CUTLERY

La coutellerie Chef&Sommelier : une nouvelle expression de la qualité

Chef&Sommelier Cutlery: the new face of quality

Tous les couverts Chef&Sommelier sont signés de deux poinçons : gage d'une qualité sans compromis. Une finition parfaite dans les moindres détails.

Des créations qui allient esthétique et équilibre pour une parfaite prise en main.

Une résistance à la flexion et à la torsion des couverts Chef&Sommelier supérieure aux valeurs habituelles de la profession.

All Chef&Sommelier cutlery lines carry two back stamps: a guarantee of uncompromised quality.

Perfect balance : each piece of Chef&Sommelier cutlery has been designed to combine elegance with perfect ergonomics and balance.

The bending strength and torsion resistance of Chef&Sommelier cutlery has been designed to be above the requirements of the industry.

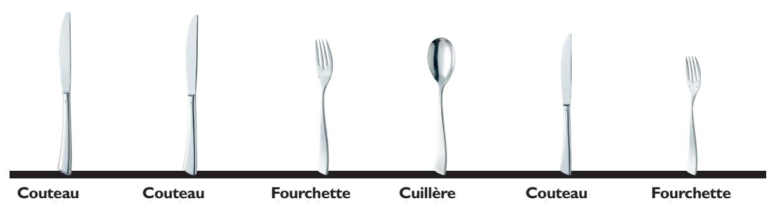
✓ = Code Barre emballage
Packaging UPC Code

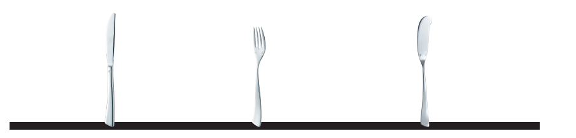
Acier inoxydable 18/10 - AISI 304 / Stainless steel 18/10 - AISI 304
** Acier inoxydable 13/0 - AISI 420 / Stainless steel 13/0 - AISI 420
* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / Indicative thickness of the table fork and table spoon

AZALI 5,5 mm*

Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau de table** (monobloc) **Dinner knife** (solid handle)	T7404	C12/B3	8 83314 35120 0 ✓	240 mm - 9 3/8"
Fourchette de table **Dinner fork**	T7401	C12/B3	8 83314 35116 3 ✓	210 mm - 8 1/4"
Cuillère de table **Dinner spoon**	T7402	C12/B3	883314 35119 4 ✓	210 mm - 8 1/4"
Couteau à dessert** (monobloc) **Dessert knife** (solid handle)	T7408	C12/B3	883314 35125 5 ✓	210 mm - 8 1/4"
Fourchette à dessert **Dessert fork**	T7405	C12/B3	8 83314 35122 4v	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à dessert **Dessert spoon**	T7406	C12/B3	8 83314 35123 1 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à café latte/glace **Coffee Latte/Iced tea spoon**	T7418	C12/B3	8 83314 35219 1 ✓	200 mm - 7 7/8"
Cuillère à thé **Grand tea spoon**	T7428	C12/B3	8 83314 36325 8 ✓	153 mm - 6"
Cuillère à café **Tea spoon**	T7410	C12/B3	8 83314 35121 7 ✓	135 mm - 5 1/4"
Cuillère à moka **Demi tasse spoon**	T7411	C12/B3	8 83314 35160 6 ✓	115 mm - 4 1/2"
Cuillère à soupe **Soup spoon**	T7409	C12/B3	8 83314 35127 9 ✓	175 mm - 6 7/8"
Couteau à poisson **Fish knife**	T7413	C12/B3	8 83314 35162 0 ✓	203 mm - 8"
Fourchette à poisson **Fish fork**	T7412	C12/B3	8 83314 35161 3 ✓	185 mm - 7 1/4"
Couteau à salade** (monobloc) **Lunch knife** (solid handle)	T7415	C12/B3	8 83314 35170 5 ✓	177 mm - 6 7/8"
Fourchette à salade **Lunch fork**	T7414	C12/B3	8 83314 35163 7 ✓	153 mm - 6"

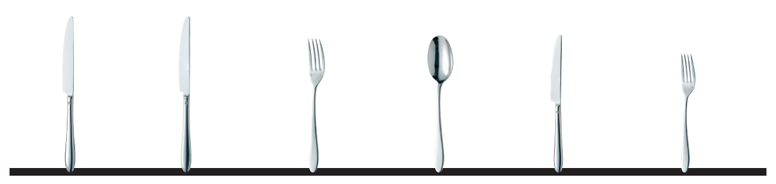
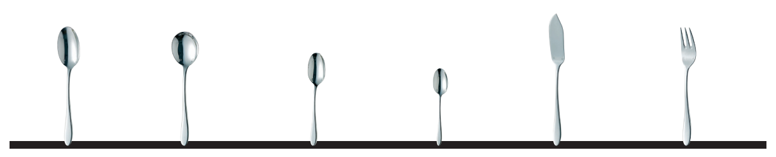
EZZO 5 mm*





Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau de table** (monocoque) **Dinner knife** (hollow handle)	T5203	C12/B3	0 26102 80183 3 ✓	250 mm - 9 3/4"
Couteau de table** (monobloc) **Dinner knife** (solid handle)	T5204	C12/B3	0 26102 80184 0 ✓	250 mm - 9 3/4"
Fourchette de table **Dinner fork**	T5201	C12/B3	0 26102 80181 9 ✓	210 mm - 8 1/4"
Cuillère de table **Dinner spoon**	T5202	C12/B3	0 26102 80182 6 ✓	210 mm - 8 1/4"
Couteau à dessert** (monobloc) **Dessert knife** (solid handle)	T5208	C12/B3	0 26102 80190 1 ✓	220 mm - 8 1/2"
Fourchette à dessert **Dessert fork**	T5205	C12/B3	0 26102 80187 1 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à dessert **Dessert spoon**	T5206	C12/B3	026102 80188 8 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à soupe **Soup spoon**	T5209	C12/B3	0 26102 80191 8 ✓	180 mm - 7"
Cuillère à café **Tea spoon**	T5210	C12/B3	0 26102 80192 5 ✓	140 mm - 5 1/2"
Cuillère à moka **Demi tasse spoon**	T5211	C12/B3	0 26102 80194 9 ✓	115 mm - 4 1/2"
Couteau à poisson **Fish knife**	T5213	C12/B3	0 26102 80200 7 ✓	206 mm - 8"
Fourchette à poisson **Fish fork**	T5212	C12/B3	0 26102 80199 4 ✓	185 mm - 7 1/4"
Couteau à salade** (monobloc) **Lunch knife** (solid handle)	T5215	C12/B3	0 26102 80203 8 ✓	175 mm - 6 3/4"
Fourchette à salade **Lunch fork**	T5214	C12/B3	0 26102 80201 4 ✓	153 mm - 6"
Couteau à beurre **Butter spreader**	T5227	C12/B3	0 26102 90148 9 ✓	170 mm - 6 1/2"

LAZZO 4 mm*

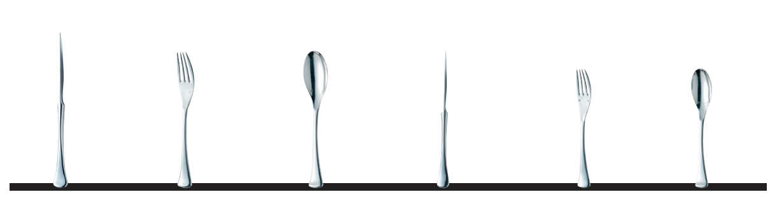
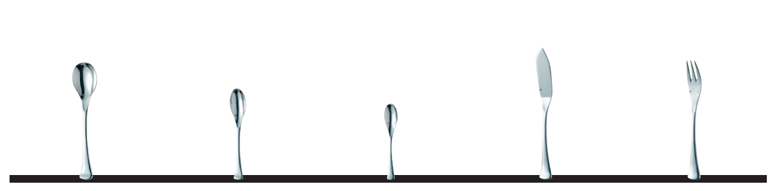
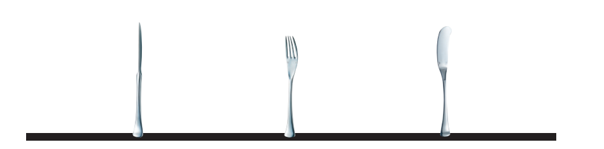



Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau de table** (monocoque) **Dinner knife** (hollow handle)	T4703	C12/B3	0 26102 97068 3 ✓	242 mm - 9 1/2"
Couteau de table** (monobloc) **Dinner knife** (solid handle)	T4704	C12/B3	0 26102 97069 0 ✓	242 mm - 9 1/2"
Fourchette de table **Dinner fork**	T4701	C12/B3	0 26102 97066 9 ✓	210 mm - 8 1/4"
Cuillère de table **Dinner spoon**	T4702	C12/B3	0 26102 97067 6 ✓	210 mm - 8 1/4"
Couteau à dessert** (monobloc) **Dessert knife** (solid handle)	T4708	C12/B3	0 26102 97075 1 ✓	213 mm - 8 1/4"
Fourchette à dessert **Dessert fork**	T4705	C12/B3	0 26102 97070 6 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à dessert **Dessert spoon**	T4706	C12/B3	0 26102 97071 3 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à soupe **Soup spoon**	T4709	C12/B3	0 26102 97076 8 ✓	176 mm - 6 3/4"
Cuillère à café **Tea spoon**	T4710	C12/B3	0 26102 97077 5 ✓	140 mm - 5 1/2"
Cuillère à moka **Demi tasse spoon**	T4711	C12/B3	0 26102 97082 9 ✓	115 mm - 4 1/2"
Couteau à poisson **Fish knife**	T4713	C12/B3	0 26102 97085 0 ✓	203 mm - 8"
Fourchette à poisson **Fish fork**	T4712	C12/B3	0 26102 97084 3 ✓	185 mm - 7 1/4"
Couteau à salade** (monobloc) **Lunch knife** (solid handle)	T4715	C12/B3	0 26102 80224 3 ✓	177 mm - 6 3/4"
Fourchette à salade **Lunch fork**	T4714	C12/B3	0 26102 80222 9 ✓	153 mm - 6"
Couteau à beurre **Butter spreader**	T4727	C12/B3	0 26102 91065 8 ✓	165 mm - 6 1/2"

Additional items

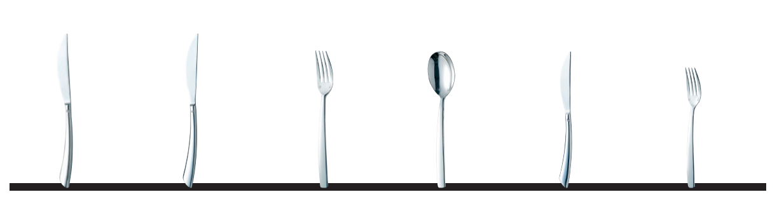
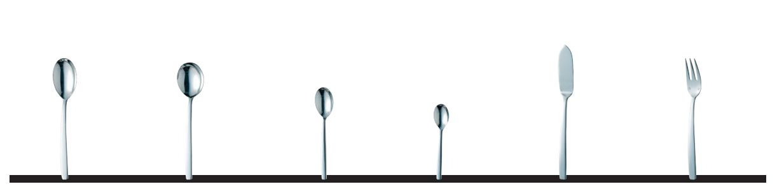
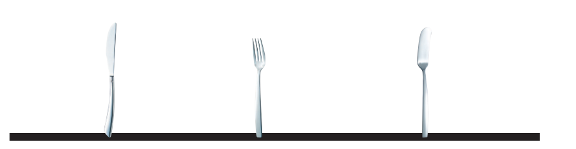
Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau à steak** (monobloc) **Steak knife** (solid handle)	T0426	C12/B3	0 26102 99788 8 ✓	242 mm - 9 1/2"
Fourchette à servir **Serving fork**	T0416	C12/B3	0 26102 99719 2 ✓	260 mm - 10 1/8"
Cuillère à servir **Serving spoon**	T0417	C12/B3	0 26102 99722 2 ✓	260 mm - 10 1/8"
Cuillère à glace **Iced tea spoon**	T0418	C12/B3	0 26102 99724 6 ✓	183 mm - 7 1/8"
Fourchette à escargot **Escargot fork**	T0419	C12/B3	0 26102 99727 7 ✓	153 mm - 6"
Fourchette à gâteau **Cake fork**	T0420	C12/B3	0 26102 99735 2 ✓	153 mm - 6"
Fourchette à huître **Oyster fork**	T0421	C12/B3	0 26102 99736 9 ✓	145 mm - 5 5/8"
Cuillère à sauce **Sauce spoon**	T0422	C12/B3	0 26102 99737 6 ✓	185 mm - 7 1/4"
Pelle à tarte **Cake server**	T4723	C12/B3	0 26102 99738 3 ✓	258 mm - 10 1/8"
Louche à sauce **Sauce ladle**	T0424	C1/B6	0 26102 99786 4 ✓	178 mm - 7"
Louche **Soup ladle**	T0425	C1/B6	0 26102 99787 1 ✓	278 mm - 10 7/8"

DIAZ 6 mm*

Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau de table** (monobloc) Dinner knife (solid handle)	T5104	C12/B3	0 26102 80207 6 ✓	240 mm - 9 1/4"
Fourchette de table **Dinner fork**	T5101	C12/B3	0 26102 80204 5 ✓	210 mm - 8 1/4"
Cuillère de table **Dinner spoon**	T5102	C12/B3	0 26102 80205 2 ✓	210 mm - 8 1/4"
Couteau à dessert** (monobloc) **Dessert knife** (solid handle)	T5108	C12/B3	0 26102 80211 3 ✓	211 mm - 8 1/4"
Fourchette à dessert **Dessert fork**	T5105	C12/B3	0 26102 80208 3 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à dessert **Dessert spoon**	T5106	C12/B3	0 26102 80209 0 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à soupe **Soup spoon**	T5109	C12/B3	0 26102 80212 0 ✓	180 mm - 7"
Cuillère à café **Tea spoon**	T5110	C12/B3	0 26102 80213 7 ✓	140 mm - 5 1/2"
Cuillère à moka **Demi tasse spoon**	T5111	C12/B3	0 26102 80214 4 ✓	115 mm - 4 1/2"
Couteau à poisson **Fish knife**	T5113	C12/B3	0 26102 80216 8 ✓	203 mm - 8"
Fourchette à poisson **Fish fork**	T5112	C12/B3	0 26102 80215 1 ✓	185 mm - 7 1/4"
Couteau à salade** (monobloc) **Lunch knife** (solid handle)	T5115	C12/B3	0 26102 80218 2 ✓	176 mm - 6 3/4"
Fourchette à salade **Lunch fork**	T5114	C12/B3	0 26102 80217 5 ✓	155 mm - 6"
Couteau à beurre **Butter spreader**	T5127	C12/B3	0 26102 91085 6 ✓	170 mm - 6 1/2"

KYA 8 mm*

Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau de table** (monocoque) **Dinner knife** (hollow handle)	T5403	C12/B3	0 26102 97088 1 ✓	240 mm - 9 3/8"
Couteau de table** (monobloc) **Dinner knife** (solid handle)	T5404	C12/B3	0 26102 97089 8 ✓	240 mm - 9 3/8"
Fourchette de table **Dinner fork**	T5401	C12/B3	0 26102 97091 1 ✓	213 mm - 8 3/8"
Cuillère de table **Dinner spoon**	T5402	C12/B3	0 26102 97090 4 ✓	213 mm - 8 3/8"
Couteau à dessert** (monobloc) **Dessert knife** (solid handle)	T5408	C12/B3	0 26102 99127 5 ✓	211 mm - 8 1/4"
Fourchette à dessert **Dessert fork**	T5405	C12/B3	0 26102 98427 7 ✓	188 mm - 7 3/8"
Cuillère à dessert **Dessert spoon**	T5406	C12/B3	0 26102 99119 0 ✓	188 mm - 7 3/8"
Cuillère à soupe **Soup spoon**	T5409	C12/B3	0 26102 99220 3 ✓	180 mm - 7"
Cuillère à café **Tea spoon**	T5410	C12/B3	0 26102 97092 8 ✓	142 mm - 5 1/2"
Cuillère à moka **Demi tasse spoon**	T5411	C12/B3	0 26102 99222 7 ✓	117 mm - 4 1/2"
Couteau à poisson **Fish knife**	T5413	C12/B3	0 26102 99245 6 ✓	207 mm - 8 1/8"
Fourchette à poisson **Fish fork**	T5412	C12/B3	0 26102 99236 4 ✓	188 mm - 7 3/8"
Couteau à salade** (monobloc) **Lunch knife** (solid handle)	T5415	C12/B3	0 26102 80220 5 ✓	177 mm - 6 7/8"
Fourchette à salade **Lunch fork**	T5414	C12/B3	0 26102 80219 9 ✓	153 mm - 6"
Couteau à beurre **Butter spreader**	T5427	C12/B3	0 26102 90344 5 ✓	170 mm - 6 5/8"

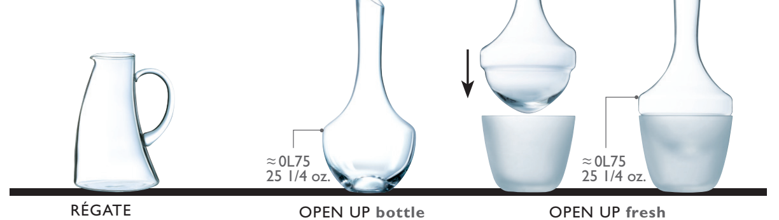
ZYA 4 mm*

Article	Réf.	Pack	Code	Longueur
Couteau de table** (monobloc) **Dinner knife** (solid handle)	T7304	C12/B3	8 83314 35233 7 ✓	240 mm - 9 3/8"
Fourchette de table **Dinner fork**	T7301	C12/B3	8 83314 35228 3 ✓	210 mm - 8 1/4"
Cuillère de table **Dinner spoon**	T7302	C12/B3	8 83314 35229 0 ✓	210 mm - 8 1/4"
Couteau à dessert** (monobloc) **Dessert knife** (solid handle)	T7308	C12/B3	8 83314 35238 2 ✓	210 mm - 8 1/4"
Fourchette à dessert **Dessert fork**	T7305	C12/B3	8 83314 35235 1 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à dessert **Dessert spoon**	T7306	C12/B3	8 83314 35237 5 ✓	185 mm - 7 1/4"
Cuillère à soupe **Soup spoon**	T7309	C12/B3	8 83314 35239 9 ✓	175 mm - 6 7/8"
Cuillère à café **Tea spoon**	T7310	C12/B3	8 83314 35240 5 ✓	140 mm - 5 1/2"
Cuillère à moka **Demi tasse spoon**	T7311	C12/B3	8 83314 35242 9 ✓	115 mm - 4 1/2"
Couteau à poisson **Fish knife**	T7313	C12/B3	8 83314 35250 4 ✓	203 mm - 8"
Fourchette à poisson **Fish fork**	T7312	C12/B3	8 83314 35249 8 ✓	185 mm - 7 1/4"
Couteau à salade** (monobloc) **Lunch knife** (solid handle)	T7315	C12/B3	8 83314 35258 0 ✓	177 mm - 6 7/8"
Fourchette à salade **Lunch fork**	T7314	C12/B3	8 83314 35253 5 ✓	153 mm - 6"

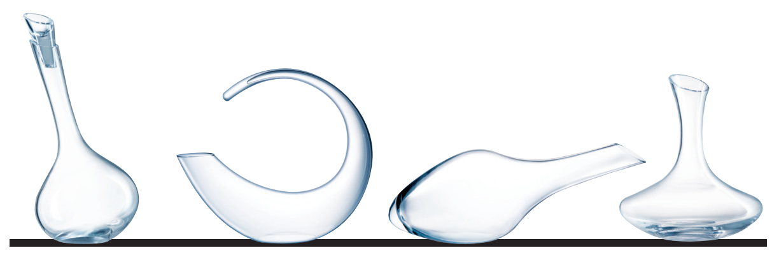
SERVICE OF THE WINE

Decanters

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
MACARON	**2L** - 67 1/2 oz.	N1010	C1/B2	8 83314 60675 1 ✓ 8 83314 60674 4 ✗	168 mm - 6 5/8"	270 mm - 10 5/8"	- g



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
RÉGATE	**1L1** - 37 oz.	H3009	C1/B2	8 83314 29956 4 ✓✗	165 mm - 6 1/2"	210 mm - 8 1/4"	1000 g
OPEN UP **bottle**	**1L4** - 47 1/4 oz.	D6653	C1/B2	0 26102 25613 8 ✓✗	145 mm - 5 5/8"	314 mm - 12 1/4"	830 g
OPEN UP **fresh**	**1L1** - 37 oz.	H3078	C1/B2	8 83314 30029 1 ✓✗	145 mm - 5 5/8"	359 mm - 14 1/8"	1708 g



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
VINARMONY	**1L1** - 37 oz.	D2141	C1/B2	0 26102 89207 7 ✓✗	148 mm - 5 3/4"	*343 mm - 13 1/2"	1330 g
GRAND FINALE	**1L4** - 47 1/4 oz.	G8566	C1/B1	8 83314 25759 5 ✓✗	340 mm - 13 3/8"	265 mm - 10 3/8"	1530 g
AMPHORIA	**1L5** - 60 oz.	D6652	C1/B2	0 26102 25593 3 ✓✗	390 mm - 15 1/4"	140 mm - 5 1/2"	1100 g
OPENING	**0L9** - 30 1/4 oz.	D2142	C1/B2	0 26102 89208 4 ✓✗	214 mm - 8 3/8"	241 mm - 9 3/8"	700 g

* Decanter with stopper

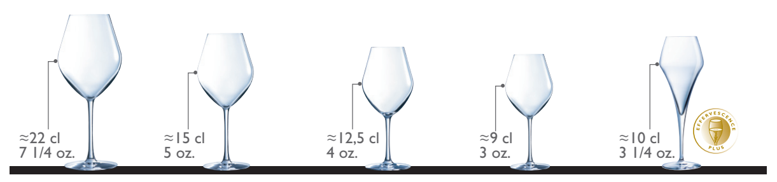
≈ 1L65
55 3/4 oz.
≈ 0L75
25 1/2 oz.

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
INTUITO	**1L75** - 59 1/4 oz.	H3075	C1/B2	8 83314 30022 2 ✓✗	196 mm - 7 5/8"	238 mm - 9 3/8"	825 g
FRESHNESS	**1L** - 33 3/4 oz.	D2137	C1/B2	0 26102 89203 9 ✓✗	93 mm - 3 5/8"	*340 mm - 13 3/8"	775 g
EXPLORE	**1L3** - 43 3/4 oz.	D2138	C1/B2	0 26102 89204 6 ✓✗	145 mm - 5 5/8"	323 mm - 12 5/8"	1010 g
SPIRITS	**1L** - 33 3/4 oz.	G3096	C1/B2	8 83314 18300 9 ✓ 8 83314 18302 3 ✗	111 mm - 4 3/8"	201 mm - 7 1/8"	702 g

* Decanter with stopper

WINE TASTING

AROM'UP

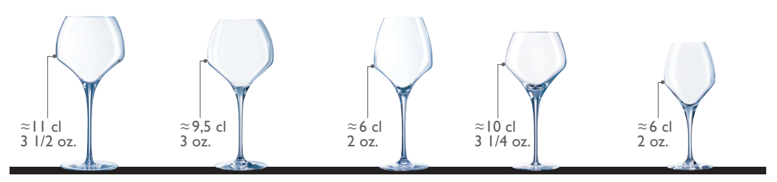


Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
60 cl - 20 oz.	J9200	F6/B2	8 83314 46775 8 ✓ 8 83314 46774 1 ✗	101 mm -3 7/8"	238 mm - 9 3/8"	195 g
43 cl - 14 1/2 oz.	U1901	F6/B4	8 83314 11951 0 ✓ 8 83314 10023 5 ✗	91 mm - 3 1/2"	215 mm - 8 3/8"	158 g
35 cl - 11 3/4 oz.	U1902	F6/B4	8 83314 10566 7 ✓ 8 83314 12213 8 ✗	83 mm - 3 1/4"	195 mm - 7 5/8"	149 g
25 cl - 8 1/2 oz.	J9199	F6/B4	8 83314 46773 4 ✓ 8 83314 46772 7 ✗	76 mm - 3"	178 mm - 7"	135 g
21 cl - 7 oz.	U1951	F6/B4	8 83314 19443 2 ✓ 8 83314 19452 4 ✗	74 mm - 2 7/8"	211 mm - 8 1/4"	145 g

CABERNET BAR

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
	12 cl - 4 oz.	14798	F6/B4	0 26102 98021 7 ✓ 0 26102 25902 3 ✗	54 mm - 2 1/8"	150 mm - 5 7/8"	101 g
	7 cl - 2 1/4 oz.	E5358	F6/B4	8 83314 08447 4 ✓ 8 83314 33989 5 ✗	51 mm - 2"	135 mm - 5 1/4"	83 g
Grand Champagne	**24 cl** - 8 oz.	D0796	F6/B4	0 26102 87919 1 ✓ 0 26102 25981 8 ✗	70 mm - 2 3/4"	235 mm - 9 1/4"	137 g
Grand Champagne	**16 cl** - 5 1/4 oz.	48024	F6/B4	0 26102 46607 0 ✓ 0 26102 25989 4 ✗	70 mm - 2 3/4"	225 mm - 8 3/4"	135 g
	30 cl - 10 oz.	D6140	F6/B4	0 26102 93329 9 ✓ 0 26102 26000 5 ✗	120 mm - 4 5/8"	170 mm - 6 5/8"	168 g
PRIMARY	**40 cl** - 13 1/2 oz.	L8677	F6/B4	8 83314 57822 5 ✓ 8 83314 57821 8 ✗	76 mm - 3"	127 mm - 5"	150 g

OPEN UP



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Tannic	**55 cl** - 18 1/2 oz.	U1013	F6/B4	0 26102 87854 5 ✓ 0 26102 90045 1 ✗	107 mm - 4 1/8"	233 mm - 9 1/8"	210 g
Soft	**47 cl** - 15 3/4 oz.	U1012	F6/B4	0 26102 87855 2 ✓ 0 26102 90084 0 ✗	103 mm - 4"	228 mm - 8 7/8"	210 g
Universal tasting	**40 cl** - 13 1/2 oz.	U1011	F6/B4	0 26102 87923 8 ✓ 0 26102 90063 5 ✗	91 mm - 3 1/2"	231 mm - 9"	192 g
Round	**37 cl** - 12 1/2 oz.	U1010	F6/B4	0 26102 87852 1 ✓ 0 26102 90024 6 ✗	96 mm - 3 3/4"	211 mm - 8 1/4"	197 g
Sweet	**27 cl** - 9 oz.	U1009	F6/B4	0 26102 87856 9 ✓ 0 26102 90088 8 ✗	77 mm - 3"	193 mm - 7 1/2"	141 g

SENSATION EXALT

Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
41 cl - 13 3/4 oz.	E7695	F6/B4	8 83314 11852 0 ✓ 8 83314 34007 5 ✗	86 mm - 3 3/8"	205 mm - 8"	201g
31 cl - 10 1/4 oz.	E7696	F6/B4	8 83314 11853 7 ✓ 8 83314 34009 9 ✗	80 mm - 3 1/8"	195 mm - 7 5/8"	209 g
25 cl - 8 1/4 oz.	E7697	F6/B4	8 83314 11854 4 ✓ 8 83314 34008 2 ✗	74 mm - 2 7/8"	185 mm - 7 1/4"	160 g
20 cl - 6 3/4 oz.	E7698	F6/B4	8 83314 11855 1 ✓ 8 83314 33996 3 ✗	70 mm - 2 3/4"	180 mm - 7"	155 g
19 cl - 6 1/4 oz.	E7700	F6/B4	8 83314 11856 8 ✓ 8 83314 33997 0 ✗	70 mm - 2 3/4"	210 mm - 8 1/4"	165 g

CABERNET TULIPE

Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
75 cl - 25 1/4 oz.	D0795	F6/B2	0 26102 87918 4 ✓ 0 26102 25980 1 ✗	101 mm - 3 7/8"	255 mm - 10"	222 g
58 cl - 19 1/2 oz.	46888	F6/B4	0 26102 46951 4 ✓ 0 26102 25907 8 ✗	95 mm - 3 3/4"	230 mm - 9"	234 g
47 cl - 15 3/4 oz.	46961	F6/B4	0 26102 46966 8 ✓ 0 26102 25919 1 ✗	90 mm - 3 1/2"	220 mm - 8 5/8"	193 g
35 cl - 11 3/4 oz.	46973	F6/B4	0 26102 46977 4 ✓ 0 26102 25920 7 ✗	81 mm - 3 1/8"	202 mm - 7 7/8"	176 g
25 cl - 8 1/4 oz.	46978	F6/B4	0 26102 46979 8 ✓ 0 26102 26001 2 ✗	72 mm - 2 3/4"	180 mm - 7"	146 g
19 cl - 6 1/4 oz.	53468	F6/B4	0 26102 53469 4 ✓ 0 26102 25941 2 ✗	66 mm - 2 1/2"	165 mm - 6 1/2"	138 g

GRANDS CÉPAGES

Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
62 cl - 20 3/4 oz.	E6245	F6/B2	8 83314 09698 9 ✓ 8 83314 33995 6 ✗	101 mm - 3 7/8"	238 mm - 9 3/8"	197 g
47 cl - 15 3/4 oz.	E6101	F6/B2	8 83314 09450 3 ✓ 8 83314 33991 8 ✗	95 mm - 3 3/4"	227 mm - 8 7/8"	217 g
35 cl - 11 3/4 oz.	G0935	F6/B4	8 83314 15578 5 ✓ 8 83314 34001 3 ✗	85 mm - 3 1/4"	210 mm - 8 1/4"	154 g
25 cl - 11 3/4 oz.	J9088	F6/B4	8 83314 46662 1 ✓ 8 83314 46661 4 ✗	77 mm - 3"	185 mm - 7 1/4"	137 g
19 cl - 6 1/4 oz.	J9198	F6/B4	8 83314 46771 0 ✓ 8 83314 46770 3 ✗	70 mm - 2 3/4"	204 mm - 8"	121 g
24 cl - 8 oz.	E6250	F6/B4	8 83314 09703 0 ✓ 8 83314 33993 2 ✗	70 mm - 2 3/4"	235 mm - 9 1/4"	142 g

OPEN UP

≈4 cl
1 1/4 oz.
≈4 cl
1 1/4 oz.
≈4 cl
1 1/4 oz.
≈12,5 cl
4 oz.

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Pro tasting	**32 cl** - 10 3/4 oz.	U1008	F6/B4	0 26102 29335 5 ✓ 0 26102 27457 6 ✗	87 mm - 3 3/8"	180 mm - 7"	134 g
Pro tasting	**32 cl** - 10 3/4 oz.	H2989	F6/B4	8 83314 30734 4 ✓ 8 83314 30733 7 ✗	87 mm - 3 3/8"	180 mm - 7"	134 g
Blind test	**32 cl** - 10 3/4 oz.	E2377	F6/B4	8 83314 04660 1 ✓ 8 83314 05924 3 ✗	87 mm - 3 3/8"	180 mm - 7"	134 g
Effervescent	**20 cl** - 6 3/4 oz.	U1051	F6/B4	0 26102 87851 4 ✓ 0 26102 88062 3 ✗	74 mm - 2 7/8"	234 mm - 9 1/8"	161 g
	38 cl - 12 3/4 oz.	U1033	F6/B4	8 83314 02829 4 ✓ 8 83314 02846 1 ✗	93 mm - 3 5/8"	94 mm - 3 5/8"	155 g
	35 cl - 11 3/4 oz.	U1041	F6/B4	8 83314 25601 7 ✓ 8 83314 25889 9 ✗	77 mm - 3"	118 mm - 4 5/8"	150 g

NEW — SÉQUENCE

Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
74 cl - 25 oz.	L9951	F6/B2	8 83314 59446 1 ✓ 8 83314 59445 4 ✗	100 mm - 3 7/8"	235 mm - 9 1/4"	210 g
55 cl - 18 1/2 oz.	L9950	F6/B2	8 83314 59444 7 ✓ 8 83314 59443 0 ✗	90 mm - 3 1/2"	235 mm - 9 1/4"	200 g
44 cl - 14 3/4 oz.	L9949	F6/B2	8 83314 59442 3 ✓ 8 83314 59441 6 ✗	87 mm - 3 3/8"	227 mm - 14 3/4"	177 g
35 cl - 11 3/4 oz.	L9948	F6/B4	8 83314 59440 9 ✓ 8 83314 59439 3 ✗	79 mm - 3"	210 mm - 8 1/4"	155 g
17 cl - 5 3/4 oz.	L9947	F6/B4	8 83314 59438 6 ✓ 8 83314 59437 9 ✗	56 mm - 2 1/8"	208 mm - 8 1/8"	135 g

CABERNET BALLON — LYRE

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
CABERNET BALLON	**70 cl** - 23 1/2 oz.	46981	F6/B4	0 26102 46994 1 ✓ 0 26102 25929 0 ✗	115 mm - 4 1/2"	221 mm - 8 5/8"	263 g
CABERNET BALLON	**58 cl** - 19 1/2 oz.	47026	F6/B4	0 26102 47027 5 ✓ 0 26102 47026 8 ✗	106 mm - 4 1/8"	209 mm - 8 1/8"	205 g
CABERNET BALLON	**47 cl** - 15 3/4 oz.	47017	F6/B4	0 26102 47018 3 ✓ 0 26102 47017 6 ✗	100 mm - 3 7/8"	196 mm - 7 5/8"	179 g
CABERNET BALLON	**35 cl** - 11 3/4 oz.	47019	F6/B4	0 26102 47021 3 ✓ 0 26102 25938 2 ✗	91 mm - 3 1/2"	182 mm - 7 1/8"	184 g
LYRE	**38 cl** - 12 3/4 oz.	D1292	F6/B4	0 26102 89857 4 ✓ 0 26102 25982 5 ✗	87 mm - 3 3/8"	185 mm - 7 1/4"	195 g

MILLÉSIME

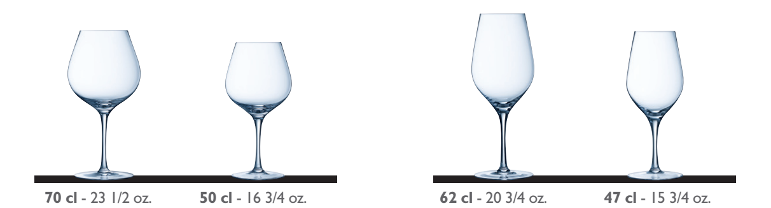
Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
	47 cl - 15 3/4 oz.	E8518	F6/B4	8 83314 12718 8 ✓ 8 83314 13170 3 ✗	92 mm - 3 5/8"	214 mm - 8 3/8"	188 g
	31 cl - 10 1/4 oz.	E8519	F6/B4	8 83314 12720 1 ✓ 8 83314 13174 1 ✗	82 mm - 3 1/8"	197 mm - 7 3/4"	163 g
	19 cl - 6 1/4 oz	E8520	F6/B4	8 83314 12722 5 ✓ 8 83314 13175 8 ✗	69 mm - 2 3/4"	213 mm - 8 3/8"	148 g
LIMA	**40 cl** - 13 1/2 oz.	L8110	F6/B4	8 83314 57177 6 ✓ 8 83314 57176 9 ✗	77 mm - 3"	213 mm - 5 1/8"	210 g

REVEAL'UP

≈12 cl
4 oz.
≈10 cl
3 1/4 oz.
≈7 cl
2 1/2 oz.
≈13 cl
4 1/4 oz.
≈10 cl
3 1/4 oz.

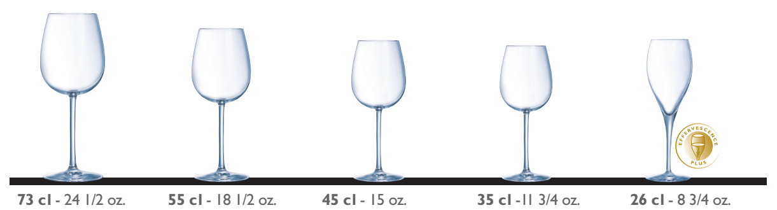
Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Soft	**50 cl** - 16 3/4 oz.	J8909	F6/B4	8 83314 46563 1 ✓ 8 83314 46562 4 ✗	97 mm - 3 3/4"	247 mm - 9 1/2"	195 g
Soft	**40 cl** - 13 oz.	J8743	F6/B4	8 83314 46561 7 ✓ 8 83314 46560 0 ✗	91 mm - 3 1/2"	232 mm - 9"	185 g
Soft	**30 cl** - 10 oz.	J8908	F6/B4	8 83314 46559 4 ✓ 8 83314 46558 7 ✗	83 mm - 3 1/4"	217 mm - 8 1/2"	145 g
Intense	**55 cl** - 18 1/2 oz.	J9014	F6/B4	8 83314 46568 6 ✓ 8 83314 46567 9 ✗	110 mm - 4 1/4"	236 mm - 9 1/4"	195 g
Intense	**45 cl** - 15 oz.	J8742	F6/B4	8 83314 46566 2 ✓ 8 83314 46565 5 ✗	104 mm - 4"	222 mm - 8 3/4"	185 g
	21 cl - 7 oz.	J8907	F6/B4	8 83314 46557 0 ✓ 8 83314 46556 3 ✗	70 mm - 2 3/4"	234 mm - 9"	146 g

CABERNET ABONDANT — CABERNET SUPRÊME



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
CABERNET ABONDANT	**70 cl** - 23 1/2 oz.	FJ037	F6/B2	8 83314 50503 0 ✓ 8 83314 50504 7 ✗	110 mm - 4 1/4"	220 mm - 8 5/8"	256 g
CABERNET ABONDANT	**50 cl** - 16 3/4 oz.	FJ038	F6/B2	8 83314 50505 4 ✓ 8 83314 51077 5 ✗	100 mm - 3 7/8"	201 mm - 7 7/8"	217 g
CABERNET SUPRÊME	**62 cl** - 20 3/4 oz.	FJ035	F6/B2	8 83314 50499 6 ✓ 8 83314 50500 9 ✗	95 mm - 3 3/4"	240 mm - 9 3/8"	253 g
CABERNET SUPRÊME	**47 cl** - 15 3/4 oz.	FJ036	F6/B2	8 83314 50501 6 ✓ 8 83314 50502 3 ✗	87 mm - 3 3/8"	216 mm - 8 1/2"	216 g

OENOLOGUE EXPERT

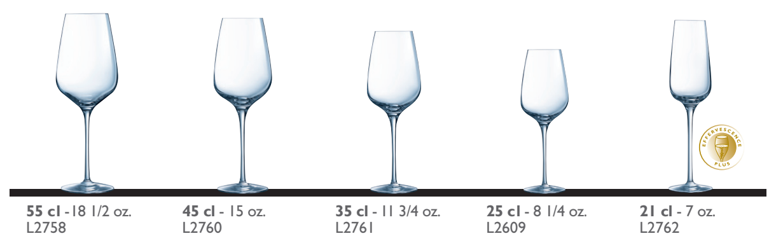


Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
73 cl - 24 1/2 oz.	U0913	F6/B2	8 83314 02446 3 ✓ 8 83314 02326 8 ✗	103 mm - 4"	255 mm - 10"	230 g
55 cl - 18 1/2 oz.	U0912	F6/B4	8 83314 02420 3 ✓ 8 83314 02322 0 ✗	93 mm - 3 5/8"	228 mm - 8 7/8"	190 g
45 cl - 15 oz.	U0911	F6/B4	0 83314 02414 2 ✓ 8 83314 02329 9 ✗	87 mm - 3 3/8"	216 mm - 8 1/2"	183 g
35 cl -11 3/4 oz.	U0910	F6/B4	8 83314 02404 3 ✓ 8 83314 02333 6 ✗	80 mm - 3 1/8"	202 mm - 7 7/8"	128 g
26 cl - 8 3/4 oz.	U0952	F6/B4	8 83314 02470 5 ✓ 8 83314 02335 0 ✗	71 mm - 2 3/4"	215 mm - 8 3/8"	145 g

≈12,5 cl
4 oz.
≈12,5 cl
4 oz.

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Soft	**40 cl** - 13 oz.	J9510	F6/B4	8 83314 47167 0 ✓ 8 83314 47168 7 ✗	91 mm - 3 1/2"	232 mm - 9"	185 g
Intense	**45 cl** - 15 oz.	J9512	F6/B4	8 83314 47171 7 ✓ 8 83314 47173 1 ✗	104 mm - 4"	222 mm - 8 3/4"	200 g
Intense	**40 cl** - 13 oz.	J9524	F6/B4	8 83314 47186 1 ✓ 8 83314 47187 8 ✗	101 mm - 3 3/4"	86 mm - 3 1/4"	120 g
Soft	**30 cl** - 10 oz.	J9522	F6/B4	8 83314 47182 3 ✓ 8 83314 47183 0 ✗	84 mm - 3 1/4"	93 mm - 3 1/2"	108 g
Soft fresh	**30 cl** - 10 oz.	J9523	F6/B4	8 83314 47184 7 ✓ 8 83314 47185 4 ✗	97 mm - 3 3/4"	119 mm - 4 1/2"	280 g

SUBLYM

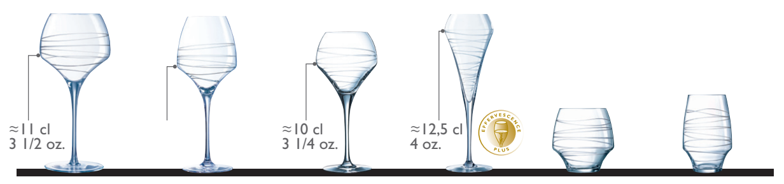


Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
55 cl -18 1/2 oz.	L2758	F6/B4	8 83314 50817 8 ✓ 8 83314 50818 5 ✗	92 mm - 3 5/8"	260 mm - 10 1/8"	245 g
45 cl - 15 oz.	L2760	F6/B4	8 83314 50820 8 ✓ 8 83314 50821 5 ✗	87 mm - 3 3/8"	250 mm - 9 3/4"	201 g
35 cl - 11 3/4 oz.	L2761	F6/B4	8 83314 50822 2 ✓ 8 83314 50823 9 ✗	80 mm - 3 1/8"	230 mm - 9"	176 g
25 cl - 8 1/4 oz.	L2609	F6/B4	8 83314 50824 6 ✓ 8 83314 50825 3 ✗	72 mm - 2 3/4"	207 mm - 9"	177 g
21 cl - 7 oz.	L2762	F6/B4	8 83314 50826 0 ✓ 8 83314 50827 7 ✗	70 mm - 2 3/4"	240 mm - 9 3/8"	144 g

CABERNET VINS JEUNES

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
	58 cl - 19 1/2 oz.	E2789	F6/B4	8 83314 05026 4 ✓ 8 83314 34012 9 ✗	104 mm - 4"	223 mm - 8 3/4"	197 g
	47 cl - 15 3/4 oz.	E2790	F6/B4	8 83314 05027 1 ✓ 8 83314 13209 0 ✗	97 mm - 3 3/4"	215 mm - 8 3/8"	186 g
	35 cl - 11 3/4 oz.	E2788	F6/B4	8 83314 05025 7 ✓ 8 83314 13208 3 ✗	90 mm - 3 1/2"	200 mm - 7 7/8"	148 g
LIMA	**40 cl** - 13 1/2 oz.	L8110	F6/B4	8 83314 57177 6 ✓ 8 83314 57176 9 ✗	77 mm - 3"	130 mm - 5 1/8"	210 g

OPEN UP ARABESQUE



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Tannic	**55 cl** - 18 1/2 oz.	H3996	F4/B4	8 83314 30874 7 ✓ 8 83314 30875 4 ✗	107 mm - 4 1/8"	233 mm - 9 1/8"	210 g
Universal tasting	**40 cl** - 13 1/2 oz.	H3997	F4/B4	8 83314 30878 5 ✓ 8 83314 30877 8 ✗	91 mm - 3 1/2"	231 mm - 9"	192 g
Round	**37 cl** - 12 1/2 oz.	J1264	F4/B4	8 83314 38312 6 ✓ 8 83314 38313 3 ✗	96 mm - 3 3/4"	211 mm - 8 1/4"	197 g
Effervescent	**20 cl** - 6 3/4 oz.	H4002	F4/B4	8 83314 30883 9 ✓ 8 83314 30884 6 ✗	74 mm - 2 7/8"	234 mm - 9 1/8"	161 g
	38 cl - 12 3/4 oz.	H3994	F4/B4	8 83314 30870 9 ✓ 8 83314 30871 6 ✗	93 mm - 3 5/8"	94 mm - 3 5/8"	155 g
	35 cl - 11 3/4 oz.	H3995	F4/B4	8 83314 30872 3 ✓ 8 83314 30873 0 ✗	77 mm - 3"	118 mm - 4 5/8"	150 g

SENSATION

Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
38 cl - 12 3/4 oz.	28504 30793	F12 F12/B4	0 26102 28507 7 ✓ 0 26102 25906 1 ✗ 0 26102 28507 7 ✓ 0 26102 25906 1 ✗	88 mm - 3 3/8"	200 mm - 7 7/8"	253 g
31 cl - 10 1/4 oz.	53482 53480	F12 F12/B4	0 26102 53481 6 ✓ 0 26102 25964 1 ✗ 0 26102 53481 6 ✓ 0 26102 25964 1 ✗	83 mm - 3 1/4"	189 mm - 7 3/8"	215 g
27 cl - 9 oz.	79643 32744	F12 F12/B4	0 26102 79646 7 ✓ 0 26102 25977 1 ✗ 0 26102 79646 7 ✓ 0 26102 25977 1 ✗	79 mm - 3"	178 mm - 7"	179 g
21 cl - 7 oz.	79147 34901	F12 F12/B4	0 26102 79255 1 ✓ 0 26102 25976 4 ✗ 0 26102 79255 1 ✓ 0 26102 25976 4 ✗	72 mm - 2 3/4"	159 mm - 6 1/4"	132 g
16 cl - 5 1/4 oz.	53484 53478	F12 F12/B4	0 26102 53479 3 ✓ 0 26102 25963 4 ✗ 0 26102 53479 3 ✓ 0 26102 25963 4 ✗	64 mm - 2 1/2"	198 mm - 7 3/4"	131 g

M = *Encombrement maxi / Maximum diameter*
H = *Hauteur / Height*
W = *Poids / Weight*

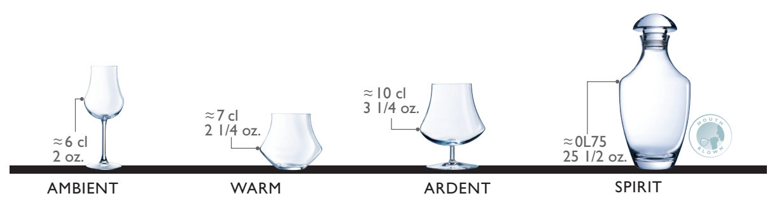
✓ = *Code Barre emballage / Packaging UPC Code*
✗ = *Code Barre article / Item UPC Code*

Pack. F4 = *Référence détail / Retail reference*
Pack. F6 = *Référence Hotellerie Restauration*
Pack. F12 = *Hotel Restaurant reference/*

BARWARE

NEW — ASKA

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
	45 cl - 15 oz.	L8508	F6/B4	8 83314 57819 5 ✓ 8 83314 57818 8 ✗	83 mm - 3 1/4"	140 mm - 5 1/2"	370 g
	35 cl - 11 3/4 oz.	L8675	F6/B4	0 26102 57817 1 ✓ 0 26102 57816 4 ✗	76 mm - 3"	123 mm - 4 3/4"	320 g
	38 cl - 12 3/4 oz.	L8507	F6/B4	0 26102 57815 7 ✓ 0 26102 57814 0 ✗	90 mm - 3 1/2"	101 mm - 3 7/8"	370 g
Tatras	**38 cl** - 12 3/4 oz.	L8674	F6/B4	0 26102 57813 3 ✓ 0 26102 57812 6 ✗	90 mm - 3 1/2"	101 mm - 3 7/8"	370 g
Thar	**38 cl** - 12 3/4 oz.	L8673	F6/B4	0 26102 57811 9 ✓ 0 26102 57810 2 ✗	90 mm - 3 1/2"	101 mm - 3 7/8"	370 g

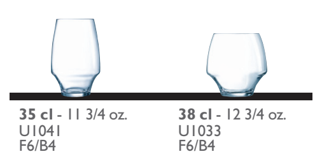


Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
AMBIENT	**16,5 cl** - 5 1/2 oz.	U1062	F6/B4	8 83314 08423 8 ✓ 8 83314 08325 5 ✗	70 mm - 2 3/4"	170 mm - 6 5/8"	103 g
WARM	**30 cl** - 10 oz.	U1032	F6/B4	8 83314 08424 5 ✓ 8 83314 08336 1 ✗	99 mm - 3 7/8"	86 mm - 3 3/8"	170 g
ARDENT	**39 cl** - 13 oz.	U1059	F6/B4	8 83314 11974 9 ✓ 8 83314 10530 8 ✗	104 mm - 4"	132 mm - 5 1/8"	160 g
SPIRIT	**1L** - 33 3/4 oz.	G3096	C1/B2	8 83314 18300 9 ✓ 8 83314 18302 3 ✗	111 mm - 4 3/8"	201 mm - 7 7/8"	702 g

LIMA

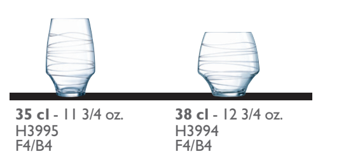
Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
45 cl - 15 oz.	L2356	F6/B4	8 83314 50341 8 ✓ 8 83314 50340 1 ✗	77 mm - 3"	160 mm - 6 1/4"	267 g
40 cl - 13 1/2 oz.	L8110	F6/B4	8 83314 57177 6 ✓ 8 83314 57176 9 ✗	77 mm - 3"	130 mm - 5 1/8"	210 g
38 cl - 12 3/4 oz.	G3368	F6/B4	0 26102 85704 5 ✓ 0 26102 13177 0 ✗	88 mm - 3 3/8"	110 mm - 4 1/4"	230 g
35 cl - 11 3/4 oz.	G3367	F6/B4	0 26102 85706 9 ✓ 0 26102 13181 7 ✗	94 mm - 3 5/8"	83 mm - 3 1/4"	210 g

OPEN UP



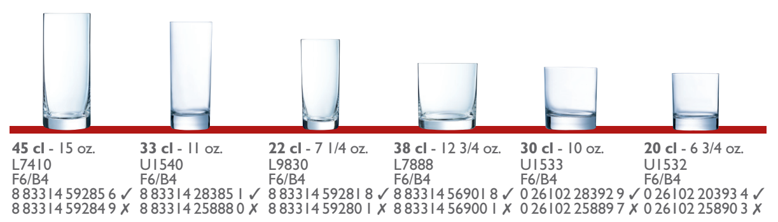
Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
35 cl - 11 3/4 oz.	U1041	F6/B4	8 83314 25601 7 ✓ 8 83314 25889 9 ✗	77 mm - 3"	118 mm - 4 5/8"	150 g
38 cl - 12 3/4 oz.	U1033	F6/B4	8 83314 02829 4 ✓ 8 83314 02846 1 ✗	93 mm - 3 5/8"	94 mm - 3 5/8"	155 g

OPEN UP ARABESQUE



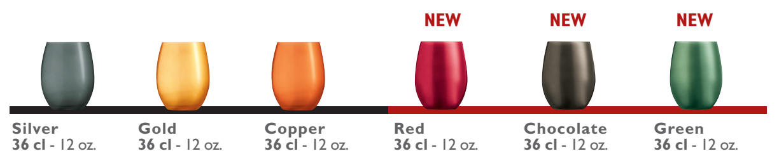
Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
35 cl - 11 3/4 oz.	H3995	F4/B4	8 83314 30872 3 ✓ 8 83314 30873 0 ✗	77 mm - 3"	118 mm - 4 5/8"	150 g
38 cl - 12 3/4 oz.	H3994	F4/B4	8 83314 30870 9 ✓ 8 83314 30871 6 ✗	93 mm - 3 5/8"	94 mm - 3 5/8"	155 g

NEW — LINELY



Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
45 cl - 15 oz.	L7410	F6/B4	8 83314 59285 6 ✓ 8 83314 59284 9 ✗	70 mm - 2 3/4"	175 mm - 6 7/8"	380 g
33 cl - 11 oz.	U1540	F6/B4	8 83314 28385 1 ✓ 8 83314 25888 0 ✗	63 mm - 2 3/8"	157 mm - 6 1/8"	282 g
22 cl - 7 1/4 oz.	L9830	F6/B4	8 83314 59281 8 ✓ 8 83314 59280 1 ✗	58 mm - 2 1/4"	131 mm - 5 1/8"	238 g
38 cl - 12 3/4 oz.	L7888	F6/B4	8 83314 56901 8 ✓ 8 83314 56900 1 ✗	89 mm - 3 1/2"	96 mm - 3 3/4"	432 g
30 cl - 10 oz.	U1533	F6/B4	0 26102 28392 9 ✓ 0 26102 25889 7 ✗	79 mm - 3"	93 mm - 3 5/8"	344 g
20 cl - 6 3/4 oz.	U1532	F6/B4	0 26102 20393 4 ✓ 0 26102 25890 3 ✗	70 mm - 2 3/4"	84 mm - 3 1/4"	267 g

PRIMARIFIC



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Silver	**36 cl** - 12 oz.	J9015	F6/B4	8 83314 46570 9 ✓ 8 83314 46569 3 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
Gold	**36 cl** - 12 oz.	J9017	F6/B4	8 83314 46573 0 ✓ 8 83314 46572 3 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
Copper	**36 cl** - 12 oz.	J9018	F6/B4	8 83314 46575 4 ✓ 8 83314 46574 7 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
Red	**36 cl** - 12 oz.	L9408	F6/B4	8 83314 58668 8 ✓ 8 83314 58667 1 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	165 g
Chocolate	**36 cl** - 12 oz.	L9409	F6/B4	8 83314 58670 1 ✓ 8 83314 58669 5 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	165 g
Green	**36 cl** - 12 oz.	L9411	F6/B4	8 83314 58673 2 ✓ 8 83314 58672 5 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	165 g

VIGNE

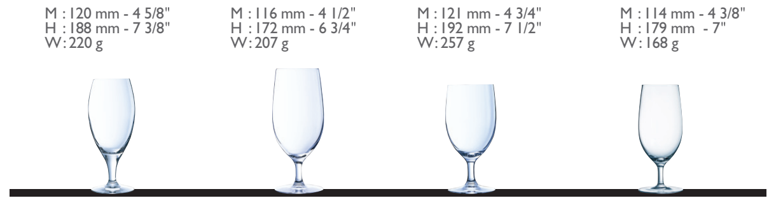
Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
45 cl - 15 oz.	L2369	F6/B4	8 83314 50368 5 ✓ 8 83314 50367 8 ✗	70 mm - 2 3/4"	165 mm - 6 1/2"	309 g
33 cl - 11 oz.	G3674	F6/B4	0 26102 46805 0 ✓ 0 26102 25892 7 ✗	69 mm - 2 5/8"	126 mm - 4 7/8"	230 g
22 cl - 7 1/4 oz.	G3658	F6/B4	0 26102 46698 8 ✓ 0 26102 25926 9 ✗	61 mm - 2 3/8"	111 mm - 4 3/8"	180 g
37 cl - 12 1/2 oz.	L2370	F6/B4	8 83314 50371 5 ✓ 8 83314 50369 2 ✗	93 mm - 3 5/8"	87 mm - 3 3/8"	376 g
31 cl - 10 1/4 oz.	G3666	F6/B4	0 26102 47214 9 ✓ 0 26102 25894 1 ✗	84 mm - 3 1/4"	83 mm - 3 1/4"	245 g
20 cl - 6 3/4 oz.	G3659	F6/B4	0 26102 46753 4 ✓ 0 26102 25922 1 ✗	75 mm - 2 7/8"	74 mm - 2 7/8"	205 g

PRIMARY

NEW
Gobelet PRIMARY
Slide control

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
	40 cl - 13 1/2 oz.	L8677	F6/B4	8 83314 57822 5 ✓ 8 83314 57821 8 ✗	76 mm - 3"	127 mm - 5"	150 g
	44 cl - 14 3/4 oz.	G3323	F6/B4	0 26102 11614 2 ✓ 0 26102 25930 6 ✗	87 mm - 3 3/8"	110 mm - 4 1/4"	148 g
	36 cl - 12 oz.	G3322	F6/B4	0 26102 11620 3 ✓ 0 26102 25961 0 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
	27 cl - 9 oz.	G0036	F6/B4	0 26102 11652 4 ✓ 0 26102 25951 1 ✗	74 mm - 2 7/8"	93 mm - 3 5/8"	118 g
Slide control	**27 cl** - 9 oz.	G5594	F6/B4	8 83314 21411 6 ✓ 8 83314 33016 8 ✗	74 mm - 2 7/8"	93 mm - 3 5/8"	118 g

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
CABERNET **cocktail**	**30 cl** - 10 oz.	62449	F6/B4	0 26102 62450 0 ✓ 0 26102 25952 8 ✗	120 mm - 4 5/8"	188 mm - 7 3/8"	220 g
CABERNET **cocktail**	**21 cl** - 7 oz.	58001	F6/B4	0 26102 58007 3 ✓ 0 26102 25968 9 ✗	116 mm - 4 1/2"	172 mm - 6 3/4"	207 g
CABERNET **margarita**	**44 cl** - 14 3/4 oz.	62447	F6/B4	0 26102 62448 7 ✓ 0 26102 25953 5 ✗	121 mm - 4 3/4"	192 mm - 7 1/2"	257 g
Cocktail	**21 cl** - 7 oz.	L3678	F6/B4	8 83314 51850 4 ✓ 8 83314 51849 8 ✗	114 mm - 4 3/8"	179 mm - 7"	168 g



Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
SENSATION	**32 cl** - 10 3/4 oz.	37154	F12/B4	0 26102 28732 3 ✓ 0 26102 25974 0 ✗	75 mm - 2 7/8"	175 mm - 6 7/8"	190 g
CABERNET	**47 cl** - 15 3/4 oz.	G3570	F6/B4	8 83314 18932 2 ✓ 8 83314 34004 4 ✗	81 mm - 3 1/8"	188 mm - 7 3/8"	231 g
CABERNET **all-purpose stemglass**	**40 cl** - 13 1/2 oz.	G3573	F6/B4	8 83314 18935 3 ✓ 8 83314 34011 2 ✗	81 mm - 3 1/8"	167 mm - 6 1/2"	186 g
CABERNET **all-purpose stemglass**	**35 cl** - 11 3/4 oz.	L3618	F6/B4	8 83314 51781 1 ✓ 8 83314 51780 4 ✗	74 mm - 2 7/8"	172 mm - 6 3/4"	170 g

NEW
NEW
NEW
NEW

Article	Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
Black mat	**36 cl** - 12 oz.	L9406	F6/B4	8 83314 58664 0 ✓ 8 83314 58663 3 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
Blanc mat	**36 cl** - 12 oz.	L9407	F6/B4	8 83314 58666 4 ✓ 8 83314 58665 7 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
Arpege forte	**36 cl** - 12 oz.	L6767	F6/B4	8 83314 57802 7 ✓ 8 83314 57801 0 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g
Arpege leggiero	**36 cl** - 12 oz.	L6772	F6/B4	8 83314 57809 6 ✓ 8 83314 57808 9 ✗	81 mm - 3 1/8"	102 mm - 4"	153 g

---

COLLECTION 2017

Chef&Sommelier
- FRANCE -

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES

Chef&Sommelier

Chef&Sommelier présente différentes collections de vaisselle, verrerie & couverts.

S'inspirant d'un monde en mouvance, Chef&Sommelier dévoile les produits qui permettront de dresser une table de façon imaginative, sophistiquée, mettant en évidence les plaisirs d'une expérience de dégustation.

Une invitation à un festin sensoriel et à une inspiration culinaire !

Chef&Sommelier presents various collections of dinnerware, drinkware and cutlery products.

Taking its inspiration from the world's endless diversity, Chef&Sommelier enables you to discover its imaginative, sophisticated and modular tabletop, wich helps to enhance the enjoyment of a tasting experience.

An invitation to a sensory feast and for culinary inspiration!

Matières et innovation :

Contents and innovation:

Le **verre artisanal soufflé bouche** confère toute sa magie aux carafes.
The decanters collection are **blown by hand**. It makes the product range transcendent.

"effervescence plus" est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.
"effervescence plus" is a technology that develops an even delicate effervescence, delighting the eyes and the taste buds alike…

Le joint silicone invisible, sur le fond extérieur de l'article, permet une adhérence parfaite de l'article sur son support.
Thanks to an invisible silicone seal, on the base of the item, this item remains stable on the chosen surface.

Articles décorés par pulvérisation avec des encres spécialement adaptées pour un usage professionnel et testées à plus de 2000 cycles en lave-vaisselle industriel sans dégradation.
Items sprayed with innovative inks technically adapted to professional constraints, guaranteed to withstand more than 2000 cycles in industrial dishwashers without damage.

Les verres Chef&Sommelier possèdent un buvant extrêmement fin pour un confort de dégustation optimal, tout en gardant une résistance incomparable grâce à la matière Kwarx®.
The Chef&Sommelier glasses have an extremely fine rim in order to have an optimal comfort during tasting, while keeping an incomparable resistance thanks to the Kwarx® material.

Krysta

EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

Les professionnels de la gastronomie sont en quête de verres répondant à leur exigence de perfection et de raffinement.
Leur désir : Une mise en table de grande élégance grâce a des produits fins, légers et extrêmement transparents.
Leur contrainte professionnelle : une utilisation intensive quotidienne qui réclame des produits à haute résistance aux chocs et aux détergents.

Pour répondre à ce **double défi d'excellence esthétique et de résistance**, le centre de recherche Arc, présente une nouvelle génération de cristallin sans plomb :
Krysta, le cristallin aux performances d'exception.

Gastronomy professionals are searching for glasses that satisfy their needs in terms of perfection and sophistication.
Their desire: Splendidly elegant table settings with fine, lightweight, extremely transparent products.
Their professional needs: Intensive daily use requires products that are highly resistant to shocks and detergents.

To meet these **twin challenges of aesthetic excellence and resistance**, The Arc Research Centre is introducing a new generation of lead-free crystal:
Krysta: The high-performance crystal glass.

SUPERIOR STRENGTH

Le centre de recherche Arc a élaboré un matériau cristallin, le Krysta, qui allie une résistance supérieure à une finesse remarquable des produits.

Plus de finesse ET plus de résistance : l'innovation Krysta.
Le buvant : pour une épaisseur d'1 mm, KRYSTA est 30% plus résistant que les verres cristallin de l'ensemble du marché.
La jambe : Sur une jambe extra fine, d'environ 6 mm de diamètre, Krysta garantit une résistance deux fois supérieure à la torsion manuelle.

- **Des économies sur toute la chaîne : moins de casse et d'ébréchure durant le transport, le stockage , le lavage et le polissage.**

SUPERIOR STRENGTH

He Arc Research Centre has developed a crystalline material, Krysta, combining superior strength with exceptional finesse.

Finer and stronger: the Krysta innovation.
Lip : with a thickness of 1 mm, KRYSTA is 30% stronger*
Stem : Ultra-delicate stems (~6 mm in diameter) have twice the mechanical resistance when crafted of Krysta*

- **Savings across the entire chain: fewer breakages and chipping during transportation, storage, washing and polishing.**

* than other standard crystal glasses on the market.

COMPLETE TRANSPARENCY

Krysta est le cristallin le plus pur et le plus transparent du marché.
La parfaite maîtrise de sa composition, la qualité du sable utilisé et la fusion à très haute température assurent au Krysta une transparence parfaite.

- **Des tables sublimées par l'éclat du Krysta.**
- **La robe de chaque vin respectée à la perfection.**

COMPLETE TRANSPARENCY

Krysta is the purest and most transparent crystal glass on the market.
The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta perfect transparency.

- **Tables enhanced by the sparkle of Krysta.**
- **The robe of every wine respected to perfection.**

PERFECT ACOUSTICS

Grâce a sa formulation exclusive, Krysta produit un son clair et pur dans la tradition sonore des meilleurs cristallins.

- **La séduction du Krysta : un éclat unique associé à une sonorité singulière pour un plaisir sensoriel raffiné.**

LONGLASTING BRILLIANCE

Krysta is the purest and most transparent crystal glass on the market.
The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta perfect transparency.

- **Tables enhanced by the sparkle of Krysta.**
- **The robe of every wine respected to perfection.**

LONGLASTING BRILLIANCE

Krysta possède une extrême brillance durable dans le temps. Après 2000 cycles en lave vaisselle professionnel, Krysta conserve sa brillance et sa transparence originelles.

- **Des verres qui apportent leur touche unique de brillance sur vos tables.**
- **Des services à l'éclat durable que vous conserverez longtemps.**

LONGLASTING BRILLIANCE

Krysta is the purest and most transparent crystal glass on the market.
The perfect mastery of its composition, the quality of the sand used, and fusion at a very high temperature gives Krysta perfect transparency.

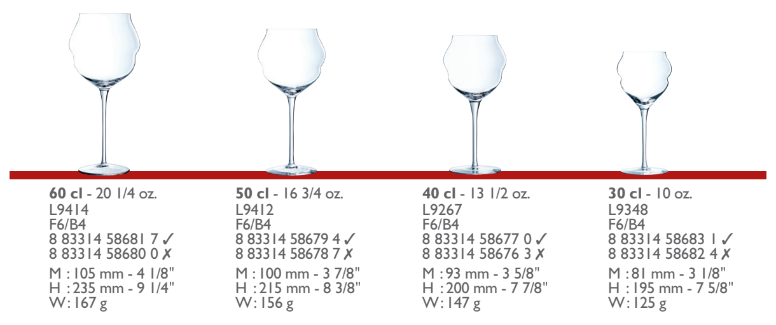
- **Tables enhanced by the sparkle of Krysta.**
- **The robe of every wine respected to perfection.**

Kwarx » Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

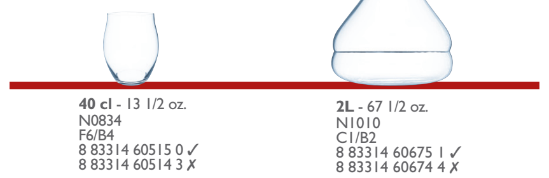
Collection en transition de Kwarx en Krysta en 2017
Collection in transition from Kwarx to Krysta in 2017

WINE TASTING

NEW — MACARON



Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
60 cl - 20 1/4 oz.	L9414	F6/B4	8 83314 58681 7 ✓ 8 83314 58680 0 ✗	105 mm - 4 1/8"	235 mm - 9 1/4"	167 g
50 cl - 16 3/4 oz.	L9412	F6/B4	8 83314 58679 4 ✓ 8 83314 58678 7 ✗	100 mm - 3 7/8"	215 mm - 8 3/8"	156 g
40 cl - 13 1/2 oz.	L9267	F6/B4	8 83314 58677 0 ✓ 8 83314 58676 3 ✗	93 mm - 3 5/8"	200 mm - 7 7/8"	147 g
30 cl - 10 oz.	L9348	F6/B4	8 83314 58683 1 ✓ 8 83314 58682 4 ✗	81 mm - 3 1/8"	195 mm - 7 5/8"	125 g



Capacité	Réf.	Pack	Codes	M	H	W
40 cl - 13 1/2 oz.	N0834	F6/B4	8 83314 60515 0 ✓ 8 83314 60514 3 ✗	85 mm - 3 1/4"	104 mm - 4"	130 g
2L - 67 1/2 oz.	N1010	C1/B2	8 83314 60675 1 ✓ 8 83314 60674 4 ✗	168 mm - 6 5/8"	270 mm - 10 5/8"	- g

---

Chef&Sommelier
- FRANCE -

chefsommelier.com

ChefEtSommelier
ChefSommelierFS
ChefSommelier

Chef&Sommelier est une marque du groupe Arc
Chef&Sommelier is a brand from the Arc Group
62510 Arques France

REALISATION et PHOTOS : Arc Design - AN399/16 - N057410