apposito cestello con i manici rivolti verso il basso per garantire che i getti d'acqua raggiungano in modo ottimale tutte le parti sporche.
- Assicurarsi che le lame dei coltelli posizionati nel portaposate non tocchino altri utensili in metallo per evitare che si macchino o che vengano danneggiate da altri oggetti.
- Non mettere contemporaneamente posate in acciaio e posate silver plated in lavastoviglie, perché la combinazione di metalli diversi con i detergenti può causare reazioni chimiche differenti.
- Il vapore e la condensa dovuti all'acqua calda provocano macchie e corrosione prematura; consigliamo quindi di asciugare le posate il prima possibile per rimuovere ogni traccia d'acqua.
- Le macchie sono causate anche da detersivi aggressivi e dal loro uso eccessivo, per questo consigliamo di controllare regolarmente i macchinari di lavaggio.

L'acciaio inossidabile non arrugginisce, ma il cibo molto acido o il contatto con altri oggetti metallici nel lavello o nella lavastoviglie possono dare origine a macchie, aloni di sporco ostinato e corrosione. Se questi segni sono presenti sulle posate, è possibile rimuoverli facilmente con una spugna abrasiva o con una pasta detergente specifica per acciaio inossidabile.

Lavare le posate separatamente ed evitare il contatto con altri oggetti in metallo, perché le posate possono arrugginire in lavastoviglie a causa di materiali corrosi come viti o rivetti di pentole o padelle e a causa del contatto con ghisa, argento, placcatura in argento o lana d'acciaio.

Durezza dell'acqua: la quantità di sale nella lavastoviglie dipende dalla durezza della fornitura idrica. È importante seguire le raccomandazioni del produttore, poiché una dose errata può avere un effetto negativo sui risultati di pulizia, sulla durata di vita delle posate e della macchina.

RAK Porcelain LLC
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah
United Arab Emirates
T +971 7 223 8905
F +971 7 223 8311
rakporcelain@rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
440, Z.A.E Wolser F
L-3290 Bettembourg - Luxembourg
T (+352) 26 36 06 65
F (+352) 26 36 04 65
info@rakporcelaineurope.com

Follow us!



www.rakporcelain.com