

C&S

Chef & Sommelier



Votre talent révélé  
*Serving your talent*



CUTLERY  
& HOLLOWARE  
COLLECTION

2010

# Arc International expertise

Arc International (1825), leader reconnu des arts de la table, a acquis au fil des années un véritable savoir-faire dans le domaine de la gastronomie et de l'œnologie. Fort de son expertise verrière, porcelainière et coutelière, Arc International anticipe et répond aux besoins des professionnels.

Arc International (1825), the recognised tableware number 1, has acquired genuine know how over the years in the areas of gastronomy and oenology. Because of it's expertise in glassware, dinnerware and cutlery manufacturing, Arc International can anticipate and respond to professional requirements.

Parce qu'Arc International possède l'expertise et la créativité dont les professionnels ont besoin pour exprimer leur talent ; Arc International crée aujourd'hui une marque, entièrement dédiée à la restauration et au monde du vin : Chef & Sommelier.

Because Arc International has the expertise and creativity required for professionals to express their talent, Arc International has now designed a brand exclusively for the catering and wine trades : Chef & Sommelier.

## La experiencia Arc International

*Arc International (1825), líder reconocido de las artes de la mesa, ha ido adquiriendo a lo largo de los años un auténtico saber hacer en el ámbito de la gastronomía y la enología. Con su experiencia en el campo del cristal, la porcelana y los cuchillos, Arc International se anticipa y responde a las necesidades de los profesionales.*

*Porque Arc International posee la experiencia y la creatividad que los profesionales necesitan para expresar su talento ; Arc International crea hoy una marca completamente dedicada a la restauración y al mundo del vino : Chef & Sommelier.*

## Die Kompetenz Arc International

*Als anerkannt führendes Unternehmen der Tafelkultur erwarb Arc International (1825) im Laufe der Jahre ein wirkliches Savoir-faire im Bereich der Gastronomie und der Önologie. Dank ihrer Expertise bei der Herstellung von Glaswaren, Porzellan und Besteck geht Arc International auf die Bedürfnisse der Fachwelt ein und nimmt diese sogar vorweg.*

*"Weil Arc International das Know-How und die Kreativität besitzt", die für die Fachwelt unerlässlich sind, um ihrem Talent Ausdruck zu verleihen, kreiert Arc International heute eine Marke speziell für Gaststättenbetriebe und die Welt des Weines : Chef & Sommelier.*



# Chef & Sommelier : votre talent révélé !

serving your talent !



## Chef&Sommelier

la marque 100% experte qui porte le nom de ceux et celles qui l'utilisent.

Un nom de marque prestigieux.  
Des collections raffinées et modulables.  
Des collections vaisselles créatives associées à des gammes œnologiques.  
Des innovations techniques qui répondent aux plus hauts critères d'exigence.

The 100% expert brand is named after the men and women for whom it was designed.

A renowned brand name sophisticated, modular collections, creative dinnerware collections to match wine tasting ranges, technical innovations in line with the highest standards of excellence.



### Chef & Sommelier : Su talento revelado !



Chef&Sommelier

*la marca 100% especializada que lleva el nombre de aquellos que la utilizan.  
Un nombre de marca prestigioso.  
Colecciones refinadas y modulables.  
Colecciones de vajillas creativas asociadas a gamas enológicas.  
Innovaciones técnicas que responden a los criterios de exigencia más estrictos.*

### Chef & Sommelier : Entdecken Sie Ihr Talent !



Chef&Sommelier

*die 100%ige Kennermarke, die den Namen derjenigen trägt, die sie benutzen.  
Ein prestigeträchtiger Markenname.  
Raffinierte, modulare Kollektionen.  
Kreative, mit önologischen Produktsortimenten assoziierte Geschirrkollektionen.  
Technische Innovationen, die auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.*





P9 LAZZO

# 1

GRANDES TABLES



P12 DIAZ

P16 EZZO

P20 IANKA

P24 KYA

P28 ADDITIONAL ITEMS

# 2

SPIRIT NEW DESIGN



P34 ALIZEA BREAKFAST

P38 ALIZEA SERVICEWARE

P42 ALIZEA BARWARE

# 3

HOLLOWARE

## GRANDES TABLES

Pour que le plaisir des yeux accompagne l'émerveillement du palais, les produits "Grandes Tables" marient idéalement la subtilité de la cuisine gastronomique au raffinement des tables de prestige.

Para que el placer visual acompañe a la fascinación del paladar, una línea atemporal que asocia maravillosamente la sutileza de la cocina gastronómica al refinamiento de las mesas más prestigiosas.

Since entertaining should also provide pleasure for your eyes, "Grandes Tables" combine subtle gourmet foods with refined and prestigious table settings.

Vereinigen Sie mit dieser zeitlosen Serie die Feinheit und Raffinesse der gehobenen Küche mit der vornehmen Eleganz eines wundervoll gedeckten Tisches - denn das Auge isst schließlich mit.

## SPIRIT NEW DESIGN

Un design moderne qui crée l'atmosphère et donne le ton, tout en laissant s'exprimer la sensibilité culinaire de ceux qui font les modes décoratives au gré de leur inspiration.

Un diseño moderno que crea atmósfera y da el tono, siempre dejando que se exprese la sensibilidad decorativa de los que forjan las modas culinarias al compás de su inspiración.

A modern touch that sets the atmosphere and the style while leaving the personal touch to those who use their inspiration to set culinary trends.

Ein modernes, tonangebendes Design, das Atmosphäre schafft und kreativen Trendsettern im Bereich der Kochkunst die Möglichkeit gibt, ihr Gespür für dekorative Tischgestaltung voll zum Ausdruck zu bringen.

# S O M M A I R E

## C O N T E N T S





# CUTLERY

*Grandes Tables  
Spirit New Design  
Additional items*

\* Refer to the terms and conditions



LAZZO 4 mm\*  
Grandes Tables





## Fluidité intemporelle.

L'alliance des manches généreux et des tiges d'une grande finesse alterne des pleins et des déliés avec une parfaite maîtrise. La fluidité intemporelle de Lazzo s'adapte avec brio à toutes les tables.

## Timeless and fluid.

Large teardrop handles taper beautifully to the neck of each piece. Timeless and fluid, Lazzo uses gentle curves to elegantly marry the tabletop together. A perfect match for any venue.

## Fluidez intemporal.

La unión de los mangos con formas generosas y unas cañas de gran finura alterna el grueso con el esbelto con una perfecta maestría. La fluidez intemporal de Lazzo se adapta con soltura a todas las mesas.

## Zeitlos fließende Form.

Die Verbindung großzügiger und schlanker Formen im Griff bringt Finesse und Fülle gekonnt ins Wechselspiel. Die zeitlos fließenden Formen von Lazzo passen in brillanter Weise zu jeder Tafel.



# Lazzo 4 mm\*

**Couteau de table**  
(monocoque)  
Dinner knife  
(hollow handle)

■ Ref. T4703  
● Ref. T5603

Pack : C12/B3  
242 mm – 9 1/2"

**Couteau de table**  
(monobloc)  
Dinner knife  
(solid handle)

■ Ref. T4704  
● Ref. T5604

Pack : C12/B3  
242 mm – 9 1/2"

**Fourchette de table**  
Dinner fork

■ Ref. T4701  
● Ref. T5601

Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Cuillère de table**  
Dinner spoon

■ Ref. T4702  
● Ref. T5602

Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Couteau à dessert**  
(monobloc)  
Dessert knife  
(solid handle)

■ Ref. T4708  
● Ref. T5608

Pack : C12/B3  
213 mm – 8 3/8"

**Fourchette à dessert**  
Dessert fork

■ Ref. T4705  
● Ref. T5605

Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"

**Cuillère à dessert**  
Dessert spoon

■ Ref. T4706  
● Ref. T5606

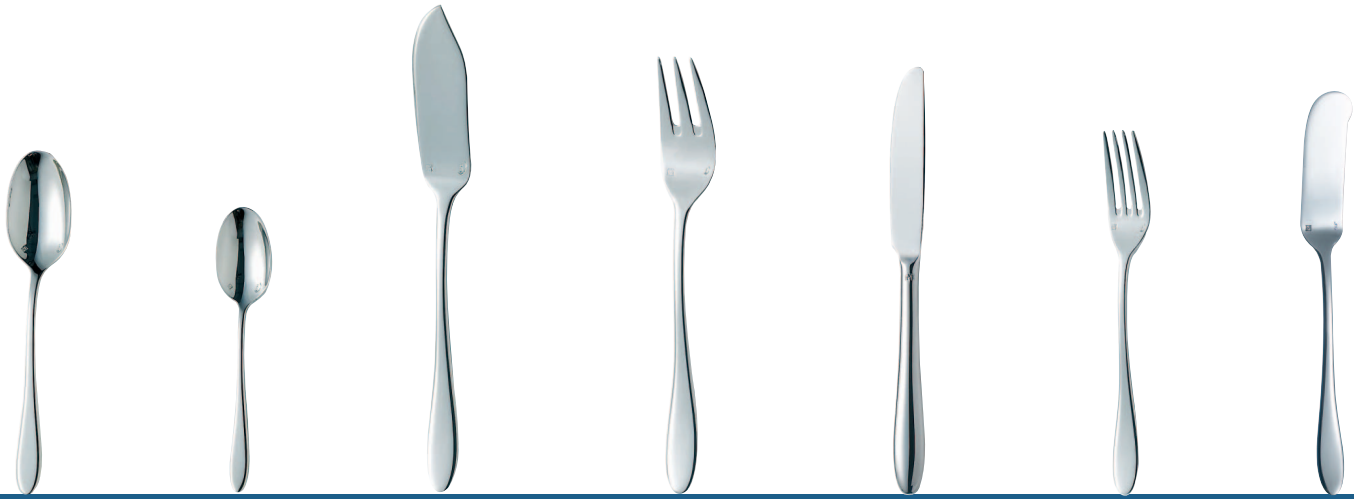
Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"

**Cuillère à soupe**  
Soup spoon

■ Ref. T4709  
● Ref. T5609

Pack : C12/B3  
176 mm – 6 7/8"





**Cuillère à café**

Tea spoon

- Ref. T4710
- Ref. T5610

Pack : C12/B3

140 mm – 5 1/2"

**Cuillère à moka**

Demi tasse spoon

- Ref. T4711
- Ref. T5611

Pack : C12/B3

115 mm – 4 1/2"

**Couteau à poisson**

Fish knife

- Ref. T4713
- Ref. T5613

Pack : C12/B3

203 mm – 8"

**Fourchette à poisson**

Fish fork

- Ref. T4712
- Ref. T5612

Pack : C12/B3

185 mm – 7 1/4"

**Couteau à salade**

(monobloc)  
Lunch knife  
(solid handle)

- Ref. T4715
- Ref. T5615

Pack : C12/B3

177 mm – 6 7/8"

**Fourchette à salade**

Lunch fork

- Ref. T4714
- Ref. T5614

Pack : C12/B3

153 mm – 6"

**Couteau à beurre**

Butter spreader

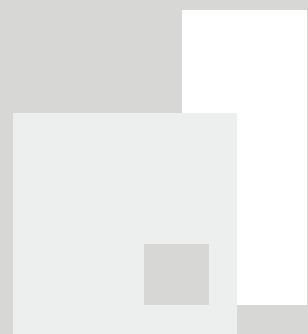
- Ref. T4727
- Ref. T5627

Pack : C12/B3

165 mm – 6 1/2"

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

\* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / *Indicative thickness of the table fork and table spoon.*





DIAZ <sup>6 mm\*</sup>  
Spirit New Design



## Innovation formelle.

Ce couvert à l'élégance racée et à la ligne très élancée affirme sans compromis son caractère résolument contemporain. Cette innovation formelle donne à votre table une esthétique très actuelle.

## Formal innovation.

With its distinguished elegance and slender lines, this range of cutlery is uncompromisingly contemporary. A formal and innovative style that will add a modern and elegant feel to your table.

## Innovación formal.

Este cubierto, con su prestigiosa elegancia y su diseño esbelto, afirma, sin compromiso, su carácter definitivamente contemporáneo.

Esta innovación formal dará a su mesa una estética muy moderna.

## Innovation der Formen.

Dieses Besteck mit klarer Eleganz und schlanker Linie zeigt einen kompromisslos zeitgemäßen Charakter. Die innovative Formgebung verleiht Ihrer Tafel eine ausgeprägt aktuelle Ästhetik.



## Diaz 6 mm\*

**Couteau de table**  
(monobloc)  
Dinner knife  
(solid handle)

■ Ref. T5104  
● Ref. T6004  
Pack : C12/B3  
240 mm – 9 3/8"

**Fourchette de table**  
Dinner fork

■ Ref. T5101  
● Ref. T6001  
Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Cuillère de table**  
Dinner spoon

■ Ref. T5102  
● Ref. T6002  
Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Couteau à dessert**  
(monobloc)  
Dessert knife  
(solid handle)

■ Ref. T5108  
● Ref. T6008  
Pack : C12/B3  
211 mm – 8 1/4"

**Fourchette à dessert**  
Dessert fork

■ Ref. T5105  
● Ref. T6005  
Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"

**Cuillère à dessert**  
Dessert spoon

■ Ref. T5106  
● Ref. T6006  
Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"

**Cuillère à soupe**  
Soup spoon

■ Ref. T5109  
● Ref. T6009  
Pack : C12/B3  
180 mm – 7"





**Cuillère à café**  
Tea spoon

- Ref. T5110
- Ref. T6010

Pack : C12/B3  
140 mm – 5 1/2"

**Cuillère à moka**  
Demi tasse spoon

- Ref. T5111
- Ref. T6011

Pack : C12/B3  
115 mm – 4 1/2"

**Couteau à poisson**  
Fish knife

- Ref. T5113
- Ref. T6013

Pack : C12/B3  
203 mm – 8"

**Fourchette à poisson**  
Fish fork

- Ref. T5112
- Ref. T6012

Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"

**Couteau à salade**  
(monobloc)  
Lunch knife  
(solid handle)

- Ref. T5115
- Ref. T6015

Pack : C12/B3  
176 mm – 6 7/8"

**Fourchette à salade**  
Lunch fork

- Ref. T5114
- Ref. T6014

Pack : C12/B3  
155 mm – 6"

**Couteau à beurre**  
Butter spreader

- Ref. T5127
- Ref. T6027

Pack : C12/B3  
170 mm – 6 5/8"

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

\* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table /  
*Indicative thickness of the table fork and table spoon.*



EZZO 5 mm\*  
Spirit New Design





## Volupté des courbes.

Le galbe des manches, les courbes des surfaces utiles, la silhouette sensuelle d'Ezzo apporte à votre table douceur, volupté et harmonie pour créer une atmosphère moderne et pleine de poésie.

## Exquisite curves.

Round handles, curved lines, the sensual shape of Ezzo will bring softness, delight and harmony to your table, creating a modern yet poetic atmosphere.

## Voluptuosidad de las curvas.

El contorno de los mangos, las curvas de las superficies útiles, la silueta sensual de Ezzo traerá a su mesa la suavidad, la voluptuosidad y la armonía para así crear un ambiente moderno y lleno de poesía.

## Verführerische Formen.

Die formvollendete Schönheit der Griffe, die weich gerundeten Vorderteile und die sinnliche Silhouette von Ezzo verleihen Ihrem Tisch eine sanfte Harmonie und schaffen ein modernes Ambiente voller Poesie.



## Ezzo 5 mm\*

**Couteau de table**  
(monocoque)  
Dinner knife  
(hollow handle)

- Ref. T5203
- Ref. T6103

Pack : C12/B3  
250 mm – 9 3/4"

**Couteau de table**  
(monobloc)  
Dinner knife  
(solid handle)

- Ref. T5204
- Ref. T6104

Pack : C12/B3  
250 mm – 9 3/4"

**Fourchette de table**  
Dinner fork

- Ref. T5201
- Ref. T6101

Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Cuillère de table**  
Dinner spoon

- Ref. T5202
- Ref. T6102

Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Couteau à dessert**  
(monobloc)  
Dessert knife  
(solid handle)

- Ref. T5208
- Ref. T6108

Pack : C12/B3  
220 mm – 8 5/8"

**Fourchette à dessert**  
Dessert fork

- Ref. T5205
- Ref. T6105

Pack : C12/B3  
184 mm – 7 1/4"

**Cuillère à dessert**  
Dessert spoon

- Ref. T5206
- Ref. T6106

Pack : C12/B3  
186 mm – 7 1/4"





**Cuillère à soupe**  
Soup spoon

- Ref. T5209
- Ref. T6109

Pack : C12/B3

179 mm – 7"

**Cuillère à café**  
Tea spoon

- Ref. T5210
- Ref. T6110

Pack : C12/B3

140 mm – 5 1/2"

**Cuillère à moka**  
Demi tasse spoon

- Ref. T5211
- Ref. T6111

Pack : C12/B3

117 mm – 4 1/2"

**Couteau à poisson**  
Fish knife

- Ref. T5213
- Ref. T6113

Pack : C12/B3

209 mm – 8 1/8"

**Fourchette à poisson**  
Fish fork

- Ref. T5212
- Ref. T6112

Pack : C12/B3

185 mm – 7 1/4"

**Couteau à salade**  
(monobloc)  
Lunch knife  
(solid handle)

- Ref. T5215
- Ref. T6115

Pack : C12/B3

176 mm – 6 7/8"

**Fourchette à salade**  
Lunch fork

- Ref. T5214
- Ref. T6114

Pack : C12/B3

152 mm – 5 7/8"

**Couteau à beurre**  
Butter spreader

- Ref. T5227
- Ref. T6127

Pack : C12/B3

170 mm – 6 5/8"

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

\* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table / *Indicative thickness of the table fork and table spoon.*



IANKA 5 mm\*  
Spirit New Design



## Modernité absolue.

La finesse des manches aux terminaisons triangulaires, les cuillerons légèrement angulaires font de lanka un couvert d'une grande originalité et d'une absolue modernité.

## Absolutely modern.

lanka is a striking design with a beautiful triangle finish to each handle. The angular design given to the fork and spoon head adds originality whilst maintaining balance. A modern design with character and originality.

## Modernidad absoluta.

La finura de los mangos con sus terminaciones triangulares, las cucharitas ligeramente angulares hacen que lanka sea un cubierto de gran originalidad y absoluta modernidad.

## Absolut modern.

Die Finesse der im Dreieck ausklingenden Griffe und die leicht gewinkelten Löffel machen lanka zu einem absolut modernen Besteck von besonderer Originalität.



# lanka 5 mm\*

**Couteau de table**  
(monocoque)  
Dinner knife  
(hollow handle)

- Ref. T5303
- Ref. T6203

Pack : C12/B3  
240 mm – 9 3/8"

**Couteau de table**  
(monobloc)  
Dinner knife  
(solid handle)

- Ref. T5304
- Ref. T6204

Pack : C12/B3  
240 mm – 9 3/8"

**Fourchette de table**  
Dinner fork

- Ref. T5301
- Ref. T6201

Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Cuillère de table**  
Dinner spoon

- Ref. T5302
- Ref. T6202

Pack : C12/B3  
210 mm – 8 1/4"

**Couteau à dessert**  
(monobloc)  
Dessert knife  
(solid handle)

- Ref. T5308
- Ref. T6208

Pack : C12/B3  
212 mm – 8 1/4"

**Fourchette à dessert**  
Dessert fork

- Ref. T5305
- Ref. T6205

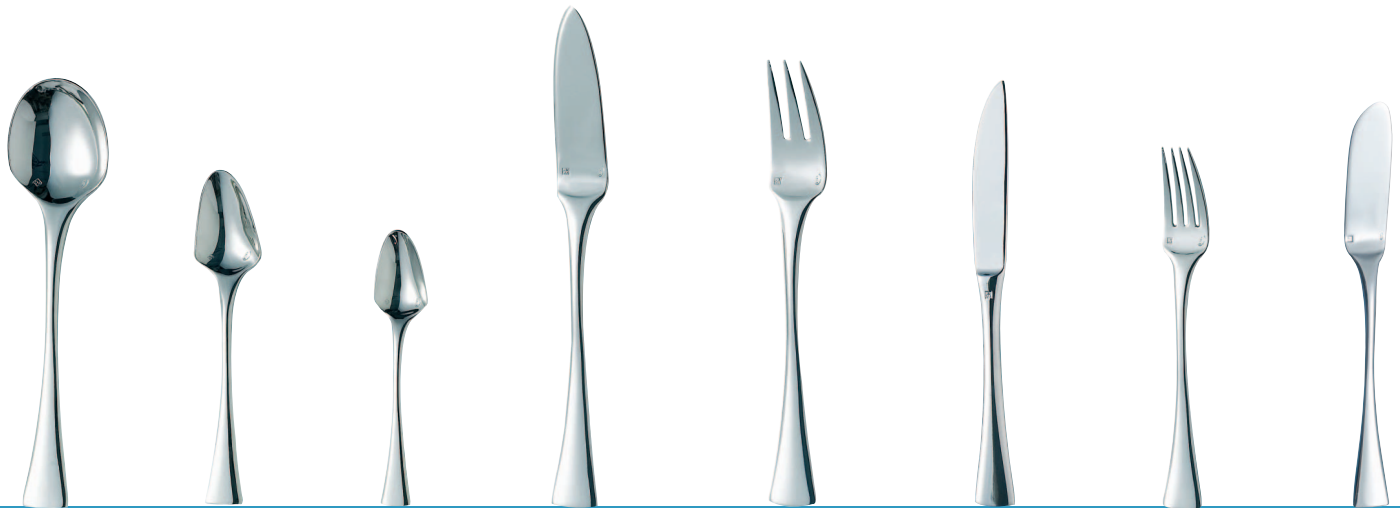
Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"

**Cuillère à dessert**  
Dessert spoon

- Ref. T5306
- Ref. T6206

Pack : C12/B3  
185 mm – 7 1/4"





**Cuillère à soupe**  
Soup spoon

- Ref. T5309
- Ref. T6209

Pack : C12/B3

180 mm – 7"

**Cuillère à café**  
Tea spoon

- Ref. T5310
- Ref. T6210

Pack : C12/B3

140 mm – 5 1/2"

**Cuillère à moka**  
Demi tasse spoon

- Ref. T5311
- Ref. T6211

Pack : C12/B3

115 mm – 4 1/2"

**Couteau à poisson**  
Fish knife

- Ref. T5313
- Ref. T6213

Pack : C12/B3

210 mm – 8 1/4"

**Fourchette à poisson**  
Fish fork

- Ref. T5312
- Ref. T6212

Pack : C12/B3

185 mm – 7 1/4"

**Couteau à salade**  
(monobloc)  
Lunch knife  
(solid handle)

- Ref. T5315
- Ref. T6215

Pack : C12/B3

177 mm – 6 7/8"

**Fourchette à salade**  
Lunch fork

- Ref. T5314
- Ref. T6214

Pack : C12/B3

152 mm – 5 7/8"

**Couteau à beurre**  
Butter spreader

- Ref. T5327
- Ref. T6227

Pack : C12/B3

170 mm – 6 5/8"

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

\* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table /  
*Indicative thickness of the table fork and table spoon.*

A high-angle photograph of a silverware set (fork, knife, and spoon) laid out on a white plate. The plate is garnished with a vibrant green herb powder. The silverware has a modern, minimalist design with smooth, rounded handles and a polished finish. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlights on the metal surfaces.

KYA 8 mm\*  
Spirit New Design





## Un trait parfait.

Des courbes tendues, un dessin d'une grande pureté, ces couverts sont le fruit d'un travail d'épure à la recherche de la forme parfaite. Kya fait rimer simplicité et élégance.

## Perfect line.

Straight and pure lines : this cutlery set was designed to be understated yet perfect. Kya allies simplicity with elegance.

## Una línea perfecta.

Unas curvas tenues, un diseño de gran pureza, estos cubiertos son el resultado de un trabajo refinado, buscando la forma perfecta. Kya une la simplicidad con la elegancia.

## Perfekte Linien.

Mit ihrem spannungsreichen Schwung und einem ausgeprägt puristischen Design sind diese Bestecke das Ergebnis einer langen Suche nach der perfekten Form. Bei Kya vereinen sich Schlichtheit und Eleganz.



# Kya 8 mm\*

**Couteau de table**  
(monocoque)  
Dinner knife  
(hollow handle)

- Ref. T5403
- Ref. T6303

Pack : C12/B3  
240 mm – 9 3/8"

**Couteau de table**  
(monobloc)  
Dinner knife  
(solid handle)

- Ref. T5404
- Ref. T6304

Pack : C12/B3  
240 mm – 9 3/8"

**Fourchette de table**  
Dinner fork

- Ref. T5401
- Ref. T6301

Pack : C12/B3  
213 mm – 8 3/8"

**Cuillère de table**  
Dinner spoon

- Ref. T5402
- Ref. T6302

Pack : C12/B3  
213 mm – 8 3/8"

**Couteau à dessert**  
(monobloc)  
Dessert knife  
(solid handle)

- Ref. T5408
- Ref. T6308

Pack : C12/B3  
211 mm – 8 1/4"

**Fourchette à dessert**  
Dessert fork

- Ref. T5405
- Ref. T6305

Pack : C12/B3  
188 mm – 7 3/8"

**Cuillère à dessert**  
Dessert spoon

- Ref. T5406
- Ref. T6306

Pack : C12/B3  
188 mm – 7 3/8"





**Cuillère à soupe**  
Soup spoon

- Ref. T5409
- Ref. T6309

Pack : C12/B3

180 mm – 7"

**Cuillère à café**  
Tea spoon

- Ref. T5410
- Ref. T6310

Pack : C12/B3

142 mm – 5 1/2"

**Cuillère à moka**  
Demi tasse spoon

- Ref. T5411
- Ref. T6311

Pack : C12/B3

117 mm – 4 1/2"

**Couteau à poisson**  
Fish knife

- Ref. T5413
- Ref. T6313

Pack : C12/B3

207 mm – 8 1/8"

**Fourchette à poisson**  
Fish fork

- Ref. T5412
- Ref. T6312

Pack : C12/B3

188 mm – 7 3/8"

**Couteau à salade**  
(monobloc)  
Lunch knife  
(solid handle)

- Ref. T5415
- Ref. T6315

Pack : C12/B3

177 mm – 6 7/8"

**Fourchette à salade**  
Lunch fork

- Ref. T5414
- Ref. T6314

Pack : C12/B3

153 mm – 6"

**Couteau à beurre**  
Butter spreader

- Ref. T5427
- Ref. T6327

Pack : C12/B3

170 mm – 6 5/8"

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

\* Épaisseur indicative de la fourchette et cuillère de table /  
*Indicative thickness of the table fork and table spoon.*



## ADDITIONAL ITEMS

Des couverts qui se marient avec élégance à toutes les tables  
Beautiful cutlery designed to suit every table setting



## Fluidité intemporelle.

La sobriété et la fluidité intemporelle des compléments de couverts Lazzo leur permettent de s'adapter avec brio à toutes les séries couverts Grandes Tables et Spirit New Design.

## Cutlery designed for exceptional tables.

This timeless, sober and fluid collection of additional items has been designed to suit perfectly with each cutlery collection. Using Lazzo as the basic design principal, each piece can be combined with items from both the Grandes Tables and Spirit New Design collections.

## Unos cubiertos para unas mesas excepcionales.

La sobriedad y la fluidez intemporal de los cubiertos Lazzo les permiten adaptarse perfectamente a cualquier serie cubiertos Grandes Tables y Spirit New Design.

## Bestecke für außergewöhnliche Anlässe.

Durch ihr zeitlos klares Design mit fließenden Linien lassen sich die Zubehörteile der Besteckserie Lazzo hervorragend mit allen Besteckteilen der Serien Grandes Tables und Spirit New Design kombinieren.



## Additional Items

**Couteau à steak (monocoque)**  
Steak knife (hollow handle)

- Ref. T0426
- Ref. T1226

Pack : C12/B3  
242 mm - 9 1/2"

**Fourchette à servir**  
Serving fork

- Ref. T0416
- Ref. T1216

Pack : C12/B3  
260 mm - 10 1/8"

**Cuillère à servir**  
Serving spoon

- Ref. T0417
- Ref. T1217

Pack : C12/B3  
260 mm - 10 1/8"

**Cuillère à glace**  
Iced tea spoon

- Ref. T0418
- Ref. T1218

Pack : C12/B3  
183 mm - 7 1/8"

**Fourchette à escargot**  
Escargot fork

- Ref. T0419
- Ref. T1219

Pack : C12/B3  
153 mm - 6"

**Fourchette à gâteau**  
Cake fork

- Ref. T0420
- Ref. T1220

Pack : C12/B3  
153 mm - 6"





**Fourchette à huître**  
Oyster fork

- Ref. T0421
- Ref. T1221

Pack : C12/B3

145 mm - 5 5/8"

**Cuillère à sauce**  
Sauce spoon

- Ref. T0422
- Ref. T1222

Pack : C12/B3

185 mm - 7 1/4"

**Pelle à tarte**  
Cake server

- Ref. T4723
- Ref. T5623

Pack : C12/B3

258 mm - 10 1/8"

**Louche à sauce**  
Sauce ladle

- Ref. T0424
- Ref. T1224

Pack : C1

178 mm - 7"

**Louche**  
Soup ladle

- Ref. T0425
- Ref. T1225

Pack : C1

278 mm - 10 7/8"

■ Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*  
● Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*







# HOLLOWWARE

*Breakfast  
Serviceware  
Barware*



ALIZÉA  
Breakfast



## L' instant sacré du petit déjeuner.

Dans la famille des pièces de service officiant au breakfast, Chef & Sommelier a créé des formes contemporaines, au design épuré, d'une élégance intemporelle. Chaque détail d'une pièce, de sa mise au point à sa fabrication, est étudié afin de permettre un service exemplaire.

## Breakfast : a sacred meal.

The items contained within the Chef & Sommelier breakfast service boast a contemporary edge, clean lines and a times elegance. From the design stage through to the manufacture, every detail of each piece in the range has been examined in order to produce a service that is exemplary.

## El momento sagrado del desayuno.

En la familia de las piezas de servicio reservadas al desayuno, Chef & Sommelier ha creado formas contemporáneas, de depurado diseño y una elegancia intemporal. Cada detalle de las piezas, desde su preparación hasta su fabricación, se estudia minuciosamente para permitir un servicio ejemplar.

## Der heilige Augenblick des Früstücks.

In der Familie des Breakfast-Service kreierte Chef & Sommelier zeitgemäße Formen mit schlichtem Design und zeitloser Eleganz. Jedes Detail eines Teiles vom Entwurf bis zur Herstellung wird eingehend geprüft, um ein in allen Punkten vorbildliches Service zu erhalten.



# Alizéa

## Cafetière 1L75

Coffee pot

- Ref. T5504
- Ref. T4104

Pack : F1/B6

1L75 – 59 Oz  
M : 125 mm – 4 7/8"  
H : 220 mm – 8 5/8"  
P : 1 042 g

## Cafetière 0L9

Coffee pot

- Ref. T5503
- Ref. T4103

Pack : F1/B6

0L9 – 30 1/4 Oz  
M : 100 mm – 3 7/8"  
H : 175 mm – 6 7/8"  
P : 667 g

## Cafetière 0L6

Coffee pot

- Ref. T5502
- Ref. T4102

Pack : F1/B6

0L6 – 20 1/4 Oz  
M : 90 mm – 3 1/2"  
H : 150 mm – 5 7/8"  
P : 500 g

## Cafetière 35

Coffee pot

- Ref. T5501
- Ref. T4101

Pack : F1/B12

35 cl – 11 3/4 Oz  
M : 76 mm – 3"  
H : 125 mm – 4 7/8"  
P : 329 g

## Pichet à eau stop glaçons 1L75

Ice water pitcher

- Ref. T5510
- Ref. T4110

Pack : F1/B6

1L75 – 59 Oz  
M : 110 mm – 4 1/4"  
H : 130 mm – 5 1/8"  
P : 967 g

## Théière 0L9

Tea pot

- Ref. T5509
- Ref. T4109

Pack : F1/B6

0L9 – 30 1/4 Oz  
M : 110 mm – 4 1/4"  
H : 150 mm – 5 7/8"  
P : 648 g

## Théière 0L6

Tea pot

- Ref. T5508
- Ref. T4108

Pack : F1/B6

0L6 – 20 1/4 Oz  
M : 98 mm – 3 3/4"  
H : 130 mm – 5 1/8"  
P : 483 g

## Théière 35

Tea pot

- Ref. T5507
- Ref. T4107

Pack : F1/B12

35 cl – 11 3/4 Oz  
M : 82 mm – 3 1/8"  
H : 112 mm – 4 3/8"  
P : 325 g





**Crémier 35**  
Creamer

- Ref. T5506
- Ref. T4106

Pack : F1/B6

35 cl – 11 3/4 Oz  
M : 75 mm – 2 7/8"  
H : 110 mm – 4 1/4"  
P : 293 g

**Crémier 15**  
Creamer

- Ref. T5505
- Ref. T4105

Pack : F1/B12

15 cl – 5 Oz  
M : 56 mm – 2 1/8"  
H : 84 mm – 3 1/4"  
P : 161 g

**Sucrier 35**  
Sugar pot

- Ref. T5511
- Ref. T4111

Pack : F1/B12

35 cl – 11 3/4 Oz  
M : 98 mm – 3 3/4"  
H : 95 mm – 3 3/4"  
P : 348 g

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*



ALIZÉA  
Serviceware



## Quand les plats de service entrent en scène...

Chef & Sommelier a imaginé une collection variée pour remplir de multiples offices sur les buffets ou sur les tables. Chacune des parties externes, anses ou poignées, est soudée intimement à l'argent, éliminant ainsi tout risque de corrosion et résistant à l'outrage du temps.

## When serving dishes come into their own...

Chef & Sommelier introduces a diverse collection, designed to meet the requirements of both buffets and table services. External parts such as handles are closely welded to the silver, removing any risk of corrosion and ensuring high durability.

## Cuando los platos de servicio entran en escena...

Chef & Sommelier ha imaginado una colección variada para llenar múltiples antecocinas en los buffets o en las mesas. Cada una de las partes externas, asas o empuñaduras, se encuentra perfectamente soldada a la plata, eliminando así riesgos de corrosión y resistiendo al paso del tiempo.

## Wenn die Servierplatten in Aktion treten...

Chef & Sommelier hat eine vielfältige Kollektion für zahlreiche Zwecke auf Büfettis oder Tischen geschaffen. Jeder der externen Teile wie Henkel oder Griffe ist eng mit dem Silber verbunden, um alle Korrosionsrisiken zu vermeiden und den Einwirkungen der Zeit zu widerstehen.



# Alizéa

## Saucière 30

Sauce boat

- Ref. T5524
- Ref. T4124

Pack : F1/B6

30 cl – 10 Oz  
M : 185 mm x 91 mm  
7 1/4" x 3 1/2"  
H : 77 mm – 3"  
P : 338 g

## Saucière 10

Sauce boat

- Ref. T5522
- Ref. T4122

Pack : F1/B12

10 cl – 3 1/4 Oz  
M : 130 mm x 66 mm  
5 1/8" x 2 1/2"  
H : 62 mm – 2 3/8"  
P : 125 g

## Cloche 240

Dome cover

- Ref. T4014
- Ref. T4114

Pack : F1/B8

M : 240 mm – 9 3/8"  
H : 140 mm – 5 1/2"  
P : 678 g

## Support salière/poivrière

Salt & Pepper Holder

- Ref. T5533
- Ref. T4133

Pack : F1/B12

M : 152 mm – 5 7/8"  
H : 136 mm – 5 1/4"  
P : 368 g

## Plateau rond 420

Round tray

- Ref. T5519
- Ref. T4119

Pack : F1/B6

M : 420 mm x 375 mm  
16 1/2" x 14 3/4"  
H : 17 mm – 5/8"  
P : 1 440 g







**Plateau rectangulaire 320 x 470**

Rectangular tray

■ Ref. T5521

● Ref. T4121

Pack : F1/B6

M : 470 mm x 320 mm

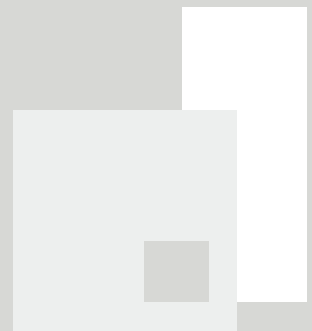
18 1/2" x 12 1/2"

H : 31 mm - 1 1/8"

P : 1 269 g

- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

° Suggestion de présentation avec les salières Satinique /  
*Serving suggestion with Salt & Pepper holder satinique*





ALIZÉA  
Barware



## Côté bar.

C'est une collection de 5 pièces au design sobre, élégant et contemporain créée pour les bars club-feutrés, select-branchés et pour les tables chics des grandes maisons. Les seaux sont dédiés au champagne, aux vins et à la glace et possèdent, comme les plateaux, des anses renforcées assurant une sécurité «5 étoiles» du service.

## Bar.

This five-piece set features a minimalist, elegant and modern design and has been created for the hippest, trendiest bars and to grace the ultra chic tables of luxury homes. Buckets are designed to hold champagne, wine and ice and, like the trays, boast reinforced handles for a guaranteed 5-star service.

## Bar.

Es una colección de 5 piezas de diseño sobrio, elegante y contemporáneo, creado para los bares y clubs exclusivos y selectos, así como para las mesas elegantes de las grandes mansiones. Los cubos están dedicados al champagne, a los vinos y al hielo, y poseen, al igual que las bandejas, asas reforzadas que proporcionan una seguridad «5 estrellas» al servicio.

## An der Bar.

Das ist eine Kollektion aus 5 Teilen mit schlichtem, elegantem und zeitgemäßem Design, die für erlesen-modische Bars und Clubs mit angenehm gedämpfter Atmosphäre und für die schicken Tafeln der großen Häuser kreiert wurden. Die Kübel sind für Champagner, Weine und Eis bestimmt und besitzen wie die Tablettts verstärkte Henkel für eine "5-Sterne"-Sicherheit beim Bedienen.



# Alizéa

## Seau à champagne 2 bouteilles

Wine cooler 2 bottles

- Ref. T5538
- Ref. T4138

Pack : F1/B6

7L70 - 260 Oz  
M : 240 mm – 9 3/8"  
H : 240 mm – 9 3/8"  
P : 1 800 g

## Seau à champagne 1 bouteille

Wine cooler 1 bottle

- Ref. T5537
- Ref. T4137

Pack : F1/B6

5L65 - 191 Oz  
M : 200 mm – 7 7/8"  
H : 210 mm – 8 1/4"  
P : 1 010 g

## Seau à glace

Ice bucket

- Ref. T5540
- Ref. T4140

Pack : F1/B6

1L60 - 54 Oz  
M : 140 mm – 5 1/2"  
H : 145 mm – 5 5/8"  
P : 540 g

## Support seau à champagne

Wine cooler stand

- Ref. T5539
- Ref. T4139

Pack : F1/B3

M : 270 mm x 214 mm  
10 5/8" x 8 3/8"  
H : 676 mm – 26 1/2"  
P : 3 500 g

## Coupe à punch 460

Punch bowl

- Ref. T5532
- Ref. T4132

14L60 - 494 oz

Pack : F1/B2

M : 460 mm – 18 1/2"  
H : 250 mm – 9 3/4"  
P : 1 875 g



- Acier inoxydable 18/10 / *Stainless steel 18/10*
- Métal argenté (disponible sur commande) / *Silver plate (available to order)*

# La coutellerie Chef & Sommelier : une

Parce que l'Excellence est une vertu qui ne souffre d'aucune compromission, tous les produits Chef & Sommelier sont exclusivement réalisés dans les matières les plus nobles.

As Excellence demands no compromise, all Chef & sommelier item is made exclusively from the finest materials.



Photos, dimensions et données chiffrées sont non contractuelles.  
All photos and figures provided are indicative.

Porque la Excelencia es una virtud que no sufre ningún compromiso, todos los productos Chef & Sommelier han sido exclusivamente realizados con los materiales más nobles.

Ein hervorragendes Produkt lässt keine Kompromisse zu. Alle Produkte der Serie Chef & Sommelier sind daher ausschließlich aus edelsten Materialien gefertigt.

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

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

Todos los cubiertos Chef & Sommelier están firmados con 2 contrastes que aseguran su calidad sin compromiso.

Alle Bestecke Chef & Sommelier tragen zwei Punzen – eine Garantie für kompromisslose Qualität.

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

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

Unas creaciones que unen la estética con el equilibrio para asegurar una perfecta sugestión del producto.

Kreationen, die Ästhetik und Balance vereinen und perfekt in der Hand liegen.

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

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

Una resistencia a la flexión y a la torsión de cubiertos Chef & Sommelier superior a los valores que se ven habitualmente en la profesión.

Die Biege- und Drehfestigkeit der Bestecke Chef & Sommelier übertrifft die üblichen Werte für professionellen Einsatz.

# nouvelle Expression de la Qualité

## Chef &Sommelier Cutlery : the New Face of Quality



La plupart de nos couteaux sont disponibles en formats monobloc et monocoque. Nos couteaux monoblocs sont conçus pour révéler un bon compromis poids/design et sont réalisés dans une très haute qualité d'acier inoxydable. Nos couteaux monocoques sont composés de 3 pièces : un manche (en 2 pièces) en acier inoxydable supérieur 18/10 et une lame (3ème pièce) en acier fin trempé pour une qualité, une longévité et un design exceptionnels. Toutes nos lignes de couverts sont lavables en machine.



A high proportion of our knives are available in both solid handle and hollow handle formats. Our solid handle knives have been created to balance weight with design and utilise the finest quality stainless steel. Our hollow handled knives utilise the traditional 3 piece composition, highest grade 18/10 stainless steel handle (2 piece) and high grade hardened knife blade (3rd piece), to give the optimum in quality, longevity and design. All of our cutlery collections are dishwasher safe.



La mayoría de nuestros cuchillos están disponibles tanto en formato monobloc como enmangado. Nuestros cuchillos monobloc han sido creados para desvelar un equilibrio peso/diseño, utilizando un acero inoxidable de alta calidad. Nuestros cuchillos enmangados se componen de las 3 piezas tradicionales, mango de acero inoxidable de calidad superior 18/10 (2 piezas) y filo de acero fino templado (tercera pieza), para una calidad, longevidad y concepción óptimas. Todas nuestras colecciones son aptas para el lavavajillas.

Viele unserer Messer sind sowohl in Monobloc- als auch in Hohlheft-Ausführung erhältlich. Monoblocmesser sind ausgewogen in Gewicht und Design und aus rostfreiem Edelstahl geschmiedet. Hohlheftmesser setzen sich traditionsgemäß aus 3 Teilen zusammen - einer zweiteiligen Heftschale aus Edelstahl rostfrei 18/10 und einer geschmiedeten, gehärteten Klinge, die als drittes Element ins Hohlheft eingesetzt wird. Garantie für Qualität, Lebensdauer und Design. Alle unsere Bestecke sind spülmaschinenfest.



Pour vous conforter dans votre achat, nous garantissons nos produits 10 ans\*.

For your peace of mind, our products come with a 10 year guarantee\*, applicable in case of any defect in the materials or production.

\* Ne sont pas couverts par la garantie : les dommages causés par une détérioration, un accident ou mauvaise utilisation mais aussi par une utilisation de détergents non-conformes ou utilisés de manière excessive. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration, rayures ou tâches.

\* Damage due to normal wear and tear, an accident, improper use, excessive use of detergents or use of non-compliant detergents is not covered by this guarantee. This guarantee does not cover discoloration, scratching or staining.

# Holloware : une nouvelle Expression

Chef & Sommelier a créé des formes contemporaines, au design épuré, d'une élégance intemporelle. Chaque détail d'une pièce, de sa mise au point à sa fabrication, est étudié afin de permettre un service exemplaire en tous points.

The items contained within the Chef & Sommelier breakfast service boast contemporary edge, clean lines and timeless elegance. The bending strength and torsion resistance of Chef & Sommelier cutlery has been designed to be above the requirements of the industry.

Chef & Sommelier entwickelt zeitgemäße Formen mit schlichtem Design und zeitloser Eleganz.

Vom Entwurf bis zur Herstellung wird jedes Detail von jedem Artikel eingehend geprüft, um eine, in allen Punkten, gewerbliche Nutzung zu garantieren.

Dentro del servicio de mesa, Chef & Sommelier ha creado formas contemporáneas, de depurado diseño y elegancia intemporal. Cada detalle en las piezas, desde su preparación hasta su fabricación, se estudia minuciosamente para permitir un servicio ejemplar en todos los aspectos.



Le bec des articles creux est conçu pour verser parfaitement la boisson.

The spouts of the hollow items are designed to perfectly pour the liquid.

Die Tülle der Kaffeeekannen, Teekannen, Milch und Sahnekännchen, ist so konzipiert, dass die Getränke tropffrei ausgegossen werden können.

Desde el detalle del vertidor de todos los artículos, cuyo diseño inclinado está hecho para servir la bebida con facilidad; hasta las asas ergonómicas que evitan que el calor pase a las manos y que permiten la libertad de movimiento.



Anses ergonomiques qui préservent la main de la chaleur et épousent à merveille tous les gestes.

Ergonomic handles to protect the hands from heat and respond instantly to your every movement.

Die ergonomischen Henkeln, schützen die Hände gegen Hitze.

Las tapas han sido diseñadas para facilitar su apertura y permitir su sencilla colocación en el lavavajillas.

Photos, dimensions et données chiffrées sont non contractuelles.  
All photos and figures provided are indicative.



# de la Qualité

## Holloware : the New Face of Quality



Les charnières sont assemblées pour faciliter l'ouverture des couvercles et permettre leur rangement dans les lave-vaisselle.

The hinges and joins are mounted and assembled in a way that makes opening the lids easy and allows for the trouble-free stacking of items in all types of dishwasher.

Die Scharniere der Deckel sind so angebracht, dass diese problemlos zu öffnen sind und ein bequemes Einräumen in alle Geschirrspülmaschine ermöglichen.

Y cuando finalmente llega el momento de servir la bebida, con la mano apoyada en su innovadora asa, se puede sentir la comodidad y la facilidad necesarias para un servicio incomparable.

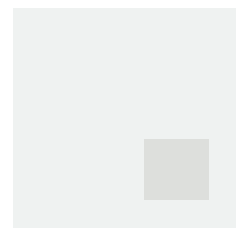


Les poignées extérieures, les boutons et les pieds sont soigneusement soudés avec un alliage argent.

External parts of handles and knobs and legs, are carefully welded with a silver alloy.

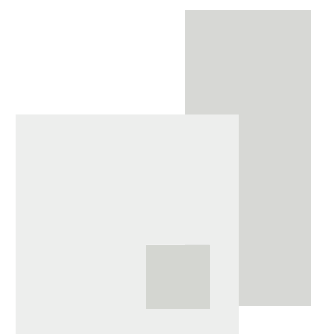
Angeschweißte Teile wie Handgriffe, Deckelknäufe und Füßen sind mit einer Silberlegierung gelötet.

Las partes externas como , asas, pasadores y cuellos son cuidadosamente soldadas con un aleación de plata.




# Notes

# Notes



[www.chefsommelier.com](http://www.chefsommelier.com)

Service Clientèle France

 **N°Azur 0 810 810 759**

PRIX D'APPEL LOCAL



Chef & Sommelier est une marque du groupe ARC INTERNATIONAL  
Chef & Sommelier is a brand from the ARC INTERNATIONAL Group.  
**62510 ARQUES FRANCE**