

FR NL



**eternum**   
Distinguished cutlery since 1924

# eternum

ETERNUM propose une large gamme de couverts et accessoires de table de haute qualité adaptés aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, ainsi qu'aux particuliers.

Nos produits de haute qualité s'articulent autour de 5 collections :

*ETERNUM biedt een uitgebreid assortiment bestek en tafelaccessoires van topkwaliteit voor zowel de horeca als particulieren.*

*Onze hoogwaardige producten zijn ondergebracht in vijf collecties:*

## Laissez-nous vous inspirer!

*Doe inspiratie op!*



### Eternum Signature

Couverts en acier inoxydable 18/10 au polissage supérieur  
*18/10 roestvrijstalen bestek met superieure glans*

### Eternum Classic

Couverts en acier inoxydable 18/10  
*18/10 roestvrijstalen bestek*

### Eternum Young

Couverts en acier inoxydable 18 Cr  
*18Cr roestvrijstalen bestek*

### Steak Knives

Couteaux en acier chromé 13%  
*Messen, 13% chroom*

### Gastronum

Accessoires de table en acier inoxydable  
*Roestvrijstalen tafelaccessoires*

**04**

Préface  
*Voorwoord*

---

**08**

Personnalisez vos produits  
*Personaliseer uw producten*

---

**10**

Découvrez nos 5 collections  
*Ontdek onze vijf collecties*

---

**12**

Eternum Signature

---

**60**

Eternum Classic

---

**86**

Eternum Young

---

**138**

Steak Knives

---

**144**

Gastronum

---

**172**

Index  
*Inhoudsopgave*

# Préface

## Voorwoord

### Distinguished cutlery since 1924

ETERNUM est une entreprise familiale belge dont le siège est établi à Gembloux. Depuis 1924, notre entreprise se concentre sur la création, la production et la vente de couverts et d'articles de table en acier inoxydable. Nous en avons fait notre core business, tout en renouvelant nos collections d'année en année par de nouvelles créations au design unique.

Nos produits de haute qualité sont destinés tant aux consommateurs privés qu'à l'industrie hôtelière et de la restauration. Notre collection comprend plus de 50 modèles différents et environ 150 articles de table en acier inoxydable. Afin de proposer des produits originaux, nous travaillons régulièrement avec des designers expérimentés dans l'art de la table tels que Louis de Limbourg ou Nick Holland.

Afin de satisfaire nos clients, nous offrons une approche sur mesure en leur donnant la possibilité de parachever l'ensemble de nos couverts selon leurs souhaits. ETERNUM propose une finition polie, satinée ou vintage, ainsi que la personnalisation du coloris telle que la couleur champagne, cuivre, noir etc.

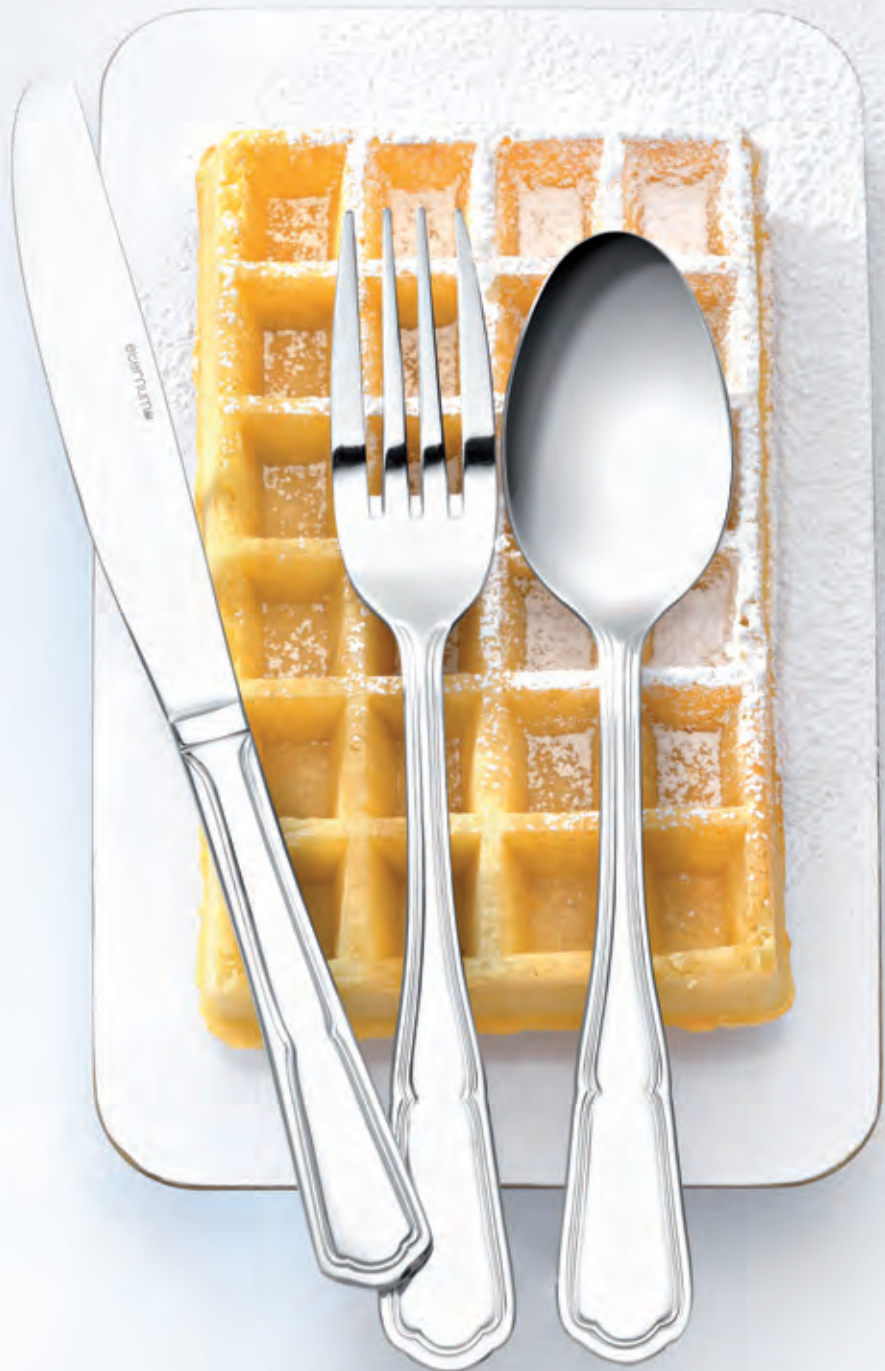
Entreprise à taille humaine, ETERNUM a la capacité de répondre très rapidement aux différentes demandes. Son excellent taux de service et sa rapidité de livraison sont unanimement reconnus par sa clientèle.

*ETERNUM is een Belgisch familiebedrijf, gevestigd in Gembloux. Ons bedrijf richt zich sinds 1924 op het ontwerp, de productie en de verkoop van roestvrijstalen bestek en tafelaccessoires. We hebben van roestvrijstalen bestek onze corebusiness gemaakt en vernieuwen onze collecties jaarlijks met nieuwe unieke producten.*

*Onze hoogwaardige producten zijn bedoeld voor zowel particulieren als het hotel- en restaurantwezen. In onze collectie vindt u meer dan vijftig verschillende modellen en ongeveer honderdvijftig tafelaccessoires. We werken regelmatig samen met ervaren ontwerpers, zoals Louis de Limbourg en Nick Holland, om originele producten te creëren.*

*Dankzij onze aanpak op maat hebben klanten de mogelijkheid om het bestek te creëren dat ze willen. Zo zorgen we ervoor dat iedere klant tevreden is. ETERNUM laat u kiezen uit een glanzende, gesatineerde of vintage afwerking en de kleuren champagne, koper, zwart, enz.*

*ETERNUM is een bedrijf op mensenmaat, waardoor we snel op verschillende verzoeken kunnen reageren. Onze klanten erkennen onze uitstekende service en snelle levering.*



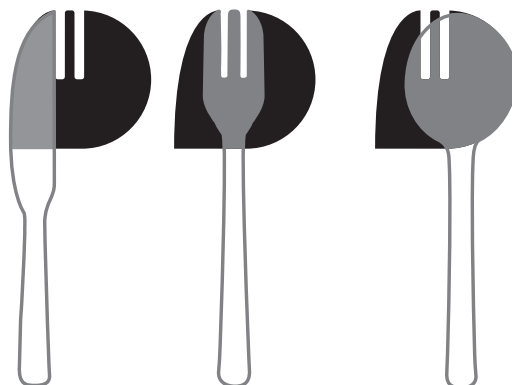


## eternum

Nos couverts et nos articles de table portent le nom latin Eternum, qui signifie « pour toujours ». Nous faisons ainsi référence à la qualité indestructible de nos produits en acier inoxydable. Notre logo résulte de la combinaison élégante d'un couteau, d'une fourchette et d'une cuillère.

*We verkopen ons bestek en onze tafelaccessoires onder de Latijnse naam 'Eternum'.*

*Dit betekent 'voor altijd'. Deze naam staat voor de onverwoestbare kwaliteit van onze roestvrijstalen producten. Ons logo is dan ook een stijlvolle combinatie van een mes, een vork en een lepel.*



Aujourd'hui, ETERNUM assure une présence mondiale en exportant dans plus de 70 pays sur les 5 continents à travers un réseau de distributeurs et de représentants locaux.

*ETERNUM is wereldwijd actief. Dankzij een netwerk van distributeurs en plaatselijke vertegenwoordigers exporteren we onze producten naar meer dan zeventig landen op vijf continenten.*



# Personnalisez vos produits

*Personaliseer uw producten*

Finition PVD  
*PVD-afwerking*



Champagne  
*Champagne*



Cuivre  
*Brons*



Noir  
*Zwart*

Effet vintage  
*Vintage effect*



Satinage  
*Satineren*







Gravure laser  
*Lasergraveren*



Marquage électrolytique  
*Elektrolyse markeren*



Cartonnettes  
*Kartonnetjes*



Boîtes  
*Koffers*



Coffrets  
*Geschenkdoozen*



# Découvrez nos 5 collections

## *Ontdek onze vijf collecties*

ETERNUM dispose de 3 collections de couverts (Signature, Classic et Young), d'une collection de couteaux à steak (Steak Knives) ainsi que d'une collection d'accessoires de table (Gastronum). Tous nos produits sont personnalisables en fonction de vos desideratas afin de refléter les valeurs de votre établissement.

*ETERNUM heeft drie bestekcollecties (Signature, Classic en Young), een collectie steakmessen (Steakmessen) en een collectie tafelaccessoires (Gastronum). U kunt al onze producten zelf personaliseren, zodat deze aansluiten bij de waarden van uw zaak.*



### Signature



### Classic



### Young



### Steak Knives



### Gastronom



# Eternum Signature

Spécialement conçus pour les utilisateurs les plus exigeants, les couverts ETERNUM Signature sont destinés aux plus belles tables de restaurants et d'hôtels. Ces couverts de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 pur et présentent une finition polie supérieure.

*Het Signature-bestek van ETERNUM is speciaal ontworpen voor de meest veeleisende gasten en de mooist gedekte tafels in restaurants en hotels. Dit hoogwaardige bestek is gemaakt van roestvrij staal 18/10 en heeft een superieure gepolijste afwerking.*





eternum   
signature

# Aperçu

## Overzicht

X15

P. 16



Pétale

P. 18



Nara

P. 20



Anzo

P. 22



Atlantis

P. 26



Adagio

P. 28



Oslo

P. 30



Slow

P. 32



Alinea

P. 34



Astoria

P. 36



Arcade

P. 38



Alaska

P. 40



**X-Lo**

P. 42



**Ascot**

P. 44



**Byblos**

P. 46



**Baguette**

P. 48



**Anser**

P. 50



**Louvres**

P. 52



**Contour**

P. 54



**Ruban**

P. 56



**Châtelet**

P. 58





18/10 | 10,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

Forgeage à chaud  
de qualité supérieure  
*Warm smeedwerk van  
superieure kwaliteit*



## X15

La série X15, conçue par Louis de Limburg, attire l'attention par son design ultra-mince et ses lignes gracieuses.

*De X15-reeks, ontworpen door Louis de Limburg, springt in het oog door het ultraslanke design en de gracieuze lijnen.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1860-1  
219 mm / 10,0 mm  
5413521860018  
UV 12 / M 120



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1860-2  
219 mm / 10,0 mm  
5413521860025  
UV 12 / M 120



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1860-3  
146 mm / 7,2 mm  
5413521860032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1860-4  
145 mm / 7,2 mm  
5413521860049  
UV 12 / M 300



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1860-5  
243 mm / 140 gr  
5413521860056  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1860-6  
217 mm / 93 gr  
5413521860063  
UV 12 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 1860-10  
300 mm / 10,0 mm  
5413521860100  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1860-14  
193 mm / 8,8 mm  
5413521860148  
UV 12 / M 240



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1860-15  
193 mm / 8,8 mm  
5413521860155  
UV 12 / M 240



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1860-16  
193 mm / 8,5 mm  
5413521860162  
UV 12 / M 240



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1860-17  
207 mm / 8,5 mm  
5413521860179  
UV 12 / M 240



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1860-25  
215 mm / 9,5 mm  
5413521860254  
UV 12 / M 240



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1860-26  
110 mm / 5,0 mm  
5413521860261  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1860-33  
190 mm / 8,8 mm  
5413521860339  
UV 12 / M 180



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1860-40  
162 mm / 49 gr  
5413521860407  
UV 12 / M 120



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 1860-45  
243 mm / 137 gr  
5413521860452  
UV 12 / M 120



18/10 | 4,5 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

Forgeage à chaud de  
qualité supérieure  
*Warm smeedwerk van  
superieure kwaliteit*



## Pétale

Pétale fait référence à un pétale de fleur qui a inspiré ce design. Les designers français Pierre Duthoit et Adrien Ciejak ont créé un design unique aux courbes légères et fluides.

*Pétale verwijst naar een bloemblad dat de inspiratiebron vormt voor dit ontwerp. De Franse designers Pierre Duthoit en Adrien Ciejak zorgden voor een uniek design met lichte, vloeiende krommingen.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1880-1  
215 mm / 4,5 mm  
5413521880016  
UV 12 / M 120



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1880-2  
216 mm / 4,5 mm  
5413521880023  
UV 12 / M 120



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1880-3  
145 mm / 4,0 mm  
5413521880030  
UV 12 / M 300



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1880-4  
145 mm / 4,0 mm  
5413521880047  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1880-5  
243 mm / 140 gr  
5413521880054  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1880-6  
217 mm / 93 gr  
5413521880061  
UV 12 / M 120



Couteau table vertical  
*Tafelmes vert.*

REF : 1880-5V  
240 mm / 108 gr  
5413521880597  
UV 12 / M 120



Couteau dessert vertical  
*Dessertmes vert.*

REF : 1880-6V  
215 mm / 74 gr  
5413521880566  
UV 12 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 1880-10  
300 mm / 4,5 mm  
5413521880108  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1880-14  
191 mm / 4,5 mm  
5413521880146  
UV 12 / M 120



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1880-15  
190 mm / 4,5 mm  
5413521880153  
UV 12 / M 120



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1880-16  
191 mm / 4,5 mm  
5413521880160  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1880-17  
211 mm / 4,5 mm  
5413521880177  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1880-25  
210 mm / 4,0 mm  
5413521880252  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1880-26  
110 mm / 3,5 mm  
5413521880269  
UV 12 / M 300



Cuillère dégustation  
*Degustatielepel*

REF : 1880-32  
211 mm / 4,5 mm  
5413521880320  
UV 12 / M 120



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1880-40  
165 mm / 72 gr  
5413521880405  
UV 12 / M 240



18/10 | 2,5 mm

Poli-mat  
*Mat gepolijst*



## Nara

Une série combinant acier 18/10 brossé et plastique mat, dont les trois couverts de tables ont une longueur identique. Une gamme totalement exclusive, pour une table unique et originale.

*Dit bestek is een combinatie van geborsteld staal 18/10 en mat kunststof. Alle delen hebben dezelfde lengte. Een exclusief product voor een unieke tafel.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 5004-1**  
220 mm / 2,5 mm  
5413521504011  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 5004-2**  
219 mm / 2,5 mm  
5413521504028  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 5004-3**  
138 mm / 2,0 mm  
5413521504035  
UV 12 / M 300



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

**REF : 5004-4**  
145 mm / 2,0 mm  
5413521504042  
UV 12 / M 300



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 5004-5**  
220 mm / 35 gr  
5413521504059  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

**REF : 5004-40**  
135 mm / 2,0 mm  
5413521504400  
UV 12 / M 300



18/10 | 4,3 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

## Anzo

Cette série se reconnaît à son design original. Le couteau en particulier, conçu par le designer Louis de Limburg, attire l'attention grâce à son emplacement pour y poser l'extrémité de l'index.

*Deze reeks herkent u aan het originele design. Vooral het mes, ontworpen door de designer Louis de Limburg, trekt de aandacht dankzij het ergonomische gleufje voor het uiteinde van de wijsvinger.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1820-1  
212 mm / 4,3 mm  
5413521820012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1820-2  
214 mm / 4,3 mm  
5413521820029  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1820-3  
147 mm / 2,6 mm  
5413521820036  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1820-4  
147 mm / 2,6 mm  
5413521820043  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1820-5  
235 mm / 117 gr  
5413521820050  
UV 12 / M 120



Couteau table Ergo  
*Tafelmes Ergo*

REF : 1820-5E  
235 mm / 117 gr  
5413521820593  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1820-6  
215 mm / 88 gr  
5413521820067  
UV 12 / M 120



Couteau dessert Ergo  
*Dessertmes Ergo*

REF : 1820-6E  
215 mm / 88 gr  
5413521820562  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1820-14  
192 mm / 3,2 mm  
5413521820142  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertpel*

REF : 1820-15  
192 mm / 3,2 mm  
5413521820159  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1820-16  
192 mm / 3,2 mm  
5413521820166  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1820-17  
217 mm / 3,2 mm  
5413521820173  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1820-25  
210 mm / 3,2 mm  
5413521820258  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1820-26  
110 mm / 2,3 mm  
5413521820265  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1820-33  
184 mm / 3,2 mm  
5413521820333  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1820-40  
160 mm / 38 gr  
5413521820401  
UV 12 / M 300



Couteau steak Ergo  
*Steakmes Ergo*

REF : 1820-45E  
235 mm / 115 gr  
5413521820456  
UV 12 / M 120

## Anzo Champagne



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1829-1  
212 mm / 4,3 mm  
5413521829015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1829-2  
214 mm / 4,3 mm  
5413521829022  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1829-3  
147 mm / 2,6 mm  
5413521829039  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1829-5  
235 mm / 117 gr  
5413521829053  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1829-6  
215 mm / 88 gr  
5413521829060  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1829-14  
192 mm / 3,2 mm  
5413521829145  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1829-15  
192 mm / 3,2 mm  
5413521829152  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1829-26  
110 mm / 2,3 mm  
5413521829268  
UV 12 / M 600

## Anzo Copper



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1827-1  
212 mm / 4,3 mm  
5413521827011  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1827-2  
214 mm / 4,3 mm  
5413521827028  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1827-3  
147 mm / 2,6 mm  
5413521827035  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1827-5  
235 mm / 117 gr  
5413521827059  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1827-6  
215 mm / 88 gr  
5413521827066  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1827-14  
192 mm / 3,2 mm  
5413521827141  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1827-15  
192 mm / 3,2 mm  
5413521827158  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1827-26  
110 mm / 2,3 mm  
5413521827264  
UV 12 / M 600

## Anzo Black



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1825-1  
212 mm / 4,3 mm  
5413521825017  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1825-2  
214 mm / 4,3 mm  
5413521825024  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1825-3  
147 mm / 2,6 mm  
5413521825031  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1825-5  
235 mm / 117 gr  
5413521825055  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1825-6  
215 mm / 88 gr  
5413521825062  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1825-14  
192 mm / 3,2 mm  
5413521825147  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1825-15  
192 mm / 3,2 mm  
5413521825154  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1825-26  
110 mm / 2,3 mm  
5413521825260  
UV 12 / M 600







18/10 | 4,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

## Atlantis

La série Atlantis présente un design sobre, mais le couteau se distingue par son appui sur le tranchant. Vous préférez un couteau traditionnel ? Cette option est également disponible.

*De Atlantis-reeks heeft een sober design, maar het mes valt wel op aangezien het op de snijkant rust. Liever een traditioneel mes? Dit is eveneens verkrijgbaar.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 3010-1  
212 mm / 4,0 mm  
5413521310018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 3010-2  
211 mm / 4,0 mm  
5413521310025  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 3010-3  
144 mm / 2,5 mm  
5413521310032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 3010-4  
147 mm / 2,5 mm  
5413521310049  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 3010-5  
236 mm / 111 gr  
5413521310056  
UV 12 / M 120



Couteau table vertical  
*Tafelmes vert.*

REF : 3010-5V  
236 mm / 111 gr  
5413521310599  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 3010-6  
215 mm / 78 gr  
5413521310063  
UV 12 / M 120



Couteau dessert vert.  
*Dessertmes vert.*

REF : 3010-6V  
215 mm / 78 gr  
5413521310568  
UV 12 / M 120



Louche  
*Pollepel*

REF : 3010-7  
294 mm / 3,0 mm  
5413521310070  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 3010-8  
256 mm / 4,0 mm  
5413521310087  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 3010-10  
292 mm / 3,5 mm  
5413521310100  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 3010-11  
186 mm / 4,0 mm  
5413521310117  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 3010-12  
226 mm / 3,5 mm  
5413521310124  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 3010-14  
187 mm / 3,0 mm  
5413521310148  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 3010-15  
185 mm / 3,0 mm  
5413521310155  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 3010-16  
187 mm / 3,0 mm  
5413521310162  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 3010-17  
200 mm / 3,0 mm  
5413521310179  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 3010-25  
208 mm / 2,8 mm  
5413521310254  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 3010-26  
114 mm / 2,5 mm  
5413521310261  
UV 12 / M 600



Cuillère dégustation  
*Degustatielepel*

REF : 3010-32  
182 mm / 3,0 mm  
5413521310322  
UV 1 / M 300



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 3010-33  
173 mm / 3,0 mm  
5413521310339  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 3010-40  
165 mm / 39 gr  
5413521310407  
UV 12 / M 120



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 3010-45  
238 mm / 108 gr  
5413521310452  
UV 12 / M 120



18/10 | 4,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Adagio

Adagio est synonyme d'élégance, avec un design élégant et raffiné. Le dessin du fourchon évoque celui d'une lyre et attire ainsi le regard sur toutes les tables.

*Adagio is één en al elegantie met een zuiver en strak design. Het ontwerp van de vorktanden doet denken aan een lier en is hierdoor een eyecatcher op iedere tafel.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 2090-1  
205 mm / 4,0 mm  
5413521209015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 2090-2  
206 mm / 4,0 mm  
5413521209022  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 2090-3  
139 mm / 2,5 mm  
5413521209039  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 2090-4  
140 mm / 2,5 mm  
5413521209046  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 2090-5  
225 mm / 87 gr  
5413521209053  
UV 12 / M 120



Couteau table orf  
*Tafelmes HH*

REF : 2090-51  
224 mm / 54 gr  
5413521209510  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 2090-6  
203 mm / 60 gr  
5413521209060  
UV 12 / M 240



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*

REF : 2090-61  
202 mm / 44 gr  
5413521209619  
UV 12 / M 240



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 2090-8  
242 mm / 4,0 mm  
5413521209084  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 2090-10  
235 mm / 4,0 mm  
5413521209107  
UV 1 / M 60



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 2090-12  
251 mm / 4,0 mm  
5413521209121  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 2090-14  
184 mm / 3,0 mm  
5413521209145  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 2090-15  
181 mm / 3,0 mm  
5413521209152  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 2090-16  
189 mm / 3,0 mm  
5413521209169  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 2090-17  
204 mm / 3,0 mm  
5413521209176  
UV 12 / M 120



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 2090-26  
117 mm / 2,5 mm  
5413521209268  
UV 12 / M 600



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 2090-40  
164 mm / 40 gr  
5413521209404  
UV 12 / M 120



18/10 | 4,0 mm

Poli-Brillant  
*Glanzend*



## Oslo

Des couverts ergonomiques aux courbes généreuses pour un style à la fois sophistiqué, élégant et dans l'air du temps.

*Ergonomisch bestek met grote rondingen voor een verfijnde en elegante stijl die past bij de tijd.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1930-1  
211 mm / 4,0 mm  
5413521930018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1930-2  
211 mm / 4,0 mm  
5413521930025  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1930-3  
145 mm / 2,5 mm  
5413521930032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1930-4  
145 mm / 2,5 mm  
5413521930049  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmess mono*

REF : 1930-5  
235 mm / 113 gr  
5413521930056  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmess mono*

REF : 1930-6  
214 mm / 86 gr  
5413521930063  
UV 12 / M 120



Louche  
*Pollepel*

REF : 1930-7  
280 mm / 3,0 mm  
5413521930070  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 1930-8  
244 mm / 3,0 mm  
5413521930087  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 1930-10  
301 mm / 3,0 mm  
5413521930100  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 1930-12  
250 mm / 3,0 mm  
5413521930124  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1930-14  
189 mm / 3,0 mm  
5413521930148  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1930-15  
189 mm / 3,0 mm  
5413521930155  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1930-16  
189 mm / 3,0 mm  
5413521930162  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismess*

REF : 1930-17  
212 mm / 3,0 mm  
5413521930179  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1930-26  
115 mm / 2,5 mm  
5413521930261  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1930-33  
185 mm / 3,0 mm  
5413521930339  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmess*

REF : 1930-40  
160 mm / 45 gr  
5413521930407  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmess*

REF : 1930-45  
244 mm / 112 gr  
5413521930452  
UV 12 / M 120



18/10 | 4,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Slow

Des couverts dans leur forme pure et essentielle. Stefan Schöning, designer belge de l'année 2008, s'est inspiré du concept de « slow food » pour cette série.

*Bestek in zijn pure, essentiële vorm. Stefan Schöning, Belgisch designer van het jaar 2008, inspireerde zich voor deze reeks op het slow food-concept.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 3040-1  
216 mm / 4,0 mm  
5413521340015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 3040-2  
216 mm / 4,0 mm  
5413521340022  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 3040-3  
141 mm / 2,5 mm  
5413521340039  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 3040-4  
145 mm / 2,5 mm  
5413521340046  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 3040-5  
236 mm / 100 gr  
5413521340053  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 3040-6  
209 mm / 72 gr  
5413521340060  
UV 12 / M 240



Service salade  
*Slabestek*

REF : 3040-10  
290 mm / 3,5 mm  
5413521340107  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 3040-12  
245 mm / 4,0 mm  
5413521340121  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 3040-14  
190 mm / 3,0 mm  
5413521340145  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 3040-15  
190 mm / 3,0 mm  
5413521340152  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 3040-16  
186 mm / 3,0 mm  
5413521340169  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 3040-17  
202 mm / 3,0 mm  
5413521340176  
UV 12 / M 300



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 3040-33  
181 mm / 3,0 mm  
5413521340336  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 3040-40  
162 mm / 44 gr  
5413521340404  
UV 12 / M 240



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 3040-45  
236 mm / 98 gr  
5413521340459  
UV 12 / M 120



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 3040-26  
107 mm / 2,2 mm  
5413521340268  
UV 12 / M 600



18/10 | 4,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

## Alinea

Pour une table à la fois chic et moderne, faites le choix des couverts Alinea. Un design qui s'apparente au doux mouvement d'une mer calme et des couteaux à la forme originale.

*Bij een chique en moderne tafels kiest u voor het bestek Alinea. Dit ontwerp doet denken aan de rimpeling op een kalme zee. De messen hebben een originele vorm.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 3020-1  
212 mm / 4,0 mm  
5413521320017  
UV 12 / M 240



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 3020-2  
208 mm / 4,0 mm  
5413521320024  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 3020-3  
145 mm / 2,5 mm  
5413521320031  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 3020-4  
149 mm / 2,5 mm  
5413521320048  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 3020-5  
241 mm / 117 gr  
5413521320055  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 3020-6  
218 mm / 77 gr  
5413521320062  
UV 12 / M 120



Louche  
*Pollepel*

REF : 3020-7  
275 mm / 4,0 mm  
5413521320079  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 3020-8  
258 mm / 3,0 mm  
5413521320086  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 3020-10  
289 mm / 3,0 mm  
5413521320109  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 3020-11  
163 mm / 3,0 mm  
5413521320116  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 3020-12  
248 mm / 4,0 mm  
5413521320123  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 3020-14  
194 mm / 3,0 mm  
5413521320147  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 3020-15  
191 mm / 3,0 mm  
5413521320154  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 3020-16  
194 mm / 3,0 mm  
5413521320161  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 3020-17  
208 mm / 3,0 mm  
5413521320178  
UV 12 / M 300



Fourchette service  
*Dienstvork*

REF : 3020-21  
252 mm / 4,0 mm  
5413521320215  
UV 1 / M 120



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 3020-26  
116 mm / 2,5 mm  
5413521320260  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 3020-33  
185 mm / 3,0 mm  
5413521320338  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 3020-40  
160 mm / 42 gr  
5413521320406  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 3020-45  
248 mm / 121 gr  
5413521320451  
UV 12 / M 120



18/10 | 3,5 mm

Brossé, poli-mat  
*Geborsteld, mat gepolijst*



## Astoria

Astoria vous propulse dans l'ère Art Déco avec des tables magnifiquement décorées. Le design simple, signé Nick Holland, est synonyme de charme et d'élégance discrète.

*Astoria katapulteert u naar het Art Déco-tijdperk met prachtig gedecoreerde tafels. Het eenvoudige design, van de hand van Nick Holland, staat voor charme en discrete elegantie.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 1520-1**  
219 mm / 3,5 mm  
5413521520011  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 1520-2**  
219 mm / 3,5 mm  
5413521520028  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 1520-3**  
147 mm / 2,5 mm  
5413521520035  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

**REF : 1520-4**  
147 mm / 2,5 mm  
5413521520042  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 1520-5**  
245 mm / 131 gr  
5413521520059  
UV 12 / M 300



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

**REF : 1520-6**  
219 mm / 79 gr  
5413521520066  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

**REF : 1520-14**  
193 mm / 3,0 mm  
5413521520141  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

**REF : 1520-15**  
193 mm / 3,0 mm  
5413521520158  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

**REF : 1520-16**  
196 mm / 2,5 mm  
5413521520165  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

**REF : 1520-17**  
217 mm / 2,5 mm  
5413521520172  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

**REF : 1520-25**  
210 mm / 3,0 mm  
5413521520257  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

**REF : 1520-26**  
110 mm / 2,2 mm  
5413521520264  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

**REF : 1520-33**  
182 mm / 3,0 mm  
5413521520332  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

**REF : 1520-40**  
165 mm / 38 gr  
5413521520400  
UV 12 / M 300



18/10 | 3,5 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Arcade

Arcade est l'association ultime d'un design classique et moderne, créée par le designer belge Louis de Limburg. Grâce à leur conception simple et particulièrement élégante, ces couverts s'adaptent à toutes les tables.

*Arcade is de ultieme mix van klassiek en modern design, van de hand van Belgische designer Louis de Limburg. Dankzij zijn eenvoudig en bijzonder elegant design past dit bestek op iedere tafel.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1620-1  
208 mm / 3,5 mm  
5413521620018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1620-2  
208 mm / 3,5mm  
5413521620025  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1620-3  
000 mm / 2,5 mm  
5413521620032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1620-4  
144 mm / 2,5 mm  
5413521620049  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1620-5  
238 mm / 106 gr  
5413521620056  
UV 12 / M 120



Couteau table orf  
*Tafelmes HH*

REF : 1620-51  
238 mm / 86 gr  
5413521620513  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1620-6  
216 mm / 79 gr  
5413521620063  
UV 12 / M 120



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*

REF : 1620-61  
215 mm / 70 gr  
5413521620612  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1620-14  
187 mm / 2,8 mm  
5413521620148  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1620-15  
185 mm / 2,8 mm  
5413521620155  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1620-16  
181 mm / 2,8 mm  
5413521620162  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1620-17  
201 mm / 2,8 mm  
5413521620179  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1620-25  
196 mm / 2,5 mm  
5413521620254  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1620-26  
117 mm / 2,2 mm  
5413521620261  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1620-33  
173 mm / 2,8 mm  
5413521620339  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1620-40  
173 mm / 42 gr  
5413521620407  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 1620-45  
238 mm / 106 gr  
5413521620452  
UV 12 / M 120



18/10 | 3,5 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

## Alaska

Alaska se distingue par ses lignes épurées et le design unique de son couteau. Cette série comprend également des couverts originaux tels qu'une cuillère et une fourchette à spaghetti, dont la longueur du manche et la forme des dents permettent de rouler plus facilement les pâtes.

*Alaska valt op dankzij zijn zuivere lijnen en het unieke ontwerp van het mes. Deze reeks bevat ook enkele originele bestekonderdelen zoals een spaghetti-lepel - en vork waarvan de lengte van het handvat en de vorm van de tanden het oprollen van de pasta vergemakkelijkt.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 2080-1  
203 mm / 3,5 mm  
5413521208018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 2080-2  
206 mm / 3,5 mm  
5413521208025  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 2080-3  
141 mm / 2,5 mm  
5413521208032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 2080-4  
144 mm / 2,5 mm  
5413521208049  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 2080-5  
226 mm / 68 gr  
5413521208056  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 2080-6  
203 mm / 50 gr  
5413521208065  
UV 12 / M 300



Louche  
*Pollepel*

REF : 2080-7  
265 mm / 3,5 mm  
5413521208070  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 2080-8  
259 mm / 3,5 mm  
5413521208087  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 2080-10  
238 mm / 3,5 mm  
5413521208100  
UV 1 / M 60



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 2080-11  
171 mm / 3,5 mm  
5413521208117  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 2080-12  
252 mm / 3,5 mm  
5413521208124  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 2080-14  
182 mm / 3,0 mm  
5413521208148  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 2080-15  
181 mm / 3,0 mm  
5413521208155  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 2080-16  
186 mm / 3,0 mm  
5413521208162  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 2080-17  
197 mm / 3,0 mm  
5413521208179  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 2080-25  
201 mm / 3,2 mm  
5413521208254  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 2080-26  
118 mm / 2,2 mm  
5413521208261  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 2080-33  
183 mm / 3,0 mm  
5413521208339  
UV 12 / M 300



Fourchette spaghetti  
*Spaghettvork*

REF : 2080-35  
220 mm / 3,5 mm  
5413521208353  
UV 12 / M 300



Cuillère spaghetti  
*Spaghettilepel*

REF : 2080-36  
213 mm / 3,5 mm  
5413521208360  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 2080-40  
160 mm / 33 gr  
5413521208407  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 2080-45  
226 mm / 68 gr  
5413521208452  
UV 12 / M 240



18/10 | 3,5 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## X-Lo

X-Lo présente un design élégant avec des lignes très épurées. Le grand avantage de ces couverts est toutefois leur longueur (22 cm), qui leur permet d'accompagner à la perfection des assiettes de grand diamètre.

*X-Lo heeft een elegant design met erg zuivere lijnen. De grote troef is echter de lengte (22 cm) waardoor dit bestek perfect tot zijn recht komt bij borden met een grote diameter.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 3090-1  
220 mm / 3,5 mm  
5413521309012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 3090-2  
220 mm / 3,5 mm  
5413521309029  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 3090-3  
144 mm / 2,5 mm  
5413521309036  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 3090-4  
142 mm / 2,5 mm  
5413521309043  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 3090-5  
243 mm / 80 gr  
5413521309050  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 3090-6  
219 mm / 58 gr  
5413521309067  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 3090-14  
193 mm / 3,0 mm  
5413521309142  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 3090-15  
193 mm / 3,0 mm  
5413521309159  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 3090-16  
183 mm / 3,0 mm  
5413521309166  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 3090-17  
209 mm / 3,0 mm  
5413521309173  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 3090-26  
110 mm / 2,5 mm  
5413521309265  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 3090-33  
182 mm / 3,0 mm  
5413521309333  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 3090-40  
165 mm / 35 gr  
5413521309401  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 3090-45  
248 mm / 84 gr  
5413521309456  
UV 12 / M 120



18/10 | 3,0 mm

Poli-Brillant  
*Glanzend*



## Ascot

Ascot combine le meilleur de deux mondes et mêle subtilement un design classique et contemporain. Par conséquent, ces couverts s'intègrent parfaitement à toute décoration de table et à tout type de porcelaine.

*Ascot combineert het beste van twee werelden en mixt subtiel een klassiek en eigentijds design. Hierdoor blendt dit bestek perfect met iedere tafeldecoratie en elk type porselein.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 3050-1  
209 mm / 3,0 mm  
5413521350014  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 3050-2  
210 mm / 3,0 mm  
5413521350021  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 3050-3  
146 mm / 2,2 mm  
5413521350038  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 3050-4  
145 mm / 2,2 mm  
5413521350045  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmess mono*

REF : 3050-5  
234 mm / 110 gr  
5413521350052  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 3050-6  
211 mm / 77 gr  
5413521350069  
UV 12 / M 120



Louche  
*Pollepel*

REF : 3050-7  
302 mm / 3,0 mm  
5413521350076  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 3050-8  
231 mm / 2,5 mm  
5413521350083  
UV 1 / M 120



Pelle à frites  
*Frittenschep*

REF : 3050-9  
252 mm / 2,5 mm  
5413521350090  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 3050-10  
286 mm / 3,0 mm  
5413521350106  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 3050-11  
169 mm / 2,5 mm  
5413521350113  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 3050-12  
247 mm / 3,0 mm  
5413521350120  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 3050-14  
184 mm / 2,5 mm  
5413521350144  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 3050-15  
185 mm / 2,5 mm  
5413521350151  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 3050-16  
179 mm / 2,5 mm  
5413521350168  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 3050-17  
199 mm / 2,5 mm  
5413521350175  
UV 12 / M 300



Fourchette à huîtres  
*Oestervork*

REF : 3050-19  
137 mm / 2,5 mm  
5413521350199  
UV 12 / M 600



Fourchette à escargots  
*Slakkenvork*

REF : 3050-20  
142 mm / 2,5 mm  
5413521350205  
UV 12 / M 600



Fourchette service  
*Dienstvork*

REF : 3050-21  
248 mm / 3,0 mm  
5413521350212  
UV 1 / M 120



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 3050-26  
118 mm / 2,2 mm  
5413521350267  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 3050-33  
172 mm / 2,5 mm  
5413521350335  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 3050-40  
158 mm / 38 gr  
5413521350403  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 3050-45  
236 mm / 114 gr  
5413521350458  
UV 12 / M 120

18/10 | 3,7 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Byblos

Invitez l'élégance à votre table de fêtes en choisissant Byblos, une série de couverts au design à la fois classique et très chic !

*Maak uw tafel extra feestelijk met het bestek Byblos, een ontwerp dat niet alleen klassiek, maar ook tijdloos is.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1840-1  
210 mm / 3,7 mm  
5413521840010  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1840-2  
206 mm / 3,7 mm  
5413521840027  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1840-3  
143 mm / 2,8 mm  
5413521840034  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1840-4  
147 mm / 2,6 mm  
5413521840041  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1840-5  
239 mm / 144 gr  
5413521840058  
UV 12 / M 120



Couteau table orf  
*Tafelmes HH*

REF : 1840-51  
239 mm / 107 gr  
5413521840515  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1840-6  
216 mm / 95 gr  
5413521840065  
UV 12 / M 120



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*

REF : 1840-61  
215 mm / 72 gr  
5413521840614  
UV 12 / M 180



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1840-14  
183 mm / 3,2 mm  
5413521840140  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1840-15  
181 mm / 3,2 mm  
5413521840157  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1840-16  
178 mm / 3,2 mm  
5413521840164  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1840-17  
197 mm / 3,2 gr  
5413521840171  
UV 12 / M 300



Fourchette à découper  
*Trancheervork*

REF : 1840-23  
246 mm / 125 gr  
5413521840232  
UV 1



Couteau à découper  
*Trancheermes*

REF : 1840-24  
287 : 1840-24  
000 mm / 126 gr  
5413521840249  
UV 1



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1840-25  
193 mm / 3,2 mm  
5413521840256  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1840-26  
000 mm / 2,6 mm  
5413521840263  
UV 12 / M 600



Couteau beurre orf  
*Botermes HH*

REF : 1840-27  
204 mm / 83 gr  
5413521840270  
UV 1



Couteau fromage orf  
*Kaasmes HH*

REF : 1840-28  
200 mm / 72 gr  
5413521840287  
UV 1



Couteau à tarte orf  
*Taartmes HH*

REF : 1840-29  
250 mm / 126 gr  
5413521840294  
UV 1



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1840-33  
173 mm / 3,2 mm  
5413521840331  
UV 12 / M 240



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1840-40  
162 mm / 41 gr  
5413521840409  
UV 12 / M 300



18/10 | 3,5 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Baguette

À la fois classiques et intemporels, les couverts Baguette vous permettront d'assurer un service d'exception à la française.

*Met het klassieke en tijdloze bestek Baguette biedt u uw gasten een fantastische service in Franse stijl.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1610-1  
208 mm / 3,5 mm  
5413521610019  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1610-2  
207 mm / 3,5 mm  
5413521610026  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1610-3  
140 mm / 2,8 mm  
5413521610033  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1610-4  
155 mm / 2,5 mm  
5413521610040  
UV 12 / M 600



Couteau table orf  
*Tafelmess HH*

REF : 1610-51  
250 mm / 100 gr  
5413521610154  
UV 12 / M 240



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*

REF : 1610-61  
221 mm / 72 gr  
5413521610613  
UV 12 / M 120



Louche  
*Pollepel*

REF : 1610-7  
284 mm / 3,5 mm  
5413521610071  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 1610-8  
252 mm / 4,0 mm  
5413521610088  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 1610-10  
203 mm / 3,5 mm  
5413521610101  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 1610-11  
168 mm / 3,5 mm  
5413521610118  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 1610-12  
248 mm / 3,5 mm  
5413521610125  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1610-14  
187 mm / 3,0 mm  
5413521610149  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1610-15  
189 mm / 3,0 mm  
5413521610156  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1610-16  
181 mm / 3,0 mm  
5413521610163  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1610-17  
200 mm / 3,0 mm  
5413521610170  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1610-25  
202 mm / 3,0 mm  
5413521610255  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1610-26  
114 mm / 2,2mm  
5413521610262  
UV 12 / M 600



Cuillère dégustation  
*Degustatielepel*

REF : 1610-32  
184 mm / 3,0 mm  
5413521610323  
UV 1 / M 300



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1610-33  
162 mm / 3,0 mm  
5413521610330  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1610-40  
165 mm / 5,5 mm  
5413521610408  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 1610-45  
236 mm / 94 gr  
5413521610453  
UV 12 / M 240

18/10 | 3,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Anser

De par son design classique et élégant, les couverts Anser s'adaptent à tous les styles de décoration de table. C'est tout simplement le modèle le plus apprécié des traiteurs.

*Het klassieke en stijlvolle ontwerp van het bestek Anser gaat samen met alle soorten stijlen. Dit is het populairste model onder restauranthouders.*





Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1670-1  
209 mm / 3,0 mm  
5413521670013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1670-2  
209 mm / 3,0 mm  
5413521670020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1670-3  
144 mm / 2,2 mm  
5413521670037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 1670-4  
147 mm / 2,2 mm  
5413521670044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1670-5  
236 mm / 110 gr  
5413521670051  
UV 12 / M 120



Couteau table orf  
*Tafelmes HH*  
REF : 1670-51  
239 mm / 104 gr  
5413521670518  
UV 12 / M 180



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1670-6  
213 mm / 91 gr  
5413521670068  
UV 12 / M 120



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*  
REF : 1670-61  
216 mm / 85 gr  
5413521670617  
UV 12 / M 180



Louche  
*Pollepel*  
REF : 1670-7  
299 mm / 2,5 mm  
5413521670075  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*  
REF : 1670-8  
245 mm / 3,0 mm  
5413521670082  
UV 1 / M 120



Pelle à frites  
*Frittenschep*  
REF : 1670-9  
250 mm / 3,0 mm  
5413521670099  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*  
REF : 1670-10  
210 mm / 2,5 mm  
5413521670105  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*  
REF : 1670-11  
174 mm / 2,5 mm  
5413521670112  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*  
REF : 1670-12  
224 mm / 3,0 mm  
5413521670129  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1670-14  
185 mm / 2,5 mm  
5413521670143  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1670-15  
185 mm / 2,5 mm  
5413521670150  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*  
REF : 1670-16  
178 mm / 2,5 mm  
5413521670167  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*  
REF : 1670-17  
198 mm / 2,5 mm  
5413521670174  
UV 12 / M 300



Pelle à glace  
*Ijslepel*  
REF : 1670-18  
138 mm / 2,0 mm  
5413521670181  
UV 12 / M 600



Fourchette à huîtres  
*Oestvork*  
REF : 1670-19  
136 mm / 2,5 mm  
5413521670198  
UV 12 / M 600



Fourchette à escargots  
*Slakkenvork*  
REF : 1670-20  
143 mm / 2,0 mm  
5413521670204  
UV 12 / M 600



Fourchette service  
*Dienstvork*  
REF : 1670-21  
214 mm / 2,5 mm  
5413521670211  
UV 1 / M 120



Fourchette à découper  
*Tranchevork*  
REF : 1670-23  
245 mm / 110 gr  
5413521670235  
UV 1



Couteau à découper  
*Trancheermes*  
REF : 1670-24  
290 mm / 114 gr  
5413521670242  
UV 1



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*  
REF : 1670-25  
194 mm / 2,5 mm  
5413521670259  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1670-26  
119 mm / 2,2 mm  
5413521670266  
UV 12 / M 600



Couteau beurre orf  
*Botermes HH*  
REF : 1670-27  
206 mm / 81 gr  
5413521670273  
UV 1



Couteau fromage orf  
*Kaasmes HH*  
REF : 1670-28  
200 mm / 69 gr  
5413521670280  
UV 1



Couteau à tarte orf  
*Taartmes HH*  
REF : 1670-29  
249 mm / 137 gr  
5413521670297  
UV 1



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*  
REF : 1670-33  
173 mm / 2,5 mm  
5413521670334  
UV 12 / M 300



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*  
REF : 1670-40  
162 mm / 48 gr  
5413521670402  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*  
REF : 1670-45  
235 mm / 113 gr  
5413521670457  
UV 12 / M 120



18/10 | 3,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Louvres

Louvres vous rappelle la grandeur de la République française. Un design classique avec des poignées larges qui tiennent bien en main.

*Louvres doet u denken aan de grandeur van de Franse republiek. Een klassieke vormgeving met brede handvaten die goed in de hand liggen.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1650-15  
207 mm / 3,0 mm  
5413521650015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1650-2S  
206 mm / 3,0 mm  
5413521650022  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1650-3S  
145 mm / 2,2 mm  
5413521650039  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1650-4  
143 mm / 2,0 mm  
5413521650046  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1650-5  
236 mm / 112 gr  
5413521650053  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1650-6  
214 mm / 94 gr  
5413521650060  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1650-14S  
183 mm / 2,5 mm  
5413521650145  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1650-15S  
182 mm / 2,5 mm  
5413521650152  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1650-16S  
181 mm / 2,5 mm  
5413521650169  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1650-17S  
193 mm / 2,5 mm  
5413521650176  
UV 12 / M 300



Fourchette service  
*Dienstvork*

REF : 1650-21  
214 mm / 3,0 mm  
5413521650213  
UV 1 / M 120



Fourchette à découper  
*Tranchevork*

REF : 1650-23  
248 mm / 115 gr  
5413521650237  
UV 1



Couteau à découper  
*Trancheermes*

REF : 1650-24  
290 mm / 124 gr  
5413521650244  
UV 1



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1650-26S  
116 mm / 2,0 mm  
5413521650268  
UV 12 / M 600



Couteau beurre orf  
*Botermes HH*

REF : 1650-27  
212 mm / 89 gr  
5413521650275  
UV 1



Couteau fromage orf  
*Kaasmes HH*

REF : 1650-28  
212 mm / 78 gr  
5413521650282  
UV 1



Couteau à tarte orf  
*Taartmes HH*

REF : 1650-29  
234 mm / 113 gr  
5413521650299  
UV 1



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 1650-33  
165 mm / 2,5 mm  
5413521650336  
UV 12 / M 300



18/10 | 3,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Contour

Contour fait partie des grands classiques de notre gamme. Un style à la française pour une table toujours chic et élégante.

*Het bestek Contour is een van onze grote klassiekers. Een Franse stijl voor een altijd chique en stijlvolle tafel.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1800-1  
207 mm / 3,0 mm  
5413521800014  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1800-2  
209 mm / 3,0 mm  
5413521800021  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1800-3  
146 mm / 2,5 mm  
5413521800038  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1800-4  
144 mm / 2,2 mm  
5413521800045  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1800-5  
249 mm / 110 gr  
5413521800052  
UV 12 / M 120



Couteau table orf  
*Tafelmes HH*

REF : 1800-51  
244 mm / 91 gr  
5413521800059  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1800-6  
215 mm / 91 gr  
5413521800069  
UV 12 / M 240



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*

REF : 1800-61  
211 mm / 69 gr  
5413521800068  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1800-14  
183 mm / 2,5 mm  
5413521800144  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1800-15  
183 mm / 2,5 mm  
5413521800151  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : XX-16  
181 mm / 2,5 mm  
5413521800168  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1800-17  
197 mm / 2,5 mm  
5413521800175  
UV 12 / M 300



Fourchette à escargots  
*Slakkenvork*

REF : 1800-20  
143 mm / 2,2 mm  
5413521800205  
UV 12 / M 600



Fourchette service  
*Dienstvork*

REF : 1800-21  
214 mm / 2,5 mm  
5413521800212  
UV 1 / M 120



Fourchette à découper  
*Trancheervork*

REF : 1800-23  
248 mm / 118 gr  
5413521800236  
UV 1



Couteau à découper  
*Trancheermes*

REF : 1800-24  
290 mm / 109 gr  
5413521800243  
UV 1



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1800-26  
117 mm / 2,2 mm  
5413521800267  
UV 12 / M 600



Couteau beurre orf  
*Botermes HH*

REF : 1800-27  
206 mm / 82 gr  
5413521800274  
UV 1



Couteau fromage orf  
*Kaasmes HH*

REF : 1800-28  
205 mm / 71 gr  
5413521800281  
UV 1



Couteau à tarte orf  
*Taartmes HH*

REF : 1800-29  
250 mm / 123 gr  
5413521800298  
UV 1



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1800-40  
160 mm / 46 gr  
5413521800403  
UV 12 / M 300



18/10 | 3,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*

## Ruban

Dans la série des grands classiques, Ruban est une série de couverts au style français, à la fois sophistiqués et indémodables. Ils ornent parfaitement toutes les tables, à toutes occasions.

*Het bestek Ruban is een klassiek bestek in Franse stijl met verfijnde en tijdloze elementen. Het ideale bestek voor welke gelegenheid dan ook.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 1640-1**  
206 mm / 3,0 mm  
5413521640016  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 1640-2**  
206 mm / 2,5 mm  
5413521640023  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 1640-3**  
143 mm / 2,5 mm  
5413521640030  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

**REF : 1640-4**  
144 mm / 2,0 mm  
5413521640047  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 1640-5**  
245 mm / 124 gr  
5413521640054  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

**REF : 1640-6**  
222 mm / 74 gr  
5413521640061  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

**REF : 1640-14**  
182 mm / 2,5 mm  
5413521640146  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

**REF : 1640-15**  
182 mm / 2,5 mm  
5413521640153  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

**REF : 1640-16**  
175 mm / 2,5 mm  
5413521640160  
UV 12 / M 240



Couteau poisson  
*Vismes*

**REF : 1640-17**  
194 mm / 2,5 mm  
5413521640177  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

**REF : 1640-26**  
117 mm / 2,2 mm  
5413521640269  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

**REF : 1640-33**  
174 mm / 2,5 mm  
5413521640337  
UV 12 / M 300



18/10 | 3,0 mm

Poli-miroir  
*Hoogglanzend*



## Châtelet

Cette série est un exemple de style français classique et donne à votre table la grandeur nécessaire.

*Deze reeks is een toonbeeld van klassieke Franse stijl en geeft uw tafel de nodige grandeur.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1680-1  
209 mm / 3,0 mm  
5413521680012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1680-2  
209 mm / 3,0 mm  
5413521680029  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1680-3  
144 mm / 2,2 mm  
5413521680036  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1680-4  
146 mm / 2,2 mm  
5413521680043  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1680-5  
236 mm / 125 gr  
5413521680050  
UV 12 / M 120



Couteau table orf  
*Tafelmes HH*

REF : 1680-51  
238 mm / 92 gr  
5413521680517  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1680-6  
216 mm / 107 gr  
5413521680067  
UV 12 / M 120



Couteau dessert orf  
*Dessertmes HH*

REF : 1680-61  
219 mm / 85 gr  
5413521680616  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1680-14  
184 mm / 2,5 mm  
5413521680142  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1680-15  
184 mm / 2,5 mm  
5413521680159  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1680-16  
178 mm / 2,5 mm  
5413521680166  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1680-17  
198 mm / 2,5 gr  
5413521680173  
UV 12 / M 300



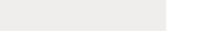
Fourchette service  
*Dienstvork*

REF : 1680-21  
214 mm / 3,0 mm  
5413521680210  
UV 12 / M 120



Fourchette à découper  
*Trancheervork*

REF : 1680-23  
240 mm / 112 gr  
5413521680234  
UV 1



Couteau à découper  
*Trancheermes*

REF : 1680-24  
285 mm / 116 gr  
5413521680241  
UV 1



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1680-26  
119 mm / 2,2 mm  
5413521680265  
UV 12 / M 600



Couteau beurre orf  
*Botermes HH*

REF : 1680-27  
204 mm / 96 gr  
5413521680272  
UV 1



Couteau fromage orf  
*Kaasmes HH*

REF : 1680-28  
200 mm / 79 gr  
5413521680289  
UV 1



Couteau à tarte orf  
*Taartmes HH*

REF : 1680-29  
245 mm / 126 gr  
5413521680296  
UV 1



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*

REF : 1680-40  
162 mm / 48 gr  
5413521680401  
UV 12 / M 300

# Eternum Classic

Intemporelle, la collection ETERNUM Classic est idéale pour les restaurants et brasseries à l'ambiance décontractée.

Conçus en acier inoxydable 18/10, ces couverts comportent un alliage de 18% de chrome et 10% de nickel qui leur confère une résistance accrue aux rayures et signes d'usure quotidienne.

*De Classic-collectie van ETERNUM is tijdloos. Daarom is deze perfect voor restaurants en brasserieën met een ontspannen sfeer.*

*Dit roestvrijstalen 18/10 bestek is gemaakt op basis van een legering met 18% chroom en 10% nikkel. Dit biedt een hogere bestendigheid tegen krassen en slijtage door dagelijks gebruik.*





ETERNUM CLASSIC



# Aperçu

## Overzicht

Sonate

P. 64



Curve

P. 66



Artesia

P. 68



Galaxy

P. 70



Neva Mat

P. 72



Baguette LM

P. 74



Utah

P. 76



Elégance

P. 78



Rivoli

P. 80



Orly

P. 82



Alfa

P. 84





18/10 | 3,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Sonate

Des couverts au design élégant et original, à un prix très attractif. Leur aspect satiné sied parfaitement à tout type de table.

*Bestek met een elegant en origineel ontwerp met een aantrekkelijke prijs. De glanzende afwerking past perfect bij elke tafel.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 977-1  
199 mm / 3,0 mm  
5413521977013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 977-2  
199 mm / 3,0 mm  
5413521977020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 977-3  
144 mm / 2,0 mm  
5413521977037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 977-4  
148 mm / 2,0 mm  
5413521977044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmess mono*

REF : 977-5  
218 mm / 76 gr  
5413521977051  
UV 12 / M 300



Couteau dessert mono  
*Dessertmess mono*

REF : 977-6  
192 mm / 56 gr  
5413521977068  
UV 12 / M 300



Louche  
*Pollepel*

REF : 977-7  
260 mm / 2,8 mm  
5413521977075  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 977-8  
255 mm / 2,2 mm  
5413521977082  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 977-10  
226 mm / 3,0 mm  
5413521977105  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 977-11  
170 mm / 2,8 mm  
5413521977112  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 977-12  
249 mm / 3,0 mm  
5413521977129  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 977-14  
180 mm / 2,2 mm  
5413521977143  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 977-15  
177 mm / 2,2 mm  
5413521977150  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 977-16  
181 mm / 2,2 mm  
5413521977167  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 977-17  
205 mm / 2,2 mm  
5413521977174  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 977-26  
114 mm / 1,8 mm  
5413521977266  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 977-33  
176 mm / 2,0 mm  
5413521977334  
UV 12 / M 600



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 977-45  
229 mm / 82 gr  
5413521977457  
UV 12 / M 120



18/10 | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Curve

Curve se reconnaît à ses belles courbes et à son manche long et fin de 21 cm. Les couverts tiennent très bien dans la main et conviennent à toutes les occasions.

*Curve herkent u aan de mooie rondingen en de lange, slanke steel van 21 cm. Ligt heel goed in de hand en past bij iedere gelegenheid.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 964-1  
210 mm / 2,5 mm  
5413521964013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 964-2  
210 mm / 2,5 mm  
5413521964020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 964-3  
140 mm / 2,0 mm  
5413521964037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 964-4  
140 mm / 2,0 mm  
5413521964044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 964-5  
225 mm / 85 gr  
5413521964051  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 964-6  
205 mm / 62 gr  
5413521964068  
UV 12 / M 240



Louche  
*Pollepel*

REF : 964-7  
264 mm / 3,0 mm  
5413521964075  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 964-8  
260 mm / 3,0 mm  
5413521964082  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 964-10  
231 mm / 3,0 mm  
5413521964105  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 964-11  
169 mm / 2,5 mm  
5413521964112  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 964-12  
245 mm / 3,0 mm  
5413521964129  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 964-14  
190 mm / 2,5 mm  
5413521964143  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 964-15  
190 mm / 2,5 mm  
5413521964150  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 964-16  
183 mm / 2,5 mm  
5413521964167  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 964-17  
198 mm / 2,5 mm  
5413521964174  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 964-26  
110 mm / 1,8 mm  
5413521964266  
UV 12 / M 600



18/10 | 2,5 mm

Contrasté  
*Gecontrasterend*



## Artesia

Artesia se distingue par son manche mat typique qui semble avoir été ciselé. Des couverts qui attirent le regard et embellissent votre table.

*Artesia valt op door het typerend matte handvat dat wel gebeiteld lijkt. Een bestek dat in het oog springt en uw tafel opwaardeert.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 983-1  
210 mm / 2,5 mm  
5413521983014  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 983-2  
210 mm / 2,5 mm  
5413521983021  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 983-3  
140 mm / 2,0 mm  
5413521983038  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 983-4  
140 mm / 2,0 mm  
5413521983045  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 983-5  
225 mm / 75 gr  
5413521983052  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 983-6  
205 mm / 62 gr  
5413521983069  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 983-14  
190 mm / 2,5 mm  
5413521983144  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 983-15  
188 mm / 2,5 mm  
5413521983151  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 983-16  
183 mm / 2,5 mm  
5413521983168  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 983-17  
198 mm / 2,5 mm  
5413521983175  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 983-26  
110 mm / 1,8 mm  
5413521983267  
UV 12 / M 600



18/10 | 3,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Galaxy

La série Galaxy renferme des couverts à prix doux au design sobre et moderne.

*Galaxy is een zacht geprijsd bestek met een sober ontwerp.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1720-1  
208 mm / 3,0 mm  
5413521172012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1720-2  
205 mm / 3,0 mm  
5413521172029  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1720-3  
147 mm / 2,0 mm  
5413521172036  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1720-4  
148 mm / 2,0 mm  
5413521172043  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1720-5  
228 mm / 75 gr  
5413521172050  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1720-6  
204 mm / 60 gr  
5413521172067  
UV 12 / M 240



Louche  
*Pollepel*

REF : 1720-7  
267 mm / 3,0 mm  
5413521172074  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 1720-8  
255 mm / 3,0 mm  
5413521172081  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*

REF : 1720-10  
232 mm / 3,0 mm  
5413521172104  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 1720-11  
174 mm / 3,0 mm  
5413521172111  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*

REF : 1720-12  
248 mm / 3,0 mm  
5413521172128  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1720-14  
190 mm / 2,5 mm  
5413521172142  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1720-15  
188 mm / 2,5 mm  
5413521172159  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1720-16  
190 mm / 2,5 mm  
5413521172166  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1720-17  
208 mm / 2,5mm  
5413521172173  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1720-26  
114 mm / 1,8 mm  
5413521172265  
UV 12 / M 600



18/10 | 2,5 mm

Finition mat  
Matte finish



## Neva Mat

C'est suite à l'exposition DIALOGUE que la designer belge Louise Charlier crée Neva. De couverts aux courbes ajustées qui leur confèrent ergonomie et simplicité.

*De Belgische ontwerpster Louise Charlier maakte Neva naar aanleiding van de expositie DIALOGUE. Bestek met rechte contouren voor ergonomie en eenvoud.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 986-1**  
215 mm / 2,5 mm  
5413521986015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 986-2**  
215 mm / 2,5 mm  
5413521986022  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 986-3**  
140 mm / 2,0 mm  
5413521986039  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 986-5**  
235 mm / 7,0 mm  
5413521986053  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

**REF : 986-6**  
208 mm / 6,0 mm  
5413521986060  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

**REF : 986-14**  
188 mm / 2,5 mm  
5413521986145  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

**REF : 986-15**  
188 mm / 2,5 mm  
5413521986152  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

**REF : 986-26**  
110 mm / 1,8 mm  
5413521986268  
UV 12 / M 600

18/10 | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Baguette LM

Cette série est un classique de notre assortiment, avec un style français et élégant reconnaissable entre tous. Parfaite pour ceux qui aiment un design ergonomique et léger.

*Deze reeks is een klassieker in ons assortiment met een herkenbare Franse, elegante stijl. Perfect voor wie houdt van een ergonomisch en lichtgewicht design.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 2610-1**  
209 mm / 2,5 mm  
5413521261013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 2610-2**  
210 mm / 2,5 mm  
5413521261020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 2610-3**  
138 mm / 2,0 mm  
5413521261037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

**REF : 2610-4**  
143 mm / 2,0 mm  
5413521261044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 2610-5**  
239 mm / 111 gr  
5413521261051  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

**REF : 2610-6**  
213 mm / 84 gr  
5413521261068  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

**REF : 2610-14**  
181 mm / 2,2 mm  
5413521261143  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

**REF : 2610-15**  
181 mm / 2,2 mm  
5413521261150  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

**REF : 2610-16**  
174 mm / 2,2 mm  
5413521261167  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

**REF : 2610-17**  
195 mm / 2,2 mm  
5413521261174  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

**REF : 2610-26**  
112 mm / 1,8 mm  
5413521261266  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

**REF : 2610-33**  
175 mm / 2,2 mm  
5413521261334  
UV 12 / M 300



18/10 | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Utah

Le design intemporel de cette série de couverts s'adapte à toutes les tables. Le prix est également une véritable aubaine.

*Het tijdloze design van deze bestekserie matcht met iedere tafel. Ook de prijs is een absolute meevaller.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 973-1**  
195 mm / 2,5 mm  
5413521973015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 973-2**  
200 mm / 2,5 mm  
5413521973022  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 973-3**  
147 mm / 2,0 mm  
5413521973039  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

**REF : 973-4**  
148 mm / 2,0 mm  
5413521973046  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 973-5**  
216 mm / 90 gr  
5413521973053  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

**REF : 973-6**  
190 mm / 69 gr  
5413521973060  
UV 12 / M 300



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

**REF : 973-14**  
177 mm / 2,2 mm  
5413521973145  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

**REF : 973-15**  
180 mm / 2,2 mm  
5413521973152  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

**REF : 973-26**  
122 mm / 1,8 mm  
5413521973268  
UV 12 / M 600



Couteau steak  
*Steakmes*

**REF : 973-45**  
225 mm / 82 gr  
5413521973459  
UV 12 / M 240



18/10 | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Elégance

Cette série de couverts ajoute une touche d'élégance à chaque table. Grâce à sa forme classique, elle s'adapte à merveille aux assiettes de taille moyenne.

*Deze bestekreeks voegt een elegante toets toe aan iedere tafel. Dankzij zijn klassieke vorm past deze reeks goed bij middelgrote borden.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 966-1  
194 mm / 2,5 mm  
5413521966017  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 966-2  
194 mm / 2,5 mm  
5413521966024  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 966-3  
129 mm / 2,0 mm  
5413521966031  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 966-4  
150 mm / 2,0 mm  
5413521966048  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 966-5  
218 mm / 74 gr  
5413521966055  
UV 12 / M 300



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 966-6  
190 mm / 56 gr  
5413521966062  
UV 12 / M 300



Louche  
*Pollepel*

REF : 966-7  
283 mm / 3,0 mm  
5413521966079  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 966-14  
176 mm / 2,0 mm  
5413521966147  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 966-15  
178 mm / 2,0 mm  
5413521966154  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 966-26  
115 mm / 1,8 mm  
5413521966260  
UV 12 / M 600

18/10 | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Rivoli

Un design contemporain et élégant qui tient bien en main. Pour ceux qui aiment la finesse à table à un prix attractif.

*Eigentijds, elegant design dat goed in de hand ligt. Voor wie houdt van finesse aan tafel tegen een aantrekkelijke prijs.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1921-1  
198 mm / 2,5 mm  
5413521921016  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1921-2  
200 mm / 2,5 mm  
5413521921023  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1921-3  
145 mm / 2,0mm  
5413521921030  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1921-4  
150 mm / 2,0 mm  
5413521921047  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1921-5  
210 mm / 103 gr  
5413521921054  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1921-6  
190 mm / 69 gr  
5413521921061  
UV 12 / M 240



Louche  
*Pollepel*

REF : 1921-7  
290 mm / 2,5 mm  
5413521921078  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1921-14  
179 mm / 2,0 mm  
5413521921146  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1921-15  
181 mm / 2,0 mm  
5413521921153  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1921-16  
182 mm / 2,0 mm  
5413521921160  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1921-17  
203 mm / 2,0 mm  
5413521921177  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1921-26  
118 mm / 1,8 mm  
5413521921269  
UV 12 / M 600



18/10 | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Orly

Orly se reconnaît à son design moderne qui convient à tous les types de porcelaine. Cette série émerveille par sa simplicité.

*Orly herkent u aan zijn moderne design dat past bij elk type porselein. Springt in het oog door zijn eenvoud.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 1420-1**  
199 mm / 2,5 mm  
5413521420014  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 1420-2**  
194 mm / 2,5 mm  
5413521420021  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 1420-3**  
139 mm / 1,8 mm  
5413521420038  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

**REF : 1420-4**  
144 mm / 1,8 mm  
5413521420045  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 1420-5**  
213 mm / 66 gr  
5413521420052  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

**REF : 1420-26**  
213 mm / 1,8 mm  
5413521420267  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

**REF : 1420-33**  
178 mm / 2,0 mm  
5413521420335  
UV 12 / M 300

ETERNUM CLASSIC

18/10 | 2,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Alfa

Des couverts de qualité au design original à un prix très attractif. Adaptés à un usage quotidien.

*Een kwalitatief bestek met een origineel design tegen een zeer aantrekkelijke prijs. Geschikt voor alledaags gebruik.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

**REF : 959-1**  
205 mm / 2,0 mm  
5413521959019  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

**REF : 959-2**  
207 mm / 2,0 mm  
5413521959026  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

**REF : 959-3**  
140 mm / 1,8 mm  
5413521959033  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

**REF : 959-5**  
225 mm / 74 gr  
5413521959057  
UV 12 / M 240



# Eternum Young

Imagés pour une utilisation quotidienne, les couverts ETERNUM Young sont en acier chromé 18/0. Leur teneur en chrome de 18% leur assure un haut niveau de résistance à la corrosion et aux exigences des collectivités.

*Het Young-bestek van ETERNUM is gemaakt van chroomstaal 18/0 en is ontworpen voor dagelijks gebruik. Dankzij het chroomgehalte van 18% heeft dit bestek een hoge corrosiebestendigheid en voldoet het aan de geldende eisen.*





# Aperçu

## Overzicht

Iseo  
Hammered

NEW

P. 90



Orca

NEW

P. 92



Nardo

NEW

P. 96



Doria

P. 100



Rustic

P. 102



Orsay

P. 104



Fjord

P. 106



Salsa

P. 108



Ecobaguette

P. 110



Opera

P. 112



Ingres

P. 114



Trapez

P. 116





Isabelle

P. 118



Octo

P. 120



Aude

P. 122



Frida

P. 124



Diva

P. 126



New Carmen

P. 128



Verona

P. 130



Vésuve

P. 132



Modena

P. 134



Gozo

NEW

P. 136





18 Cr | 4,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



NEW - 03/2023

## Iseo Hammered

Avec Iseo, le designer Nick Holland a réussi l'alliance parfaite entre une ligne contemporaine et son design martelé.

*Met Iseo creëerde ontwerper Nick Holland de perfecte balans tussen een eigentijds ontwerp en een gehamerd bestek.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1570-1  
210 mm / 4,0 mm  
5413521157019  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1570-2  
210 mm / 4,0 mm  
5413521157026  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1570-3  
145 mm / 2,2 mm  
5413521157033  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 1570-4  
145 mm / 2,2 mm  
5413521157040  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1570-5  
235 mm / 60 gr  
5413521157057  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1570-6  
215 mm / 47 gr  
5413521157064  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1570-14  
190 mm / 3,0 mm  
5413521157149  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1570-15  
190 mm / 3,0 mm  
5413521157156  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1570-26  
110 mm / 2,0 mm  
5413521157262  
UV 12 / M 600



18 Cr | 4,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*

NEW - 03/2023

## Orca

Elégant et raffiné, Orca s'invite à votre table pour un usage quotidien. La série se décline également en 4 finitions de couleur, pour lesquelles, un lavage à la main est recommandé.

*Elegant en verfijnd, Orca nodigt zichzelf uit op uw tafel voor dagelijks gebruik. De serie is ook verkrijgbaar in 4 kleurafwerkingen, waarvoor handwas wordt aanbevolen.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1460-1  
207 mm / 4,0 mm  
5413521146013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1460-2  
207 mm / 4,0 mm  
5413521146020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1460-3  
145 mm / 2,2 mm  
5413521146037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 1460-4  
145 mm / 2,2 mm  
5413521146044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1460-5  
235 mm / 62 gr  
5413521146051  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1460-6  
213 mm / 53 gr  
5413521146068  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1460-14  
188 mm / 3,0 mm  
5413521146143  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1460-15  
188 mm / 3,0 mm  
5413521146150  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1460-26  
110 mm / 2,0 mm  
5413521146266  
UV 12 / M 600

## Orca Champagne Mat NEW - 03/2023



Fourchette table  
*Tafelvork*  
**REF : 1489-1**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521489011  
UV 12 / Master



Cuillère table  
*Tafellepel*  
**REF : 1489-2**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521489028  
UV 12 / Master



Cuillère café  
*Koffielepel*  
**REF : 1489-3**  
145 mm / 2,2 mm  
5413521489035  
UV 12 / Master



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
**REF : 1489-5**  
235 mm / 62 gr  
5413521489059  
UV 12 / Master



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
**REF : 1489-6**  
213 mm / 53 gr  
5413521489066  
UV 12 / Master



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
**REF : 1489-14**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521489141  
UV 12 / Master



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
**REF : 1489-15**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521489158  
UV 12 / Master



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
**REF : 1489-26**  
110 mm / 2,0 mm  
5413521489264  
UV 12 / Master

## Orca Copper Mat NEW - 03/2023



Fourchette table  
*Tafelvork*  
**REF : 1487-1**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521487017  
UV 12 / Master



Cuillère table  
*Tafellepel*  
**REF : 1487-2**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521487024  
UV 12 / Master



Cuillère café  
*Koffielepel*  
**REF : 1487-3**  
145 mm / 2,2 mm  
5413521487031  
UV 12 / Master



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
**REF : 1487-5**  
235 mm / 62 gr  
5413521487055  
UV 12 / Master



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
**REF : 1487-6**  
213 mm / 53 gr  
5413521487062  
UV 12 / Master



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
**REF : 1487-14**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521487147  
UV 12 / Master



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
**REF : 1487-15**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521487154  
UV 12 / Master



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
**REF : 1487-26**  
110 mm / 2,0 mm  
5413521487260  
UV 12 / Master

## Orca Black Mat NEW - 03/2023



Fourchette table  
*Tafelvork*  
**REF : 1485-1**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521485013  
UV 12 / Master



Cuillère table  
*Tafellepel*  
**REF : 1485-2**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521485020  
UV 12 / Master



Cuillère café  
*Koffielepel*  
**REF : 1485-3**  
145 mm / 2,2 mm  
5413521485037  
UV 12 / Master



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
**REF : 1485-5**  
235 mm / 62 gr  
5413521485051  
UV 12 / Master



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
**REF : 1485-6**  
213 mm / 53 gr  
5413521485068  
UV 12 / Master



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
**REF : 1485-14**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521485143  
UV 12 / Master



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
**REF : 1485-15**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521485150  
UV 12 / Master



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
**REF : 1485-26**  
110 mm / 2,0 mm  
5413521485266  
UV 12 / Master

## Orca Gold Mat NEW - 03/2023



Fourchette table  
*Tafelvork*  
**REF : 1483-1**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521483019  
UV 12 / Master



Cuillère table  
*Tafellepel*  
**REF : 1483-2**  
207 mm / 4,0 mm  
5413521483026  
UV 12 / Master



Cuillère café  
*Koffielepel*  
**REF : 1483-3**  
145 mm / 2,2 mm  
5413521483033  
UV 12 / Master



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
**REF : 1483-5**  
235 mm / 62 gr  
5413521483057  
UV 12 / Master



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
**REF : 1483-6**  
213 mm / 53 gr  
5413521483064  
UV 12 / Master



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
**REF : 1483-14**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521483149  
UV 12 / Master



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
**REF : 1483-15**  
188 mm / 3,0 mm  
5413521483156  
UV 12 / Master



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
**REF : 1483-26**  
110 mm / 2,0 mm  
5413521483262  
UV 12 / Master



18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
Glanzend



## Nardo

Disponible en set et en version Cash&Carry, la série Nardo s'adapte à toutes les tables et convient pour une utilisation professionnelle. Pour un usage occasionnel, la série se décline également en 4 finitions de couleur, toutes disponibles en sets dont 3 disponibles en version Cash&Carry. Pour ces finitions de couleur, un lavage à la main est recommandé.

*Verkrijgbaar als set en als Cash&Carry versie, de Nardo serie past op alle tafels en is geschikt voor professioneel gebruik. Voor occasioneel gebruik is de serie ook verkrijgbaar in 4 kleurafwerkingen, alle verkrijgbaar in sets, waarvan 3 in Cash&Carry-uitvoering. Voor deze kleurafwerkingen wordt handwas aanbevolen.*



**CASH&CARRY 12 PIÈCES/STUKS**

**NEW - 03/2023**



12 Fourchettes table  
12 *Tafelvorken*  
REF : 1230-1CC  
206 mm / 3,0 mm  
5413521123014



12 Cuillères table  
12 *Tafellepels*  
REF : 1230-2CC  
205 mm / 3,0 mm  
5413521123021



12 Cuillères café  
12 *Koffielepels*  
REF : 1230-3CC  
142 mm / 2,0 mm  
5413521123038



12 Couteaux table mono  
12 *Tafelmessen mono*  
REF : 1230-5CC  
228 mm / 83 gr  
5413521123052

Exemple Cash&Carry 12 pce :  
*Voorbeeld Cash&Carry 12 st.:*



12 Cuillères dessert  
12 *Dessertlepels*  
REF : 1230-15CC  
185 mm / 2,5 mm  
5413521123151



12 Fourchettes table  
12 *Tafelvorken*  
REF : 1230-1CC  
206 mm / 3,0 mm  
5413521123014

**SET 16 PIÈCES/STUKS**



Set 16 pce  
Set 16 st.  
REF : 1230-BP16  
5415100123637  
UV 1

Compris dans le set :  
*In de set:*



4 Fourchettes table  
4 *Tafelvorken*  
206 mm / 3,0 mm



4 Cuillères table  
4 *Tafellepels*  
205 mm / 3,0 mm



4 Cuillères café  
4 *Koffielepels*  
142 mm / 2,0 mm



4 Couteaux table mono  
4 *Tafelmessen mono*  
228 mm / 83 gr

## Nardo Black polished

SET 16 PIÈCES/STUKS



Set 16 pce  
Set 16 st.  
REF : 1235-BP16  
5415100235637  
UV 1

Compris dans le set :  
In de set:



4 Fourchettes table  
4 Tafelvorken  
206 mm / 3,0 mm



4 Cuillères table  
4 Tafellepels  
205 mm / 3,0 mm



4 Cuillères café  
4 Koffielepels  
142 mm / 2,0 mm



4 Couteaux table mono  
4 Tafelmessen mono  
228 mm / 83 gr

## Nardo Champagne Mat

CASH&CARRY 12 PIÈCES/STUKS

NEW - 03/2023



12 Fourchettes table  
12 Tafelvorken  
REF : 1249-1CC  
206 mm / 3,0 mm  
5413521249011  
UV 1



12 Cuillères table  
12 Tafellepels  
REF : 1249-2CC  
205 mm / 3,0 mm  
5413521249028  
UV 1



12 Cuillères café  
12 Koffielepels  
REF : 1249-3CC  
142 mm / 2,0 mm  
5413521249035  
UV 1



12 Couteaux table mono  
12 Tafelmessen mono  
REF : 1249-5CC  
228 mm / 83 gr  
5413521249059  
UV 1

Exemple Cash&Carry 12 pce :  
Voorbeeld Cash&Carry 12 st.:



12 Cuillères dessert  
12 Dessertlepels  
REF : 1249-15CC  
185 mm / 2,5 mm  
5413521249158  
UV 1



12 Fourchettes table  
12 Tafelvorken  
REF : 1249-1CC  
206 mm / 3,0 mm  
5413521249011

SET 16 PIÈCES/STUKS

Compris dans le set :  
In de set:



Set 16 pce  
Set 16 st.  
REF : 1235-BP16  
5415100249634  
UV 1



4 Fourchettes table  
4 Tafelvorken  
206 mm / 3,0 mm



4 Cuillères table  
4 Tafellepels  
205 mm / 3,0 mm



4 Cuillères café  
4 Koffielepels  
142 mm / 2,0 mm



4 Couteaux table mono  
4 Tafelmessen mono  
228 mm / 83 gr

## Nardo Vintage

SET 16 PIÈCES/STUKS



Set 16 pce  
Set 16 st.  
REF : 1236-BP16  
5415100236634  
UV 1

Compris dans le set :  
In de set:



4 Fourchettes table  
4 Tafelvorken  
206 mm / 3,0 mm



4 Cuillères table  
4 Tafellepels  
205 mm / 3,0 mm



4 Cuillères café  
4 Koffielepels  
142 mm / 2,0 mm



4 Couteaux table mono  
4 Tafelmessen mono  
228 mm / 83 gr

## Nardo Cuivre Mat

CASH&CARRY 12 PIÈCES/STUKS

NEW - 03/2023



12 Fourchettes table  
12 Tafelvorken  
REF : 1247-1CC  
206 mm / 3,0 mm  
5413521247017  
UV 1



12 Cuillères table  
12 Tafellepels  
REF : 1247-2CC  
205 mm / 3,0 mm  
5413521247024  
UV 1



12 Cuillères café  
12 Koffielepels  
REF : 1247-3CC  
142 mm / 2,0 mm  
5413521247031  
UV 1



12 Couteaux table mono  
12 Tafelmessen mono  
REF : 1247-5CC  
228 mm / 83 gr  
5413521247055  
UV 1

Exemple Cash&Carry 12 pce :  
Voorbeeld Cash&Carry 12 st.:



12 Cuillères dessert  
12 Dessertlepels  
REF : 1247-15CC  
185 mm / 2,5 mm  
5413521247154  
UV 1



12 Fourchettes table  
12 Tafelvorken  
REF : 1247-1CC  
206 mm / 3,0 mm  
5413521247017

SET 16 PIÈCES/STUKS



Set 16 pce  
Set 16 st.  
REF : 1247-BP16  
5415100247630  
UV 1

Compris dans le set :  
In de set:



4 Fourchettes table  
4 Tafelvorken  
206 mm / 3,0 mm



4 Cuillères table  
4 Tafellepels  
205 mm / 3,0 mm



4 Cuillères café  
4 Koffielepels  
142 mm / 2,0 mm



4 Couteaux table mono  
4 Tafelmessen mono  
228 mm / 83 gr



18 Cr | 61 gr

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Doria

Des couverts au design rustique qui tiennent bien en main grâce à leur manche noir et robuste.

*Een bestek met landelijk design dat dankzij de zwarte, stevige handvaten goed in de hand ligt.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 8004-1  
200 mm / 61 gr  
5413521804012  
UV 12 / M 240



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 8004-2  
198 mm / 71 gr  
5413521804029  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 8004-3  
153 mm / 45 gr  
5413521804036  
UV 12 / M 300



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 8004-4  
154 mm / 8,6 mm  
5413521804043  
UV 12 / M 300



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 8004-5  
214 mm / 66 gr  
5413521804050  
UV 12 / M 240



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 8004-8  
256 mm / 96 gr  
5413521804081  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*

REF : 8004-11  
186 mm / 77 gr  
5413521804111  
UV 1 / M 120



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 8004-26  
126 mm / 32 gr  
5413521804265  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 8004-45  
215 mm / 64 gr  
5413521804456  
UV 12 / M 240



Fourchette steak  
*Steakvork*

REF : 8004-46  
193 mm / 10,0 mm  
5413521804463  
UV 12 / M 240



18 Cr | 8,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Rustic

Le nom laisse deviner un design classique au look campagnard avec un manche robuste en ABS imitation bois.

*De naam verwijst naar een klassiek, landelijk design met een stevig heft van ABS met houteffect.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 8005-1  
200 mm / 8,0 mm  
5413521805019  
UV 12 / M 240



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 8005-2  
199 mm / 8,0 mm  
5413521805026  
UV 12 / M 240



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 8005-3  
145 mm / 6,6 mm  
5413521805033  
UV 12 / M 300



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 8005-4  
151 mm / 6,6 mm  
5413521805040  
UV 12 / M 300



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 8005-5  
225 mm / 8,0 mm  
5413521805057  
UV 12 / M 240



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 8005-26  
110 mm / 5,0 mm  
5413521805262  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 8005-45  
225 mm / 8,0 mm  
5413521805453  
UV 12 / M 240



18 Cr | 2,5 mm

Brossé, poli-mat  
*Geborsteld, mat gepolijst*



## Orsay

En finition brossée, la gamme Orsay offre des courbes épurées et de lignes modernes créant ainsi une gamme de couverts qui complètera l'élégance de votre table.

*Met zijn geborstelde afwerking biedt de Orsay-serie strakke rondingen en moderne lijnen, waardoor een bestek ontstaat dat de elegantie van iedere tafel zal aanvullen.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 990-1  
215 mm / 2,5 mm  
5413521990012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 990-2  
215 mm / 2,5 mm  
5413521990029  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 990-3  
145 mm / 2,0 mm  
5413521990036  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 990-4  
145 mm / 2,0 mm  
5413521990043  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 990-5  
237 mm / 79 gr  
5413521990050  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 990-6  
210 mm / 57 gr  
5413521990067  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 990-14  
190 mm / 2,5 mm  
5413521990142  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 990-15  
190 mm / 2,5 mm  
5413521990159  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 990-26  
110 mm / 1,8 mm  
5413521990265  
UV 12 / M 600



Cuillère à consommé  
*Bouillonlepel*

REF : 990-33  
181 mm / 2,5 mm  
5413521990333  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 990-45  
237 mm / 80 gr  
5413521990456  
UV 12 / M 240



18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
Glanzend



## Fjord

Un design intemporel et élégant pour un bon prix d'entrée de gamme. Des couverts de qualité qui s'intègrent parfaitement aux intérieurs scandinaves.

*Tijdloos en strak design tegen een correcte instapprijs. Een kwalitatief bestek dat perfect past in Scandinavische interieurs.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1900-1  
211 mm / 2,5 mm  
5413521900011  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1900-2  
211 mm / 2,5 mm  
5413521900028  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1900-3  
140 mm / 1,8 mm  
5413521900035  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1900-5  
238 mm / 71 gr  
5413521900059  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1900-6  
210 mm / 54 gr  
5413521900066  
UV 12 / M 240



Service salade  
*Slabestek*

REF : 1900-10  
230 mm / 2,5 mm  
5413521900103  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1900-14  
188 mm / 1,8 mm  
5413521900141  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1900-15  
188 mm / 1,8 mm  
5413521900158  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1900-17  
211 mm / 1,8 mm  
5413521900172  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1900-25  
200 mm / 2,0 mm  
5413521900257  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1900-26  
103 mm / 1,0 mm  
5413521900264  
UV 12 / M 1200



18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*

## Salsa

Le design tout en courbe des couverts Salsa offre une alternative moderne et féminine aux traditionnels modèles économiques.

*Het gebogen ontwerp van het bestek Salsa biedt een modern en vrouwelijk alternatief voor traditionele voordelige modellen.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
**REF : 982-1**  
206 mm / 2,5 mm  
5413521982017  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
**REF : 982-2**  
205 mm / 2,5 mm  
5413521982024  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
**REF : 982-3**  
140 mm / 1,8 mm  
5413521982031  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
**REF : 982-4**  
140 mm / 1,8 mm  
5413521982048  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
**REF : 982-5**  
222 mm / 77 gr  
5413521982055  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
**REF : 982-6**  
205 mm / 59 gr  
5413521982062  
UV 12 / M 240



Service salade  
*Slabestek*  
**REF : 982-10**  
235 mm / 2,5 mm  
5413521982109  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
**REF : 982-14**  
185 mm / 2,0 mm  
5413521982147  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
**REF : 982-15**  
185 mm / 2,0 mm  
5413521982154  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*  
**REF : 982-17**  
199 mm / 2,0 mm  
5413521982178  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
**REF : 982-26**  
114 mm / 1,5 mm  
5413521982260  
UV 12 / M 600



Couteau fruit/beurre  
*Boter/fruitmes*  
**REF : 982-40**  
160 mm / 41 gr  
5413521982406  
UV 12 / M 300



18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Ecobaguette

Une série de couverts au style français pour une touche classique et intemporelle au meilleur prix.

*Een bestek in Franse stijl voor een klassieke en tijdloze touch tegen de beste prijs.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 2611-1  
208 mm / 2,5 mm  
5413521611016  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 2611-2  
208 mm / 2,5 mm  
5413521611023  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 2611-3  
138 mm / 1,8 mm  
5413521611030  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 2611-4  
145 mm / 1,8 mm  
5413521611047  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 2611-5  
239 mm / 90 gr  
5413521611054  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 2611-6  
212 mm / 62 gr  
5413521611061  
UV 12 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 2611-14  
182 mm / 2,0 mm  
5413521611146  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 2611-15  
180 mm / 2,0 mm  
5413521611153  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*  
REF : 2611-16  
175 mm / 2,0 mm  
5413521611160  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*  
REF : 2611-17  
196 mm / 2,0 mm  
5413521611177  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 2611-26  
111 mm / 1,8 mm  
5413521611269  
UV 12 / M 600





18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Opera

Un design intemporel qui convient à toutes les occasions. Des couverts idéaux pour les sociétés de location et les traiteurs grâce à leur ergonomie et leur haute qualité.

*Een tijdloos design dat past bij iedere gelegenheid. Ideaal bestek voor verhuurders en traiteurs dankzij zijn ergonomie en hoge kwaliteit.*





Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF: 968-1  
209 mm / 2,5 mm  
5413521968011  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF: 968-2  
209 mm / 2,5 mm  
5413521968028  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF: 968-3  
144 mm / 2,0 mm  
5413521968035  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF: 968-4  
144 mm / 2,0 mm  
5413521968042  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF: 968-5  
240 mm / 81 gr  
5413521968059  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF: 968-6  
204 mm / 68 gr  
5413521968066  
UV 12 / M 240



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF: 968-14  
186 mm / 2,5 mm  
5413521968141  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF: 968-15  
185 mm / 2,5 mm  
5413521968158  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*  
REF: 968-16  
174 mm / 2,5 mm  
5413521968165  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*  
REF: 968-17  
197 mm / 2,5 gr  
5413521968172  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF: 968-26  
120 mm / 0,0 mm  
5413521968264  
UV 12 / M 600



Couteau steak  
*Steakmes*  
REF: 968-45  
223 mm / 00 gr  
5413521968455  
UV 12 / M 240



18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Ingres

Des couverts au design simple et classique,  
à un prix abordable.

*Eenvoudig en klassiek bestek met een  
betaalbare prijs.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1700-1  
212 mm / 2,5 mm  
5413521170018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1700-2  
210 mm / 2,5 mm  
5413521170025  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1700-3  
144 mm / 2,0 mm  
5413521170032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 1700-4  
148 mm / 2,0 mm  
5413521170049  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 1700-5  
235 mm / 94 gr  
5413521170056  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 1700-6  
211 mm / 67 gr  
5413521170063  
UV 12 / M 240



Pelle à tarte  
*Taartschep*  
REF : 1700-8  
254 mm / 2,5 mm  
5413521170087  
UV 1 / M 120



Pelle à frites  
*Frittenschep*  
REF : 1700-9  
250 mm / 2,5 mm  
5413521170094  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*  
REF : 1700-12  
233 mm / 2,5 mm  
0000000000000000  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 1700-14  
185 mm / 2,5 mm  
5413521170148  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 1700-15  
184 mm / 2,5 mm  
5413521170155  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*  
REF : 1700-16  
181 mm / 2,5 mm  
5413521170162  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*  
REF : 1700-17  
194 mm / 2,5 mm  
5413521170179  
UV 12 / M 300



Fourchette à huitres  
*Oestervork*  
REF : 1700-19  
136 mm / 2,0 mm  
5413521170193  
UV 12 / M 600



Fourchette à escargots  
*Slakkenvork*  
REF : 1700-20  
144 mm / 1,8 mm  
5413521170209  
UV 12 / M 600



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*  
REF : 1700-25  
195 mm / 2,0 mm  
5413521170254  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1700-26  
118 mm / 2,0 mm  
5413521170261  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,3 mm

Brossé, poli-mat  
*Geborsteld, mat gepolijst*



## Trapez

Trapez est immédiatement reconnaissable à ses lignes trapézoïdales et à la combinaison saisissante du noir et de l'acier inoxydable. L'aspect satiné confère à l'acier inoxydable un design unique.

*Trapez herkent u meteen aan zijn trapeziumvormige lijnen en de opvallende combinatie van zwart en roestvrij staal. De satin look geeft het RVS een uniek design.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 2004-1  
200 mm / 2,3 mm  
5413521240018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 2004-2  
200 mm / 2,3 mm  
5413521240025  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 2004-3  
140 mm / 1,9 mm  
5413521240032  
UV 12 / M 300



Couteau steak  
*Steakmes*

REF : 2004-45  
229 mm / 2,3 mm  
5413521240452  
UV 12 / M 240





18 Cr | 2,2 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Isabelle

Les couverts Isabelle sont synonymes d'élégance et simplicité, le tout à un prix relativement attractif.

*Het bestek Isabelle is synoniem aan elegantie en eenvoud. Daarnaast heeft het bestek een aantrekkelijke prijs.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 2010-1  
206 mm / 2,2 mm  
5413521201019  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 2010-2  
200 mm / 2,2 mm  
5413521201026  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 2010-3  
144 mm / 1,8 mm  
5413521201033  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 2010-4  
148 mm / 1,8 mm  
5413521201040  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 2010-5  
228 mm / 71 gr  
5413521201057  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 2010-6  
208 mm / 67 gr  
5413521201064  
UV 12 / M 300



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 2010-14  
195 mm / 2,2 mm  
5413521201149  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 2010-15  
189 mm / 2,2 mm  
5413521201156  
UV 12 / M 300



18 Cr | 2,5 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Octo

Des couverts économiques au design simple qui s'accordent parfaitement avec les assiettes hexagonales.

*Voordelig bestek met een eenvoudig ontwerp dat perfect past bij zeshoekige borden.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1790-1  
198 mm / 2,5 mm  
5413521790018  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1790-2  
195 mm / 2,5 mm  
5413521790025  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1790-3  
139 mm / 1,8 mm  
5413521790032  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1790-4  
144 mm / 1,8 mm  
5413521790049  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1790-5  
233 mm / 91 gr  
5413521790056  
UV 12 / M 120



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1790-6  
215 mm / 79 gr  
5413521790063  
UV 12 / M 240



Pelle à tarte  
*Taartschep*

REF : 1790-8  
243 mm / 2,5 mm  
5413521790087  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1790-14  
190 mm / 2,2 mm  
5413521790148  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1790-15  
180 mm / 2,2 mm  
5413521790155  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1790-16  
191 mm / 2,2 mm  
5413521790162  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1790-17  
201 mm / 2,2 mm  
5413521790179  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1790-26  
108 mm / 1,8 mm  
5413521790261  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,2 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## Aude

Ce design intemporel aux courbes subtiles fait d'Aude un couvert très apprécié sur toutes les tables, pour toutes les occasions.

*Dit tijdloze design met subtiele rondingen maakt van Aude een populair bestek op iedere tafel, bij iedere gelegenheid.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 1922-1  
198 mm / 2,2 mm  
5413521922013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 1922-2  
198 mm / 2,2 mm  
5413521922020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 1922-3  
145 mm / 1,8 mm  
5413521922037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 1922-4  
153 mm / 1,8 mm  
5413521922044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 1922-5  
230 mm / 81 gr  
5413521922051  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 1922-6  
204 mm / 60 gr  
5413521922068  
UV 12 / M 300



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 1922-14  
178 mm / 2,0 mm  
5413521922143  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 1922-15  
178 mm / 2,0 mm  
5413521922150  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 1922-26  
116 mm / 1,5 mm  
5413521922266  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*

REF : 1922-16  
181 mm / 2,0 mm  
5413521922167  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*

REF : 1922-17  
203 mm / 2,0 mm  
5413521922174  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 1922-25  
197 mm / 2,0 mm  
5413521922259  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,2 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*

## Frida

Frida est une série de couverts élégants adaptés à un usage quotidien. Cette série est proposée à un prix compétitif et est très étendue avec jusqu'à 20 références disponibles.

*Frida is een strakke bestekreeks geschikt voor dagdagelijks gebruik. Deze reeks is scherp geprijsd en enorm uitgebreid met wel 20 beschikbare referenties.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 958-1  
202 mm / 2,2 mm  
5413521958012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 958-2  
194 mm / 2,2 mm  
5413521958029  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 958-3  
132 mm / 1,8 mm  
5413521958036  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*  
REF : 958-4  
140 mm / 1,8 mm  
5413521958043  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*  
REF : 958-5S  
212 mm / 81 gr  
5413521958050  
UV 12 / M 300



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*  
REF : 958-6S  
198 mm / 60 gr  
5413521958067  
UV 12 / M 300



Louche  
*Pollepel*  
REF : 958-7  
305 mm / 2,8 mm  
5413521958074  
UV 1 / M 120



Pelle à tarte  
*Taartschep*  
REF : 958-8  
253 mm / 2,2 mm  
5413521958081  
UV 1 / M 120



Pelle à frites  
*Frittenschep*  
REF : 958-9  
244 mm / 3,0 mm  
5413521958098  
UV 1 / M 120



Service salade  
*Slabestek*  
REF : 958-10  
195 mm / 2,0 mm  
5413521958104  
UV 1 / M 120



Cuillère à sauces  
*Sauslepel*  
REF : 958-11  
179 mm / 2,5 mm  
5413521958111  
UV 1 / M 120



Cuillère service  
*Dienstlepel*  
REF : 958-12  
250 mm / 2,2 mm  
5413521958128  
UV 1 / M 120



Fourchette dessert  
*Dessertvork*  
REF : 958-14  
166 mm / 2,0 mm  
5413521958142  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*  
REF : 958-15  
169 mm / 2,0 mm  
5413521958159  
UV 12 / M 300



Fourchette poisson  
*Visvork*  
REF : 958-16  
197 mm / 2,2 mm  
5413521958166  
UV 12 / M 300



Couteau poisson  
*Vismes*  
REF : 958-17  
205 mm / 2,0 mm  
5413521958173  
UV 12 / M 300



Pelle à glace  
*Ijslepel*  
REF : 958-18  
138 mm / 1,8 mm  
5413521958180  
UV 12 / M 600



Fourchette à huîtres  
*Oestervork*  
REF : 958-19  
137 mm / 1,8 mm  
5413521958197  
UV 12 / M 600



Fourchette à escargots  
*Slakkenvork*  
REF : 958-20  
145 mm / 1,8 mm  
5413521958203  
UV 12 / M 600



Fourchette service  
*Dienstvork*  
REF : 958-21  
211 mm / 2,5 mm  
5413521958210  
UV 1 / M 120



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*  
REF : 958-25  
200 mm / 1,8 mm  
5413521958258  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 958-26  
119 mm / 1,8 mm  
5413521958265  
UV 12 / M 600



Couteau beurre mono  
*Botermes mono*  
REF : 958-27B  
168 mm / 2,0 mm  
5413521958272  
UV 1



Couteau steak  
*Steakmes*  
REF : 958-45  
233 mm / 61 gr  
5413521958456  
UV 12 / M 300



18 Cr | 2,0 mm

Poli-brillant  
Glanzend



## Diva

Un couvert très économique au design épuré. D'office livré avec un couteau steak.

*Dit bestek heeft een strak, sober design en een aantrekkelijke prijs. Standaard geleverd met een steakmes.*



Fourchette table  
*Tafelvork*  
REF : 1721-1  
207 mm / 2,0 mm  
5413521721012  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*  
REF : 1721-2  
205 mm / 2,0 mm  
5413521721029  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*  
REF : 1721-3  
146 mm / 1,2 mm  
5413521721036  
UV 12 / M 600



Couteau steak  
*Steakmes*  
REF : 1721-45  
229 mm / 64 gr mm  
5413521721456  
UV 12 / M 240



Cuillère moka  
*Moccalepel*  
REF : 1721-26  
101 mm / 1,2 mm  
5413521721265  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,0 mm

Poli-brillant  
*Glanzend*



## New Carmen

Des couverts simples et économiques au look passe-partout, qui s'adaptent à tous les styles de table.

*Eenvoudig en voordelig bestek met een stijl die overal bij past.*





Fourchette table  
*Tafelvork*

REF: 315-1  
189 mm / 2,0 mm  
5413521315013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF: 315-2  
190 mm / 2,0 mm  
5413521315020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF: 315-3  
134 mm / 1,5 mm  
5413521315037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF: 315-4  
140 mm / 1,5 mm  
5413521315044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF: 315-5  
213 mm / 63 gr  
5413521315051  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF: 315-25  
174 mm / 1,5 mm  
5413521315259  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF: 315-26  
114 mm / 1,5 mm  
5413521315266  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,2 mm

Poli-vibrateur  
*Tumbling gepolijst*



## Verona

Verona jouit d'une finition unique : la série est polie par vibration et présente des bords polis. Par conséquent, ces couverts reposent très agréablement dans la main.

*Verona kent een unieke afwerking: de reeks is met vibratie gepolijst en heeft gepolijste kanten. Zo ligt dit bestek erg aangenaam in de hand.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 319-1  
198 mm / 2,2 mm  
5413521319011  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 319-2  
191 mm / 2,0 mm  
5413521319028  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffielepel*

REF : 319-3  
134 mm / 1,5 mm  
5413521319035  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 319-5  
214 mm / 65 gr  
5413521319059  
UV 12 / M 240



Couteau dessert mono  
*Dessertmes mono*

REF : 319-6  
195 mm / 2,5 mm  
5413521319066  
UV 12 / M 300



Fourchette dessert  
*Dessertvork*

REF : 319-14  
174 mm / 1,8 mm  
5413521319141  
UV 12 / M 300



Cuillère dessert  
*Dessertlepel*

REF : 319-15  
171 mm / 1,8 mm  
5413521319158  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 319-26  
112 mm / 1,5 mm  
5413521319264  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,0 mm

Poli-vibrateur  
*Tumbling gepolijst*



## Vésuve

Vésuve est une série indémodable. Des couverts premier prix simples et élégants qui conviennent à tout style de décoration de table.

*Vésuve is een tijdloze serie. Eenvoudig en stijlvol bestek met een vriendelijke prijs dat past bij elk type tafel.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 951-1  
185 mm / 2,0 mm  
5413521951013  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 951-2  
188 mm / 1,8 mm  
5413521951020  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffiepel*

REF : 951-3  
137 mm / 1,5 mm  
5413521951037  
UV 12 / M 600



Fourchette gâteau  
*Taartvorkje*

REF : 951-4  
142 mm / 1,5 mm  
5413521951044  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 951-5  
210 mm / 40 gr  
5413521951051  
UV 12 / M 300



Cuillère cocktail  
*Coktaillepel*

REF : 951-25  
202 mm / 1,5 mm  
5413521951259  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 951-26  
115 mm / 1,2 mm  
5413521951266  
UV 12 / M 600



18 Cr | 2,0 mm

Poli-vibrateur  
*Tumbling gepolijst*



## Modena

Des couverts premier prix à la fois design et contemporain.

*Een stijlvol en tijdloos bestek met een vriendelijke prijs.*



Fourchette table  
*Tafelvork*

REF : 957-1  
189 mm / 2,0 mm  
5413521957015  
UV 12 / M 300



Cuillère table  
*Tafellepel*

REF : 957-2  
186 mm / 1,8 mm  
5413521957022  
UV 12 / M 300



Cuillère café  
*Koffiepel*

REF : 957-3  
135 mm / 1,5 mm  
5413521957039  
UV 12 / M 600



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF : 957-5  
209 mm / 40 gr  
5413521957053  
UV 12 / M 300



Cuillère moka  
*Moccalepel*

REF : 957-26  
114 mm / 1,2 mm  
5413521957268  
UV 12 / M 600



18 Cr | 0,5 mm

Poli-vibrateur  
*Tumbling gepolijst*

NEW - 03/2023

## Gozo

Le modèle Gozo est une alternative durable aux couverts en plastique ou en bambou. 100% recyclable et réutilisable, ces couverts sont également conçus pour un lavage au lave-vaisselle.

*Het model Gozo is een duurzaam alternatief voor bestek van kunststof of bamboe. Het bestek is 100% recyclebaar en herbruikbaar en mag ook in de vaatwasser.*





1000 Fourchettes  
1000 Vorken  
**REF : 430-1/1000**  
167 mm / 0,5 mm  
5401038430015  
UV 1



1000 Cuillères café  
1000 Koffielepels  
**REF : 430-3/1000**  
128 mm / 0,5 mm  
5401038430039  
UV 1



1000 Couteaux  
1000 Messen  
**REF : 430-5/1000**  
167 mm / 0,5 mm  
5401038430053  
UV 1



50 Boîtes de 20 fourchettes  
50 Doos 20 vorken  
**REF : 430-120/50**  
167 mm / 0,5 mm  
5401038430213  
UV 1

50 Boîtes de 20 cuillères café  
50 Doos 20 koffielepels

**REF : 430-320/50**  
128 mm / 0,5 mm  
5401038430237  
UV 1

50 Boîtes de 20 couteaux  
50 Doos 20 messen

**REF : 430-520/50**  
167 mm / 0,5 mm  
5401038430251  
UV 1



500 Sets 3 pces + serviette  
500 Sets 3 st. + handdoek  
**REF : 430-S4/500**  
5401038430404  
UV 1



# Steak Knives

Conçue pour découper aisément la viande, la collection Steak Knives garantit une excellente qualité de coupe. Grâce à leur teneur de 13% en acier chromé, les couteaux à steak ETERNUM offrent un tranchant remarquable et une durabilité dans le temps.

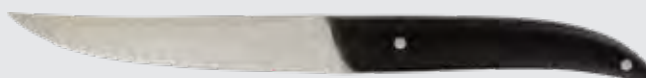
*De collectie Steak Knives is speciaal ontworpen om vlees te kunnen snijden en staat garant voor een uitstekende snijkwaliteit. Doordat de steakmessen van ETERNUM voor 13% uit chroom bestaan, zijn ze heel scherp en duurzaam.*





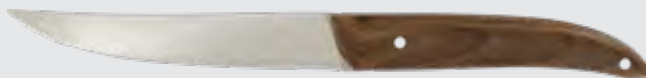


## Nouveaux couteaux steak *Nieuwe steakmessen*



Couteau Steak ORNÖ - Manche ABS  
*Steakmes ORNÖ - Heft in ABS*

**REF : 776-A**  
232 mm / 64 gr  
5413521077614  
UV 1 / M 120



Couteau Steak ORNÖ - Manche Walnut  
*Steakmes ORNÖ - Heft in Walnut*

**REF : 776-W**  
232 mm / 58 gr  
5413521077621  
UV 1 / M 120



Couteau Steak ORNÖ - Manche Olivewood  
*Steakmes ORNÖ - Heft in Olivewood*

**REF : 776-O**  
232 mm / 64 gr  
5413521077638  
UV 1 / M 120

## Couteaux steak Steakmessen



Forge 3 rivets  
*Gesmeed 3 klinknagels*

**REF : 773**  
231 mm / 78 gr  
5413521007734  
UV 1 / M 120



Pakkawood « grillades »  
*Pakkawood "grills"*

**REF : 775**  
250 mm / 80 gr  
5413521007758  
UV 1 / M 160



Pistol Orfevre  
*Steakmes Pistol HH*

**REF : 999-45**  
233 mm / 61 gr  
5413521999459  
UV 12 / M 240



Rubis Foncé  
*Rubis Diep bruin*

**REF : 813**  
243 mm / 76 gr  
5413521008137  
UV 1 / M 120



Rubis Ivoire  
*Rubis Ivoor*

**REF : 814**  
243 mm / 76 gr  
5413521008144  
UV 1 / M 120



Atoll Noir  
*Zwart Atol*

**REF : 762**  
223 mm / 35 gr  
5413521007628  
UV 1 / M 300



Couteaux steak ABS  
*ABS steakmes*

**REF : 763**  
218 mm / 38 gr  
5413521007635  
UV 1 / M 504

Couteaux liés à une collection  
*Messen uit de bestaande reeksen*



Alaska  
**REF : 2080-45**  
 226 mm / 68 gr  
 5413521208452  
 UV 12 / M 240



Alinea  
**REF : 3020-45**  
 248 mm / 121 gr  
 5413521320451  
 UV 12 / M 120



Anser  
**REF : 1670-45**  
 235 mm / 113 gr  
 5413521670457  
 UV 12 / M 120



Anzo  
**REF : 1820-45E**  
 235 mm / 115 gr  
 5413521820456  
 UV 12 / M 120



Arcade  
**REF : 1620-45**  
 238 mm / 106 gr  
 5413521620452  
 UV 12 / M 120



Ascot  
**REF : 3050-45**  
 236 mm / 114 gr  
 5413521350458  
 UV 12 / M 120



Atlantis  
**REF : 3010-45**  
 238 mm / 108 gr  
 5413521310452  
 UV 12 / M 120



Baguette  
**REF : 1610-45**  
 236 mm / 94 gr  
 5413521610453  
 UV 12 / M 240



Oslo  
**REF : 1930-45**  
 244 mm / 112 gr  
 5413521930452  
 UV 12 / M 120



Slow  
**REF : 3040-45**  
 236 mm / 98 gr  
 5413521340459  
 UV 12 / M 120



X-Lo  
**REF : 3090-45**  
 248 mm / 84 gr  
 5413521309456  
 UV 12 / M 120



X-15  
**REF : 1860-45**  
 243 mm / 137 gr  
 5413521860452  
 UV 12 / M 120



Sonate  
**REF : 977-45**  
 229 mm / 82 gr  
 5413521977457  
 UV 12 / M 120



Utah  
**REF : 973-45**  
 225 mm / 82 gr  
 5413521973459  
 UV 12 / M 240



Doria  
**REF : 8004-45**  
 215 mm / 64 gr  
 5413521804456  
 UV 12 / M 240



Rustic  
**REF : 8005-45**  
 225 mm / 8,0mm  
 5413521805453  
 UV 12 / M 240



Orsay  
**REF : 990-45**  
 237 mm / 80 gr  
 5413521990456  
 UV 12 / M 240



Opera  
**REF : 968-45**  
 223 mm / 84 gr  
 5413521968455  
 UV 12 / M 240



Frida  
**REF : 958-45**  
 233 mm / 61 gr  
 5413521958456  
 UV 12 / M 300



Diva  
**REF : 1721-45**  
 229 mm / 64 gr  
 5413521721456  
 UV 12 / M 240



Trapez  
**REF : 2004-45**  
 229 mm / 2,3 mm  
 5413521240452  
 UV 12 / M 240



# Gastronum

Elégants et intemporels, les accessoires Gastronum permettent de dresser les plus belles tables. Conçue en acier inoxydable, la collection complète l'assortiment de couverts ETERNUM.

*De stijlvolle en tijdloze Gastronum-accessoires zijn perfect voor het dekken van een mooie tafel. Deze roestvrijstalen collectie is een aanvulling op het ETERNUM-bestek.*







# Aperçu

## Overzicht

Articles de table  
*Tafelgerei*

P. 148



Café/thé  
*Koffie/thee*

P. 154



Couverts de service  
*Serveerbestedek*

P. 160



Couverts  
de table spécifique  
*Specifiek  
tafelbestek*

P. 162



Divers  
*Diversen*

P. 168



Plateaux  
*Dienblad*

P. 168



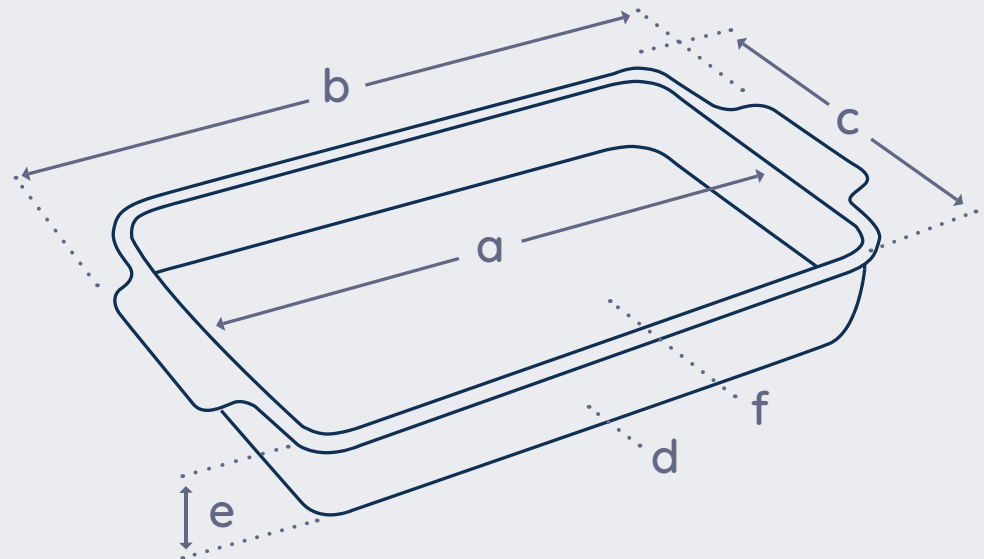
Seau à champagne  
*Champagnekoeler*

P. 170



# Légende

Legende



**A (MM)**  
Longueur intérieure  
*Binnenlengte*

**D (MM)**  
Épaisseur  
*Dikte*

**GR**  
Gramme  
*Gram*

**B (MM)**  
Longueur extérieure  
*Buitenlengte*

**E (MM)**  
Hauteur  
*Hoogte*

**U/M**  
UV / Mastercarton  
*UV / Mastercarton*

**C (MM)**  
Largeur  
*Breedte*

**F (CL)**  
Capacité  
*Inhoud*

## Articles de table Tafelgerei



Sauciere 22Cl  
Sauskom 22Cl  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
401		190	87	0,7	52	22	79	24/192	004016



Beurrier de Table  
Tafel Boterschaal  
18/10

Verre / Glas  
Cloche / Klok

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
507	57	90		1	75		318	1/54	005075
507-V							214	12	050709
507-C							75	20/120	507005



Beurrier de Table  
Tafel Boterschaal  
18/10

Porcelaine / Porselein  
Cloche / Klok

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
508	55	90		0,6	75		282	1/54	005082
508-P							208	12	050808
508-C							45	20/120	508002



Rince-Doigts  
Vingerkom  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
580	110			1,5	35	25	134	10/100	005808



Ramasse-Miettes  
*Kruimeldief*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
770		152	29	1			39	12/300	007703



Attache Nappes 4 pc  
*Tafellaken Clip 4 st*

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
793							60	12/192	007932



Sauciere 14 cl  
*Sauskom 14 cl*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
1514		170		0,7		14	137	24/96	015142



Sous-Bouteilles 11,3 cm / 2pcs  
*Flesonderzetbord 11,3 cm / 2 st*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
15920	85	113		0,6	10		120	24/72	159204

## Articles de table

### Tafelgerei



Set de 4 ronds de serviette  
Set van 4 servettenrings

18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
15924		50	39	1			160	1/72	159242



Coquetier  
Eierdopje

INOX

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2300	49	50		0,5	52		28	6/48	023000



Ramequin  
Ramequin

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2940		100		1	40	15	91	50/200	029408



Coupe à glace  
Ijsbeker

18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3010	100	104		0,8	52		76	20/160	030107



Coupe à Glace Eco  
Ijsbeker Eco  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3010-E							84	20/160	100305



Coupe à Glace Luxe  
Ijsbeker  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3020	106			1,5	87	0,20	183	10/80	030206



Cloche de Table 22 cm / 24 cm / 26 cm  
Tafelklok 22 cm / 24 cm / 26 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
522	218	228		1,5			800	5/20	005228
524	240	255		1,5			960	5/20	005242
526	255	265		1,5			1020	5/10	005266



Set Sel, Poivre, Moutarde Eco  
Zout, Peper & Mosterd Eco  
Set Huile & Vinaigre Eco  
Olie & Azijn Eco  
Set Sel & Poivre Eco  
Zout & Peper Set Eco  
Saliere / Poivriere Eco  
Zoutbus / Peperbus Eco

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
566/758							340	1/60	566583
566/761							560	12/24	566613
566/768							215	12/72	566682
566/768G							70	12/72	566767

Articles de table  
Tafelgerei



Moutardier Eco  
Mosterdpot Eco

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
758							89	12/60	007581



Plat 12 Escargots  
12 Slakkenschotel  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
412	165	230		0,8	10		204	12/72	004122



Plat à Moules  
Mosselschotel  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
425	220	250		1	10		440	5/20	004252



Beurrier Rafraichisseur  
Verkoelende Boterschaal  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
510	146	83		0,7	70	20	349	36	005105





Bol à Potage 13 cm  
Soepkom 13 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
730	130	150		1	65	45	161	10/100	007307



Bol à Potage 13 cm Eco  
Soepkom 13 cm Eco  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
730-E							178	12/300	300071



Porte-Numero 20 cm  
Nummerstand 20 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2020					200		245	10/100	020207



Shaker 0,7 L  
Shaker 0,7 L  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2912					240	0,7	300	6/24	029125

Café/thé  
Koffie/thee



Crémier 3 cl / 10 cl  
Melkpot 3 cl / 10 cl  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2400P0.03				0,6		3,00	15	10/240	024007
2400P0.10				0,6		10,00	33	10/200	240001



Cuillère à Thé  
Theeballepel  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3116		150		0,5			38	24/144	031166



Sucrier Doseur  
Doserende Suikerpot  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3125					135		209	1/60	031258



Cafetière 0,35 L / 0,6 L / 1 L / 1,8 L Luxe  
Koffiepot 0,35 L / 0,6 L / 1 L / 1,8 L Luxus  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
4035	57			1	100	0,35	308	1/48	040359
4060	68			1	119	0,60	423	1/40	040601
4100	81			1	148	1,00	682	1/20	041004
4180	100			1	180	1,80	852	1/12	041806



Théière 0,35 L / 0,6 L Lux  
Theepot 0,35 L / 0,6 L Lux  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
4235	69			1	90	0,35	340	1/36	042353
4260	81			1	100	0,60	418	1/24	042605



Crémier 0,15 L / 0,35 L  
Melkpot 0,15 L / 0,35 L  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
4415	48			1	64	0,15	116	12/144	044159
4435	65			1	84	0,35	262	12/72	044357



Cafetière 0,35 L / 0,50 L / 0,90 L / 1,60 L «Classique»  
Koffiepot 0,35 L / 0,50 L / 0,90 L / 1,60 L «Classique»  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
6035	58			1,3	145	0,35	328	1/36	060357
6050	65			1,5	168	0,50	443	1/24	060500
6090	77			1,5	190	0,90	592	1/12	060906
6160	95			1,5	230	1,60	860	1/12	061606



Théière 0,35 / 0,60 L «Classique»  
Theepot 0,35 / 0,60 L «Classique»  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
6235	65			1,3	128	0,35	347	1/36	062351
6260	76			1,5	148	0,60	478	1/24	062603

## Café/thé Koffie/thee



Crémier 0,23 / 0,35 / 0,60 L «Classique»  
Melkpot 0,23 / 0,35 / 0,60 L «Classique»  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
6423	52			1	90	0,23	171	1/48	064232
6435	58			1,3	117	0,35	275	1/36	064355
6460	65			1,5	137	0,60	366	1/24	064607



Sucrier «Classique»  
Suikerpot «Classique»  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
6628	68			1	115	0,28	279	1/48	066281



Cafetière 0,35 / 0,6 L Nedda  
Koffiepot 0,35 / 0,6 L Nedda  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
7035	152				97	0,35	246	10/40	070356
7060	175				114	0,60	354	10/20	070608



Théière 0,4 L Nedda  
Theepot 0,4 L Nedda  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
7240	181				75	0,40	275	4/32	072404



Crémier 0,15 L Nedda  
Melkpot 0,15 L Nedda  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
7415	76				66	0,15	83	10/80	074156



Crémier 0,35 L Nedda  
Melkpot 0,35 L Nedda  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
7435	154				86	0,35	191	10/40	074354



Sucrier Nedda  
Suikerpot Nedda  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
7615	72				66	0,15	76	16/64	076150



Sucrier + Couvercle 0,35 L  
Suikerpot + Deksel 0,35 L  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
898						0,35	239	10/80	008984

Café/thé  
Koffie/thee



Crémier 1 / 0,6 / 0,35 / 0,15 L  
Melkpot 1 / 0,6 / 0,35 / 0,15 L  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
9-205	90			1	125	1,00	385	1/24	092051
9-210	78			1	105	0,60	263	1/36	092105
9-214	65			1	90	0,35	188	1/60	092143
9-240	53			0,8	60	0,15	91	1/100	092402



Cafetière 1 / 0,60 / 0,35 / 1,5 L  
Koffiepot 1 / 0,60 / 0,35 / 1,5 L  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
9-206	90			1	150	1,00	460	1/24	092068
9-208	78			1	130	0,60	229	1/36	092082
9-212	65			1	110	0,35	231	1/60	092129
9-203	100			1	190	1,50	684	1/24	092037



Théière 0,6 / 0,35 L  
Theepot 0,6 / 0,35 L  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
9-209	87			1	112	0,60	343	1/36	092099
9-213	74			1	107	0,35	231	1/60	092136



Cafetière 0,35 / 0,6 / 1 / 1,5 / 2 L Long Spout  
Koffiepot 0,35 / 0,6 / 1 / 1,5 / 2 L Long Spout  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
9-231P	65			1	110	0,35	252	12/48	092310
9-232P	78			1	130	0,60	356	6/36	092327
9-233P	90			1	150	1,00	512	1/30	092334
9-234P	100			1	190	1,50	846	1/12	092341
9-235P	110			1	210	2,00	954	1/12	092358



Théière 0,35 / 0,6 L Long Spout  
Theepot 0,35 / 0,6 L Long Spout  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
9-236P	74			1	107	0,35	248	12/48	092365
9-237P	87			1	112	0,60	362	6/48	092372



Pince à Sucre Sologne  
Suikertang Sologne  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
940-13		123	18	1			32	12/300	940130



Cuillère Café 1,0 mm  
Koffielepel 1,0 mm  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
953-3		129		1			10	60/1200	953031



Sucrier bistrot  
Suikerpot «bistrot»  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
899		127		0,5	145		347	1/24	008991

## Couverts de service

### Serveerbestek



Pelle à Absinthe  
*Absintlepel*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
771	167		34	1			25	12/600	007710



Pince à Glace  
*Ijstang*  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2927	180			1			45	60/240	029279



Presse-Citron  
*Citroenpers*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2928							34	12/288	029286



Portionneur Alu  
*Ijsschepper*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3001	175						136	12/144	030015





Potionneur à Glace 45/50/56 mm  
Ijsschepper 45/50/56 mm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3002-45	45			1		35	123	24/144	530027
3002-56	56			1		53	154	12/72	630024
3002-50	50			1		40	133	12/72	030022



Pince à Gateaux  
Gebakjestang  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3115		195		1,5			77	12/240	031159



Couteau à pain 20 cm  
Broodmes 20 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
5320		200					110	6/288	053205



Boite Rustique 4 Fourchettes Steak  
Rustieke Doos 4 Steakvorken  
Fourchette Steak Vanadium  
Steakvork  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
766-B4		260	130		30		471		766044
766		225						12/300	007666

## Couverts de service Serveerbestedek



Fourchette Spaghetti Alaska  
*Spaghetti Vork Alaska*

Cuillère Spaghetti Alaska  
*Spaghetti Lepel Alaska*

18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2080-35		219					38	12/300	208353
2080-36		215					58	12/300	208360



Pince à Spaghetti  
*Spaghettitang*

18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2926	210			0,8			84	24/144	029262

## Couverts de table spécifique Specifiek tafelbestek



Tire-Homard  
*Kreeftvork*

Curette à Homard  
*Kreeftvork*

18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
781		190		2			31	12/300	007819
782		204		2,5			30	12/600	007826



Tire Homard Eco 12 Pces  
*Kreeftvork Eco 12 Stuks*

18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
783		187		2			104	12/600	007833

## Couverts de table spécifique

### Specifiek tafelbestek



Cuillère Pamplemousse  
*Pompelmoeslepel*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
784							28	12/600	007840



Cuillère Ragout  
*Groentenlepel*  
Cuillère Ragout Perforée  
*Groentenlepel Doorgeboord*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
785	315			2			120	12/144	007857
785P	315			2			120	12/144	078512



Fourchette Gaufre  
*Wafelvork*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
792		350		4			55	1/100	007925



Pique Mixte Tapas  
*Combi Vork / Lepel*  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
104192	98			1,2			10	12/300	041929

## Couverts de table spécifique

### Specifiek tafelbestek



Cuillère Zakouski  
Zakouski Lepel  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
1420-34				2			33	12/300	420342
1900-34				1,8			42	1/300	900349
973-34				2			33	12/300	973343



Cuillère à Moka Coudée Mat  
Mokkalepel Geplooid Mat  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
207059	102			1			11	12/300	070592



Cuillère Verrine Avec Crochet  
Lepel Met Haak Voor Glasjes  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
207760	125			1,2			16	12/600	077607



Cuillère A Verrine  
Lepel Voor Glasjes  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
207765	111			1,2			11	1/300	077652



Cuillère Cocktail Coudée  
Cocktaillepel Geplooid  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2111731	200			2			30	12/240	117310



Fourchette Tapas  
Tapas Vorkje  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
291161	121			1,5			9,5	12/600	911611



Cuillère Tapas  
Tapas Lepeltje  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
291162	124			1,5			11	12/600	911628



Pince à Escargot  
Slakkentang  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2946							42	12/288	029460

Couverts de table spécifique  
*Specifiek tafelbestek*



Pince à Homard  
*Kreefttang*  
 18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3011	180						132	12/144	030114



Pince à Homard Eco  
*Kreeftschaar Eco*  
 18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3015	157						102	50/150	030152



Pique bigorneaux 12 pcs  
*Prikkers voor kreukels 12 st*  
 18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3017	71						26	12/120	030176



Cuillère Zakouski Appetize  
*Zakouskilepel Appetize*  
 Fourchette Zakouski Appetize  
*Zakouskivork Appetize*  
 18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3030-34		99	41	2			45	12/300	030343
3030-39		100	20	2,5			21	12/600	030398



Pince Universelle 24 / 40 cm  
Universele Tang 24 / 40 cm  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3117		230		0,5			77	12/144	031173
3119		400		0,8			126	24/144	031197



Cuillère Moka Coudée Parly  
Mokkalepel Geplooid Blinkend  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
391059	99			2			11	12/600	910591



Fourchette Zakouski Frida  
Zakouskivork Frida  
18 CR

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
958-39		117		1,8			10	12/600	958395



Combi-Stick Appetize  
Combi-Stick Appetize  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3030-41		228		2,5			66	12/300	030411

**Divers**  
*Diversen*



Eternum Liquid 250 ml  
*Eternum Liquid 250 ml*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
9999						0,25	350	1/12	0999090

**Plateaux**  
*Dienblad*



Plateau Octo 25 / 37 cm  
*Octo Schaal 25 / 37 cm*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
325	215	252	196	1	16		376	10/40	003255
337	315	370	270	1	23		840	10/20	003378



Plateau De Service 40 cm  
*Dienschotel 40 cm*  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
540	350	400		1	32		915	1/24	005402





Support Plateau Fruits de Mer  
Zeevruchtenstaander  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
3400	195	285		200		300		8/32	034006



Plat Rond 41 cm  
Ronde Schotel 41 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
241	355	410		1	21		1500	5/15	002418



Plateau Octo 46 / 51 cm  
Octo Schaal 46 / 51 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
346	373	463	356	1,2	23		1600	4/8	003460
351	425	510	390	1,2	23		2000	4/8	003514



Plateau Octo Avec Poignées 46 / 51 cm  
Octo Schaal Met Handels 46 / 51 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
346H	373	476	356	1,2	23		1800	4/8	034600
351H	425	523	390	1,2	23		2150	3/6	035102

## Seau à champagne Champagnekoeler



Pied Pour Seau à Champagne 60 cm  
Voet Voor Champagnekoeler 60 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2900	180	218/300		1	595		2150	1/4	029002



Seau à Champagne 18 cm  
Champagnekoeler 18 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2904	190			1	190	3,25	540	5/30	029040



Seau à Champagne  
Champagnekoeler  
14/4

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2905	198			0,4	210		560	1/10	029057



Seau à Champagne  
Champagnekoeler  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2908	213			0,9	210	6	1143	1/4	029088



Seau à Champagne Nedda Tableware  
Champagnekoeler Nedda  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
7908	292				206		1130	1/8	079083



Seau à Glace 12 cm  
Ijskoeler 12 cm  
18/10

REF	A	B	C	D	E	F	GR	U/M	EAN 5413521+
2910	107	125		1	120	1	392	1/30	029101

# Index

## Index

Signature	18/10
X15	16
Pétale	18
Nara	20
Anzo	22
Atlantis	26
Adagio	28
Oslo	30
Slow	32
Alinea	34
Astoria	36
Arcade	38
Alaska	40
X-Lo	42
Ascot	44
Byblos	46
Baguette	48
Anser	50
Louvres	52
Contour	54
Ruban	56
Châtelet	58

Classic	18/10
Sonate	64
Curve	66
Artesia	68
Galaxy	70
Neva Mat	72
Baguette LM	74
Utah	76
Elégance	78
Rivoli	80
Orly	82
Alfa	84

Young	18 Cr
Iseo Hammered	NEW 90
Orca	NEW 92
Nardo	NEW 96
Doria	100
Rustic	102

Orsay	104
Fjord	106
Salsa	108
Ecobaguette	110
Opera	112
Ingres	114
Trapez	116
Isabelle	118
Octo	120
Aude	122
Frida	124
Diva	126
New Carmen	128
Verona	130
Vésuve	132
Modena	134
Gozo	NEW 136

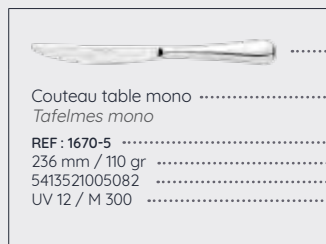
Steak knives	13 Cr
COUTEAUX STEAK - STEAKMESSEN	
ORNÔ ABS	NEW 140
ORNÔ Walnut	NEW 140
ORNÔ Olivewood	NEW 140
Forge 3 rivets - Gesmeed 3 klinknagels	141
Pakkawood « grillades » - Pakkawood «grills»	141
Pistol Orfevre - Steakmes Pistol HH	141
Rubis Foncé - Rubis Diep bruin	141
Rubis Ivoire - Rubis Ivoor	141
Atoll Noir - Zwart Atol	141
Couteaux steak ABS - ABS steakmes	141
LIÉS À UNE COLLECTION - UIT DE BESTAANDE REEKSEN	
+ 21 articles - + 21 articles	142

Gastronom	18 Cr - 18/10
Articles de table - Tafelgerei	148
Café/Thé - Koffie/thee	154
Couverts de service - Serveerbestek	160
Couverts de table spécifique - Specifiek tafelbestek	162
Divers - Diversen	168
Plateaux - Dienblad	168
Seau à champagne - Champagnekoeler	170

# Légende

## Legenda

	DESCRIPTION / BESCHRIJVING	REF		DESCRIPTION / BESCHRIJVING	REF
	Fourchette table <i>Tafelvork</i>	1		Fourchette à découper <i>Voorsnijvork</i>	23
	Cuillère table <i>Tafellepel</i>	2		Couteau découper <i>Voorsnijmes</i>	24
	Cuillère café <i>Koffielepel</i>	3		Cuillère cocktail <i>Cocktaillepel</i>	25
	Fourchette gâteau <i>Taartvork</i>	4		Cuillère à mokka <i>Mokkalepel</i>	26
	Couteau table MB <i>Tafelmes monobloc</i>	5		Couteau tartineur MC <i>Botersmeermes</i>	27
	Couteau dessert MB <i>Dessertmes monobloc</i>	6		Couteau à fromage <i>Kaasmes</i>	28
	Louche <i>Pollepel</i>	7		Couteau à tarte <i>Taartmes</i>	29
	Pelle à tarte <i>Taartschep</i>	8		Fourchette service poisson <i>Visserveervork</i>	30
	Pelle à frites <i>Frietschep</i>	9		Couteaux service à poisson <i>Visserveermes</i>	31
	Service salade <i>Slabestek</i>	10		Cuillère à dégustation <i>Degustatielepel</i>	32
	Cuillère à sauce <i>Sauslepel</i>	11		Cuillère à consommé <i>Bouillonlepel</i>	33
	Cuillère à service <i>Opdienlepel</i>	12		Cuillère à zakouski <i>Zakouskilepel</i>	34
	Fourchette dessert <i>Dessertvork</i>	14		Fourchette spaghetti <i>Spaghettivork</i>	35
	Cuillère dessert <i>Dessertlepel</i>	15		Cuillère spaghetti <i>Spaghettilepel</i>	36
	Fourchettes poisson <i>Visvork</i>	16		Couteau fruit/beurre <i>Boter/fruitmes</i>	40
	Couteaux poisson <i>Vismes</i>	17		Couteau steak <i>Steakmes</i>	45
	Pelle à glace <i>Ijslepeltje</i>	18		Couteau table MC <i>Tafelmes holheft</i>	51
	Fourchette à huitres <i>Oestervork</i>	19		Couteau dessert MC <i>Dessertmes holheft</i>	61
	Fourchette escargot <i>Slakkenvork</i>	20			
	Fourchette de service <i>Opdienvork</i>	21			



Couteau table mono  
*Tafelmes mono*

REF: 1670-5

236 mm / 110 gr

5413521005082

UV 12 / M 300

Photo du produit - *Afbeelding van het product*

Nom du produit - *Naam van het product*

Référence - *Referentie*

Longueur - *Lengte* / Épaisseur - *Dikte* / Poids - *Gewicht*

EAN - *EAN*

Unités de vente - *Verkoopenheden* / Mastercarton - *Omdoos*



**eternum**   
Distinguished cutlery since 1924

Rue de la Posterie, 19  
5030 Gembloux  
BELGIQUE

tel. : +32 (0) 81 61 25 32  
info@eternum.com

[www.eternum.com](http://www.eternum.com)

