



*Step into the light  
In a dance of the senses  
Poised, all dressed in white*

T H E B O N E C H I N A C O L L E C T I O N  
A N E W S T O R Y O F H I G H - E N D T A B L E W A R E B Y R A K P O R C E L A I N

L E B A L L E T

T H E B O N E C H I N A C O L L E C T I O N  
A N E W S T O R Y O F H I G H - E N D T A B L E W A R E B Y R A K P O R C E L A I N

L E B A L L E T



*A scintillating performance,  
Ending in a harmonious pose,  
Piques the audience's curiosity for the next act.*



CONTENT

Introduction	06
Pose	10
Bravura	24
Fedra	44
Spectra	60
Product care	76



TAKE  
A TASTEFUL  
STANCE

SET  
EMOTIONS  
IN MOTION

IN  
A BLISSFUL  
DANCE

# B O N E C H I N A

*Light as a feather yet sturdy as a bull, this noble material mirrors the frail appearance of ballerinas with their athletic and trained bodies. Legendary porcelain due to its very high mechanical and physical strength, Bone China shows great chip resistance, luminosity and an ethereal beauty. Made from natural mineral powder, RAK Porcelain's Bone China received all the required professional certifications by independent laboratories. As a leading dancer giving the performance of a lifetime, Bone China brings creativity into the limelight for culinary works of art to shine.*

Leicht wie eine Feder und robust wie ein Stier: Dieses edle Material erinnert an die zarte Erscheinung einer Ballerina, die mit einem athletischen und durchtrainierten Körper beeindruckt. Das Bone China Porzellan ist für seine hohe mechanische und physikalische Festigkeit bekannt und zeichnet sich durch eine hervorragende Bruchresistenz, Leuchtkraft und ätherische Schönheit aus. Das aus natürlichem Mineralpulver hergestellte Bone China von RAK Porcelain hat sämtliche professionellen Zertifizierungen durch unabhängige Labors erhalten. Wie eine Primaballerina, die die Aufführung ihres Lebens tanzt, rückt das Bone China Porzellan die Kreativität ins Rampenlicht und lässt Ihre kulinarischen Kunstwerke erstrahlen.

Léger comme une plume et solide comme un roc, ce matériau noble fait écho au corps frêle mais athlétique et affûté des ballerines. Pratiquement incassable, lumineuse et d'une beauté éthérée, la porcelaine Bone China doit son statut légendaire à sa résistance mécanique et physique très élevée. Fabriquée à base de poudre minérale naturelle, la porcelaine Bone China de RAK Porcelain a obtenu toutes les certifications professionnelles requises auprès de laboratoires indépendants. Comme une danseuse étoile réalisant la performance de sa vie, la porcelaine Bone China met la créativité sous les feux de la rampe et fait briller les œuvres d'art culinaires.

Este material noble de gran ligereza y resistencia refleja el aspecto frágil de las bailarinas con cuerpos atléticos y fibrosos. La porcelana Bone China es legendaria por su gran fortaleza física y mecánica. Presenta una alta resistencia a las desportilladuras, luminosidad y una belleza etérea. La porcelana Bone China de RAK Porcelain, elaborada con minerales naturales en polvo, tiene todas las certificaciones profesionales requeridas de laboratorios independientes. La porcelana Bone China es como una primera bailarina en la mejor actuación de su vida: aporta creatividad para que el arte de las obras culinarias brille.

Leggero come una piuma, eppure robusto come una pietra, questo pregiato materiale rispecchia l'aspetto delicato delle ballerine con i loro corpi atletici e allenati. Porcellana molto rinomata per la sua altissima resistenza meccanica e fisica, la porcellana Bone China mostra un'elevata resistenza alla scheggiatura, grande luminosità e una bellezza eterea. La porcellana Bone China di RAK Porcelain, realizzata con polvere minerale naturale, ha ricevuto tutte le certificazioni professionali richieste dai laboratori indipendenti. Proprio come una vera étoile intenta a esibirsi nella sua performance migliore di sempre, la porcellana Bone China porta la creatività alla ribalta per far brillare ogni opera d'arte culinaria.





Pose läutet einen neuen Akt mit einer sinnlichen Performance ein, bei der freifließende Formen und kunstvolles Design im Vordergrund stehen. In perfekter Unvollkommenheit setzt Pose neue Maßstäbe, indem es organische Bewegung in traditionelle Präsentationen einführt.

Pose ouvre un nouveau chapitre qui fait la part belle à la sensualité, avec ses courbes et son design bien pensé. Parfaitement imparfaite, Pose rompt avec la tradition en mettant une note de fluidité dans les présentations classiques.

Pose entra en escena con una aparición sensual, exhibiendo sus contornos fluidos y su diseño artístico. Con su imperfección perfecta, Pose rompe moldes al introducir un movimiento fluido en las presentaciones tradicionales.

Pose debutta con una nuova performance dando vita a linee fluide e a un design sensuale e raffinato. Perfettamente imperfetta, rompe gli schemi tradizionali con movimenti liberi e sinuosi.



*Pose rings in a new act with a sensual performance, showing off fluid contours and artful design. Perfectly imperfect, Pose breaks the mould by introducing free-flowing movement to traditional presentations.*

*Designed by Ana Roquero with longevity and timeless elegance in mind, Pose is characterised by its organic contours which evoke feelings of calmness and simplicity. The pureness of the bright white bone china is bringing a natural warmth to your table and creates an appreciation for simple luxury.*



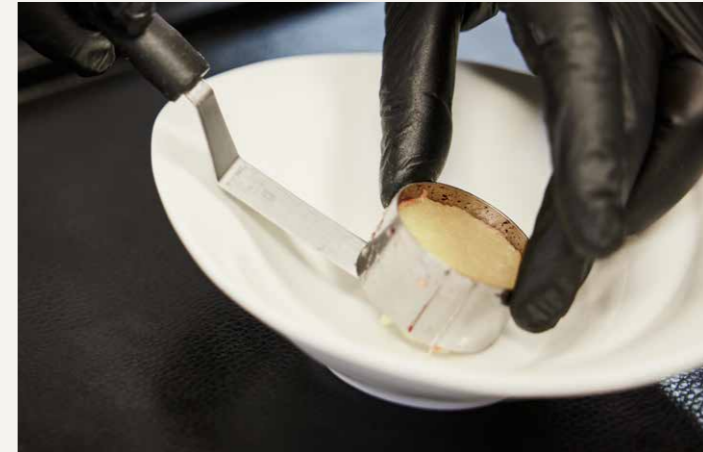
Entworfen von Ana Roquero mit Blick auf Langlebigkeit und zeitlose Eleganz, zeichnet sich Pose durch seine organischen Konturen aus, die Ruhe und Einfachheit versprühen. Die Reinheit des leuchtend weißen Bone Chinas lädt eine natürliche Wärme zu Tisch ein und schafft eine Vorliebe für schlichten Luxus.

Dessinée par Ana Roquero dans un esprit de longévité et d'élégance intemporelle, Pose se distingue par des contours organiques qui évoquent le calme et la sérénité. La pureté et le blanc lumineux de la porcelaine Bone China apportent une chaleur naturelle à votre table et vous amène à apprécier le luxe dans sa simplicité.

Pose, un diseño de Ana Roquero inspirado en los conceptos de longevidad y elegancia atemporal, se caracteriza por su contorno orgánico, que evoca una sensación de calma y simplicidad. La pureza de la Bone China en blanco brillo lleva la calidez natural a la mesa y pone en valor el lujo sencillo.

Nata dalla creatività di Ana Roquero e progettata per durare nel tempo, la linea Pose esprime un'eleganza senza tempo e, con le sue forme organiche, trasmette una sensazione di quiete e semplicità. La purezza della Bone China bianca brillante dona alla tavola calore e naturalezza interpretando il lusso con delicatezza e sobrietà.





*A precise move,  
and a dance of ingredients,  
blend into a perfect pose.*



**Flat plates with rim**  
 Teller flach mit Rand  
 Assiettes plates à aile  
 Platos llanos con ala  
 Piatti piani con falda

**BCPOFP31**  
 32.4 x 30 cm  
 12 3/4" x 11 4/5"  
 6

**BCPOFP24**  
 24.4 x 23.1 cm  
 9 3/5" x 9"  
 12



**BCPOPR28**  
 28.8 x 27.1 cm  
 11 1/3" x 10 2/3"  
 12

**BCPOPR20**  
 20.2 x 18.4 cm  
 8" x 7 1/4"  
 12

**BCPOPR14**  
 14.3 x 12.4 cm  
 5 5/8" x 4 7/8"  
 24

**BCPOXD28**  
 27.6 x 27.3 cm - 118 cl  
 10 6/7" x 10 3/4" - 40 oz  
 12

**Flat coupe plates**  
 Teller flach coup  
 Assiettes coupe plates  
 Platos llanos coupe  
 Piatti piani senza falda

**Deep plate with rim**  
 Teller tief mit Rand  
 Assiette creuse à aile  
 Plato hondo con ala  
 Piatto fondo con falda

**Large asymmetric bowl**  
 Schale asymmetrisch groß  
 Grand bol asymétrique  
 Bol asimétrico grande  
 Coppetta asimmetrica grande

**BCPORBW44**  
 24.4 x 20.9 cm - 44 cl  
 9 3/5" x 8 2/9" - 14 7/8 oz  
 12



**BCPOEBW43**  
 23.8 x 14.6 cm - 38 cl  
 9 3/8" x 5 3/4" - 12 6/7 oz  
 12

**Large oblong bowl**  
 Schale länglich groß  
 Grand bol oblong  
 Bol oblongo grande  
 Coppetta oblunga grande

**Large bowl**  
 Schale groß  
 Grand bol  
 Bol grande  
 Coppetta grande

**BCPOTBW38**  
 20.4 x 16.5 cm - 38 cl  
 8" x 6 1/2" - 12 6/7 oz  
 6



**Small bowl**  
 Schale klein  
 Petit bol  
 Bol pequeño  
 Coppetta piccola

**BCPOTRBW15**  
 17.3 x 15 cm - 10 cl  
 6 4/5" x 6" - 3 3/8 oz  
 12



**BCPOERBW23**  
 21.9 x 15.2 cm - 23 cl  
 8 5/8" x 6" - 7 7/9 oz  
 6

**Small oblong bowl**  
 Schale länglich klein  
 Petit bol oblong  
 Bol oblongo pequeño  
 Coppetta oblunga piccola







**Cup without handle**

Tasse ohne Henkel  
Tasse sans anse  
Taza sin asa  
Tazza senza manici

**Tea / coffee cup**

Tee- Kaffeetasse  
Tasse à thé / café  
Taza a té / café  
Tazza da tè / caffè

**Espresso cup**

Espressotasse  
Tasse à expresso  
Taza a expreso  
Tazza da espresso

**BCPOCU16M**

Ht. 7.9 cm - 16.5 cl  
Ht. 3 1/9" - 5 4/7 oz

12

☕ BCPOSA15



**BCPOCU14**

Ht. 8.2 cm - 15 cl  
Ht. 3 2/9" - 5 oz

12

☕ BCPOSA15



**BCPOCU06**

Ht. 5.9 cm - 6.5 cl  
Ht. 2 1/3" - 2 1/5 oz

12

☕ BCPOSA09



**BCPOSA15**

15.5 x 14.2 cm  
6 1/9" x 5 3/5"

12

☕ BCPOCU14  
☕ BCPOCU16M



**BCPOSA09**

11.8 x 11 cm  
4 2/3" x 4 1/3"

12

☕ BCPOCU06



**BCPOCR16**

Ht. 8.7 cm - 16 cl  
Ht. 3 3/7" - 5 2/5 oz

12



**BCPOFV12**

Ht. 12.1 cm - 28.5 cl  
Ht. 4 3/4" - 9 2/3 oz

12

**Saucer for tea / coffee cup**

Untere für Tee- Kaffeetasse  
Soucoupe pour tasse à thé / café  
Platillo para taza a té / café  
Piatino per tazza da tè / caffè

**Saucer for espresso cup**

Untere für Espressotasse  
Soucoupe pour tasse à expresso  
Platillo para taza a expreso  
Piatino per tazza da espresso

**Creamer**

Milchkännchen  
Crémier  
Lechera  
Bricco da latte

**Jug**

Krug  
Carafe  
Jarra  
Caraffa

BRAVURA



*Make a memorable entrance with Bravura series, showing off curves, arches and style. Technical prowess brought this series to life with an elegant silhouette and delicate yet timeless grace. Ready to soar on stage?*

Sorgen Sie für einen unvergesslichen Auftritt – mit der Serie Bravura, die mit Kurven, Bögen und jeder Menge Stil beeindruckt. Sie vereint technisches Know-how, elegante Silhouetten und zarte, zeitlose Schönheit. Sind Sie bereit, auf der Bühne zu glänzen?

Faites une entrée mémorable avec l'élégante série Bravura aux courbes et arcs spectaculaires. Une prouesse technique a permis de donner vie à cette série à la silhouette fluide et à la grâce aussi délicate qu'intemporelle. Prêt(e) à entrer en scène ?

Haga una entrada memorable con las curvas, los arcos y el estilo de la serie Bravura. La maestría técnica de esta serie se ilustra con una silueta elegante y un estilo tan atemporal como delicado. Quiere triunfar en escena?

Fate un'entrata in scena memorabile con la serie Bravura, sfoggiando curve, archi e stile. Questa serie dalla silhouette elegante e dalla grazia delicata e senza tempo è frutto di grande abilità tecnica. Pronti a salire sul palco?



*Discipline and precision are skills shared by artists, ballet dancers, chefs and designers alike. Internationally renowned, Robin Levien studio designed the Bravura series with panache. Like contemporary choreographers, they stamped a modern twist on a classic, creating a theatrical scenery to serve chefs' imagination.*



Disziplin und Präzision sind Fähigkeiten, die Künstler, Balletttänzer, Köche und Designer eien. Das international renommierte Studio Robin Levien hat der Serie Bravura ein brillantes Design verliehen. Gleich einer zeitgenössischen Choreographie strahlt dieser Klassiker modernen Schwung aus – wie geschaffen als Kulisse, um die Fantasie eines jeden Kochs zu beflügeln.

Discipline et précision sont des compétences que les artistes, les danseurs de ballet, les chefs et les designers ont en commun. Le studio Robin Levien de renommée internationale a conçu la série Bravura avec panache. Tels des chorégraphes contemporains, les créateurs ont donné une touche de modernité à un classique, créant un décor théâtral capable de nourrir l'imagination des chefs.

Artistas, bailarines, chefs y diseñadores tienen habilidades en común: la disciplina y la precisión. El estudio de Robin Levien, de renombre internacional, diseñó la serie Bravura de forma refinada. Como hacen los coreógrafos contemporáneos, dio un toque moderno a lo clásico para crear un escenario teatral donde plasmar la imaginación del chef.

Disciplina e precisione sono qualità condivise in egual misura da artisti, ballerini, chef e designer. Lo studio di fama internazionale Robin Levien ha progettato la serie Bravura con grande ricercatezza. Come i coreografi contemporanei, ha conferito un tocco moderno a un prodotto classico, creando una scenografia teatrale al servizio dell'immaginazione degli chef.



**Rectangular flat plates**  
 Teller flach rechteckig  
 Assiettes plates rectangulaires  
 Platos llanos rectangulares  
 Piatti piani rettangolari

**Square flat plates**  
 Teller flach quadratisch  
 Assiettes plates carrées  
 Platos llanos cuadrados  
 Piatti piani quadrati

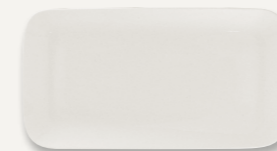
**BCBVRP33**  
 33 x 17,5 cm  
 13" x 7"  
 12

**BCBVRP28**  
 27,5 x 14 cm  
 11" x 5 1/2"  
 12

**BCBVSP25**  
 25.5 cm / 10"  
 12

**BCBVSP22**  
 21.5 cm / 8 2/5"  
 12

**BCBVSP17**  
 17 cm / 6 2/3"  
 24



**BCBVCP30**  
 Ø 30 cm / Ø 11 4/5"  
 6

**BCBVCP27**  
 Ø 27.5 cm / Ø 10 5/6"  
 12

**BCBVCP23**  
 Ø 23 cm / Ø 9"  
 12

**BCBVCP17**  
 Ø 17 cm / Ø 6 2/3"  
 24

**BCBVDCP25**  
 Ø 25.5 cm - 124 cl  
 Ø 10" - 42 oz  
 12

**Round flat coupe plates**  
 Teller flach coup rund  
 Assiettes plates coupe rondes  
 Platos llanos coupe redondos  
 Piatti piani rotondi senza falda

**Round deep coupe plate**  
 Teller tief coup rund  
 Assiette creuse coupe ronde  
 Plato hondo coupe redondo  
 Piatto fondo rotondo senza falda







*Stars shine on the chef's everlasting choreography of ingredients.*



**Round flat plates with rim**  
 Teller flach rund mit Rand  
 Assiettes plates rondes à aile  
 Platos llanos redondos con ala  
 Piatti piani rotondi con falda

**BCBVFP32**  
 Ø 32 cm / Ø 12 3/5"  
 6

**BCBVFP26**  
 Ø 26 cm / Ø 10 1/4"  
 12

**BCBVFP28**  
 Ø 28 cm / Ø 11"  
 12

**BCBVFP23**  
 Ø 23 cm / Ø 9"  
 12

**BCBVFP20**  
 Ø 20 cm / Ø 8"  
 12

**BCBVFP17**  
 Ø 17 cm / Ø 6 2/3"  
 24



**BCBVDP28**  
 Ø 28 cm - 38 cl  
 Ø 11" - 13 oz  
 12

**BCBVDP23**  
 Ø 23 cm - 27 cl  
 Ø 9" - 9 oz  
 12

**BCBVGD29**  
 Ø 29 cm - 31 cl  
 Ø 11 1/2" - 10 1/2 oz  
 6

**BCBVGD25**  
 Ø 25 cm - 24 cl  
 Ø 9 5/6" - 8 oz  
 12

**Round deep plates with rim**  
 Teller tief rund mit Rand  
 Assiettes creuses rondes à aile  
 Platos hondos redondos con ala  
 Piatti fondi rotondi con falda

**Gourmet deep plates**  
 Gourmetteller tief  
 Assiettes creuses gourmet  
 Platos hondos gourmet  
 Piatti fondi gourmet

**Covers for gourmet deep plates**  
 Clochen für Gourmetteller tief  
 Cloches pour assiettes creuses gourmet  
 Campanas para platos hondos gourmet  
 Coperchi per piatti fondi gourmet

**BCBVCL16**  
 Ø 16.5 cm - Ht. 9 cm  
 Ø 6 1/2" - Ht. 3 1/2"  
 4  
 BCBVGD29

**BCBVCL14**  
 Ø 14 cm - Ht. 8 cm  
 Ø 5 1/2" - Ht. 3 2/9"  
 6  
 BCBVGD25



**BCBVRTD40**  
 40 x 12 cm  
 15 3/4" x 4 5/7"  
 12

**BCBVOB18**  
 18 x 15 cm - 83 cl  
 7" x 6" - 28 oz  
 6

**Rectangular tray**  
 Platte rechteckig  
 Plat rectangulaire  
 Bandeja rectangular  
 Vasso rettangolar

**Oval salad bowl**  
 Salatschale oval  
 Saladier ovale  
 Ensaladera oval  
 Insalatiera ovale

**Raised deep plate**  
 Teller tief erhöht  
 Assiette creuse surélevée  
 Plato hondo elevado  
 Piatto fondo elevato

**BCBVRDP01**  
 16 x 15 cm - Ht. 8.5 cm  
 6 2/9" x 5 6/7" - Ht. 3 1/4"  
 4



**BCBVOBD21**  
 21 x 17 cm - 30 cl  
 8 1/4" x 6 2/3" - 10 1/7 oz  
 12

**Oval divided vegetable dish**  
 Gemüseschale geteilt  
 Plat à légumes ovale divisé  
 Bol para las verduras dividido  
 Coppetta per verdure con divisione

**Raised flat plate**  
 Teller flach erhöht  
 Assiette plate surélevée  
 Plato llano elevado  
 Piatto piano elevato

**BCBVRFP01**  
 19 x 17.5 cm - Ht. 6 cm  
 7 1/2" x 7" - Ht. 2 2/7"  
 4





**Noodle bowl**  
Nudelschale  
Bol à nouilles  
Noodle bol  
Coppetta per pasta

**BCBVNBW20**  
Ø 20 cm - 118 cl  
Ø 7 7/8" - 40 oz  
📦 12

**High cereal bowl**  
Muesli-Schale hoch  
Bol à céréales haut  
Bol a cereales alto  
Coppetta per cereali alta

**BCBVCB70**  
Ø 14 cm - 67 cl  
Ø 5 1/2" - 22 3/4 oz  
📦 12

**Low cereal bowl**  
Muesli-Schale klein  
Bol à céréales bas  
Bol a cereales bajo  
Coppetta per cereali bassa

**BCBVCB50**  
Ø 15 cm - 50 cl  
Ø 6" - 16 5/6 oz  
📦 12



**BCBVRBW11**  
Ø 11 cm - 32 cl  
Ø 4 1/3" - 10 2/3 oz  
📦 12

**BCBVFBW10**  
Ø 10 cm - 20 cl  
Ø 4" - 6 3/4 oz  
📦 12

**BCBVDBW09**  
Ø 8.5 cm - 10 cl  
Ø 3 1/3" - 3 1/2 oz  
📦 12

**BCBVSCU30**  
Ht. 5.5 cm - 30 cl  
Ht. 2 1/5" - 10 1/7 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA17

**Bowls**  
Schalen  
Bols  
Boles  
Coppette

**Cream soup bowl with 2 handles**  
Suppentasse mit 2 Henkeln  
Tasse à bouillon avec 2 anses  
Bol consommé con 2 asas  
Scodella per zuppa con 2 manici



**Breakfast cup**  
Frühstückstasse  
Tasse à déjeuner  
Taza de desayuno  
Tazza da colazione

**BCBVNC34**  
Ht. 6.5 cm - 34 cl  
Ht. 2 5/9" - 11 3/7 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA17



**BCBVCU34**  
Ht. 6.5 cm - 31 cl  
Ht. 2 1/2" - 10 1/3 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA17

**Stackable breakfast cup**  
Frühstückstasse stapelbar  
Tasse à déjeuner empilable  
Taza a desayuno apilable  
Tazza da colazione  
impilabile

**Coffee / tea cup**  
Kaffee- / Teetasse  
Tasse à café / thé  
Taza a café / té  
Tazza da caffè / tè

**BCBVNC23**  
Ht. 6 cm - 21 cl  
Ht. 2 1/3" - 7 1/5 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA16



**BCBVCU27**  
Ht. 6 cm - 25 cl  
Ht. 2 2/7" - 8 4/9 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA16

**Stackable tea cup**  
Teetasse stapelbar  
Tasse à thé empilable  
Taza a té apilable  
Tazza da tè impilabile

**Coffee cup**  
Kaffeetasse  
Tasse à café  
Taza a café  
Tazza da caffè

**BCBVNC20**  
Ht. 5.5 cm - 20 cl  
Ht. 2 1/6" - 6 2/3 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA16



**BCBVCU23**  
Ht. 5.5 cm - 20 cl  
Ht. 2 1/6" - 6 3/5 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA16

**Stackable coffee / tea cup**  
Kaffee- / Teetasse stapelbar  
Tasse à café /  
thé empilable  
Taza a café / té apilable  
Tazza da caffè / tè impilabile

**Espresso cup**  
Espressotasse  
Tasse à expresso  
Taza a expreso  
Tazza da espresso

**BCBVNC08**  
Ht. 5 cm - 7 cl  
Ht. 2" - 2 2/7 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA12



**BCBVCU20**  
Ht. 6 cm - 16 cl  
Ht. 2 1/3" - 5 2/5 oz  
📦 12  
☕ BCBVSA16

**Stackable coffee cup**  
Kaffeetasse stapelbar  
Tasse à café empilable  
Taza a café apilable  
Tazza da caffè impilabile

**Stackable espresso cup**  
 Espressotasse stapelbar  
 Tasse à expresso empilable  
 Tazza da espresso apilabile  
 Tazza da espresso impilabile

**Saucer for breakfast cups**  
 Untere für Frühstückstassen  
 Soucoupe pour tasses à déjeuner  
 Platillo para tazas de desayuno  
 Piattino per tazze da colazione

**Saucer for coffee / tea cups**  
 Untere für Kaffee- / Teetassen  
 Soucoupe pour tasses à café / thé  
 Platillo para tazas a café / té  
 Piattino per tazze da caffè / tè

**Saucer for espresso cups**  
 Untere für Espressotassen  
 Soucoupe pour tasses à expresso  
 Platillo para tazas a expresso  
 Piattino per tazze da espresso

**Teapots & lids**  
 Teekannen & Deckel  
 Théières & couvercles  
 Teteras & tapas  
 Teiere & coperchi

**Jug**  
 Krug  
 Carafe  
 Jarra  
 Caraffa

**Creamers**  
 Milchkännchen  
 Crémiers  
 Lecheras  
 Bricchi da latte

**BCBVCU08**  
 Ht. 4.5 cm - 7 cl  
 Ht. 1 2/3" - 2 1/4 oz  
 12  
 ☕ BCBVSA12



**BCBVSA17**  
 Ø 17 cm  
 Ø 6 2/3"  
 12



**BCBVSA16**  
 Ø 15.5 cm  
 Ø 6 1/9"  
 12



**BCBVSA12**  
 Ø 12 cm  
 Ø 4 2/3"  
 12



**BCBVTP110**  
 Ht. 13.5 cm - 120 cl  
 Ht. 5 1/3" - 40 4/7 oz  
 4



**BCBVTP50**  
 Ht. 11 cm - 58 cl  
 Ht. 4 1/4" - 19 7/9 oz  
 4



**BCBVJG35**  
 Ht. 16.5 cm - 36 cl  
 Ht. 6 1/2" - 12 2/7 oz  
 6



**BCBVCR30**  
 Ht. 8.5 cm - 32 cl  
 Ht. 3 2/5" - 10 3/4 oz  
 6



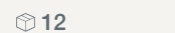
**BCBVCR18**  
 Ht. 7.5 cm - 19 cl  
 Ht. 3" - 6 2/5 oz  
 12



**BCBVPNC23**  
 Ht. 7 cm - 23 cl  
 Ht. 2 5/6" - 7 7/9 oz  
 12  
 ☕ BCBVPSA17



**BCBVPSA17**  
 Ø 17 cm  
 Ø 6 2/3"  
 12



**BCBVMG36**  
 Ht. 10 cm - 37 cl  
 Ht. 3 6/7" - 12 1/2 oz  
 12  
 ☕ BCBVSA16



**BCBVSMG36**  
 Ht. 9.5 cm - 34 cl  
 Ht. 3 7/9" - 11 1/2 oz  
 12  
 ☕ BCBVSA16



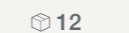
**BCBVCR06M**  
 Ht. 5.5 cm - 7 cl  
 Ht. 2 1/6" - 2 1/5 oz  
 12



**BCBVGB25**  
 Ht. 7 cm - 24 cl  
 Ht. 2 3/4" - 8 oz  
 12



**BCBVSU10**  
 Ht. 8.5 cm - 29 cl  
 Ht. 3 1/3" - 9 3/4 oz  
 12



**BCBVSH01**  
 9.5 x 6.5 cm  
 3 3/4" x 2 1/2"  
 12



**Footed tea cup**  
 Teetasse mit Fuß  
 Tasse à thé avec pied  
 Taza a té con pie  
 Tazza da tè con piede

**Saucer for footed tea cup**  
 Untere für Teetasse mit Fuß  
 Soucoupe pour tasse à thé avec pied  
 Platillo para taza a té con pie  
 Piattino per tazza da tè con piede

**Mug**  
 Becher  
 Mug  
 Mug  
 Mug

**Stackable mug**  
 Becher stapelbar  
 Mug empilable  
 Mug apilabile  
 Mug impilabile

**Creamer without handle**  
 Milchkännchen ohne Henkel  
 Crémier sans anse  
 Lechera sin asa  
 Bricco da latte senza manici

**Gravy boat**  
 Saucière  
 Saucière  
 Salsera  
 Salsiera

**Sugar bowl & lid**  
 Zuckerdose & Deckel  
 Sucrier & couvercle  
 Azucarero & tapa  
 Zuccheriera & coperchio

**Sugar pack holder**  
 Zuckertütenschale  
 Sucrier sachets  
 Azucarero sobres  
 Portabustine da zucchero



**Egg cup**  
Eierbecher  
Coquetier  
Huevera  
Portauovo

**BCBVEG01**  
Ø 8 cm - Ht. 8.5 cm  
Ø 3 1/7" - Ht. 3 3/7"  
📦 12



**Salt shaker**  
Salzstreuer  
Salière  
Salero  
Saliera

**BCBVSS01**  
Ø 5 cm - Ht. 6.5 cm  
Ø 2" - Ht. 2 1/2"  
📦 12



**Pepper shaker**  
Pfefferstreuer  
Poivrier  
Pimentero  
Pepiera

**BCBVPS01**  
Ø 5 cm - Ht. 6.5 cm  
Ø 2" - Ht. 2 1/2"  
📦 12



**Toothpick holder**  
Zahnstocherhalter  
Porte cure-dents  
Palillero  
Portastecchini

**BCBVTH01**  
Ø 5.5 cm - Ht. 8.5 cm  
Ø 2 1/5" - Ht. 3 1/4"  
📦 12





F E D R A

*Stellar appearance by Fedra, posing in the spotlights.  
Spectacular and bold gastronomy contrasts with its sleek design.  
Incredibly versatile series, Fedra opens a dialogue with culinary creations  
as they step into position, offering a space — simply sublime.*

Fedra legt einen großartigen Auftritt hin und ist für das Rampenlicht wie geschaffen. Das schlichte, elegante Design der Serie ist der perfekte Kontrast zur spektakulären, gekonnt dargebotenen Gastronomie. Mit ihrer wunderbaren Vielseitigkeit tritt Fedra in einen Dialog mit den kulinarischen Kreationen, die sie auf grandiose Weise in Szene setzt.

Une représentation féérique de Fedra, posant sous les projecteurs. La gastronomie spectaculaire et audacieuse contraste avec son design épuré. Incroyablement polyvalente, la série Fedra ouvre un dialogue avec les créations culinaires qui se mettent en scène — tout simplement sublime.

Fedra hace una aparición estelar bajo los focos. La gastronomía atrevida y espectacular contrasta con su diseño impecable. Fedra es una serie increíblemente versátil. Ofrece un espacio absolutamente sublime para presentar y realzar las creaciones culinarias.

Una straordinaria apparizione di Fedra, in posa sotto i riflettori. Le specialità gastronomiche audaci e spettacolari creano un affascinante contrasto con il suo design raffinato. Serie incredibilmente versatile, Fedra apre un dialogo con le creazioni culinarie nel momento esatto in cui vengono posizionate, dando loro lo spazio che meritano: semplicemente sublime.







*Combining flavours as a true artist,  
the chef's constant labour is to strive  
for perfection.*



**Round flat plates with rim**  
 Teller flach rund mit Rand  
 Assiettes plates rondes à aile  
 Platos llanos redondos con ala  
 Piatti piani rotondi con falda

<b>BCFRFP33</b> Ø 32.5 cm / Ø 12 4/5" 📦 6	<b>BCFRFP29</b> Ø 29 cm / Ø 11 1/2" 📦 12	<b>BCFRFP25</b> Ø 25 cm / Ø 9 7/8" 📦 12	<b>BCFRFP20</b> Ø 20 cm / Ø 8" 📦 12
<b>BCFRFP31</b> Ø 31.5 cm / Ø 12 2/5" 📦 6	<b>BCFRFP27</b> Ø 27 cm / Ø 10 3/5" 📦 12	<b>BCFRFP22</b> Ø 22 cm / Ø 8 5/8" 📦 12	<b>BCFRFP16</b> Ø 16 cm / Ø 6 2/7" 📦 24



<b>BCFRDP31</b> Ø 31 cm - 89 cl Ø 12 1/6" - 30 oz 📦 6	<b>BCFRDRP28</b> Ø 28 cm - 63 cl Ø 11" - 21 4/9 oz 📦 12	<b>BCFRDP23</b> Ø 23 cm - 37 cl Ø 9" - 12 1/2 oz 📦 12
--	--	--

**Round deep plates with rim**  
 Teller tief rund mit Rand  
 Assiettes creuses rondes à aile  
 Platos hondos redondos con ala  
 Piatti fondi rotondi con falda

**Round flat coupe plates**

Teller flach coup rund  
Assiettes plates coupe rondes  
Platos llanos coupe redondos  
Piatti piani rotondi senza falda

**BCFRCP29**

Ø 28.5 cm / Ø 11 1/4"  
📦 12

**BCFRCP24**

Ø 24 cm / Ø 9 3/8"  
📦 12

**BCFRCP27**

Ø 27 cm / Ø 10 5/9"  
📦 12

**BCFRCP21**

Ø 21 cm / Ø 8 1/5"  
📦 12

**BCFRCP18**

Ø 18 cm / Ø 7"  
📦 24

**BCFRCP15**

Ø 15 cm / Ø 5 5/6"  
📦 24



**BCFRDC27**

Ø 26.5 cm - 156 cl  
Ø 10 1/2" - 52 3/4 oz  
📦 12

**BCFRDC23**

Ø 23 cm - 90 cl  
Ø 9" - 30 3/7 oz  
📦 12

**BCFRGD29**

Ø 29 cm - 24 cl  
Ø 11 3/7" - 8 oz  
📦 6

**BCFRGD26**

Ø 26 cm - 22 cl  
Ø 10 1/3" - 7 4/7 oz  
📦 6

**Round deep coupe plates**

Teller tief coup rund  
Assiettes creuses coupe rondes  
Platos hondos coupe redondos  
Piatti fondi rotondi senza falda

**Gourmet deep plates**

Gourmetteller tief  
Assiettes creuses gourmet  
Platos hondos gourmet  
Piatti fondi gourmet

**Gourmet flat plate**

Gourmetteller flach  
Assiette plate gourmet  
Plato llano gourmet  
Piatto piano gourmet

**Oval platters**

Platten oval  
Plats ovales  
Fuentes ovales  
Piatti ovali

**BCFRGF29**

Ø 29 cm / Ø 11 1/2"  
📦 12



**BCFROP36**

36 x 27 cm  
14" x 10 3/5"  
📦 6



**BCFROP34**

33.5 x 25 cm  
13 2/9" x 9 5/6"  
📦 6



**BCFROP26**

25.5 x 19.5 cm  
10" x 7 5/7"  
📦 12



**BCFRBW100**

Ø 17 cm - 100 cl  
Ø 6 3/5" - 33 4/5 oz  
📦 6

**BCFRBW75**

Ø 15 cm - 78 cl  
Ø 5 6/7" - 26 3/8 oz  
📦 12

**BCFRBW50**

Ø 13 cm - 50 cl  
Ø 5 1/5" - 17 oz  
📦 12

**BCFRBW30**

Ø 11 cm - 30 cl  
Ø 4 3/8" - 10 1/7 oz  
📦 12

**Bowls**

Schalen  
Bols  
Boles  
Coppette





**Cups without handle**

Tassen ohne Henkel  
Tasses sans anse  
Tazas sin asa  
Tazze senza manici

**BCFRCU28M**

Ht. 6.5 cm - 31 cl  
Ht. 2 5/9" - 10 1/3 oz

12

☞ BCFRSA17

**BCFRCU23M**

Ht. 6 cm - 24 cl  
Ht. 2 4/9" - 8 oz

12

☞ BCFRSA15

**BCFRCU20M**

Ht. 5.5 cm - 20 cl  
Ht. 2 1/4" - 6 5/8 oz

12

☞ BCFRSA15

**BCFRCU09M**

Ht. 5.5 cm - 9 cl  
Ht. 2 1/5" - 3 oz

12

☞ BCFRSA13

**Cream soup bowl with 2 handles**

Suppentasse mit 2 Henkeln  
Tasse à bouillon avec 2 anses  
Bol consommé con 2 asas  
Scodella per zuppa con 2 manici

**BCFRCS37**

Ht. 6 cm - 37 cl  
Ht. 2 1/3" - 12 1/2 oz

12

☞ BCFRSA18

**Cream soup bowl without handle**

Suppentasse ohne Henkel  
Tasse à bouillon sans anse  
Bol consommé sin asa  
Scodella per zuppa senza manici

**BCFRCS37M**

Ht. 6 cm - 37 cl  
Ht. 2 1/3" - 12 1/2 oz

12

☞ BCFRSA18



**BCFRSCS38**

Ht. 6 cm - 38 cl  
Ht. 2 1/3" - 12 6/7 oz

12

☞ BCFRSA18

**BCFRSA18**

Ø 18 cm / Ø 7"

12

**BCFRCU28**

Ht. 7.5 cm - 31 cl  
Ht. 3" - 10 1/3 oz

12

☞ BCFRSA17

**BCFRCU23**

Ht. 6 cm - 24 cl  
Ht. 2 4/9" - 8 oz

12

☞ BCFRSA17  
☞ BCFRSA15

**Stackable cream soup bowl without handle**

Suppentasse stapelbar ohne Henkel  
Tasse à bouillon empilable sans anse  
Bol consommé apilable con 2 asas  
Scodella per zuppa impilabile con 2 manici

**Saucer for cream soup bowls**

Untere für Suppentassen  
Soucoupe pour tasses à bouillon  
Platillo para boles consumé  
Piatino per scodelle per zuppa

**Tea cup**

Teetasse  
Tasse à thé  
Taza a té  
Tazza da tè

**Coffee / tea cup**

Kaffee- / Teetasse  
Tasse à café / thé  
Taza a café / té  
Tazza da caffè / tè

**Coffee cup**  
Kaffeetasse  
Tasse à café  
Taza a café  
Tazza da caffè

**Stackable tea cup**  
Teetasse stapelbar  
Tasse à thé empilable  
Taza a té apilable  
Tazza da tè impilabile

**Stackable coffee / tea cup**  
Kaffee- / Teetasse stapelbar  
Tasse à café / thé empilable  
Taza a café / té apilable  
Tazza da caffè / tè impilabile

**Stackable coffee cup**  
Kaffeetasse stapelbar  
Tasse à café empilable  
Taza a café apilable  
Tazza da caffè impilabile

**Mugs**  
Becher  
Mugs  
Mugs  
Mugs

**Stackable mugs**  
Mugs empilables  
Becher stapelbar  
Mugs apilables  
Mugs impilabili

**Coffee pot & lid**  
Kaffeekanne & Deckel  
Cafetière & couvercle  
Cafetera & tapa  
Caffettiera & coperchio

**Teapot & lid**  
Teekanne & Deckel  
Théière & couvercle  
Tetera & tapa  
Teiera & coperchio

**BCFRUCU20**  
Ht. 5.5 cm - 20 cl  
Ht. 2 1/4" - 6 5/8 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA15

**BCFRSC28**  
Ht. 6 cm - 29 cl  
Ht. 2 2/5" - 9 4/5 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA17

**BCFRSC23**  
Ht. 6.5 cm - 24 cl  
Ht. 2 5/9" - 8 1/9 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA17  
☕ BCFRSA15

**BCFRSC20**  
Ht. 6 cm - 20 cl  
Ht. 2 2/5" - 6 3/4 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA15

**BCFRMG45**  
Ht. 9 cm - 44 cl  
Ht. 3 1/2" - 14 5/7 oz  
📦 12

**BCFRSMG45**  
Ht. 9 cm - 45 cl  
Ht. 3 1/2" - 14 5/7 oz  
📦 12

**BCFRMG30**  
Ht. 8.5 cm - 32 cl  
Ht. 3 1/3" - 10 5/6 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA15

**BCFRSMG30**  
Ht. 8.5 cm - 31 cl  
Ht. 3 1/3" - 10 1/2 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA15

**BCFRCP40**  
Ht. 13 cm - 48 cl  
Ht. 5 1/8" - 16 3/8 oz  
📦 6

**BCFRTP45**  
Ht. 11.5 cm - 62 cl  
Ht. 4 1/2" - 21 oz  
📦 4



**BCFRSA17**  
Ø 17.5 cm / Ø 6 4/5"  
📦 12  
**BCFRSA15**  
Ø 15 cm / Ø 5 6/7"  
📦 12

**BCFRUCU09**  
Ht. 5.5 cm - 9 cl  
Ht. 2 1/5" - 3 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA13

**BCFRSC09**  
Ht. 5.5 cm - 10 cl  
Ht. 2 1/6" - 3 3/8 oz  
📦 12  
☕ BCFRSA13

**BCFRSA13**  
Ø 13 cm / Ø 5 1/8"  
📦 12

**BCFRCR25**  
Ht. 10 cm - 35 cl  
Ht. 4" - 12 oz  
📦 12

**BCFRCR15**  
Ht. 8.5 cm - 21 cl  
Ht. 3 1/3" - 7 oz  
📦 12

**BCFRCR09M**  
Ht. 7.5 cm - 11 cl  
Ht. 3" - 3 3/4 oz  
📦 12

**Creamer without handle**  
Milchkännchen ohne Henkel  
Crémier sans anse  
Lechera sin asa  
Bricco da latte senza manici

**BCFRSU22**  
Ht. 7 cm - 28 cl  
Ht. 2 5/6" / 9 1/2 oz  
📦 6

**Sugar bowl & lid**  
Zuckerdose & Deckel  
Sucrier & couvercle  
Azucarero & tapa  
Zuccheriera & coperchio

**BCFRSH01**  
11 x 7.5 cm - 21 cl  
4 1/3" x 3" - 7 1/9 oz  
📦 12

**Sugar pack holder**  
Zuckertütenschale  
Sucrier sachets  
Azucarero sobres  
Portabustine da zucchero

**Saucers for coffee / tea cups**  
Untere für Kaffee- / Teetassen  
Soucoupes pour tasses à café / thé  
Platillos para tazas a café / té  
Piatтини per tazze da caffè / tè

**Espresso cup**  
Espressotasse  
Tasse à espresso  
Taza a expreso  
Tazza da espresso

**Stackable espresso cup**  
Tasse à expreso empilable  
Espressotasse stapelbar  
Taza a expreso apilable  
Tazza da espresso impilabile

**Saucer for espresso cup**  
Untere für Espressotasse  
Soucoupe pour tasse à expreso  
Platillo para taza a expreso  
Piatтино per tazza da expreso

**Creamers**  
Milchkännchen  
Crémiers  
Lecheras  
Bricchi da latte

**Butter ramekin**  
Butterschälchen  
Ramequin à beurre  
Platillo para mantequilla  
Coppetta da burro

**BCFRBR01**  
Ø 7 cm - 7 cl  
Ø 2 2/3" - 2 1/5 oz  
📦 12



**Salt shaker**  
Salzstreuer  
Salière  
Salero  
Saliera

**BCFRSS01**  
Ø 4 cm - Ht. 8.5 cm  
Ø 1 1/2" - Ht. 3 1/4"  
📦 24



**Pepper shaker**  
Pfefferstreuer  
Poivrier  
Pimentero  
Pepiera

**BCFRPS01**  
Ø 4 cm - Ht. 8.5 cm  
Ø 1 1/2" - Ht. 3 1/4"  
📦 24



**BCFRTH01**  
Ø 4 cm - Ht. 5 cm  
Ø 1 1/2" - Ht. 2"  
📦 12



**BCFRNH01**  
6.5 x 4.5 cm - Ht. 3 cm  
2 5/9" x 1 2/3" - Ht. 1 1/4"  
📦 12



**BCFRFV01**  
Ht. 12.5 cm - 16 cl  
Ht. 4 5/6" - 5 5/9 oz  
📦 12

**Toothpick holder**  
Zahnstocherhalter  
Porte cure-dents  
Palillero  
Portastecchini

**Napkin ring**  
Serviettenring  
Anneau à serviette  
Anillo servilletero  
Portatovagliolo

**Flower vase**  
Blumenvase  
Vase  
Florero  
Vaso



СПЕКТРА



*Enchanting and alluring, Spectra is ready to take the stage by storm.  
As the smoke clears, Spectra's final form is revealed.  
Elegant lines, carved in noble Bone China, created to captivate  
your senses and make culinary works shine.*

Entzückend und verführerisch, ist Spectra bereit, die Bühne im Sturm zu erobern. Als sich der Rauch legt, enthüllt sich Spectras endgültige Form. Elegante Linien, in edlem Bone China geschnitzt, geschaffen, um Ihre Sinne zu fesseln und kulinarische Werke zum Strahlen zu bringen.

La gracieuse et étincelante Spectra s'apprête à faire sensation en entrant sur scène. Alors que la fumée se dissipe, découvrons enfin ses contours. Des lignes élégantes, sculptées dans une authentique porcelaine Bone China, imaginées pour captiver nos sens et mettre en lumière des œuvres culinaires.

Spectra, con su atractivo y fascinación, lo tiene todo para triunfar en escena. El humo va desapareciendo y deja a la vista las formas definitivas de Spectra. Líneas elegantes, labradas en una noble Bone China y creadas para cautivar los sentidos y ceder el protagonismo a las obras culinarias.

Seducente e ricca di fascino, Spectra è pronta a conquistare la scena e a svelare la sua forma finale non appena il fumo si dirada. Linee eleganti, cesellate in pregiata porcellana Bone China, realizzate per sedurre i sensi ed esaltare le opere culinarie.





*Spectra has been inspired by Fedra's ultra sleek lines and offers an additional design element for chefs who appreciate the classics but at the same time wish to add an extra detail to their tableware to provide a show-stopping backdrop for their culinary performances.*



Spectra wurde von Fedras schlichtem Design und ultrafeinen Formen inspiriert und bietet ein Relief-Dekor als zusätzliches Design-element für Köche, denen die Klassiker am Herzen liegen, aber gleichzeitig ihrem Geschirr das gewisse Extra hinzufügen möchten, um ihren kulinarischen Darbietungen einen spektakulären Rahmen zu verleihen.

Spectra s'inspire des formes épurées et ultrafines de Fedra. Cette série offre un élément de design supplémentaire en relief aux chefs qui apprécient les classiques et qui cherchent en même temps à ajouter un petit plus à leur vaisselle, créant ainsi des coulisses spectaculaires pour leurs performances culinaires.

Spectra se inspira en las elegantes líneas de la gama Fedra y cuenta con un elemento de diseño grabado para aquellos chefs que valoran los clásicos al tiempo que buscan ese plus que convierta a su vajilla en el imponente telón de fondo de sus creaciones culinarias.

Ispirata alle raffinate linee di Fedra, Spectra si contraddistingue per il suo design goffrato. Pensata per chi apprezza le forme classiche ma vuole aggiungere un tocco di stile alla tavola, è perfetta per mettere in luce le proprie creazioni culinarie.



*Carefully created compositions,  
the chef's expertise is enhanced by  
the vessel holding his creation.*



**Round flat plates with rim**  
 Teller flach rund mit Rand  
 Assiettes plates rondes à aile  
 Platos llanos redondos con ala  
 Piatti piani rotondi con falda

**BCSPFP33**  
 Ø 32.5 cm / Ø 12 4/5"  
 6

**BCSPFP29**  
 Ø 29 cm / Ø 11 1/2"  
 12

**BCSPFP25**  
 Ø 25 cm / Ø 9 7/8"  
 12

**BCSPFP31**  
 Ø 31.5 cm / Ø 12 2/5"  
 6

**BCSPFP27**  
 Ø 27 cm / Ø 10 3/5"  
 12

**BCSPFP22**  
 Ø 22 cm / Ø 8 5/8"  
 12

**BCSPFP16**  
 Ø 16 cm / Ø 6 2/7"  
 24



**BCSPDP31**  
 Ø 31 cm - 89 cl  
 Ø 12 1/6" - 30 oz  
 6



**BCSPDRP28**  
 Ø 28 cm - 63 cl  
 Ø 11" - 21 4/9 oz  
 12



**BCSPDP23**  
 Ø 23 cm - 37 cl  
 Ø 9" - 12 1/2 oz  
 12

**Round deep plates with rim**  
 Teller tief rund mit Rand  
 Assiettes creuses rondes à aile  
 Platos hondos redondos con ala  
 Piatti fondi rotondi con falda

**Round flat coupe plates**

Teller flach coup rund  
Assiettes plates coupe rondes  
Platos llanos coupe redondos  
Piatti piani rotondi senza falda

**BCSPCP29**  
Ø 28.5 cm / Ø 11 1/4"  
📦 12

**BCSPCP24**  
Ø 24 cm / Ø 9 3/8"  
📦 12

**BCSPCP27**  
Ø 27 cm / Ø 10 5/9"  
📦 12

**BCSPCP21**  
Ø 21 cm / Ø 8 1/5"  
📦 12

**BCSPCP18**  
Ø 18 cm / Ø 7"  
📦 24

**BCSPCP15**  
Ø 15 cm / Ø 5 5/6"  
📦 24



**BCSPDC27**  
Ø 26.5 cm - 156 cl  
Ø 10 1/2" - 52 3/4 oz  
📦 12

**BCSPDC23**  
Ø 23 cm - 90 cl  
Ø 9" - 30 3/7 oz  
📦 12

**BCSPGD29**  
Ø 29 cm - 24 cl  
Ø 11 3/7" - 8 oz  
📦 6

**BCSPGD26**  
Ø 26 cm - 22 cl  
Ø 10 1/3" - 7 4/7 oz  
📦 6

**Round deep coupe plates**

Teller tief coup rund  
Assiettes creuses coupe rondes  
Platos hondos coupe redondos  
Piatti fondi rotondi senza falda

**Gourmet deep plates**

Gourmetteller tief  
Assiettes creuses gourmet  
Platos hondos gourmet  
Piatti fondi gourmet

**Gourmet flat plate**

Gourmetteller flach  
Assiette plate gourmet  
Plato llano gourmet  
Piatto piano gourmet

**BCSPGF29**  
Ø 29 cm / Ø 11 1/2"  
📦 12



**Oval platters**

Platten oval  
Plats ovales  
Fuentes ovales  
Piatti ovali

**BCSPOP36**  
36 x 27 cm  
14" x 10 3/5"  
📦 6



**BCSPOP34**  
33.5 x 25 cm  
13 2/9" x 9 5/6"  
📦 6



**BCSPOP26**  
25.5 x 19.5 cm  
10" x 7 5/7"  
📦 12



**BCSPBW100**  
Ø 17 cm - 100 cl  
Ø 6 3/5" - 33 4/5 oz  
📦 6



**BCSPBW75**  
Ø 15 cm - 78 cl  
Ø 5 6/7" - 26 3/8 oz  
📦 12



**BCSPBW50**  
Ø 13 cm - 50 cl  
Ø 5 1/5" - 17 oz  
📦 12



**BCSPBW30**  
Ø 11 cm - 30 cl  
Ø 4 3/8" - 10 1/7 oz  
📦 12



**Bowls**

Schalen  
Bols  
Boles  
Coppette





**Cups without handle**  
Tassen ohne Henkel  
Tasses sans anse  
Tazas sin asa  
Tazze senza manici

**Cream soup bowl with 2 handles**  
Suppentasse mit 2 Henkeln  
Tasse à bouillon avec 2 anses  
Bol consommé con 2 asas  
Scodella per zuppa con 2 manici

**Cream soup bowl without handle**  
Suppentasse ohne Henkel  
Tasse à bouillon sans anse  
Bol consommé sin asa  
Scodella per zuppa senza manici

**BCSPCU28M**  
Ht. 6.5 cm - 31 cl  
Ht. 2 5/9" - 10 1/3 oz  
12  
BCSPSA17

**BCSPCU20M**  
Ht. 5.5 cm - 20 cl  
Ht. 2 1/4" - 6 5/8 oz  
12  
BCSPSA15

**BCSPCU23M**  
Ht. 6 cm - 24 cl  
Ht. 2 4/9" - 8 oz  
12  
BCSPSA15

**BCSPCU09M**  
Ht. 5.5 cm - 9 cl  
Ht. 2 1/5" - 3 oz  
12  
BCSPSA13

**BCSPCS37**  
Ht. 6 cm - 37 cl  
Ht. 2 1/3" - 12 1/2 oz  
12  
BCSPSA18

**BCSPCS37M**  
Ht. 6 cm - 37 cl  
Ht. 2 1/3" - 12 1/2 oz  
12  
BCSPSA18



**BCSPSA18**  
Ø 18 cm / Ø 7"  
12

**BCSPCU28**  
Ht. 7.5 cm - 31 cl  
Ht. 3" - 10 1/3 oz  
12  
BCSPSA17

**BCSPCU23**  
Ht. 6 cm - 24 cl  
Ht. 2 4/9" - 8 oz  
12  
BCSPSA15

**BCSPCU20**  
Ht. 5.5 cm - 20 cl  
Ht. 2 1/4" - 6 5/8 oz  
12  
BCSPSA15

**Saucer for cream soup bowls**  
Untere für Suppentassen  
Soucoupe pour tasses à bouillon  
Platillo para boles consumé  
Piattino per scodelle per zuppa

**Tea cup**  
Teetasse  
Tasse à thé  
Taza a té  
Tazza da tè

**Coffee / tea cup**  
Kaffee- / Teetasse  
Tasse à café / thé  
Taza a café / té  
Tazza da caffè / tè

**Coffee cup**  
Kaffeetasse  
Tasse à café  
Taza a café  
Tazza da caffè

**Saucers for coffee / tea cups**  
Untere für Kaffee- / Teetassen  
Soucoupes pour tasses à café / thé  
Platillos para tazas a café / té  
Piattini per tazze da caffè / tè

**BCSPSA17**  
Ø 17.5 cm / Ø 6 4/5"  
📦 12

**BCSPSA15**  
Ø 15 cm / Ø 5 6/7"  
📦 12



**Espresso cup**  
Espressotasse  
Tasse à expresso  
Taza a expreso  
Tazza da espresso

**BCSPCU09**  
Ht. 5.5 cm - 9 cl  
Ht. 2 1/5" - 3 oz  
📦 12  
☕ BCSPSA13



**Saucer for espresso cup**  
Untere für Espressotasse  
Soucoupe pour tasse à expresso  
Platillo para taza a expreso  
Piattino per tazza da espresso

**BCSPSA13**  
Ø 13 cm / Ø 5 1/8"  
📦 12



**Mugs**  
Becher  
Mugs  
Mugs  
Mugs

**BCSPMG45**  
Ht. 9 cm - 44 cl  
Ht. 3 1/2" - 14 5/7 oz  
📦 12

**BCSPMG30**  
Ht. 8.5 cm - 32 cl  
Ht. 3 1/3" - 10 5/6 oz  
📦 12  
☕ BCSPSA15



**Sugar bowl & lid**  
Zuckerdose & Deckel  
Sucrier & couvercle  
Azucarero & tapa  
Zuccheriera & coperchio

**BCSPSU22**  
Ht. 7 cm - 28 cl  
Ht. 2 5/6" / 9 1/2 oz  
📦 6



**Sugar pack holder**  
Zuckertütenschale  
Sucrier sachets  
Azucarero sobres  
Portabustine da zucchero

**BCSPSH01**  
11 x 7.5 cm - 21 cl  
4 1/3" x 3" - 7 1/9 oz  
📦 12



**Butter ramekin**  
Butterschälchen  
Ramequin à beurre  
Platillo para mantequilla  
Coppetta da burro

**BCSPBR01**  
Ø 7 cm - 7 cl  
Ø 2 2/3" - 2 1/5 oz  
📦 12



**Salt shaker**  
Salzstreuer  
Salière  
Salero  
Saliera

**BCSPSS01**  
Ø 4 cm - Ht. 8.5 cm  
Ø 1 1/2" - Ht. 3 1/4"  
📦 24



**BCSPCP40**  
Ht. 13 cm - 48 cl  
Ht. 5 1/8" - 16 3/8 oz  
📦 6



**BCSPTP45**  
Ht. 11.5 cm - 62 cl  
Ht. 4 1/2" - 21 oz  
📦 4



**BCSPCR25**  
Ht. 10 cm - 35 cl  
Ht. 4" - 12 oz  
📦 12



**BCSPCR09M**  
Ht. 7.5 cm - 11 cl  
Ht. 3" - 3 3/4 oz  
📦 12



**BCSPPS01**  
Ø 4 cm - Ht. 8.5 cm  
Ø 1 1/2" - Ht. 3 1/4"  
📦 24



**BCSPTH01**  
Ø 4 cm - Ht. 5 cm  
Ø 1 1/2" - Ht. 2"  
📦 12



**BCSPNH01**  
6.5 x 4.5 cm - Ht. 3 cm  
2 5/9" x 1 2/3" - Ht. 1 1/4"  
📦 12



**BCSPFV01**  
Ht. 12.5 cm - 16 cl  
Ht. 4 5/6" - 5 5/9 oz  
📦 12

**Coffee pot & lid**  
Kaffeekanne & Deckel  
Cafetière & couvercle  
Cafetera & tapa  
Caffettiera & coperchio

**Teapot & lid**  
Teekanne & Deckel  
Théière & couvercle  
Tetera & tapa  
Teiera & coperchio

**Creamers**  
Milchkännchen  
Crémiers  
Lecheras  
Bricchi da latte

**Creamer without handle**  
Milchkännchen ohne Henkel  
Crémier sans anse  
Lechera sin asa  
Bricco da latte senza manici

**Pepper shaker**  
Pfefferstreuer  
Poivrier  
Pimentero  
Pepiera

**Toothpick holder**  
Zahnstocherhalter  
Porte cure-dents  
Palillero  
Portastecchini

**Napkin ring**  
Serviettenring  
Anneau à serviette  
Anillo servilletero  
Portatovagliolo

**Flower vase**  
Blumenvase  
Vase  
Florero  
Vaso

## BONE CHINA CARE AND HANDLING METHODS

RAK Porcelain's exclusive series have been developed with several years of manufacturing expertise, technique and passion. They are designed to surpass quality control standards and ensure maximum food safety.

RAK Porcelain's tableware is a promising investment owing to its quality, performance and durability. Increase the life span of your porcelain ware and reduce replacement costs by practicing easy methods to care for these tabletop professional products.

### WASHING INSTRUCTIONS

- Rack dishes immediately upon reaching the cleaning table.
- Keep proper space on cleaning tables in dish washing areas to allow loading and unloading of dishes.
- Remove leftovers with a rubber scraper, gloved hands or water spray.
- Ensure optimum water temperatures for pre-wash 43° C - 60° C (110° F - 140° F) & wash at 65° C - 70° C (150° F - 160° F).
- Load the dishwasher adequately in size appropriate slots.
- Ensure the rack holds the wares steadily against water spray pressure.

## BONE CHINA – PFLEGE UND HANDHABUNG

Die exklusiven Serien von RAK Porcelain basieren auf jahrelanger Erfahrung in der Herstellung, technischem Know-how und Leidenschaft. Unsere Designs übertreffen alle Standards in der Qualitätskontrolle und gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit.

Aufgrund seiner Qualität, Leistung und Haltbarkeit ist das Geschirr von RAK Porcelain eine vielversprechende Investition. Befolgen Sie diese einfachen Hinweise zur Pflege dieses gewerblichen Porzellangeschirrs, um die Lebensdauer zu erhöhen und Ihre Wiederbeschaffungskosten zu reduzieren.

### REINIGUNGSHINWEISE

- Räumen Sie das Geschirr sobald es den Reinigungstisch erreicht, ein.
- Halten Sie auf den Reinigungstischen im Geschirrspülbereich ausreichend Platz frei, um das Be- und Entladen von Geschirr zu ermöglichen.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Gummischaber, Handschuhen oder einem Wasserstrahl.
- Sorgen Sie für optimale Wassertemperaturen beim Vorspülen (43 - 60° C / 110 - 140° F) und beim Spülen (65 - 70° C / 150 - 160° F).
- Laden Sie das Geschirr in den Geschirrspüler in größengerechte Fächer ein.
- Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb das Geschirr sicher gegen den Druck des Wasserstrahls festhält.

## BONE CHINA – ENTRETIEN ET MANIPULATION

Le développement et la production des séries exclusives de RAK Porcelain s'appuie sur plusieurs années d'expertise, de technique et de passion. Nos produits sont conçus pour surpasser les normes de contrôle qualité et garantir une sécurité alimentaire maximale.

Grâce à sa qualité, sa performance et sa durabilité, la vaisselle de RAK Porcelain constitue un investissement prometteur. Augmentez la durée de vie de votre vaisselle et réduisez les frais de remplacement en appliquant des méthodes simples pour prendre soin de ces produits professionnels.

### INSTRUCTIONS DE LAVAGE

- Chargez immédiatement la vaisselle dans les paniers du lave-vaisselle dès son arrivée sur la table de pré-lavage.
- Laissez suffisamment d'espace sur les tables de pré-lavage des zones de lavage pour permettre le chargement et le déchargement de la vaisselle.
- Enlevez les restes de nourriture avec une raclette en caoutchouc, des mains gantées ou un jet d'eau.
- Assurez-vous que l'eau de pré-lavage se situe entre 43 et 60 °C (110 - 140° F) et l'eau de lavage entre 65 et 70 °C (150 - 160° F).
- Chargez le lave-vaisselle de manière adéquate en utilisant les emplacements appropriés.
- Assurez-vous que la vaisselle est bien stabilisée dans le panier pour supporter la pression de l'eau.

## CUIDADO Y MANIPULACIÓN DE BONE CHINA

Los muchos años de experiencia de RAK Porcelain le permiten desarrollar sus series exclusivas con técnica y pasión.

Los productos de RAK Porcelain son una prometedora inversión por su calidad, rendimiento y durabilidad. Alargue la vida útil de su porcelana y reduzca los costes de sustitución aplicando unos sencillos métodos para cuidar estos productos profesionales para la mesa.

### INSTRUCCIONES DE LAVADO

- Ponga los platos inmediatamente en una rejilla cuando lleguen al fregadero.
- Deje espacio suficiente entre los fregaderos en las zonas de lavado de platos para poder cargar y descargar los platos.
- Elimine los restos de comida con un rascador de goma, las manos con guantes o un chorro de agua.
- Compruebe que la temperatura del agua sea la óptima para el prelavado (43 - 60° C / 110 - 140° F) y el lavado (65 - 70° C / 150 - 160° F).
- Cargue el lavavajillas de la manera correcta usando los compartimentos adecuados según el tamaño.
- Asegúrese de que la rejilla sujete firmemente los platos para que estos no se muevan bajo la presión del chorro de agua.

## BONE CHINA – UTILIZZO E MANUTENZIONE

Le esclusive serie di RAK Porcelain sono frutto di tecnica, passione e tanti anni di esperienza manifatturiera. I nostri prodotti sono progettati per superare gli standard di controllo della qualità e garantire la massima sicurezza alimentare.

Con la qualità, le prestazioni e la durevolezza che le contraddistinguono, le stoviglie RAK Porcelain sono un ottimo investimento. Prolunga la durata di questi servizi da tavola professionali in porcellana e riduci i costi di sostituzione adottando alcuni semplici accorgimenti di manutenzione.

### ISTRUZIONI PER IL LAVAGGIO

- Infilare i piatti nel cestello subito dopo aver raggiunto il tavolo di servizio.
- Mantenere uno spazio adeguato sui tavoli di servizio nelle aree di lavaggio per consentire il carico e lo scarico dei piatti.
- Rimuovere i residui con un raschietto di gomma, con le mani (indossando i guanti) oppure utilizzando una doccetta.
- Impostare una temperatura dell'acqua ottimale per il prelavaggio (43 - 60° C / 110 - 140° F) e per il lavaggio (65 - 70° C / 150 - 160° F).
- Caricare la lavastoviglie disponendo le stoviglie in vani di dimensioni appropriate.
- Assicurarsi che le stoviglie siano posizionate saldamente nel cestello in modo da resistere alla pressione dell'acqua.



### STORAGE INSTRUCTIONS

- Allow dishes to dry and cool thoroughly before handling and stacking.
- Place items carefully onto each other instead of sliding them.
- Always stack dishes of the same size together – no higher than 30 cm (12”).
- Ensure all racks and conveyors are plastic coated on contact surfaces.
- Load items in appropriate dish racks without piece to piece contact.
- Place cups and other hollowware in specifically designed racks.
- Separate metal and glass from porcelain, sort items in tote boxes or bus pans.

### Avoid:

- Allowing dirty dishes to pile up.
- Jam packing dishes together – ensure sufficient separation.
- Using metal trays and bus boxes.
- Overloading storage space and cleaning table.
- Using metal utensils or other dinnerware to scrape leftovers off the dishes.
- Pre-soaking dishes – this affects glazing.
- Banging dishes against each other.
- Stacking hot or wet porcelain items – allow them to dry off first.
- Stacking cups and mugs – always store them in plastic racks.
- Dropping items into self levelling dispensers.
- Storing dishes in high traffic areas like corridors or doorways.
- Scouring dishes with abrasive pads or cleansers.
- Serving with inadequate dinnerware inventory to prevent overworking.

### LAGERUNG

- Lassen Sie das Geschirr vor der Handhabung und dem Stapeln gründlich trocknen und abkühlen.
- Legen Sie die Teile vorsichtig aufeinander anstatt sie aufeinander zu schieben.
- Stapeln Sie immer Geschirr gleicher Größe aufeinander – nicht höher als 30 cm (12”).
- Stellen Sie sicher, dass alle Ständer und Förderbänder an den Kontaktflächen kunststoffbeschichtet sind.
- Laden Sie das Geschirr in geeignete Geschirrständer, ohne dass sich die Teile gegenseitig berühren.
- Stellen Sie Tassen und anderes Hohlgeschirr in speziell dafür vorgesehene Behälter.
- Trennen Sie Metall und Glas von Porzellan und sortieren Sie gleichartige Teile in Transportkisten oder Geschirrwannen.

### Zu vermeiden:

- Stapeln Sie schmutziges Geschirr nicht aufeinander.
- Packen Sie das Geschirr nicht zu eng zusammen – sorgen Sie für eine ausreichende Trennung.
- Verwenden Sie keine Tablett oder Geschirrwannen aus Metall.
- Überladen Sie den Stauraum und die Spülstation nicht.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien und kein anderes Geschirr zum Entfernen von Speiseresten.
- Lassen Sie Geschirr vor dem Spülen nicht einweichen – das greift die Glasur an.
- Stoßen Sie keine Geschirteile gegeneinander.
- Stapeln Sie kein heißes oder nasses Porzellan-geschirr – lassen Sie es zunächst trocknen.
- Stapeln Sie keine Tassen und Becher – bewahren Sie sie stattdessen in Kunststoffständern auf.
- Lassen Sie Geschirr beim Einlegen in selbstnivellierende Spender nicht fallen.
- Lagern Sie Geschirr nicht in stark frequentierten Bereichen wie Fluren oder Türdurchgängen.
- Scheuern Sie Geschirr nicht mit einem Scheuerschwamm oder mit Scheuermitteln.
- Servieren Sie nicht mit einem unzureichenden Geschirrbestand, um eine Überbeanspruchung zu vermeiden.

### INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

- Laissez la vaisselle sécher et refroidir complètement avant de la manipuler et de l'empiler.
- Posez soigneusement les articles les uns sur les autres, sans les faire glisser.
- Empilez toujours des articles de même taille et jamais sur une hauteur de plus de 30 cm (12”).
- Assurez-vous que tous les paniers et convoyeurs sont revêtus de plastique au niveau des surfaces de contact.
- Chargez les articles dans les paniers appropriés afin qu'ils ne se touchent pas entre eux.
- Placez les tasses et autres articles creux dans les paniers qui leur sont réservés.
- Séparez les pièces en métal et la verrerie de la porcelaine, triez les articles de même type dans des casiers ou des bacs de transport

### Évitez de :

- Laisser la vaisselle sale s'empiler.
- Regrouper la vaisselle en vrac – garantir une séparation suffisante.
- Utiliser des plateaux et des bacs de transport en métal.
- Surcharger l'espace de rangement et le lave-vaisselle.
- Racler les surfaces à l'aide d'ustensiles en métal ou d'autres articles en porcelaine.
- Pré-tremper la vaisselle – cela dégrade le revêtement.
- Heurter les plats les uns contre les autres.
- Empiler les articles en porcelaine quand ils sont encore chauds ou humides – attendez qu'ils soient secs.
- Empiler les tasses et les mugs – rangez-les toujours dans des paniers en plastique.
- Déposer les articles dans des distributeurs auto-nivelants.
- Ranger la vaisselle dans des zones très fréquentées comme dans un couloir ou près d'une porte.
- Récurer la vaisselle avec des tampons ou des produits de nettoyage abrasifs.
- Servir avec un stock de vaisselle insuffisant afin de limiter le nombre de lavages.

### INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- Deje que los platos se sequen y enfríen por completo antes de manipularlos y apilarlos.
- Ponga los platos con cuidado unos sobre otros, sin que rocen entre ellos.
- Apile siempre platos del mismo tamaño hasta una altura máxima de 30 cm (12”).
- Asegúrese de que todas las rejillas y cintas transportadoras tengan recubrimiento plástico en las superficies de contacto.
- Cargue los platos en las rejillas adecuadas sin que entren en contacto entre ellos.
- Ponga las tazas y demás recipientes en rejillas específicamente diseñadas para ellos.
- Separe el metal y el cristal de la porcelana, y ponga los artículos del mismo tipo en contenedores o cubetas.

### Evite lo siguiente:

- Apilar platos sucios.
- Amontonar los platos en exceso. Debe dejarse una separación suficiente entre ellos.
- Utilizar bandejas y cubetas metálicas.
- Sobrecargar el espacio de almacenamiento y el lavavajillas.
- Utilizar utensilios metálicos u otras piezas de vajilla para rascar.
- Poner los platos previamente en remojo, ya que afecta al esmaltado.
- Golpear los platos unos contra otros.
- Apilar artículos de porcelana calientes o húmedos. Hay que permitir que se sequen.
- Apilar tazas y tazones. Deben guardarse siempre en rejillas de plástico.
- Dejar caer los platos en los carritos.
- Guardar platos en zonas de mucho tráfico, como pasillos o puertas de acceso.
- Fregar los platos con estropajos o limpiadores abrasivos.
- Servir con utensilios inadecuados que provoquen desgaste.

### ISTRUZIONI PER IL STOCCAGGIO

- Attendere che i piatti si asciughino e si raffreddino completamente prima di maneggiarli e impilarli.
- Posizionare con cura i piatti uno sopra l'altro, senza farli scivolare.
- Impilare insieme i piatti della stessa dimensione (la pila non deve superare i 30 cm / 12” di altezza).
- Assicurarsi che tutti i cestelli portapiatti e i nastri trasportatori siano rivestiti in plastica nelle superfici di contatto.
- Caricare gli articoli negli appositi cestelli portapiatti evitando il contatto tra di essi.
- Posizionare tazze, vasellame e recipienti negli appositi cestelli.
- Separare gli oggetti in metallo e vetro da quelli in porcellana, suddividere gli oggetti simili in appositi contenitori separati.

### Evitare di:

- Accumulare pile di piatti sporchi.
- Ammassare i piatti, assicurandosi che ci sia sempre uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro.
- Usare vassoi e contenitori in metallo.
- Sovraccaricare il ripiano di stoccaggio e la lavastoviglie.
- Usare utensili in metallo o altre stoviglie per scrostare i residui.
- Mettere i piatti in preammollo, perché si potrebbe rovinare la smaltatura.
- Sbattere i piatti l'uno contro l'altro.
- Impilare oggetti in porcellana caldi o bagnati (lasciarli prima asciugare).
- Impilare tazze e tazzine (riporle sempre in cestelli di plastica).
- Lasciar cadere gli articoli nei portapiatti autolivellanti.
- Stoccare i piatti in zone di passaggio come corridoi o ingressi.
- Strofinare i piatti con spugne abrasive o detergenti.
- Servire con un numero di stoviglie non adeguato per evitare un lavoro eccessivo.

**Most chipping and breakage happen due to misuse and improper handling in the dishwashing area. Our bone china items are highly durable, however rough handling must be avoided at all times.**

- Apply adequate staff training and simple verbal reminders at all times for proper handling techniques.
- Incentivise employees for low breakage records on the work floor.
- Place reminders in the work areas and hand out manuals as required.
- Set aside a separate container for broken tableware to determine the source of frequent breakage.
- Carry out regular inspections of dishes to identify signs of damage.
- Maintain proper inventory of dishes during rush hours when serving large crowds.

**Ovens, plate warmers and salamander grills**

Our products are manufactured to resist high temperatures without undergoing any alterations. You may safely place plates and dishes in plate warmers and under salamander grills. It is not recommended to use the items in ovens.

**Die meisten Absplitterungen und Brüche sind auf unsachgemäßen Gebrauch und unsachgemäße Handhabung im Geschirrspülbereich zurückzuführen. Unsere Bone China Artikel sind zwar sehr langlebig, eine grobe Handhabung muss aber stets vermieden werden.**

- Schulen Sie Ihr Personal immer angemessen in der richtigen Handhabung; erinnern Sie Ihr Personal auch immer wieder mündlich.
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern Anreize für niedrige Bruchraten am Arbeitsplatz.
- Platzieren Sie bei Bedarf Erinnerungshilfen in den Arbeitsbereichen und verteilen Sie Anleitungen.
- Stellen Sie einen separaten Behälter für zerbrochenes Geschirr bereit, um die Ursache für häufiges Zerbrechen zu ermitteln.
- Inspizieren Sie das Geschirr regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen.
- Führen Sie einen angemessenen Geschirrbestand während der Stoßzeiten, wenn viele Gäste bedient werden müssen.

**Öfen, Tellerwärmer und Salamander**

Unsere Produkte werden so hergestellt, dass sie hohen Temperaturen standhalten, ohne dabei Veränderungen aufzuweisen. Sie können Teller und Schüsseln gefahrlos in Tellerwärmer und unter Salamander stellen. Es wird jedoch davon abgeraten, die Produkte in Backöfen zu verwenden.

**La plupart des ébréchures et la détérioration de la vaisselle sont dues à une mauvaise manipulation et une mauvaise utilisation en zone de lavage. Nos articles en Bone China sont extrêmement résistants, mais il faut éviter toute manipulation brusque.**

- Fournissez au personnel une formation adéquate et des rappels oraux simples et réguliers concernant les techniques de manipulation.
- Encouragez les employés à minimiser la casse sur le lieu de travail.
- Affichez des rappels dans les zones de travail et distribuez des manuels, le cas échéant.
- Réservez un conteneur séparé pour la vaisselle cassée afin de déterminer la source de casse la plus fréquente.
- Inspectez régulièrement la vaisselle pour identifier les signes de dommages.
- Maintenez un stock de vaisselle correct pendant les gros services aux heures de pointe.

**Fours, chauffe-plats et salamandres**

Nos produits sont fabriqués pour résister à des températures élevées sans subir aucune altération. Vous pouvez en toute sécurité placer les assiettes et la vaisselle dans des chauffe-plats et sous des salamandres. Il n'est pas recommandé d'utiliser les articles pour la cuisson au four.

**La mayoría de las desportilladuras y roturas se producen debido a un uso y una manipulación inadecuados en la zona de lavado de platos. Nuestros artículos Bone China son sumamente duraderos, pero debe evitarse en todo momento una manipulación poco cuidadosa.**

- Forme adecuadamente al personal y dé recordatorios sencillos y constantes de palabra sobre las técnicas de manipulación adecuadas.
- Incentive a los empleados cuando consigan récords de pocas roturas.
- Ponga recordatorios en las zonas de trabajo y reparta manuales siempre que sea necesario.
- Ponga un contenedor aparte para las piezas rotas para poder determinar las causas de las roturas frecuentes.
- Inspeccione regularmente los platos para detectar indicios de daños.
- Lleve un inventario adecuado de los platos durante las horas de más trabajo cuando se sirva a muchas personas.

**Hornos, calentaplatos y salamandras**

Nuestros productos se fabrican para que resistan altas temperaturas sin sufrir alteraciones. Puede poner perfectamente bandejas y platos en calentaplatos y bajo salamandras. No se recomienda utilizar las piezas para hornear.

**La maggior parte delle scheggiature e delle rotture si verifica perché gli articoli vengono usati in modo improprio e maneggiati in modo non adeguato nell'area di lavaggio. I nostri articoli Bone China hanno una lunga durata, tuttavia è necessario maneggiarli sempre con cura.**

- Fornire sempre un'adeguata formazione del personale e semplici promemoria verbali su come maneggiare correttamente gli articoli.
- Incentivare i dipendenti a ridurre al minimo gli episodi di rottura.
- Posizionare dei promemoria nelle aree di lavoro e distribuire manuali d'uso se necessario.
- Prevedere un contenitore separato per le stoviglie rotte per determinare la causa delle rotture frequenti.
- Ispezionare regolarmente le stoviglie per identificare segni di danneggiamento.
- Mantenere un numero adeguato di piatti durante le ore di punta quando si serve un numero elevato di persone.

**Forni, scaldapiatti e salamandre da cucina**

I nostri prodotti sono realizzati per resistere alle alte temperature senza subire alterazioni. È possibile posizionare in tutta sicurezza piatti e stoviglie negli scaldapiatti e sotto le salamandre da cucina. Si sconsiglia di utilizzare gli articoli per la cottura in forno.





CONCEPT AND GRAPHIC DESIGN BY IERACE | DECHMANN + PARTNERS  
& RAK PORCELAIN MARKETING

SPECIAL THANKS TO THE FOLLOWING CHEFS:

CHEF PASCAL BASTIAN / CHEVAL BLANC LEMBACH / FRANCE  
CHEF GREGOIRE BERGER / OSSIANO / ATLANTIS THE PALM / DUBAI / UAE  
CHEF RENÉ MATHIEU / LA DISTILLERIE / LUXEMBOURG

PHOTO CREDITS:  
PICTURES BY JOACHIM STRETZ - FUENF-6 PHOTOGRAPHIE

PRINTED BY: KRÜGER DRUCK + VERLAG

RAK Porcelain LLC  
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah  
United Arab Emirates  
T +971 7 223 8905  
F +971 7 223 8311  
rakporcelain@rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.  
440, Z.A.E. Wolser F  
L-3290 Bettembourg - Luxembourg  
T (+352) 26 36 06 65  
F (+352) 26 36 04 65  
info@rakporcelaineurope.com

RAK Porcelain USA Inc  
251 Solar Drive  
Imperial, PA 15126  
USA  
T +1 (866)-552-6980  
info@rakporcelainusa.com

Follow us



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

