














Overzicht individuele bestekdelen / Range of individual pieces

cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0 0	réf.	
12							02	<i>Cuiller de table</i> Tablespoon Cucchiario tavola Tafellöffel Cuchara de mesa
12							03	<i>fourchette de table</i> Dinner fork Forchetta tavola Tafelgabel Tenedor de mesa
12							09	<i>Couteau de table</i> Dinner knife Coltello tavola Tafelmesser Cuchillo de mesa
12							30	<i>Couteau à steak</i> Steak knife Coltello a bistecca Steakmesser Cuchillo de carne
12							22	<i>Cuiller standard</i> Standard soup spoon Cucchiario standard Menüöffel Cuchara estandar
12							23	<i>fourchette standard</i> Standard fork Forchetta standard Menügabel Tenedor estandar
12							25	<i>Couteau standard</i> Standard knife Coltello standard Menümesser Cuchillo estandar
12							14	<i>Cuiller à dessert/entrée</i> Dessert spoon Cucchiario frutta Dessertlöffel Cuchara de postre
12							15	<i>fourchette à dessert/entrée</i> Dessert fork Forchetta frutta Dessertgabel Tenedor de postre
6							10	<i>Couteau à dessert/entrée</i> Dessert knife Coltello frutta Dessertmesser Cuchillo de postre
6							21	<i>fourchette à poisson</i> Fish fork Forchetta pesce Fischgabel Tenedor de pescado
6							20	<i>Couteau à poisson</i> Fish knife Coltello pesce Fischmesser Cuchillo de pescado
6							32	<i>Couteau à fruit/pâtisserie</i> Cake/Fruit knife Coltello frutto Fruchtmesser Cuchillo de fruto
6							50	<i>Pique à tapas</i> Tapas pick Pic-Tapas Pickes Tapas Picc Tapas

Overzicht individuele bestekdelen / Range of individual pieces










	cm inches	25 9 5/8"	20 7 7/8"	15 5 7/8"	10 4"	5 2"	0	0		
		unités de conditionnement								
12									94	<i>Cuiller à sauce individuelle</i> Gourmet sauce spoon Cucchiaino salsa individuale Individueller Saucenlöffel Cuchara de salsa individual
12									01	<i>Cuiller à consommé</i> Cream soup spoon Cucchiaino brodo Tassenlöffel Cuchara de consomé
12									08	<i>Cuiller à thé</i> Teaspoon (mugs) Cucchiaino thè e colazione Teelöffel Cuchara de tè
12									04	<i>Cuiller à café</i> After dinner coffee/tea spoon Cucchiaino caffè e the Kaffeelöffel Cuchara de café
12									35	<i>Cuiller à glace</i> Ice cream spoon Cucchiaino gelato Eislöffel Cuchara de helado
12									36	<i>Cuiller à espresso (moka)</i> Espresso spoon (Demi-tasse) Cucchiaino espresso Espressoelöffel Cuchara de espresso
12									37	<i>agitateur</i> Stirrer Agitatore Agitator Agitador
12									13	<i>fourchette à salade</i> Salad Fork Forchetta insalata Salatgabel Tenedor de ensalada
12									45	<i>fourchette à 2 dents (crustacés, escargots et hors-d'œuvre)</i> Two-pronged fork (shellfish, snails and hors-d'œuvre) Forchetta due rebbi (crostacei, lumache e antipasti) Kalbfleisch-Hummeregabel Tenedor 2 púas (mariscos, caracoles y entremeses)
12									46	<i>fourchette à gâteaux</i> Cake fork Forchetta dolci Kuchengabel Tenedor de pasteles
6									48	<i>fourchette à huîtres</i> Oyster fork Forchetta ostriche Austeregabel Tenedor de ostras
6									47	<i>fourchette à homard</i> Lobster fork Forchetta aragosta Hummeregabel Tenedor langosta
6									31	<i>lartineur</i> Butter spreader Spalmaßburro Butterstreicher Cuchillo de mantequill

Overzicht diverse serveerdelen / Range of serving pieces

	cm	35	30	25	20	15	10	5	0			
	inches	13 3/4"	11 3/4"	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0			
unités de conditionnement											réf.	
I											05	<i>Louche à potage</i> <i>Soup ladle</i> <i>Mestolo</i> <i>Suppenshöpfer</i> <i>Cazo de sopa</i>
I											06	<i>Cuiller à servir</i> <i>Serving spoon, large</i> <i>Cucchiaio per servire</i> <i>Gemüselöffel</i> <i>Cuchara para servir</i>
I											07	<i>fourchette à servir</i> <i>Serving fork, large</i> <i>Forchetta per servire</i> <i>Serviergabel</i> <i>Tenedor para servir</i>
I ou service en écriin x 2											82	<i>Cuiller à servir la salade</i> <i>Salad serving spoon</i> <i>Cucchiaio servire insalata</i> <i>Salatvorlegelöffel</i> <i>Cuchara para servir ensalada</i>
											83	<i>fourchette à servir la salade</i> <i>Salad serving fork</i> <i>Forchetta servire insalata</i> <i>Salatvorlegegabel</i> <i>Tenedor para servir ensalada</i>
I ou service en écriin x 2											79*	<i>Couteau à servir le poisson</i> <i>Fish serving knife</i> <i>Cotello servire pesce</i> <i>Fischvorlegemesser</i> <i>Cuchillo para servir pescado</i>
											80*	<i>fourchette à servir le poisson</i> <i>Fish serving fork</i> <i>Forchetta servire pesce</i> <i>Fischvorlegegabel</i> <i>Tenedor para servir pescado</i>
I											39	<i>Cuiller à pommes de terre</i> <i>Vegetable/potato spoon</i> <i>Cucchiaio patate</i> <i>Kartoffelöffel</i> <i>Cuchara para servir patatas</i>
I											57	<i>Pelle à servir ajourée</i> <i>Pierced server</i> <i>Paletta servire traforata</i> <i>Spargel-Gebäckheber</i> <i>Pala de servir</i>
I											28	<i>Couteau à fromage</i> <i>Cheese knife</i> <i>Cotello formaggio</i> <i>Käsemesser</i> <i>Cuchillo de queso</i>

* Têtes ajourées pour Malmaison, Marly, Perles, Rubans et Spatours.

Overzicht diverse serveerdelen / Range of serving pieces

	cm	35	30	25	20	15	10	5	0			
	inches	13 3/4	11 3/4	9 5/8	7 7/8	5 7/8	4	2	0			
unités de conditionnement											réf.	
I											58	<i>Pelle à servir (riz/frites)</i> Large serving ladle (rice or fried potatoes) Pala riso o fritto Reis oder friteslöffel Pala de arroz
I ou service en écriin x 2											85	<i>fourchette à découper</i> Carving fork Forchetta trinciante Tranchiergabel Tenedor para trinchar
											64	<i>Couteau à découper</i> Carving knife Coltello trinciante Tranchiermesser Cuchillo para trinchar
I											40	<i>Cuiller à sauce</i> Gravy ladle Cucchiaino salsa Saucenlöffel Cazo de salsa
I											66	<i>Pelle coupante à gâteaux ou à glace</i> Cake/multi server Pala tagliante torta o gelato Kuchen oder eisheber mit schneide Pala cortante de pasteles o helado
I											61	<i>Pelle à tarte</i> Cake/multi server Pala torta Tortenheber Pala tarta
I											89	<i>Louche à sucre</i> Sugar ladle Mestolo zucchero Zuckerlöffel Cacillo para el azúcar
I											62	<i>Pince à sucre</i> Sugar tongs Pinza zucchero Zuckerzange Pinza para el azúcar
I											38	<i>Cuiller à servir ajourée</i> Serving spoon, pierced Cucchiaino forato per service Servierlöffel durchbrochen Cuchara de verduras perforada