

























GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES | RANGE OF INDIVIDUAL PIECES










GAMME DES PIÈCES INDIVIDUELLES | RANGE OF INDIVIDUAL PIECES

Die Abbildung der Einzelteile dient nur als generelle Übersicht. Form und Länge variieren von Design zu Design. Bitte beachten Sie, dass Christofle nicht jedes Teil in jedem Design fertigt.

cm	25	20	15	10	5	0			
inches	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0			
Unités de conditionnement								Réf.	
12								02	Cuiller de table Tablespoon Cucchiaio tavola <i>Tafelöffel</i> <i>Cuchara de mesa</i>
12								03	Fourchette de table Dinner fork Forchetta tavola <i>Tafelgabel</i> <i>Tenedor de mesa</i>
12								09	Couteau de table Dinner knife Coltello tavola <i>Tafelmesser</i> <i>Cuchillo de mesa</i>
12								30	Couteau à steak Steak knife Coltello a bistecca <i>Steakmesser</i> <i>Cuchillo de carne</i>
12								22	Cuiller standard Standard soup spoon Cucchiaio standard <i>Menüöffel</i> <i>Cuchara standard</i>
12								23	Fourchette standard Standard fork Forchetta standard <i>Menügabel</i> <i>Tenedor standard</i>
12								25	Couteau standard Standard knife Coltello standard <i>Menümesser</i> <i>Cuchillo standard</i>
12								14	Cuiller à dessert Dessert spoon Cucchiaio frutta <i>Dessertöffel</i> <i>Cuchara de postre</i>
12								15	Fourchette à dessert Dessert fork Forchetta frutta <i>Dessertgabel</i> <i>Tenedor de postre</i>
6								10	Couteau à dessert Dessert knife Coltello frutta <i>Dessertmesser</i> <i>Cuchillo de postre</i>
6								21	Fourchette à poisson Fish fork Forchetta pesce <i>Fischgabel</i> <i>Tenedor de pescado</i>
6								21	Couteau à poisson Fish knife Coltello pesce <i>Fischgabel</i> <i>Tenedor de pescado</i>
6								32	Couteau à fruit Fruit knife Coltello frutto <i>Fruchtmesser</i> <i>Cuchillo de fruto</i>


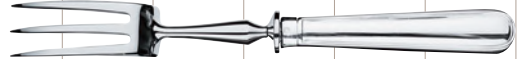









cm	25	20	15	10	5	0			
inches	9 5/8"	7 7/8"	5 7/8"	4"	2"	0			
Unités de conditionnement								Réf.	
12								94	Cuiller à sauce individuelle Gourmet sauce spoon Cucchiaio salsa individuale <i>Individueller Saucenöffel</i> <i>Cuchara de salsa individual</i>
12								01	Cuiller à consommé Cream soup spoon Cucchiaio brodo <i>Tassenöffel</i> <i>Cuchara de consomé</i>
12								08	Cuiller à thé Teaspoon Cucchiaio thè e colazione <i>Teelöffel</i> <i>Cuchara de tè</i>
12								04	Cuiller à café Coffee spoon Cucchiaio caffè e the <i>Kaffeeöffel</i> <i>Cuchara de café</i>
12								35	Cuiller à glace Ice cream spoon Cucchiaio gelato <i>Eislöffel</i> <i>Cuchara de helado</i>
12								36	Cuiller à espresso (moka) Espresso spoon Cucchiaio espresso <i>Espressolöffel</i> <i>Cuchara de espresso</i>
12								13	Fourchette à salade Salad Fork Forchetta insalata <i>Salatgabel</i> <i>Tenedor de ensalada</i>
12								45	Fourchette à 2 dents (crustacés, escargots et hors-d'œuvre) Two-pronged fork (shellfish, snails and hors-d'œuvre) Forchetta due rebbi (crostacei, lumache e antipasti) Kaltfleisch-Hummegabel Tenedor 2 púas (mariscos, caracoles y entremeses)
12								46	Fourchette à gâteaux Cake fork Forchetta dolci <i>Kuchengabel</i> <i>Tenedor de pasteles</i>
6								48	Fourchette à huîtres Oyster fork Forchetta ostriche <i>Austerngabel</i> <i>Tenedor de ostras</i>
6								31	Tartineur Butter spreader Spalmaburro <i>Butterstreicher</i> <i>Cuchillo de mantequilla</i>

GAMME DES PIÈCES À SERVIR | 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.
1										05 Louche à potage Soup ladle Mestolo Suppenschöpfer Cazo de sopa
1										06 Cuiller à servir Serving spoon, large Cucchiaio per servire Gemüselöffel Cuchara para servir
1										07 Fourchette à servir Serving fork, large Forchetta per servire Serviergabel Tenedor para servir
1 ou service en écrin x 2										82 Cuiller à servir la salade Salad serving spoon Cucchiaio servire insalata Salatvorlegelöffel Cuchara para servir ensalada
										83 Fourchette à servir la salade Salad serving fork Forchetta servire insalata Salatvorlegegabel Tenedor para servir ensalada
1 ou service en écrin x 2										79* Couteau à servir le poisson Fish serving knife Coltello servire pesce Fischvorlegemesser Cuchillo para servir pescado
										80* Fourchette à servir le poisson Fish serving fork Forchetta servire pesce Fischvorlegegabel Tenedor para servir pescado
1										39 Cuiller à pommes de terre Vegetable / potato spoon Cucchiaio patate Kartoffelöffel Cuchara para servir patatas
1										57 Pelle à servir ajourée Pierced server Paletta servire traforata Spargel-Gebäckheber Pala de servir

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

GAMME DES PIÈCES À SERVIR | 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.
1										58 Pelle à servir (riz/frites) Large serving ladle (rice or fried potatoes) Pala riso o fritto Reis oder Friteslöffel Pala de arroz
1 ou service en écrin x 2										85 Fourchette à découper Carving fork Forchetta trinciante Tranchiergabel Tenedor para trinchar
										64 Couteau à découper Carving knife Coltello trinciante Tranchiermesser Cuchillo para trinchar
1										40 Cuiller à sauce Gravy ladle Cucchiaio salsa Saucenlöffel Cazo de salsa
1										41 Cuiller à sauce gras et maigre Fat-separating gravy ladle Cucchiaio salsa grassa e magra Saucenlöffel, fett und mager Separador de salsas
1										66 Pelle coupante à gâteaux ou à glace Cake / multi server Pala tagliente torta o gelato Kuchen oder Eisheber mit Schneide Pala cortante de pasteles o helado
1										61 Pelle à tarte Cake / multi server Pala torta Tortenheber Pala tarta
1										89 Louche à sucre Sugar ladle Mestolo zucchero Zuckerlöffel Cacillo para el azúcar
1										62 Pince à sucre Sugar tongs Pinza zucchero Zuckerzange Pinza para el azúcar
1										28 Couteaux à fromage Cheese knife Coltello formaggio Käsemesser Cuchillo de queso
1										38 Cuiller à servir ajourée Serving spoon, pierced Cucchiaio forato per service Servierlöffel durchbrochen Cuchara de verduras perforada