

Make sure it's RAK

2011



EN
DE
FR

2011



RAK
PORCELAIN



EN - It is with great pleasure that I present to you our catalogue showing the newest collections of RAK Porcelain for the year 2011. Renowned designers have surpassed themselves again to develop according to the needs of the foodservice industry worldwide.

Many would be aware of the strengths of RAK Ceramics - the mother company of RAK Porcelain - but beyond our financial strength and stability, it is our professional expertise, unrelenting pursuit of excellence, as well as a deep and profound knowledge of our environment that has enabled us to reach the top in all relevant levels of ceramic production and marketing.

We have always positioned ourselves to respond to emerging market opportunities and have made major investments all along not only at our main location at Ras Al Khaimah, but also overseas in several manufacturing and distribution centers.

We will continue to invest in innovative breakthrough technologies in the ceramic field because we know that in this era of global competitiveness and borderless economies, only productive organizations delivering quality goods and services can prevail, prosper and grow.

I am sure that you will find several products of interest to you in this catalogue, and these interests may plant the seed for a productive relationship between RAK Porcelain and you in the future. Do feel free to write to us about your requirements and how we can be of better service to you. We look forward to hearing from you.

Thanking You

Sincerely,

DR. KHATER MASSAAD
CHIEF EXECUTIVE OFFICER

DE - Hiermit habe ich das große Vergnügen, Ihnen unseren Katalog mit den neuesten Kollektionen von RAK Porzellan für 2011 vorzustellen. Renommierter Designer haben sich wiederum selbst übertroffen, um den Bedürfnissen der weltweiten Catering-Industrie noch besser zu entsprechen.

Weltweit ist man sich der Stärken von RAK Ceramics bewusst - der Muttergesellschaft von RAK Porzellan - doch mehr noch als unsere finanzielle Stärke und Stabilität sind es unsere fachmännische Expertise und unser unablässiges Streben nach Exzellenz sowie fundierte und tief greifende Kenntnis unserer Marktumgebung, die uns in die Lage versetzen, auf allen Ebenen von Steingutproduktion und -marketing als Marktführer zu agieren.

Wir haben uns stets als Triebkraft für neue Nischenmärkte aufgestellt und beachtliche Investitionen getätigt, nicht nur in unsere Hauptproduktionsstätte in Ras Al Khaimah, sondern in diversen Produktions- und Vertriebsstätten.

Wir werden auch in Zukunft in innovative und bahnbrechende Technologien der Steingutindustrie investieren, denn wir sind uns bewusst, dass in einer Ära der globalen Wettbewerbsfähigkeit und der grenzenlosen Wirtschaftsverflechtung nur hochproduktive Firmen, das heißt solche, die in der Lage sind, qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen anzubieten, eine Chance auf Zukunftssicherheit, Wohlergehen und Wachstum haben.

Ich bin überzeugt, dass Sie in diesem Katalog eine Reihe interessanter Produkte für sich entdecken werden, und dass sich aus diesem Interesse eine fruchtbare Geschäftsbeziehung zwischen RAK Porzellan und Ihrer Firma entwickeln kann. Zögern Sie daher nicht, uns Ihre Anforderungen mitzuteilen, damit wir Ihnen mit noch besserem Service dienen können. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Wir danken Ihnen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

DR. KHATER MASSAAD
VORSTANDSVORSITZENDER

FR - J'ai le grand plaisir de vous présenter notre nouveau catalogue, qui contient les toutes dernières collections de RAK Porcelaine pour l'année 2011. Des designers renommés se sont une nouvelle fois surpassés pour proposer une palette d'articles répondant aux besoins de la restauration à l'échelle internationale.

Beaucoup connaissent déjà les atouts de RAK Ceramics, la maison mère de RAK Porcelaine, mais au-delà de notre force et de notre stabilité financière, ce sont notre expertise professionnelle, notre poursuite assidue de l'excellence, ainsi qu'une connaissance profonde de notre environnement, qui nous permettent d'être performants à tous les niveaux de la production et de la commercialisation des céramiques.

Depuis toujours, nous nous efforçons de saisir les opportunités dans les marchés émergents et n'hésitons pas à réaliser des investissements majeurs non seulement sur notre principal site de Ras Al Khaimah, mais également dans plusieurs centres de fabrication et de distribution.

Nous continuerons à investir dans des technologies de pointe innovantes dans le secteur de la céramique parce que nous savons qu'en cette période de compétitivité globale et d'économie sans frontières, seules les entreprises productives qui proposent des biens et des services de qualité peuvent espérer exister, prospérer et se développer.


Je suis certain que vous trouverez plusieurs produits qui vous intéresseront dans ce catalogue, et que cela permettra peut-être d'entamer une relation productive entre RAK Porcelaine et vous-même dans l'avenir. N'hésitez pas à nous faire part de vos exigences et à nous expliquer vos attentes afin que nous puissions vous offrir le meilleur service possible. Nous restons dans l'attente de vous lire.

En vous remerciant,

Très cordialement,

DR. KHATER MASSAAD
PRESIDENT-DIRECTEUR GENERAL

Make sure it's RAK



EN - This catalogue is used by the worldwide distribution network of RAK Porcelain. The availability of individual ranges and/or items might be restricted in your country. Please check with your RAK Porcelain distributor/importer. The current pricelist refers in detail to each product's status.

DE - Dieser Katalog wird vom weltweiten Vertriebsnetz der RAK Porzellan genutzt. Die Verfügbarkeit einzelner Serien oder Teile kann in Ihrem Land begrenzt sein. Bitte informieren Sie sich bei Ihrem RAK Porzellan Händler. Die z. Zt. gültige Preisliste ist maßgebend.

FR - Ce catalogue est l'outil de travail de tous les circuits de distribution de RAK Porcelaine. La disponibilité de certains produits pourrait être limitée dans votre pays. Veuillez vérifier auprès du distributeur / importateur de RAK Porcelaine. Les tarifs actuels font référence.



RAK industrial site
Ras Al Khaimah · United Arab Emirates

EN - A crucial partner of the hotel and catering industry, RAK Porcelain blends exceptional quality with a creative spirit, while incorporating current trends.

To meet its customers' expectations, RAK Porcelain adheres to extremely rigorous qualitative criteria, both for the production of white porcelain and for carefully crafted designs. RAK Porcelain also provides a flexible and tailored production of customised pieces.

Inspired by famous designers, its contemporary collections appeal to both the gastronomy purists and creative chefs.

Given that the aesthetics of a table service contribute to the highlights of sophisticated culinary recipes and gastronomic pleasures, RAK Porcelain products are true masters of seduction.

Varied collections

RAK Porcelain's various collections feature highly contemporary shapes and respond to the expectations of the most demanding restaurant owners, lending style and elegance to each and every table thanks to their extremely refined design, their artistic lines and their timeless sophistication.

Patterns and designs

Drawing oriental inspiration with exotic and warm notes or featuring ethereal and timeless contours or else displaying accents tinged with freshness and cheerfulness, the designs characterise the products just as much as the patterns impart geometric or rounded aspects to the different pieces of the collections, underlining their respective vitality or softness.



DE- RAK Porzellan, unverzichtbarer Partner von Hotellerie und Gastronomie, verbindet außergewöhnliche Qualität mit kreativem Geist am Puls der Zeit.

Um seine Kunden zufriedenzustellen, hat RAK Porzellan sehr strenge Qualitätskriterien für die Herstellung von weißem Porzellan sowie für Seriedekore in gepflegtem Design definiert. Außerdem garantiert RAK Porzellan eine flexible Produktion, indem auf Wunsch individuelle Dekore hergestellt werden.

Die zeitgenössischen Kollektionen, von großen Designern inspiriert, entsprechen den Puristen der Gastronomie ebenso wie den kreativen Chefköchen.

Weil die ästhetische Qualität eines Tafelservices zur Inszenierung raffinierter kulinarischer Rezepte und zum Genuss ihrer Verkostung beiträgt, besitzen die Produkte von RAK Porzellan alle Trümpfe der Verführung.

Abwechslungsreiche Kollektionen

Mit ihren zeitgenössischen Formen entsprechen die vielseitigen Kollektionen von RAK Porzellan den Erwartungen der anspruchsvollsten Gastronomen und verleihen, dank ihres klaren Designs, ihrer künstlerischen Linien und ihres zeitlosen Raffinements jeder Tafel Stil und Eleganz.

Muster und Dekore

Vom Orient inspiriert mit exotischen, warmen Noten, mit luftartigen, zeitlosen Linien oder mit Akzenten voller Frische und Fröhlichkeit - die Dekors personalisieren die Produkte, während die Reliefs die verschiedenen Stücke aus den Kollektionen mit geometrischen oder abgerundeten Elementen garnieren, um ihre Dynamik bzw. Feinheit zu unterstreichen.

FR - Partenaire incontournable de l'industrie hôtelière et de la restauration, RAK Porcelaine marie une qualité exceptionnelle et un esprit créatif à l'écoute des tendances.

Pour satisfaire ses clients, RAK Porcelaine a défini des critères qualitatifs très rigoureux tant pour la fabrication de la porcelaine blanche que pour la réalisation de décors de série au design recherché. RAK Porcelaine assure également une production flexible et réactive pour des commandes personnalisées.

Inspirées par les plus grands designers, les collections contemporaines correspondent aux puristes de la gastronomie comme aux chefs créatifs.

Parce que la qualité esthétique d'un service de table participe à la mise en valeur de recettes culinaires élaborées et au plaisir de leur dégustation, les produits RAK Porcelaine possèdent tous les atouts de séduction.

Collections variées

Aux formes très contemporaines, les multiples collections de RAK Porcelaine répondent aux attentes des restaurateurs les plus exigeants et donnent style et élégance à toutes les tables grâce à leur design très épuré, à leurs lignes artistiques et à leur raffinement intemporel.

Reliefs et décors

D'inspiration orientale aux notes exotiques et chaleureuses ou arborant des lignes aériennes et intemporelles ou encore affichant des accents teintés de fraîcheur et de gaieté, les décors personnalisent les produits tout autant que les reliefs habillent les différentes pièces des collections de touches géométriques ou arrondies pour souligner leur dynamisme ou leur douceur.



Inspired by RAK



Nordic collection
Kollektion Nordic
collection Nordic

AllSpice	58
Babylon	128
Bahamas 1	124
Bahamas 2	126
Banquet	68
B.Concept	92
Buffet	98
Buffet GN	102
Castello NEW	120
Classic Gourmet	36
Emy	131
Fine Dine	18
Golden NEW	14
Leon	80
Line-Z	40
Lyra	32
Mazza	50
Metropolis	78
Minimax	108
Nano	44
Nordic	24
Pixel	54
Playa	42
Rondo	84
Ska	88
Stoneleaf	28
Trio	104
Tweeg NEW	116
Universal Saucer	76
White Gold NEW	10
Yasmeen NEW	122
1973 NEW	118
Dishes for all types of cooking Formen für alle Herdarten Plats toutes cuissons	134
Quality guide	138
Our plates specifications Die Stärken unserer Porzellanformen Caractéristiques de nos assiettes	140
Plates and shapes Teller und Formen Assiettes et formes	142
References	148

Table of contents

Inhaltsverzeichnis

Sommaire





White Gold

NEW



11

EN - The White Gold Collections' deliciously antiquated style will enhance the most refined table. Their opulent shapes and the variety of dishes available offer a wide choice that allows each professional to perfectly play within his or her creativity. Given their unusual and unconventional inspiration, the Collections make a fascinating contribution to even the most unexpected atmosphere.

DE - Der köstlich antiquiert wirkende Stil der Kollektion White Gold wird den raffiniertesten Tischen gerecht. Die opulenten Formen und die Vielfalt der präsentierten Porzellantteile eröffnen weit gefächerte Perspektiven, die viel persönliche Kreativität ermöglichen. Die außerhalb von Trends und verbreiteten Konzepten gestaltete Kollektion kann auch in ein vollkommen unerwartetes Ambiente passen.

FR - Le style délicieusement suranné de la collection White Gold convient aux tables les plus raffinées. Les formes opulentes et la variété des pièces présentées ouvrent de larges perspectives permettant aux professionnels une grande liberté de création. Pensée en dehors des tendances et sentiers battus, la collection s'intègre dans les atmosphères les plus inattendues.



EN - Of Slovak origin, Alain Vavro is an avid fine arts enthusiast and has earned a reputation amongst the most famous star chefs and in particular Paul Bocuse. Today, he is a reference in the domains of culinary design and arts of the table.

Design
by
Vavro.

DE - Alain Vavro ist slowakischer Herkunft, ein großer Liebhaber der schönen Künste und genießt den Respekt vieler Sterne-Köche, insbesondere auch Paul Bocuses. Heute ist er eine Referenz in Sachen kulinarisches Design und Tischdekoration.

FR - D'origine slovaque, Alain Vavro, adepte des Beaux-Arts par disposition et reconnu par les grands chefs étoilés et en particulier par Paul Bocuse, est aujourd'hui une référence en matière de design culinaire et des arts de la table.

Size / Code

■ KING



square plate
Teller quadratisch
assiette carrée
26 cm / GDSP26



square plate
Teller quadratisch
assiette carrée
34 cm / GDSP34



rectangular plate
Teller rechteckig
plat rectangulaire
42 cm / GDRT42

Size / Code

■ QUEEN



round plate
Teller rund
assiette ronde
16 cm / GDRP16



round plate
Teller rund
assiette ronde
22 cm / GDRP22



round plate
Teller rund
assiette ronde
31 cm / GDRP31

■ PRINCE



round plate soup
Teller tief
assiette creuse
23 cm / GDDP23



round plate soup
Teller tief
assiette creuse
29 cm / GDDP29



Size / Code

■ PRINCESS



scallop plate
Teller festoniert
assiette festonnée
33 cm / GDSP33



soup tureen with lid
Suppenterrine mit Deckel
soupière avec couvercle
340 cl / GDSB340



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle
25 cl / GDSU25



coffee pot
Kaffeekanne
cafetière
160 cl / GDSP160



teapot
Teekanne
théière
150 cl / GDTP150



creamer
Milchkännchen
crémier
25 cl / GDCR25



tea cup
Teetasse
tasse thé
21 cl / GDCU21



espresso cup
Expressotasse
tasse expresso
9 cl / GDCU09

Size / Code



bowl
Schälchen
bol
21 cl / GDCU21M



bowl
Schälchen
bol
9 cl / GDCU09M



saucer for tea cup and bowl 21 cl
Untertasse für Teetasse
und Schälchen 21 cl
soucoupe tasse thé et bol 21 cl
15 cm / GDSA15



saucer for espresso cup and bowl 9 cl
Untertasse für Expressotasse
und Schälchen 9 cl
soucoupe tasse expresso et bol 9 cl
12 cm / GDSA12



Golden

NEW



EN - With Golden your table will evoke a mirage from the Orient.

Part of the prestigious White Gold collection, the Golden range is dressed in sparkling gold. The perfect foil for the most delicious dishes, this outstanding porcelain will bring a luxurious, exotic touch to your table.

DE - Golden zaubert einen Hauch von Orient auf Ihre Tafel...

Als prestigevolle Abwandlung der Kollektion White Gold ist die Serie Golden mit einem golden schimmernden Dekor verziert. Diese außergewöhnlichen Stücke sind mit ihrer exotisch-luxuriös anmutenden Note erlesene Behältnisse für exquisite Speisen.

FR - Avec Golden, les mirages de l'Orient s'invitent à votre table...

Déclinaison prestigieuse de la collection White Gold, la gamme Golden revêt un habit étincelant réalisé en or. Écrins de choix destinés aux mets les plus exquis, ces pièces d'exception apportent un éclat empreint d'exotisme et de luxe.



Design
by
Vayro.

Size / Code

■ KING



square plate
Teller quadratisch
assiette carrée
26 cm / KQSP26



square plate
Teller quadratisch
assiette carrée
34 cm / KQSP34



rectangular plate
Teller rechteckig
plat rectangulaire
42 cm / KQRT42

Size / Code

■ QUEEN



round plate
Teller rund
assiette ronde
16 cm / KQRP16



round plate
Teller rund
assiette ronde
22 cm / KQRP22



round plate
Teller rund
assiette ronde
31 cm / KQRP31

■ PRINCE



round plate soup
Teller tief
assiette creuse
23 cm / KQDP23



round plate soup
Teller tief
assiette creuse
29 cm / KQDP29



Size / Code

■ PRINCESS



scallop plate
Teller festoniert
assiette festonnée
33 cm / KQSP33



soup tureen with lid
Suppenterrine mit Deckel
soupière avec couvercle
340 cl / KQSB340



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle
25 cl / KQSU25



coffee pot
Kaffeekanne
cafetière
160 cl / KQCP160



teapot
Teekanne
théière
150 cl / KQTP150



creamer
Milchkännchen
crémier
25 cl / KQCR25



tea cup
Teetasse
tasse thé
21 cl / KQCU21



espresso cup
Expressotasse
tasse expresso
9 cl / KQCU09

Size / Code



bowl
Schälchen
bol
21 cl / KQCU21M



bowl
Schälchen
bol
9 cl / KQCU09M



saucer for tea cup and bowl 21 cl
Untertasse für Teetasse
und Schälchen 21 cl
soucoupe tasse thé et bol 21 cl
15 cm / KQSA15



saucer for espresso cup
and bowl 9 cl
Untertasse für Expressotasse
und Schälchen 9 cl
soucoupe tasse expresso
et bol 9 cl
12 cm / KQSA12



Fine Dine



EN - With its contemporary forms, the Fine Dine collection fulfils the needs of the most demanding restaurateurs, be they purist or creative. Thanks to the clear lines, this timeless elegant collection will find its place on the best tables.

DE - Mit ihren zeitgemäßen Formen erfüllt die Kollektion Fine Dine die Erwartungen der anspruchvollsten Gastronomen, ob puristisch oder kreativ. Das klare, geradlinige Design ist zeitlos elegant und passt in das schlichte Umfeld der neuen Gastronomie.

FR - Aux formes très contemporaines, la collection Fine Dine répond aux attentes des restaurateurs les plus exigeants, qu'ils soient puristes ou créatifs. Elle trouvera sa place sur toutes les tables grâce à son design très pur et à ses lignes claires lui conférant un style à l'élégance intemporelle.



Design
by
Vayro.

Size / Code

**flat plate**

Teller flach
assiette plate

16 cm / FDFP16
22 cm / FDFP22
25 cm / FDFP25
27 cm / FDFP27
29 cm / FDFP29
31 cm / FDFP31
33 cm / FDFP33

**deep plate**

Teller tief
assiette creuse

23 cm - 36 cl / FDDP23
31 cm - 77 cl / FDDP31

**gourmet plate deep**

Gourmetteller tief
assiette creuse gourmet

26 cm - 125 cl / FDGD26
29 cm - 165 cl / FDGD29

**lid for gourmet plate deep**

Deckel für Gourmetteller tief
cloche pour assiette creuse gourmet

/ FDCL01 (FDGD26)
/ FDCL02 (FDGD29)

**gourmet plate flat**

Gourmetteller flach
assiette plate gourmet

29 cm / FDGF29

**oval plate**

Teller oval
assiette ovale

30 x 8 cm / FDOP30

**oval platter**

Platte oval
plat ovale

34 cm / FDOP34
36 cm / FDOP36

Size / Code

**oval platter**

Platte oval - plat ovale

40 cm / FDOP40
46 cm / FDOP46

**individual bowl**

Schälchen
bol individuel

8 cm - 11 cl / FDBI08
11 cm - 22 cl / FDBI11
12 cm - 28 cl / FDBI12
14 cm - 45 cl / FDBI14

**salad bowl** - *Salatschale* - saladier

23 cm - 140 cl / FDBS23

**salad bowl oval**

Salatschale oval
saladier ovale

16 x 11 cm - 32 cl / FDBO16
24 x 16 cm - 111 cl / FDBO24
27 x 19 cm - 107 cl / FDBO27

**cream soup bowl 2 handles**

Suppentasse 2 Henkel
tasse à bouillon 2 anses

35 cl / FDSC35

**saucer**

Untertasse
soucoupe

19 cm / FDSA19

**coffee pot with lid**

Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle

35 cl / FDPC35

**lid** - *Deckel* - couvercle

/ FDCPLD1

Size / Code



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle

70 cl / FDCP70



lid - Deckel - couvercle
/ FDCPLD2



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle

40 cl / FDTP40



lid - Deckel - couvercle
/ FDTPLD1



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle

80 cl / FDTP80



lid - Deckel - couvercle
/ FDTPLD2



creamer
Milchkännchen - pot à lait

5 cl / FDCR05
15 cl / FDCR15
25 cl / FDCR25
40 cl / FDCR40



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle

22 cl / FDSU22



lid - Deckel - couvercle
/ FDSULD



cup - Tasse - tasse

9 cl / FDCU09
20 cl / FDCU20
25 cl / FDCU25

Size / Code



cup
Tasse
tasse

30 cl / FDCU30



cup without handle
Tasse ohne Henkel
tasse sans anses

30 cl / FDCU30M1



mug
Becher
chope

30 cl / FDMU30



saucer for 9 cl cup
Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

13 cm / FDSA13



saucer for 20/25 cl cup
Untertasse für Tasse 20/25 cl
soucoupe pour tasse 20/25 cl

15 cm / FDSA15



saucer for FDCU30 and FDMU30 cups

Untertasse für Tassen FDCU30 und FDMU30
soucoupe pour tasses FDCU30 et FDMU30

17 cm / FDSA17



saucer for FDCU30
Untertasse für FDCU30
soucoupe pour FDCU30

14 x 14 cm / OPSA14



salt shaker
Salzstreuer
salière

/ FDSS01



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier

/ FDPS01



Fine Dine





René Bérard

EN - Executive Chef in the Hostellerie Bérard, Cadière d'Azur, France.

“Perfectionists to a fault we try to achieve the perfect balance between the delicate quality of the dishes we prepare and their presentation. We don't choose the dishes we use by chance, but carefully select them to enhance the appearance and emphasise specific aspects of the food we are serving. RAK Porcelain's services and collections have proved the perfect foil for our dishes. Light, with ultra-clean lines, they are both well made and perfectly finished. The particular collections we chose have proved ergonomic and compliment our style of cuisine which is based on traditional French haute cuisine. The dishes we create, drawing their inspiration from nature and the changing seasons, are more than matched by RAK Porcelain's aesthetic qualities.”

The restaurant “René Bérard” chose the AllSpice and Fine Dine ranges designed by RAK Porcelain.

DE - Küchenchef im Hostellerie Bérard, Cadière d'Azur, France.

„Wir sind durch und durch Perfektionisten und stets darauf bedacht, eine wirkliche Symbiose zwischen den von uns zubereiteten Speisen und ihrer Präsentation zu schaffen. Das Porzellan wird bewusst gewählt; Form und Aussehen tragen dazu bei, den Inhalt richtig zur Geltung zu bringen. Die Kollektionen von RAK Porzellan werden unseren Anforderungen vollkommen gerecht. Die leichten Teile mit klarem Design weisen eine ausgezeichnete, sorgfältige Ausführung auf. Die von uns gewählten Serien sind äußerst ergonomisch und passen sich perfekt dem Stil unserer auf die französische Gastronomie ausgerichtete Küche an. Die von RAK Porzellan zum Ausdruck gebrachten qualitativen Werte stehen mit unseren von der Natur und den Jahreszeiten inspirierten Kreationen voll und ganz im Einklang.“

Das Restaurant „René Bérard“ verwendet die Serien AllSpice und Fine Dine von RAK Porzellan.



FR - Chef à l'Hostellerie Bérard, Cadière d'Azur, France.

« Perfectionnistes dans l'âme, nous cherchons en permanence à créer une réelle symbiose entre les plats que nous élaborons et leur présentation. Le contenant n'est pas choisi au hasard, formes et aspects participent à la mise en valeur du contenu. Les services / collections de RAK Porcelaine correspondent totalement à nos exigences. Légères et épurées, les pièces sont d'excellente facture et sont admirablement réalisées. Les gammes que nous avons sélectionnées affichent une grande ergonomie et s'adaptent parfaitement à notre style de cuisine, orientée vers la gastronomie française. Inspiré de la nature et des saisons, l'esprit de nos créations rejoint complètement les valeurs qualitatives exprimées par RAK Porcelaine. »

Le restaurant « René Bérard » utilise les collections Allspice et Fine Dine signées RAK Porcelaine.



ORIGINAL
RAK
PORCELAIN
DESIGN



RAK
PORCELAIN

Nordic



EN - The fluid and compact lines of the new Nordic collection are mostly inspired by the Scandinavian design of the 60s, which matches to the quality standards of RAK Porcelain. The combination of timelessness and functionality offers to professionals a huge liberty in gastronomic creation.

The exceptional variance of the Nordic collection allows venturous and inventive presentations.

DE - Die fließenden und kompakten Linien sind weitgehend in Anlehnung an das skandinavische Design der 60er-Jahre, welches im Einklang mit den Qualitätskriterien von RAK Porzellan steht. Die Verschmelzung von Zeitlosigkeit und Funktionalität bietet Profis der Gastronomie eine beträchtliche kreative Freiheit.

Die außergewöhnlichen Formen der Nordic-Kollektion ermöglichen eine und völlig neue Präsentation Ihrer Speisen.

FR - Les lignes fluides et compactes de la nouvelle collection Nordic s'inspirent largement du design scandinave des années 60 assorti aux critères de qualité propres à RAK Porcelaine. Intemporalité et fonctionnalité se conjuguent subtilement, offrant ainsi aux professionnels une grande liberté de création gastronomique.

La déclinaison variée des pièces Nordic, autorise des présentations audacieuses et inédites.



Design
by
Vayro.

ORIGINAL
RAK
PORCELAIN
DESIGN

RAK
PORCELAIN



Size / Code



flat plate with rim
Teller flach mit Fahne
assiette plate à aile

24 cm / NOFP24
28 cm / NOFP28
32 cm / NOFP32



flat plate rimless
Teller flach ohne Fahne
assiette plate sans aile

12 cm / NOLD12
14 cm / NOLD14
16 cm / NOLD16
20 cm / NOLD20
23 cm / NOLD23



deep plate
Teller tief
assiette creuse

20 cm / NODP20
23 cm / NODP23



bowl
Schale
bol

12 cm / NOBW12
14 cm / NOBW14
16 cm / NOBW16



mug
Mug
mug
33 cl / NOMG33



cup
Tasse
tasse
9 cl / NOCU09
20 cl / NOCU20
23 cl / NOCU23



cup
Tasse
tasse
30 cl / NOCU30

Size / Code



saucer
Untertasse
soucoupe
9 cl / NOSA1
20 cl / NOSA2
23 cl / 30 cl / NOSA3



mise en bouche cup
Mise en bouche Tasse
mise en bouche à aile
9 cl / NOMB1



coffee pot
Kaffeekanne
cafetière
40 cl / NOCP40
100 cl / NOCP100



teapot
Teekanne
théière
40 cl / NOTP40
100 cl / NOTP100



creamier / jug
Milchkännchen
crémier / carafe
15 cl / NOCR15
50 cl / NOCR50



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrière
/ NOPS01



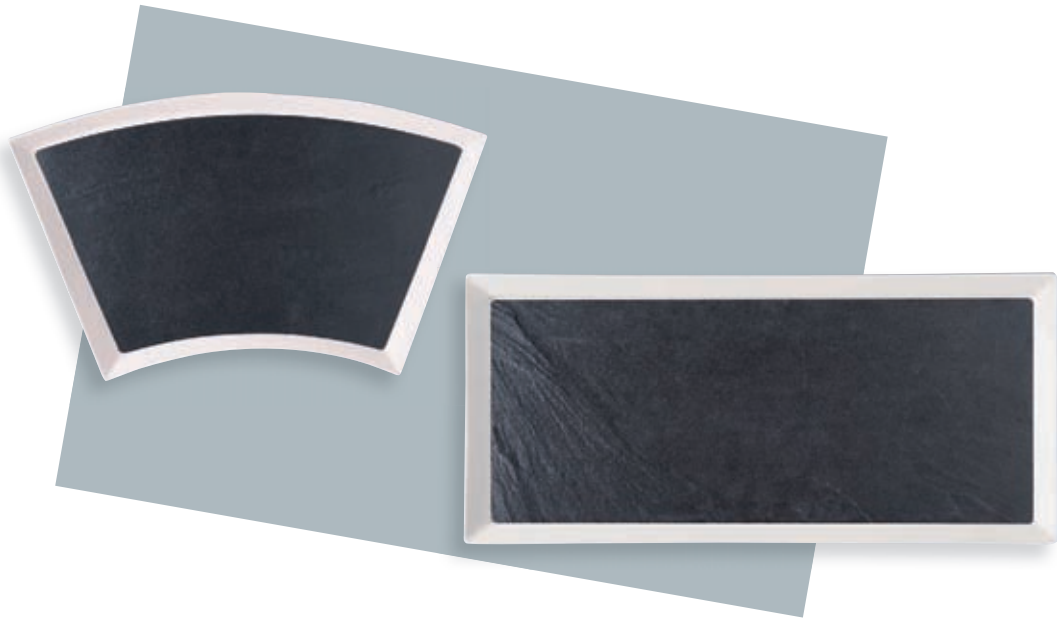
salt shaker
Salzstreuer
salière
/ NOSS01



mini plate with rim
Mini-Teller mit Fahne
mini assiette à aile
6 cm / NOBD01



Stoneleaf



EN - Stoneleaf is a new ceramic material developed exclusively by RAK Porcelain which offers a completely professional alternative for buffet or single-dish presentations.

For individual or combined use with the plates or dishes of the collection, trays are completely hygienic, non-porous and lighter than natural materials.

To ease the handling and stability, silicon buffers are fixed underneath. Manual washing recommended.

DE - Stoneleaf ist ein neues keramisches Material, das speziell von RAK Porzellan entworfen wurde und eine professionelle Alternative für Buffet- oder individuelle Präsentationen bietet.

Alleine oder in Kombination mit den Tellern und Platten der Kollektion verwendbar, sind die Schalen völlig hygienisch, nicht porös und leichter als natürliche Materialien.

Um die Handhabung und Stabilität zu erleichtern, sind an der Unterseite Silikonpuffer angebracht. Empfehlung: per Hand waschen.

FR - Stoneleaf est un nouveau matériau céramique développé en exclusivité par RAK Porcelaine et propose une alternative totalement professionnelle pour les présentations de buffet ou individuelles.

À utiliser seuls ou combinés à des plats et assiettes de la collection, les plats sont totalement hygiéniques, non poreux, et plus légers que les matériaux naturels.

Pour faciliter les manipulations et la stabilité, des patins de silicone sont fixés sous les articles. Le lavage à la main est recommandé.

Silicon feet
Silikonfüße
Patins de silicone





rectangular tray
for use with **CLRP38** (Classic Gourmet)

Platte rechteckig
integrierbar in CLRP38 (Classic Gourmet)
plat rectangulaire
utilisable avec CLRP38 (Classic Gourmet)



33 x 15.5 cm / SLTR33

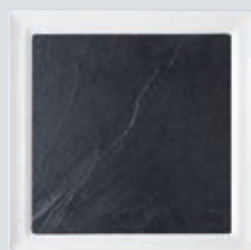


rectangular tray
for use with **CLRP29** (Classic Gourmet)

Platte rechteckig
integrierbar in CLRP29 (Classic Gourmet)
plat rectangulaire
utilisable avec CLRP29 (Classic Gourmet)



25 x 7.5 cm / SLTR25



square tray
for use with **CLSP30** (Classic Gourmet)

Platte quadratisch
integrierbar in CLSP30 (Classic Gourmet)
plat carré
utilisable avec CLSP30 (Classic Gourmet)

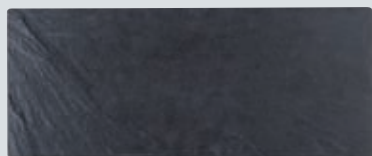
24.5 x 24.5 cm / SLSP25



square tray
Platte quadratisch
plat carré

30 x 30 cm / SLSP30

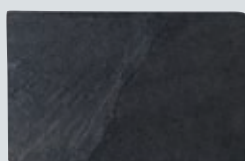
Size / Code

**rectangular tray****for use with BURT52 (Buffet)***Platte rechteckig**integrierbar in BURT52 (Buffet)*

plat rectangulaire

utilisable avec BURT52 (Buffet)

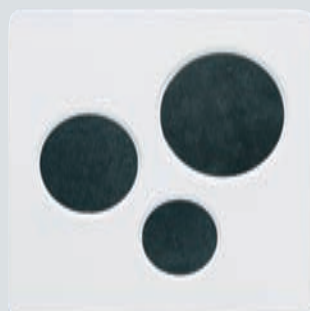
48.5 x 19.5 cm / SLTR48

**rectangular tray****for use with SPDP30 (Sesame AllSpice)***Platte rechteckig**integrierbar in SPDP30 (Sesame AllSpice)*

plat rectangulaire

utilisable avec SPDP30 (Sesame AllSpice)

24.5 x 14.5 cm / SLTR24

**round dish****for use with SPCH30 (Chives AllSpice)***Teller rund**integrierbar in SPCH30 (Chives AllSpice)*

plat rond

utilisable avec SPCH30 (Chives AllSpice)

12 cm / SLRD12

9.5 cm / SLRD9

7.5 cm / SLRD7

**trapezoidal tray****for use with LXBS30 and LXBS51 (B.Concept)***Platte trapezförmig**integrierbar in LXBS30 und LXBS51 (B.Concept)*

plat trapézoïdal

utilisable avec LXBS30 et LXBS51 (B.Concept)

46 x 25 cm / SLBC46

22 x 19.5 cm / SLBC22



ORIGINAL
RAK
PORCELAIN
DESIGN

RAK
PORCELAIN



Lyra



EN - Very elegant, the RAK Porcelain collection Lyra plays with the contrasts of a deepened middle, an even surface and a higher and very soft curved line that accurately surrounds it.

DE - In seiner eleganten Erscheinungsform spielt die Kollektion Lyra von RAK Porzellan mit dem spannungsvollen Kontrast zwischen ebenen Flächen und geschwungenen Linien. Sie hebt mit Präzision und Finesse die Kontur jedes einzelnen Teils hervor.

FR - Dans la collection RAK Porcelaine, la très élégante ligne Lyra joue sur les contrastes de volumes rehaussés de courbes douces qui soulignent avec précision et finesse les contours de l'objet.



EN - Mikaela Dörfel, a highly renowned designer, develops each product range according to a concept, allowing to identify it with the specific brand.

DE - Jedervon der renommierten Designerin Mikaela Dörfel entwickelten Produktlinie liegt ein wiedererkennbares Konzept zugrunde, wodurch die Teile stets der Marke zugeordnet werden können, für die sie gedacht sind.

FR - Designer de grande renommée, Mikaela Dörfel développe chaque ligne de produits autour d'un concept permettant de l'identifier à la marque à laquelle elle est destinée.

Size / Code

flat plate*Teller flach*
assiette plate15 cm / LRFP15
17 cm / LRFP17
19 cm / LRFP19
21 cm / LRFP21
24 cm / LRFP24
27 cm / LRFP27
29 cm / LRFP29
31 cm / LRFP31**deep plate***Teller tief*
assiette creuse23 cm - 47 cl / LRDP23
26 cm - 68 cl / LRDP26
30 cm - 99 cl / LRDP30**tagine cover
for deep plate LRDP***Tagine Deckel*
für Teller tief LRDP
couverture tagine
pour assiette creuse LRDP20 cm / LRCV20
23 cm / LRCV23
27 cm / LRCV27**oval plate***Platte oval*
plat ovale22 cm / LROP22
32 cm / LROP32
38 cm / LROP38

Size / Code

soup bowl stackable*Suppentasse stapelbar*
tasse à bouillon empilable

30 cl / LRCS30

soup bowl non stackable*Suppentasse nicht stapelbar*
tasse à bouillon non empilable

30 cl / LRCN30

salad bowl stackable*Salatschale stapelbar*
saladier empilable12 cm - 16 cl / LRSD12
18 cm - 35 cl / LRSD18**coffee pot with lid***Kaffekanne mit Deckel*
cafetière et couvercle

35 cl / LRCP35

lid*Deckel*
couvercle

LRCPLD

teapot with lid*Teekanne mit Deckel*
théière et couvercle

40 cl / LRTP40

lid*Deckel*
couvercle

LRTPLD

creamer*Milchkännchen*
pot à lait15 cl / LRRC15
25 cl / LRRC25

Size / Code



cup stackable
Tasse stapelbar
tasse empilable
9 cl / LRSC09
18 cl / LRSC18
22 cl / LRSC22
27 cl / LRSC27



cup non stackable
Tasse nicht stapelbar
tasse non empilable
9 cl / LRCU09
18 cl / LRCU18
22 cl / LRCU22
27 cl / LRCU27



saucer for 9 cl cup
Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl
12 cm / LRSA12



saucer for 18/22 cl cup
Untertasse für Tasse 18/22 cl
soucoupe pour tasse 18/22 cl
15 cm / LRSA15



**saucer for 27 cl cup and
soup bowls LRCS30 and LRCN30**
*Untertasse für Tasse 27 cl und
Suppentassen LRCS30 und
LRCN30*
soucoupe pour tasse 27 cl et
tasses à bouillon LRCS30 et
LRCN30
17 cm / LRSA17



egg cup
Eierbecher
coquetier
3 cl / LREG01

Size / Code



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier et couvercle
27 cl / LRSU27



lid
Deckel
couvercle
LRSULD



salt shaker
Salzstreuer
salière
LRSS01



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier
LRPS01



flower vase / peanut shaker
Vase / Erdnuss-Gefäß
vase / récipient cacahuètes
25 cl / LRFV01



Classic

GOURMET



Classic Gourmet



EN - This collection has a refreshingly modern touch. The series, available in round, rectangular and square sets, all of them rooted in the spirit of the time, clearly show the more design-orientated approach. Created for a wide range of clients, it builds up a fine and harmonious balance between functionality and elegance.

DE - Diese Kollektion zeichnet sich durch ein sehr modernes Erscheinungsbild aus. Ob rund, quadratisch oder viereckig, die drei erhältlichen Variationen heben den Design-Charakter der Serie sehr schön hervor und unterstreichen so ihre Verankerung im aktuellen Zeitgeist.

FR - Une révérence aux grands classiques du design de la porcelaine hôtelière, Classic Gourmet se décline en plusieurs versions de formes rondes, carrées et rectangulaires. Un fin rebord structure les pièces phares de cette collection et permet son utilisation dans tous les styles de la gastronomie moderne.

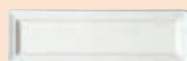


Design
by
Vayro.

Size / Code

flat plate round*Teller flach*
assiette plate ronde15 cm / CLFP15
17 cm / CLFP17
19 cm / CLFP19
21 cm / CLFP21
24 cm / CLFP24
27 cm / CLFP27
29 cm / CLFP29
31 cm / CLFP31
33 cm / CLFP33**deep plate***Teller tief*
assiette creuse24 cm - 62.5 cl / CLDP24
26 cm - 77.5 cl / CLDP26
30 cm - 117.5 cl / CLDP30**extra deep bowl***Extra Tiefer Teller*
assiette extra creuse23 cm / CLXD23
26 cm / CLXD26

Size / Code

square salad bowl*Salatschale quadratisch*
saladier carré12 cm - 26 cl / CLSB12
14 cm - 40 cl / CLSB14
16 cm - 50 cl / CLSB16
18 cm - 64 cl / CLSB18
21 cm - 90 cl / CLSB21**flat square plate***Teller flach quadratisch*
assiette plate carrée24 cm / CLSP24
27 cm / CLSP27
30 cm / CLSP30**flat plate rectangular***Teller flach rechteckig*
assiette plate rectangulaire21 x 8 cm / CLRP21
23 x 7 cm / CLRP23
26 x 8 cm / CLRP26
29 x 10 cm / CLRP29
33 x 23 cm / CLRP33
38 x 21 cm / CLRP38

CLRP38 & CLRP21

Size / Code



soup bowl stackable
Suppentasse stapelbar
tasse à bouillon empilable
30 cl / CLCS30



salt shaker
Salzstreuer
salière
/ CLSS01



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier
/ CLPS01



egg cup
Eierbecher
coquetier
5 cl / CLEG01



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle
35 cl / CLCP35



GOURMET



Size / Code



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle
40 cl / CLTP40



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier et couvercle
27 cl / CLSU27



creamers
Milchkännchen
pot à lait
15 cl / CLCR15
25 cl / CLCR25



cup non stackable
Tasse nicht stapelbar
tasse non empilable
9 cl / CLCU09
20 cl / CLCU20
23 cl / CLCU23
28 cl / CLCU28



cup stackable
Tasse stapelbar
tasse empilable
9 cl / CLSC09
20 cl / CLSC20
23 cl / CLSC23



saucer
Untertasse
soucoupe
13 cm - 9 cl / CLSA13
15 cm - 20, 23 cl / CLSA15
17 cm - 28, 30 cl / CLSA17



Line-Z

EN - Line-Z seduces by its lines and curves combined with optical illusions. Surprising thereby, it takes part in creative food presentations.

DE - Line-Z besticht durch ihre Linien und Bögen in Illusionsoptik. Derart überraschend trägt sie zur Originalität gastronomischer Inszenierungen bei.

FR - Line-Z séduit par ses lignes et ses courbes mariées à un relief en trompe-l'œil. Surprenante, elle participe à des mises en scène gastronomiques originales.

Size / Code



flat plate round
Teller flach
assiette plate ronde

15 cm / LZFP15
17 cm / LZFP17
21 cm / LZFP21
24 cm / LZFP24
27 cm / LZFP27
31 cm / LZFP31



deep plate
Teller tief
assiette creuse

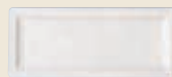
24 cm / LZDP24
30 cm / LZDP30



flat square plate
Teller flach quadratisch
assiette plate carrée

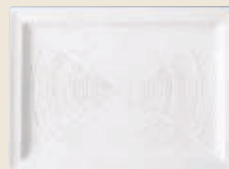
30 cm / LZSP30

Size / Code



flat plate rectangular
Teller flach rechteckig
assiette plate rectangulaire

26 x 8 cm / LZRP26
29 x 10 cm / LZRP29
33 x 23 cm / LZRP33



cup non stackable (Classic Gourmet)
Tasse nicht stapelbar (Classic Gourmet)
tasse non empilable (Classic Gourmet)

9 cl / CLCU09
20 cl / CLCU20
23 cl / CLCU23
28 cl / CLCU28



saucer - Untertasse - soucoupe

13 cm / LZSA13
15 cm / LZSA15
17 cm / LZSA17



Playa

EN - Passat winds blow over the Playa collection... A relief of curves like sunrays and waves promises an estival and light atmosphere in which exquisite dishes can be served.

DE - Mit Playa wehen Passatwinde über die Kollektion... Ein Relief aus Bögen, die wie Sonnenstrahlen und Wellen aussehen, verspricht eine sommerlich leichte Stimmung, in der Speisen erlesener Geschmacksrichtungen genossen werden können.

FR - Les alizés soufflent sur la collection Playa... Un relief aux courbes évocatrices de rayons de soleil et de vagues, promesse d'une ambiance estivale et légère pour déguster des mets aux saveurs relevées.

Size / Code



flat plate round
Teller flach
assiette plate ronde

15 cm / PLFP15
17 cm / PLFP17
21 cm / PLFP21
24 cm / PLFP24
27 cm / PLFP27
29 cm / PLFP29
31 cm / PLFP31



deep plate
Teller tief - assiette creuse

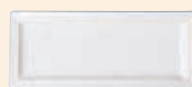
24 cm / PLDP24
30 cm / PLDP30



flat square plate
Teller flach quadratisch
assiette plate carrée

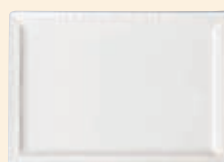
24 cm / PLSP24
27 cm / PLSP27
30 cm / PLSP30

Size / Code



flat plate rectangular
Teller flach viereckig
assiette plate rectangulaire

23 x 7 cm / PLRP23
26 x 8 cm / PLRP26
29 x 10 cm / PLRP29
33 x 23 cm / PLRP33
38 x 21 cm / PLRP38



cup non stackable (Classic Gourmet)
Tasse nicht stapelbar (Classic Gourmet)
tasse non empilable (Classic Gourmet)

9 cl / CLCU09
20 cl / CLCU20
23 cl / CLCU23
28 cl / CLCU28



saucer - Untertasse - soucoupe

13 cm / PLSA13
15 cm / PLSA15
17 cm / PLSA17



Nano



EN - The Nano collection excels in simplicity and functionality. Directly inspired by Asian traditions, it contains the essential items of this way to serve, but it fits even so to more varied uses in food service. The different sizes of plates and dishes suit perfectly to the requirements of professionals.

DE - Die Kollektion Nano, die von der asiatischen Tradition inspiriert wurde, zeichnet sich vor allem durch ihre Schlichtheit und Funktionalität aus. Sie enthält Produkte, die unentbehrlich für die asiatische Küche sind, aber sie eignet sich auch für vielerlei andere Anwendungen in der Gastronomie. Die verschiedenen Größen der Platten und Coupteller sind perfekt auf die Bedürfnisse von Profis zugeschnitten.

FR - La collection Nano excelle par sa simplicité et sa fonctionnalité. Directement inspirée des traditions asiatiques, elle décline les articles incontournables de cette gastronomie et se prête aux utilisations les plus variées de la restauration. La diversité des tailles des plats et assiettes correspond parfaitement aux besoins des professionnels.

Size / Code

flat coupe plate*Teller flach coupe*
assiette plate coupe15 cm / NNPR15
18 cm / NNPR18
21 cm / NNPR21
24 cm / NNPR24
27 cm / NNPR27
31 cm / NNPR31**oval coupe plate***Platte oval coupe*
plat coupe ovale21 cm / NNOP21
26 cm / NNOP26
32 cm / NNOP32
36 cm / NNOP36**deep coupe plate***Teller tief coupe*
assiette coupe creuse26 cm / BUBC26
30 cm / BUBC30

Size / Code

**teapot with lid***Teekanne mit Deckel*
théière et couvercle40 cl / NNTP40
110 cl / NNTP110**bowl non stackable***Schälchen nicht stapelbar*
bol non empilable9 cm - 11 cl / NNBW09
10 cm - 16 cl / NNBW10
12 cm - 27 cl / NNBW12**rice bowl***Reisschale*
bol à riz

16 cm - 58 cl / NNRB16

**cereal bowl***Müsli-Schale*
bol à céréales

20 - 90 cl / NNBW20



Size / Code



cream soup bowl with lid
Suppentasse mit Deckel
tasse à bouillon et couvercle
12 cm - 27 cl / NNCS27



saucer for soup bowl
Untertasse für Suppentasse
soucoupe pour tasse à bouillon
16 cm / NNST16



bowl with lid without handle
Schale mit Deckel ohne Henkel
bol et couvercle sans anses
9 cm - 17 cl / NNCU17



saucer for 17 cl bowl
Untertasse für Schale 17 cl
soucoupe pour bol 17 cl
10 cm / NNSA10



sugar bowl
Zuckerdose
sucrier
25 cl / NNSU25



creamer
Milchkännchen
crémier
15 cl / NNCR15



wine cup
Weinbecher
coupe à vin
4 cm - 1.2 cl / NNWC01

Size / Code



oil/vinegar/soya pot
Öl-/Essig-/Sojakanne
huilier/vinaigrier/pot à sauce soja
4 cm - 12 cl / NNOV12



oil/vinegar pot stand
Öl- und Essigteller
plateau pour huilier/vinaigrier/
pot à sauce soja
19 cm / NNST19



sauce dish
2 compartments
Saucenschale
2 Unterteilungen
coupelle à sauce
2 compartiments
8.7 cm / NNCD02



spoon - Löffel - cuillère
14 cm / NNSP14



spoon and chopstick stand
Löffel- und Stäbchenhalter
Repose-baguettes et cuillère
7 cm / NNST07



butter ramekin
Butterschälchen
ramequin à beurre
7 cm / NNBD07
9 cm / NNBD09

Nano





Sébastien Bontour

EN - Executive Chef in Restaurant
La Cour des Lions, Marrakech,
Morocco.

“Trained in the Pourcel brothers’ school of culinary arts I quickly learnt to appreciate the subtleties of French haute cuisine. In addition to becoming the basis of my own cuisine it taught me the importance of choosing the right tableware. Both impressed and fascinated by all of RAK Porcelain’s collections, I finally chose the Nano and Trio ranges for their fluid, well-balanced shapes. We have since adapted our cuisine to take best advantage of their qualities which in turn enhance the refined, creative aspects of our dishes.”

The restaurant “La Cour des Lions” chose Nano and Trio ranges designed by RAK Porcelain.

DE - Küchenchef im Restaurant
La Cour des Lions, Marrakech,
Morokko.

„Durch meine Ausbildung bei den Brüdern Pourcel habe ich mich sehr früh mit den Grundbegriffen der hohen Gastronomie vertraut gemacht. Sie hat meine kulinarische Gesinnung grundlegend geformt und mir auch vermittelt, wie wichtig die Wahl des richtigen Geschirrs ist. Alle Kollektionen von RAK Porzellan haben mir gefallen, doch aufgrund ihrer sanften, ausgewogenen Formen habe ich mich für die Serien Nano und Trio entschieden. Ihre Hochwertigkeit fällt so sehr ins Auge, dass wir unsere Präsentationen daran angepasst haben und unsere Kreativität wird durch ihr Raffinement deutlich aufgewertet.“

Das Restaurant „La Cour des Lions“ verwendet die Serien Nano und Trio von RAK Porzellan.

FR - Chef au Restaurant
La Cour des Lions, Marrakech,
Maroc.

« Formé à l’école des frères Pourcel, j’ai très tôt tutoyé les concepts de la haute gastronomie française. Cette formation a fondamentalement nourri mes dispositions en cuisine et m’a également sensibilisé à l’importance du choix de la vaisselle. Séduit par l’ensemble des collections RAK Porcelaine, j’ai opté pour les gammes Nano et Trio en raison de leurs formes douces et équilibrées. Nous avons littéralement adapté notre cuisine à ces produits, tant leur plus-value s’impose ; notre créativité est mise en valeur avec évidence et raffinement. »

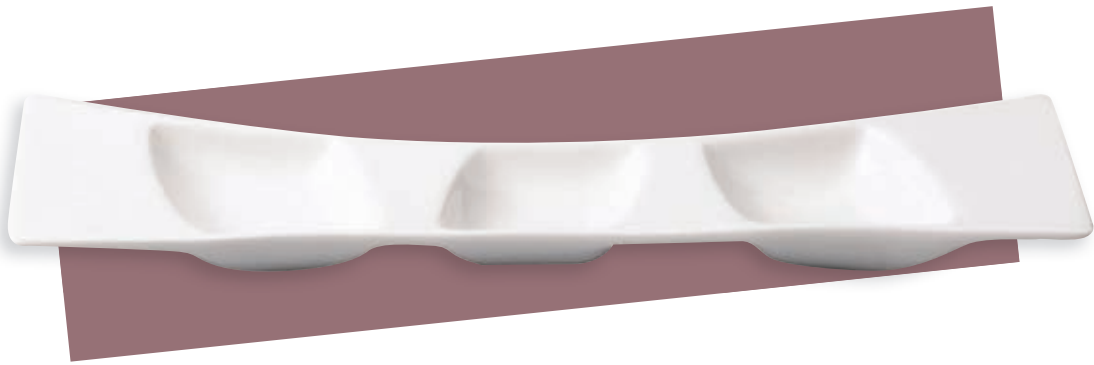
Le restaurant « La Cour des Lions » utilise les collections Nano et Trio signées RAK Porcelaine.



ORIGINAL
RAK
PORCELAIN
DESIGN



Mazza



EN - Rectangular or square, the Mazza collection is designed for varied and daring food presentations. Tailored for fingerfood, the various sizes and contours allow for an imaginative display of the dishes with their sauces and trimmings.

DE - Ob rechteckig oder quadratisch, die Kollektion Mazza eignet sich perfekt für das Spiel mit variationsreichen oder wagemutigen kulinarischen Präsentationen. Speziell für Fingerfood geeignet, ermöglichen Formenvielfalt und Konturen die vollkommene Inszenierung der Speisen mit ihren Saucen und Beilagen.

FR - Rectangulaires ou carrées, les formes de la collection Mazza se prêtent parfaitement au jeu des présentations culinaires variées ou audacieuses. À l'heure du finger-food, la diversité des tailles et des contours permettent de mettre en scène les mets avec leurs sauces et accompagnements.



Design by **Mikaela Dörfel**

Size / Code

flat square plate*Teller flach quadratisch*
assiette plate carrée20 x 18 cm / MZSP20
26 x 23.4 cm / MZSP26
32 x 28.8 cm / MZSP32**cocktail plate***Cocktailteller*
assiette cocktail20 x 6.4 cm / MZCP20
26 x 7.6 cm / MZCP26
32 x 9.4 cm / MZCP32**flat rectangular plate***Teller flach rechteckig*
assiette plate rectangulaire20 x 13 cm / MZRP20
26 x 17 cm / MZRP26
32 x 20.9 cm / MZRP32**baguette tray***Baguetteplatte*
plat baguette20 x 7.5 cm / MZBP20
26 x 10 cm / MZBP26
38 x 10.2 cm / MZBP38
44 x 10.6 cm / MZBP44
50 x 11 cm / MZBP50

ellipse plate shallow

Platte Ellipse tief
plat ellipse creux

20 x 13 cm - 35 cl / MZEP20
26 x 17 cm - 71 cl / MZEP26
32 x 20.9 cm - 106 cl / MZEP32



twin plate

Twinteller
plat twin

32 x 10 cm / MZTP32
42 x 11 cm / MZTP42
50 x 16.7 cm / MZTM53
53 x 30 cm / MZTW53



mini square dish

Schälchen quadratisch
coupelle carrée

7.8 x 7.4 cm - 3 cl / MZMS08



mini rectangular dish

Schälchen rechteckig
coupelle rectangulaire

10.8 x 5.4 cm - 3.6 cl / MZMR11





Pixel



EN - With their classical contours, the products of the Pixel collection present a variety of geometrical forms, creating a stunning effect. Particularly well adapted for hearty and convivial gastronomy, this collection has been created by Alide Montanari, an Italian designer.

DE - Die Teile der Kollektion Pixel erscheinen in klassischen Konturen und sind geprägt von einer Vielzahl geometrischer Formen, die dem Geschirr eine besondere Materialwirkung verleihen. Diese Kollektion wurde vom italienischen Designer Alide Montanari speziell für die gesellige und warmherzige Küche entworfen.

FR - Aux contours classiques, les produits de la collection Pixel présentent une variété de formes géométriques dont les empreintes créent un bel effet matière. Particulièrement bien adaptée à une cuisine conviviale et chaleureuse, cette collection a été conçue par un designer italien, Alide Montanari.

Size / Code

flat plate*Teller flach*
assiette plate17 cm / PXFP17
21 cm / PXFP21
24 cm / PXFP24
27 cm / PXFP27
29 cm / PXFP29
32 cm / PXFP32**deep plate***Teller tief*
assiette creuse24 cm - 38 cl / PXDP24
28 cm - 54 cl / PXDP28**oval plate***Platte oval*
plat ovale34 cm / PXOP34
36 cm / PXOP36**cereal bowl***Müsli-Schale*
bol à céréales

30 cl / PXCB30

soup cup with 2 handles*Suppentasse 2 Henkel*
tasse à bouillon avec 2 anses

35 cl / PXCS35

coffee pot*Kaffeekanne*
cafetière

35 cl / PXCP35

teapot*Teekanne*
théière

40 cl / PXTP40

Size / Code

creamer*Milchkännchen*
pot à lait15 cl / PXCR15
25 cl / PXCR25**sugar bowl***Zuckerdose*
sucrier

25 cl / PXSU25

expresso cup*Expressotasse*
tasse expresso

9 cl / PXCU09

tea / coffee cup*Tee- / Kaffeetasse*
tasse à thé / café22 cl / PXCU22
27 cl / PXCU27
30 cl / PXCU30
35 cl / PXCU35**saucer for 9 cl cup***Untertasse für Tasse 9 cl*
soucoupe pour tasse 9 cl

12 cm / PXSA12

saucer for 22 cl cup*Untertasse für Tasse 22 cl*
soucoupe pour tasse 22 cl

15 cm / PXSA15

**saucer
for 27/30/35 cl cup***Untertasse
für Tasse 27/30/35 cl*
soucoupe
pour tasse 27/30/35 cl

17 cm / PXSA17

Size / Code



gravy boat
Sauciere
saucière

28 cl / PXGB28



oval underline
ovale Untertasse für Sauciere
soucoupe à saucière

/ PXST01



salt shaker
Salzstreuer
salière

/ PXSS01



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier

/ PXPS01



candle holder
Kerzenhalter
bougeoir

/ PXCH01

Size / Code



ashtray
Ascher
cendrier

/ PXAT01



egg cup
Eierbecher
coquetier

1.2 cl / PXEG01



flower vase
Vase
vase

28 cl / PXFV01



toothpick holder
Zahnstocherhalter
porte cure-dents

3 cl / PXTH01



AllSpice

58





Make sure it's RAK



AllSpice

60



EN - The AllSpice collection presents pure forms with graphic lines liberated for a higher modernity and appreciated by chefs. Simple lines for the set-up of the dishes and a sober design for the pleasure of the eyes before the pleasure of the palate.

DE - Die Kollektion AllSpice weist reine Formen mit grafischen Linien auf, deren Auflockerung ihnen zu einer Modernität verhilft, die von Küchenchefs sehr geschätzt wird. Schlichte Linien für die Inszenierung der Gerichte und ein nüchternes Design, damit der Genuss für die Augen vor dem des Gaumens kommt.

FR - La collection AllSpice présente des formes très épurées aux lignes graphiques déliées pour une grande modernité appréciée par les professionnels de la restauration. Simplicité des lignes pour une mise en valeur des mets, sobriété du design pour le plaisir des yeux avant celui du palais.



Design
by
Vavro.

Size / Code

Angelica

30 x 30 cm / SPAN30



Fennel

30 x 30 cm / SPFN30



Lavender

30 x 30 cm / SPLV30



Tamarind

30 x 12 cm - 18 cl / SPTM30



Size / Code

Chives *

30 x 30 cm / SPCH30



Chives

11 cl - 8 cm / SPCB11



Chives

20 cl - 11 cm / SPCB20



Chives

32 cl - 14 cm / SPCB32



Chives

ø 13 cm / SPLD01



*** to be used as set or individual pieces**
im Set oder einzeln verwendbar
à utiliser en set ou pièces individuelles

Size / Code

Sesame

30 x 30 cm / SPDP30

**Sesame small**

19 x 19 cm / SPDP19

**Peppermint**

30 x 30 cm / SPSO30



Size / Code

Vanilla

35 cm Ovale / SPEY35

**Vanilla small**

19 cm Ovale / SPEY19

**Cayenne**

34 cm Ovale / SPEG36

**Cayenne small**

19 cm Ovale / SPEG19



Size / Code

Cinnamon

29 x 22 cm - 16 cl / SPRR29



Coriandre

29 x 22 cm - 10 cl / SPRS29



Ginger

14 x 14 cm / SPSP14



Size / Code

Ginger

25 x 25 cm / SPSP25



Ginger

27 x 27 cm / SPSP27



Ginger

29 x 29 cm / SPSP29



Wasabi

28 x 14 cm / SPRP28



Size / Code

Wasabi
3 indents
 3 Einlassungen
 3 empreintes

24 x 14 cm / SPRP24IN



for use with
Fine Dine cups,
9 cl, 20 cl or 30 cl

für Fine Dine Tassen
 9 cl, 20 cl oder 30 cl

à utiliser avec tasses
 Fine Dine 9 cl, 20 cl
 ou 30 cl

Wasabi
2 indents
 2 Einlassungen
 2 empreintes

28 x 14 cm / SPRP28IN



for use with
Fine Dine cups,
9 cl or 20 cl

für Fine Dine Tassen
 9 cl oder 20 cl

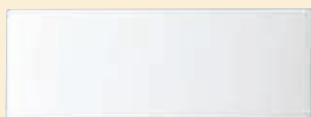
à utiliser avec tasses
 Fine Dine 9 cl
 ou 20 cl

Wasabi
3 compartments
 3 Unterteilungen
 3 compartiments

19.5 x 12.5 cm / SPRP3C

**Pepper**

30 x 11 cm / SPRP30



Size / Code

**Curcuma**

8 x 8 x 4.3 cm / OPSB08

**Curcuma**

13 x 13 cm x 4.3 cm - 33 cl / SPSB13

**Curcuma**

15 x 15 cm x 4.3 cm - 43 cl / SPSB15

**Curcuma**

22 x 22 cm x 4.3 cm - 113 cl / SPSB22

**Paprika**

37 x 12.5 cm / SPRP3I

Curry

30 x 30 cm / SPSP4I



Size / Code

Anis

36 x 11 cm / SPRP4BW



Juniper

30 x 11 cm / SPRP3BW



Basil

9 cl / SPCU09
7 cl / SPCU07



Mini Basil

5 cl / OPCU05



Chilli

18 cl / SPCU18



Tarragon

30 x 30 cm / SPSP4B



Thyme

38 x 18 cm / SPRP3B



Size / Code

Cilantro

ø 29 cm / SPCP29



Saffron

19 x 15 x 3.5 cm - 50 cl / SPRB19



Pimento

6 x 6 x 3 cm / MNTD01



Pimento

7.5 x 6 x 3 cm / MNSD01



Bol

14 cm - 45 cl / FDBI14



AllSpice





Léa Linster

EN - Owner and executive Chef in Restaurant Léa Linster, Luxembourg, winner Bocuse d'or 1989.

“My colleagues and myself were particularly impressed by RAK Porcelain's Lyra range. We can use it for all dishes on our menu as it is both highly functional and more than satisfies all our needs. The quality of its design makes it the perfect complement to our haute cuisine. We also use their AllSpice and Mazza ranges, their clean and geometrical lines going perfectly with our choice of ultra-modern and even futurist dishes. The shapes and combinations offered by RAK Porcelain frequently inspire us to new ways of serving such that our guests never feel they are eating the same dish in the same plates!”

“Léa Linster” chose the Lyra, AllSpice and Mazza ranges designed by RAK Porcelain.

DE - Eigner und Küchenchef im Restaurant Léa Linster, Luxembourg, gewinner Bocuse d'or 1989.

„Meine Kollegen und Mitarbeiter in der Küche sind wie ich hoch begeistert von der Kollektion Lyra aus dem Sortiment von RAK Porzellan. Wir sind damit in der Lage unser 4 Gang Menü optisch zusammenhängend zu präsentieren. Die funktionellen Vorteile des Geschirrs entsprechen voll unseren Erwartungen, andererseits ist das besondere Design ein Kompliment an unsere Küche. Daneben bedienen wir uns auch der Serien Mazza und AllSpice. Die klaren, geometrischen Linien eignen sich besonders für eine frische, moderne Küche. Die von RAK Porzellan angebotenen Präsentationslösungen über ungewöhnliche Formen und Kombinationsmöglichkeiten, sind uns Ansporn zu neuen Creationen. Unsere Gäste sollen das Gefühl haben immer aus einem neuen Teller zu essen.“

„Léa Linster“ verwendet die Serien Lyra, AllSpice und Mazza von RAK Porzellan.

FR - Propriétaire et chef au Restaurant Léa Linster, Luxembourg, Bocuse d'or 1989.

« Mes collègues et moi-même sommes particulièrement séduits par la gamme Lyra de RAK Porcelaine. Nous servons d'ailleurs un menu complet dans cette vaisselle qui offre des avantages fonctionnels répondant à toutes nos attentes. Et son design se prête très bien à la haute gastronomie. Nous utilisons également les gammes AllSpice et Mazza dont les lignes géométriques et épurées s'appliquent à un registre culinaire orienté vers une cuisine plus moderne, voire futuriste. Régulièrement, les formes et combinaisons proposées par RAK Porcelaine participent à l'inspiration de nos nouvelles créations et nos clients n'ont jamais le sentiment d'être servis deux fois dans les mêmes plats. »

« Léa Linster » utilise les collections Lyra, AllSpice et Mazza signées RAK Porcelaine.





Banquet



EN - Consisting of more than 100 individual pieces, this collection has been developed to satisfy the significant needs of the restaurant industry. With its restrained design, its simple, yet refined forms, the Banquet collection fulfils the restaurants' functional needs while still preserving a minimalist elegance combined with the perfection of a classical style with its care for detail.

DE - Diese Kollektion umfasst mehr als 100 Teile und wurde für die speziellen Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt. Mit ihrem nüchternen Design und ihren schlichten Formen entspricht die Serie Banquet sämtlichen Anforderungen hinsichtlich Funktionalität. Zugleich strahlt sie eine minimalistische Eleganz, die Perfektion eines klassischen Stils und viel Liebe zum Detail aus.

FR - Composée de plus de 100 pièces, cette collection a été développée pour satisfaire les besoins importants de la restauration. Avec son design sobre, ses formes simples mais raffinées, la ligne Banquet répond aux besoins fonctionnels des restaurants tout en présentant une élégance minimaliste combinée à la perfection d'un style classique ayant le souci du détail.

Size / Code

flat plate*Teller flach*
assiette plate

13 cm / BAFP13
 15 cm / BAFP15
 17 cm / BAFP17
 19 cm / BAFP19
 20 cm / BAFP20
 21 cm / BAFP21
 23 cm / BAFP23
 24 cm / BAFP24
 25 cm / BAFP25
 27 cm / BAFP27
 29 cm / BAFP29
 30 cm / BAFP30
 31 cm / BAFP31

**deep plate***Teller tief*
assiette creuse

19 cm - 39 cl / BADP19
 23 cm - 47.5 cl / BADP23
 26 cm - 77 cl / BADP26

**pasta plate***Pastateller tief*
assiette à pâtes creuse

30 cm - 128 cl / BADP30

**steak plate***Steakteller oval*
assiette à steak

30 cm / BAOP30

**oval platter***Platte oval*
plat ovale

22 cm / BAOP22
 26 cm / BAOP26
 32 cm / BAOP32
 38 cm / BAOP38
 45 cm / BAOP45

**pizza plate***Pizzateller*
assiette à pizza

30.5 cm / BAPP32
 33 cm / BAPP33



Size / Code

bowl stackable*Schälchen stapelbar*
bol empilable

10 cm - 30 cl / BACS01
 12 cm - 48 cl / BABW12
 14 cm - 63 cl / BABW14

**cream soup bowl stackable***Suppentasse 2 Henkel stapelbar*
tasse à bouillon 2 anses empilable

18 cl / BACS18
 30 cl / BACS30

**lugged cream soup bowl stackable***Suppentasse stapelbar*
bol à bouillon empilable

30 cl / BACS02

**saucer for cream soup bowl,
28 cl cup and salad
bowl stack. 12 cm***Untertasse für Suppentasse,
Tasse 28 cl und Salatschale
stplb. 12 cm*

soucoupe pour tasse à bouillon,
tasse 28 cl et saladier emp. 12 cm

17 cm / BAST01

**salad bowl stackable***Salatschale stapelbar*
saladier empilable

12 cm - 25 cl / BASB12
 16 cm - 60 cl / BASB16
 18 cm - 72 cl / BASB18
 21 cm - 118 cl / BASB21

**salad bowl***Salatschale*
saladier

12 cm - 31 cl / BASP12
 14 cm - 60 cl / BASP14
 16 cm - 67 cl / BASP16
 20 cm - 105 cl / BASP20
 25 cm - 200 cl / BASP25
 31 cm - 590 cl / BASP31



Size / Code



noodle bowl
Nudelschale
bol à nouille

21 cm - 110 cl / BANB21



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle

35 cl / BACP35



lid
Deckel
couvercle
/ BACPLD1



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle

70 cl / BACP70



lid
Deckel
couvercle
/ BACPLD2



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle

40 cl / BATP40



lid
Deckel
couvercle
/ BATPLD1



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle

80 cl / BATP80
100 cl / BATP100



lid
Deckel
couvercle
/ BATPLD2

Size / Code



creamer
Milchkännchen - crémier

5 cl / BACR05
15 cl / BACR15
25 cl / BACR25
35 cl / BACR35



mug stackable
Becher stapelbar
chope empilable

30 cl / BASM30



flora mug
Becher Flora - chope

26 cl / BAMG26
30 cl / BAFMG30
36 cl / BAFMG36



tulip mug
Becher Tulip - chope

45 cl / BATMG45



bermuda mug
Becher Bermuda - mug bermuda

30 cl / BAMG30



mug
Becher - mug

36 cl / BAMG36
45 cl / BAMG45



lotus mug
Becher Lotus - mug lotus

30 cl / BALMG30



stainer for 30 cl lotus mug
Filter für Becher Lotus 30 cl
filtre pour mug lotus 30 cl

30 cl / BALMG30ST01



lid for lotus mug
Deckel für Becher Lotus
couvercle pour chope

30 cl / BALMGLD1



Size / Code

**cup - Tasse - tasse**

9 cl / BACU09
18 cl / BACU18
20 cl / BACU20
23 cl / BACU23
28 cl / BACU28

**cup non stackable**

Tasse nicht stapelbar
tasse boule non empilable



9 cl / BANC09
15 cl / BANC15
22 cl / BANC22
28 cl / BANC28

**saucer for 9 cl cup
and for gravy boat 15 cl**

*Untertasse für Tasse 9 cl
und für Sauciere 15 cl*
soucoupe pour tasse 9 cl
et pour saucière 15 cl



13 cm / BASA13

**saucer for 15/18/20/22 cl cup
and for gravy boat 35 cl**

*Untertasse
für Tasse 15/18/20/22 cl
und für Sauciere 35 cl*
soucoupe
pour tasse 15/18/20/22 cl
et pour saucière 35 cl



15 cm / BASA15

sugar pack holder

Zuckertütenschale
sucrier pour dosettes



9 x 3 x 2 cm - 20 cl / BASH01

sugar pack holder

Zuckertütenschale
sucrier pour dosettes



8.5 cm - 23 cl / BASH02

Size / Code

**sugar pack holder**

Zuckertütenschale
sucrier pour dosettes

11 x 6 x 5 cm - 10 cl / BASH03

**sugar bowl with lid**

Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle

27 cl / BASU27

**lid - Deckel - couvercle**

/ BASULD

**salt shaker**

Salzstreuer
salière

/ BASS01

**pepper shaker**

Pfefferstreuer
poivrier

/ BAPS01

**sumek shaker**

Sumek Streuer
sumek shaker

/ BASM01

**egg cup**

Eierbecher - coquetier

4.5 cl / BAEG01

**flower vase**

Vase - vase

12 cm / BAFV01

**flower sauce dish**

Schälchen
coupelle

15 cl / BAFD01

**gravy boat**

Sauciere - saucière

15 cl / BAGB15

35 cl / BAGB35

Size / Code



toothpick holder
Zahnstocherhalter
porte cure-dents
7 cl / BATH01



napkin holder
Serviettenhalter - porte-serviette
/ BANH01



napkin ring
Serviettenring
anneau de serviette
6 cm / BANR01



ashtray - *Ascher* - cendrier
8 cm / BAAT02
11 cm / BAAT01



cigar ashtray
Zigarrenascher
cendrier à cigares
21 x 16 cm / BACA01



cigar ashtray
Zigarrenascher
cendrier à cigares
20 x 17 cm / BACA02



cigar ashtray
Zigarrenascher
cendrier à cigares
14 x 9 cm / BAAT03



windproof covered ashtray
Ascher windgeschützt
cendrier anti-vent
14 x 9 cm / BAAT11



continental sauce dish
Saucenschüssel - mini plat à oreilles
9 x 7 cm / BACD09

Size / Code



menu label holder
Menühalter - porte-menu
/ BAMH01



shell dish
Schale in Muschelform
coupelle coquillage
/ BASD01



shell soap dish
Seifenschale - porte-savon
12.5 x 8.5 cm / BASD02



butter dish
Butterschale
assiette à beurre
11 x 8 cm / BABD11



butter ramekin
Butterschälchen
ramequin à beurre
5 cm - 4 cl / BABR05
7 cm - 6 cl / BABR03
7 cm - 6 cl / BABR01
8 cm - 10 cl / BABR02



olive dish
Olivenschale
plat à olives
/ BAOL01



mezza bowl small
Schale Mezza klein
petit bol mezzé
13 cm - 17 cl / BAMB13



mezza bowl big
Schale Mezza groß
grand bol mezzé
17 cm - 36 cl / BAMB17



arabic cup
Arabische Tasse
tasse arabique
4 cl / BAAC04
6 cl / BAAC06
7 cl / BAAC07
11 cl / BAAC11



Banquet





Peter Sandqvist

EN - Executive Chef at the Hotel Restaurant Dr. Holms, Geilo, Norway.

“For me RAK’s Banquet line was a natural choice as it goes perfectly with our style of cuisine which includes both traditional Scandinavian dishes and innovative French techniques. Banquet’s clean, simple lines present our cuisine to best effect giving us the freedom to be as inventive as we wish. In addition the highly refined style blends perfectly with the decor of our reception rooms. On a functional level we are impressed by the lightness of the porcelain which is of excellent quality and impeccably designed. All our staff are delighted with the choice which is both aesthetically attractive and proving highly practical in everyday use. ”

“Dr. Holms” Hotel Restaurant chose the Banquet ranges designed by RAK Porcelain.

DE - Küchenchef im Hotel Restaurant Dr. Holms, Geilo, Norwegen.

„Meine Wahl fiel ganz selbstverständlich auf die Serie Banquet, denn sie entspricht wunderbar unserer Art von Küche, die kulinarische Traditionen Skandinaviens mit innovativen französischen Techniken kombiniert. Die nüchternen, klaren Linien der Kollektion lassen unserer Kreativität freien Lauf und bringen unsere Kompositionen gut zur Geltung. Darüber hinaus passt das klare Design ausgezeichnet zum Stil unserer Empfangsräume. Im Hinblick auf die Funktionalität schätzen wir insbesondere die Leichtigkeit dieses Geschirrs, das eine exzellente Qualität und ein unvergleichliches Design bietet. Alle unsere Mitarbeiter begrüßen diese kluge Wahl, die uns täglich volle Zufriedenheit beschert.“

„Dr. Holms“ Hotel Restaurant verwendet die Serien Banquet von RAK Porzellan.

FR - Chef à l’Hotel Restaurant Dr. Holms, Geilo, Norvège.

« Mon choix s’est naturellement porté vers la gamme Banquet car elle convient à merveille à notre type de cuisine qui combine tradition culinaire scandinave aux techniques innovantes françaises. Les lignes sobres et nettes de la gamme laissent libre cours à notre créativité et mettent nos compositions en valeur. De plus, son design épuré s’accorde tout à fait avec le style de nos salles de réception. Sur un plan plus fonctionnel, nous apprécions tout particulièrement la légèreté de cette vaisselle qui se révèle être d’excellente qualité et d’un design incomparable. L’ensemble du personnel se félicite de ce choix judicieux qui nous apporte toute satisfaction au quotidien. »

L’Hôtel Restaurant « Dr. Holms » utilise la collection Banquet signée RAK Porcelaine.



Universal Saucer

ALLSPICE - BANQUET - FINE DINE - MINIMAX - TRIO

76

universal saucer
Universal Untertasse
sous-tasse universelle

15 cm / CLSA01



EN - Compatible with the Allspice, Banquet, Fine Dine, Minimax and Trio ranges.

DE - Kompatibel mit die Kollektionen Allspice, Banquet, Fine Dine, Minimax und Trio.

FR - Compatible avec les gammes AllSpice, Banquet, Fine Dine, Minimax et Trio.

Size / Code

Collection



non stack round cup
Tasse Nicht Stapelbar
tasse boule non empilable
22 cl / BANC22

Banquet



lugged soup bowl
Suppentasse mit Griff
tasse bouillon avec anses
30 cl / BACS02

Banquet



cream soup bowl
Suppentasse
bol à bouillon
18 cl / BACS18

Banquet



cream soup bowl
Suppentasse 2 Henkel
tasse bouillon 2 anses
30 cl / BACS30

Banquet



cup
Tasse
tasse
18 cl / BACU18

Banquet



cup
Tasse
tasse
20 cl / BACU20

Banquet



cup
Tasse
tasse
23 cl / BACU23

Banquet



mug
Becher
mug
26 cl / BAMG26

Banquet



mug
Becher
mug
30 cl / BAFMG30

Banquet



cup
Tasse
tasse
9 cl / FDCU09

Fine Dine

Size / Code

Collection



mug
Becher
mug
24 cl / OPMG24

Minimax



cup without handle Basil
Tasse ohne Henkel Basil
tasse sans anse Basil
9 cl / SPCU09

AllSpice



soup cup
Suppentasse
tasse bouillon
30 cl / TGCS30

Trio



cup
Tasse
tasse
20 cl / TGCU20

Trio



cup
Tasse
tasse
23 cl / TGCU23

Trio



gravy boat
Sauciere
saucière
35 cl / BAGB35

Banquet



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière avec couvercle
35 cl / FDCP35

Fine Dine



bowl
Schälchen
bol
10 cm - 30 cl / BACS01

Banquet



round bowl Chives
Schälchen Chives
bol rond Chives
8 cm - 11 cl / SPCB11

AllSpice



Metropolis

EN - Metropolis reinvents a classic of design in a modern retro-relief. A touch of light plunges the gastronomy in a modern and elegant ambiance.

DE - Metropolis erfindet einen Design-Klassiker im modernen Retrolook neu. Ein Lichtstrahl taucht die Gastronomie in ein zeitgenössisches, elegantes Ambiente.

FR - Metropolis réinterprète un classique du design dans un relief néo-rétro. C'est une touche de lumière qui plonge la gastronomie dans une ambiance contemporaine et chic.

Size / Code

flat plate

Teller flach
assiette plate

15 cm / MEFP15
17 cm / MEFP17
21 cm / MEFP21
24 cm / MEFP24
27 cm / MEFP27
29 cm / MEFP29
31 cm / MEFP31



deep plate

Teller tief
assiette creuse

23 cm / MEDP23
26 cm / MEDP26
30 cm / MEDP30



Size / Code

cup

Tasse
tasse

9 cl / MECU09



cup

Tasse
tasse

20 cl / MECU20



saucer for 9 cl cup

Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

13 cm / MESA13



saucer for 20 cl cup

Untertasse für Tasse 20 cl
soucoupe pour tasse 20 cl

15 cm / MESA15



creamer

Milchkännchen
crémier

15 cl / MECR15





Leon



EN - Leon decorates the collections with an embossed pattern, consisting of modern geometrical lines. The products thus sport a dynamic and modern touch.

DE - Leon akzentuiert die Kollektionen mit einem sehr trendigen Relief aus geometrischen Linien. So erhalten die Produkte einen Hauch von Dynamik und Modernität.

FR - Leon agrémente les collections d'un relief composé de lignes géométriques très actuelles. Les produits sont ainsi habillés d'une touche de dynamisme et de modernité.

Size / Code

flat plate*Teller flach*
assiette plate

13 cm / BAFP13D1
 15 cm / BAFP15D1
 17 cm / BAFP17D1
 19 cm / BAFP19D1
 20 cm / BAFP20D1
 21 cm / BAFP21D1
 23 cm / BAFP23D1
 24 cm / BAFP24D1
 25 cm / BAFP25D1
 27 cm / BAFP27D1
 29 cm / BAFP29D1
 30 cm / BAFP30D1
 31 cm / BAFP31D1

**deep plate***Teller tief*
assiette creuse

23 cm / BADP23D1
 26 cm / BADP26D1

**pasta plate***Pastateller tief*
assiette à pâtes creuse

30 cm / BADP30D1

**steak plate***Steakteller oval*
assiette à steak

30 cm / BAOP30D1

**oval plate***Platte oval*
plat ovale

22 cm / BAOP22D1
 32 cm / BAOP32D1
 38 cm / BAOP38D1

**pizza plate***Pizzateller*
assiette à pizza

30.5 cm / BAPP32D1



Size / Code

bowl*Schälchen*
bol

12 cm - 48 cl / BABW12D1
 14 cm - 63 cl / BABW14D1

**cream soup bowl***Suppentasse 2 Henkel*
tasse à bouillon 2 anses

30 cl / BACS30D1

**saucer for cream soup bowl and bowl stack. 12 cm***Untertasse für Suppentasse und Schälchen stplb. 12 cm*

soucoupe pour tasse à bouillon et bol emp. 12 cm

17 cm / BAST01D1

**salad bowl stackable***Salatschale stapelbar*
saladier empilable

12 cm - 25 cl / BASB12D1
 16 cm - 60 cl / BASB16D1
 18 cm - 72 cl / BASB18D1
 21 cm - 118 cl / BASB21D1

**salad bowl***Salatschale*
saladier

16 cm - 67 cl / BASP16D1
 20 cm - 105 cl / BASP20D1
 25 cm - 200 cl / BASP25D1
 31 cm - 590 cl / BASP31D1

**coffee pot with lid***Kaffeekanne mit Deckel*
cafetière et couvercle

35 cl / BACP35D1
 70 cl / BACP70D1

**teapot with lid***Teekanne mit Deckel*
théière et couvercle

40 cl / BATP40D1
 80 cl / BATP80D1



Size / Code



creamer
Milchkännchen - pot à lait
15 cl / BACR15D1
25 cl / BACR25D1
35 cl / BACR35D1



cup
Tasse
tasse



9 cl / BACU09D1
18 cl / BACU18D1
20 cl / BACU20D1
23 cl / BACU23D1



**saucer for 9 cl cup
and for gravy boat 15 cl**
*Untertasse für Tasse 9 cl
und für Sauciere 15 cl*
soucoupe pour tasse 9 cl
et pour saucière 15 cl
13 cm / BASA13D1



**saucer for 18/20/23 cl cup
and for gravy boat 35 cl**
*Untertasse für Tasse 18/20/23 cl
und für Sauciere 35 cl*
soucoupe pour tasse 18/20/23
cl et pour saucière 35 cl
15 cm / BASA15D1



sugar pack holder
Zuckertütenschale
sucrier pour dosettes
9 x 3 x 2 cm / BASH01D1



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier et couvercle
27 cl / BASU27D1

Size / Code



butter ramekin
Butterschälchen
ramequin à beurre
7 cm - 6 cl / BABR01D1



egg cup
Eierbecher - coquetier
/ BAEG01D1



flower vase
Vase - vase
12 cm / BAFV01D1



gravy boat
Sauciere - saucière
15 cl / BAGB15D1
35 cl / BAGB35D1



toothpick holder
Zahnstocherhalter
porte cure-dents
/ BATH01D1



napkin holder
Serviettenhalter
porte-serviette
/ BANH01D1



napkin ring
Serviettenring
anneau de serviette
6 cm / BANR01D1



ashtray - Ascher - cendrier
11 cm / BAAT01D1



salt shaker
Salzstreuer
salière
/ BASS01D1



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier
/ BAPS01D1





Rondo



EN - Rondo gently underlines the collections with an embossment consisting of round lines. The products are decorated with a warm and classical touch, giving them a timeless style.

DE - Rondo verziert die Kollektionen ganz dezent mit einem Relief aus geschwungenen Linien. Sie verleihen den Produkten eine warme, klassische Note in zeitlosem Stil.

FR - Rondo est une collection tout en douceur grâce à un relief composé de lignes arrondies. Les produits sont ainsi agrémentés d'une note chaleureuse et classique, leur conférant un style intemporel.

Size / Code

flat plate

Teller flach
assiette plate



15 cm / BAFP15D7
17 cm / BAFP17D7
19 cm / BAFP19D7
21 cm / BAFP21D7
24 cm / BAFP24D7
27 cm / BAFP27D7
29 cm / BAFP29D7
31 cm / BAFP31D7

deep plate

Teller tief
assiette creuse



23 cm / BADP23D7

pasta plate

Pastateller tief
assiette à pâtes creuse



30 cm / BADP30D7

oval plate

Platte oval
plat ovale



32 cm / BAOP32D7
38 cm / BAOP38D7

Size / Code

salad bowl stackable

Salatschale stapelbar
saladier empilable



16 cm - 60 cl / BASB16D7
18 cm - 72 cl / BASB18D7
21 cm - 118 cl / BASB21D7

salad bowl

Salatschale
saladier



16 cm - 67 cl / BASP16D7
20 cm - 105 cl / BASP20D7

cream soup bowl

Suppentasse 2 Henkel
tasse à bouillon 2 anses



18 cl / BACS18D7
30 cl / BACS30D7

lugged cream soup bowl

Suppentasse
bol à bouillon



30 cl / BACS02D7

saucer for cream soup bowl 30 cl

Untertasse für Suppentasse 30 cl
soucoupe pour tasse à bouillon 30 cl



17 cm / BAST01D7



Size / Code



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle
35 cl / BACP35D7
70 cl / BACP70D7



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle
40 cl / BATP40D7
80 cl / BATP80D7



creamer
Milchkännchen
pot à lait
15 cl / BACR15D7
25 cl / BACR25D7



cup
Tasse
tasse

9 cl / BACU09D7
18 cl / BACU18D7
20 cl / BACU20D7
23 cl / BACU23D7



**saucer for 9 cl cup
and for gravy boat 15 cl**
*Untertasse für Tasse 9 cl
und für Sauciere 15 cl*
soucoupe pour tasse 9 cl
et pour saucière 15 cl
13 cm / BASA13D7



**saucer for 18/20/23 cl cup
and for gravy boat 35 cl**
*Untertasse für Tasse 18/20/23 cl
und für Sauciere 35 cl*
soucoupe pour tasse 18/20/23 cl
et pour saucière 35 cl
15 cm / BASA15D7



Size / Code



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle
27 cl / BASU27D7



salt shaker
Salzstreuer
salière
/ BASS01D7



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier
/ BAPS01D7



ashtray
Ascher
cendrier
/ BAAT01D7





Ska



EN - As a voluntarily avant-gardist collection blending square and round forms, the Ska collection is destined for usage in contract catering restaurants. Cups, dishes, bowls and plates are perfectly stackable and enable the optimization of handling and storage in galleys and restaurants.

DE - Als bewusst avantgardistische Kollektion, die rechteckige und runde Formen vereint, ist die Kollektion Ska für den Gebrauch in der Gemeinschaftsverpflegung gedacht. Die Tassen, Schalen, Schüsseln und Teller sind perfekt stapelbar und ermöglichen es somit, den Gebrauch und die Aufbewahrung in Bordküchen und Restaurants zu optimieren.

FR - Collection volontairement avant-gardiste mariant les formes carrées et rondes, la collection Ska est destinée à un usage en restauration collective et commerciale. Les tasses, rapiers, coupelles et assiettes sont parfaitement empilables et permettent d'optimiser les manipulations et rangements dans les offices et restaurants.



Design
by
Vayro.

Size / Code

square flat plate*Teller quadratisch*
assiette carrée14 cm / SKSFP14
17 cm / SKSFP17
19 cm / SKSFP19
21 cm / SKSFP21
24 cm / SKSFP24
27 cm / SKSFP27
31 cm / SKSFP31**square deep plate***Teller quadratisch tief*
assiette carrée creuse14 cm - 13 cl / SKSDP14
15 cm - 18 cl / SKSDP15
21 cm - 53 cl / SKSDP21
27 cm - 108 cl / SKSDP27**rd. narrow rim flat plate***Teller rund flach*
assiette ronde coupe16 cm / SKRFP16
19 cm / SKRFP19
22 cm / SKRFP22
24 cm / SKRFP24
28 cm / SKRFP28**rd. narrow rim deep plate***Teller rund tief*
assiette creuse coupe22 cm / SKRDP22
26 cm / SKRDP26**steak platter***Steakteller*
assiette à entrecôte

30 x 20 cm / SKRP30

square dish*Schale quadratisch*
ravier carré

11 x 11 cm - 21 cl / SKSTD11

Size / Code

rectangular dish*Schale rechteckig*
ravier rectangulaire

15 x 10 cm - 22 cl / SKRTD15

cream soup bowl*Suppentasse*
bol à bouillon

30 cl / SKCS30

bowl - Schale - bol13 cm - 40 cl / SKBWL40
15 cm - 60 cl / SKBWL60**round bowl***Schale rund* - bol rond17 cm - 45 cl / SKBWL17
23 cm - 100 cl / SKBWL23**square round dish***Schälchen quadratisch*
coupelle carrée10 cm - 7.5 cl / SKSRD10
11 cm - 10 cl / SKSRD11
12 cm - 18 cl / SKSRD12
14 cm - 25 cl / SKSRD14
16 cm - 30 cl / SKSRD16**coffee pot with lid***Kaffeekanne mit Deckel*
cafetière et couvercle

35 cl / SKCP35

lid for coffee pot*Deckel für Kaffeekanne*
couvercle pour cafetière

/ SKCPLD

coffee pot with lid*Kaffeekanne mit Deckel*
cafetière et couvercle

70 cl / SKCP70

lid for coffee pot*Deckel für Kaffeekanne*
couvercle pour cafetière

/ SKCPLD2

Size / Code



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
 théière et couvercle
 40 cl / SKTP40



lid for teapot
Deckel für Teekanne
 couvercle pour théière
 / SKTPLD



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
 théière et couvercle
 80 cl / SKTP80



lid for teapot
Deckel für Teekanne
 couvercle pour théière
 / SKTPLD2



creamer
Milchkännchen - crémier
 15 cl / SKCR15



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
 sucrier avec couvercle
 25 cl / SKSU25



lid for sugar bowl
Deckel für Zuckerdose
 couvercle pour sucrier
 / SKSULD



sugar holder
Zuckerdose - sucrier
 23 cl / SKSH23



espresso cup
Espressotasse - tasse à espresso
 9 cl / SKCU09



tea / coffee cup
Tee- / Kaffeetasse
 tasse à thé / café
 17 cl / SKCU17
 23 cl / SKCU23

Size / Code



breakfast cup
Frühstückstasse
 tasse petit-déjeuner
 30 cl / SKCU30



mug - Becher - chope
 22 cl / SKMG22



orchid mug
Becher Orchid - chope
 33 cl / SKMG33



mug stackable
Becher stapelbar
 chope empilable
 30 cl / SKSM30



saucer 9 cl cup
Untertasse 9 cl
 soucoupe tasse 9 cl
 12 cm / SKSA12



saucer 15/23 cl cup
Untertasse 15/23 cl
 soucoupe tasse 15/23 cl
 14 cm / SKSA14



saucer 30 cl cup
Untertasse 30 cl
 soucoupe tasse 30 cl
 16 cm / SKSA16



toothpick holder
Zahnstocherhalter
 porte cure-dents
 6 cl / SKTH01



salt shaker
Salzstreuer - salière
 / SKSS01



pepper shaker
Pfefferstreuer - poivrier
 / SKPS01



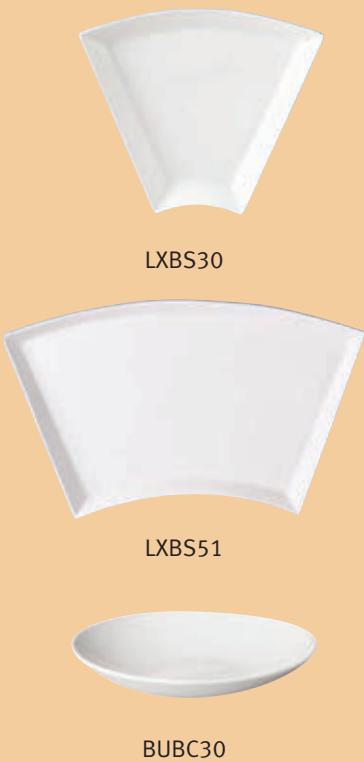
B. Concept



EN - With its amazing forms, the B. Concept collection makes buffets stand out by brightening them up with an innovative touch. Thanks to the range of possible combinations, the various plates are particularly well-suited for food-service. Especially in association with the Buffet and Minimax collections, the elements from this collection give the food presentations an exceptional dimension.

DE - Mit seinen erstaunlichen Formen hebt die B. Concept-Kollektion Büfette hervor, indem sie sie mit einer innovativen Note schmückt. Dank der Vielzahl an möglichen Kombinationen eignen sich die verschiedenen Produkte perfekt für die Gastronomie. Besonders in Verbindung mit den Kollektionen Buffet und Minimax verleihen die Elemente dieser Kollektion den Präsentierungen eine außergewöhnliche Dimension.

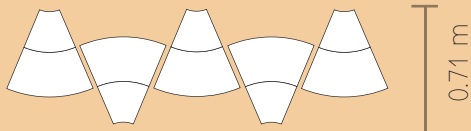
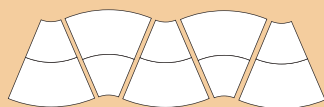
FR - Aux formes étonnantes, les pièces de la collection B. Concept rehaussent les buffets en les éclairant d'une touche innovante. Grâce aux multiples combinaisons possibles, notamment en association avec les gammes Buffet et Minimax, les différents plats se prêtent particulièrement bien à la restauration et apportent une dimension exceptionnelle aux présentations.



platter
Platte
 plat
 30 x 12 cm

platter
Platte
 plat
 51 x 30 cm

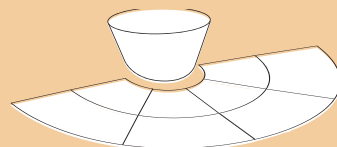
plate
Teller
 assiette
 ø 30 cm - 190 cl



Can be combined with:
Kombinationsmöglichkeiten mit:
 Combinable également avec :



salad bowl XXL
Salatschale XXL
 bol à salade XXL
 ø 31 x 17 cm / BUSB31 - 600 cl



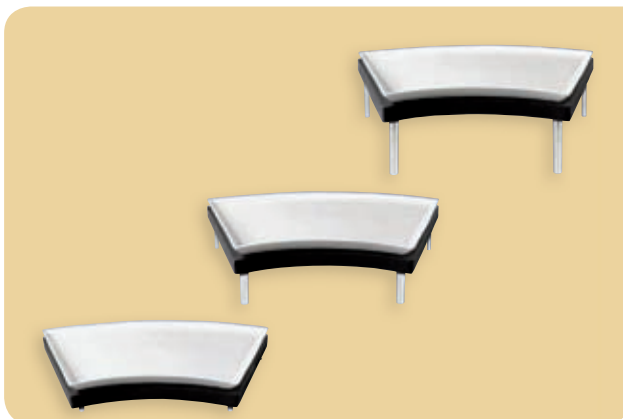
Woodstand system



WS30



WS51



EN - Support of varnished wood withstanding abrasion and mechanical shocks, available with 3 sets of steel bases to screw on, 3 heights: 5 cm, 10 cm and 14 cm

DE - Träger aus lackiertem Holz, das Verschleißerscheinungen und mechanischen Stößen standhält, lieferbar mit 3 Stahlfußsätzen zum Anschrauben, 3 Maße: 5 cm, 10 cm und 14 cm

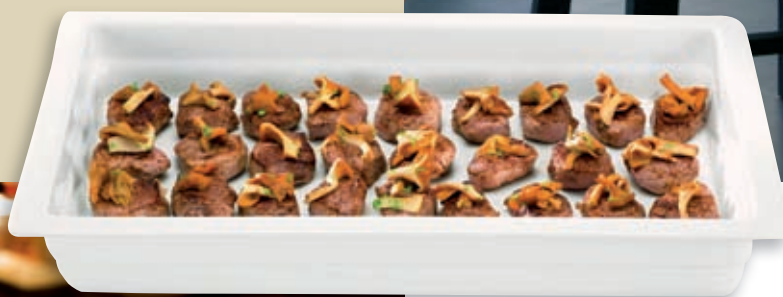
FR - Support en bois vernis résistant à l'abrasion et aux chocs mécaniques, livré avec 3 jeux de pieds en acier à visser, 3 hauteurs : 5 cm, 10 cm et 14 cm





Buffet - Buffet GN

Make sure it's RAK



Buffet



EN - Specially created to make buffets memorably beautiful and appetizing, the Buffet collection presents a variety of products combining aesthetic and functional qualities. Developed right into the slightest detail to respond to every presenting need, these products also stand out because of their high functional strength.

DE - Die Kollektion Buffet wurde eigens für eindrucksvoll schöne, appetitliche Büfets entwickelt. Ihre vielfältigen Elemente verbinden Ästhetik und Funktionalität. Im Hinblick auf eine optimale Speisenpräsentation ist das Geschirr nicht nur bis ins kleinste Detail durchdacht, sondern auch extrem strapazierfähig.

FR - Créée spécialement pour que les buffets soient mémorablement beaux et appétissants, la collection Buffet présente une variété de produits alliant qualités esthétiques et fonctionnelles. Pensés dans les moindres détails pour répondre à tous les besoins de présentation, ces produits se distinguent également par leur haute résistance.

Size / Code



angular bowl

Schale asymmetrisch
bol asymétrique

22 x 22 x 9 cm - 65 cl / BUBA22
29 x 29 x 14 cm - 160 cl / BUBA29



oval platter

Platte oval
plat ovale

56 x 21 cm - 220 cl / BUOP56



square bowl

Schale quadratisch
bol carré

25 x 25 cm - 416 cl / BUBS25



coupe bowl

Schale
assiette coupe

ø 26 cm - 120 cl / BUBC26
ø 30 cm - 190 cl / BUBC30
ø 36 x 4 cm - 360 cl / BUBC36
ø 46 x 4 cm - 575 cl / BUBC46

Size / Code



salad bowl XXL

Salatschale XXL
bol à salade XXL

ø 31 x 17 cm - 600 cl / BUSB31



oval dish

Platte oval
plat ovale

25 x 18 x 5 cm / BUOD25
28 x 19 x 5 cm / BUOD28
30 x 20 x 5 cm / BUOD30
37 x 25.5 x 5 cm / BUOD37



soup tureen with cover

Suppenterrine mit Deckel
soupière avec couvercle

ø 15 x 13 cm - 58 cl / BUCD15
ø 21 x 14 cm - 137 cl / BUCD21
ø 23 x 15 cm - 217 cl / BUCD23
ø 27 x 16 cm - 345 cl / BUCD27



soup tureen

Suppenterrine
soupière buffet

27 cm - 350 cl / BUST27



Size / Code

**wine cooler***Weinkühler*
seau à vin

25 cm - 400 cl / BUWB25

**rectangular tray***Schale rechteckig*
plat rectangulaire

41 cm / BURT41

**rectangular tray***Schale rechteckig*
plat rectangulaire

52 cm / BURT52

Size / Code

**oval dish***Platte oval*
plat ovale24 x 14.3 x 4.2 cm - 54 cl / BUOV24
29 x 14 x 5.7 cm - 100 cl / BUOV30
36 x 22 x 5 cm - 136 cl / BUOV36
40 x 23 x 4 cm - 154 cl / BUOV41**rectangular pan***Schale rechteckig*
plat rectangulaire30 x 23.8 x 6.4 cm - 212 cl / BURP30
37 x 30 x 6 cm - 347 cl / BURP37
44 x 36 x 6 cm - 500 cl / BURP44**square dish***Schale quadratisch*
ravier carré22.4 x 22.4 x 4.5 cm - 100 cl / BUSD22
28 x 28 x 6 cm - 243 cl / BUSD28**16 indent service tray***Servierteller mit 16 Vertiefungen*
plateau de service
avec 16 empreintes

39 x 28 cm / LXST39

**Compatible with SPCU09
and any other cans, notches
with a diameter of 5 cm***Geeignet für SPCU09
und alle anderen Behälter,
Durchmesser der Mulden 5 cm***Compatible avec SPCU09
et tous autres contenants,
diamètre des encoches 5 cm**

Size / Code

Mezza set



centre oval bowl

*Schüssel oval
bol ovale*

25 x 18 x 4.5 cm / LXOB25



side boat (2 pieces)

*Beilagenteller
plat externe triangulaire*

22 x 8 x 4.5 cm / LXSB22



tuskbowl left (2 pieces)

*Schale stoßzahnförmig links
(2 Teile)*

plat triangulaire gauche (2 pièces)

22 x 8 x 4.5 cm / LXTBL22



tuskbowl right (2 pieces)

*Schale stoßzahnförmig rechts
(2 Teile)*

plat triangulaire droit (2 pièces)

22 x 8 x 4.5 cm / LXTBR22

Size / Code

**stack. rectangular
long dish 47 cm**

*Stapelbare rechteckige
Schüssel lang 47 cm*

plat rectangulaire long. 47 cm

47.5 x 20 x 6 cm / LXR47



**stack. rectangular
half dish 27 cm**

*Stapelbare rechteckige
halbe Schüssel 27 cm*

plat rectangulaire empilable 27 cm

27 x 20 x 6 cm / LXR27



stack. twin divider dish

*Stapelbare Doppelschüssel
mit Trennwand*

plat rectangulaire empilable

18 x 20 x 6 cm / LXDB18



stack. dish with divider

*Stapelbare Schüssel mit
Trennwand*

plat trapézoïdal empilable

18 x 20 x 6 cm / LXBW18



Buffet GN



EN - A functional and inescapable variation of the Buffet collection, the GASTRONORM range, Buffet GN, is composed of all sizes necessary for the use on plate warmers, in glass cabinets, refrigerated merchandisers and ovens. The dishes are planned to facilitate all kinds of operations and to resist thermal, mechanical and detergent shocks.

DE - Die Serie GASTRONORM, Buffet GN ist eine funktionelle und unentbehrliche Variation der Kollektion Buffet, zusammengesetzt aus allen Größen, die für die Verwendung auf Warmhalteplatten, in Schaufenstern, gekühlten Vitrinen und Öfen notwendig sind. Die Gefäße sind so entworfen worden, dass sie alle Arten von Anwendungen vereinfachen und thermischen und mechanischen Schocks sowie Laugeneinwirkungen standhalten.

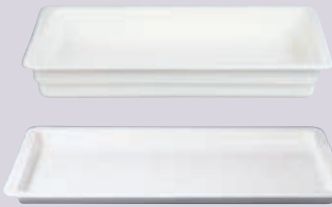
FR - Variation fonctionnelle et incontournable de la collection Buffet, la série GASTRONORM, Buffet GN est composée de toutes les tailles nécessaires à l'utilisation en chauffe-plats, vitrines, présentoirs réfrigérés et fours de cuisson. Les plats sont conçus pour faciliter toutes les opérations et résistent aux chocs thermiques, mécaniques et lessiviels.

Size / Code

Size / Code

gastronorm rect.
Gastronorm rechteckig
gastronorm rectangulaire

half-moon gastronorm
Gastronorm Halbmond
gastronorm demi-lune



BUGN1.1
53 x 32.5 x 6.5 cm
730 cl

BUGN1.1F
53 x 32.5 x 3 cm
220 cl

1/1



BUGN20
39 x 19.5 x 6.5 cm
191 cl



BUGN20F
39 x 19.5 x 2.2 cm
95 cl



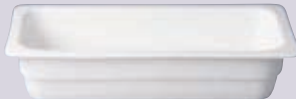
BUGN1.2
32.5 x 26 x 6.5 cm
330 cl



BUGN1.2F
32.5 x 26.5 x 2.2 cm
130 cl

1/2

gastronorm round
Gastronorm rund
gastronorm rond



BUGN1.3
32.5 x 17.6 x 6.5 cm
200 cl



BUGN1.3F
32.5 x 17.6 x 2.2 cm
79 cl

1/3



BUGN39
ø 39 x 6.2 cm
433 cl

gastronorm round divided
Gastronorm rund geteilt
gastronorm rond divisé



BUGN2.3
32.5 x 35.4 x 6.5 cm
478 cl

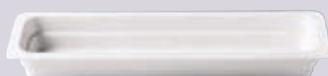


BUGN2.3F
32.5 x 35.4 x 2.2 cm

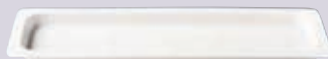
2/3



BUGN39D
ø 39 x 6.2 cm
400 cl



BUGN2.4
53 x 16.2 x 6.5 cm
260 cl



BUGN2.4F
53 x 16.2 x 2.2 cm
125 cl

2/4





Trio



EN - The collection Trio by RAK Porcelain shows triangular forms combined elegantly with soft lines. This exceptional design allows refined and visually attractive culinary presentations.

DE - Bei der Kollektion Trio von RAK Porzellan stehen sich in eleganter Weise dreieckige Formen und weiche Linien gegenüber. Dieses außergewöhnliche Design ermöglicht ausgefallene und attraktive Präsentationen kulinarischer Kreationen.

FR - La ligne Trio de RAK Porcelaine juxtapose avec élégance des formes triangulaires aux lignes adoucies. Ce design d'exception permet des présentations culinaires recherchées et attractives visuellement.



Size / Code

flat plate

Teller flach
assiette plate



19 cm / TGFP19
21 cm / TGFP21
24 cm / TGFP24
27 cm / TGFP27
29 cm / TGFP29

deep plate

Teller tief
assiette creuse



23 cm - 44 cl / TGDP23
26 cm - 60 cl / TGDP26
30 cm - 100 cl / TGDP30

bowl

Schälchen
bol



12 cm - 23 cl / TGBW12
18 cm - 78 cl / TGBW18

teapot

Teekanne
théière



40 cl / TGTP40
80 cl / TGTP80

creamer

Milchkännchen
crémier



15 cl / TGCR15

cup

Tasse
tasse



9 cl / TGCU09
20 cl / TGCU20
23 cl / TGCU23

soup cup

Suppentasse
tasse à bouillon



30 cl / TGCS30

Size / Code

saucer for 9 cl cup

Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl



13 cm / TGSA13

saucer for 20/23 cl cup

Untertasse für Tasse 20/23 cl
soucoupe pour tasse 20/23 cl



15 cm / TGSA15

saucer for soup cup

Untertasse für Suppentasse
soucoupe pour tasse à bouillon



17 cm / TGSA17

sugar pot

Zuckerdose
sucrier



22 cl / TGSU22

salt shaker

Salzstreuer
salière



/ TGSS01

pepper shaker

Pfefferstreuer
poivrier



/ TGPS01

flat plate rectangular

Platte rechteckig
plat rectangulaire



31 x 23 cm / TGRP31
41 x 21 cm / TGRP41



Minimax



EN - Minimax by RAK Porcelain is a series of miniature porcelain forms which can be combined with each other as well as complete elements of other series, thus forming compositions at a time practical and aesthetic.

DE - Minimax von RAK Porzellan ist eine Serie kombinierbarer kleiner Porzellanformen, die miteinander kombiniert werden können oder andere Kollektionen ergänzen und so praktische und zugleich ästhetische Kompositionen ermöglichen.

FR - Minimax de RAK Porcelaine est une gamme modulable de formes miniatures en porcelaine qui, agencées entre elles ou en complément des autres collections, permettent de créer des compositions aux qualités pratiques et esthétiques.

Size / Code



chopstick stand
Stäbchenhalter
 repose-baguettes
 6 cm / ACCS01



platter drop shape
Platte tropfenform
 plat forme de goutte
 35.5 x 18.5 cm / ACDS01



magic oil / vinegar pot
Öl- / Essigkanne
 huilier / vinaigrier
 20 cl / ACOV01



square sauce dish
Saucenschale quadratisch
 bol à sauce carré
 7.5 x 3.2 cm - 5.5 cl / ACSD01



twin sauce rectangular bowl
Doppelsaucenschale rechteckig
 coupelle rect. double sauce
 14.5 x 7 cm / ACTS01



soup spoon
Löffel
 cuillère
 12 cm / OPSP12



Size / Code



sauce bottle
Saucengießer
 saucière
 9 cm - 11 cl / ACSY01



yin yang saucer
Yin Yang Sauciere
 saucière yin yang
 10 cm / ACYY01



individual bowl
Schälchen
 bol individuel
 14 cm - 45 cl / FDBI14



miniature boat square
Miniaturboot quadratisch
 miniature bateau carré
 6 x 3 cm / MNSD01



miniature boat triangle
Miniaturboot dreieckig
 miniature bateau triangle
 7 x 6 cm / MNTD01



bowl
Schale
 bol
 16 cm - 12 cl / NAMB16
 27 cm - 70 cl / NAMB27
 31 cm - 95 cl / NAMB31
 37 cm - 120 cl / NAMB37



Size / Code



angular dish
Platte eckig
plat angulaire

6 cm / OPAB06



bowl with lid
Schale mit Deckel
bol avec couvercle

15 x 15 cm - 42 cl / OPBW15



rectangular dish
Schale rechteckig
ravier rectangulaire

17 x 13 x 4 cm - 50 cl / OPCD17



rectangular dish
Schale rechteckig
ravier rectangulaire

20 x 16 x 3.5 cm - 59 cl / OPCD20



rectangular dish
Schale rechteckig
ravier rectangulaire

26 x 16 x 4 cm - 100 cl / OPCD26



miniature bowl round
Miniaturschale rund
miniature bol rond

5 cl / OPCU05



Size / Code



egg cup - Eierbecher - coquetier
5.2 x 4.9 cm - 1.2 cl / OPEG01



half-moon plate
Halbmondteiler
assiette demi-lune

21 x 12 x 2 cm / OPMP01



round dish with handles
Form rund mit Griffen
plat à oreilles rond

16 cm - 45 cl / OPRD16



oval dish with handles
Form oval mit Griffen
plat à oreilles ovale

20 x 11 cm - 20 cl / OPOD20
24 x 13 cm - 32.5 cl / OPOD24
25 x 14 cm - 42 cl / OPOD25
30 x 16 cm - 78 cl / OPOD30



oval plate rimless
Platte oval ohne Rand
plat ovale sans bord

19 x 15.5 cm / OPOP19



rect. plate with 3 compartments
Platte mit 3 Flächen
présentoir à 3 compartiments

19 x 12 cm / SPRP3C



rect. tray with 3 compartments
Platte rechteck. mit 3 Flächen
présentoir rect. à 3 compartiments

19 x 17 cm / OPRT19C



cup 30 cl
Tasse 30 cl
tasse 30 cl

30 cl / FDCU30

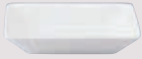


saucer for FDCU30
Untertasse für FDCU30
soucoupe pour FDCU30

14 x 14 cm / OPSA14



Size / Code

square bowl*Schale quadratisch*
cuppelle carrée4 x 4 x 2 cm / OPSB04
7 x 7 x 3.5 cm / OPSB07
8 x 8 x 4 cm / OPSB08
9 x 9 x 5 cm / OPSB09
12 x 12 x 3.5 cm / OPSB12
15 x 15 x 7 cm / OPSB15**rectangular tureen***Terrine rechteckig*
terrine à couvercle rectangulaire11.7 x 9.2 x 7 cm - 20 cl / OPTU12
13 x 10.2 x 7.7 cm - 30 cl / OPTU13
15 x 11.8 x 9 cm - 39 cl / OPTU15
16.4 x 13.5 x 10 cm - 60 cl / OPTU16
19.5 x 15.4 x 11.6 cm - 104 cl / OPTU20
23 x 18 x 13.7 cm - 160 cl / OPTU23**cube high***Kubus hoch*
cube haut

5 x 5 x 5.5 cm - 9 cl / OPSD01

cube*Kubus*
cube

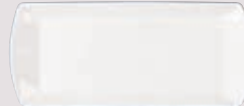
5 x 5 x 4.5 cm - 6 cl / OPSD02

square plate*Teller quadratisch*
assiette carrée6 x 6 cm / OPSP06
8 x 8 cm / OPSP08

Size / Code

mini sandwich tray*Mini Sandwichplatte*
mini plat à sandwich

14 x 8 cm / OPSP14

sandwich platter*Sandwichplatte*
plat à sandwich

35 x 15 cm / OPSP35

sandwich tray 2 indents*Sandwichplatte 2 Vertiefungen*
plat à sandwich 2 découpes

35 x 15 cm / OPSP35IN

small rect. tray*Platte rechteckig*
plat rectangulaire18 x 7.5 cm / OPRT18
12 x 7.5 cm / OPTR12**rectangular dish***Schale rechteckig*
ravier rectangulaire

10 cm / ACRD10

snack plate*Snackplatte*
plat à snack

18 x 11.5 cm / OPRP18



Size / Code



rect. dish with grip
Teller rechteckig mit Griff
plat rectangulaire à poignées
16 cm / OPRT16



oval pie dish stackable
Kuchenteller oval stapelbar
plat ovale empilable
20 x 12 cm - 42 cl / OPOS20



6 compartment rectangular plate
Platte rechteckig mit 6 Fächern
assiette rectangulaire à 6 compartiments
28 x 20 x 2 cm / OPRP6C



rectangular bowl stack
Schale rechteckig stapelbar
plat rectangulaire empilable
17 x 8 cm - 15 cl / OPRB17



sandwich tray
Sandwichplatte
plat à sandwich
39 x 28 x 2.5 cm / OPST39



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier
h: 4 cm / OPPS01



salt shaker
Salzstreuer
salière
h: 4 cm / OPSS01



butterfly dish
Schmetterlingsschale
plat papillon
16 cm / NABD16

Size / Code



jungle CS bowl with lid
Dschungel CS Schale mit Deckel
bol jungle CS avec couvercle
57 cl / NAJB57



lid for jungle CS bowl
Deckel für Dschungel Schale
couvercle pour bol jungle CS
/ NALD01



noodle bowl
Nudelschale
bol à nouilles
15 cm - 63 cl / OPNB15



ramekin grooved
Ramequine gerillt
ramequin plissé
9 x 9 x 5 cm - 19 cl / ACRG09
10 x 10 x 7 cm - 33 cl / ACRG10



minipan with handle
Minipfanne
mini poêlon
10 cm - ø 6.2 cm / MNMP01



casino mug
Becher Casino
mug casino
23 cl / OPCM23



straight mug
“straight” Becher
mug “straight”
6.6 x 5.5 cm - 9 cl / OPSMG09
7.6 x 6.7 cm - 18 cl / OPSMG18
8.5 x 7.4 cm - 24 cl / OPSMG24
9.5 x 8.1 cm - 33 cl / OPSMG33



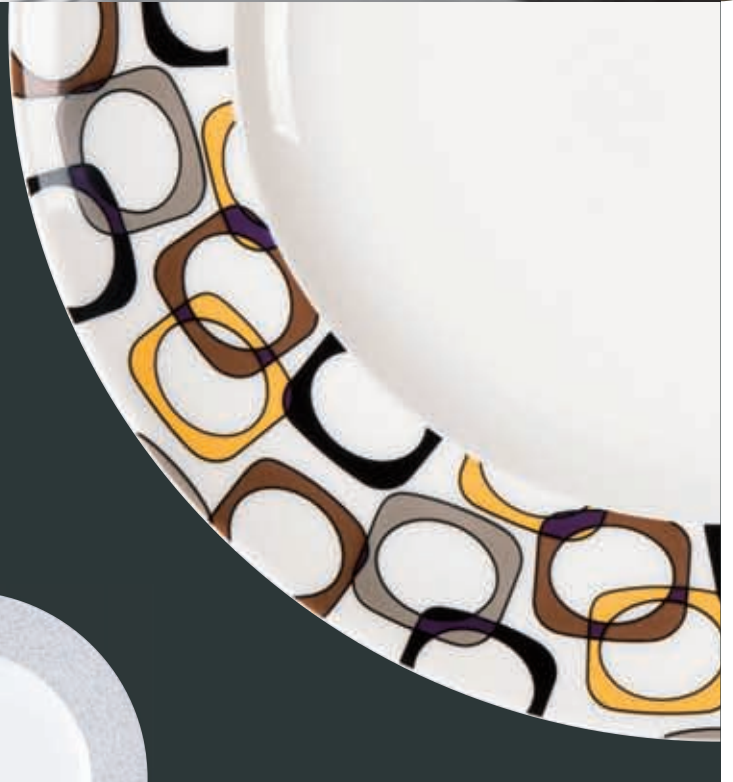
cup
Tasse
tasse
15 cl / OPCU12







Make sure it's RAK



NEW

Tweeg



EN - With a light, fresh variation on the Classic-Gourmet theme, Alain and Dominique Vavro invite you to a green and pleasant bower...

DE - Eine frische, beschwingte Variante der Kollektion Classic-gourmet von Alain und Dominique Vavro, die dazu einlädt, einen Ausflug ins Grüne zu machen...

FR - Une adaptation fraîche et légère pour la collection Classic-gourmet. L'invitation d'Alain et Dominique Vavro à s'échapper dans un coin de verdure...



Design
by
Vavro.

Size / Code



flat plate

Teller flach
assiette plate

21 cm / CLFP21D96
27 cm / CLFP27D96
31 cm / CLFP31D96



deep plate

Teller tief
assiette creuse

26 cm / CLDP26D96



cup non stackable (Classic Gourmet)

Tasse nicht stapelbar (Classic Gourmet)
tasse non empilable (Classic Gourmet)

9 cl / CLCU09
20 cl / CLCU20
23 cl / CLCU23



saucer for 9 cl cup

Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

13 cm / CLSA13D96



saucer for 20 and 23 cl cup

Untertasse für Tasse 20 und 23 cl
soucoupe pour tasse 20 et 23 cl

15 cm / CLSA15D96

Size / Code



rectangular plate

Platte rechteckig
assiette rectangulaire

33 x 24 cm / CLRP33D96



square plate

Teller quadratisch
assiette carrée

30 x 30 cm / CLSP30D96



1973

NEW



EN - Subtly inspired by the exuberant Seventies this Classic-Gourmet design is the perfect complement to today's ultra-modern taste!

DE - Dieses eindeutig auf die überschäumenden 70er-Jahre anspielende Dekor auf Classic-gourmet entspricht aktuellen Trends.

FR - Résolument ancré dans la période exubérante des seventies, ce décor sur Classic-gourmet est néanmoins tout à fait au goût du jour!



Design
by
Vavro.

Size / Code



flat plate
Teller flach
assiette plate

21 cm / CLFP21D97
27 cm / CLFP27D97
31 cm / CLFP31D97



deep plate
Teller tief
assiette creuse

26 cm / CLDP26D97



cup non stackable (Classic Gourmet)
Tasse nicht stapelbar (Classic Gourmet)
tasse non empilable (Classic Gourmet)

9 cl / CLCU09
20 cl / CLCU20
23 cl / CLCU23



saucer for 9 cl cup
Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

13 cm / CLSA13D97



saucer for 20 and 23 cl cup
Untertasse für Tasse 20 und 23 cl
soucoupe pour tasse 20 et 23 cl

15 cm / CLSA15D97



Size / Code



rectangular plate
Platte rechteckig
assiette rectangulaire
33 x 24 cm / CLRP33D97



square plate
Teller quadratisch
assiette carrée
30 x 30 cm / CLSP30D97



Castello

NEW

120



EN - Classic harmony and delicate colours based on the Banquet shapes.

DE - Zarte Töne und klassische Harmonie für die Form Banquet.

FR - Des tons tendres et une harmonie toute classique sur la forme Banquet.



Design
by
Vavro.



flat plate

Teller flach
assiette plate

21 cm / BAFP21D99

27 cm / BAFP27D99

31 cm / BAFP31D99



deep plate

Teller tief
assiette creuse

23 cm / BADP23D99



saucer

Untertasse
soucoupe

13 cm / BASA13D99



15 cm / BASA15D99



cup

Tasse
tasse

9 cl / BACU09D99

23 cl / BACU23D99



Yasmmeen

NEW



EN - Based on the Banquet shapes this harmonious design creates a soft mineral atmosphere and provides the perfect counterpoint to the most contemporary ambiance.

DE - Mineralische Inspiration mit einem sanften, harmonischen Dekor für die Form Banquet. Passt hervorragend in ein zeitgemäßes Ambiente.

FR - Inspiration minérale avec ce décor tout en douceur et en harmonie sur la forme Banquet. S'intègre à merveille dans les atmosphères contemporaines...



Design
by
Vavro.



flat plate
Teller flach
assiette plate



21 cm / BAFP21D98
27 cm / BAFP27D98
31 cm / BAFP31D98



deep plate
Teller tief
assiette creuse

23 cm / BADP23D98



saucer
Untertasse
soucoupe



13 cm / BASA13D98
15 cm / BASA15D98



cup
Tasse
tasse



9 cl / BACU09D98
23 cl / BACU23D98

Bahamas

SERIE 1

124



EN - The Bahamas collection is an invitation to travel. Declined in warm tones, it takes you to an exotic terrace soaked with light while the variation of acidulated colours carries you in a refreshing atmosphere. The combination of colours among each other facilitates the traceability some establishments require because they are obliged to separate diets.

DE - Die Kollektion Bahamas lädt Sie auf eine Reise ein. In warmen Tönen gehalten, entführt sie Sie auf eine exotische, sonnendurchflutete Terrasse, während ihre verschiedenen, mit Säure behandelten Farben Sie in ein erfrischendes Ambiente versetzen. Die Möglichkeit, die Farben untereinander zu kombinieren, vereinfacht auch die Rückverfolgbarkeit, die in Betrieben notwendig ist, welche Diäten trennen müssen.

FR - La collection Bahamas est une invitation au voyage. Déclinée dans des tons chauds, elle vous entraîne vers une terrasse exotique baignée de soleil tandis que sa variation de couleurs acidulées vous transporte dans une ambiance rafraîchissante. La combinaison des couleurs entre elles permet aussi de faciliter les besoins de traçabilité dans les établissements qui doivent séparer les régimes alimentaires.

BAHAMAS 1 : 3 designs

Bimini

D88

Inagua

D89

Creek

D90



Size / Code



flat plate
Teller flach
assiette plate

- 15 cm / BAFP15D88 ■
BAFP15D89 ■
BAFP15D90 ■
- 21 cm / BAFP21D88 ■
BAFP21D89 ■
BAFP21D90 ■
- 24 cm / BAFP24D88 ■
BAFP24D89 ■
BAFP24D90 ■
- 27 cm / BAFP27D88 ■
BAFP27D89 ■
BAFP27D90 ■
- 30 cm / BAFP30D88 ■
BAFP30D89 ■
BAFP30D90 ■



deep plate
Teller tief
assiette creuse

- 23 cm / BADP23D88 ■
BADP23D89 ■
BADP23D90 ■
- 26 cm / BADP26D88 ■
BADP26D89 ■
BADP26D90 ■



mug stackable
Becher stapelbar
chope empilable

- 30 cl / BASM30D88 ■
BASM30D89 ■
BASM30D90 ■



Size / Code



salad bowl stackable
Salatschale stapelbar
saladier empilable

- 12 cm - 25 cl / BASB12D88 ■
BASB12D89 ■
BASB12D90 ■
- 16 cm - 60 cl / BASB16D88 ■
BASB16D89 ■
BASB16D90 ■



cup - Tasse - tasse

- 9 cl / BACU09D88 ■
BACU09D89 ■
BACU09D90 ■
- 23 cl / BACU23D88 ■
BACU23D89 ■
BACU23D90 ■

saucer for 9 cl cup

Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

- 13 cm / BASA13D88 ■
BASA13D89 ■
BASA13D90 ■

saucer for 23 cl cup

Untertasse für Tasse 23 cl
soucoupe pour tasse 23 cl

- 15 cm / BASA15D88 ■
BASA15D89 ■
BASA15D90 ■

Bahamas

SERIE 2

126



BAHAMAS 2 : 4 designs

Lemon yellow D53

Sky blue D54

Chilly red D56

Spring green D57



Size / Code



flat plate

Teller flach
assiette plate

- 15 cm / BAFP15D53 ■
- BAFP15D54 ■
- BAFP15D56 ■
- BAFP15D57 ■



- 21 cm / BAFP21D53 ■
- BAFP21D54 ■
- BAFP21D56 ■
- BAFP21D57 ■



- 24 cm / BAFP24D53 ■
- BAFP24D54 ■
- BAFP24D56 ■
- BAFP24D57 ■



- 27 cm / BAFP27D53 ■
- BAFP27D54 ■
- BAFP27D56 ■
- BAFP27D57 ■

- 30 cm / BAFP30D53 ■
- BAFP30D54 ■
- BAFP30D56 ■
- BAFP30D57 ■



deep plate

Teller tief
assiette creuse

- 23 cm / BADP23D53 ■
- BADP23D54 ■
- BADP23D56 ■
- BADP23D57 ■



- 26 cm / BADP26D53 ■
- BADP26D54 ■
- BADP26D56 ■
- BADP26D57 ■



Size / Code

cup - Tasse - tasse

- 9 cl / BACU09D53 ■
- BACU09D54 ■
- BACU09D56 ■
- BACU09D57 ■
- 23 cl / BACU23D53 ■
- BACU23D54 ■
- BACU23D56 ■
- BACU23D57 ■

saucer for 9 cl cup

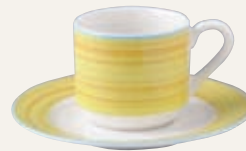
Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

- 13 cm / BASA13D53 ■
- BASA13D54 ■
- BASA13D56 ■
- BASA13D57 ■

saucer for 23 cl cup

Untertasse für Tasse 23 cl
soucoupe pour tasse 23 cl

- 15 cm / BASA15D53 ■
- BASA15D54 ■
- BASA15D56 ■
- BASA15D57 ■



Babylon

128



EN - With its sunny colours and oriental patterns, the RAK collection Babylon adds a flair of Arabian Nights to your table decorations.

DE - Mit sonnigen Farben und orientalischen Motiven verziert, verleiht die RAK-Kollektion Babylon Ihrer Tischdekoration einen Hauch von Tausendundeiner Nacht.

FR - Aux couleurs ensoleillées, la collection Babylon de RAK Porcelaine, est agrémentée de motifs orientaux pour créer un décor de table à l'atmosphère des mille et une nuits.



Size / Code

flat plate

Teller flach
assiette plate



17 cm / BAFP17D13
19 cm / BAFP19D13
21 cm / BAFP21D13
23 cm / BAFP23D13
24 cm / BAFP24D13
25 cm / BAFP25D13
27 cm / BAFP27D13
29 cm / BAFP29D13
30 cm / BAFP30D13

deep plate

Teller tief
assiette creuse



23 cm / BADP23D13
26 cm / BADP26D13

pasta plate

Pastateller tief
assiette à pâtes creuse



30 cm / BADP30D13

oval platter

Platte oval
plat ovale



32 cm / BAOP32D13
38 cm / BAOP38D13

Size / Code

soup bowl 2 handles

Suppentasse 2 Henkel
tasse à bouillon 2 anses



30 cl / BACS30D13

coffee pot with lid

Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle



35 cl / BACP35D13
70 cl / BACP70D13

teapot with lid

Teekanne mit Deckel
théière et couvercle



40 cl / BATP40D13
80 cl / BATP80D13

creamer

Milchkännchen
pot à lait



15 cl / BACR15D13
25 cl / BACR25D13



Size / Code



cup

Tasse
tasse

9 cl / BACU09D13
18 cl / BACU18D13
20 cl / BACU20D13
23 cl / BACU23D13



saucer for 9 cl cup

Untertasse für Tasse 9 cl
soucoupe pour tasse 9 cl

13 cm / BASA13D13



**saucer
for 18/20/23 cl cup**

*Untertasse
für Tasse 18/20/23 cl*
soucoupe
pour tasse 18/20/23 cl

15 cm / BASA15D13



**saucer
for soup bowl**

*Untertasse
für Suppentasse*
soucoupe
pour tasse à bouillon

17 cm / BAST01D13



sugar pot with lid

Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle

27 cl / BASU27D13

Size / Code



pepper shaker

Pfefferstreuer
poivrier

9 cm / BAPS01D13



salt shaker

Salzstreuer
salière

9 cm / BASS01D13



flower vase

Vase
vase

12 cm / BAFV01D13



ashtray

Ascher
cendrier

11 cm / BAAT01D13



Emy



EN - Emy gives the collections a note of timelessness, lightness and soberness. Consisting of very fine lines, this pattern personalises the products with discretion.

DE - Emy verleiht den Kollektionen eine leichte und klare Ausstrahlung. Das Muster mit dezerten grafischen Linien individualisiert das Geschirr.

FR - Emy teinte les collections d'intemporalité, de légèreté et de sobriété. Composé d'un graphisme aux lignes très pures, ce décor personnalise les produits avec discrétion.

Size / Code

flat plate*Teller flach*
assiette plate15 cm / BAFP15D36
17 cm / BAFP17D36
19 cm / BAFP19D36
21 cm / BAFP21D36
24 cm / BAFP24D36
27 cm / BAFP27D36
29 cm / BAFP29D36
30 cm / BAFP30D36**deep plate***Teller tief*
assiette creuse23 cm / BADP23D36
26 cm / BADP26D36**pasta plate***Pastateller tief*
assiette à pâtes creuse

30 cm / BADP30D36

**oval platter***Platte oval*
plat ovale32 cm / BAOP32D36
38 cm / BAOP38D36**bowl cream soup***Schälchen*
bol

12 cm - 48 cl / BABW12D36

**bowl***Suppentasse 2 Henkel*
tasse à bouillon 2 anses

30 cl / BACS30D36



Size / Code

**saucer for cream soup bowl
and bowl 12 cm***Untertasse für Suppentasse und
Schälchen 12 cm*soucoupe pour tasse à bouillon
et bol 12 cm

17 cm / BAST01D36

**salad bowl stackable***Salatschale stapelbar*
saladier empilable12 cm - 25 cl / BASB12D36
16 cm - 60 cl / BASB16D36
21 cm - 118 cl / BASB21D36**salad bowl***Salatschale*
saladier20 cm - 105 cl / BASP20D36
25 cm - 200 cl / BASP25D36

Size / Code



coffee pot with lid
Kaffeekanne mit Deckel
cafetière et couvercle
35 cl / BACP35D36
70 cl / BACP70D36



teapot with lid
Teekanne mit Deckel
théière et couvercle
40 cl / BATP40D36
80 cl / BATP80D36



creamer
Milchkännchen
pot à lait
15 cl / BACR15D36
25 cl / BACR25D36
35 cl / BACR35D36



cup
Tasse
tasse

9 cl / BACU09D36
18 cl / BACU18D36
20 cl / BACU20D36
23 cl / BACU23D36



**saucer for 9 cl cup and
for gravy boat 15 cl**
*Untertasse für Tasse 9 cl und
für Sauciere 15 cl*
soucoupe pour tasse 9 cl et
pour saucière 15 cl
13 cm / BASA13D36

Size / Code



**saucer for 18/20/23 cl cup
and for gravy boat 35 cl**
*Untertasse für Tasse 18/20/23 cl
und für Sauciere 35 cl*
soucoupe pour tasse 18/20/23 cl
et pour saucière 35 cl
15 cm / BASA15D36



sugar pack holder
Zuckertütenschale
sucrier à dosettes
9 x 3 x 2 cm / BASH01D36



sugar bowl with lid
Zuckerdose mit Deckel
sucrier avec couvercle
27 cl / BASU27D36



egg cup
Eierbecher
coquetier
/ BAEG01D36



flower vase
Vase
vase
12 cm / BAFV01D36



salt shaker
Salzstreuer
salière
/ BASS01D36



pepper shaker
Pfefferstreuer
poivrier
/ BAPS01D36



EN - Dishes for all types of cooking

The dishes for all types of cooking go from the oven to the table for restaurant service or buffet service. Designed in keeping with RAK Porcelain's strict and demanding quality criteria, the big-sized or individual baking dishes simplify the everyday work of catering professionals and offer diversity adapted to all requirements.

DE - Formen für alle Herdarten

Die Formen für alle Herdarten kommen direkt aus dem Ofen auf den Tisch, ideal für das Auftragen in Speisesälen oder für Büfettis. Die großen Auflaufformen und Formen für Einzelportionen wurden nach den strengen Qualitätsansprüchen von RAK Porzellan entworfen und erleichtern die tägliche Arbeit von Gewerbetreibenden in der Gastronomie und bieten eine an jeden Bedarf angepasste Vielfalt.












FR - Plats toutes cuissons

Les plats toutes cuissons passent directement du four à la table, pour un service en salle ou pour une présentation sur buffet. Conçus à partir des critères de qualité stricts et exigeants de RAK Porcelaine, les plats à gratin de grande taille ou pour portion individuelle simplifient le travail quotidien des professionnels de la restauration et offrent une diversité adaptée à chaque besoin.














Large dishes

Große Formen
Plats de grande taille

	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	24 x 14,3 x 4,2 cm / 54 cl — BUOV24
	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	29 x 14 x 5,7 cm / 100 cl — BUOV30
	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	36 x 22 x 5 cm / 136 cl — BUOV36
	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	40 x 23 x 4 cm / 154 cl — BUOV41
	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	25 x 18 x 5 cm — BUOD25
	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	28 x 19 x 5 cm — BUOD28
	oval dish <i>Platte oval</i> plat ovale	37 x 25,5 x 5 cm — BUOD37
	rectangular pan <i>Platte rechteckig</i> plat rectangulaire	30 x 23,8 x 6,4 cm / 212 cl — BURP30
	rectangular pan <i>Platte rechteckig</i> plat rectangulaire	37 x 30 x 6 cm / 347 cl — BURP37
	rectangular pan <i>Platte rechteckig</i> plat rectangulaire	44 x 36 x 6 cm / 500 cl — BURP44
	square dish <i>Platte quadratisch</i> plat carré	22,4 x 22,4 x 4,5 cm / 100 cl — BUSD22
	square dish <i>Platte quadratisch</i> plat carré	28 x 28 x 6 cm / 243 cl — BUSD28

Dishes/Ramekins

Schälchen/Ramequins
Coupelles/Ramequins

	square dish <i>Schale quadratisch</i> ravier carré	11 x 11 cm / 20 cl — SKSTD11
	rectangular dish <i>Schale rechteckig</i> ravier rectangulaire	15 x 10 cm / 23 cl — SKRTD15
	ramekin <i>Ramequin</i> ramequin	8 cm / 11 cl — SPCB11
	ramekin <i>Ramequin</i> ramequin	11 cm / 20 cl — SPCB20
	ramekin <i>Ramequin</i> ramequin	14 cm / 32 cl — SPCB32
	ramekin <i>Ramequin</i> ramequin	7 cm / 6 cl — BABR01
	ramekin with grooves <i>Ramequin gerillt</i> ramequin plissé	9 cm / 20 cl — ACRG09
	ramekin with grooves <i>Ramequin gerillt</i> ramequin plissé	10 cm / 28 cl — ACRG10
	round dish <i>Schale rund</i> coupelle ronde	10 cm / 30 cl — BACS01
	round dish <i>Schale rund</i> coupelle ronde	12 cm / 48 cl — BABW12
	round dish <i>Schale rund</i> coupelle ronde	14 cm / 63 cl — BABW14

Dishes with grip handles

Formen mit Griffen




Plats à oreilles

	round dish with handles <i>Form mit Griffen rund</i> plat à oreilles rond	16 cm / 45 cl — OPRD16
	oval dish with handles <i>Form mit Griffen oval</i> plat à oreilles ovale	20 x 11 cm / 20 cl — OPOD20
	oval dish with handles <i>Form mit Griffen oval</i> plat à oreilles ovale	24 x 13 cm / 32,5 cl — OPOD24
	oval dish with handles <i>Form mit Griffen oval</i> plat à oreilles ovale	25 x 14 cm / 42 cl — OPOD25
	oval dish with handles <i>Form mit Griffen oval</i> plat à oreilles ovale	30 x 16 cm / 78 cl — OPOD30

Individual rectangular dishes

Rechteckige Formen für Einzelportionen







Plats rectangulaires individuels

	rectangular dish <i>Schale rechteckig</i> ravier rectangulaire	17 x 13 x 4 cm / 50 cl — OPCD17
	rectangular dish <i>Schale rechteckig</i> ravier rectangulaire	20 x 16 x 3,5 cm / 59 cl — OPCD20
	rectangular dish <i>Schale rechteckig</i> ravier rectangulaire	26 x 16 x 4 cm / 100 cl — OPCD26

Tureen

Terrine

Terrine

	rectangular tureen <i>Terrine rechteckig</i> terrine à couvercle rectangulaire	11.7 x 9.2 x 7 cm / 20 cl — OPTU12
	rectangular tureen <i>Terrine rechteckig</i> terrine à couvercle rectangulaire	13 x 10.2 x 7.7 cm / 30 cl — OPTU13
	rectangular tureen <i>Terrine rechteckig</i> terrine à couvercle rectangulaire	15 x 11.8 x 9 cm / 39 cl — OPTU15
	rectangular tureen <i>Terrine rechteckig</i> terrine à couvercle rectangulaire	16.4 x 13.5 x 20 cm / 60 cl — OPTU16
	rectangular tureen <i>Terrine rechteckig</i> terrine à couvercle rectangulaire	19.5 x 15.4 x 11.6 cm / 104 cl — OPTU20
	rectangular tureen <i>Terrine rechteckig</i> terrine à couvercle rectangulaire	23 x 18 x 13.7 cm / 160 cl — OPTU23



Quality



EN - Due to its superior quality, the material developed by RAK is adapted to the professional environment: it resists to shocks, bears the heat in traditional and microwave ovens, passes in dishwashers and maintains its enamel and decors for a long time.

The RAK products are designed to a specification meeting with the European standards, ISO 9001:2000 certified and approved by the Véritas and SFC tests for France and the CERAM laboratory for England, making them in full compliance with the requirements of the professionals of the catering and hotel industry.

DE - Dank seiner hohen Qualität ist das von RAK entwickelte Material für das professionelle Umfeld geeignet: Es ist stoß- und hitzeresistent in traditionellen und Mikrowellen-Öfen, geschirrspülertauglich, sodass die Emaille und die Verzierungen lange haltbar bleiben.

RAK Produkte werden nach einem Lastenheft entwickelt, das den europäischen Normen entspricht, sie besitzen die ISO 9001:2000 Auszeichnung und werden in Tests von Veritas und SFC in Frankreich sowie des englischen CERAM-Labors geprüft; sie erfüllen alle Ansprüche von Fachbetrieben des Gastronomie- und Hotelwesens.

FR - De qualité supérieure, le matériau développé par RAK est garanti pour l'environnement professionnel : résister aux chocs, supporter la chaleur des fours traditionnels et micro-ondes, passer au lave-vaisselle et conserver longtemps son émail et les décorations.

Développés selon un cahier des charges répondant aux normes européennes, certifiés ISO 9001:2000 et approuvés par les tests du bureau Véritas et de SFC pour la France et du laboratoire CERAM pour l'Angleterre, les produits RAK satisfont pleinement aux exigences requises par les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.





Oven + 300 °C
The RAK oven safe porcelain gradually increases in temperature to ensure gentle cooking of food meaning your dishes will keep their flavour longer.

Ofen + 300 °C
RAK Porzellan erwärmt sich im Ofen progressiv, sodass Lebensmittel schonend gegart werden. Ihre Speisen wahren ihren Geschmack auf diese Weise länger.

Four + 300 °C
La porcelaine RAK mise au four monte progressivement en température pour une cuisson en douceur des aliments. Ainsi, vos préparations conservent leurs saveurs plus longtemps.



Microwave
RAK porcelain ensures cooking or quick reheating without altering the taste or flavour of your dishes.

Mikrowelle
RAK Porzellan garantiert Ihnen ein Garen oder schnelles Aufwärmen ohne Geschmacks- und Aromaveränderung Ihrer Speisen.

Micro-ondes
La porcelaine RAK vous assure une cuisson ou un réchauffage rapide sans altération des goûts ou des saveurs de vos préparations.



Holding of temperature
Once put on the table the dishes keep their heat ensuring the content remains at the right temperature giving you the time to enjoy it.

Warmhalten
Nach dem Servieren bleiben die Teller warm und halten den Inhalt auf einer angemessenen Temperatur, um Speisen ohne Zeitdruck zu genießen.

Maintien en température
Une fois sur la table, les plats restent chauds pour maintenir leur contenu à bonne température, le temps de la dégustation.



Dishwasher
The RAK porcelain's smooth enamel is quick and easy to clean. Thanks to the quality, your tableware will stay as new for a long time.

Geschirrspüler
Die glatte Oberfläche von RAK Porzellan ermöglicht eine schnelle, einfache Reinigung. Dank ihrer hohen Qualität sehen die Produkte auch nach längerem Gebrauch noch wie neu aus.

Lave-vaisselle
L'émail lisse de la porcelaine RAK permet un nettoyage facile et rapide. Grâce à leur grande qualité, vos pièces conserveront longtemps leur aspect neuf.



Mechanical shock
The exceptional hardness of the RAK porcelain ensures it is highly chip and shock resistant. It is therefore very easy to stack.

Mechanische Stöße
Die außergewöhnliche Härte von RAK Porzellan verstärkt die Kantenfestigkeit und Widerstandskraft gegenüber mechanischen Stößen. Auf diese Weise wird das Stapeln von Teilen erleichtert.

Choc mécanique
La dureté exceptionnelle de la porcelaine RAK lui confère une grande résistance à l'ébréchure et au choc mécanique. L'empilage des différentes pièces est ainsi facilité.



Thermal shock
From the freezer to the microwave, RAK porcelain withstands differences in temperature thanks to the exceptional hardness of its material making it highly thermal shock resistant.

Wärmeshocks
RAK Porzellan widersteht Temperaturunterschieden zwischen Tiefkühlfach und Mikrowelle dank der außergewöhnlichen Härte seines Werkstoffs, die ihm eine hohe Festigkeit gegenüber Temperaturschocks verleiht.

Choc thermique
Du congélateur au micro-ondes, la porcelaine RAK résiste aux écarts de température grâce à la dureté exceptionnelle de son matériau qui lui confère une grande résistance au choc thermique.



100% Hygiene
RAK cooking porcelain is a 100% natural, guaranteed lead-free product. It is non-porous and does not absorb grease, odours or bacteria ensuring you optimum hygiene.

100% Hygiene
RAK Küchenporzellan ist ein 100% natürliches Produkt, garantiert bleifrei. Es ist unporös und nimmt daher weder Fett noch Gerüche oder Bakterien auf; es sorgt somit für perfekte Hygiene.



100 % Hygiène
La porcelaine culinaire RAK est un produit 100 % naturel, garantie sans plomb. Non poreuse, elle n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries et vous assure une hygiène parfaite.



MAZZA
ellipse plate
Platte Ellipse
plat ellipse

Our plates specifications | Die Stärken unserer Porzellanformen |

Caractéristiques de nos assiettes

Reference Referenz / Référence	Item Artikel / Article	Profile view Profilschnitt / Vue de profil	Thickness of the rim Randstärke / Épaisseur de l'aile	Profile type Profiltyp / Type de profil	Lateral shock resistance Bruchwiderstand / Résistance aux chocs latéraux
fdfp27	Fine Dine 27		3,6 mm	Sharp <i>Schlank</i> Saillant	★★
nofp27	Nordic 27		3 mm	Sharp <i>Schlank</i> Saillant	★★
gdsp26	White Gold King 26 cm		5 mm	Rolled <i>Rund</i> Rond	★★
lrfp27	Lyra 27		5 mm	Sharp <i>Schlank</i> Saillant	★★
tgfp27	Trio 27		4 mm	Sharp <i>Schlank</i> Saillant	★★
spsp27	AllSpice 27		4 mm	Sharp <i>Schlank</i> Saillant	★★
mzsp26	Mazza 26		4,5 mm	Rolled <i>Rund</i> Rond	★★
clfp27	Classic Gourmet 27*		5 mm	Strength <i>Rund verstärkt</i> Rond renforcé	★★★★
skrrfp28	Ska Round 28		4,5 mm	Rolled <i>Rund</i> Rond	★★★★
pxfp27	Pixel 27		5 mm	Strength <i>Rund verstärkt</i> Rond renforcé	★★★★
sksfp27	Ska Square 27		5,1 mm	Rolled <i>Rund</i> Rond	★★★★
bafp27	Banquet 27**		5,1 mm	Strength <i>Rund verstärkt</i> Rond renforcé	★★★★★

* Also applies on Line-Z and Playa / *Auch auf Line-Z und Playa anwendbar* / Applicable également sur Line-Z et Playa

** Also applies on Metropolis / *Auch auf Metropolis anwendbar* / Applicable également sur Metropolis

	Weight Gewicht / Poids	Recommendations of use Gebrauchsempfehlungen / Recommandations d'usage		Design perception Design-Empfindung / Perception design	
	640 g	Intensive <i>Sehr häufig</i> Soutenu	Fine dining <i>Top-Gastronomie</i> Restauration haut de gamme	Premium <i>Premium</i> Premium	★★★★★
	810 g	Intensive <i>Sehr häufig</i> Soutenu	Fine dining <i>Top-Gastronomie</i> Restauration haut de gamme	Premium <i>Premium</i> Premium	★★★★★
	880 g	Intensive <i>Sehr häufig</i> Soutenu	Fine dining <i>Top-Gastronomie</i> Restauration haut de gamme	Premium <i>Premium</i> Premium	★★★★★
	710 g	Intensive <i>Sehr häufig</i> Soutenu	Fine dining <i>Top-Gastronomie</i> Restauration haut de gamme	Premium <i>Premium</i> Premium	★★★★★
	860 g	Intensive <i>Sehr häufig</i> Soutenu	Fast moving restaurants <i>Großgastronomie</i> Restauration traditionnelle	Elegant <i>Elegant</i> Élégant	★★★
	900 g	Intensive <i>Sehr häufig</i> Soutenu	Fast moving restaurants <i>Großgastronomie</i> Restauration traditionnelle	Elegant <i>Elegant</i> Élégant	★★★
	860 g	Semi-intensive <i>Häufig</i> Semi-intensif	Fast moving restaurants <i>Großgastronomie</i> Restauration traditionnelle	Elegant <i>Elegant</i> Élégant	★★★
	710 g	Heavy-duty <i>Intensiv</i> Intensif	Bistro-Brasserie - banqueting - catering <i>Großgaststätten - banqueting - catering</i> Bistro-Brasserie - banqueting - catering	Elegant <i>Elegant</i> Élégant	★★★
	930 g	Heavy-duty <i>Intensiv</i> Intensif	Bistro-Brasserie - banqueting - catering <i>Großgaststätten - banqueting - catering</i> Bistro-Brasserie - banqueting - catering	Standard <i>Standard</i> Courant	★★
	730 g	Heavy-duty <i>Intensiv</i> Intensif	Bistro-Brasserie - banqueting - catering <i>Großgaststätten - banqueting - catering</i> Bistro-Brasserie - banqueting - catering	Standard <i>Standard</i> Courant	★★
	910 g	Heavy-duty <i>Intensiv</i> Intensif	Bistro-Brasserie - banqueting - catering <i>Großgaststätten - banqueting - catering</i> Bistro-Brasserie - banqueting - catering	Strong, standard <i>Robust, Standard</i> Robuste, courant	★★
	750 g	Heavy-duty <i>Intensiv</i> Intensif	Bistro-Brasserie - banqueting - catering <i>Großgaststätten - banqueting - catering</i> Bistro-Brasserie - banqueting - catering	Strong, standard <i>Robust, Standard</i> Robuste, courant	★★

Plates and shapes | Teller und Formen | Assiettes et formes

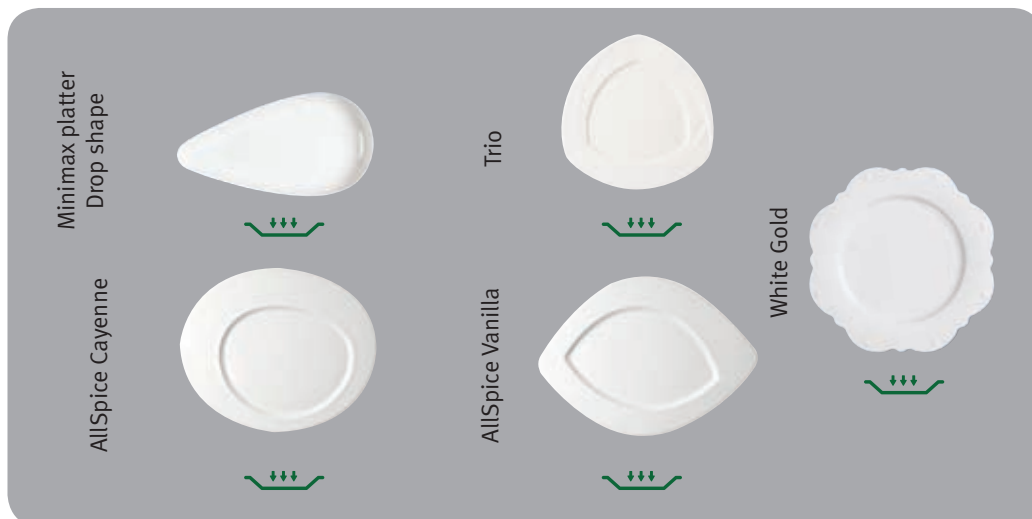
Round with rim / Rund mit Fahne / Ronde à aile



Square / Quadratisch / Carrée



Irregular Design / Asymmetrisch / Déstructurée



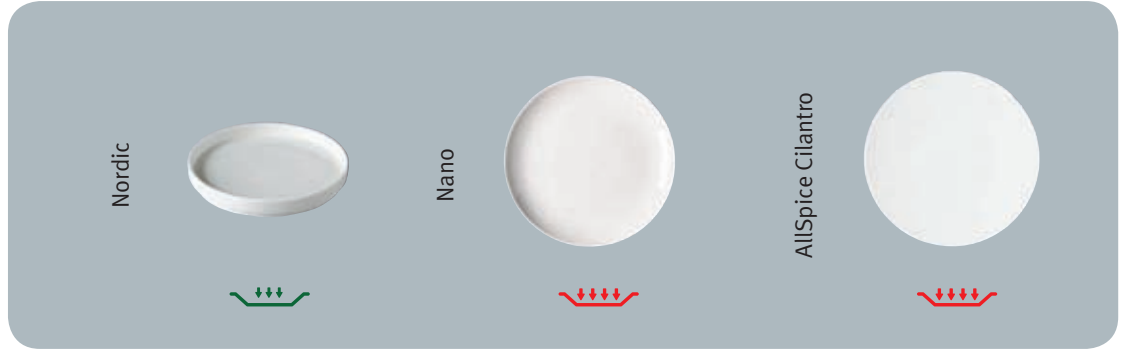


Heavy-duty
Für sehr starken Gebrauch
Usage intensif



Intensive use
Für häufigen Gebrauch
Usage soutenu

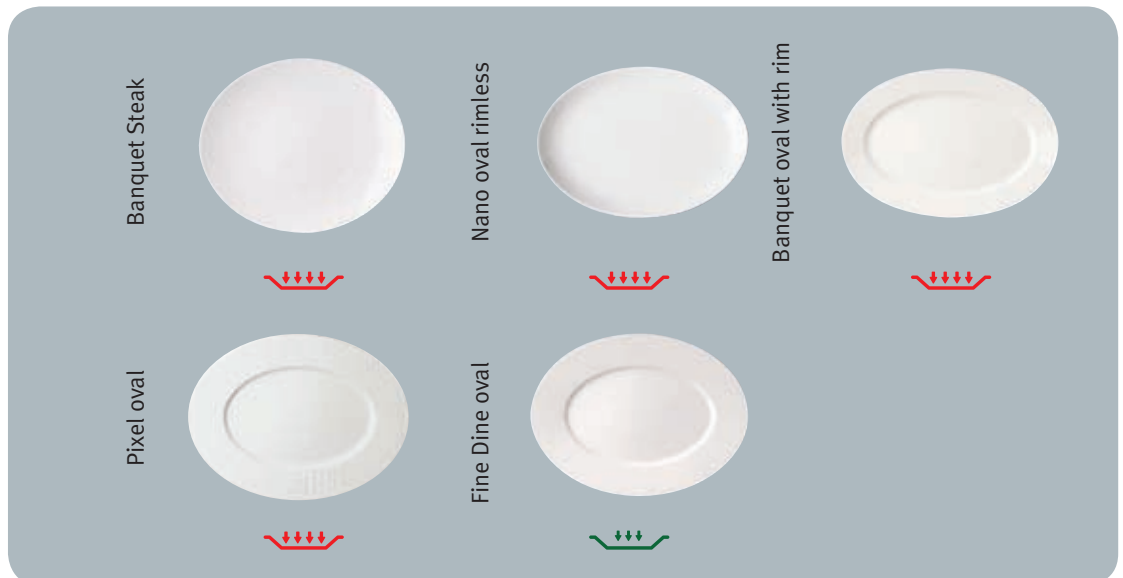
Round rimless / *Rund ohne Rand* / *Ronde coupe*



Rectangular / *Rechteckig* / *Rectangulaire*



Oval / *Oval* / *Ovale*







Make sure it's RAK

Masters of technology

EN - A subsidiary of RAK Ceramics, RAK Porcelain specialises in manufacturing top-of-the-range porcelain. Using the latest production technologies, it has a production capacity of 15 million pieces of tableware, all bearing European certifications.

Alongside its stringent aesthetic and functional requirements, the brand's quality-price ratio also constitutes one of its main characteristics.

Technologische Spitzenleistung

DE - RAK Porzellan, Tochterunternehmen von RAK Ceramics, ist auf die Produktion von Porzellan höchster Qualität spezialisiert. Dank hochmoderner Maschinen beträgt die Produktionskapazität von RAK Porzellan 15 Millionen Stück Hotelporzellan, das durch europäische Zertifizierungen anerkannt ist.

Außer den hohen ästhetischen und funktionellen Ansprüchen stellt auch das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis eine Besonderheit der Marke dar.

Une maîtrise technologique

FR - RAK Porcelaine, filiale de RAK Ceramics s'est spécialisée dans la production de porcelaine haut de gamme. Dotée d'un équipement de production ultramoderne, elle dispose d'une capacité de production de 15 millions de pièces de porcelaine hôtelière labellisées par les Certifications Internationales.

Avec la rigueur de ses exigences esthétiques et fonctionnelles, le rapport qualité-prix des plus étudiés constitue aussi une spécificité de la marque.



EN - A logistics system based on proximity, supported by the regional warehouses of its distributing partners, guarantees customers the availability of products and services. RAK Porcelain has established structures of distribution in the Grand-Duchy of Luxembourg and in the United Arab Emirates.

DE - Eine auf Nähe ausgerichtete logistische Struktur mit regionalen Lagern der Vertriebspartner ermöglicht den Kunden eine Liefergarantie für Produkte und Leistungen. RAK Porzellan hat Vertriebsstrukturen in Luxemburg und den Vereinigten Arabischen Emiraten errichtet.

FR - Une structure logistique de proximité, renforcée par les dépôts régionaux de ses partenaires-distributeurs, assure aux clients une garantie de disponibilité de ses produits et services. RAK Porcelaine a établi des structures de distribution au Grand-Duché de Luxembourg et aux Emirats Arabes Unis.





Unfailing guarantee

EN - Supported by a network of table art experts and advisors and surrounded by a solid structure of professional distributors, RAK Porcelain creates collections that can withstand sustained handling both in the kitchen and on the table.

A recognised expertise combined with precise firing temperatures, the vitrification of the material or the composition of the porcelain elements all enable a strengthening of the enamel, an increase in chip resistance and a greater resistance to repeated industrial dishwashing cycles. The products of the RAK Porcelain collections are perfectly adapted to the constraints that accompany their use in the catering industry, such as cooking in traditional and microwave ovens.

The optimal resistance of the RAK Porcelain products ensures a greater longevity, a fact appreciated by professionals of the hotel and catering industry.

Bewährte Garantie

DE - Durch ein Netzwerk von Experten im Bereich Tischkultur unterstützt und in Zusammenarbeit mit einer soliden, professionellen Vertriebsstruktur, entwickelt RAK Porzellan Kollektionen, deren Teile sowohl in der Küche als auch bei Tisch einer intensiven Handhabung standhalten.

Anerkanntes Know-how, die Präzision der Brenntemperaturen, die Vitrifizierung des Materials sowie die Zusammensetzung der einzelnen Bestandteile des Porzellans ermöglichen es, die Emaille zu verstärken, das Bruchrisiko zu verringern und beanspruchenden Geschirrspülgängen besser standzuhalten. Die Produkte der Kollektionen von RAK Porzellan sind perfekt an die Verwendung in der Gastronomie angepasst, wie beispielsweise an die Zubereitung in traditionellen Backöfen und in Mikrowellenherden.

Die optimale Widerstandsfähigkeit der Produkte von RAK Porzellan garantiert eine längere Lebensdauer, die von Fachleuten aus dem Hotel- und Gastgewerbe sehr geschätzt wird.

Une garantie à toute épreuve

FR - S'appuyant sur un réseau d'experts-conseils en art de la table, en liaison avec une solide structure de distribution pour les professionnels, RAK Porcelaine développe des collections dont les éléments supportent une manipulation soutenue aussi bien en cuisine qu'à table.

Un savoir-faire reconnu, la précision des températures de cuisson, la vitrification de la matière ou la constitution des éléments de la porcelaine, permettent de renforcer l'émail, de limiter les risques d'ébréchantures et de mieux résister à l'agressivité des passages au lave-vaisselle. Les produits des collections RAK Porcelaine sont parfaitement adaptés aux contraintes d'utilisation en restauration comme les cuissons en fours traditionnels et à micro-ondes.

La résistance optimale des produits RAK Porcelaine est l'assurance d'une plus grande longévité appréciée par les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

References

A selection of references per country
Auswahl an Referenzen nach Ländern
Une sélection de références par pays



AUSTRALIA

Sofitel Homebush	Sydney
Sheraton On The Park	Sydney
Stamford Plaza	Sydney
Conrad Jupiters Gold Coast-Broadbeach Island	Gold Coast
Jupiters Townsville Hotel & Casino	Townsville
Royal On The Park	Brisbane
Urban Hotel Brisbane	Brisbane
Pullman Hotel	Sydney Olympic Park
The Palace Hotel	Perth

AUSTRIA

Grand - Tirolia	Kitzbuhel
Bentley's House	Zurs
Hotel Am Dom	Salzburg
Hotel Klausnerhof	Hintertux
Golf U. Resort Hotel Hamacher	Lavant
Hotel Alpenkönig	Reith Bei Seefeld
Hotel Alpenherz	Ladis
Hotel Peternhof	Kossen
Hotel Stanglwirt	Going

BAHRAIN

Coral Bahrain - Resort	Manama
Crown Plaza	Manama
Sheraton Hotel Bahrain	Manama
Ramada Hotel	Manama
The Palace Bahrain	Manama

BULGARIA

Radisson Sas	Sofia
Marriott	Bucharest
Kempinski Zogravski	Sofia
Grand Hotel	Sofia

CHILE

Interconti	Santiago
Sheraton	Santiago
Atton Hotels	Santiago

CONGO

Olympic Palace Hotel	Brazzaville
----------------------------	-------------

EGYPT

Marriott Cairo	Cairo
Sofitel Gezira	Gezira
Concorde El Salam - Cairo	Cairo
Meridien - Dahab	Dahab
Movenpick Jolie Ville	Sharm El Sheikh
Hyatt Regency	Sharm El Sheikh
Crowne Plaza	Marsa Alam
Escapade Nile Cruise	Cairo
Hilton Dreams	Sharm El Sheikh
Radisson Sas	Cairo
Royal Rojana	Sharm El Sheikh

FINLAND

Scandic Hotel Paasitorni	Helsinki
Hotel Levi Panorama	Levi - Lapland
Sheraton Kaemp	Helsinki

FRANCE

Hôtel Scribe	Paris
Hôtel Normandy	Deauville
Hôtel Royal	Deauville
Hôtel De Porticcio	Corsica
The Waldorf Astoria Collection	Versailles
Fairmont Hotel	Monaco
Marriott	Paris
Hôtel Prince De Galles	Paris
Hôtel Mont Blanc	Megeve
Les Loges	Lyon
Hôtel Majestic	Cannes
Le Warwick	Paris
Pullman Paris Rive Gauche	Paris
Pullman Cannes Mandelieu Htl Royal	Mandelieu

Cannes Savoy Hotel	Cannes
Hôtel Sofitel Arc De Triomphe	Paris
Hôtel De Buci	Paris
La Plage Beau Rivage	Nice
Le Fer à Cheval	Megeve
Terass Hotel	Paris
Hôtel Le Byblos	St Tropez
Imperial Palace	Ancey
Hôtel Belle Côte	Courchevel
Hôtel Royal Thalasso	La Baule
Hôtel Sheraton & Conference Centre	Roissy Cdg
Hôtel La Perouse	Nice
Hôtel Hermitage	La Baule
Restaurant Louis II	Paris
Hôtel Étoile Saint-Honoré	Paris
Résidence Du Roy	Paris
Hotel Westminster	Nice
Crowne Plaza Toulouse	Toulouse
Croisette Beach Hotel	Cannes
Sofitel Marseille Vieux Port	Marseille
La Voile d'Or	St Jean Cap Ferrat
Hotel Christal	Cannes
Hotel Carlton	Lille
Le Royal Hotel	Lyon
Taillevant	Paris
Senderens	Paris
Restaurant Lassere	Paris
La Tour d'Argent	Paris
Apicius	Paris
Restaurant Petrossian	Paris

GERMANY

Restaurant Juan Amador	Mannheim
Breinderbacher Hof	Dusseldorf
Park Inn Hotel Frankfurt Gateway	Frankfurt
Emporio Armani Caffé München	Munich
Sofitel	Munich
Intercontinental Berlin	Berlin
Hotel Konigshof	Munich

GHANA

La Palm Royal Beach Hotel	Accra
---------------------------------	-------

GREECE

Njv Athens Plaza	Athens
The Athens Gate Hotel	Athens
Grand Resort Lagonissi	Athens
Elounda Beach & Bay	Creta
Ocean View	Kefallonia
Blue Lagoon Kos	Kos

HUNGARY

Danubius Hotel Annabella	Balatonfüred
Hotel Kitty	Miskolc
Radisson Sas Birdland Resort 6 Spa	Burkfurdo

INDIA

The Rain Tree	Chennai
Le Royal Meridien	Chennai
The Park	Chennai
Courtyard Marriott	Chennai
The Carlton	Kodaikanal
Le Meridien	Delhi
Claridges	Delhi
Iitc Grant Maratha	Mumbai
Taj Goa Beach Resort	Goa
Taj, Chandigarh	Chandigarh
Taj Mahal & Palace Masala Craft, Wasabi	Mumbai
Suba Palace	Mumbai
Intercontinental Marine Lines	Mumbai
Mayfair	Mumbai
Grand Hyatt Mumbai	Mumbai
Intercontinental The Lalit	Mumbai
The Yellow Chilli	Mumbai
Hyatt Regency	Mumbai
Royal Orchid Central	Bangalore
Courtyard Marriott	Mumbai

Taj, Fort Aguada	Goa
Courtyard Marriott Hyderabad	Hyderabad
The Fern, Orchid Hotel Jaipur	Jaipur
Taj Palace	New Delhi
Shangri La	New Delhi

INDONESIA

Marriot Hotel Medan	Medan
Peninsula Manado	Manado

IRELAND

The Royal St George Yacht Club	Dublin
The Stephen's Green Hibernian Club	Dublin
The Ccd Convention Center Dublin	Dublin

ITALY

Hotel Andrus	St Leonard
Restaurant Locanda Liuzzi	Cattolica
Restaurant Vecchia Malcesine	Malcesine
Starhotel Venezia	Venezia
Starhotel	Milano

KENYA

Intercontinental Hotel	Nairobi
Crowne Plaza Nairobi	Nairobi
Tml - Tamarind	Nairobi

KUWAIT

Marina Hotel	Kuwait
Jw Marriott Hotel	Kuwait
Plaza Athene	Kuwait
Crowne Plaza Hotel	Kuwait
Movenpick Hotel Al-Bidaa	Kuwait
Le Meridien Hotel Bneid Al Gar	Kuwait

LATVIA

Tallink Hotel Riga	Riga
--------------------------	------

MALAYSIA

Concorde Hotel Shah Alam	Shah Alam
Hyatt Regency Hotel	Kuantan
Sol Melia Hotel	Kuala Lumpur
Persada Johor	Kuala Lumpur
Four Season Resort	Langkawi
Royale Chulan	Kuala Lumpur
Shangri - La	Kuala Lumpur
Fleming Deluxe Hotel	Kuala Lumpur

MEXICO

Pueblo Bonito	Los Cabos
Azul View	Cancun
Dorado Resorts	Riveria Maya
Jw Marriot	Mexico City

MOROCCO

Hyatt Regency	Casablanca
Hotel Les Jardins De La Koutoubia	Marrakech
Palmeria Golf Palace Marrakech	Marrakech
Hotel Hivernage Marrakech	Marrakech
The Mazagan	Marrakech
Le Meridien N'fis Marrakech	Marrakech
Les Jardins de L'Agdal Marrakech	Marrakech
Sofitel Thalassa Mogador	Essaouira
Heure Bleue	Essaouira

NIGERIA

Le Meridien Grand Hotel	Rivers State
Eko Hotel And Suites	Victoria Islands

NORWAY

Park Inn Hotel Oslo	Oslo
---------------------------	------

OMAN

Hilton Salalah	Salalah
Sheraton Qurum Beach	Muscat
Intercontinental.....	Muscat
Al Falaj Hotel	Muscat
Sheraton Oman	Muscat
Crowne Plaza	Muscat
Ramada	Muscat

PAKISTAN

Café Zouk	Karachi
Chapter One Restaurant.....	Lahore
Hanif Rajput	Karachi
Taiwah Restaurant	Lahore
Lal Qilla Restaurant	Karachi
The Deli Café	Karachi
Royal Palm Country Club	Lahore
Park Plaza Hotel	Lahore
Ramada Hotel	Karachi

POLAND

Pod Wawelem	Krakow
Bayonn	Sopot
Qubus.....	Krakow
Unicus	Krakow
Park Inn	Krakow
Hot Elarnia	Poznan
Remes.....	Opalenica K. Poznan
Borowiecki	Lodz
Qubus Hotel Prestige.....	Katowice

PORTUGAL

Altis Avenida	Lisbon
Hilton As Cascadas	Algarve
Reid's Palace Hotel.....	Funchal Madeira

QATAR

Movenpick Doha.....	Doha
Ramada Hotel	Doha
Wataniya Restaurants	Doha
Millenium Doha.....	Doha
Grand Regency	Doha
Movenpick Towers	Doha
Regency Halls	Doha
Sheraton Doha Resort & Convention.....	Doha
Grand Hyatt.....	Doha
Intercontinental Doha.....	Doha

ROMANIA

Andramin Restaurant.....	Craiova
--------------------------	---------

RUSSIA

Park Inn Hotel Nevsky Russia	St. Petersburg
------------------------------------	----------------

RWANDA

Hotel Gorillas	Kigali
Sernea Hotel	Kigali
Le Meridien	Kigali

SAUDI ARABIA

Coral Gulf Hotel	Riyadh
Fairmont Makkah	Makkah
Al Jad Hotel	Makkah
Four Season Hotel	Riyadh
Le Meridien	Madinah
Saudi Aramco Riyadh.....	Riyadh
Raffles	Makkah

SOUTH AFRICA

Souther Sun Hotels	Bryanston
--------------------------	-----------

SPAIN

Iberojets Cruise Ship Lines	Barcelona
Hotel Hesperia	Barcelona
Hotel H10 Playa Meloneras Palace	Canary Island

SUDAN

Al Salam Rotana	Khartoum
-----------------------	----------

SWEDEN

Elite Hotel Marina Tower	Stockholm
Birka Paradise Cruise Ship.....	Stockholm

SWITZERLAND

Castello Del Sole	Ascona
Hotel Montana	Luzern
Hotel Schweizerhof.....	Luzern
Hotel Astoria	Luzern
Hotel Hermitage	Luzern
Hotel Des Balances.....	Luzern
Hotel Bernerhof.....	Gstaad
Hotel Holiday	Thun
Romantik Sonne Hotel	Kussnacht

SYRIA

Sheraton Bab Al Faraj	Aleppo
Sheraton	Damascus
Four Seasons	Damascus

TAIWAN

Sheraton.....	Taipei
Grand Victoria	Taipei

TANZANIA

Kilimanjaro Hotel Kempinski	Dar Es Salaam
Southern Sun Hotels	Dar Es Salaam
Zamani Zanzibar Kempinski	Zanzibar
Plan Hotel Neptune Pwani Beach	Zanzibar

THAILAND

Banyan Tree Resort	Bukit
--------------------------	-------

TUNISIA

Park Inn Djerba	Djerba
-----------------------	--------

TURKEY

Armonia Otel.....	Bodrum
Crown Plaza - Laleli - ist	Istanbul
Titanik Ote - Taksim	Istanbul
Sheraton Ataköy	Istanbul
Blue Collection Otel	Antalya
Radisson Sas Istanbul	Istanbul
Kempinski.....	Bodrum, Mugla

UNITED ARAB EMIRATES

The Atlantis - Palm Jumeirah	Dubai
Hilton Dubai Jumeirah	Dubai
Fairmont Hotel	Dubai
Sheraton Jumeirah Beach	Dubai
Rotana Beach Hotel & Towers.....	Dubai
Hilton Ras Al Khaimah	Ras Al Khaimah
Grand Hyatt.....	Dubai
Millenium Airport Hotel	Dubai
Royal Meridien	Abu Dhabi
Arabian Courtyard	Abu Dhabi
Novotel Centre Hotel	Abu Dhabi
Millenium Hotel.....	Sharjah
The Grosvenor House.....	Dubai
Hyatt Regency.....	Dubai
Park Hyatt	Dubai
Dubai World Trade Center.....	Dubai
One & Only Royal Mirage.....	Dubai
Hilton Dubai Creek.....	Dubai
Jebel Ali Golf Resort & Spa	Dubai
Metropolitan Palace Hotel.....	Dubai
Sheraton Abu Dhabi Resort & Towers.....	Abu Dhabi
Le Meridien	Abu Dhabi
Royal Meridien Beach Resort & Spa.....	Dubai
Hilton Abu Dhabi.....	Abu Dhabi
Fujairah Rotana Resorts & Spa-Al Aqah.....	Fujairah
Jal Fujairah Resort & Spa.....	Fujairah

Le Meridien	Dubai
Ramada Hotel	Dubai
Kempinski Hotel Mall Of The Emirates	Dubai
The Place, Palm Jumeirah	Dubai
Cove Rotana	Ras Al Khaimah
Taj Palace Hotel.....	Dubai
Shangri - La Hotel.....	Dubai
Burj Al Arab.....	Dubai
Millennium Towers Hotel.....	Dubai
Shangri - La Hotel.....	Abu Dhabi
Radisson Sas	Dubai
The Westin	Dubai
Madinat Jumeirah.....	Dubai
Movenpick Hotel	Dubai
Hilton Al Ain	Al Ain
Ramada Continental	Dubai
Crowne Plaza Hotel.....	Dubai
Radisson Sas	Abu Dhabi
Intercontinental Dubai Festival City	Dubai
Intercontinental.....	Abu Dhabi
Al Hamra Hotel And Beach Resort.....	Ras Al Khaimah

UNITED KINGDOM

Andaz Hotel	London
Jumeirah Carlton Tower Hotel	London
Mandarin Oriental Hotel	London
Royal Garden Hotel.....	London
Millenium Copthorne Chelsea	London
Marriott Dalmahoy Hotel.....	Edinburgh
The Bristol Hotel.....	Bristol
Melia White House Hotel	London
Wyndham Grand.....	London
Grosvenor House Hotel	London

USA

Orlando Convention Hotel.....	Orlando
Four Points By Sheraton	San Antonio
Grand Geneva Resort.....	Lake Geneva
Hilton Americas.....	Houston
Sheraton Grand.....	Sacramento
Hyatt Regency.....	Buffalo
Washington Crossing Inn	Washington Crossing
Chase Park Plaza Hotel	St Louis
Rancho Casino	Rancho Cordova
Montego Bay Casino Resort.....	West Wendover
The Iron Horse Inn	Strasburg
Ameristar Casino - East Chicago	East Chicago
Marriott Hotel.....	Phoenix
Heritage Resort	Southbury
Marriott Hotel.....	Providence
Spa Resort & Casino	Palm Springs
Lake Quinault Lodge.....	Quinault



Photo credits / Bildnachweis / Crédits photos :

thanks to / Danke an / merci à
 Restaurants du Château de Bourglinster, Luxembourg
 chef René Mathieu
 Restaurant Thierry Saveurs, Metz, France
 chef Thierry Krompholtz
 Atelier de cuisine BERTRAND, Bertrand Duchamps, Luxembourg
 Restaurant La Grange de Condé, Condé-Northen, France
 chef Jean-Marie Visilit
 Restaurant La Voile Blanche, Centre Pompidou-Metz, Metz, France
 chef Jean-Marie Visilit
 Restaurant El Theatris, Metz, France
 chef Nicolas Rapenne
 Restaurant À Côté, Metz, France
 chef Eric Maire

Photographers / Fotografen / Photographes :
 Jacques Caillaut, Cyrille Boulanger, John Oesch, Kurt Imfeld
 rynchro | www.studio-synchro.fr | 2011



RAK Porcelain United Arab Emirates

P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah - United Arab Emirates

Tel. : +971 7 243 4683 - Fax : +971 7 243 4220

E-mail : rakporcelain@rakceram.com

www.rakporcelain.com



RAK Porcelain Europe S.A.

20, rue de l'Industrie - L - 8399 Windhof - Luxembourg

Tél. : +352 26 36 06 65 - Fax : +352 26 36 04 65

E-mail : info@rakporcelaineurope.com

www.rakporcelain.eu