

# SHOWROOMS:



solex GERMANY GmbH  
Mulde 12-14  
75239 Eisingen  
Tel.: +49 (0) 7232 32530 10

BHS tabletop Showroom in  
Heusenstamm, Frankfurt  
Terminvereinbarung mit  
Frau Sandra von Keitz,  
Tel.: +49 170 528 382 9

gast-haus in Erwitte  
Lippstädter Straße 4  
59597 Erwitte  
Tel.: +49 152 059 023 11  
Markus Stromberg u. Meinolf  
Heiermann

solex GERMANY GmbH

# COLLECTION

## BESTECK & HOHLWARE CUTLERY & HOLLOWARE COUVERTS & VAISSELLE

DAS BESTECK SEIT 1980  
THE CUTLERY SINCE 1980  
LES COUVERTS DEPUIS 1980



solex GERMANY GmbH  
Mulde 12-14  
75239 Eisingen  
Tel.: +49 (0) 7232 32530 10

Überreicht durch, Presented by, Présenté par:

solex@solex.de  
www.solex.de



## HOHLWARE, HOLLOWARE, VAISSELLE

<b>COFFEE</b>	13
<b>TABLETOP</b>	17
<b>BUFFET</b>	23
<b>BAR</b>	29

## DESIGN, DESIGN, CONCEPTION

<b>PVD</b> (KARINA PVD SEITE/PAGE 36, INKA BLACK SEITE/PAGE 38, LEA BLACK DESIGN SEITE/PAGE 44)	34
<b>PVD RETRO</b>	35
<b>RETRO</b> (TERRA RETRO SEITE/PAGE 42)	40
<b>VINTAGE</b> (LEA VINTAGE SEITE/PAGE 46)	41
<b>VERSILBERN, VERGOLDEN</b> , SILVER PLATING/GOLD PLATING, L'ARGENTAGE/DORER	48
<b>LASERN, GRAVIEREN, STEMPELN</b> , LASERING, ENGRAVING, STAMPING, LE LASER, LA GRAVURE, L'ESTAMPILLAGE	49

## BESTECK, CUTLERY, COUVERTS

<b>FIRST</b>	ALEXA	52
	ANNA	54
	BAGUETTE	56
	HANNAH	58
	INKA	60
	LAURA	62
	NALA	64
	PERLE	66
	SOPHIA	68
	TERRA	70
<b>BUSINESS</b>	AVA	74
	HELENA	76
	JULIA	78
	KARINA 18/10	80
	KATJA	82
	LAILA	84
	LEA	86
	LENA	88
	MAYA	90
	SELINA	92
<b>ECONOMY</b>	EASY TO GO	96
	ELISABETH	98
	KARINA 18/0	100
	PRONTO	102
	SARAH	104
	SKAI	106
	TM 80	108
<b>STEAKHOUSE</b>		112
<b>FLYING BUFFET</b>	MINIS	114
<b>SERVIERTEILE</b> , SERVING ITEMS, COUVERTS DE SERVICE	KARINA	117
	BAGUETTE, BUFFET, BAR, LENA	118
	LAILA, SELINA	119
	FUNCTION	120
<b>KINDERBESTECK</b> , CHILD CUTLERY, COUVERT D'ENFANT		122
<b>SET-VERPACKUNGEN</b> , SET PACKAGING, SET D'EMBALLAGESÛTE		124
<b>BESTECKPFLEGE</b> , CUTLERY CARE, SOINS DES COUVERTS		126
<b>MATERIALINFORMATION</b> , MATERIAL INFORMATION, INFORMATIONS SUR LE MATÉRIAU		128

# DAS UNTERNEHMEN



THE COMPANY, L'ENTREPRISE

## ...QUALITÄT UND ZEITLOSE ELEGANZ

Seit der Gründung im Jahr 1980 hat sich solex zu einem führenden Anbieter für Bestecke in Edelstahl und mit Feinsilberauflage in Deutschland und international entwickelt.

Das traditionelle Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität, angefangen bei der Entwicklung, über die hohe Lieferfähigkeit, den jahrelangen garantierten Nachkauf bis hin zur Kundenzufriedenheit.

Der persönliche Kontakt und die gute Kundenbetreuung durch unseren engagierten Innendienst und unsere fachmännischen Betreuer und Partner vor Ort im In- und Ausland sind ein wichtiger Bestandteil der solex Firmenphilosophie. Ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, hohe Flexibilität, eine schlanke Organisation und modernste Logistik mit schneller Lieferung unterstützen den unverwechselbaren Service und bilden weitere Kernkompetenzen.

Bei solex stehen der Gast und die hohen Ansprüche der Gastronomie immer im Mittelpunkt. Stilreinheit, zeitloses Design und hoher Gebrauchswert kennzeichnen die Besteckmodelle. Unsere Referenzen reichen von Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung über traditionelle Restaurants und Hotels in Deutschland bis hin zu 5-Sterne-Hotels in Europa und weltweit.

## ...QUALITY AND TIMELESS ELEGANCE

Founded in 1980 solex has become one of the leading suppliers for hotel cutlery in stainless steel and silver plated in Germany, as well as on the international market. First-class quality is put on top of the list by the traditional family enterprise.

This starts from creating and developing of the cutlery models and continues with constant availability resale for years to guaranteed customers satisfaction. One of our main components of our company's philosophy is the personal contact and the steady customer service by our committed office staff, as well as our professional sales representatives and partners on the spot, be it on the domestic or on the international market.

Our unique service is supported by a good cost effectiveness, an enormous flexibility, a lean organization and top modern logistics that grant a quick delivery. Solex always puts the guest and the high demands of the hospitality sector in the center of attention. Pure style, timeless design and a lasting quality for daily use are the characteristics of our cutlery models. Among our regular customers are hospitals and canteens, traditional restaurants and hotels in Germany, as well as 5-stars-hotels in Europe and worldwide.

## ...LA QUALITÉ ET UNE ÉLÉGANCE INTEMPORELLE

Depuis sa fondation en 1980, solex est devenu un des principaux fournisseurs pour hôtel des couverts en acier inoxydable et en métal argenté en Allemagne, ainsi que sur le marché international.

Qualité de première classe est mis sur le haut de la liste par l'entreprise de famille traditionnelle. Cela commence avec la création et développement des modèles de couverts et se poursuit avec la disponibilité d'achat constant depuis des années à la satisfaction des clients garanti. Un des principaux éléments de la philosophie de notre compagnie est le contact personnel et le service à la clientèle régulière par nos employés des bureau dédiés, ainsi que nos représentants professionnels et des partenaires sur place, sur le marché nationale ou internationale.

Notre service est soutenu par un bon rapport coût-efficacité, une grande flexibilité, une organisation légère et logistique moderne qui accordent une livraison rapide. Solex met toujours le client et les exigences élevées du secteur de l'hospitalité dans le centre de l'attention. La pureté du style, design intemporel et une qualité durable pour une utilisation quotidienne sont les caractéristiques de nos modèles de couverts. Parmi nos clients réguliers sont les hôpitaux et les cantines, des restaurants traditionnels et hôtels en Allemagne, ainsi que 5 étoiles-hôtels en Europe et dans le monde entier.





# IHR AUSGEZEICHNETER

YOUR EXCELLENT PARTNER, VOTRE PARTENAIRE EXCELLENT

## QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM QUALITY MANAGEMENT SYSTEM SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ

2020 konnten wir für unser Qualitätsmanagementsystem die Zertifizierung nach ISO 9001 erlangen. Qualität beziehen wir nicht nur auf unsere Produkte, sondern auch auf unsere Abläufe und Prozesse sowie unseren Service.

In 2020, we were able to obtain ISO 9001 certification for our quality management system. Quality does not only refer to our products, but also to our procedures and processes as well as our service.

En 2020, nous avons obtenu la certification ISO 9001 pour notre système de gestion de la qualité. La qualité ne s'applique pas seulement à nos produits, mais aussi à nos processus et à notre service.



**GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2020  
INKA  
BLACK**



**GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
SPECIAL  
2017  
LAURA**

## GERMAN DESIGN AWARD

Der German Design Award ist der internationale Design-Premiumpreis des Rats für Formgebung. Er zeichnet innovative Produkte und Projekte, ihre Hersteller und Gestalter aus, die in der deutschen und internationalen Designlandschaft wegweisend sind. Dies garantiert die hochkarätig besetzte, internationale Jury.

The German Design Award is the international design premium prize of the German Design Council. It honours innovative products and projects, their manufacturers and designers that are groundbreaking in the German and international design landscape. This is guaranteed by the top-class international jury.

Le German Design Award est le prix international de design haut de gamme décerné par le Conseil du Design. Il récompense des produits et des projets innovants, leurs fabricants et leurs concepteurs, qui font figure de pionniers dans le paysage du design allemand et international. C'est ce que garantit le jury international composé de personnalités de haut niveau.

# PARTNER



## GERMAN BRAND AWARD

Initiiert von der Design- und Markeninstanz Deutschlands, juriert von einem hochkarätigen Expertengremium aus Markenwirtschaft und Markenwissenschaft: Der German Brand Award ist die Auszeichnung für erfolgreiche Markenführung in Deutschland. Wir sind stolz darauf zum Kreis der Gewinner zu zählen und haben für besondere Aspekte in der Markenführung das Prädikat "Special Mention" erhalten.

Initiated by Germany's design and brand council, judged by a highly qualified committee of experts from brand management and brand science: The German Brand Award is the award for successful brand management in Germany. We are proud to be part of the winners' circle and have been awarded the title "Special Mention" for special aspects of brand management.

Initié par l'instance allemande du design et des marques, jugé par un comité d'experts de haut niveau issus de l'économie et de la science des marques : le German Brand Award est la récompense d'une gestion de marque réussie en Allemagne. Nous sommes fiers de faire partie du cercle des gagnants et avons reçu la mention spéciale pour des aspects particuliers de la gestion de la marque.



## GGKA SUPER-/BESTPARTNER

Der Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. ist die berufspolitische und fachliche Interessenvertretung des Gastronomie- und Großküchenausstattungs-Fachhandels. Alle 2 Jahre ruft der Fachverband GGKA seine Mitglieder zur Bewertung der Leistungsfähigkeit seiner Lieferanten auf.

The Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. (GGKA) is the professional political and technical representation of interests of the catering and canteen kitchen equipment trade. Every 2 years, the GGKA trade association calls on its members to evaluate the performance of their suppliers.

Le Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung e.V. (association professionnelle pour l'équipement de la gastronomie et des cuisines professionnelles) est le représentant des intérêts professionnels et politiques du commerce spécialisé en équipement de la gastronomie et des cuisines professionnelles. Tous les deux ans, l'association professionnelle GGKA invite ses membres à évaluer les performances de leurs fournisseurs.



# MILESTONES

ETAPES IMPORTANTES

## Erfolge seit 1980

Successes since 1980, Succès depuis 1980

- 1980** Gründung von solex, solex foundation, Fondation de solex
- 1985** Belieferung erster Flug- und Kreuzfahrtgesellschaften, supply of first airlines and cruise lines, Fourniture de premières compagnies aériennes et de croisières
- 1999** Neubau von Bürogebäude und Lager, New building for production and office, Nouveau bâtiment pour production et bureau
- 2005** 300+ Deutsche Großhändler als Partner, Collaboration with more than 300 wholesaler in Germany, Collaboration avec plus de 300 grossistes allemands
- 2012** 1. GGKA Auszeichnung, 1st award GGKA, 1er prix de GGKA
- 2014** Export in über 45 Länder weltweit, Export in more than 45 countries worldwide, Export dans plus de 45 pays
- 2017** German Design Award für LAURA, German Design Award for LAURA, German Design Award pour LAURA
- 2018** 20 Millionen verkaufte KARINA Besteckteile, 20 million KARINA cutlery pieces sold, 20 millions de couverts KARINA vendus  
  
Markteinführung solex Hohlware, Market launch solex Holloware, Lancement du marché de solex vaisselle
- 2019** German Design Award für INKA Black, German Design Award for INKA Black, German Design Award pour INKA Black
- 2020** 40 Jahre solex - Jubiläum, 40 years of solex - anniversary, 40 ans de solex - Jubilé
- 2021** GoGreen - erste Modelle ohne Plastikbeutel, GoGreen - first models without plastic bags, GoGreen - premiers modèles sans sac plastique  
  
German Brand Award Auszeichnung, German Brand Award, Prix German Brand Award
- 2022** Erweiterung unseres Lagers, expansion of our warehouse, agrandissement de l'entrepôt
- 2023** German Design Award für NALA, German Design Award for NALA, German Design Award pour NALA
- 2024** Export in über 80 Länder weltweit, Export in more than 80 countries worldwide, Expansion de export dans plus de 80 pays



# STÄRKEN

STRENGTHS, POINTS FORTS

## Wir setzen auf höchste Qualität...

We rely on highest quality...

Nous misons sur la plus haute qualité...



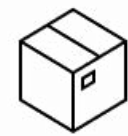
### DESIGN

Ausgezeichnete Designs werden bei uns im Hause entwickelt.  
*Excellent designs are developed in-house. D'excellents designs sont développés dans nos locaux.*



### QUALITÄT QUALITY

Unsere Qualität ist in allen Bereichen zertifiziert.  
*Our quality is certified in all areas. Notre qualité est certifiée dans tous les domaines.*



### LIEFERFÄHIGKEIT DELIVERY CAPACITY

99% unserer Artikel sind sofort ab Lager lieferbar.  
*99% of our articles are immediately available from stock. 99% de nos articles sont immédiatement disponibles en stock.*



### FLEXIBILITÄT FLEXIBILITY

Wir finden gemeinsam Lösungen für fast alle Wünsche.  
*Together we find solutions for almost all wishes. Nous trouvons ensemble des solutions à presque tous les souhaits.*



### PREIS-LEISTUNG PRICE- PERFORMANCE

Wir haben ein umfangreiches Angebot für alle Ansprüche.  
*We have a wide range of products for all requirements. Nous avons une offre complète pour toutes les exigences.*



### KUNDENBETREUUNG CUSTOMER CARE

Unser kompetentes Team steht unseren Kunden mit seinem Fachwissen zur Seite.  
*Our competent team supports our customers with its expertise. Notre équipe compétente met son expertise au service de nos clients.*

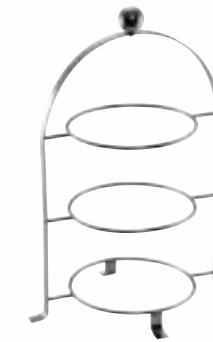




H  
O  
H  
W  
A  
R  
E



**COFFEE**



**TABLETOP**



**BUFFET**



**BAR**





## COFFEE

Kaffee und Tee – mit unserer formschönen, doppelwandigen solex Kollektion können Sie Ihren Gast zu jeder Tageszeit mit einem besonderen Highlight verwöhnen und selbst ein einfaches Frühstück oder Kaffee & Kuchen zu einem schönen Erlebnis werden lassen, an das sich Ihr Gast gerne zurück erinnern wird.

Coffee and tea - with our beautifully designed, double-walled solex GERMANY coffee and tea pot you can spoil your guest with a special highlight at any time of the day and let even a simple breakfast or tea time become a wonderful experience that your guest will remember with pleasure.

Café et thé - avec notre belle collection solex à double paroi, vous pouvez gâter vos hôtes à tout moment de la journée avec un moment fort particulier et faire même d'un simple petit déjeuner ou d'un café & gâteau une belle expérience dont vos hôtes se souviendront avec plaisir.



**Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière**

doppelwandig, Edelstahl 18/10,  
double-walled, stainless steel 18/10  
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.  
520001  
520002  
520003

Inhalt/cap.  
0,3l  
0,6l  
1l

**Teekanne, Tea pot, Théière**

doppelwandig, Edelstahl 18/10,  
double-walled, stainless steel 18/10  
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.  
520004

Inhalt/cap.  
0,3l

**Milchkanne, Milk jug, Pot à lait**

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.  
520006

Inhalt/cap.  
0,25l

**Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier**

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.  
520007

Inhalt/cap.  
0,25l

**Zuckerzange, Sugar tong, Pince à sucre**

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.  
520080

H in mm  
125

**Minis**

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.

210010 Kaffeeelöffel, Coffee Spoon, Cuillère à café/thé  
210011 Moccälöffel, Mocca Spoon, Cuillère à mocca  
210012 Minigabel, Mini Fork, Mini Fourchette  
210021 Milchelöffel, Milk Spoon, Cuillère de lait

L in mm  
135  
110  
111  
158







## **TABLETOP**

Neues und Bewährtes für Ihren gedeckten Tisch. Die solex Table Top Accessoires verleihen Ihrer Tafel einen ganz besonderen Glanz. Damit Sie Ihren Gast nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch optisch ansprechend präsentieren können, haben wir unser Sortiment um diverse Table Top Artikel, wie z.B. Serviergestelle, Tablett, Brot- und Obstschalen und weitere Miniartikel und Zangen für Sie erweitert.

New and proven for your table. The solex GERMANY Table Top Accessories provide your table with a very special shine. We have extended our assortment with various table-top articles, such as multipurpose stands, trays, bread and fruit baskets and other mini articles and tongs, so that you can not only convince your guests with gorgeous tasting food, but also present your food in a visually appealing way.

Du nouveau et de l'éprouvé pour votre table. Les accessoires Table Top de solex confèrent à votre table un éclat tout particulier. Pour que vous puissiez convaincre vos invités non seulement sur le plan gustatif, mais aussi sur le plan visuel, nous avons élargi pour vous notre gamme de produits en y ajoutant divers articles Table Top, tels que des supports de service, des plateaux, des coupes à pain et à fruits et d'autres mini-articles et pinces.





**Salz-/Pfeffer-Menage, Salt-pepper-menage, Ménage sel et poivre**  
 3-tlg., Streuer aus Edelstahl 18/10  
 3-pcs., shaker stainless steel 18/10  
 3-pcs., salière et poivrière acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520020	85	169

**Serviettenring, Napkin ring, Rouleau de serviette**  
 Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
 hammered design, stainless steel 18/10  
 aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520036	45

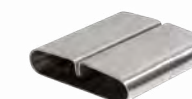


**Salz-/Pfeffer-Zucker-Menage, Salt-pepper-sugar-menage, Ménage sel, poivre et sucre**  
 4-tlg., Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
 4-pcs., hammered design, stainless steel 18/10  
 4-pcs., aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520021	115	70	95

**Kartenhalter, Cardholder, Porte carte**  
 Edelstahl 18/10  
 stainless steel 18/10  
 acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520035	80	25



**Ministänder auf Fuß, Mini stand on foot, Mini support sur pied**  
 Hammerschlag-Optik, Edelstahl  
 hammered design, stainless steel  
 aspect martelé, acier inoxydable

Art.	B in mm	H in mm
520027	85	39

**Tablett, Tray, Plateau \***  
 oval, Edelstahl 18/10  
 oval, stainless steel 18/10  
 ovale, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520078	250	170
520077	300	212



**Mini-Schale, Mini bowl, Mini coupe**  
 Hammerschlag-Optik, Edelstahl  
 hammered design, stainless steel  
 aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520028	62	28

**Platzteller, Service plate, Assiette de service**  
 rund, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
 round, hammered design, stainless steel 18/10  
 rond, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520037	330



**Brot- und Obstschale, Bread/food basket, Corbeille à pain/fruits**  
 Hammerschlag-Optik, Edelstahl  
 hammered design, stainless steel  
 aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520030	163	50
520031	198	55

**Tablett, Tray, Plateau**  
 rund, Edelstahl 18/10  
 round, stainless steel 18/10  
 rond, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520075	357



**Snackhalter, Snackholder, Porte snack**  
 Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
 hammered design, stainless steel 18/10  
 aspect martelé, acier inoxydable 18/10

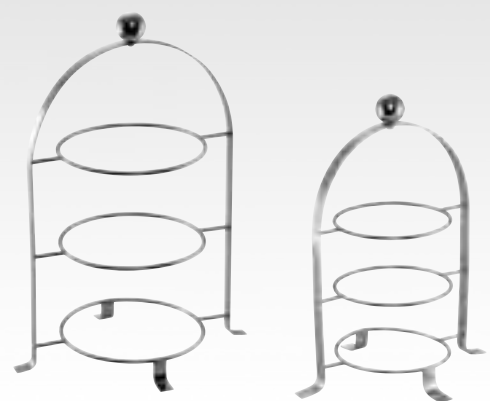
Art.	Ø in mm	H in mm
520032	78	110

**Tablett, Tray, Plateau**  
 rechteckig, Edelstahl 18/10  
 rectangular, stainless steel 18/10  
 rectangulaire, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520076	530	325







**Serviergestell, Multi purpose stand, Support universel**

für 3 Teller, Edelstahl, Lieferung ohne Teller  
for 3 plates, stainless steel, without plates  
pour 3 assiettes, acier inoxydable, livré sans assiettes

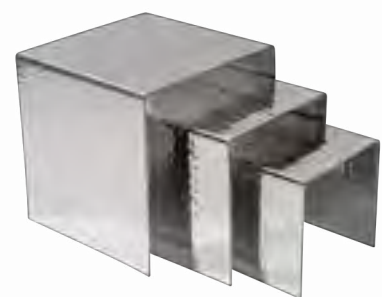
Art.	Ø Ring in mm	max. Ø Teller/plate in mm	H in mm
520025	108	165	290
520026	180	260	468



**Etagere, Etagere, Etagère**

Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
hammered design, stainless steel 18/10  
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520024	250	340



**Buffettreppe, Buffet stair, Escalier du buffet**

Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
hammered design, stainless steel 18/10  
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

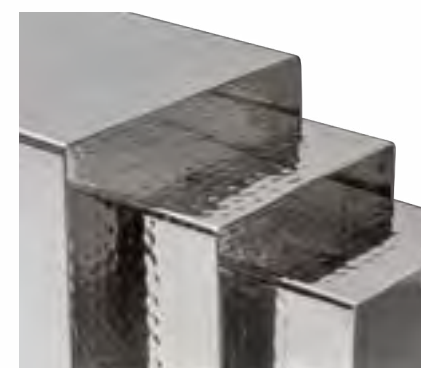
Art.	B in mm	H in mm
520040	110	110
520041	140	140
520042	170	170
520043	200	200
520044	230	230
520045	260	260



**Ménage für 4 Porzellanschalen, Metal tray for 4 porcelain bowls, Ménage pour 4 bols en porcelain**

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520046 (leer, empty, vide)	212	55	30
520047 (bestückt, equipped, équipé)			







## BUFFET

Unsere formschöne solex Buffetkollektion bietet den gewohnten Anspruch auf besondere Qualität. Ganzheitlich durchdachtes Design ermöglicht einfaches Handling und perfekte Funktionalität. Unsere FIRST CLASS Chafing Dishes mit integrierter Deckelbremse, Kondenswasser-Rücklaufsystem und Sandwichboden ermöglichen es Ihnen, Buffet auf ganz hohem Niveau anzubieten.

Our beautifully designed solex GERMANY buffet collection offers the accustomed demand for special quality. Comprehensively thought-out design enables easy handling and perfect functionality. Our FIRST CLASS Chafing Dishes with integrated lid brake, condensate water return system and sandwich bottom enable you to offer buffet on a very high level.

Notre collection de buffets solex aux formes élégantes offre l'exigence habituelle d'une qualité particulière. Un design entièrement pensé permet une manipulation facile et une fonctionnalité parfaite. Nos chafing dishes FIRST CLASS avec frein de couvercle intégré, système de retour de l'eau de condensation et fond sandwich vous permettent de proposer des buffets de très haut niveau.



## STAPELBAR & VARIABEL BEHEIZBAR



### Chafing Dish FIRST, GN 2/3

Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 2/3 Behälter in Edelstahl 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.  
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 2/3 container stainless steel 65 mm, high quality, suitable for induction.

Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 2/3 en acier inoxydable 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couverde	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/content in l
520052 *	Glas/glass/verre	405	480	160	5,5
520053	Edelstahl/stainless steel/ acier inoxydable	405	480	160	5,5

### Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 2/3

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520063	485	380	235

Heizelement Art. 520071 siehe Seite 26,  
Heating element please see page 26, Résistance électrique voir la page 26



### Chafing Dish FIRST, GN 1/1

Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 1/1 Behälter in Edelstahl 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.  
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 1/1 container stainless steel 65 mm, high quality, suitable for induction.

Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 1/1 en acier inoxydable 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couverde	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/content in l
520050 *	Glas/glass/verre	580	480	160	9
520051	Edelstahl/stainless steel/ acier inoxydable	580	480	160	9

### Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 1/1

Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520103	650	380	235

Heizelement Art. 520069 siehe Seite 26,  
Heating element please see page 26, Résistance électrique voir la page 26

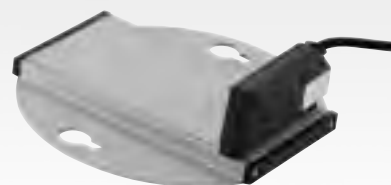


**Kondenswasser-Rücklaufsystem/  
Condensation recirculation system/  
Système de retour de condensation**  
Kondenswasser wird in das Wasserbecken zurückgeführt.  
Condensation water is returned into waterpan.  
L'eau de condensation retourne dans le bac.

**Deckelbremse/Hydraulic brake/ Frein  
de couvercle**  
Der abnehmbare Deckel lässt sich leicht öffnen und schließen, dabei wird der Lauf des Deckels gebremst.  
The removable lid can easily be opened and closed. Because of its built-in hydraulic brake it closes gently.  
Système avec frein pour une fermeture facile du couvercle.

**3 Heizmöglichkeiten/3 heating options/3 options de chauffage**  
Die Premium Chafing Dishes haben einen Sandwichboden und sind für Induktionsheizung, Elektroheizung und Brennpaste geeignet.  
The premium chafing dishes have a sandwich base and are suitable for induction heating, electric heating, and fuel paste.  
Les réchauds haut de gamme ont un fond sandwich et conviennent pour le chauffage par induction, le chauffage électrique et la pâte à combustible.

**Stapelbarkeit/ Stackability/gerbabilité**  
Die Chafing Dishes lassen sich zur platzsparenden Lagerung stapeln.  
The Chafing Dishes can be stacked for space-saving storage.  
Les réchauds peuvent être empilés pour un rangement peu encombrant.



**FIRST Elektro-Heizelement für GN 1/1, FIRST Electric-heating element for GN 1/1, \***  
**FIRST Résistance électrique pour GN 1/1**  
 eckig, für Chafing Dish GN 1/1 First Collection  
 eckig, for Chafing Dish GN 1/1 First Collection  
 eckig, pour Chafing Dish GN 1/1 First Collection

Art.	für/for	Leistung/power	Ø in mm
520073	FIRST GN 1/1	500W/230V	200



**FIRST Elektro-Heizelement für GN 2/3, FIRST Electric-heating element for GN 2/3,**  
**FIRST Résistance électrique pour GN 2/3**  
 rund, für Chafing Dish GN 2/3 First Collection  
 round, for Chafing Dish GN 2/3 First Collection  
 rond, pour Chafing Dish GN 2/3 First Collection

Art.	für/for	Leistung/power	Ø in mm
520071	FIRST GN 2/3	300W/220V	200



**GN Einsatz für Economy, GN Container for Economy, Bac gastronomie pour Economy**  
 Edelstahl  
 stainless steel  
 acier inoxydable

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/content in l
520060	GN 1/1	65	9
520061	GN 1/2	65	4
520062	GN 1/3	65	2,5
520059	GN 2/3	65	4,3



**GN Einsatz, GN Container, Bac gastronomie**  
 Porzellan  
 Porcelain  
 Porcelaine

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/content in l
520065	GN 1/1	65	9
520066	GN 1/2	65	4
520067	GN 1/3	65	2,5
520072	GN 2/3	65	4,3

**Chafing Dish ECONOMY, GN 1/1**

Inkl. Gestell, Wasserbecken, Edelstahldeckel und 2 Brennpastenbehälter (Ohne GN Einsatz).  
 Incl. frame, waterpan, cover in stainless steel and 2 burner holder (without GN insert).  
 Incl. pied support, bac bain-marie, couvercle en acier inoxydable et 2 brûleurs (sans GN bac).

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520056	640	350	340



**Elektro-Heizelement, Electric-heating element, Résistance électrique**

eckig, für Chafing Dish ECONOMY GN 1/1  
 eckig, for Chafing Dish ECONOMY GN 1/1  
 eckig, pour Chafing Dish ECONOMY GN 1/1

Art.	für/for	Leistung/power	L x B x H in mm
520070	ECO GN 1/1	600W/220V	300 x 200 x 20







## BAR

Mit dem solex Barzubehör in der außergewöhnlichen Hammer-schlagoptik geben Sie Ihrer Bar den besonderen Touch. Verleihen Sie einem alltäglichen Essen, genauso wie einem 5-Gänge-Menü oder einer Feier die besondere Note und präsentieren Sie Ihre erlesenen Weine stilvoll in unserem Weinkühler oder unterstreichen Sie mit unserer Champagnerbowl die Wichtigkeit des Anlasses, was bei Ihrem Gast sicherlich Anklang finden wird. Ebenfalls erhältlich sind der passende Flaschenkühler, Eiswürfelbehälter und Barlöffel, die das Gesamtbild kompletieren und Ihre Bar zum absoluten Hingucker werden lassen.

With the solex GERMANY bar accessories in the extraordinary hammered design, you can give your bar a special touch. Present your selected wines in our wine cooler in style or underline the importance of the event with our champagne bowl, which will surely appeal to your guests. The matching bottle cooler, ice bucket and bar spoon are also available, which complete the overall picture and make your bar an absolute eye-catcher.

Avec les accessoires de bar solex à l'aspect martelé exceptionnel, vous donnez à votre bar une touche particulière. Donnez une touche spéciale à un repas de tous les jours, à un dîner de cinq plats ou à une fête et présentez vos vins raffinés avec style dans notre seau à vin ou soulignez l'importance de l'événement avec notre bol à champagne, ce qui sera certainement apprécié par votre invité. Le seau à bouteilles, les bacs à glaçons et les cuillères de bar assortis sont également disponibles. Ils complètent l'image d'ensemble et font de votre bar un accroche-regard absolu.



**Jigger, Jigger, Jigger**  
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
hammered design, stainless steel 18/10  
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art. 520097      Ø in mm 45      H in mm 90



**Flaschenkühler, Bottle cooler, Rafrâchisseur**  
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl  
double walled, hammered design, stainless steel  
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable

Art. 520091      Ø in mm 115      H in mm 202



**Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne**  
Hammerschlag-Optik, Edelstahl  
hammered design, stainless steel  
aspect martelé, acier inoxydable

Art. 520092      Ø in mm 393      H in mm 260



**Eiswürfelbehälter, Ice bucket, Seau à glace**  
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
double walled, hammered design, stainless steel 18/10  
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art. 520093      Ø in mm 185      H in mm 189

**Eiswürfelzange, Ice cube tong, Pince à glace**  
Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art. 520081      H in mm 185



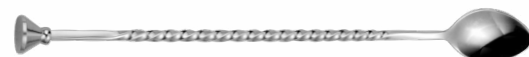
**Eiswürfelbehälter, Ice bucket, Seau à glace**  
rund, doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
round, double walled, hammered design, stainless steel 18/10,  
rond, double paroi, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art. 520094      Ø in mm 170      H inkl. Knopf in mm 190



**Shaker, Shaker, Shaker**  
Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10  
hammered design, stainless steel 18/10  
aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art. 520096      Ø in mm 90      H in mm 240



**Barlöffel, Bar spoon, Cuillère à cocktail**  
Edelstahl  
stainless steel  
acier inoxydable

Art. 520095      L in mm 270



**Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin**  
Hammerschlag-Optik, Edelstahl  
hammered design, stainless steel  
aspect martelé, acier inoxydable

Art. 520090      Ø in mm 250      H in mm 210



**Weinkühlerständer, Wine cooler stand, Support pour Seau à vin**  
Edelstahl 18/10  
stainless steel 18/10  
acier inoxydable 18/10

Art. 520098      InnenØ in mm 150      H in mm 680





# DESIGN



**PVD**



**RETRO  
VINTAGE**



**VERSILBERN  
VERGOLDEN**



**LASERN  
GRAVIEREN  
STEMPELN**



# PVD

RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNER, SCHWARZ, TIEFSCHWARZ, KUPFER  
 RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNE, BLACK, DEEP BLACK, COPPER  
 RAINBOW, OR, CHAMPAGNE, NOIR, NOIR INTENSE, CUIVRE



TERRA Rainbow

## PVD GLANZ

Durch eine Extraschicht Farbe, die im Vakuumverfahren aufgetragen wird, scheinen die Edelstahlbestecke von solex in einem farbigen Glanz. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz-, Tiefschwarz oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.

Spülmaschinengeeignet, nicht spülmaschinenfest.

## PVD MIRROR FINISH

The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The mirror finished stainless steel flatware lines of solex appear in a special colour shine. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow, deep black or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.

Dishwasher proof, not dishwasher safe.

## PVD BRILLANCE

Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Ce fini coloré mêlé à l'acier inoxydable des couverts leur donne une brillance incontestable. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré, noir intense ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts de véritables bijoux qui sublimeront vos tables.

Lavable au lave-vaisselle, lavage à la main recommandé.



# PVD RETRO

RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNER, SCHWARZ, TIEFSCHWARZ, KUPFER  
 RAINBOW, GOLD, CHAMPAGNE, BLACK, DEEP BLACK, COPPER  
 RAINBOW, OR, CHAMPAGNE, NOIR, NOIR INTENSE, CUIVRE



LEA PVD Mix



## PVD MATT

Durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen werden die Bestecke zuerst veredelt. Dabei wird eine gleichmäßig matte Oberfläche erzeugt. Danach wird im Vakuumverfahren eine Extraschicht Farbe aufgetragen. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz- oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.

Spülmaschinengeeignet - nicht spülmaschinenfest.

## PVD MATT

The cutlery is refined using a special high-pressure process with fine glass balls. An even surface is created, which gives the cutlery the trendy retro effect in a silk matte finish. The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.

Dishwasher proof - not dishwasher safe.

## PVD MATT

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts des véritables bijoux qui sublimeront vos tables.

Lavable au lave-vaisselle - Lavage à la main recommandé.



**PVD GOLD SERIE 1243**  
PVD GOLD, PVD OR



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
195 mm



**03 Menügabel New Style**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
207 mm



**87 Menümesser Vollheft New Style**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
224 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm

**PVD GOLD RETRO SERIE 1247**  
PVD GOLD RETRO, PVD OR RETRO

# KARINA PVD

SERIE 1243/1244/1245/1246/1247/1248/1249/1250



18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

**PVD TIEFSCHWARZ SERIE 1244**  
PVD DEEP BLACK, PVD NOIR INTENSE



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
195 mm



**03 Menügabel New Style**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
207 mm



**New Style**  
**87 Menümesser Vollheft New Style**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
224 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm

**PVD TIEFSCHWARZ RETRO SERIE 1249**  
PVD DEEP BLACK RETRO, PVD NOIR INTENSE

**PVD KUPFER SERIE 1245**  
PVD COPPER, PVD CUIVRE



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
195 mm



**03 Menügabel New Style**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
207 mm



**New Style**  
**87 Menümesser Vollheft New Style**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
224 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm

**PVD KUPFER RETRO SERIE 1248**  
PVD RETRO GOLD, PVD RETRO OR

**PVD CHAMPAGNER SERIE 1246**  
PVD CHAMPAGNE, PVD CHAMPAGNE



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
195 mm



**New Style**  
**03 Menügabel New Style**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
207 mm



**New Style**  
**87 Menümesser Vollheft New Style**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
224 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm

**PVD CHAMPAGNER RETRO SERIE 1250**  
PVD CHAMPAGNE RETRO, PVD CHAMPAGNE



# INKA BLACK

SERIE 1236 in PVD Schwarz, in PVD Black, en PVD Noir

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menü-/Dessertlöffel**  
 Dinner/Dessert Spoon  
 Cuillère à diner/dessert  
 195 mm



**02 Menü-/Dessertgabel**  
 Dinner/Dessert Fork  
 Fourchette à diner/dessert  
 195 mm



**84 Menü-/Dessertmesser**  
**Vollheft**  
 Dinner/Dessert Knife solid  
 handle  
 Couteau à diner/dessert  
 monobloc  
 213 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 140 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 157 mm



große  
Größe

**90 Menüöffel groß**  
 Dinner Spoon long size  
 Cuillère à diner longue  
 213 mm



große  
Größe

**91 Menügabel groß**  
 Dinner Fork long size  
 Fourchette à diner longue  
 213 mm



große  
Größe

**94 Menümesser**  
**Vollheft groß**  
 Dinner Knife solid  
 handle longsize  
 Couteau à diner longue  
 monobloc  
 238 mm



# RETRO



TERRA Retro

## RETRO

Durch ein besonderes Hochdruckverfahren mit feinen Glasperlen werden die Bestecke veredelt. Dabei wird eine gleichmäßige Oberfläche erzeugt, die den Bestecken den angesagten Retro Effekt verleiht. Die seidmatten Oberfläche der Besteckteile oder der Hohlwaren erscheint sanft und edel. Zusätzlich erhalten die Bestecke und Hohlwaren durch dieses Verfahren eine besonders resistente, wenig schmutzanfällige Oberfläche und sind spülmaschinenfest.

## RETRO

The cutlery is refined using a special high-pressure process with fine glass balls. An even surface is created, which gives the cutlery the trendy retro effect. The silk matt satin finish of the cutlery or holloware appears soft and elegant. This process also makes the surface of the cutlery and holloware particularly resistant and is dishwasher-safe.

## RETRO

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Cette méthode va permettre l'application uniforme d'un fini satiné sur l'ensemble du couvert. Ceci apporte non seulement une touche vintage très tendance aux couverts mais les rend d'autant plus résistants aux exigences de l'hôtellerie-restauration. Lavable au lave-vaisselle.

# VINTAGE



BAGUETTE Vintage

## VINTAGE

Die Besteckteile werden maschinell in einem „Stone-Wash“-Verfahren behandelt. Somit entsteht eine einzigartige Oberfläche im angesagten Vintage-Look. Aus jedem Teil wird ein Unikat, das sowohl mit einer rustikalen Einrichtung oder Shabby Chic, als auch mit einem klassischen Ambiente perfekt harmonisiert. Der Vintage Effekt der Besteckteile wird durch Gebrauchsspuren während der Nutzung noch verstärkt. Die Bestecke haben eine besonders robuste Oberfläche und sind spülmaschinenfest.

## VINTAGE

The cutlery pieces are oscillated or rotated together with grinding wheels and an additional solution in a container, thus creating a unique surface in the trendy vintage look. Each part becomes a unique piece that harmonises perfectly with a rustic interior or Shabby Chic, as well as with a classic ambience. The vintage effect of the cutlery is enhanced by traces of utilization during use. The cutlery has a very robust surface and is dishwasher-safe.

## VINTAGE

Les pièces de la coutellerie sont traitées mécaniquement dans un procédé „Stone-Wash“. Le résultat est une surface unique avec un look vintage très tendance. Chaque pièce devient une pièce unique qui s'harmonise parfaitement avec un intérieur rustique ou Shabby Chic, ainsi qu'avec une ambiance classique. L'effet vintage de la coutellerie est renforcé par des traces d'utilisation en cours d'utilisation. Les couverts ont une surface particulièrement robuste et peuvent être lavés au lave-vaisselle.





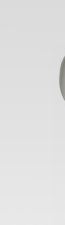




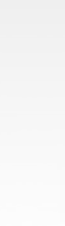










# TERRA RETRO

SERIE 1234

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



- |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>214 mm            | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>214 mm                                      | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>240 mm                                       | <br><b>80 Menümesser „stehend“ Vollheft</b><br>Dinner Knife „stand-up“<br>solid handle<br>Couteau à diner debout monobloc<br>239 mm | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>195 mm |
| <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>193 mm    | <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>216 mm | <br><b>82 Dessertmesser „stehend“ Vollheft</b><br>Dessert Knife „stand-up“<br>solid handle<br>Couteau à dessert debout monobloc<br>216 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>143 mm                                               | <br><b>11 Mokkalöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>110 mm      |
| <br><b>12 Cocktaillöffel</b><br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>155 mm                                    | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>210 mm                                                                    | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>193 mm                                                            | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>211 mm |
| <br><b>29 Butterstreicher</b><br>Butter Spreader<br>Couteau à beurre<br>170 mm | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>185 mm                                    | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>239 mm                                     |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                |





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
217 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
217 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
235 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
142 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
160 mm

# LEA BLACK DESIGN



SERIE 1252

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



# LEA VINTAGE

SERIE 1251

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menüöffel**  
 Dinner Spoon  
 Cuillère à diner  
 217 mm



**02 Menügabel**  
 Dinner Fork  
 Fourchette à diner  
 217 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
 Dinner Knife solid handle  
 Couteau à diner monobloc  
 235 mm



**05 Dessertlöffel**  
 Dessert Spoon  
 Cuillère à dessert  
 198 mm



**06 Dessertgabel**  
 Dessert Fork  
 Fourchette à dessert  
 197 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
 Dessert Knife solid handle  
 Couteau à dessert monobloc  
 220 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 142 mm



**11 Mocalöffel**  
 Mocca Spoon  
 Cuillère à mocca  
 110 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 160 mm





# VERSILBERN, VERGOLDEN

SILVER PLATING/GOLD PLATING, L'ARGENTAGE/DORER



ANNA Silber,  
MAYA Gold

## VERSILBERN SILVER PLATING, L'ARGENTAGE

Versilberte solex-Bestecke tragen eine Silberschicht auf einer Grundlage aus 18/10 Edelstahl. Die Versilberung erfolgt in mehreren, aufwendigen Arbeitsgängen im galvanischen Bad, wobei sich eine Feinsilberschicht unlösbar mit dem Grundmetall verbindet. Alle Besteckteile sind mit 30, 60 oder 90 g Versilberung erhältlich.

As the term says: silver plated solex cutleries are covered with a silver layer. 18/10 stainless steel is used as the base material. Silver plating is done in several operations in the galvanic bath where the silver layer is connected insolubly with the base metal. Silver plating can be done either with 30, 60 or 90 gram silver.

Pour argenter les couverts solex en acier inoxydable 18/10, plusieurs opérations de galvanisation sont nécessaires afin d'obtenir des couverts re-couverts d'une couche d'argent fin (30, 60 ou 90 g) fixée de façon permanente.

## VERGOLDEN GOLD PLATING, DORER

Die Vergoldung der Besteckteile erfolgt in einem Goldbad. Hierbei erhalten die Bestecke durch ein galvanisches Verfahren eine feine Goldauflage. Dieser Prozess wird auch Hartvergoldung genannt. Je nach späterem Einsatz der Bestecke wird dabei eine unterschiedlich dicke Goldschicht aufgebracht. Die Messerklinge wird hierbei nicht mitvergoldet.

The gold-plating of the cutlery parts takes place in a gold bath. The cutlery receives a fine gold plating by a galvanic procedure. This process is also called hard gold plating. Depending on the later use of the cutlery, a gold layer of different thickness is applied. The knife blade will not be gold-plated.

La dorure des couverts se fait dans un bain d'or. Ici, la coutellerie reçoit un placage d'or fin par un procédé galvanique. Ce procédé est aussi appelé dorure à l'or dur. En fonction de l'utilisation ultérieure de la coutellerie, une couche d'or d'épaisseur variable est appliquée. La lame du couteau n'est pas dorée.

# LASERN, GRAVIEREN,STEMPELN

LASERING, ENGRAVING, STAMPING, LE LASER, LA GRAVURE, L'ESTAMPILLAGE



KARINA Stempelung,  
SOPHIA Gravur,  
LAURA Lasierung

## LASERN LASERING LE LASER

Beim Lasern wird mit Hilfe von Infrarot-Laser eine Gravur auf dem Besteck angebracht. Es handelt sich hierbei um eine dauerhafte Tiefengravur. Spülmaschinenfest.

Lasering is done by infrared laser. It is a durable deep engraving. Dishwasher safe.

La technique au laser par infrarouge qui permet une gravure profonde et permanente. Va au lave-vaisselle.

## GRAVIEREN ENGRAVING LA GRAVURE

Gravieren ist das maschinelle oder manuelle Einbringen von vertiefter oder erhabener Schrift mit Hilfe eines Gravierwerkzeuges. Spülmaschinenfest.

Engraving can be done by machine or manually either with deepened or raised letters. Dishwasher safe.

La gravure mécanique ou manuelle pour une inscription profonde ou en relief. Va au lave-vaisselle.

## STEMPELN STAMPING L'ESTAMPILLAGE

Unsere Bestecke können ganz nach Ihren Vorstellungen mit Ihrem Namenszug oder Firmenlogo versehen werden. Hierfür ist ein Stempelwerkzeug notwendig, welches bei Nachbestellung jederzeit wieder verwendet werden kann. Spülmaschinenfest.

Another possibility to give your cutlery an individual touch. Your cutlery can be stamped with your name or logo according to your requirements. A special tool is necessary, which can be used for following orders. Dishwasher safe.

Pour personnaliser vos couverts, l'estampillage avec votre propre nom ou logo grâce à un outil à estampillage réutilisable pour toute prochaine commande. Va au lave-vaisselle.

# FIRST



## FIRST

Elegante Kollektionen aus dem Hause solex, die handwerkliche Perfektion von Klassik bis Moderne vereinen. Der besondere Charme der First Besteckserien verleiht jedem gedeckten Tisch außergewöhnlich dekorative Eleganz.

Elegant collections from the company solex that combine perfection in handcrafted design from the classic to the modern. The special charm of the First cutlery series lends an extraordinary decorative elegance to any table setting.
















Des collections élégantes de la marque solex, qui allient la perfection artisanale la perfection, du classique au moderne. Le charme particulier des gammes de couverts First confère une élégance décorative exceptionnelle à chaque table dressée.

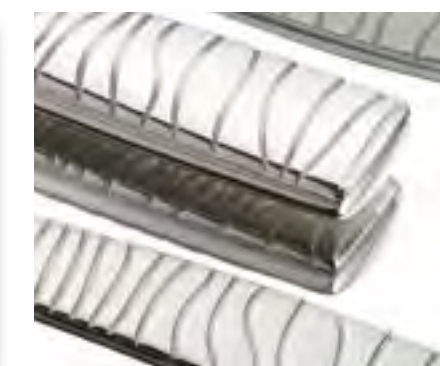


# ALEXA

SERIE 1235

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome























- |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>210 mm                                       | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>210 mm                | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>235 mm | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>195 mm | <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>195 mm                          |
| <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>213 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>145 mm | <br><b>11 Moccalöffel</b><br>Mokka Spoon<br>Cuillère à mocca<br>110 mm                              | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>155 mm     | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>208 mm                               |
| <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>190 mm                                    | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>215 mm          | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>178 mm                              | <br><b>88 Buttermesser**</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>170 mm  | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>236 mm |



# ANNA

SERIE 1224

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>195 mm                                                                                                                                                                                                                                  | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>195 mm                                                                                                                                                              | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>225 mm   | <br><b>08 Menü-/Dessertmesser Hohlheft</b><br>Dinner-/Dessert Knife hollow handle<br>Couteau à diner/dessert manche orfèvre<br>223 mm                                                        | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>182 mm                                                                                                                  |
| <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>180 mm                                                                                                                                                                                                                          | <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>190 mm                                                                                                                         | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>140 mm                  | <br><b>11 Mocalöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>110 mm                                                                                                                       | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>137 mm                                                                                                                      |
| <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>205 mm                                                                                                                                                                                                                                | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>184 mm                                                                                                                                                            | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>185 mm                           | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>172 mm                                                                                                                      | <br><b>58 Gourmetlöffel</b><br>Gourmet Spoon<br>Cuillère gourmet<br>180 mm                                                                                                                   |
| <br><b>77 Cocktailgabel</b><br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>145 mm                                                                                                                                                                                                                      | <br><b>88 Buttermesser*</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>175 mm                                                                                                                                                         | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>216 mm | <br><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span><br><b>90 Menüöffel groß</b><br>Dinner Spoon long size<br>Cuillère à diner longue<br>210 mm | <br><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span><br><b>91 Menügabel groß</b><br>Dinner Fork long size<br>Fourchette à diner longue<br>210 mm |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span><br><br><b>93 Menügabel groß SLIM LINE</b><br>Dinner Fork long size SLIM LINE<br>Fourchette à diner longue<br>215 mm | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span><br><br><b>04 Menümesser Hohlheft groß</b><br>Dinner Knife hollow handle long size<br>Couteau à diner longue manche orfèvre<br>238 mm |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
























# BAGUETTE

SERIE 1101

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>218 mm           | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>218 mm                                             | <br><b>04 Menümesser Hohlheft</b><br>Dinner Knife hollow handle<br>Couteau à diner manche orfèvre<br>247 mm | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>248 mm | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>183 mm                                   |
| <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>183 mm   | <br><b>08 Dessertmesser Hohlheft</b><br>Dessert Knife hollow handle<br>Couteau à dessert manche orfèvre<br>215 mm | <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>220 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>135 mm                | <br><b>11 Moccalöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>113 mm                                        |
| <br><b>12 Cocktailöffel</b><br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>158 mm | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>145 mm                                           | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>208 mm                                     | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>180 mm                             | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>200 mm                                   |
| <br><b>22 Austergabel</b><br>Oyster Fork<br>Fourchette à huître<br>122 mm    | <br><b>26 Schneckengabel</b><br>Snail Fork<br>Fourchette à escargot<br>140 mm                                   | <br><b>29 Butterstreicher</b><br>Butter spreader<br>Couteau à beurre<br>169 mm                           | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>175 mm                            | <br><b>37 Saucenlöffel</b><br>Gravy Ladle<br>Cuillère à sauce<br>150 mm                                     |
| <br><b>40 Suppenschöpfer</b><br>Soup Ladle<br>Louche<br>300 mm               | <br><b>42 Tortenheber</b><br>Cake Server<br>Pelle à tarte<br>250 mm                                             | <br><b>58 Gourmetlöffel</b><br>Gourmet Spoon<br>Cuillère à gourmet<br>183 mm                             | <br><b>88 Buttermesser*</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>175 mm                         | <br><b>60 Steakmesser Hohlheft</b><br>Steak Knife hollow handle<br>Couteau à steak manche orfèvre<br>235 mm |



## BAGUETTE NEO


















- |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>61 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>201 mm | <br><b>62 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>203 mm | <br><b>64 Menümesser Hohlheft</b><br>Dinner Knife hollow handle<br>Couteau à diner manche orfèvre<br>247 mm | <br><b>66 Dessertmesser Hohlheft</b><br>Dessert Knife hollow handle<br>Couteau à dessert manche orfèvre<br>216 mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



# HANNAH

## SERIE 1230/1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Art. Nr. 1230</b><br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>213 mm                                           | <br><b>Art. Nr. 1230</b><br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>209 mm                                     | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>230 mm | <br><b>Art. Nr. 1230</b><br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>186 mm                               | <br><b>Art. Nr. 1230</b><br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>186 mm         |
| <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>200 mm | <br><b>Art. Nr. 1230</b><br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>142 mm                      | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>11 Moccälöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>116 mm                              | <br><b>Art. Nr. 1230</b><br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>160 mm                                   | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>214 mm          |
| <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>181 mm                                    | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>201 mm                           | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>181 mm                              | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>76 Kaffee-/Teelöffel lang</b><br>Coffee/Tea Spoon long<br>Cuillère à café/thé longue<br>153 mm | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>77 Cocktailgabel</b><br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>162 mm |
| <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>88 Buttermesser *</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>175 mm                                | <br><b>Art. Nr. 1222 ***</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>233 mm |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |




















# INKA

SERIE 1236

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menü-/Dessertlöffel</b><br>Dinner/Dessert Spoon<br>Cuillère à diner/dessert<br>195 mm | <br><b>02 Menü-/Dessertgabel</b><br>Dinner/Dessert Fork<br>Fourchette à diner/dessert<br>195 mm      | <br><b>84 Menü-/Dessertmesser Vollheft</b><br>Dinner/Dessert Knife solid handle<br>Couteau à diner/dessert monobloc<br>213 mm                                                               | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>140 mm                                                                                                         | <br><b>11 Moccalöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>108 mm                                                                                                                                                    |
| <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>157 mm                        | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>205 mm                              | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>198 mm                                                                                                                    | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>215 mm                                                                                                                 | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>190 mm                                                                                                                                                   |
| <br><b>88 Buttermesser**</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>170 mm                     | <br><b>89 Stekmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>242 mm | <br><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span><br><b>90 Menüöffel groß</b><br>Dinner Spoon long size<br>Cuillère à diner longue<br>213 mm | <br><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span><br><b>91 Menügabel groß</b><br>Dinner Fork long size<br>Fourchette à diner longue<br>213 mm | <br><span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">große Größe</span><br><b>94 Menümesser Vollheft groß</b><br>Dinner Knife solid handle longsize<br>Couteau à diner longue monobloc<br>238 mm |



# LAURA

SERIE 1219

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menüöffel**  
 Dinner Spoon  
 Cuillère à diner  
 197 mm



**02 Menügabel**  
 Dinner Fork  
 Fourchette à diner  
 195 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
 Dinner Knife solid handle  
 Couteau à diner monobloc  
 221 mm



**05 Dessertlöffel**  
 Dessert Spoon  
 Cuillère à dessert  
 186 mm



**06 Dessertgabel**  
 Dessert Fork  
 Fourchette à dessert  
 179 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
 Dessert Knife solid handle  
 Couteau à dessert monobloc  
 199 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 139 mm



**11 Moccälöffel**  
 Mokka Spoon  
 Cuillère à mocca  
 100 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 147 mm



**14 Fischmesser**  
 Fish Knife  
 Couteau à poisson  
 211 mm



**15 Fischgabel**  
 Fish Fork  
 Fourchette à poisson  
 181 mm



**21 Limonadenlöffel**  
 Ice Tea Spoon  
 Cuillère à soda  
 220 mm



**31 Suppenlöffel**  
 Soup Spoon  
 Cuillère à soupe  
 182 mm



**88 Buttermesser\*\***  
 Butter Knife  
 Couteau à beurre  
 174 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
 Steak Knife solid handle  
 Couteau à steak monobloc  
 244 mm



**90 Menüöffel groß**  
 Dinner Spoon long size  
 Cuillère à diner longue  
 213 mm



**91 Menügabel groß**  
 Dinner Fork long size  
 Fourchette à diner longue  
 215 mm



**94 Menümesser Vollheft groß**  
 Dinner Knife solid handle longsize  
 Couteau à diner longue monobloc  
 238 mm





# NALA

SERIE 1253

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menü-/Dessertlöffel**  
 Dinner/Dessert Spoon  
 Cuillère à diner/dessert  
 195 mm



**02 Menü-/Dessergabel**  
 Dinner/Dessert Fork  
 Fourchette à diner/dessert  
 195 mm



**04 Menü-/Dessertmesser  
 Hohlheft**  
 Dinner/Dessert Knife hollow  
 handle  
 Couteau à diner/dessert manche  
 orfèvre  
 213 mm



**84 Menü-/Dessertmesser  
 Vollheft**  
 Dinner/Dessert Knife solid  
 handle  
 Couteau à diner/dessert  
 monobloc  
 213 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 140 mm



**11 Mocalöffel**  
 Mocca Spoon  
 Cuillère à mocca  
 108 mm



**12 Cocktaillöffel**  
 Cocktail Spoon  
 Cuillère à cocktail  
 160 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 157 mm



**14 Fischmesser**  
 Fish Knife  
 Couteau à poisson  
 222 mm



**15 Fischgabel**  
 Fish Fork  
 Fourchette à poisson  
 195 mm



**21 Limonadenlöffel**  
 Ice Tea Spoon  
 Cuillère à soda  
 215 mm



**29 Butterstreicher**  
 Butter Spreader  
 Couteau à beurre  
 172 mm



**31 Suppenlöffel**  
 Soup Spoon  
 Cuillère à soupe  
 185 mm



**58 Gourmetlöffel**  
 Gourmet Spoon  
 Cuillère à gourmet  
 195 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
 Steak Knife solid handle  
 Couteau à steak monobloc  
 242 mm



**90 Menüöffel groß**  
 Dinner Spoon long size  
 Cuillère à diner longue  
 213 mm



**91 Menügabel groß**  
 Dinner Fork long size  
 Fourchette à diner longue  
 213 mm



**92 Menümesser  
 Hohlheft groß**  
 Dinner Knife hollow  
 handle longsize  
 Couteau à diner longue  
 238 mm



**94 Menümesser  
 Vollheft groß**  
 Dinner Knife solid  
 handle longsize  
 Couteau à diner longue  
 monobloc  
 238 mm





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
207 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
210 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
226 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
185 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
184 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
205 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
135 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
115 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
142 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
208 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
185 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
204 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
183 mm



**76 Kaffee-/Teelöffel lang**  
Coffee/Tea Spoon long  
Cuillère à café/thé longue  
155 mm



**77 Cocktailgabel**  
Cocktail Fork  
Fourchette à cocktail  
166 mm



**88 Buttermesser\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
174 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
224 mm

# PERLE

SERIE 1102

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome








# SOPHIA


SERIE 1225


18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome


- 


**01 Menüöffel**  
 Dinner Spoon  
 Cuillère à diner  
 205 mm
- 


**02 Menügabel**  
 Dinner Fork  
 Fourchette à diner  
 205 mm
- 


**84 Menümesser Vollheft**  
 Dinner Knife solid handle  
 Couteau à diner monobloc  
 225 mm
- 


**05 Dessertlöffel**  
 Dessert Spoon  
 Cuillère à dessert  
 190 mm
- 


**06 Dessertgabel**  
 Dessert Fork  
 Fourchette à dessert  
 190 mm
- 


**86 Dessertmesser Vollheft**  
 Dessert Knife solid handle  
 Couteau à dessert monobloc  
 210 mm
- 


**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 137 mm
- 


**11 Mokkalöffel**  
 Mokka Spoon  
 Cuillère à mocca  
 115 mm
- 


**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 150 mm
- 

**14 Fischmesser**  
 Fish Knife  
 Couteau à poisson  
 207 mm
- 

**15 Fischgabel**  
 Fish Fork  
 Fourchette à poisson  
 192 mm
- 

**21 Limonadenlöffel**  
 Ice Tea Spoon  
 Cuillère à soda  
 220 mm
- 

**31 Suppenlöffel**  
 Soup Spoon  
 Cuillère à soupe  
 185 mm
- 

**88 Buttermesser\*\***  
 Butter Knife  
 Couteau à beurre  
 170 mm
- 

**89 Steakmesser Vollheft**  
 Steak Knife solid handle  
 Couteau à steak monobloc  
 238 mm





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
214 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
214 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
240 mm



**80 Menümesser „stehend“ Vollheft**  
Dinner Knife „stand-up“  
solid handle  
Couteau à diner debout  
monobloc  
239 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
195 mm

# TERRA

## SERIE 1233

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
193 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
216 mm



**82 Dessertmesser „stehend“ Vollheft**  
Dessert Knife „stand-up“  
solid handle  
Couteau à dessert debout  
monobloc  
216 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
143 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
110 mm



**12 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
160 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
210 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
193 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
211 mm



**29 Butterstreicher**  
Butter Spreader  
Couteau à beurre  
170 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
185 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
239 mm







## **BUSINESS**

Die solex Business Bestecke erhalten Ihren besonderen Charakter durch ausgewogene Proportionen und klare klassische oder moderne Formen mit schwungvollen Konturen.

The solex cutlery patterns out of the business range get its special character through well balanced proportions and clear classic or modern shapes with dynamic contours.

Les couverts solex Business ont un caractère particulier grâce à des proportions équilibrées et des formes classiques ou modernes aux contours dynamiques.

# AVA

## SERIE 1256

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menü-/Dessertlöffel**  
 Dinner/Dessert Spoon  
 Cuillère à diner  
 192 mm



**02 Menü-/Dessergabel**  
 Dinner/Dessert Fork  
 Fourchette à diner  
 194 mm



**84 Menü-/Dessertmesser Vollheft**  
 Dinner Knife solid handle  
 Couteau à diner monobloc  
 221 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 145 mm



**11 Moccalöffel**  
 Mocca Spoon  
 Cuillère à mocca  
 115 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 152 mm



**21 Limonadenlöffel**  
 Ice Tea Spoon  
 Cuillère à soda  
 214 mm



**31 Suppenlöffel**  
 Soup Spoon  
 Cuillère à soupe  
 179 mm



**88 Buttermesser\*\***  
 Butter Knife  
 Couteau à beurre  
 175 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
 Steak Knife solid handle  
 Couteau à steak monobloc  
 236 mm



große Größe

**90 Menüöffel groß**  
 Dinner Spoon long size  
 Cuillère à diner longue  
 210 mm



große Größe

**91 Menügabel groß**  
 Dinner Fork long size  
 Fourchette à diner longue  
 212 mm



große Größe

**94 Menümesser Vollheft groß**  
 Dinner Knife solid handle long size  
 Couteau à diner longue monobloc  
 235 mm




















\*\* Mit Wellenschliff, with serration, avec tranchant ondulé



# HELENA

SERIE 1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>212 mm                                       | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>205 mm                                 | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>230 mm | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>181 mm                           | <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>180 mm     |
| <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>200 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>140 mm                  | <br><b>11 Moccälöffel</b><br>Mokka Spoon<br>Cuillère à mocca<br>116 mm                              | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>159 mm                               | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>214 mm          |
| <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>181 mm                                    | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>201 mm                           | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>181 mm                              | <br><b>76 Kaffee-/Teelöffel lang</b><br>Coffee/Tea Spoon long<br>Cuillère à café/thé longue<br>153 mm | <br><b>77 Cocktailgabel</b><br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>162 mm |
| <br><b>88 Buttermesser*</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>175 mm                                 | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>233 mm |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                    |



# JULIA

SERIE 1223

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
200 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
202 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
225 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
186 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
188 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**11 Moccälöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
109 mm



**12 Cocktaillöffel**  
Cocktail Spoon  
Cuillère à cocktail  
160 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
200 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
179 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
210 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
178 mm



**88 Buttermesser\*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



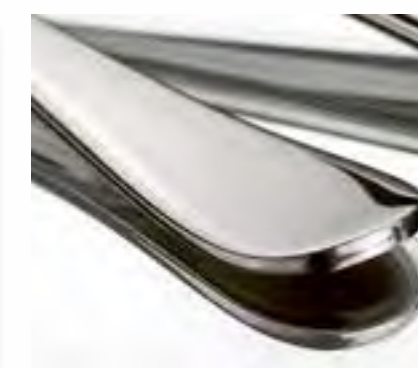
**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
222 mm



**96 Steakhouse Gabel**  
Steakhouse Fork  
Fourchette à steak  
210 mm



**99 Steakhouse Messer Vollheft**  
Steakhouse Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
240 mm





























# KARINA

SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

BUSINESS

KARINA

- |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>195 mm                                   | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>194 mm                                      | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>208 mm    | <br><b>04 Menümesser Hohlheft</b><br>Dinner Knife hollow handle<br>Couteau à diner manche orfèvre<br>209 mm       | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>178 mm                           |
| <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>180 mm                           | <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>195 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>139 mm                   | <br><b>11 Mocalöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>108 mm                                            | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>150 mm                               |
| <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>213 mm                                 | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>190 mm                                    | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>220 mm                            | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>177 mm                                           | <br><b>32 Eislöffel</b><br>Ice Cream Spoon<br>Cuillère à glace<br>138 mm                              |
| <br><b>33 Eislöffel lang</b><br>Ice Cream Spoon long<br>Cuillère à glace longue<br>195 mm             |  <b>NEW</b><br><b>58 Gourmetlöffel</b><br>Gourmet Spoon<br>Cuillère à diner<br>183 mm                     | <br><b>74 Kinderlöffel</b><br>Child Spoon<br>Cuillère pour enfant<br>155 mm                           | <br><b>75 Kindergabel</b><br>Child Fork<br>Fourchette pour enfant<br>155 mm                                     | <br><b>82 Tapasmesser Vollheft</b><br>Tapas Knife solid handle<br>Couteau à tapas monobloc<br>234 mm |
| <br><b>83 Pizzamesser Vollheft</b><br>Pizza Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>234 mm | <br><b>88 Buttermesser*</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>171 mm                                | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>218 mm | <br><b>96 Steakmesser mit Piranha-schliff</b><br>Steak Knife Piranha<br>Couteau à steak avec Piranha<br>218 mm |                                                                                                                                                                                          |



## NEW STYLE

- |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>NEW</b><br><b>90 Menüöffel New Style</b><br>Dinner Spoon new style<br>Cuillère à diner<br>207 mm | <br><b>03 Menügabel New Style</b><br>Dinner Fork new style<br>Fourchette à diner<br>207 mm | <br><b>87 Menümesser Vollheft New Style</b><br>Dinner Knife solid handle new style<br>Couteau à diner monobloc<br>224 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



# KATJA

SERIE 1215

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menüöffel**  
 Dinner Spoon  
 Cuillère à diner  
 196 mm



**02 Menügabel**  
 Dinner Fork  
 Fourchette à diner  
 196 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
 Dinner Knife solid handle  
 Couteau à diner monobloc  
 210 mm



**05 Dessertlöffel**  
 Dessert Spoon  
 Cuillère à dessert  
 182 mm



**06 Dessertgabel**  
 Dessert Fork  
 Fourchette à dessert  
 180 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
 Dessert Knife solid handle  
 Couteau à dessert monobloc  
 195 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 139 mm



**11 Moccälöffel**  
 Mocca Spoon  
 Cuillère à mocca  
 111 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 150 mm



**14 Fischmesser**  
 Fish Knife  
 Couteau à poisson  
 195 mm



**15 Fischgabel**  
 Fish Fork  
 Fourchette à poisson  
 181 mm



**21 Limonadenlöffel**  
 Ice Tea Spoon  
 Cuillère à soda  
 221 mm



**31 Suppenlöffel**  
 Soup Spoon  
 Cuillère à soupe  
 180 mm



**58 Gourmetlöffel**  
 Gourmet Spoon  
 Cuillère à gourmet  
 185 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
 Steak Knife solid handle  
 Couteau à steak monobloc  
 220 mm





# LAILA

SERIE 1221

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

BUSINESS

LAILA



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
200 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
201 mm



**04 Menümesser Hohlheft**  
Dinner Knife hollow handle  
Couteau à diner manche orfèvre  
213 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
224 mm



**05 Dessertlöffel**  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
185 mm



**06 Dessertgabel**  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
186 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**11 Mocalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
109 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
148 mm



**14 Fischmesser**  
Fish Knife  
Couteau à poisson  
200 mm



**15 Fischgabel**  
Fish Fork  
Fourchette à poisson  
176 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
196 mm



**26 Schnecken-gabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
141 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
178 mm



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
176 mm



**40 Suppensöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
235 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
250 mm



**47 Salat-/Serviergabel**  
Salad/Serving Fork  
Fourchette à salade/servir  
250 mm



**48 Salat-/Kartoffellöffel**  
Salad/Potato Spoon  
Cuillère à salade/pommes de terre  
250 mm



**58 Gourmetlöffel**  
Gourmet Spoon  
Cuillère à gourmet  
181 mm



**88 Buttermesser\*\***  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
170 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm



**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à diner longue  
208 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à diner longue  
208 mm







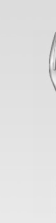











**92 Menümesser Hohlheft groß**  
Dinner Knife hollow handle long size  
Couteau à diner longue manche orfèvre  
240 mm



# LEA

## SERIE 1242

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>217 mm                                       | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>217 mm                                 | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>235 mm | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>198 mm     | <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>197 mm                                                                                      |
| <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>220 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>142 mm                  | <br><b>11 Moccalöffel</b><br>Mokka Spoon<br>Cuillère à mocca<br>110 mm                              | <br><b>12 Cocktaillöffel</b><br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>160 mm                                                                                          |
| <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>212 mm                                     | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>195 mm                               | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>220 mm                         | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>178 mm          |  <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span><br><b>58 Gourmetlöffel</b><br>Gourmet Spoon<br>Cuillère à gourmet<br>198 mm |
| <br><b>88 Buttermesser Vollheft**</b><br>Butter Knife solid handle<br>Couteau à beurre monobloc<br>178 mm | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>238 mm |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |






























# LENA

SERIE 1228

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>206 mm                                                     | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>208 mm                                                     | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>225 mm                                     | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>188 mm                                                             | <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>190 mm                                                 |
| <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>211 mm               | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>143 mm                                      | <br><b>11 Moccälöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>110 mm                                                                  | <br><b>12 Cocktaillöffel</b><br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm                                                         | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>150 mm                                                     |
| <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>205 mm                                                   | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>182 mm                                                   | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>210 mm                                                             | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>178 mm                                                                  | <br><b>58 Gourmetlöffel</b><br>Gourmet Spoon<br>Cuillère à gourmet<br>198 mm                                                |
| <br><b>88 Buttermesser**</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>170 mm                                              | <br><b>89 Stekmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>235 mm                      | <br><b>90 Menüöffel groß</b><br>Dinner Spoon long size<br>Cuillère à diner longue<br>214 mm                                            | <br><b>91 Menügabel groß</b><br>Dinner Fork long size<br>Fourchette à diner longue<br>214 mm                                           | <br><b>94 Menümesser Vollheft groß</b><br>Dinner Knife solid handle long size<br>Couteau à diner longue monobloc<br>238 mm |
| <br><b>61 Menüöffel für Besteckständer</b><br>Dinner Spoon cutlery holder<br>Cuillère à diner porte-couverts<br>206 mm | <br><b>62 Menügabel für Besteckständer</b><br>Dinner Fork cutlery holder<br>Fourchette à diner porte-couverts<br>208 mm | <br><b>64 Menümesser Vollheft für Besteckständer</b><br>Dinner Knife solid cutlery holder<br>Couteau à diner porte-couverts<br>225 mm | <br><b>65 Kaffee-/Teelöffel für Besteckständer</b><br>Coffee/Tea Spoon cutlery holder<br>Cuillère à café/thé porte-couverts<br>143 mm | <br><b>66 Kuchengabel für Besteckständer</b><br>Cake Fork cutlery holder<br>Fourchette à gâteau porte-couverts<br>150 mm  |



**370024 Besteckständer für 30 Besteckteile, Cutlery holder 30 pcs., Porte-couverts 30 pce.**

Edelstahl, ohne Bestückung, für Salz-/Pfefferstreuer mit max. Durchmesser von 5,5 cm  
Stainless steel, without equipment, for salt / pepper shaker with a max. diameter of 5,5 cm  
Acier inoxydable, sans équipement, pour salaière / poivrière avec max. diamètre de 5,5 cm

Länge in mm  
240

Breite in mm  
160

Höhe in mm  
320



**362804 LENA Privat-Besteckset 4-tlg., Private Cutlery Set 4 pcs., Set de couverts privé 4 pce.**
























Bestehend aus Dessertgabel, Dessertmesser, Dessertlöffel und Bestecktasche aus Samt  
consisting of dessert fork, dessert knife, dessert spoon and velvet cutlery bag  
Composé d'une fourchette à dessert, d'un couteau à dessert et d'une cuillère à dessert. Sac à couverts en velours



# MAYA

SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menü-/Dessertlöffel</b><br>Dinner/Dessert Spoon<br>Cuillère à diner/à dessert<br>195 mm                                                                                  | <br><b>02 Menü-/Dessertgabel</b><br>Dinner/Dessert Fork<br>Fourchette à diner/à dessert<br>195 mm                                                                                   | <br><b>04 Menü-/Dessertmesser Hohlheft</b><br>Dinner/Dessert Knife hollow handle<br>Couteau à diner/à dessert manche orfèvre<br>213 mm                                                                                   | <br><b>84 Menü-/Dessertmesser Vollheft</b><br>Dinner/Dessert Knife solid handle<br>Couteau à diner/à dessert monobloc<br>213 mm                                                                                    | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>140 mm                  |
| <br><b>11 Moccälöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>108 mm                                                                                                            | <br><b>75 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>157 mm                                                                                                            | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>205 mm                                                                                                                                                  | <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>198 mm                                                                                                                                           | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>215 mm                          |
| <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>190 mm                                                                                                            | <br><b>74 Kinder-/Dessertlöffel</b><br>Child/Dessert Spoon<br>Cuillère pour enfant/à dessert<br>157 mm                                                                             | <br><b>75 Kinder-/Dessertgabel</b><br>Child/Dessert Fork<br>Fourchette pour enfant/à dessert<br>157 mm                                                                                                                  | <br><b>88 Butter-/Kinder-/Dessertmesser**</b><br>Butter/Child/Dessert Knife<br>Couteau à beurre/pour enfant/à dessert<br>170 mm                                                                                   | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>242 mm |
| <br><br><b>90 Menüöffel groß</b><br>Dinner Spoon long size<br>Cuillère à diner longue<br>213 mm | <br><br><b>91 Menügabel groß</b><br>Dinner Fork long size<br>Fourchette à diner longue<br>213 mm | <br><br><b>92 Menümesser Hohlheft groß</b><br>Dinner Knife hollow handle long size<br>Couteau à diner longue manche orfèvre<br>238 mm | <br><br><b>94 Menümesser Vollheft groß</b><br>Dinner Knife solid handle long size<br>Couteau à diner longue monobloc<br>238 mm |                                                                                                                                                                                         |


















# SELINA

SERIE 1220

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>01 Menüöffel</b><br>Dinner Spoon<br>Cuillère à diner<br>200 mm                                       | <br><b>02 Menügabel</b><br>Dinner Fork<br>Fourchette à diner<br>202 mm                | <br><b>84 Menümesser Vollheft</b><br>Dinner Knife solid handle<br>Couteau à diner monobloc<br>225 mm | <br><b>05 Dessertlöffel</b><br>Dessert Spoon<br>Cuillère à dessert<br>186 mm                                   | <br><b>06 Dessertgabel</b><br>Dessert Fork<br>Fourchette à dessert<br>188 mm                            |
| <br><b>86 Dessertmesser Vollheft</b><br>Dessert Knife solid handle<br>Couteau à dessert monobloc<br>211 mm | <br><b>10 Kaffee-/Teelöffel</b><br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>141 mm | <br><b>11 Moccälöffel</b><br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>109 mm                              | <br><b>13 Kuchengabel</b><br>Cake Fork<br>Fourchette à gâteau<br>150 mm                                       | <br><b>14 Fischmesser</b><br>Fish Knife<br>Couteau à poisson<br>200 mm                                 |
| <br><b>15 Fischgabel</b><br>Fish Fork<br>Fourchette à poisson<br>179 mm                                    | <br><b>21 Limonadenlöffel</b><br>Ice Tea Spoon<br>Cuillère à soda<br>210 mm          | <br><b>31 Suppenlöffel</b><br>Soup Spoon<br>Cuillère à soupe<br>177 mm                              | <br><b>37 Saucenlöffel</b><br>Gravy Ladle<br>Cuillère à sauce<br>172 mm                                       | <br><b>40 Suppenschöpfer</b><br>Soup Ladle<br>Louche<br>285 mm                                         |
| <br><b>42 Tortenheber</b><br>Cake Server<br>Pelle à tarte<br>245 mm                                       | <br><b>45 Fleischgabel</b><br>Meat Fork<br>Fourchette à viande<br>225 mm            | <br><b>47 Serviergabel</b><br>Serving Fork<br>Fourchette à servir<br>225 mm                        | <br><b>48 Salat-/Kartoffellöffel</b><br>Salad/Potato Spoon<br>Cuillère à salade/pommes<br>de terre<br>221 mm | <br><b>50 Serviergabel</b><br>Serving Fork<br>Fourchette à servir<br>260 mm                           |
| <br><b>51 Servierlöffel</b><br>Serving Spoon<br>Cuillère à servir<br>260 mm                              | <br><b>52 Serviergabel</b><br>Serving Fork<br>Fourchette à servir<br>330 mm        | <br><b>53 Servierlöffel</b><br>Serving Spoon<br>Cuillère à servir<br>330 mm                       | <br><b>88 Buttermesser**</b><br>Butter Knife<br>Couteau à beurre<br>170 mm                                  | <br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>222 mm |





E  
C  
O  
N  
O  
M  
Y

## ECONOMY

Moderne und bewährte Formen stehen auch bei den Economy Besteckmodellen für Qualität aus dem Hause solex und bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Modern and proven shapes also stand for quality from solex in the Economy cutlery range and offer a wide range of possible uses.

Des formes modernes et éprouvées sont également caractéristiques de la qualité de la maison solex pour les modèles de couverts Economy et offrent de multiples possibilités d'utilisation.





**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
164 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
169 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
167 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
140 mm



# EASY TO GO

SERIE 1012

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome

## SETS

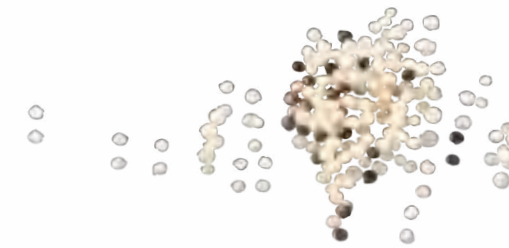
SERIE 3612



**Art. Nr. 3612**  
**03 EASY TO GO Besteckset 3-tlg.**  
bestehend aus Menügabel, Menümesser und Serviette  
Cutlery Set 3pcs consisting of Dinner Fork, Dinner  
Knife and napkin  
Set de couverts 3pce comprend une fourchette à  
diner, un couteau à diner et une serviette de table



**Art. Nr. 3612**  
**04 EASY TO GO Besteckset 4-tlg.**  
bestehend aus Menügabel, Menümesser und Serviette  
Cutlery Set consisting of Dinner Fork, Dinner Knife  
and napkin  
Set de couverts 4pce comprend une fourchette à  
diner, un couteau à diner et une serviette de table



ECONOMY

EASY TO GO

# ELISABETH

SERIE 1218

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
 18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
 18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**01 Menüöffel**  
 Dinner Spoon  
 Cuillère à diner  
 194 mm



**02 Menügabel**  
 Dinner Fork  
 Fourchette à diner  
 194 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
 Dinner Knife solid handle  
 Couteau à diner monobloc  
 208 mm



**05 Dessertlöffel**  
 Dessert Spoon  
 Cuillère à dessert  
 183 mm



**06 Dessertgabel**  
 Dessert Fork  
 Fourchette à dessert  
 181 mm



**86 Dessertmesser Vollheft**  
 Dessert Knife solid handle  
 Couteau à dessert monobloc  
 195 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
 Coffee/Tea Spoon  
 Cuillère à café/thé  
 135 mm



**13 Kuchengabel**  
 Cake Fork  
 Fourchette à gâteau  
 158 mm



**31 Suppenlöffel**  
 Soup Spoon  
 Cuillère à soupe  
 181 mm



ECONOMY

ELISABETH



# KARINA

SERIE 1011/1211

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome



Art. Nr. 1011  
01 Menüöffel  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
195 mm



Art. Nr. 1011  
02 Menügabel  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
194 mm



Art. Nr. 1211  
84 Menümesser Vollheft  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
208 mm



Art. Nr. 1011  
05 Dessertlöffel  
Dessert Spoon  
Cuillère à dessert  
178 mm



Art. Nr. 1011  
06 Dessertgabel  
Dessert Fork  
Fourchette à dessert  
180 mm



Art. Nr. 1211  
86 Dessertmesser Vollheft  
Dessert Knife solid handle  
Couteau à dessert monobloc  
195 mm



Art. Nr. 1011  
10 Kaffee-/Teelöffel  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
139 mm



Art. Nr. 1011  
11 Moccälöffel  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
108 mm



Art. Nr. 1011  
13 Kuchengabel  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



Art. Nr. 1011  
28 Gebogener Latte-Löffel  
Curved Latte-Macchiato Spoon  
Cuillère tordue  
180 mm



Art. Nr. 1211  
82 Tapasmesser Vollheft  
Tapas Knife solid handle  
Couteau à tapas monobloc  
234 mm



Art. Nr. 1211  
83 Pizzamesser Vollheft  
Pizza Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
234 mm



**New style**  
Art. Nr. 1211  
87 Menümesser Vollheft  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
224 mm



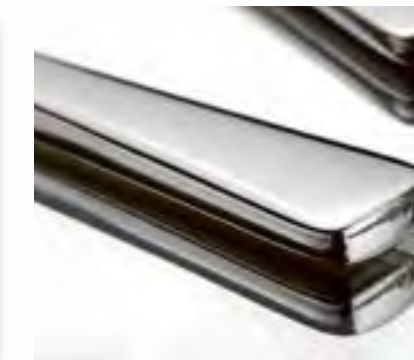
Art. Nr. 1211  
88 Buttermesser\*  
Butter Knife  
Couteau à beurre  
171 mm



Art. Nr. 1211  
89 Steakmesser Vollheft  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
218 mm



Art. Nr. 1211  
96 Steakmesser mit Piranha-schliff  
Steak Knife Piranha  
Couteau à steak avec Piranha  
218 mm



ECONOMY

KARINA



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
197 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
196 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
210 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
140 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
149 mm

# PRONTO

SERIE 1007

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome



ECONOMY

PRONTO





# SARAH

SERIE 1227

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome



**01 Menü-/Dessertlöffel**  
Dinner/Dessert Spoon  
Cuillère à diner/à dessert  
192 mm



**02 Menü-/Dessertgabel**  
Dinner/Dessert Fork  
Fourchette à diner/à dessert  
192 mm



**84 Menü-/Dessertmesser Vollheft**  
Dinner/Dessert Knife solid handle  
Couteau à diner/à dessert  
monobloc  
220 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
145 mm



**11 Moccalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
115 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
150 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
214 mm



**31 Suppenlöffel**  
Soup Spoon  
Cuillère à soupe  
192 mm



**89 Steakmesser Vollheft**  
Steak Knife solid handle  
Couteau à steak monobloc  
238 mm



**90 Menüöffel groß**  
Dinner Spoon long size  
Cuillère à diner longue  
213 mm



**91 Menügabel groß**  
Dinner Fork long size  
Fourchette à diner longue  
213 mm



**94 Menümesser Vollheft groß**  
Dinner Knife solid handle  
long size  
Couteau à diner longue  
monobloc  
237 mm



ECONOMY

SARAH



**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
196 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
199 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
211 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
141 mm



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
147 mm

# SKAI

SERIE 1231

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



ECONOMY

SKAI







**01 Menüöffel**  
Dinner Spoon  
Cuillère à diner  
188 mm



**02 Menügabel**  
Dinner Fork  
Fourchette à diner  
183 mm



**84 Menümesser Vollheft**  
Dinner Knife solid handle  
Couteau à diner monobloc  
203 mm



**10 Kaffee-/Teelöffel**  
Coffee/Tea Spoon  
Cuillère à café/thé  
136 mm



**11 Moccalöffel**  
Mocca Spoon  
Cuillère à mocca  
117 mm

# TM 80

SERIE 1009

18/0 Chromstahl  
18/0 chrome steel  
18/0 chrome



**13 Kuchengabel**  
Cake Fork  
Fourchette à gâteau  
141 mm



**21 Limonadenlöffel**  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à soda  
189 mm



ECONOMY

TM 80



STEAK

# STEAKHOUSE





# STEAKHOUSE

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

- |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>ALEXA 1235</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>236 mm          | <br><b>ANNA 1224</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>216 mm    | <br>NEW<br><b>AVA 1256</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc                                                                                                                           | <br><b>BAGUETTE 1101</b><br><b>60 Steakmesser Hohlheft</b><br>Steak Knife hollow handle<br>Couteau à steak manche orfèvre<br>235 mm                                                       | <br><b>HELENA 1222</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>233 mm                                                                                                                                        |
| <br><b>INKA 1236</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>242 mm          | <br><b>JULIA 1223</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>222 mm  | <br><b>KARINA 1211</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>218 mm<br><b>96 Steakmesser mit Piran-<br/>haschliff</b><br>Steak Knife Piranha<br>Couteau à steak avec Piranha<br>218 mm | <br><b>KATJA 1215</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>220 mm                                                                | <br><b>LAILA 1221</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>218 mm                                                                                                                                        |
| <br><b>LAURA 1219</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>244 mm         | <br><b>LEA 1242</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>238 mm    | <br><b>LENA 1228</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>235 mm                                                                                                                      | <br><b>MAYA 1226</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>242 mm                                                                 | <br><b>NALA 1253</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc                                                                                                                                                   |
| <br><b>PERLE 1102</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>224 mm        | <br><b>SARAH 1227</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>238 mm | <br><b>SELINA 1220</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>222 mm                                                                                                                   | <br><b>SOPHIA 1225</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>238 mm                                                              | <br><b>TERRA 1233</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>239 mm                                                                                                                                       |
| <br><b>TERRA RETRO 1234</b><br><b>89 Steakmesser Vollheft</b><br>Steak Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>239 mm | <br>Steakhouse<br><b>JULIA 1223</b><br><b>96 Steakhouse Gabel</b><br>Steakhouse Fork<br>Fourchette à steak<br>210 mm     | <br>Steakhouse<br><b>JULIA 1223</b><br><b>99 Steakhouse Messer</b><br>Vollheft<br>Steakhouse Knife solid handle<br>Couteau à steak monobloc<br>240 mm                                                                                       | <br><b>BLACK ANGUS 2100</b><br><b>95 Steakgabel mit schwarzem POM-Griff</b><br>BLACK ANGUS Steak Fork with black POM handle<br>Fourchette à steak avec un manche en POM noir<br>198 mm | <br><b>BLACK ANGUS 2100</b><br><b>94 Steakmesser aus fugenlosem Klingenstahl mit schwarzem POM-Griff</b><br>BLACK ANGUS Steak Knife made of jointless blade steel with black POM handle<br>Couteau à steak monobloc avec un manche sans joint en POM<br>234 mm |



- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>BBQ 2100</b><br><b>91 Steakmesser mit dunklem Pakka-Holzgriff*</b><br>BBQ Steak Knife with dark Pakka-wood handle*<br>Couteau à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés „pakka-wood“*<br>224 mm | <br><b>BBQ 2100</b><br><b>92 Steakgabel mit dunklem Pakka-Holzgriff</b><br>BBQ Steak Fork with dark Pakka-wood handle<br>Fourchette à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés „pakka-wood“<br>213 mm | <br><b>TORRO 2100</b><br><b>89 Steakmesser mit hellem Pakka-Holzgriff*</b><br>TORRO Steak Knife with light Pakka-wood handle*<br>Couteau à steak monobloc avec le manche en bois lamellés clairs aussi appelés „pakka-wood“*<br>224 mm | <br><b>TORRO 2100</b><br><b>93 Steakgabel mit hellem Pakka-Holzgriff</b><br>TORRO Steak Fork with light Pakka-wood handle<br>Fourchette à steak TORRO avec un manche en bois lamellés clairs aussi appelés „pakka-wood“<br>213 mm |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|































BBQ & TORRO Bestecke sind nicht spülmaschinenfest,  
BBQ & TORRO cutlery are not dishwasher safe, Les couverts BBQ & TORRO ne vont pas au lave-vaisselle.

# FLYING BUFFET

# MINIS

SERIE 2100

18/10 Edelstahl rostfrei  
18/10 stainless steel  
18/10 acier inoxydable

- |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>MINI 2100</b><br>10 Kaffee-/Teelöffel<br>Coffee/Tea Spoon<br>Cuillère à café/thé<br>135 mm | <br><b>MINI 2100</b><br>11 Mocalöffel<br>Mocca Spoon<br>Cuillère à mocca<br>110 mm               | <br><b>MINI 2100</b><br>12 Minigabel<br>Mini Fork<br>Mini-Fourchette<br>111 mm                                     | <br><b>MINI 2100</b><br>21 Milchlöffel<br>Milk Spoon<br>Cuillère de lait<br>158 mm               | <br><b>MINI 2100</b><br>22 Tasting Löffel<br>Tasting Spoon<br>Cuillère de dégustation<br>105 mm |
| <br><b>MINI 2100</b><br>23 Tasting Gabel<br>Tasting Fork<br>Fourchette de dégustation<br>103 mm   | <br><b>MINI 2100</b><br>24 Rührer<br>Barista Spoon<br>Cuillère de barista<br>122 mm              | <br><b>ANNA 1224</b><br>77 Cocktailgabel<br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>145 mm                       | <br><b>BAGUETTE 1101</b><br>12 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm | <br><b>BAGUETTE 1101</b><br>22 Austerngabel<br>Oyster Fork<br>Fourchette à huître<br>122 mm     |
| <br><b>BAGUETTE 1101</b><br>26 Schneckengabel<br>Snail Fork<br>Fourchette à escargot<br>140 mm  | <br><b>HELENA 1222</b><br>76 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>153 mm | <br><b>HELENA 1222</b><br>77 Cocktailgabel<br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>162 mm                   | <br><b>JULIA 1223</b><br>12 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm  | <br><b>KARINA 1211</b><br>27 Partylöffel<br>Curved Party Spoon<br>Cuillère de fête<br>130 mm  |
| <br><b>KARINA 1211</b><br>74 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>155 mm  | <br><b>KARINA 1211</b><br>75 Cocktailgabel<br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>155 mm | <br><b>KARINA 1011</b><br>28 Gebogener Latte-Löffel<br>Curved latte-macchiato spoon<br>Cuillère tordue<br>180 mm | <br><b>LAILA 1221</b><br>26 Schneckengabel<br>Snail Fork<br>Fourchette à escargot<br>141 mm    | <br><b>LEA 1242</b><br>12 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm   |
| <br><b>LENA 1228</b><br>12 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm    | <br><b>MAYA 1226</b><br>74 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>157 mm   | <br><b>MAYA 1226</b><br>75 Cocktailgabel<br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>157 mm                     | <br><b>PERLE 1102</b><br>76 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>155 mm  | <br><b>PERLE 1102</b><br>77 Cocktailgabel<br>Cocktail Fork<br>Fourchette à cocktail<br>166 mm |
| <br><b>SPECIAL 3700</b><br>90 Göffel<br>Spork<br>Spork<br>175 mm                                | <br><b>TERRA 1233</b><br>12 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm  | <br><b>TERRA RETRO 1234</b><br>12 Cocktaillöffel<br>Cocktail Spoon<br>Cuillère à cocktail<br>160 mm              |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                    |







# SERVIERTEILE



SERVING ITEMS, COUVERTS DE SERVICE

18/10 Edelstahl rostfrei  
18/10 stainless steel  
18/10 acier inoxydable



## KARINA

SERIE 1211/1011



**37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
187 mm



**40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
310 mm



**42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
236 mm



**45 Fleischgabel**  
Meat Fork  
Fourchette de viande  
196 mm



**46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
206 mm



**47 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
230 mm



**48 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
230 mm



**50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
260 mm



**51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
260 mm



**52 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
330 mm



**53 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
330 mm



**54 Servierlöffel mit Schlitz**  
Serving Spoon with slot  
Cuillère à servir avec fente  
260 mm



**55 Servierlöffel mit Schlitz**  
Serving Spoon with slot  
Cuillère à servir avec fente  
330 mm



**KARINA 1211  
27 Partylöffel**  
Curved Party Spoon  
Cuillère de fête  
130 mm



**Art. Nr. 1011  
28 Gebogener Latte-Löffel**  
Curved Latte-Macchiato Spoon  
Cuillère tordue  
180 mm

# SERVIERTEILE

SERVING ITEMS, COUVERTS DE SERVICE



## BAGUETTE

SERIE 1101

18/10 EDELSTAHL ROSTFREI , 18/10 STAINLESS STEEL, 18/10 ACIER INOXYDABLE

-  **22 Austerngabel**  
Oyster Fork  
Fourchette à huître  
122 mm
-  **26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
140 mm
-  **37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
170 mm
-  **40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm
-  **42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
250 mm



## BUFFET/BAR

SERIE 5200

18/10 EDELSTAHL ROSTFREI , 18/10 STAINLESS STEEL, 18/10 ACIER INOXYDABLE

-  **80 Zuckerzange**  
Sugar tong  
Pince à sucre  
125 mm
-  **81 Eisdübelzange**  
Ice cube tong  
Pince à glace  
185 mm
-  **82 Gebäckzange**  
Pastry tong  
Pince à viennoiseries  
195 mm
-  **83 Servierzange**  
Serving tong  
Pince à servir  
290 mm
-  **84 Universalzange**  
Multipurpose tong  
Pince multi-usages  
235 mm



## LENA

SERIE 1228

18/10 EDELSTAHL ROSTFREI , 18/10 STAINLESS STEEL, 18/10 ACIER INOXYDABLE

-  **42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
178 mm
-  **50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
280 mm
-  **51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
280 mm



## LAILA

SERIE 1221











-  **26 Schneckengabel**  
Snail Fork  
Fourchette à escargot  
141 mm
-  **37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
158 mm
-  **40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
300 mm
-  **42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
235 mm
-  **46 Kartoffellöffel**  
Potato Spoon  
Cuillère à pommes de terre  
250 mm

-  **47 Salat-/Serviergabel**  
Salad/Serving Fork  
Fourchette à salade/servir  
250 mm
-  **48 Salat-/Kartoffellöffel**  
Salad/Potato Spoon  
Cuillère à salade/pommes de terre  
250 mm



## SELINA

SERIE 1220

-  **37 Saucenlöffel**  
Gravy Ladle  
Cuillère à sauce  
172 mm
-  **40 Suppenschöpfer**  
Soup Ladle  
Louche  
285 mm
-  **42 Tortenheber**  
Cake Server  
Pelle à tarte  
245 mm
-  **45 Fleischgabel**  
Meat Fork  
Fourchette à viande  
225 mm
-  **47 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
225 mm
-  **48 Salat-/Kartoffellöffel**  
Salad/Potato Spoon  
Cuillère à salade/pommes de terre  
221 mm
-  **50 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
260 mm
-  **51 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
260 mm
-  **52 Serviergabel**  
Serving Fork  
Fourchette à servir  
330 mm
-  **53 Servierlöffel**  
Serving Spoon  
Cuillère à servir  
330 mm




















# FUNCTION

SERIE 2001

18/10 Edelstahl rostfrei  
18/10 stainless steel  
18/10 acier inoxydable



- |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>37 Saucenlöffel</b><br>Gravy Ladle<br>Cuillère à sauce<br>215 mm                         | <br><b>40 Suppens schöpfer groß</b><br>Big Soup Ladle<br>Louche à soupe grande<br>308 mm                 | <br><b>41 Portionsschöpfer</b><br>Short Soup Ladle<br>Portions créateur<br>270 mm           | <br><b>42 Tortenheber</b><br>Cake Server<br>Pelle à tarte<br>260 mm                       | <br><b>45 Aufschnittgabel</b><br>Cold Meat Fork<br>Fourchette à charcuterie<br>183 mm     |
| <br><b>46 Portionslöffel kurz</b><br>Short Serving Spoon<br>Cuillère à servir petite<br>255 mm | <br><b>47 Salatgabel klein</b><br>Short Salad Fork<br>Fourchette à salade petite<br>238 mm              | <br><b>48 Salatlöffel klein</b><br>Short Salad Spoon<br>Cuillère à salade petite<br>240 mm | <br><b>50 Salatgabel groß</b><br>Long Salad Fork<br>Fourchette à salade grande<br>301 mm | <br><b>51 Salatlöffel groß</b><br>Long Salad Spoon<br>Cuillère à salade grande<br>305 mm |
| <br><b>53 Chafing-Löffel</b><br>Serving Spoon<br>Cuillère à servir<br>321 mm                   | <br><b>55 Chafing-Löffel geschlitzt</b><br>Slotted Serving Spoon<br>Cuillère à servir encoché<br>321 mm | <br><b>56 Bratengabel</b><br>Big Meat Fork<br>Fourchette à viande grande<br>324 mm         | <br><b>57 Spaghettilöffel</b><br>Spaghetti Spoon<br>Cuillère à spaghetti<br>310 mm       | <br><b>59 Dressinglöffel</b><br>Seasoning Spoon<br>Habillage de la cuillère<br>340 mm    |
| <br><b>61 Servierzange</b><br>Serving tong<br>Pince à servir<br>305 mm                        | <br><b>62 Bratenwender</b><br>Shovel<br>Spatule<br>320 mm                                              |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             |



# MAYA KIDS

# KARINA KIDS

# KARINA BEAR



SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

SERIE 1255

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl  
18/10 stainless steel, knives in chrome steel  
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome



**MAYA 1226**  
**74 Kinderlöffel**  
Child Spoon  
Cuillère pour enfant  
157 mm



**MAYA 1226**  
**75 Kindergabel**  
Child Fork  
Fourchette pour enfant  
157 mm



**KARINA 1211**  
**74 Kinderlöffel**  
Child Spoon  
Cuillère pour enfant  
155 mm



**KARINA 1211**  
**75 Kindergabel**  
Child Fork  
Fourchette pour enfant  
155 mm



**MAYA 1226**  
**88 Kindermesser\*\***  
Child Knife  
Couteau pour enfant  
170 mm



**MAYA 1226**  
**10 Kinder-Teelöffel**  
Child Tea Spoon  
Cuillère à thé pour enfant  
140 mm



**KARINA 1211**  
**88 Kindermesser\***  
Child Knife  
Couteau pour enfant  
171 mm



**KARINA 1211**  
**10 Kinder-Teelöffel**  
Child Tea Spoon  
Cuillère à thé pour enfant  
139 mm



KINDERBESTECKSET MAYA 372674  
KINDERBESTECKSET KARINA 371174

Das Set besteht aus je 1 Kinderlöffel, Kindergabel, Kindermesser und Teelöffel in einer Geschenkverpackung.

Länge 14,5 cm x Breite 18,5 cm x Höhe 2 cm.

This set consists of each 1 child spoon, fork, knife and tea spoon packed in a gift box.

Length 14,5 cm x width 18,5 cm x height 2 cm.

L'assortiment se compose de 1 cuillère, fourchette et couteau d'enfant et petite cuillère dans une boîte de cadeau.

Longueur 14,5 cm x 18,5 cm de large x hauteur 2 cm.



# SET-VERPACKUNGEN



## SET PACKAGING, SET D'EMBALLAGES

VERKAUFSPACKUNG FÜR 24-/30 BESTECKTEILE  
PRESENTATION BOX FOR 24-/30 PIECES OF CUTLERY  
PRÉSENTATION BOÎTE POUR 24-/30 PIÈCES DE COUVERTS

ART-NR: 370010\*

Geschenk- und Verkaufsverpackung mit abnehmbarem Deckel für 24 bis 30 Besteckteile. Hochwertige Ausführung mit samtgefasster Besteckeinlage. Länge 42,5 cm x Breite 27,5 cm x Höhe 5 cm.

Presentation box with removable lid for 24 to 30 pieces of cutlery. High quality version with velvet cutlery insert. Length 42,5 cm x width 27,5 cm x height 5 cm.

Présentation boîte avec couvercle amovible de 24 à 30 pièces de couverts. Version haute qualité avec des couverts d'insérer. Longueur 42,5 cm x 27,5 cm de large x hauteur 5 cm.

LUNA 24-TLG. SET 18/10 EDESTAHL ROSTFREI,  
MESSER IN CHROMSTAHL  
24- PIECE SET LUNA 18/10 STAINLESS STEEL,  
KNIVES IN CHROME STEEL  
LE SET MODÉLE LUNA DE 24 PIÈCES 18/10 ACIR  
INOXYDABLE, COUTEAUX EN CHROME

ART-NR: 393424

Das 24-teilige Besteckset LUNA aus Edelstahl 18/10 besteht aus 6 Menü-löffeln, 6 Menügabeln, 6 Menümessern und 6 Kaffeelöffeln. Das formschöne Set ist in einer hochwertigen Verpackung in Holzoptik präsentiert.

Länge 16,5 cm x Breite 25 cm x Höhe 7 cm.

The 24- piece cutlery set LUNA consists of each 6 Dinner Spoon, Dinner Fork, Dinner Knife and 6 Coffee/Tea Spoon in a high quality wood design box. The cutlery set is manufactured in a high quality stainless steel quality.

Length 16,5 cm x width 25 cm x height 7 cm.

Le set de couverts LUNA de pièces est composé de 6 Cuillères à diner, Fourchettes à diner, Couteaux à diner et Cuillères à café, dans un emballage de haute qualité avec une surface optique en bois. Les couverts sant acier de qualite superieure.

Longueur 16,5 cm x 25 cm de large x hauteur 7 cm.



STEAKHOUSE BOX  
STEAKHOUSE BOX  
STEAKHOUSE BOÎTE

ART-NR: 370020\*

Steakhouse Box  
für 12-tlg. Sets  
for 12 pieces steak set  
pour 12 pièces de steak set

25,5 cm Länge/length/longueur  
17,5 cm Breite/width/de large  
5 cm Höhe/height/hauteur



ART-NR: 370021\*

Steakbox  
für TORRO/BBQ/Black Angus 4-tlg. Sets  
for TORRO/BBQ/Black Angus 4 pieces steak set  
pour TORRO/BBQ/Black Angus 4 pièces de steak set

Auf Anfrage.



ZUSÄTZLICHE VERPACKUNGEN,  
PRESENTATION BOXES,  
PRÉSENTATION BOÎTES

ART-NR: 370060\*

Caféhaus Set Box  
für 6 Kaffeelöffel/Coffee Spoons/  
Cullières à café

ART-NR: 370061\*

Pâtisserie Set Box  
für 6 Kuchengabeln/Cake Forks/  
Fourchettes à gâteau

ART-NR: 370062\*

Espresso Set Box  
für 6 Espressolöffel/Espresso Spoons/  
Cullières à espresso

ART-NR: 370063\*

Latte Macchiato Set Box  
für 6 Lattelöffel/Latte Spoons/  
Cullières à latte

ART-NR: 370064\*

Saucenlöffel Box  
für 1 Saucenlöffel/Gravy ladle/  
Cuillère à sauce

ART-NR: 370065\*

Suppenschöpfer Box  
für 1 Suppenschöpfer/Soup ladle/Louche

ART-NR: 370066\*

Tortenheber Box  
für 1 Tortenheber/Cake server/Pelle à tarte

ART-NR: 370067\*

Fleischgabel Box  
für 1 Fleischgabel/Meat fork/Fourchette  
de viande

ART-NR: 370068\*

Servierlöffel Box  
für 1 Servierlöffel/Serving spoon/Cuillère  
à salade

ART-NR: 370069\*

Serviergabel Box  
für 1 Serviergabel/Serving fork/Fourchette  
à salade

ART-NR: 370070\*

Servierset Box  
für 2-tlg. Servierset/Serving set/Set de  
salade



# BESTECKPFLEGE



CUTLERY CARE, SOINS DES COUVERTS

## BESTECKPFLEGE

Damit Ihr Besteck so lange wie möglich schön und gepflegt aussieht, geben wir Ihnen hier ein paar wertvolle Tipps zur Pflege und Reinigung in der Geschirrspülmaschine:

Das Besteck nach Gebrauch kurz unter fließendem Wasser abspülen. Dies ist wichtig, damit festhaftende Speisereste und die darin enthaltenen Säuren das Besteck nicht angreifen und somit Flecken oder Lochfraß vermieden werden.

Unterschiedliche Metalle in Verbindung mit Geschirrspülmitteln rufen chemische Reaktionen hervor. Darum niemals Bestecke aus Chromstahl 18/0 oder Chromnickelstahl 18/10 zusammen mit versilberten Besteckteilen in der Spülmaschine reinigen. Besteckteile aus Chromstahl 18/0, dazu gehören auch Messer, nicht in einen Spülkorb mit Besteckteilen aus Chromnickelstahl 18/10 geben. Es können blaue „Spülflecken“ entstehen, die schwer zu entfernen sind.

Besteckteile immer mit dem Griff nach unten und unsortiert in die Besteckkörbe geben. Der verunreinigte Teil der Bestecke kann so vom Wasserstrahl der Geschirrspülmaschine besser erreicht werden und Kratzer werden vermieden.

Das Besteck spätestens 10 Minuten nach Beendigung des letzten Spülvorganges aus der Geschirrspülmaschine nehmen und abtrocknen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern. Kondenswasser kann zur Fleckenbildung führen, da im Wasserdampf und der feuchten Atmosphäre der Geschirrspülmaschine Restpartikel der relativ aggressiven Spülmittel enthalten sind, die sich auf den Besteckteilen ablagern.

Bei Maschinen mit Frischlufttrocknung ist dieser Vorgang nicht notwendig.

Um ein optimales Ergebnis bei der Besteckpflege zu erreichen, empfehlen wir die Bedienungsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine genauestens zu beachten. Ebenso sind Dosierung und Verwendung erprobter Geschirrspülmittel, Klarspüler und Regeneriersalz von großer Wichtigkeit.

Härtegrad und Eisen- und Chloridgehalt des Wassers sollten Sie von einem Fachmann ermitteln lassen oder beim zuständigen Wasserwerk erfragen.

Sollten sich Flecken oder Flugrost (immer sofort entfernen!) gebildet haben, genügt das Eintauchen in eine Zitronensäurelösung. Bei hartnäckiger Fleckenbildung verwenden Sie ein Besteckpflegemittel. Haben sich Verfärbungen (Regenbogenschattierungen) gebildet, entfernen Sie diese am besten mit Wiener Kalk, Unipol oder einem Besteckpflegemittel.

## CUTLERY MAINTENANCE

To keep your cutlery looking beautiful and well-maintained as long as possible, we give you a few useful tips on care and cleaning in the dishwasher:

To avoid stains and pitting briefly rinse the cutlery with water after use. This is important so that adherent food particles and acids contained therein do not damage the cutlery.

Different metals combined with detergent provoke chemical reactions. Therefore, never clean cutlery made of 18/0 chromium steel or 18/10 stainless steel together with silver-plated cutlery in the dishwasher.

Do not insert cutlery made of 18/0 stainless steel, this includes knives, into a wash rack together with cutlery made of 18/10 stainless steel. Blue stains can arise which are difficult to remove.

Always put the unsorted cutlery with the handles pointing downwards into the cutlery baskets. The water jet of the dishwasher can then more effectively reach the dirty parts of the cutlery and help avoid scratches.

After the last dishwasher cycle remove the cutlery within 10 minutes and towel dry to prevent condensation. Condensation can lead to staining on the cutlery due to the residual particles of the relatively aggressive detergents that are included in the water vapor and the humid atmosphere of the dishwasher.

In machines with fresh air drying, this action is not necessary.

In order to achieve an optimal result in the care of cutlery, we recommend that the manual of your dishwasher be strictly observed. The amount and use of recommended dishwasher detergent, rinse aids and salt are of great importance. The degree of hardness, iron and chloride content of the water should be determined by an expert or ask your local water company.

If stains or rust (always remove immediately!) have formed, immersion in a citric acid solution is sufficient. For persistent stains, use a cutlery care product. If discoloration (rainbow shades) have formed, remove it with Vienna lime, Unipol or a cutlery care product.

## COMMENT PRENDRE SOINS DE VOS COUVERTS?

Pour conserver vos couverts bien jolis et entretenus le plus longtemps possible, nous vous donnons quelques conseils utiles pour l'entretien et le nettoyage au lave-vaisselle:

Rincer les couverts rapidement sous l'eau après chaque utilisation. Ceci est important afin que les particules et les acides alimentaires adhérents ne s'attaquent aux couverts et qu'aucune tache ou piqûre n'apparaisse.

Certains métaux mis en contact les uns avec les autres provoquent des réactions chimiques. Par conséquent, ne nettoyer jamais ensemble des couverts en acier chromé 18/0 ou en acier inoxydable 18/10, avec des couverts en plaqué argent au lave-vaisselle. Des taches bleues peuvent apparaître qui seront difficiles à éliminer.

Mettez toujours les couverts (les couteaux, les cuillers et les fourchettes ensemble) avec les manches dirigés vers le bas dans les paniers à couverts afin que le jet d'eau du lave-vaisselle puisse mieux atteindre et éliminer la saleté déposée sur les couverts et ainsi éviter toutes rayures.

Sorter les couverts au moins 10 minutes après le dernier rinçage du lave-vaisselle et sécher-les à la main pour éviter la formation de condensation.

La condensation favorise la formation de taches sur les couverts en raison des particules résiduelles des détergents relativement agressives qui se trouvent dans la vapeur d'eau et l'atmosphère humide du lave-vaisselle.

Dans les machines à séchage à l'air libre, cette opération n'est pas nécessaire.

Pour obtenir un résultat optimal, nous vous recommandons de respecter strictement les instructions données dans le manuel de votre lave-vaisselle.

De même que l'utilisation de détergent à vaisselle, de produit de rinçage et de sel sont d'une grande importance.

La dureté ainsi que la teneur en fer et en chlorure de l'eau doivent être déterminées par un expert ou bien demander à la compagnie locale des eaux.

Si des taches ou de la rouille apparaissent celles-ci doivent être retirées immédiatement, une immersion dans une solution d'acide citrique est suffisante. Pour les taches tenaces, utiliser des produits d'entretien pour couverts. Si une décoloration (dans les tons de l'arc-en-ciel) apparaît, utiliser les produits Vienne chaux, Unipol ou des produits d'entretien pour couverts autres.



### Reinigungs-, Pflege- und Politurpaste

für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10.

Inhalt 125ml

ART-NR: 370095

### Cleaning and polishing paste

for stainless steel cutlery.

Contents 125 ml

ART-NR: 370095

### Pâte à polir

pour couverts en acier chromé et acier inoxydable 18/10.

Contenu 125 ml

ART-NR: 370095



# MATERIAL INFORMATION

MATERIAL INFORMATION, INFORMATIONS SUR LE MATÉRIAU

## MATERIAL INFORMATION

## DESCRIPTION OF MATERIAL

### 1. Edelstahl 18/10

Unser hochwertiges Edelstahl-Besteck wird aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.

Chromnickelstahl besteht aus 71 % Feineisen, 18 % Chrom, 10 % Nickel und 1 % Kohlenstoff. Durch die Zusetzung von Chrom wird der Stahl rostfrei und die Beigabe von Nickel macht ihn widerstandsfähig gegen Säuren.

Dieses Besteck ist geschmacksneutral und lässt sich problemlos in der Geschirrspülmaschine reinigen.

### 2. Chromstahl 18/0

Unser Chromstahlbesteck ist eine preisgünstige Alternative zum 18/10 Edelstahlbesteck.

Es besteht aus einer Legierung von 18 % Chrom, 81 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff. Da dieses Material magnetisch ist, ist dieses Besteck sehr geeignet für Großverpfleger, z.B. Krankenhäuser, Kantinen oder Mensen, die mit magnetischen Spülanlagen ausgestattet sind.

Dieses Besteck ist spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise.

### 3. 30, 60 bzw. 90 Gramm versilbert

Durch einen Galvanisierungsprozess wird das hochwertige Besteck mit einer Feinsilberauflage unlösbar überzogen. Dies ist ein aufwendiger Vorgang mit mehreren Arbeitsschritten.

Bei einer 30 g Versilberung werden auf 24 Besteckteile (gemischt) insgesamt 30 g Silber aufgetragen, das entspricht einer Silberauflage pro Besteckteil von ca. 12 µm. Für eine 60 g Versilberung bedeutet dies eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 24 µm, bei einer 90 g Versilberung eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 36 µm.

Diese Bestecke sind spülmaschinengeeignet.

### 1. Stainless steel 18/10

Our cutlery is made of high-quality 18/10 stainless steel. Stainless steel consists of 71 % fine iron, 18 % chromium, 10 % nickel and 1 % carbon. Nickel adds to its strength and chromium resists stains, rust and corrosion.

This cutlery is dishwasher-safe.

### 2. Chromium steel 18/0

Our chrome steel cutlery is a low price alternative to the 18/10 stainless steel cutlery.

It consists of an alloy of 18 % chromium, 81 % fine iron and 1 % carbon. Since this material is magnetic, this cutlery is very suitable for large caterers, such as hospitals, institutions and schools that are equipped with magnetic rinsing systems.

This cutlery is dishwasher-safe. Please observe the maintenance guidelines.

### 3. Silver plated 30, 60 or 90 grams

Galvanized high-quality cutlery is coated with insoluble fine silver plating. This is a complex process with multiple operations.

For 30 g silver plating, a total of 30 grams of silver is applied to 24 different pieces of cutlery, which corresponds to approximately 12 µm silver plating per piece of cutlery. A 60 g silver plating corresponds to approximately 24 µm silver plating per piece of cutlery and a 90 g silver plating corresponds to approximately 36 µm silver plating per piece of cutlery.

This cutlery is dishwasher-safe.

# DAS BESTECK

## seit 1980

THE CUTLERY, LE COUVERT  
since 1980, depuis 1980

Aus familiärer Verantwortung haben wir uns im Laufe der letzten Jahre zu einer der führenden Marken für Bestecke und Hohlwaren entwickelt. Der überragende Qualitätsstandard, das außergewöhnliche Design und die Erfüllung der Anforderungen unserer Kunden machen uns zu dem Experten in der Besteck- und Hohlwarenbranche.

Unsere Vision ist es, dass jeder Mensch mindestens einmal in seinem Leben mit solex Besteck gegessen hat. Dabei wünschen wir uns, dass Sie als unsere Partner und Kunden uns auf diesem Weg begleiten und unsere Produkte in die Hotellerie und Gastronomie, in Flugzeuge, auf Schiffe, in Kantinen, Krankenhäuser, Kindertagesstätten, Alters- und Pflegeheime sowie weitere Einrichtungen auf der ganzen Welt bringen.

*Over the last 40 years, we have developed into one of the leading brands for cutlery and hollowware out of family responsibility. The superior quality standard, the exceptional design and the fulfilment of our customers' requirements is what makes us the expert in the cutlery and hollowware sector.*

*Our vision is that everyone has eaten with solex cutlery at least once in a lifetime. We hope that you, as our partners and customers, will accompany us on this journey and bring our products to hotels and restaurants, aeroplanes, ships, canteens, hospitals, kindergartens, senior citizens' and care homes and other institutions all over the world.*

*Au cours des 40 dernières années, notre responsabilité familiale nous a permis de devenir l'une des principales marques de couverts et de vaisselle. La qualité supérieure, le design exceptionnel et la satisfaction des exigences de nos clients font de nous l'expert dans le secteur de la coutellerie et de vaisselle.*

*Notre vision est que chaque personne ait mangé au moins une fois dans sa vie avec des couverts solex. Nous souhaitons que vous, nos partenaires et clients, nous accompagniez sur cette voie et que vous apportiez nos produits dans l'hôtellerie et la restauration, dans les avions, sur les bateaux, dans les cantines, les hôpitaux, les crèches, les maisons de retraite et de soins ainsi que dans d'autres établissements du monde entier.*

  
**Katja Maag**  
Geschäftsleitung  
Director, Direction

  
**Philipp Schwaiger**  
Verkaufsleitung  
Sales Manager, Directeur de ventes

## REFERENZEN

REFERENCES,  
RÉFÉRENCES



## DESCRIPTION DU MATÉRIAU

### 1. Acier inoxydable 18/10

Nos couverts de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. L'acier inoxydable est constitué de 71 % de fer, 18 % de chrome, 10 % de nickel et 1 % de carbone. Grâce à l'addition de chrome, l'acier est exempt de rouille et par l'addition de nickel, il est résistant aux acides. Les couverts sont neutres de goût et se laissent facilement nettoyer au lave-vaisselle.

### 2. Acier chromé à 18/0

Nos couverts en acier chromé sont une alternative moins coûteuse aux couverts en acier inoxydable 18/10.

Il s'agit d'un alliage de 18 % de chrome, de 81 % de fer fin et de 1 % de carbone. Ce matériau étant magnétique, nos couverts conviennent très bien aux traiteurs, à l'usage dans les hôpitaux et les cantines qui sont équipés de systèmes de rinçage magnétique.

Les couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez respecter scrupuleusement les conseils d'entretien.

### 3. Métal argenté 30, 60 ou 90 grammes

Nos couverts de haute qualité sont recouverts d'une couche d'argent fin pour galvanisation : il s'agit d'un processus complexe qui nécessite plusieurs opérations, l'argent est ainsi fixé de façon permanente.

Une couche totale de 30 g d'argent est utilisée pour 24 couverts. Celle-ci couvre une surface d'environ 12 µm par couvert. Pour une surface d'environ 24 µm on a besoin de 60 g d'argent, pour une surface d'environ 36 µm on a besoin de 90 g d'argent.

Les couverts en plaqué argent peuvent passer au lave-vaisselle.

## Impressum

Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Abgabe der Bestecke nur in Verpackungseinheiten von 12 Stück.

Abbildungen nicht originalgetreu.

Es gelten die allgemeinen solex-Geschäftsbedingungen, die auf unserer Homepage unter [www.solex.de](http://www.solex.de) veröffentlicht sind.

## Imprint

The entire content is subject to misprints and errors.

Sold only in packs of 12 pieces.

Illustrations not true to original.

Our general solex terms and conditions apply you can find our website at [www.solex.de](http://www.solex.de).



## Empreinte

Pour les erreurs d'impression, nous n'assumons aucune responsabilité.

Unités de vente par 12 pièces.

Illustrations non conformes à l'original.

Veuillez consulter nos conditions générales sur notre page internet [www.solex.de](http://www.solex.de).