

A collection by
Giuseppe Maurizio Scutella

Cloud



RAK
PORCELAIN





Cloud
URNS MOMENTS
into lasting
LIGHTNESS



Flat plate

Teller flach
Assiette plate
Plato llano
Piatto piano

BCCDFP27
⌀ 27 cm – 10.63"
📦 12



Flat coupe plate

Teller flach
Assiette plate
Plato llano
Piatto piano

BCCDCP27
⌀ 27 cm – 10.63"
📦 12



BCCDCP31
⌀ 31 cm – 12.20"
📦 6









Deep coupe plate

Teller tief coup

Assiette creuse coupe

Plato hondo coupe

Piatto fondo senza falda

Deep plate

Teller tief

Assiette creuse

Plato hondo

Piatto fondo

BCCDCDP23

☑ 23 cm – 9.06"

💧 42 cl – 14.20 oz

📦 12



BCCDDP23

☑ 23 cm – 9.06"

💧 55 cl – 18.6 oz

📦 12



BCCDDP29

☑ 29 cm – 11.42"

💧 75 cl – 25.36 oz

📦 12







pure
delicacy



Bowl

Schale

Bol

Bol

Coppetta

BCCDBW14

💧 37 cl – 12.51 oz

📏 14.6 cm – 8.27"

📦 12



BCCDBW20

💧 22 cl – 7.44 oz

📏 14 cm – 5.51"

📦 12



BCCDBW26

💧 290 cl – 98.06 oz

📏 26 cm – 8.27"

📦 6



Cup

Tasse

Tasse

Taza

Tazza

BCCDCU08

🍷 08 cl – 2.7 oz

📦 12



BCCDCU15

🍷 15 cl – 5.07 oz

📦 12



BCCDCU22

🍷 22 cl – 7.44 oz

📦 12



BCCDCU28

🍷 28 cl – 9.47 oz

📦 12



BCCDCU37

🍷 37 cl – 14.57 oz

📦 12



Saucer

Untere

Soucoupe

Platillo

Piattino

BCCDSA12

📏 12 cm – 4.72"

📦 12



BCCDSA14

📏 14 cm – 5.51"

📦 12







DELICACY HAS



never been

THIS BOLD

Coffee pot & lid

Kaffeekanne &
Deckel Cafetière &
couvercle Cafetera
& tapa Caffettiera &
coperchio

BCCDCP65

⌀ 14 cm – 5.51"

💧 65 cl – 21.98 oz

📦 4



Teapot & lid

Teekanne & Deckel
Théière & couvercle
Tetera & tapa
Teiera & coperchio

BCCDTP60

⌀ 12 cm – 4.72"

💧 60 cl – 20.3 oz

📦 4





Flower Vase

Vase

Vase

Florero

Vaso

BCCDFV12

⌈ 12 cm – 4.72"

⊙ 22.5 cm x 20 cm

8.86"x 7.87"

💧 2,3 L – 78 oz

📦 2



BCCDFV17

⌈ 17 cm – 6.69"

⊙ 20 cm x 18 cm

7.87"x 7.09"

💧 2,5 L – 84 oz

📦 2



BCCDFV28

⌈ 28 cm – 11.02"

⊙ 17 cm – 6.69"

💧 3,8 L – 78 oz

📦 2





Bone china

care instructions

EN

***RAK Porcelain Bone China** is crafted for durability, safety, and long-term use. Proper care helps extend its lifespan and minimizes breakage.*

Washing Tips :

- Rinse items promptly after use.
- Remove food residues using rubber tools or a water spray.
- Observe water temperatures :
 - Pre-wash: 43–60°C
 - Wash: 65–70°C
- Do not overload dishwasher racks.
- Place items securely in designated slots to prevent movement during washing.

Storage Tips :

- Allow dishes to dry and cool before stacking.
- Stack only same-size items, up to a maximum height of 30 cm.
- Use plastic-coated racks to avoid direct contact between pieces.
- Store cups and hollowware in proper racks.
- Keep porcelain, metal, and glass items separated.

Avoid :

- Letting dirty dishes accumulate.
- Stacking items that are hot, wet, or mismatched.
- Using metal trays or abrasive cleaning pads.
- Scraping with metal utensils.
- Overcrowding washing or storage areas.
- Storing items in corridors or high-traffic zones.

Best Practices :

- Train staff regularly and use visual reminders.
- Monitor breakage and analyze causes.
- Maintain sufficient stock to avoid overuse.
- Reward teams for maintaining low breakage rates.

Heat Use :

- Safe for use in plate warmers and under salamander grills.
- Not oven safe.

FR

*La porcelaine en **Bone China de RAK Porcelain** est conçue pour être durable, sûre et adaptée à un usage à long terme. Un entretien approprié prolonge sa durée de vie et minimise les risques de casse.*

Conseils de lavage :

- Rincer les articles immédiatement après usage.
- Enlever les résidus alimentaires avec des outils en caoutchouc ou un jet d'eau.
- Respecter les températures de l'eau :
 - Prélavage : 43–60°C
 - Lavage : 65–70°C
- Ne pas surcharger les paniers du lave-vaisselle.
- Placer les articles correctement dans les emplacements prévus pour éviter les chocs pendant le lavage.

Conseils de stockage :

- Laisser sécher et refroidir la vaisselle avant de l'empiler.
- Empiler uniquement des articles de même taille, jusqu'à une hauteur maximale de 30 cm.
- Utiliser des racks plastifiés pour éviter le contact direct entre les pièces.
- Ranger les tasses et articles creux dans des racks adaptés.
- Séparer la porcelaine, le métal et le verre.

À éviter :

- Laisser s'accumuler la vaisselle sale.
- Empiler des articles chauds, mouillés ou de tailles différentes.
- Utiliser des plateaux en métal ou des éponges abrasives.
- Gratte avec des ustensiles métalliques.
- Surcharger les zones de lavage ou de stockage.
- Stocker dans les couloirs ou zones de passage fréquent.

Bonnes pratiques :

- Former régulièrement le personnel et afficher des rappels visuels.
- Suivre les cas de casse et en analyser les causes.
- Maintenir un stock suffisant pour éviter la surutilisation.
- Récompenser les équipes qui maintiennent un faible taux de casse.

Utilisation de la chaleur :

- Compatible avec les chauffe-assiettes et les salamandres.
- Non compatible avec le four.

DE

***RAK Porcelain Bone China** ist für Langlebigkeit, Sicherheit und dauerhaften Gebrauch konzipiert. Die richtige Pflege verlängert die Lebensdauer und reduziert Bruch.*

Waschhinweise :

- Artikel sofort nach Gebrauch abspülen.
- Speisereste mit Gummitools oder Wasserstrahl entfernen.
- Wassertemperaturen beachten:
 - Vorspülen: 43–60°C
 - Waschen: 65–70°C
- Geschirrkörbe nicht überladen.
- Artikel sicher in den vorgesehenen Halterungen platzieren, um Bewegungen beim Spülen zu vermeiden.

Lagerertipps :

- Geschirr trocknen und abkühlen lassen, bevor es gestapelt wird.
- Nur gleich große Artikel stapeln, maximale Stapelhöhe: 30 cm.
- Kunststoffbeschichtete Regale verwenden, um direkten Kontakt zu vermeiden.
- Tassen und Hohlgeschirr in geeigneten Regalen lagern.
- Porzellan, Metall und Glas getrennt aufbewahren.

Vermeiden Sie :

- Schmutziges Geschirr liegen lassen.
- Heiße, nasse oder gemischte Artikel stapeln.
- Metalltablets oder scheuernde Schwämme verwenden.
- Mit Metallbesteck kratzen.
- Spül- oder Lagerräume überfüllen.
- In Fluren oder stark frequentierten Bereichen lagern.

Best Practices :

- Personal regelmäßig schulen und visuelle Hinweise verwenden.
- Brüche dokumentieren und Ursachen analysieren.
- Genügend Vorrat halten, um Überbeanspruchung zu vermeiden.
- Teams für niedrige Bruchraten belohnen.

Hitzebeständigkeit :

- Geeignet für Tellerwärmer und unter Salamandergrills.
- Nicht ofenfest.

IT

RAK Porcelain Bone China è realizzata per garantire durata, sicurezza e un uso a lungo termine. Una cura adeguata ne prolunga la vita utile e riduce il rischio di rottura.

Consigli per il lavaggio :

- Sciacquare subito gli articoli dopo l'uso.
- Rimuovere i residui con utensili in gomma o spruzzo d'acqua.
- Rispettare le temperature dell'acqua:
 - Prelavaggio: 43–60°C
 - Lavaggio: 65–70°C
- Non sovraccaricare i cestelli della lavastoviglie.
- Posizionare gli articoli negli spazi previsti per evitare movimenti durante il lavaggio.

Consigli per la conservazione :

- Lasciare asciugare e raffreddare i piatti prima di impilarli.
- Impilare solo articoli della stessa dimensione, altezza massima 30 cm.
- Usare scaffali rivestiti in plastica per evitare il contatto diretto.
- Riporre tazze e oggetti cavi in scaffali adeguati.
- Separare porcellana, metallo e vetro.

Da evitare :

- Lasciare accumulare i piatti sporchi.
- Impilare articoli caldi, bagnati o misti.
- Usare vassoi in metallo o spugne abrasive.
- Raschiare con utensili metallici.
- Sovraffollare aree di lavaggio o deposito.
- Conservare nei corridoi o zone di passaggio.

Buone pratiche :

- Formare regolarmente il personale e usare promemoria visivi.
- Monitorare le rotture e analizzarle le cause.
- Mantenere scorte sufficienti per evitare usura eccessiva.
- Premiare i team con bassi tassi di rottura.

Uso del calore :

- Sicuro nei piatti riscaldati e sotto salamandre.
- Non adatto al forno.

ES

RAK Porcelain Bone China está diseñada para ofrecer durabilidad, seguridad y un uso prolongado. Un cuidado adecuado prolonga su vida útil y reduce roturas.

Consejos de lavado :

- Enjuagar los artículos inmediatamente después de su uso.
- Retirar restos de comida con herramientas de goma o chorro de agua.
- Respetar las temperaturas del agua:
 - Prelavado: 43–60°C
 - Lavado: 65–70°C
- No sobrecargar las cestas del lavavajillas.
- Colocar los artículos en los espacios adecuados para evitar movimientos durante el lavado.

Consejos de almacenamiento :

- Dejar secar y enfriar los platos antes de apilarlos.
- Apilar solo artículos del mismo tamaño, hasta una altura máxima de 30 cm.
- Usar estantes recubiertos de plástico para evitar contacto directo.
- Guardar tazas y piezas huecas en estantes adecuados.
- Separar porcelana, metal y vidrio.

Evitar :

- Acumular platos sucios.
- Apilar artículos calientes, húmedos o mezclados.
- Usar bandejas metálicas o estropajos abrasivos.
- Raspar con utensilios metálicos.
- Sobrecargar zonas de lavado o almacenamiento.
- Almacenar en pasillos o áreas de mucho tránsito.

Buenas prácticas :

- Formar al personal regularmente y usar recordatorios visuales.
- Controlar roturas e identificar causas.
- Mantener inventario suficiente para evitar sobreuso.
- Premiar a los equipos con bajos niveles de rotura.

Uso del calor :

- Apto para calentadores de platos y salamandras.
- No apto para horno.

