



STYLE GROUP
SINCE 1990

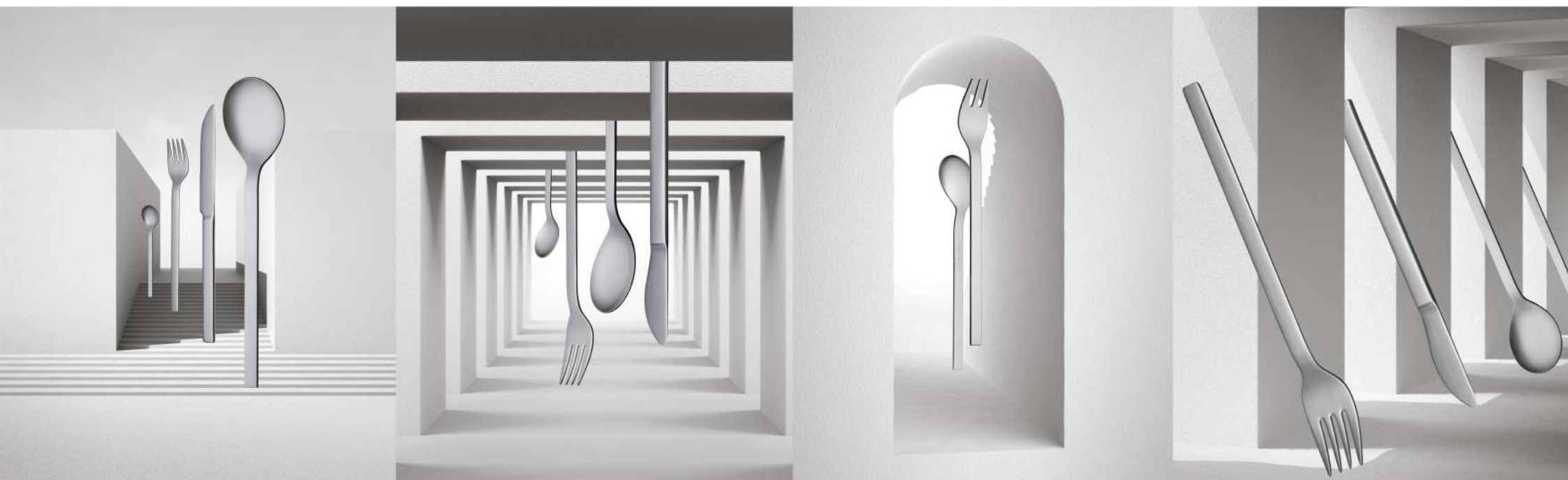


Luxury kitchen & Lifestyle

PRODUCT CATALOGUE

1

Made in Germany



mono

P. 3

POTT

P.86



STYLE GROUP
SINCE 1990

mono

Katalog

Catalogue

2020

mono

Design

Made in

Germany

Die deutsche Manufaktur der Design-Originale.



CORNING
MUSEUM
OF GLASS



MoMA

COOPER
HEWITT

MK&G
MUSEUM FÜR
KUNST UND GEWERBE
HAMBURG



Philadelphia
Museum of
Art



solutions 2018



The German manufacturer of design originals.

Seit 1959 strebt Mono danach in Zusammenarbeit mit verschiedenen Designern Produkte zu entwickeln, die keiner Mode folgen, sondern Moden überdauern, Gegenstände zu gestalten, die nicht dekorieren, sondern funktionieren und mit höchstem Anspruch an Verarbeitung, Material und dessen Herkunft hergestellt werden. Das ist nicht selten gelungen. Zsigfach ausgezeichnet sind Mono Produkte Teil diverser Sammlungen in Museen der modernen und angewandten Kunst. Mono Freunde auf der ganzen Welt erfreuen sich am täglichen Gebrauch.

Die Mono Manufaktur liegt im nordrheinwestfälischen Mettmann bei Solingen. Dort legte Wilhelm Seibel I. 1895 mit der Gründung der Britanniawarenfabrik W. Seibel den Grundstein für das Familienunternehmen, welches heute in der 5. Generation geführt wird. 1959 entstand mit der Entwicklung des Mono A Besteckes die Marke Mono. Vieles hat sich seitdem verändert, in der Mono Manufaktur ist vieles gleich geblieben. Mit sturer Überzeugung wurde an traditionellen Herstellungsverfahren festgehalten im Glauben, dass handwerkliches Geschick, das menschliche Auge und hochwertige Materialien tatsächlich einen Unterschied machen.

Since 1959 Mono's goal has been to develop designer products that follow no trend, they simply outlast all trends. Striving to produce items that do not decorate but function and have the highest standards of production, material and origin. This has not been a rare occurrence. Mono products have become part of permanent museum collections of modern and applied art. Mono friends elicit pleasure on a daily basis.

The Mono manufactory is in the North Rhine-Westphalian town of Mettmann near to Solingen. That is where Wilhelm Seibel I set the cornerstone, in 1895 with the founding of the Britanniawarenfabrik W. Seibel – the basis for the family enterprise, which today is led by the 5th generation. In 1959 the brand Mono was established with the introduction of Mono A. Much has changed since then, and much has remained the same in the production process at Mono. With stubborn dedication traditional processes were kept under the belief that manual know how, the human eye and high end materials actually do make a difference.







Die Mono Manufaktur in Mettmann. 28 Mitarbeiter kümmern sich hier um kontinuierliche Design Geschichte in Handarbeit.
The Mono manufactory in Mettmann. 28 employees take care of continuous design history made by hand.



Das Herzstück einer Besteckmanufaktur bleibt die Schleiferei.
The heart of a flatware manufactory remains the grinding shop.



Das Kapital der Manufaktur sind die diversen Werkzeuge, die für die Herstellung der Mono Besteckklassiker zum Einsatz kommen.
The capital of the manufactory are the various tools that are used for the production of the Mono flatware classics.



Manche Maschinen sind die ältesten Mitarbeiter.
 Hier zu sehen eine Spindelpresse von 1958.
*Some machines are the oldest employees.
 Here you can see a screw press from 1958.*



Qualität muss nicht neu sein, das gilt für Design und Maschine. Der gut gewartete Maschinenpark ist die Basis für ein perfektes Mono Produkt.
Quality does not have to be new, this applies to design and machine. The well maintained machinery are the basis for a perfect Mono product.



Die wichtigsten Werkzeuge bleiben Augen, Gefühl und Erfahrung. Seit sechs Generationen wird das Know How in der Manufaktur weitergegeben.
The most important tools remain eyes, feeling and experience. For six generations, the know-how has been passed on at the manufactory.



Drei Generationen des Familienunternehmens. Wilhelm Seibel sen. übernahm das Unternehmen 1983 von seinem Onkel Herbert Seibel. Wilhelm Seibel führt das Unternehmen seit 2001. Seine Söhne Johannes (l) und Matthias (r) verantworten Marketing und Produktion.
Three generations of the family business. Wilhelm Seibel sen. took over the company in 1983 from his uncle Herbert Seibel. Wilhelm Seibel has been managing the company since 2001. His sons Johannes (l) and Matthias (r) are responsible for marketing and production.



Der Eigenproduktionsanteil bei Mono ist mit 85% sehr hoch. Bei zugelieferten Teilen legt Mono Wert auf Qualität und Regionalität.
The own production share at Mono is very high at 85%. For delivered parts Mono attaches importance to quality and regionality.



Bei Mono wird in serieller Manufakturarbeit gefertigt. Eine typische Losgröße sind 50 Stück.
At Mono we manufacture in serial manufactory work. A typical lot size is 50 pieces.



From Mettmann to the World. Nach finaler Qualitätskontrolle und sicher verpackt, verlassen die Mono Produkte die Manufaktur.
From Mettmann to the World. After final quality control and safely packed, the Mono products leave the manufactory.

Mit der Entwicklung des Mono A Besteckes 1959 wurde der Grundstein für das Besteckprogramm und die Mono Design DNA gelegt. Neben den Klassikern von Peter Raacke (A, E, T, Oval, Petit) gehören Mono Zeug (das Neandertaler Besteck von Michael Schneider, 1995) und die Mono Ring Re-Edition (eine Zusammenarbeit von Peter Raacke und Mark Braun, 2018) zum Mono Besteck Portfolio. Alle Mono Bestecke werden größtenteils in Handarbeit in der Manufaktur in Mettmann hergestellt. Dabei wird jedes Teil von Handwerksmeistern in rund 30 Arbeitsschritten immer wieder mit feinem Gefühl und scharfem Blick bearbeitet und überprüft. Erst wenn durch den letzten Schliff die Perfektion erreicht ist, verlässt ein Mono Besteck die Manufaktur.

With the development of Mono A flatware in 1959, the foundation for the flatware program and the Mono Design DNA was laid. In addition to Peter Raacke's classics (A, E, T, Oval, Petit), Mono Zeug (the Neanderthal flatware by Michael Schneider, 1995) and the Mono Ring re-edition (collaboration between Peter Raacke and Mark Braun, 2018) belong to the Mono flatware portfolio. All Mono flatware are mostly made by hand in the manufactory in Mettmann. Some 30 steps are used until the final flatware product is finished. The product is under constant evaluation, and only then and when the final touch is made, and perfection is reached, is the product released from the manufactory.



Mono A ist der Urtyp der Mono Besteckfamilie. Er wurde 1958 von Prof. Peter Raacke entworfen und dann 1959 auf den Markt gebracht. Er stellt eine der konsequentesten Leistungen der industriellen Formgebung dar.

Mono A is the archetype of the Mono flatware family. It was designed in 1958 by Prof. Peter Raacke, came onto the market in 1959 and represents one of the most consistent achievements in industrial design.



Typischerweise haben Mono Bestecke ein seidenmattes Finish. Für alle, die es gerne glänzender mögen gibt es den Klassiker auch in brilliant poliert. Außerdem beinhaltet das Mono A Besteckmodell zwei Messervarianten zur Auswahl, die lange Klinge (hier dargestellt) und die kurze Klinge (das Urdesign auf der linken Seite).

Mono flatware typically has a silky matt finish. For those who like it more glossy, the classic flatware is also available in mirror finish. Mono A also has two knife variants, the long blade (shown here) and the short blade (the original design on the left page).



Anfang der 60er Jahre wurde die Mono A Serie durch Mono T (Teakholz) und Mono E (Ebenholz) ergänzt. Die Besteckgriffe von Mono E und Mono T werden beidseitig mit dem aufgenieteten, edlen Holz (nicht spülmaschinengeeignet) verblendet und ergeben einen reizvollen Kontrast zum Edelstahl.

In the early '60s the Mono A series was expanded with the introduction of Mono T (teakwood), and Mono E (ebony). The handles of Mono E and Mono T are riveted on both sides (not dishwasher safe). The wood finishes offer an attractive contrast to the stainless steel.



Mono E und Mono T bilden, zusammen mit Mono A, eine Besteckfamilie mit gleichen Grundformen. Sie haben ihre Zeitlosigkeit in Form und Funktion nachhaltig unter Beweis gestellt.

Together with Mono A, Mono E and Mono T offer the user alternatives with the same clean lines, based on personal choice. They have proven their timelessness in form and function.



Großes Design für kleine Leute: Das Kinderbesteck Mono Petit ist der kleine Bruder von Mono A und genauso durchdacht wie der berühmte Designklassiker. Das perfekte Geschenk, zum Beispiel zur Geburt oder zur Taufe, besonders mit Namensgravur.

Great design for little people: the children's flatware Mono Petit is the little brother of Mono A and just as thought-through as the famous design classic. The perfect gift, for example for a new born child, especially with an engraved name.



Handwerkliche Perfektion und gestalterische Klarheit prägen dieses edle Tafelbesteck. Aufgrund der ovalen Form und des spürbaren Gewichts der charakteristischen Griffe liegen alle Besteckteile sehr angenehm in der Hand. Mono Oval in glänzendem Edelstahl wirkt luxuriös, aber ohne jeden Hauch von Prunk.

Perfect craftsmanship and design clarity are the hallmarks of this flatware. The smoothness of the oval shape and the palpable weight enhance the use of each piece in this pattern. True elegance is achieved in polished stainless steel without a hint of pretence.



Raackes Idee von 1962 bleibt unverändert stark: ein Besteck, das keine Schublade braucht. Stattdessen steht es griffbereit auf dem Tisch. Der Designer Mark Braun hat den ursprünglichen Entwurf intensiv studiert und für die Wiedereinführung neu interpretiert.

Raacke's idea of 1962 remains strong: flatware that doesn't need a drawer. Instead, it is ready to hand on the table. Designer Mark Braun has studied the original design intensively and reinterpreted it for its reintroduction.



Mono Zeug, das vielleicht originellste Essbesteck der Gegenwart, ist dem Neandertaler gewidmet. Für das Messer stand sein Faustkeil Pate, die stockschlanke Gabel erinnert an frühe Spießwerkzeuge und der Löffel an eine schöpfende Hand. So wird Essen zum Urerlebnis.

Mono Zeug, the most unusual pattern is dedicated to the Neanderthal. The hand ax inspired the knife, the elongated fork is reminiscent of early skewing tools, and the spoon recalls a cupping hand. This is how eating becomes a primal experience.



Mono 10+1 ist die perfekte Ergänzung zu Mono A in der Küche. Es besteht aus Schaumlöffel, Salatbesteck, Tranchierbesteck, Wender, Aufschnittgabel, Suppenschöpfer, Saucenlöffel und langem Probierlöffel. 10 Vorlegeteile, jederzeit griffbereit an einer Aufhängeleiste.

Mono 10+1 is the perfect addition to Mono A at the kitchen. It consists of a foam spoon, salad servers, carving set, turner, slicing fork, soup ladle, sauce spoon and long tasting spoon. 10 serving utensils, always ready to hand on a hanging bar.



Mono A
kurze Klinge *short blade*



Mono A
lange Klinge *long blade*



Mono A brillant poliert
kurze Klinge
mirror finish short blade



Mono A brillant poliert
lange Klinge
mirror finish long blade



Mono T
Teakholz *Teak*



Mono E
Ebenholz *Ebony*



Mono Oval



Mono Zeug



Mono Ring
schwarz *black*



Mono Ring
weiß *white*



Mono Ring
blau *blue*



Mono Ring
rot *red*



Mono Ring
grau *grey*



Mono Ring
24 tlg. mit Ständer
24 pc. with stand



Mono Petit
Kinderbesteck *Child's set*



Mono 10+1
Hakenleiste mit Utensilien
Utensils







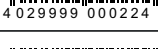
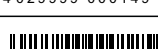
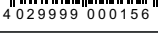
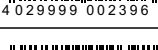
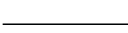
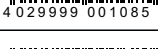
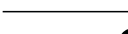
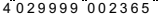


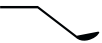




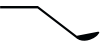




	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono A	1959	Prof. Peter Raacke	Edelstahl 18/10 matt gebürstet <i>Stainless steel 18/10 mat brushed</i>			
	10/01	Tafellöffel <i>Table spoon</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		
	10/02	Tafelgabel <i>Table fork</i>	20,7 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		
	10/03	Tafelmesser, kurze Klinge <i>Table knife, short blade</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,10 kg <i>3.5 oz</i>		
	10/43	Tafelmesser, lange Klinge <i>Table knife, long blade</i>	22,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.4 oz</i>		
	10/13	Steakmesser <i>Steak knife</i>	21,7 cm <i>8 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.4 oz</i>		
	10/07	Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i>	15 cm <i>6 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		
	10/04	Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i>	18,4 cm <i>7 in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		
	10/11	Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	18,2 cm <i>7 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		
	10/63	Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	20,5 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		
	10/08	Moccalöffel <i>Demitasse spoon</i>	12,8 cm <i>5 in</i>	0,02 kg <i>0.5 oz</i>		
	10/17	Fischgabel <i>Fish fork</i>	20,5 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		
	10/18	Fischmesser <i>Fish knife</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		
	10/15	Longdrinklöffel <i>Iced-tea spoon</i>	24,1 cm <i>9 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		
	10/58	Cocktailgabel / Spieß <i>Canape fork</i>	13 cm <i>5 in</i>	0,01 kg <i>0.4 oz</i>		
	10/56	Schneckengabel <i>Escargot fork, angled</i>	12,8 cm <i>5 in</i>	0,01 kg <i>0.4 oz</i>		
	10/21	Käsefonduegabel <i>Pickle fork</i>	24,5 cm <i>9 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		
	10/36	Buttermesser <i>Butter knife</i>	17 cm <i>6 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		
	10/34	Käsemesser <i>Cheese knife</i>	25,5 cm <i>10 in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		
	10/26	Suppenschöpfer <i>Soup ladle</i>	35 cm <i>14 in</i>	0,15 kg <i>5.3 oz</i>		
	10/30	Saucenlöffel <i>Gravy ladle, large</i>	24,5 cm <i>9 ½ in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		
	10/32	Servierlöffel <i>Serving spoon</i>	27,2 cm <i>10 ½ in</i>	0,09 kg <i>3.2 oz</i>		
	10/191	Salatbesteck, klein <i>Salad serving set, small</i>	18,5 cm <i>7 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.5 oz</i>		
	10/192	Salatbesteck, groß <i>Salad serving set, large</i>	27,2 cm <i>10 ½ in</i>	0,17 kg <i>6.0 oz</i>		
	10/35	Tranchiergabel <i>Carving fork</i>	28 cm <i>11 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		
	10/55	Tranchiermesser <i>Carving knife</i>	27 cm <i>11 in</i>	0,10 kg <i>3.5 oz</i>		

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono A	1959	Prof. Peter Raacke	Edelstahl 18/10 matt gebürstet <i>Stainless steel 18/10 mat brushed</i>			
	10/12	Vorlegegabel / Fleischgabel <i>Deli fork</i>	20 cm 8 in	0,03 kg 1.1 oz		 4 029999 000200
	10/41	Marmeladenlöffel <i>Sugar spoon</i>	14,5 cm 6 in	0,02 kg 0.5 oz		 4 029999 001450
	10/40	Senflöffel <i>Condiment spoon</i>	12,5 cm 5 in	0,01 kg 0.5 oz		 4 029999 001368
	10/23	Sahnelöffel <i>Cream ladle, small</i>	18,7 cm 7 ½ in	0,05 kg 1.8 oz		 4 029999 000460
	10/33	Tortenheber <i>Pie server</i>	28 cm 11 in	0,09 kg 3.2 oz		 4 029999 001009
	10/60	Servierzange, groß <i>Serving tongs, large</i>	21,5 cm 8 ½ in	0,08 kg 2.9 oz		 4 029999 002419
	10/62	Eiszange, groß <i>Ice tongs</i>	20 cm 8 in	0,05 kg 1.8 oz		 4 029999 002464
	10/65	Zuckerzange <i>Sugar-cube tongs</i>	12 cm 4 ½ in	0,03 kg 1.1 oz		 4 029999 002549
	10/793	4tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>4-pc. set with knife 03, short blade</i>				 4 029999 002693
	10/773	4tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>4-pc. set with knife 43, long blade</i>				 4 029999 002648
	10/663	24tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>24-pc. set with knife 03, short blade</i>				 4 029999 002563
	10/643	24tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>24-pc. set with knife 43, long blade</i>				 4 029999 002495
Mono 10+1	1959	Prof. Peter Raacke	Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i>			
	10/126	Hakenserie Suppenschöpfer <i>Gourmet utensils soup ladle</i>	33 cm 13 in	0,14 kg 5.0 oz		 4 029999 000217
	10/115	Hakenserie langer Probierlöffel <i>Gourmet utensils sampling spoon</i>	22,7 cm 9 in	0,03 kg 1.1 oz		 4 029999 000194
	10/130	Hakenserie Saucenlöffel <i>Gourmet utensils gravy ladle</i>	23,4 cm 9 in	0,08 kg 2.9 oz		 4 029999 000231
	10/112	Hakenserie Aufschnittgabel <i>Gourmet utensils deli fork</i>	18,8 cm 7 ½ in	0,03 kg 1.1 oz		 4 029999 000187
	10/159	Hakenserie Pfannennmesser <i>Gourmet utensils spatula</i>	35,2 cm 14 in	0,07 kg 2.5 oz		 4 029999 000293
	10/135	Hakenserie Tranchiergabel <i>Gourmet utensils carving fork</i>	26,5 cm 10 ½ in	0,06 kg 2.2 oz		 4 029999 000262
	10/155	Hakenserie Tranchiermesser <i>Gourmet utensils carving knife</i>	28,7 cm 11 ½ in	0,10 kg 3.5 oz		 4 029999 000286
	10/131	Hakenserie Salatvorlegegabel <i>Gourmet utensils vegetable server</i>	25,8 cm 10 in	0,07 kg 2.5 oz		 4 029999 000248
	10/132	Hakenserie Servierlöffel <i>Gourmet utensils serving spoon</i>	25,8 cm 10 in	0,08 k 2.9 oz		 4 029999 000255
	10/164	Hakenserie Schaumlöffel <i>Gourmet utensils skimming ladle</i>	37 cm 14 ½ in	0,14 kg 4.9 oz		 4 029999 000323
	10/230	Hakenserie Leiste <i>Gourmet utensils utensil rack</i>	35,5 cm 14 in	0,09 kg 3.2 oz		 4 029999 000477
	10/650	Hakenserie 10+1 Serie komplett <i>Gourmet utensils 10+1 series set</i>	36 cm 14 in	1,25 kg 2 lb 12oz		 4 029999 002556

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono A	1959	Prof. Peter Raacke	Edelstahl 18/10 brillant poliert <i>Stainless steel 18/10 mirror finish</i>			
	60/01	Tafelöffel <i>Table spoon</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		 4 029999 000491
	60/02	Tafelgabel <i>Table fork</i>	20,7 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 001252
	60/03	Tafelmesser, kurze Klinge <i>Table knife, short blade</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,10 kg <i>3.5 oz</i>		 4 029999 001313
	60/43	Tafelmesser, lange Klinge <i>Table knife, long blade</i>	22,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.4 oz</i>		 4 029999 001665
	60/13	Steakmesser <i>Steak knife</i>	21,7 cm <i>8 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.4 oz</i>		 4 029999 001429
	60/07	Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i>	15 cm <i>6 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 001399
	60/04	Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i>	18,4 cm <i>7 in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 001382
	60/11	Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	18,2 cm <i>7 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 001405
	60/63	Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	20,5 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 001801
	60/08	Moccalöffel <i>Demitasse spoon</i>	12,8 cm <i>5 in</i>	0,02 kg <i>0.5 oz</i>		 4 029999 000132
	60/17	Fischgabel <i>Fish fork</i>	20,5 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 001467
	60/18	Fischmesser <i>Fish knife</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 001498
	60/15	Longdrinklöffel <i>Iced-tea spoon</i>	24,1 cm <i>9 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 000163
	60/58	Cocktailgabel / Spießer <i>Canape fork</i>	13 cm <i>5 in</i>	0,01 kg <i>0.4 oz</i>		 4 029999 001795
	60/56	Schneckengabel <i>Escargot fork, angled</i>	12,8 cm <i>5 in</i>	0,01 kg <i>0.4 oz</i>		 4 029999 001788
	60/21	Käsefonduegabel <i>Pickle fork</i>	24,5 cm <i>9 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 000453
	60/36	Buttermesser <i>Butter knife</i>	17 cm <i>6 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 001634
	60/34	Käsemesser <i>Cheese knife</i>	25,5 cm <i>10 in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		 4 029999 001603
	60/26	Suppenschöpfer <i>Soup ladle</i>	35 cm <i>14 in</i>	0,15 kg <i>5.3 oz</i>		 4 029999 001573
	60/30	Saucenlöffel <i>Gravy ladle, large</i>	24,5 cm <i>9 ½ in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		 4 029999 001580
	60/32	Servierlöffel <i>Serving spoon</i>	27,2 cm <i>10 ½ in</i>	0,09 kg <i>3.2 oz</i>		 4 029999 001597
	60/191	Salatbesteck, klein <i>Salad serving set, small</i>	18,5 cm <i>7 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.5 oz</i>		 4 029999 001504
	60/192	Salatbesteck, groß <i>Salad serving set, large</i>	27,2 cm <i>10 ½ in</i>	0,17 kg <i>6.0 oz</i>		 4 029999 001511
	60/35	Tranchiergabel <i>Carving fork</i>	28 cm <i>11 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		 4 029999 001627
	60/55	Tranchiermesser <i>Carving knife</i>	27 cm <i>11 in</i>	0,10 kg <i>3.5 oz</i>		 4 029999 001757

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono A	1959	Prof. Peter Raacke	Edelstahl 18/10 brillant poliert <i>Stainless steel 18/10 mirror finish</i>			
	60/12	Vorlegegabel / Fleischgabel <i>Deli fork</i>	20 cm <i>8 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 001412
	60/41	Marmeladenlöffel <i>Sugar spoon</i>	14,5 cm <i>6 in</i>	0,02 kg <i>0.5 oz</i>		 4 029999 001658
	60/40	Senflöffel <i>Condiment spoon</i>	12,5 cm <i>5 in</i>	0,01 kg <i>0.5 oz</i>		 4 029999 001641
	60/23	Sahnelöffel <i>Cream ladle, small</i>	18,7 cm <i>7 ½ in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 001528
	60/33	Tortenheber <i>Pie server</i>	28 cm <i>11 in</i>	0,09 kg <i>3.2 oz</i>		 4 029999 004895
	60/60	Servierzange, groß <i>Serving tongs, large</i>	21,5 cm <i>8 ½ in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		 4 029999 004901
	60/62	Eiszange, groß <i>Ice tongs</i>	20 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 004918
	60/65	Zuckerzange <i>Sugar-cube tongs</i>	12 cm <i>4 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 004932
	60/793	4tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>4-pc. set with knife 03, short blade</i>				 4 029999 004888
	60/773	4tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>4-pc. set with knife 43, long blade</i>				 4 029999 000378
	60/663	24tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>24-pc. set with knife 03, short blade</i>				 4 029999 000385
	60/643	24tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>24-pc. set with knife 43, long blade</i>				 4 029999 004925

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono E						
1960 Prof. Peter Raacke Griff Ebenholz <i>Ebony handle</i>						
	11/01	Tafelöffel <i>Table spoon</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		 4 029999 002723
	11/02	Tafelgabel <i>Table fork</i>	20,7 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 002730
	11/03	Tafelmesser <i>Table knife</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 002747
	11/07	Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i>	15 cm <i>6 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 002778
	11/04	Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i>	18,4 cm <i>7 in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 002754
	11/11	Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	18,2 cm <i>7 in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 002792
	11/63	Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	20,5 cm <i>8 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 003089
	11/793	4tlg. Garnitur <i>4-pc. set</i>				 4 029999 003133
Mono T						
1960 Prof. Peter Raacke Griff Teakholz <i>Teak handle</i>						
	12/01	Tafelöffel <i>Table spoon</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		 4 029999 003140
	12/02	Tafelgabel <i>Table fork</i>	20,7 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 003157
	12/03	Tafelmesser <i>Table knife</i>	21,3 cm <i>8 ½ in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 003164
	12/07	Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i>	15 cm <i>6 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 003195
	12/04	Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i>	18,4 cm <i>7 in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 003171
	12/11	Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	18,2 cm <i>7 in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 003218
	12/63	Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	20,5 cm <i>8 in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 003508
	12/793	4tlg. Garnitur <i>4-pc. set</i>				 4 029999 003553

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono Oval 1982 Prof. Peter Raacke Edelstahl 18/10 Stainless steel 18/10						
	20/01	Tafellöffel <i>Table spoon</i>	20,8 cm <i>8 in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		 4 029999 004406
	20/02	Tafelgabel <i>Table fork</i>	20 cm <i>8 in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		 4 029999 004413
	20/03	Tafelmesser <i>Table knife</i>	21,5 cm <i>8 ½ in</i>	0,06 kg <i>2.2 oz</i>		 4 029999 004420
	20/07	Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i>	14,5 cm <i>5 ½ in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 004444
	20/04	Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soupspoon</i>	19 cm <i>7 ½ in</i>	0,07 kg <i>2.5 oz</i>		 4 029999 004437
	20/11	Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	16 cm <i>6 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.1 oz</i>		 4 029999 004475
	20/10	Dessert-, Salatgabel <i>Salad fork</i>	18 cm <i>7 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 004468
	20/63	Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	20 cm <i>8 in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 004727
	20/651	4tlg. Besteck Set im GK <i>4-pc. set in gift box</i>		0,45 kg <i>15.9 oz</i>		 4 029999 037411
	20/663	24tlg. Garnitur <i>24-pc. set</i>		1,79 kg <i>3 lb 15.1 oz</i>		 4 029999 004734
Mono Zeug Tools 1995 Michael Schneider Edelstahl 18/10 Stainless steel 18/10						
	90/01	Tafellöffel <i>Tablespoon</i>	13,7 cm <i>5 ½ in</i>	0,04 kg <i>1.4 oz</i>		 4 029999 016782
	90/02	Tafelgabel <i>Table fork</i>	23,5 cm <i>9 ½ in</i>	0,05 kg <i>1.8 oz</i>		 4 029999 016799
	90/03	Tafelmesser <i>Table knife</i>	22,7 cm <i>9 in</i>	0,08 kg <i>2.9 oz</i>		 4 029999 016805
	90/07	Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i>	15 cm <i>6 in</i>	0,02 kg <i>0.5 oz</i>		 4 029999 016812
	90/654	4tlg. Besteck Set im GK <i>4-pc. set in gift box</i>		0,45 kg <i>15.9 oz</i>		 4 029999 017048
Mono Petit 1959 Prof. Peter Raacke Edelstahl 18/10 Stainless steel 18/10						
	10/680	3tlg. Kinderbesteck <i>Child's flatware, 3-pc. set</i>		0,10 kg <i>3.5 oz</i>		 4 029999 002570
	10/681	4tlg. Kinderbesteck mit Holz-Brettchen <i>4-pc. Child's set with wooden cutting board</i>	0,30 kg	10,5 oz		 4 029999 002587

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Edelstahl 18/10, Polyamid Schwarz <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Black</i>			
	50/01	Tafellöffel schwarz <i>Table spoon black</i>	21,8 cm <i>8 ½ in</i>	0,05 kg <i>1,75 oz</i>		 4 029999 001214
	50/02	Tafelgabel schwarz <i>Table fork black</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,03 kg <i>1,05 oz</i>		 4 029999 001238
	50/03	Tafelmesser schwarz <i>Table knife black</i>	23 cm <i>9 in</i>	0,03 kg <i>1,05 oz</i>		 4 029999 005069
	50/07	Kaffeelöffel schwarz <i>Teaspoon black</i>	15,9 cm <i>6 ½ in</i>	0,02 kg <i>0,7 oz</i>		 4 029999 005076
	50/11	Dessert-, Kuchengabel schwarz <i>Dessert fork black</i>	17,4 cm <i>7 in</i>	0,02 kg <i>0,7 oz</i>		 4 029999 005083
	50/87	Geschenk-Probierlöffelchen schwarz <i>Little tasting spoon black in gift box</i>	14,5 cm <i>5 ½ in</i>	0,02 kg <i>0,7 oz</i>		 4 029999 005137
 (-01/-02/-03/-07)	50/793	4tlg. Garnitur schwarz <i>4-pc. set black</i>				 4 029999 005120
 (-01/-02/-03/-07/-11)	50/738	5tlg. Garnitur schwarz <i>5-pc. set black</i>				 4 029999 005113
 6x (-01/-02/-03/-07)	50/665	Besteckset 24+1 schwarz, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 black, stand anthracite</i>				 4 029999 005106
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Edelstahl 18/10, Polyamid Weiß <i>Stainless steel 18/10, Polyamid White</i>			
	51/01	Tafellöffel weiß <i>Table spoon white</i>	21,8 cm <i>8 ½ in</i>	0,05 kg <i>1.75 oz</i>		 4 029999 005144
	51/02	Tafelgabel weiß <i>Table fork white</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005151
	51/03	Tafelmesser weiß <i>Table knife white</i>	23 cm <i>9 in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005168
	51/07	Kaffeelöffel weiß <i>Teaspoon white</i>	15,9 cm <i>6 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005175
	51/11	Dessert-, Kuchengabel weiß <i>Dessert fork white</i>	17,4 cm <i>7 in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005182
	51/87	Geschenk-Probierlöffelchen weiß <i>Little tasting spoon white in gift box</i>	14,5 cm <i>5 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005199
 (-01/-02/-03/-07)	51/793	4tlg. Garnitur weiß <i>4-pc. set white</i>				 4 029999 005229
 (-01/-02/-03/-07/-11)	51/738	5tlg. Garnitur weiß <i>5-pc. set white</i>				 4 029999 005212
 6x (-01/-02/-03/-07)	51/665	Besteckset 24+1 weiß, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 white, stand anthracite</i>				 4 029999 005205
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Edelstahl 18/10, Polyamid Rot <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Red</i>			
	52/01	Tafellöffel rot <i>Table spoon red</i>	21,8 cm <i>8 ½ in</i>	0,05 kg <i>1.75 oz</i>		 4 029999 005236
	52/02	Tafelgabel rot <i>Table fork red</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005243
	52/03	Tafelmesser rot <i>table knife red</i>	23 cm <i>9 in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005250
	52/07	Kaffeelöffel rot <i>Teaspoon red</i>	15,9 cm <i>6 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005267
	52/11	Dessert-, Kuchengabel rot <i>Dessert fork red</i>	17,4 cm <i>7 in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005274
	52/87	Geschenk-Probierlöffelchen rot <i>Little tasting spoon red in gift box</i>	14,5 cm <i>5 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005281

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Edelstahl 18/10, Polyamid Rot <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Red</i>			
 (-01/-02/-03/-07)	52/793	4tlg. Garnitur rot <i>4-pc. set red</i>				 4 029999 005298
 (-01/-02/-03/-07/-11)	52/738	5tlg. Garnitur rot <i>5-pc. set red</i>				 4 029999 005304
 6x (-01/-02/-03/-07)	52/665	Besteckset 24+1 rot, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 red, stand anthracite</i>				 4 029999 005311
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Edelstahl 18/10, Polyamid Blau <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Blue</i>			
	54/01	Tafellöffel blau <i>Table spoon blue</i>	21,8 cm <i>8 ½ in</i>	0,05 kg <i>1.75 oz</i>		 4 029999 005328
	54/02	Tafelgabel blau <i>Table fork blue</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005335
	54/03	Tafelmesser blau <i>Table knife blue</i>	23 cm <i>9 in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005342
	54/07	Kaffeelöffel blau <i>Teaspoon blue</i>	15,9 cm <i>6 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005359
	54/11	Dessert-, Kuchengabel blau <i>Dessert fork blue</i>	17,4 cm <i>7 in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005366
	54/87	Geschenk-Probierlöffelchen blau <i>Little tasting spoon blue in gift box</i>	14,5 cm <i>5 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005373
 (-01/-02/-03/-07)	54/793	4tlg. Garnitur blau <i>4-pc. set blue</i>				 4 029999 005380
 (-01/-02/-03/-07/-11)	54/738	5tlg. Garnitur blau <i>5-pc. set blue</i>				 4 029999 005397
 6x (-01/-02/-03/-07)	54/665	Besteckset 24+1 blau, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 blue, stand anthracite</i>				 4 029999 005403
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Edelstahl 18/10, Polyamid Grau <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Grey</i>			
	58/01	Tafellöffel grau <i>Table spoon grey</i>	21,8 cm <i>8 ½ in</i>	0,05 kg <i>1.75 oz</i>		 4 029999 005410
	58/02	Tafelgabel grau <i>Table fork grey</i>	21,2 cm <i>8 ½ in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005427
	58/03	Tafelmesser grau <i>Table knife grey</i>	23 cm <i>9 in</i>	0,03 kg <i>1.05 oz</i>		 4 029999 005434
	58/07	Kaffeelöffel grau <i>Teaspoon grey</i>	15,9 cm <i>6 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005441
	58/11	Dessert-, Kuchengabel grau <i>Dessert fork grey</i>	17,4 cm <i>7 in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005458
	58/87	Geschenk-Probierlöffelchen grau <i>Little tasting spoon grey in gift box</i>	14,5 cm <i>5 ½ in</i>	0,02 kg <i>0.7 oz</i>		 4 029999 005465
 (-01/-02/-03/-07)	58/793	4tlg. Garnitur grau <i>4-pc. set grey</i>				 4 029999 005472
 (-01/-02/-03/-07/-11)	58/738	5tlg. Garnitur grau <i>5-pc. set grey</i>				 4 029999 005489
 6x (-01/-02/-03/-07)	58/665	Besteckset 24+1 grau, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 grey, stand anthracite</i>				 4 029999 005496
Mono Ring	1962/2018	Prof. Peter Raacke/Mark Braun	Stahldraht, pulverbeschichtet anthrazit <i>Steel, powder coated anthracite</i>			
	50/221	Besteckständer anthrazit <i>Flatware stand anthracite</i>	31x14,5x14,5 cm <i>12½x5½x5½ in</i>	0,2 kg <i>7.0 oz</i>		 4 029999 005090

mono

Tee Tea

1983 revolutioniert Mono mit Tassilo von Grolmans Entwurf die Gestaltung von Teekannen und das Prinzip der Teezubereitung grundlegend. Seitdem wurde die Ikone so häufig ausgezeichnet wie kopiert. Eine perfekte Symbiose aus Funktion und Ästhetik. Im großen geschmacksneutralen Sieb aus rostfreiem Edelstahl haben die Teeblätter viel Platz um ihr volles Aroma zu entfalten. Zusammen mit von Grolman wurde das Mono Tee Portfolio im Laufe der Jahre stetig erweitert. Die Mono Filio Teekannen (1989) lassen den Tee förmlich schweben. Der Glaskörper von Mono Ellipse (2010) war eine technische Weltneuheit (oben rund, unten elliptisch). Eine Auswahl an Tassen, Stövchen und weiterem Zubehör komplettieren den Mono Teegenuss. Die Teekannengläser sind aus hitzebeständigem Borosilikatglas, alle Teile sind spülmaschinenfest und Made in Germany.

In 1983 Mono revolutionised the design of teapots and the principle of tea preparation with Tassilo von Grolman's design. Since then, the icon has been awarded as often as it has been copied. A perfect symbiosis of function and aesthetics. The tea leaves have plenty of room to unfold their full aroma in the large, tasteless stainless steel sieve. Together with von Grolman, the Mono tea portfolio has been steadily expanded over the years. The Mono Filio teapots (1989) make the tea float. The glass body of Mono Ellipse (2010) was a technical world first (top round, bottom elliptical). A selection of cups, teapots and other accessories complete the Mono tea enjoyment. The teapots are made of heat-resistant borosilicate glass, all parts are dishwasher safe and Made in Germany.



Im Herbst 1980 hielt Tassilo von Grolman einen Vortrag über Gestaltung und Funktionalität von Teekannen. Er musste bekennen, dass für die Zubereitung optimalen Tees eigentlich zwei Teekannen benötigt werden: eine Kanne, in der der Tee aufgebrüht und durch ein Sieb in eine zweite vorgewärmte Kanne geseiht wird.

In autumn 1980 Tassilo von Grolman gave a lecture on the design and functionality of teapots. He had to admit that two teapots are actually needed to prepare optimal teas: a pot in which the tea is brewed and strained through a sieve into a second preheated pot.

Mono Classic
Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integrated warmer

Tassilo von Grolman 1986



Schlicht genial war die Idee, das Sieb nahezu so groß zu machen wie die Kanne, um den Teeblättern mehr Raum zur Entfaltung ihres Aromas zu geben. Die markante Silhouette wurde zur Urform modernen Tee-genusses.

Simply ingenious was the idea to make the sieve almost as big as the pot in order to give the tea leaves more room to develop their aroma. The striking silhouette became the archetype of modern tea enjoyment.



Ein echter Bestseller ist die komplette Edelstahlausführung der Filio Teekanne. Weit über 1 Millionen Exemplare des Freischwingers haben bisher die Mono Manufaktur verlassen, womit sie sich zu einer wahren „Volkskanne“ entwickelt hat.

A real bestseller is the complete stainless steel version of the Filio teapot. Over 1 million free-swinging teapots have so far left the Mono manufactory, making it a true "people's teapot".

Mono Filio
Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integrated warmer

Tassilo von Grolman 1990



Die einzigartige Konstruktion und die Verwendung absolut geschmacksneutraler Materialien ermöglicht eine ungestörte Aromaentwicklung. Das Sieb besteht aus stabilem, rostfreiem Edstahlgewebe, die Kanne aus Borosilikatglas. Alle Teile sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

The unique construction and the use of absolutely tasteless materials allow an undisturbed aroma development. The sieve is made of stable, stainless steel mesh, the jug of borosilicate glass. All parts are suitable for dishwasher cleaning.



Für den kleinen Teedurst gibt es die Portionsteekanne mit einem Volumen von 0,6 Liter. Das Mono Tee Portfolio ergänzt den Tee-genuss mit passenden Stövchen, Bechern, Tassen und Siebablageschalen.

For the small tea thirst there is the portion teapot with a volume of 20 oz. The Mono Tea Portfolio complements the tea enjoyment with matching teapots, cups, mugs and strainer trays.

Mono Filio
Teekanne 0,6l mit integriertem Stövchen
Teapot 20 oz with integrated warmer

Tassilo von Grolman 2008



Mit – und für den – Genuss eine neue Ästhetik zu schaffen, war das erklärte Ziel des Designers Tassilo von Grolman. Das Ergebnis ist eine Teekanne von eigenwilliger Harmonie.

The mandate for designer Tassilo von Grolman was to create a new aesthetic for the enjoyment and enhancement of tea drinking. The result was a teapot with its own unconventional harmony.



Neu denken, souverän gestalten, intelligent genießen. Mono Ellipse verkörpert Eleganz, Dynamik und Innovation in einem. Weltweit erstmalig: ein hitzebeständiges Borosilikatglas mit asymmetrischer Form oben rund, unten elliptisch. Die silikonbedruckte Stellfläche schützt und isoliert.

New thinking, confident design, intelligent enjoy. Tea stimulates experts and connoisseurs. Mono Ellipse embodies elegance, dynamism and innovation in one. World's first: a heat-resistant borosilicate glass with asymmetric shape top round, bottom elliptical. The silicone-printed footprint protects and insulates.



Classic Teekanne 1,5l inkl. Tablett
Teapot 50 oz with tray



Classic Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integrated warmer



Classic Stövchen
Warmer



Siebablage groß
Strainer caddy large



Filio Teekanne 1,5l
Teapot 50 oz



Filio Teekanne 0,6l
Teapot 20 oz



Filio Stövchen
Warmer



Siebablage klein
Strainer caddy small



Filio Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integr. warmer



Filio Teekanne 0,6l mit integriertem Stövchen
Teapot 20 oz with integr. warmer



Filio Teetasse
Teacup



Filio Teebecher
Tea mug



Ellipse Teekanne 1,3l
Teapot 43 oz



Ellipse Stövchen
Warmer



Siebablage für Ellipse
Strainer caddy for Ellipse



Ellipse Teebecher
Tea mug



Z Stövchen
Warmer



Filio Zucker- / Sahneservice
Sugar / creamer set



Zuckerbecher
Sugar bowl



Sahnebecher
Cream bowl



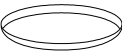










	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono Classic						
	1983	Tassilo von Grolman	Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i>			
	10/450	Teekanne inkl. Tablett <i>Teapot with tray</i>	24x19x17 cm <i>9½x7½x6½ in</i>	1,15 kg <i>2 lb 8.6 oz</i>	1,5 ltr <i>50 oz</i>	 4 029999 001771
	10/460	Stövchen für Teekanne <i>Warmer for teapot</i>	7,5 cm <i>3 in</i>	0,42 kg <i>14.8 oz</i>		 4 029999 001832
	10/400	Teekanne mit integr. Stövchen <i>Teapot with integrated warmer</i>	24x19x22 cm <i>9½x7½x8½ in</i>	1,30 kg <i>2 lb 13.9 oz</i>	1,5 ltr <i>50 oz</i>	 4 029999 001375
	10/250	Ersatz-Teekannenglas, 1,5l <i>Replacement glass for teapot 1,5l</i>	17x13 cm <i>6½x5 in</i>	0,45 kg <i>15.9 oz</i>	1,5 ltr <i>50 oz</i>	 4 029999 000569
	10/382	Ablagetablett, lose, mattiert <i>Stainless steel tray</i>	18,8x2 cm <i>7½x½ in</i>	0,27 kg <i>9.5 oz</i>		 4 029999 001269
	10/383	Unterteller, mattiert <i>Stainless steel saucer</i>	18,8x2 cm <i>7½x½ in</i>	0,26 kg <i>9.2 oz</i>		 4 029999 001276
	10/270	Teesieb, lose <i>Replacement strainer</i>		0,09 kg <i>3.2 oz</i>		 4 029999 000705
	10/259	Teekannendeckel, lose <i>Replacement lid</i>		0,17 kg <i>5.9 oz</i>		 4 029999 000613
Mono Filio						
	1989	Tassilo von Grolman	Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i>			
	44/444	Teekanne, rundes Gestell <i>Teapot, round frame</i>	24x17x14 cm <i>9½x6½x5½ in</i>	0,95 kg <i>2 lb 1.5 oz</i>	1,5 ltr <i>50 oz</i>	 4 029999 006738
	44/465	Stövchen <i>Warmer</i>	5,5 cm <i>2 in</i>	0,45 kg <i>15.9 oz</i>		 4 029999 006776
	44/500	Teekanne, mit integr. Stövchen <i>Teapot with integrated warmer</i>	24x17x20 cm <i>9½x6½x8 in</i>	1,30 kg <i>2 lb 13.9 oz</i>	1,5 ltr <i>50 oz</i>	 4 029999 006844
	44/269	Teekannendeckel <i>Replacement lid</i>	ø 16 cm <i>ø 6½ in</i>	0,19 kg <i>1 lb 6.6 oz</i>		 4 029999 006486
	44/274	Teesieb, lose für 1,5l Teekanne <i>Strainer for teapot 1,5 l</i>		0,65 kg <i>1 lb 6.9 oz</i>		 4 029999 006493
	44/385	Teller für Teekanne <i>Stainless steel tray</i>		0,26 kg <i>9.2 oz</i>		 4 029999 001290
	44/222	Portionsteekanne <i>Small teapot</i>	17,5x14x12,5 cm <i>7x5½x5 in</i>	0,64 kg <i>1 lb 6.5 oz</i>	0,6 ltr <i>20 oz</i>	 4 029999 006479
	44/200	Portionsteekanne, integriertem Stövchen <i>Small teapot with integrated warmer</i>	18,5x16x16,5 cm <i>7x6½x6½ in</i>	0,75 kg <i>1 lb 9.6 oz</i>	0,6ltr <i>20 oz</i>	 4 029999 115263
	44/285	Teller für Teekanne (44/200) <i>Stainless steel tray (44/200)</i>		0,3 kg <i>10.5 oz</i>		 4 029999 116741
	10/250	Ersatz-Teekannenglas, 1,5l <i>Replacement glass for teapot 1,5l</i>	13 cm <i>5 in</i>	0,45 kg <i>15.9 oz</i>	1,5 ltr <i>50 oz</i>	 4 029999 000569
	44/150	Portionsteekannen-Ersatzglas <i>Replacement glass for teapot 0,6l</i>	10 cm <i>4 in</i>	0,30 kg <i>10.5 oz</i>	0,6 ltr <i>20 oz</i>	 4 029999 006455
	44/280	Teesieb für Teekanne 0,6l <i>Replacement strainer for teapot 0,6l</i>		0,07 kg <i>2.5 oz</i>		 4 029999 006530
	44/279	Deckel für Teekanne 0,6l <i>Replacement lid for teapot 0,6l</i>	ø 13 cm <i>ø 5 in</i>	0,12 kg <i>4.2 oz</i>		 4 029999 006523
	10/271	Siebablageschale, klein <i>Strainer caddy, small</i>	ø 10,5x4 cm <i>ø 4x1½ in</i>	0,11 kg <i>3.9 oz</i>	0,1 ltr <i>3 oz</i>	 4 029999 022189
	10/275	Siebablageschale, groß <i>Strainer caddy, large</i>	ø 14x6 cm <i>ø 5½x2½ in</i>	0,24 kg <i>8.3 oz</i>	0,5 ltr <i>17 oz</i>	 4 029999 032027
	44/320	Teetassen 2er-Set mit Untertassen <i>Set of glass teacup, with saucer</i>	0,50 kg <i>1 lb 1.6 oz</i>	0,125 ltr <i>4 oz</i>		 4 029999 033314

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono Filio						
	1989	Tassilo von Grolman	Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i>			
	44/325	Teetasse im Gestell im 2er-Set <i>Set of glass teacup without saucer</i>		0,09 kg 3.2 oz	0,125 ltr 4 oz	 4 029999 033321
	44/290	Teetasse oder Zuckerdose <i>Replacement glass teacup</i>	ø 8,9 cm ø 3 1/2 in	0,25 kg 8.8 oz	0,125 ltr 4 oz	 4 029999 006547
	44/311	Zucker-, Sahneservice <i>Sugar / creamer set</i>	ø 7 cm ø 3 in	0,55 kg 1 lb 3.4 oz		 4 029999 006615
	44/291	Sahnegießerglas <i>Replacement creamer</i>	ø 8,9 cm ø 3 1/2 in	0,06 kg 2.2 oz		 4 029999 006554
	44/354	Teebecher 2er Set <i>Set of 2 tea mugs</i>	ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 117205
	44/350	Teebecher 2er Set mit Untertassen <i>Set of 2 tea mugs with saucer</i>	ø 7,5 / 11 x 11 x 9,5 cm ø 3 / 4 1/2 x 4 1/2 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 117175
	44/361	Teebecher lose <i>Tea mug, loose</i>	ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 117229
	44/362	Zuckerbecher lose <i>Sugar bowl, loose</i>	ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 117236
	44/363	Sahnebecher lose <i>Cream bowl, loose</i>	ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 117243
	44/366	1er Edelstahlunterteller lose <i>Stainless steel saucer, loose</i>	11 x 11 cm 14 1/2 x 4 1/2 in			 4 029999 117250
	44/367	2er Edelstahlunterteller lose <i>Stainless steel saucer, loose</i>	11 x 22 cm 24 1/2 x 9 in			 4 029999 117267
Mono Ellipse						
	2010	Tassilo von Grolman	Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i>			
	33/300	Teekanne 1,3l, <i>Teapot 43oz</i>	16 x 18 x 12 cm 6 1/2 x 7 x 5 in		1,3 ltr 43 oz	 4 029999 118943
	33/360	Stövchen für Ellipse Teekanne <i>Warmer for Ellipse teapot</i>	ø 16 cm ø 6 1/2 in	0,5 kg 17.5 oz		 4 029999 118950
	33/261	Siebschale für Ellipse Teekanne <i>Strainer caddy for Ellipse teapot</i>	ø 10,5 cm ø 4 in	0,2 kg 7 oz		 4 029999 119278
	33/301	Ersatzglas mit Griff 1,3l <i>Replacement glass with handle, 43 oz</i>	19 x 12 x 15 cm 7 1/2 x 4 1/2 x 6 in	0,8 kg 28 oz		 4 029999 119216
	33/260	Ersatzsieb <i>Replacement sieve</i>	15 x 11 x 15 cm 6 x 4 1/2 x 6 in	0,2 kg 7 oz		 4 029999 119209
	33/249	Ersatzdeckel <i>Replacement lid</i>	ø 11 cm ø 27 1/2 in	0,15 kg 5 oz		 4 029999 119193
	33/361	Ersatzglas Stövchen <i>Replacement glass for warmer</i>	ø 16 cm ø 6 1/2 in	0,35 kg 12 oz		 4 029999 119223
	33/354	Teebecher 2er Set <i>Set of 2 tea mugs</i>	ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 119360
	33/350	Teebecher 2er Set mit Untertassen <i>Set of 2 tea mugs with saucer</i>	ø 7,5 / 11 x 11 x 9,5 cm ø 3 / 4 1/2 x 4 1/2 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 119339
	33/364	Teebecher lose <i>Tea mug, loose</i>	ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in		0,3 ltr 10 oz	 4 029999 119407
Mono Stövchen Warmer						
	2010	Fried Ulber	Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i>			
	10/407	Z-Stövchen <i>Z-warmer</i>	14,5 x 14,5 x 5,5 cm 6 x 6 x 2 in			 4 029999 118325

Mono Accessoires sind schön, smart, überraschend und das perfekte Geschenk für sich oder andere. Mono SK59 Messer (2020) sind in der Form unerwartet, in der Anwendung sofort vertraut. Mono Fondue (2020) ist ein wahres Centerpiece. Mono Concave (2004) ist eine überzeugend andere Öllampe. Mono Multitop (2017) revolutionierte den Kochtopfdeckel. Mono Softmesh (2015) ist nichts weniger als der beständigste Reinigungslappen der Welt. Mono Tablette und Mono Depot protzen förmlich mit zurückhaltendem Understatement. Mono Präsente (Citro, Pico und Co.) machen das Leben nicht nur schöner, sondern auch leichter und besser. Alle Mono Accessoires sind Originale und Made in Germany.

Mono accessories are beautiful, smart, surprising and the perfect gift for yourself or others. Mono SK59 knives (2020) are unexpected in form, immediately familiar in use. Mono Fondue (2020) is a true centerpiece. Mono Concave (2004) is a convincingly different oil lamp. Mono Multitop (2017) revolutionized the cooking pot lid. Mono Softmesh (2015) is nothingless than the most durable cleaning cloth in the world. Mono Trays and Mono Depot literally show off with understatement. Mono gifts (Citro, Pico and Co.) not only make life more beautiful, but also easier and better. All Mono accessories are originals and Made in Germany.



Mono SK59 ist eine neue Generation von Küchenmessern. In der Form unerwartet, in der Anwendung sofort vertraut. Der Highend-Messerstahl Sandvik 12C27™ gehärtet auf 59 Rockwell wird in Solingen geschliffen. Die Serie umfasst drei Typen: Kochmesser, Schinkenmesser und ein kleines Universalmesser.

Mono SK59 is a new generation of kitchen knives. Unexpected in form, immediately familiar in use. The high-end knife steel Sandvik 12C27™ hardened to 59 Rockwell is ground in Solingen. The series consists of three types: Chef's knife, ham slicer and a small utility knife.



Das Mono Fondue ist ein wahres Centerpiece designed von Mark Braun in Berlin und Made in Germany. Der massive, gusseiserne, emaillierte Topf schwebt förmlich über dem Tischgeschehen und funktioniert für alle Fondue-Arten (Käse und Fleisch) gleichermaßen.

The Mono Fondue is a true centerpiece designed by Mark Braun in Berlin and Made in Germany. The solid, cast-iron, enameled pot literally floats above the table and works equally well for all fondue types (cheese and meat).



Eine Flamme - gespeist von Lampenöl - schwebt über einer Schale aus matt gebürstetem Edelstahl. Ihre Reflektion taucht den ganzen Raum in weiches Licht. Ein Kunstobjekt hergestellt in der Mono Manufaktur.

A flame - fed by oil lamp - hovering over a bowl brushed stainless steel. Its reflection immerses the entire room in a soft light. An art object made in the Mono manufactory.



Die Mono Serviertabletts präsentieren sich in einer Formensprache, in der sich Ästhetik und Funktion perfekt ergänzen. Das Ergebnis sind schlichte Eleganz und zeitlose Ausstrahlung. Immer dabei: eine rutschhemmende PVC-Einlage, beidseitig nutzbar, weiß und schwarz.

The Mono trays are of a form language, in which aesthetics and function compliment one another while totally renouncing any hint of superfluous décor. The result is elegant simplicity and timeless appeal. With accessory: slip resistant PVC-inset, double sided, 1 side white, 1 side black.



Walnüsse sanft und ohne Trümmerbrüche öffnen: Die Pico-Spitze wird einfach in die weiche Stelle der Nuss eingestochen und die Schale durch leichtes Drehen in zwei Hälften zerteilt. Mit den Außenspitzen lässt sich das Innere dann bequem herausnehmen.

Opens walnuts easily and gently. Simply insert the Pico's center prong into the top of the nut at the seam, turn like a key, and split the shell in half. The outer prongs are used to remove the nut from the shell.



Eine runde Sache ist der Apfelschneider Mono Giro, mit dem man den Apfel spiralförmig um den Kern schneiden kann. Wenn Sie Giro auf dem angeschnittenen Apfel liegen lassen, wird der Apfel weder braun noch trocken.

The Mono Giro apple slicer lets you slice an apple in spiral form around the core. Place Giro on the started apple, finish it later, and it will neither dry out or get brown.



Mono Softmesh beseitigt mühelos harte Krusten in angebrannten Töpfen und Pfannen, Backblechen oder am Grillrost und reinigt sanft Dekantierkaraffen oder Vasen. Es ist unverwüstlich und dabei handschmeichelnd. In der Spülmaschine gereinigt bleibt Mono Softmesh absolut hygienisch.

Mono Softmesh effortlessly removes hard crusts in burnt pots and pans, baking trays or grills and gently cleans decanters or vases. It is indestructible and at the same time flatters the palm of your hand. Mono Softmesh remains absolutely hygienic when cleaned in the dishwasher.



Mono Multitop ist der vielseitigste Kochdeckel der Welt. Mit den beiden Varianten (22cm und 26cm) werden die gängigen Kochtopfgrößen abgedeckt. Multitop bietet Platz zum Zwischenlagern von Lebensmitteln oder zum Ablegen des Kochlöffels. Die Silikonringe an der Unterseite ermöglichen ein stufenlose Öffnen des Topfes.

Mono Multitop is the most versatile cooking lid in the world. The two versions (22cm and 26cm) cover all common cooking pot sizes. Multitop offers space for storage of food or for placing the cooking spoon. The silicone rings on the bottom allow stepless opening of the pot.



SK59 Kochmesser
Chef's knife



SK59 Schinkenmesser
Ham slicer



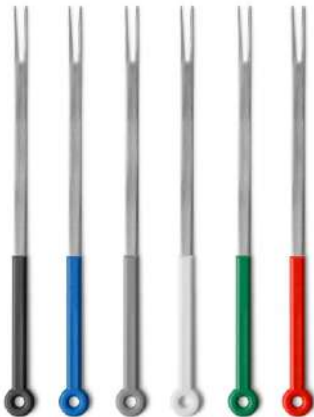
SK59 Universalmesser
Utility knife



Mono Fondue



Deckel für Mono Fondue
Lid for Mono Fondue



Mono Ring Fonduegabeln
Forks for fondue



Mono A Käsefonduegabeln
Forks for cheese fondue



Duo Hängedekoration
Stainless steel & glass display



Trio Hängedekoration
Stainless steel & glass display



Quartett Hängedekoration
Stainless steel & glass display



Multitablett XS, M, ML, XL
Multi tablett tray XS, M, ML, XL



Quadrat Serviertablett 23x23, 31x31, 38x38 cm
Square dinner tray 9x9, 12x12, 15x15 in



Softmesh Reinigungsgewebe
Cleaning mesh



Multitop Kochdeckel klein
Cooking lid small



Multitop Kochdeckel groß
Cooking lid large



Concave Flammschale 13 cm
Oil lamp 5 in



Concave Flammschale 20 cm
Oil lamp 8 in



Concave Flammschale 26 cm
Oil lamp 10,5 in



Giro Apfelschneider
Apple slicer



Aero Dekantierausgießer
Decanting pourer



Zip PET Flaschenöffner
PET bottle opener



Pico Walnussöffner
Walnut opener



Citro Orangenschäler
Orange peeler



Pick up Partypicker
Serving spoon



Conglas Edelstahlauflage für Blume
Stainless steel cover for a flower



Wing Teelichteinsatz
Candle holder



Depot Accessoires Ablage braun
Accessories station brown



Depot Accessoires Ablage braun
Accessories station brown



Depot Accessoires Ablage braun
Accessories station brown



Depot Accessoires Ablage schwarz
Accessories station black



Depot Accessoires Ablage schwarz
Accessories station black



Depot Accessoires Ablage schwarz
Accessories station black





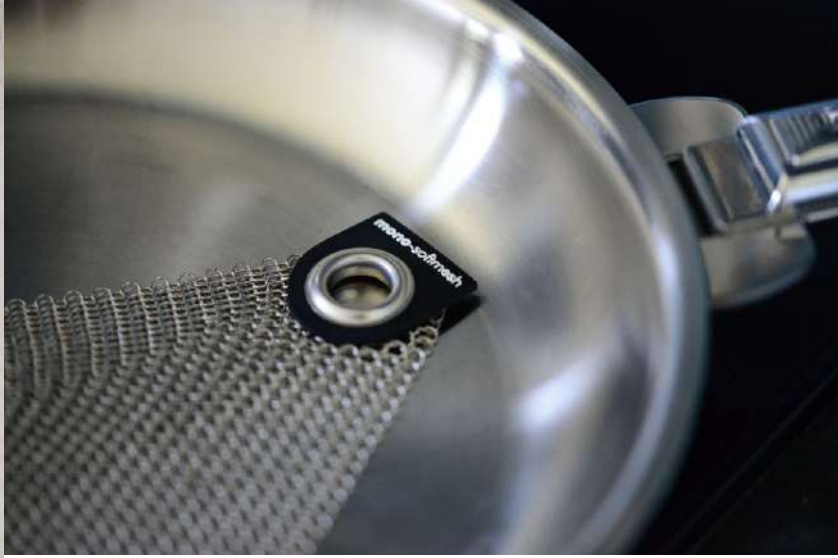


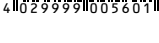
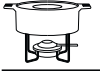
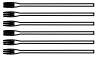
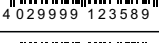


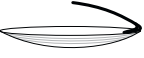
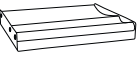








	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono SK59 Messer Knives			Sandvik Stahl 12C27 Sandvik steel 12C27			
	59/140	SK59, Kochmesser 17 cm Klinge <i>Chef's knife 7 in blade</i>	32 cm <i>12½ in</i>	0,120 kg <i>4,2 oz</i>		
	59/124	SK59, Schinkenmesser 21 cm Klinge <i>Ham slicer 8 in blade</i>	34 cm <i>13 in</i>	0,095 kg <i>3,3 oz</i>		
	59/147	SK59, Universalmesser 14 cm Klinge <i>Utility knife 5½ in blade</i>	28 cm <i>11 in</i>	0,070 kg <i>2,5 oz</i>		
	59/300	SK59, Kochmesser 3er Set <i>Set of 3 knives</i>				
Mono Fondue			Gusseisen, Edelstahl 18/10 Cast iron, stainless steel 18/10			
	10/440	Fonduegerät mit Edelstahlspritzring <i>Fondue set with splash guard</i>	Ø 21,5 x 20 cm <i>Ø 18½ x 8 in</i>	5,3 kg <i>11 lb 10,5 oz</i>		
	10/489	Fonduetopfdeckel, Edelstahl <i>Lid for fondue set</i>	Ø 20,5 cm <i>Ø 8 in</i>	0,280 kg <i>10.0 oz</i>		
	10/246	3er Set Brennpaste <i>3-pc. set combustible paste</i>				
	56/609	Mono Ring Fonduegabeln, 6er Set farb. <i>6-pc. set fondue forks colored</i>	24,2 cm <i>9 in</i>			
	10/610	Mono A Käsefonduegabeln, 6er Set Edelstahl <i>6-pc. set cheese fondue forks</i>	24,2 cm <i>9 in</i>			
Mono Accessoires Accessories			Edelstahl 18/10 Stainless steel 18/10			
	10/402	Duo, Hängedekoration <i>Stainless steel & glass display (2 units)</i>	19 x 40 cm <i>7 ½ x 15 ½ in</i>	1,5 kg <i>3 lb 3.9 oz</i>		
	10/403	Trio, Hängedekoration <i>Stainless steel & glass display (3 units)</i>	19 x 64 cm <i>7 ½ x 25 ½ in</i>	2,50 kg <i>5 lb 8.2 oz</i>		
	10/404	Quartett, Hängedekoration <i>Stainless steel & glass display (4 units)</i>	19 x 99 cm <i>7 ½ x 39 in</i>	3,00 kg <i>6 lb 9.8 oz</i>		
	10/251	Ersatz - Universal - Glasschale <i>Replacement glass bowl</i>	ø 17 x 13 cm <i>ø 6 ½ x 5 in</i>	1,5 l <i>50 oz</i>		
	10/480	Multitablett XS <i>Multi tablett tray XS</i>	15 x 15 cm <i>6 x 6 in</i>	0,3 kg <i>10.5 oz</i>		
	10/481	Multitablett S <i>Multi tablett tray S</i>	31 x 15 cm <i>12 x 6 in</i>	0,6 kg <i>21 oz</i>		
	10/482	Multitablett M <i>Multi tablett tray M</i>	31 x 31 cm <i>12 x 12 in</i>	1,0 kg <i>35 oz</i>		
	10/484	Multitablett ML <i>Multi tablett tray ML</i>	31 x 23 cm <i>12 x 9 in</i>	0,8 kg <i>28 oz</i>		
	10/483	Multitablett L <i>Multi tablett tray L</i>	47 x 31,5 cm <i>18½ x 12 in</i>	1,5 kg <i>52.5 oz</i>		
	10/485	Quadrat Serviertablett 23 x 23 <i>Square dinner tray</i>	23 x 23 cm <i>9 x 9 in</i>	0,5 kg <i>17.5 oz</i>		
	10/486	Quadrat Serviertablett 31 x 31 <i>Square dinner tray</i>	31 x 31 cm <i>12 x 12 in</i>	0,9 kg <i>31.5 oz</i>		
	10/487	Quadrat Serviertablett 38 x 38 <i>Square dinner tray</i>	38 x 38 cm <i>15 x 15 in</i>	1,3 kg <i>45.5 oz</i>		

	Art.No.	Bezeichnung	Dimension	Gewicht	Volumen	EAN-Code
Mono Accessoires <i>Accessories</i>		Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i>				
	10/813	Concave 13, FlammSchale <i>Oil lamp</i>	ø 13 cm <i>ø 5 in</i>	0,35 kg <i>12 oz</i>		 4 029999 119261
	10/815	Concave 20, FlammSchale <i>Oil lamp</i>	ø 20 cm <i>ø 8 in</i>	0,5 kg <i>17.5 oz</i>		 4 029999 108227
	10/800	Concave 26, FlammSchale <i>Oil lamp</i>	ø 26,5 cm <i>ø 10 ½ in</i>	1,10 kg <i>2 lb 6.8 oz</i>		 4 029999 045423
	10/805	Lampenöl, pflanzlich, 1l <i>Lamp oil, plant based, 1l</i>		1 kg <i>35 oz</i>		 4 029999 046178
	10/802	Concave Ersatzteilset (2 Glasröhrchen, 1 Docht) für Art 10/815 + 10/800 <i>Concave replacement set (2 glass cylinder, 1 wick) for Art 10/815 + 10/800</i>				 4 029999 046161
	10/814	Concave Ersatzteilset (2 Glasröhrchen, 1 Docht) für Art 10/813 <i>Concave replacement set (2 glass cylinder, 1 wick) for Art 10/813</i>				 4 029999 123831
	10/336	Giro, Apfelschneider <i>Apple slicer</i>	10 x 8 cm <i>4 x 3 in</i>	0,15 kg <i>5 oz</i>		 4 029999 045409
	10/501	Aero, Dekantierausgießer <i>Decanting pourer</i>	12 x 2 x 2 cm <i>5 x 0.75 x 0.75 in</i>	0,8 kg <i>28 oz</i>		 4 029999 112705
	10/332	Zip, PET-Flaschenöffner <i>PET bottle opener</i>	11,5 x 2,5 x 2,5 cm <i>5 x 1 x 1 in</i>	0,8 kg <i>28 oz</i>		 4 029999 040022
	10/335	Pico, Walnußöffner <i>Walnut opener</i>	6 x 7 cm <i>2 ½ x 3 in</i>			 4 029999 029201
	10/337	Citro, Orangenschäler <i>Orange peeler</i>	10,3 cm <i>4 in</i>			 4 029999 036117
	10/339	Pick up, Partypicker 2er Set im GK <i>2-pc. serving spoon with tined handle</i>	13,5 cm <i>5 ½ in</i>			 4 029999 036612
	10/920	Conglas Edelstahlaufsatz für Blume <i>Stainless steel cover for a flower</i>	ø 9,5 cm <i>ø 3 ½ in</i>			 4 029999 116239
	10/820	Wing, Teelicht-Einsatz, universal <i>Candle holder universal</i>	11,5 x 6 x 2 cm <i>4½ x 2½ x ¾ in</i>			 4 029999 118332
	10/700	Softmesh, Reinigungsgewebe, Edelstahl <i>Cleaning mesh, stainless steel</i>	25 x 25 cm <i>10 x 10 in</i>			 4 029999 124531
	10/726	Multitop Kochdeckel groß <i>Cooking lid large</i>	ø 26 cm <i>ø 10 in</i>			 4 029999 004949
	10/722	Multitop Kochdeckel klein <i>Cooking lid small</i>	ø 22 cm <i>ø 8½ in</i>			 4 029999 004956
	10/720	Multitop 3er Set Kochdeckel <i>3-pc. set cooking lid</i>	1 x 26 cm + 2 x 22 cm <i>1 x 10 in + 2 x 8.5 in</i>			 4 029999 004963
	10/570	Depot in Leder, schwarz, 2 Fächer <i>Leather, black, 2 sections</i>	23 x 23 cm <i>9 x 9 in</i>	0,9 kg <i>31.5 oz</i>		 4 029999 124500
	10/571	Depot in Leder, braun, 2 Fächer <i>Leather, brown, 2 sections</i>	23 x 23 cm <i>9 x 9 in</i>	0,9 kg <i>31.5 oz</i>		 4 029999 124517
	10/580	Depot in Leder, schwarz <i>Leather, black</i>	16 x 32 cm <i>6 ½ x 12 ½ in</i>	0,85 kg <i>30 oz</i>		 4 029999 124586
	10/581	Depot in Leder, braun <i>Leather, brown</i>	16 x 32 cm <i>6 ½ x 12 ½ in</i>	0,85 kg <i>30 oz</i>		 4 029999 124593
	10/590	Depot in Leder, schwarz <i>Leather, black</i>	16 x 16 cm <i>6 ½ x 6 ½ in</i>	0,45 kg <i>16 oz</i>		 4 029999 124616
	10/591	Depot in Leder, braun <i>Leather, brown</i>	16 x 16 cm <i>6 ½ x 6 ½ in</i>	0,45 kg <i>16 oz</i>		 4 029999 124623



Die Besteck-Manufaktur
The Flatware-Manufactory

Zitat Quotation

«Ich bin weit davon entfernt, das Besteck wichtiger zu nehmen, als es ist. Aber als häusliches Tafelgerät gehört es, sofern es gebrauchstüchtig und formschön ist, mit zum Stufenbau unserer Kultur. Wie kann uns dessen Spitze leuchten, wenn der Unterbau, unser Eigenstes, das wir besitzen, unser Heim und sein Gerät, nichts von sauberer, klarer, schöner Haltung hat?»

Carl Pott (1906 – 1985)

“I am far from granting flatware more importance than it deserves. However, as a daily tool, and assuming it is functional and aesthetically pleasing, it is one of the cornerstones of our culture. How can we reach the summit, when the foundation, of that which is ours, our home and our tools, is not solid, full of clarity, and beauty?”

Carl Pott (1906 – 1985)



POTT

Geschichte History

Die Geschichte der Besteck-Manufaktur beginnt in Solingen, wo Carl Hugo Pott im Jahr 1904 eine Werkstätte zum Damaszieren von Schneidwaren errichtet. Dessen Sohn Carl Pott tritt 1932 in den väterlichen Betrieb ein und begründet als genialer Besteckgestalter den heutigen Ruf der Marke Pott. Im Laufe eines halben Jahrhunderts schafft er ein epochales Besteckprogramm, das noch heute zukunftsweisende Bedeutung hat. Im Jahr 1985 setzt Hannspeter Pott das Werk seines Vaters fort und ergänzt es durch extravagante Entwürfe junger Designer:innen. 2006 geht das Unternehmen in den Besitz der Familie Seibel über, die ebenfalls über eine erfolgreiche Tradition in der handwerklichen Herstellung von Bestecken seit 1895 verfügt. Seither befindet sich die Besteck-Manufaktur im benachbarten Mettmann.

The roots of the Pott manufactory go back more than 100 years. The history starts in Solingen (Germany), where Carl Hugo Pott founded a workshop in 1904 for the processing of damascened steel for the cutlery industry. His son, Carl Pott, joined the company in 1932, and as brilliant flatware designer established the reputation that Pott enjoys today. In the course of half a century, he managed to create an epic flatware program that continues to be ahead of its time. In 1985 Hannspeter Pott carries on his father's work, and supplements it with extravagant designs by young artists. In 2006 the Seibel family – in their own right a successful and experienced producer of hand-crafted flatware since 1895 – acquires the company. Since then the business has moved to the neighboring town of Mettmann.

Manufaktur Manufactory

Gegenüber ihrer modernen, eleganten Erscheinung mutet die Herstellung von Pott-Bestecken geradezu archaisch an. Bevor Sie eines davon in Händen halten, ist es durch die erfahrenen Hände von Meister:innen in der Mettmanner Manufaktur gegangen, die mit unendlicher Geduld und Sorgfalt jedes Werkstück so lange bearbeiten, bis es höchste Qualitätsansprüche erfüllt. Die überlieferten handwerklichen Arbeitstechniken sind im Laufe der Jahrzehnte immer weiter verfeinert worden. Entgraten, glätten, anspitzen, schärfen, schmirgeln, polieren, bürsten, schleifen, dazwischen immer wieder innehalten und prüfen – jedem Detail, jeder Nuance gilt die ganze Aufmerksamkeit der Handwerkskünstler:innen. Mit geschultem Auge und «Musik in den Händen» leisten sie Präzisionsarbeit, die an Schweizer Uhrwerke und den Schliff von Diamanten erinnert und die durch keine computergesteuerte Maschine zu ersetzen ist. Ein Löffel und eine Gabel erfordern jeweils mehr als 30, ein Messer benötigt über 90 Arbeitsgänge. Das Resultat dieses immensen Aufwands sind die Qualität und Beständigkeit eines jeden Pott-Bestecks. Die Pott-Tischmesser werden in einer Solinger Manufaktur in traditioneller Herstellungsweise von Hand geschmiedet. Aus Molybdän-Vanadiumstahl werden die Messerklingen bei 1050° zum glühen gebracht und unter dem Schmiedehammer mit zwei Tonnen Druck geformt. Nach dem Ausschneiden der Grundform wird die Klinge nochmals auf 1050° erhitzt, durch langsames Abkühlen auf 80° ist die Klinge dann innen hart und außen elastisch. Ein weiterer entscheidender Schritt der insgesamt 90 Arbeitsgänge ist das «Blaupließten», eine aufwändige Schleifmethode, bei der die Oberfläche der Klinge extrem verdichtet und fein versiegelt wird. Das erhöht ihre Rostbeständigkeit. Das Einsetzen, «Reiden», der Klinge in das Hohlheft mit Quarzsandfüllung erzielt das ausgewogene Gewicht eines jeden Tischmessers. Die Pott spezifische Mikro-Verzahnung, ein mit bloßem Auge kaum erkennbarer Sägeschliff, garantiert äußerste Schärfe.

Contrary to the modern and elegant appearance of Pott flatware, the production of these pieces seems almost archaic. Before any piece winds up in your hand, it has gone through the hands of master craftsmen at the manufactory in Mettmann, who with great dedication and patience work every tool until it has satisfied the most exigent quality requisites. Processing techniques have been passed down and refined over the decades. Smoothing, sharpening, honing, sanding, polishing, brushing, grinding, and in between stepping back and examining every detail, every nuance gets the full attention of the master craftsman. With a trained eye and “music in the hands” they perform precision work that is reminiscent of Swiss watch makers and the cutting of diamonds. Such work cannot be replaced by computerized equipment. A fork and a spoon require more than 30 production steps, a knife more than 90. The quality and intransigence of each Pott-piece justifies this extraordinary endeavor. Pott table knives are produced manually, under a traditional process, in a Solingen plant. Made of a molybdenum and vanadium steel alloy, the blades are first heated to 1900° F and then hammered into shape with a two-ton pressure. After cutting out the basic shape, the blade is once again heated to 1900° F. Gradual cooling down to 175° F results in a blade that is hard on the inside and elastic on the exterior. Another crucial and elaborate step in the more than 90 steps is the special grinding – the metal acquires a blue hue – that results in a very dense and non-porous surface of the blade. This particular process further boosts the non-oxidation feature. The setting of the blade inside the handle with quartz-sand, assures the perfect balance of every table knife. The special Pott micro-serration, hardly visible to the naked eye, guaranties the best constant sharpness.









LOFFEL 2725

KAFFEELOFFEL 2725

Freigabe

Art. Nr.: 2725

Besteckteil: 1000

Freigabe: ja: ☒

Datum: 8.35

Unterschrift: [Signature]

Freigabe: nein: ☐

Datum:

Bemerkung:



LOFFEL

DESSERTLOFFEL

2784

1.12

DESSERTLOFFEL 2784

Freigabe

Art. Nr.:

Besteckteil:

Freigabe: ja: ☐

Datum:

Unterschrift:

Freigabe: nein: ☐

Datum:

Bemerkung:

Design

Carl Pott

Es gab und gibt keinen Gestalter, der sich so intensiv und innovativ mit Bestecken und mit der Ergonomie des Essens beschäftigt hat, wie Carl Pott. Sein ganzes Leben widmete er der «Löffelei», wie er seine Entwurfsarbeit scherzhaft nannte, da er jedes neue Besteckmodell mit der Gestaltung des Löffels begann. Sein Schaffen als Designer und gleichzeitig als Unternehmer war und ist bis heute von prägender Wirkung für die gesamte Besteckindustrie. Anfangs traf er mit seinen Ideen von schnörkellosen Besteckformen auf größte Widerstände, doch schließlich setzte sich der Pott-Stil durch. Zeit seines Lebens stand Carl Pott im engen Austausch mit anderen bedeutenden Gestalter:innen von Gebrauchsgegenständen, diskutierte mit ihnen seine Entwürfe und beauftragte sie, eigene Bestecke zu entwickeln. «Ich betrachte es als meine Pflicht, nicht nur vom wirtschaftlichen Standpunkt aus zu produzieren, sondern ich habe als Hersteller auch kulturelle Verpflichtungen» war sein Credo. Und so beauftragte er Hermann Gretsch, Wilhelm Wagenfeld, Josef Hoffmann, Elisabeth Treskow, Hans Schwippert, Paul Voss und Alexander Schaffner mit Besteckentwürfen für das Pott-Produktprogramm. Dieser Tradition verpflichtete sich auch sein Sohn Hannspeter Pott, der mit Ralph Krämer, Tobias Huys und Stefanie Hengel wichtige Gestalter:innen der jüngeren Generation für Pott gewonnen hat. Die kulturelle Bedeutung des Pott-Programms belegen über 700 Auszeichnungen, die die verschiedenen Produkte international bekommen haben, sowie die Präsenz in zahlreichen Museen und Design-Sammlungen auf der ganzen Welt.

There has never been nor is there a designer who dedicated himself so intensely and innovatively to the design of flatware and the ergonomics of eating as Carl Pott. He dedicated his entire life to "spoonery" as he jokingly referred to his design, since he always started his flatware designs with the spoon. His opus as a designer and at the same time entrepreneur, has always had, and continues to have an influence in the flatware industry. In the early years, he encountered a great deal of opposition to his un-adorned and minimalist designs, but eventually the Pott style asserted itself. During most of his life, Carl Pott was in close contact with other significant designers of functional objects. He ran his designs by them, and at the same time, challenged them to develop their own flatware patterns. His credo was, "I consider it to be my duty to produce not only from the fiscal point of view, but as a manufacturer I also have cultural responsibilities." This reasoning led him to persuade Hermann Gretsch, Wilhelm Wagenfeld, Josef Hoffmann, Elisabeth Treskow, Hans Schwippert, Paul Voss and Alexander Schaffner to design flatware for the Pott production program. His son, Hannspeter continued the tradition by enticing young designers such as Ralph Krämer, Tobias Huys and Stefanie Hengel, to create products for the firm. The cultural significance of the Pott program is evidenced by the over 700 awards that the various products received worldwide, as well as the global recognition in numerous museums and design collections.



Übersicht Overview

Portfolio Das Pott Besteck Portfolio umfasst aktuell 19 verschiedene Serien, die zwischen 1935 und 2003 gestaltet wurden und bis heute weitestgehend unverändert in der Besteckmanufaktur in Mettmann mit höchstem Anspruch an Qualität hergestellt werden. Zehn Serien wurden von Carl Pott gestaltet, weitere neun Serien wurden von externen Designer:innen entwickelt, die durch Carl Pott oder später dessen Sohn Hannspeter beauftragt wurden.

***Historische Modelle** Elf der 19 Serien zählen zu den historischen Modellen und sind mit einem * gekennzeichnet. Diese elf Serien werden einmal im Jahr nach Vorbestellung produziert. Bis zum 31. März jeden Jahres können Bestellungen via Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de getätigt werden. Ausgeliefert werden diese Bestellungen dann im Juni und Juli. Die acht Standardserien können ganzjährig im Fachhandel und Pott-Onlineshop bezogen werden. Diese Struktur des Portfolios ermöglicht uns die gesamte Breite und Tiefe des Pott Besteck Portfolios verfügbar zu halten und somit sicherzustellen, dass Sie auch in vielen Jahren noch jedes beliebige Teil bekommen können.

Material Pott Bestecke sind in Edelstahl 18/10 und in 925 Sterlingsilber erhältlich. Welche Serie in welchem Material verfügbar ist, können Sie der jeweiligen Produktseite und der Übersicht auf Seite 62/63 entnehmen. Alle Silberbestecke werden, wie die historischen Modelle, einmal im Jahr produziert, für die Bestellung von Silberbestecken gelten die gleichen Daten.

Kollektion Typisch für Pott ist die Breite, in der fast alle Besteckserien ausgeführt werden. Vom vierteiligen Tafelbesteck über Buttermesser, Suppen- und Servierlöffel bis hin zum Dessertbesteck weisen alle Einzelteile die charakteristischen Gestaltungsmerkmale eines Modells auf.

Portfolio *The Pott flatware portfolio includes 19 different series, which were designed between 1935 and 2003 and are still produced to the greatest extent unchanged in the flatware manufacture in Mettmann with the highest standards of quality. Ten series were designed by Carl Pott, and another nine series were developed by external designers who were commissioned by Carl Pott or later his son Hannspeter.*

***Historical models** *Eleven of the 19 series are part of the historical models and are denoted with a *. These eleven series are produced once a year by pre-order. Orders can be placed via retailers or at www.pott-bestecke.de until March 31st of each year. These orders are delivered in June and July. The eight standard series can be purchased year round at retailers and the Pott online shop. This structure of the portfolio allows us to keep the full breadth and depth of the Pott flatware portfolio available, ensuring that you can get any part for many years to come.*

Material *Pott flatware is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver. The availability of products and material can be found on the respective product page and the overview on page 62/63. All silver flatware, like the historical models, are produced only once a year, the same dates apply to the order of silver flatware.*

Collection *Typical for Pott is the breadth, in which almost all flatware series are available. From fourpiece place setting to butter knives, soup and serving spoons to dessert flatware, all the individual parts have the characteristic design features of their model.*



Pott 16*
Carl Pott 1935



Pott 20*
Paul Voss 1952



Pott 22
Carl Pott 1955



Pott 24*
Carl Pott 1963



Pott 25
Carl Pott 1964



Pott 29*
Hans Schwippert 1968



Pott 32
Carl Pott 1973



Pott 33
Carl Pott 1975



Pott 34*
Carl Pott 1978



Pott 35
Carl Pott 1979



Pott 36
Carl Pott 1982



Pott 40*
Ljubisa Misic 1990



Pott 41
Ralph Krämer 1999



Pott 42*
Ralph Krämer 2003



Pott 81*
Hermann Gretsch 1948



Pott 84*
Carl Pott 1952



Pott 86*
Josef Hoffmann 1955



Pott 89*
Alexander Schaffner 1964



**Pott Kinderbesteck
Bonito** Ralph Krämer 1996

* Historisches Modell
Historical Model





Links *Left* **Pott 33**
Rechts *Right* **Pott 35**



Links *Left* **Pott 32**
Rechts *Right* **Pott 25**







Links *Left* **Pott 22**
Rechts *Right* **Pott 41**



Links *Left* **Pott 36**
Rechts *Right* **Pott Bonito**



Pott 16

Carl Pott 1935

Mit diesem Modell begründete Carl Pott im Jahr 1935 den klassischen Pott-Stil. Es folgt konsequent den puristischen Gestaltungsprinzipien von Werkbund und Bauhaus und ist völlig frei von den damals üblichen reichen Verzierungen. In Deutschland nahezu unverkäuflich, erhielt es auf der Pariser Weltausstellung des Jahres 1937 die höchste Auszeichnung. Das war der Durchbruch für Carl Pott, dessen Kreationen die Entwicklung der internationalen Besteckkultur bis heute unvermindert beeinflussen.

Pott 16 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 16 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

With this 1935 pattern, Carl Pott established the Pott-style. It fully exemplifies the purist design principles set forth by the Werkbund and Bauhaus movements. It is totally devoid of the usual, elaborate decorations, prevalent at the time. Almost unsellable in Germany, it won the highest award at the 1937 Paris World Expo. This was the breakthrough for Carl Pott, whose designs continue to influence the development of the international flatware world.

Pott 16 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 16 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Exposition Internationale des Arts et des Techniques Paris, Diplome d'Honneur;
7. Triennale Milano, Diploma d'Argento; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or;
EXPO 67, Montreal Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände,
Jablonec nad Nisou; Exempla 70, München, Diplom



Pott 20

Paul Voss 1952

Bei seinem Erscheinen im Jahr 1952 galt dieses Besteck von Paul Voss als unverkäuflich. Inzwischen ist es zu einem Evergreen geworden und erfreut sich noch heute großer Beliebtheit. Ausschlaggebend dafür ist die für die damalige Zeit revolutionäre, aus heutiger Sicht schlichte und überaus ergonomische Gestaltung. Beispielhaft sind die kurze Klinge und der lange Griff des Messers, damit die Finger nicht mit der Klinge in Berührung kommen.

Pott 20 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 20 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

When first introduced in 1952, this pattern was considered unsellable. It has since become an “evergreen” and to this day continues to be a favorite. Key to its popularity is precisely that which was considered revolutionary at its inception, and is now regarded as minimal and ergonomically correct. For instance, the short knife blade and the long handle, ensure that the fingers never come in contact with the blade.

Pott 20 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 20 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Exposition Internationale des Arts et des Techniques Paris,
Diplome d'Honneur; 7. Triennale Milano, Diploma d'Argento; Exposition universelle
Bruxelles, Etoile d'Or; EXPO 67, Montreal; Council of Industrial Design,
Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou; Exempla 70, München, Diplom



Pott 22

Carl Pott 1955

Die Idee zu diesem Besteck kam Carl Pott, als er unter einem Kastanienbaum sitzend ein herabfallendes Blatt betrachtete. Die organische Form wurde zum Vorbild für den Löffel, aus dem sich die weiteren Besteckteile ableiten. Weniger mit der Natur, dafür mehr mit dem Gebrauch hat die markante, zweischneidige Messerklinge zu tun. Der zusätzliche Wellenschliff auf dem Rücken eignet sich bestens für einen kräftigen Schnitt. Als Besteck für die Olympiade 1972 in München wurde das Modell weltberühmt.

Pott 22 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Carl Pott got the idea for this design while sitting under a chestnut tree and watching a leaf fall. The organic shape became the inspiration for the spoon, and the other flatware pieces were derived from it. The double-edged knife has less to do with nature and more with actual usage. The serration on the backside of the knife is ideal for carving into a piece of meat, while the other side is perfect for actual slicing. As the flatware of the 1972 Munich Olympics, the design became world famous.

Pott 22 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

11. Triennale Milano, Diploma d'Argento; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; Sacramento Fair, Gold Medal; Expo 67, Montreal; Ausgewählt für die Einrichtung der Olympiade 1972 in München; Bundespreis Gute Form; Industrial Design, Deutscher Werkbund; Osaka, Goldmedaille; Wels, Goldmedaille; Form 83; Design Center Stuttgart, Formbeständig; Busse Long Life Design



Pott 24

Carl Pott 1963

Voller Anmut präsentiert sich dieses Besteck aus den 1960er Jahren, das zu den großen Klassikern im Pott-Programm gehört. Die leicht angedeutete Dreiecksform von Löffel und Gabel korrespondiert wunderbar mit den, sich nach unten verjüngenden Griffen. Ergonomisch sinnvoll ist die bauchige Wölbung vor der Messerklinge – genau an der Stelle, wo die Kraft der Finger am stärksten einwirkt.

Pott 24 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 24 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

This graceful flatware design from the 1960s is one of the classics of the Pott collection. The hint of a triangle in the spoon and fork relate beautifully to the tapering handles. Ergonomically inspired is the slight swelling of the knife handle just before the blade – exactly at the point where the pressure of the finger is strongest.

Pott 24 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 24 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; EXPO 67, Montreal;
Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou;
Exempla 70, München, Diplom; Wels, Goldmedaille



Pott 25

Carl Pott 1964

Äußerste Zurückhaltung kennzeichnet dieses Besteckmodell, das im Vergleich zur schwungvolleren, üppigeren Formensprache der 1950er Jahre fast puristisch erscheint. «Es soll ein ganz braves, konventionelles Muster werden», schrieb Carl Pott über dieses Besteck. Durch die Verknappung der Formelemente wirkt die Serie zeitlos aktuell und gewinnt immer wieder neue Freunde.

Pott 25 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Extreme restraint is the hallmark of this pattern. When compared to the designs with much ornate and decorative, characteristic of the 1950s, it appears almost puritanical. "It is meant to be a very conservative and conventional pattern" according to the description by Carl Pott. Due to the understated combination of design elements, this series continues to be timeless and consistently wins new followers.

Pott 25 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Staatspreis des Landes Nordrhein-Westfalen;
Expo 67, Montreal; 4. Biennale of Industrial Design, Ljubljana;
Design Center Stuttgart; Wels, Goldmedaille;
Industrial Design, Deutscher Werkbund; Form 83



Pott 29

Hans Schwippert 1968

Ein echter 68er ist dieser Entwurf des Architekten Hans Schwippert, der mit den überlieferten Vorstellungen von Gestaltung und Zusammensetzung eines Bestecks radikal bricht. Die Serie besteht aus lediglich fünf Teilen, die sich allerdings multifunktional nutzen lassen und daher keiner weiteren Ergänzung bedürfen. An dem eigenartigen Set mit dem dolchartigen Messer und dem raffinierten Gabellöffel kann man sich nicht satt sehen, aber dafür an allen Speisen der Welt satt essen.

Pott 29 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 29 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

A true 68er. This design by architect Hans Schwippert totally breaks away from any preconceived requisites regarding the shape and composition of flatware. The series consists of merely five multifunctional utensils that because of their innate nature do not require additional pieces. This atypical set with the dagger shaped knife and the ingenious spoon-fork will always be a conversation piece at any table.

Pott 29 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 29 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

3. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Design Center Stuttgart;
Biennale Venezia; Industrial Design, Deutscher
Werkbund; Staatspreis des Landes Nordrhein-Westfalen; Design Plus



Pott 32

Carl Pott 1973

Dieses Modell gehört zu den filigransten Bestecken im Pott-Programm. Charakteristisch ist die leichte, daumenförmige Einwölbung am unteren Ende der Stiele. Inzwischen an die größeren Tischgedecke angepasst, enthält die Kollektion ein eigenes Dessertbesteck. Durch seine Anmut und das geringe Gewicht der einzelnen Teile ist das Besteck für zarte Hände wie geschaffen.

Pott 32 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

This pattern is among the most delicate designs within the Pott program. Key characteristic is the thumb shaped indentation at the end of the handles. In the meantime fits to bigger table covers a dessert set is included. The grace and apparent lightness of each piece makes it a favorite for those with smaller hands.

Pott 32 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Wels, Goldmedaille; Industrial Design,
Deutscher Werkbund



Pott 33

Carl Pott 1975

Einer der letzten Entwürfe von Carl Pott ist bis heute einer der erfolgreichsten im Pott-Besteckprogramm. Zum Zeitpunkt seiner Entstehung im Jahr 1975 waren die fünf Zinken der Gabel ein völliges Novum. Auf diese Weise wurde das Gabelschiff verbreitert, um Saucen und Gemüse wie zum Beispiel Erbsen besser aufnehmen zu können. Einen besonderen Akzent erhält das massive Besteck durch die feine Kerbe am Ende des Griffes.

Pott 33 kann in 925 Sterlingsilber als Historisches Modell bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 33 ist in Edelstahl 18/10 als Standardserie ganzjährig verfügbar.

One of the last designs by Carl Pott, continues to be one of the most successful in the Pott flatware program. At the time of its introduction, in 1975, the five-tined fork was a total innovation. Extending the width of the fork allowed for an easier scooping of sauces and vegetables, such as peas. The fine grooves at the end of the handles give this massive flatware a special allure.

Pott 33 in 925 sterling silver can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 33 is available in 18/10 stainless steel as standard series the whole year.

Design Awards

Wels, Goldmedaille; Biennale Venezia; Design Center Stuttgart;
9. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Industrial Design, Deutscher Werkbund;
Ontwerpen voor de Industrie, Antwerpen; Haus Industrieform Essen,
überdurchschnittliche Design-Qualität; Design Plus; Form 87



Pott 34

Carl Pott 1978

Ebenfalls aus dem Spätwerk Carl Potts stammt dieses Besteck, das durch seine eigenwilligen Griffmulden auf sich aufmerksam macht. Sie lockern die formale Strenge des Entwurfs auf und reflektieren sehr schön das darauf fallende Licht. Typisch ist auch das breite Gabelschiff mit fünf Zinken, mit dem Carl Pott in dieser Entwurfszeit mehrfach reüssierte.

Pott 34 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 34 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Also, a design from Carl Pott's later years, this pattern distinguishes itself through its hollow handles. They soften the sternness of the design and enhance the reflection of light. The five tined fork is another typical characteristic with which Carl Pott had a great deal of success during this creative period.

Pott 34 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 34 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Design Center Stuttgart; Industrial Design, Deutscher Werkbund; Form 83;
Haus Industrieform Essen, überdurchschnittliche Design Qualität



Pott 35

Carl Pott 1979

Massiv und maskulin tritt dieses, auf eine streng geometrische Grundgestalt reduzierte Besteck auf. Carl Pott schuf es ursprünglich im Auftrag Kölner Bürger, die es ihrer Stadt als Ratssilber stifteten. Wie kein zweites Pott-Besteck steht der Entwurf in der formalen Tradition des Bauhauses. Passend zur monumentalen Erscheinung hat die Gabel fünf Zinken. Frappierend ist der elegante Schwung der breiten, schweren Griffe.

Pott 35 kann in 925 Sterlingsilber als Historisches Modell bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 35 ist in Edelstahl 18/10 als Standardserie ganzjährig verfügbar.

Bold and masculine is the feel of this flatware design, rooted on a stern geometric foundation. Originally designed by Carl Pott at the request of the people of Cologne who gifted it as the official city cutlery. Like no other Pott flatware, it is designed in formal Bauhaus tradition. Fitting its strong sense of presence, the fork has five tines. Particularly striking is the sweep of the broad, heavy handles.

Pott 35 in 925 sterling silver can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 35 is available in 18/10 stainless steel as standard series the whole year.

Design Awards

Design Center Stuttgart; 9. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Europäischer Kulturkreis
Baden-Baden, Euromedaille in Gold; Form 85



Pott 36

Carl Pott 1982

Auch ein Besteck mit Ecken und Kanten kann sehr schwungvoll sein, wie dieser typische Entwurf aus dem Spätwerk von Carl Pott zeigt. Er besticht durch einen an den Griffkanten angebrachten Schrägschliff, der eine reizvolle Lichtbrechung hervorruft und das ganze Können der Besteckschleiferei verlangt. Die schwungvoll gebogenen Stiele von Gabel und Löffel heben sich am Ende leicht ab und unterstreichen die Eleganz des Entwurfs.

Pott 36 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Even a flatware pattern with corners and edges can have some flourish, as shown by this latter Carl Pott design. Part of the fascination lies in the beveled cut of the handle edges that creates a light effect that reflects the total artistry of the grinders and polishers. The flourish of the fork and spoon lies in the light upswing that underlines the elegance of the design.

Pott 36 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Design Center Stuttgart, Industrial Design, Deutscher Werkbund,
Haus Industrieform Essen, überdurchschnittliche Design-Qualität, 10. Biennale of
Industrial Design, Ljubljana, Design Plus; Form 89



Pott 40

Ljubisa Misic 1990

Man hält ein Besteckteil stets mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger. Der Griffposition dieser drei Finger kommt das dreieckige Profil der Griffe des Bestecks ideal entgegen. Dieser formale Gedanke wird in den Oberteilen auf sehr ästhetische Weise fortgesponnen und verleiht dem Besteck eine wunderbare Eleganz. Die filigrane Formgebung erlaubt ausschließlich eine Fertigung in Silber.

Pott 40 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 40 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber.

A flatware piece is held by thumb, index and middle finger. The triangular profile of this flatware pattern is ideal for this holding configuration. This design concept is carried forth in the upper section of each utensil in an aesthetically pleasing manner, imbuing each piece with a singular elegance. The delicate lines of this design demand that it be exclusively produced in sterling silver.

Pott 40 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 40 is available in 925 sterling silver.

Design Awards

Form 90; Design Zentrum Nordrhein Westfalen, Design Innovation;
13. Biennale of Industrial Design, Ljubljana



Pott 41

Ralph Krämer 1999

Dieses Tafelbesteck ist aus einer Designlinie hervorgegangen, die Hannspeter Pott im Jahr 1992 gemeinsam mit dem Designer Ralph Krämer entwickelte und die aufgrund ihres nachhaltigen Erfolgs kontinuierlich ausgebaut wurde. Eleganz und Ergonomie sind perfekt austariert. Die edlen Oberflächen schmeicheln dem Auge, während die massiven, weich geschwungenen Griffe perfekt in der Hand liegen.

Pott 41 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

This flatware set stems from a design line developed in 1992 by Hannspeter Pott with the designer Ralph Krämer. Due to the popularity of the line, additional pieces were added. The perfect blend of elegance and ergonomics. The gracious surfaces indulge the eye, while the massive, slightly curved handles are a pleasure to hold.

Pott 41 is available in 18/10 stainless steel.



Pott 42

Ralph Krämer 2003

Rank und schlank ist dieser Entwurf von Ralph Krämer, dessen auffallendes Merkmal die säbelförmig geschwungene Messerklinge ist. Da moderne Teller immer größere Ausmaße annehmen, wurde das Tafelbesteck extra lang gestaltet. So kommt es auch neben Tellern mit einem Durchmesser von 30 Zentimetern zur Geltung. Wer Normalmaße bevorzugt, wählt einfach das Dessertbesteck.

Pott 42 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 42 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Tall and slender is the best way to describe this Ralph Krämer design whose most striking feature is the saber-like knife blade. The trend in modern plates is to make them larger, therefore this extra long flatware will hold its own, even on a 12" plate. Those who prefer standard sizes, can always choose the dessert set.

Pott 42 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 42 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Design Zentrum Nordrhein Westfalen, Design Innovation;
Saarländischer Staatspreis für Design



Pott 81

Hermann Gretsch 1948

Im Gründungsjahr der Bundesrepublik Deutschland erschien dieses formal zurückhaltende Besteckmuster, das als erstes Pott-Silberbesteck der Nachkriegszeit Furore machte und auch in einer versilberten Fassung produziert wurde. Aufgrund seiner schlichten Eleganz entwickelte es sich zu einem Klassiker, dessen Erfolg bis heute ungebrochen ist. Seit 1998 wird es auch in Edelstahl hergestellt.

Pott 81 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 81 ist erhältlich in Edelstahl 18/10 und 925 Sterlingsilber.

Coinciding with the birth of the Federal Republic, this formal, restrained, pattern was introduced as the first Pott sterling silver flatware of the post-war era. It was received to great acclaim, and was also produced in a silver plated version. Due to its simple elegance, it rapidly became a classic whose popularity remains unchallenged. Since 1998, it is also being produced in stainless steel.

Pott 81 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 81 is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver.

Design Awards

9. Triennale Milano, Diploma d'Onore; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; Wels, Goldmedaille; Design Center Stuttgart; Internationale Biennale Rio de Janeiro



Pott 84

Carl Pott 1952

Seit den 1950er Jahren gehört das «Kanzlerbesteck» zu den beliebtesten Bestecken im Pott-Programm. In der Ära Ludwig Erhards wurden neben dem Kanzleramt auch fast alle deutschen Botschaften mit der Silberausführung ausgestattet. Zahlreiche intelligente Details optimieren die Handhabung der Besteckteile. So hat das Messer vor der Klinge, wo die Kraft der Finger am stärksten einwirken kann, eine bauchige Wölbung.

Pott 84 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 84 ist erhältlich in Edelstahl 18/10 und 925 Sterlingsilber.

Since the 1950s, the “Chancellor Flatware” is one of the most popular patterns in the Pott program. During the Ludwig Erhard era, the Chancellery and almost all German embassies were outfitted with the sterling silver version. Many intelligent details optimize the handling of this flatware. For instance, the knife handle has a noticeable curvature – at the point closest to the blade where the finger can exert the most pressure.

Pott 84 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 84 is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver.

Design Awards

10. Triennale Milano, Diploma d'Oro; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; Sacramento Fair, Gold Medal; 1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Expo 67, Montreal; Exempla 70, München; Wels, Goldmedaille; Biennale Venezia; Industrial Design, Deutscher Werkbund; Form 83; Haus Industrieform Essen, überdurchschnittliche Design-Qualität; Design Center Stuttgart, Formbeständig



Pott 86 Josef Hoffmann 1955

Entworfen von dem Wiener Jugendstilkünstler Josef Hoffmann, ist die Extravaganz dieses Modells in der Besteckwelt bis heute unerreicht. Die wellenförmige Messerklinge, die nierenförmige Laffe des Löffels und die sich zum Ende verjüngenden Stiele mit der abschließenden Kugel erinnern mehr an eine Skulptur als an einen Gebrauchsgegenstand. Zugleich verursachen sie einen extremen Herstellungsaufwand, der durch die Begeisterung gerechtfertigt wird, den dieses Besteck bei Liebhabern auslöst.

Pott 86 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 86 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber.

Designed by the Art Nouveau artist Josef Hoffmann, the extravagance of this design remains unchallenged in the flatware world. The wave like outline of the knife, the kidney shaped spoon, the tapered handles that end in a delicate ball, are more reminiscent of a piece of sculpture than a utensil. This design places extreme demands on the production process; this is justified by the passion and enthusiasm that this set generates in its devotees.

Pott 86 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 86 is available in 925 sterling silver.

Design Awards

Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; 12. Triennale Milano, Diploma d'Oro; Wels, Goldmedaille; 4. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Biennale Venezia



Pott 89 Alexander Schaffner 1964

Der Schweizer Goldschmied Alexander Schaffner schuf mit diesem geometrisch klaren, gleichwohl exzentrisch wirkenden Entwurf einen Designklassiker, der heute noch so frisch wirkt wie in den 1960er Jahren. Die Silhouetten der einzelnen Besteckteile sind von feiner Eleganz, besonders auffällig ist die bauchige Form der relativ kurzen Messerklinge. In der Silberausführung verjüngt sich das Messerheft in der Seitenansicht nach unten.

Pott 89 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 89 ist erhältlich in Edelstahl 18/10 und 925 Sterlingsilber.

The Swiss goldsmith Alexander Schaffner, created a geometrically clear, yet eccentric design classic that remains as fresh today as it was in the 1960s. The silhouette of each piece reflects a singular elegance. Particularly striking is the roundness of the relatively short knife blade. In the sterling version, the knife handle profile tapers downward.

Pott 89 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 89 is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver.

Design Awards

1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; EXPO 67, Montreal; Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou; Exempla 70, München; Im Institut der Architekten in Brasilien, Porto Alegre; Europäisches Silber-Diplom; Form 92



Bonito Kinderbesteck Child Set

Ralph Krämer 1996

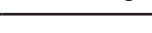
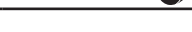
Dieses sympathische Besteck für Kinderhände ist der richtige Einstieg in eine unserer wichtigsten Kulturtechniken. Die Kleinen lernen, wie die Erwachsenen mit einem eigenen, voll funktionsfähigen Besteck zu essen. Das Messer ist scharf, die Gabel piekst und mit dem mundgerechten Löffel gewöhnen sie sich allmählich das Schlabbern ab. Auch wenn man groß geworden ist, kann man es weiterbenutzen, zum Beispiel als Buttermesser, Kuchengabel oder Müsli-Löffel.

Das Kinderbesteck Bonito ist erhältlich in Edelstahl 18/10, versilbert und 925 Sterlingsilber.

This pleasing flatware for little hands is the right introduction to one of our most valued cultural experiences. Children learn to eat, just like the adults, with a fully functional flatware set. The knife is sharp, the fork pierces, and with the right size spoon they rapidly learn not to slurp or dribble. When they grow up, they can continue using the set, as a butter knife, dessert fork or cereal spoon.

The Bonito child set is available in 18/10 stainless steel, silver plated and 925 sterling silver.



Pott	Art. No.		16	20	22	24	25	29
Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i>			•*	•*	•	•*	•	•*
925 Sterlingsilber <i>925 Sterling silver</i>								
Versilbert <i>Silver plated</i>								
Tafelgabel <i>Table fork</i>	82		•	•	•	•	•	•
Tafelmesser <i>Table knife</i>	83		•	•	•	•	•	•
Tafellöffel <i>Table spoon</i>	81		•	•	•	•	•	•
Dessertgabel <i>Salad fork</i>	86		•	•	•	•	•	•
Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	85		•	•	•	•	•	
Dessertlöffel <i>Dessert spoon</i>	31		•		•	•	•	
Kaffeelöffel <i>Coffee spoon</i>	84		•	•	•	•	•	•
Teelöffel <i>Teaspoon</i>	87			•	•	•	•	
Mokkalöffel <i>Demitasse spoon</i>	42		•	•	•	•	•	
Limonadenlöffel <i>Iced tea spoon</i>	16		•	•	•	•	•	
Fischgabel <i>Fish fork</i>	17		•	•	•	•	•	
Fischmesser <i>Fish knife</i>	18		•	•	•	•	•	
Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	13		•	•	•	•	•	
Tortenheber <i>Pie server</i>	25		•	•	•	•	•	
Buttermesser <i>Butter knife</i>	63				•		•	
Bratengabel <i>Carving fork</i>	11		•	•	•	•	•	
Servierlöffel <i>Serving spoon, large</i>	32		•	•	•	•	•	
Salatbesteck <i>Salad serving set</i>	50		•	•	•	•	•	
Saucenlöffel <i>Gravy ladle</i>	19		•	•	•	•	•	
Fleischgabel <i>Deli fork</i>	34		•	•	•	•	•	
Suppenschöpfer <i>Deli fork</i>	26				•		•	

* Historisches Modell
Historical Model

32	33	34	35	36	40	41	42	81	84	86	89	Bonito
•	•	•*	•	•		•	•*	•*	•*		•*	•
	•*		•*		•*			•*	•*	•*	•*	•
												•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•				•	•	•	•	
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•				•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•								
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•								
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•								

• Art. No. 63 und 26 nicht in 925 Sterlingsilber erhältlich
 Art. No. 63 and 26 not available in 925 sterling silver

Service

Qualitätsversprechen Pott-Produkte werden aus Silber oder Edelstahl gefertigt. Die traditionelle handwerkliche Verarbeitung in unserer Manufaktur garantiert Ihnen perfekte und dauerhafte Qualität.

Besteckprobe Die Geschmäcker sind verschieden, das gilt nicht nur beim Essen. Auch bei Form, Haptik und Handling von Besteck gibt es individuelle Präferenzen. Wir möchten Sie dabei unterstützen die Auswahl für Ihr Besteck in Ruhe treffen zu können. Testen Sie Ihren Favoriten im täglichen Gebrauch: Beim Eindecken, Löffeln, Gabeln, Schneiden und Spülen. Wir sind überzeugt, dass Sie sich nach kurzer Zeit sicher sind, welches Ihr Besteck ist.

Gravuren Durch eingravierte Namen, Einzelbuchstaben, Monogramme, Logos oder Wappen erhalten Sie Ihr individuelles Besteck.

Aufarbeitung und Reparaturen Viele Jahre des täglichen Gebrauchs können auch auf Qualitätsprodukten Spuren hinterlassen. Wir bereiten Ihre Bestecke dann gerne auf. Darüber hinaus schärfen wir Messerklingen oder bringen einen nachträglichen Wellenschliff an. Beschädigte Messerklingen können ausgetauscht werden.

Quality promise *Pott products are made of either sterling silver or stainless steel. The traditional crafting process in our manufactory is your warranty for a perfect and enduring quality product.*

Flatware tasting *Tastes are different, and not just when it comes to food. There are individual choices and preferences when it comes to the shape, feel and handling of flatware. We would like to ensure that you have high level of confidence when you make a decision of purchasing your new flatware set. We give you the possibility to test your flatware in daily use: In setting the table, when using the different tools and even when washing up. We are confident that after a short time you will be able to make a decision which is your preferred flatware model.*

Engraving *Through the process of engraving names, single letters, monograms, logos or a coat of arms you can obtain your individualized flatware.*

Refurbishing and repairs *Many years of daily use can leave their mark on even the highest quality product. We will gladly refurbish your flatware. In addition, we will gladly sharpen your knife blades and rework them with a serrated edge. Damaged blades can also be replaced.*

Pflege Maintenance

Messer im Geschirrspüler Säurehaltige Speisereste und aggressive Reinigungsmittel können auf den hochwertigen Messern Flecken oder Korrosion verursachen. Um dies zu vermeiden, sollten sie nach dem Spülen nicht zu lange dem heißen Dampf der Maschine ausgesetzt werden. Deshalb: Messer stets unter fließendem Wasser kurz vorreinigen, nach Ende des Spülgangs sofort abtrocknen und eventuelle Wasserflecken entfernen.

Silber- und Edelstahlpflege Bestecke und Tischaccessoires von Pott sind sehr widerstandsfähig. Durch regelmäßige Pflege bewahren sie jahrzehntelang ihre besondere Ausstrahlung und Eleganz. Behandeln Sie Edelstahlprodukte hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel. Für silberne Produkte benutzen Sie bitte ein spezielles Silberpflegemittel.

Knives in the dishwasher *Acidic food remnants and aggressive cleaning products can leave spots or corrosion on high-grade knife blades. This is also a reason for them not to be exposed to the excessively hot steam of the machine at the end of the cycle. We recommend briefly rinsing knives under running water prior to placing them in the dishwasher; at the end of the cycle remove immediately and towel dry to remove possible water spots.*

Sterling and stainless maintenance *Pott flatware and accessories are very sturdy. Regular maintenance will ensure that you can enjoy their appeal and elegance for decades. From time to time, you should wipe your stainless steel product with a soft and non-abrasive metal cleaner. Please be sure to use a silver polish for all sterling products.*

Sarah Wiener

Wie gutes Handwerk geht Sarah Wiener versteht ihr Handwerk. Als Fernsehköchin, Buchautorin und Patronin ihrer Restaurants vertritt sie eine Küche, die lieber mit detailgenauem Können und frischen Zutaten beglückt, als mit modischen Effekten zu blenden. Kein Wunder, dass sie mit ihren Ideen für eigene Messer zu Pott kam. Denn Pott steht nicht nur für gutes Design. Sondern als Manufaktur auch für beste traditionelle Fertigung. So entstehen Sarah Wiener Messer bei uns von Hand und in über 90 Arbeitsschritten – pro Stück. Dabei folgen wir den gleichen Regeln, wie auch Sarah Wiener beim Kochen.

Handwerk wird mit der Hand gemacht

Handgemacht ist am besten. Das gilt für Krautstrudel wie für Kochmesser. Leider ist die Kunst des Messerschleifens von Hand heute ungefähr so selten wie selbstgemachter Blätterteig. Wir bei Pott sagen immer, ein Klingenmeister braucht „Musik in den Händen“. Bei der Schleiferei unserer Sarah Wiener Messerserie ist es sogar Tafelmusik.

Erst wenn Tausend Grad aufs Grad stimmen, wird es: Well done Seit Jahrtausenden kocht der Mensch mit Feuer. Nicht zu viel Lehrzeit, bedenkt man, dass er heute ein Steak auf den Punkt genau „well done“ braten kann, exakt 71° Kerntemperatur. Auch die hohe Kunst, Klingenstahl zu schmieden – Temperaturstufen: 1050°, -80°, 200° – ist am besten da, wo sie lange Tradition hat. Für unsere Messer kommt der Stahl aus Solingen.

Gutes entsteht, wo Liebe zur Arbeit die Hand führt Liebe geht durch den Magen, sagt man. Was in den Magen soll, muss auch geliebt werden, ergänzt Sarah Wiener. Kaum ein anderer Koch oder Köchin kümmert sich so um nachhaltige Zutaten, um glückliche Schweine und Fenchel vom Bio-Beet. Die Griffe ihrer Messer sind daher natürlich natürlich: aus heimischem Zwetschgenholz. Den zugehörigen Früchten wünschen wir eine Zukunft in Frau Wieners Zwetschgentopfenstrudel.

How good craftsmanship works Sarah Wiener understands her craft. As a TV chef, book author and owner of restaurants she stands for food preparation that is based on, and pleases with precise knowhow and fresh ingredients rather than dramatic effects. No wonder that she came to Pott with her ideas for knives. Pott not only stands for good design, but also for superior traditional fabrication. Each and every Sarah Wiener knife is produced by us in over 90 manual steps. In the process we follow the same rules as Sarah Wiener does with her cooking.

Manual work is done by hand Made by hand is best. This is valid for sliced cabbage as it is for knives. Unfortunately the art of manual knife honing is as rare as mille feuille dough made from scratch. At Pott we always say that our blade masters have music in their hands. In the case of the Sarah Wiener knife series it is even dinner music.

When each degree in a thousand is well executed: it is well done. For thousands of years man has cooked with fire. Not that long an apprenticeship considering that today we can make a well done steak with a precise core temperature of 160°. The art of knife forging, with temperature ranges of 1920°, 175°, 390°, is best served by long tradition. The steel for our knives comes from Solingen, Germany.

Good results come from passion for the craft As the old saying goes, love goes through the stomach. According to Sarah Wiener what goes into the stomach must also be loved. A rare chef indeed, who is totally devoted to the purity of ingredients, happy pigs, and organic herbs and vegetables. Naturally, the handles of her knives are natural: from local plum trees.









Gemüsemesser 8,5 cm
Paring knife 3.4 in



Spickmesser 11cm
Utility knife 4.4 in



Filiermesser 8,5 cm
Fillet knife 3.4 in



Privatier 11 cm
Privatier 4.4 in



Kochmesser 15 cm
Chef's knife 6 in



Kochmesser 20 cm
Chef's knife 8 in



Fleischgabel 15 cm
Carving fork 6 in



Fleischmesser 18 cm
Carving knife 7 in



Brotmesser 22 cm
Breadknife 9 in



Filiermesser flexibel 18 cm
Fillet knife, flexible 7 in



Käsemesser 13 cm
Cheese knife 5 in



Vespermesser 13 cm
Snack knife 5 in



Steakset
Steak set



Privatier, Rosenholz 11 cm
Privatier, rosewood 4.4 in

* Zwetschgenholz
Plum wood



Gemüsemesser 8,5 cm
Paring knife 3.4 in



Spickmesser 11cm
Utility knife 4.4 in



Filiermesser 8,5 cm
Fillet knife 3.4 in



Privatier 11 cm
Privatier 4.4 in



Kochmesser 15 cm
Chef's knife 6 in



Kochmesser 20 cm
Chef's knife 8 in



Fleischgabel 15 cm
Carving fork 6 in



Fleischmesser 18 cm
Carving knife 7 in



Brotmesser 22 cm
Breadknife 9 in



Filiermesser flexibel 18 cm
Fillet knife, flexible 7 in



Käsemesser 13 cm
Cheese knife 5 in



Vespermesser 13 cm
Snack knife 5 in



Steakset
Steak set



Messerblock
Knife block



Steakbrett
Steak board



Magnetleiste
Multipole connector

* Wurzelwalnußholz
Root walnut wood

Messer Knives



Picado

Parmesanmesser 16 cm
Cheese knife 6.5 in



Burrado

Buttermesser 17 cm
Butter knife 7 in



Trancho

Tranchiermesser 32 cm
Carving knife 12.5 in



Panado

Brotmesser 32,5 cm
Bread knife 13 in



Gourmet



Austernbrecher 14 cm
Oyster chucker 5.5 in



Austernhandschuh
Oyster glove



Austerngabel 14 cm
Oyster fork 5.5 in



Hummergabel 24 cm
Lobster fork 9.5 in



Löffel Spoons



Pastina

Servierlöffel 28 cm
Serving spoon 11 in



Pastina

Serviergabel 28 cm
Serving fork 11 in



Carlo

Servierlöffel 22,5 cm
Serving spoon 9 in



Rosito

Servierlöffel 19 cm
Serving spoon 7 in



Gourmetlöffel 18 cm
Gourmet ladle 7 in



Salz-/ Pfefferlöffel 5,5 cm
Salt or pepper-spoon 2 in



Senflöffel 10,5 cm
Condiment spoon 4 in



Al Dente

Spaghetti-Tester 21 cm
Spaghetti tester 8.5 in



Sarah Wiener

Abschmecklöffel 20 cm
Tasting spoon 8 in



Auszug aus Designsammlungen und Museen

Extract of design collections and museums

Museum für Gestaltung; Bauhaus Archiv, Berlin; Kunstgewerbemuseum, Berlin; Werkbund Archiv, Berlin; Museum für Alltagskultur des 20. Jahrhunderts, Berlin; Rheinisches Landesmuseum, Bonn; Haus der Geschichte, Bonn; Staatliche Kunstsammlung, Dresden; Kunstmuseum, Düsseldorf; Design Zentrum Nordrhein Westfalen, Essen; Museum für Kunsthandwerk, Frankfurt am Main; Deutscher Werkbund, Frankfurt am Main; Rat für Formgebung, Frankfurt am Main; Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg; Museum für Angewandte Kunst, Köln; Grassi Museum, Leipzig; Die Neue Sammlung, München; Deutsches Klingenmuseum, Solingen; Cooper Hewitt Museum, New York; Museum of Modern Art, New York; Louisiana Museum of Modern Art, Humlebaek (DK); The Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design, Chicago; Museum für Gestaltung, Zürich; Philadelphia Museum of Art, Philadelphia; Good Design, Chicago; Museum für Moderne Kunst, São Paulo



CONTACT US

總代理

義世代名品國際有限公司

L@台中市南屯區河南路四段NEN號

s Y 9m 8 9

Y6PPNL HKPNHMP

中美館

9 9 寬合美學

L@台中市西區中美街EE號

s Y 9m 8 9

Y6PPNL HKOO@TTT

