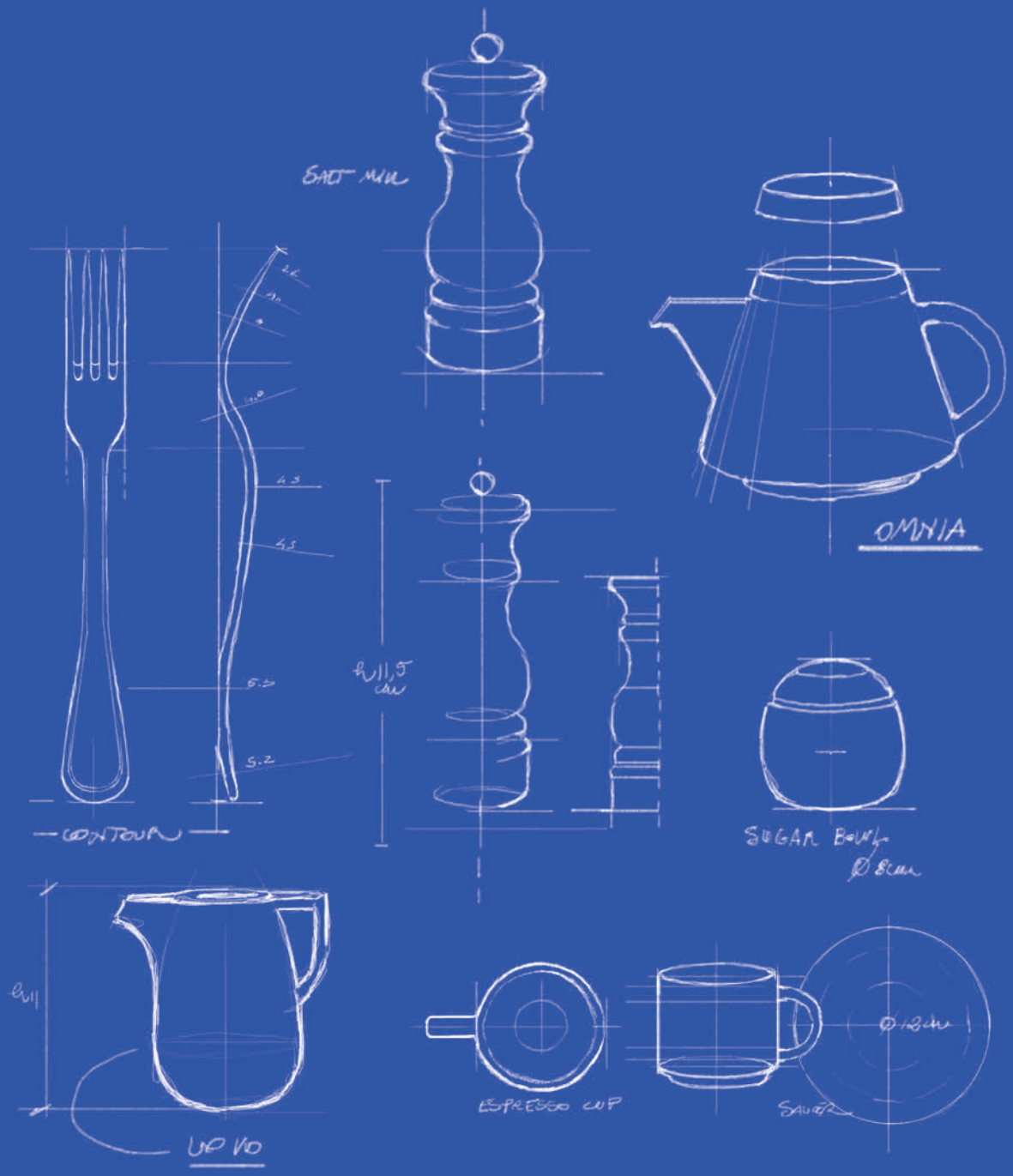
Arthur Krupp®

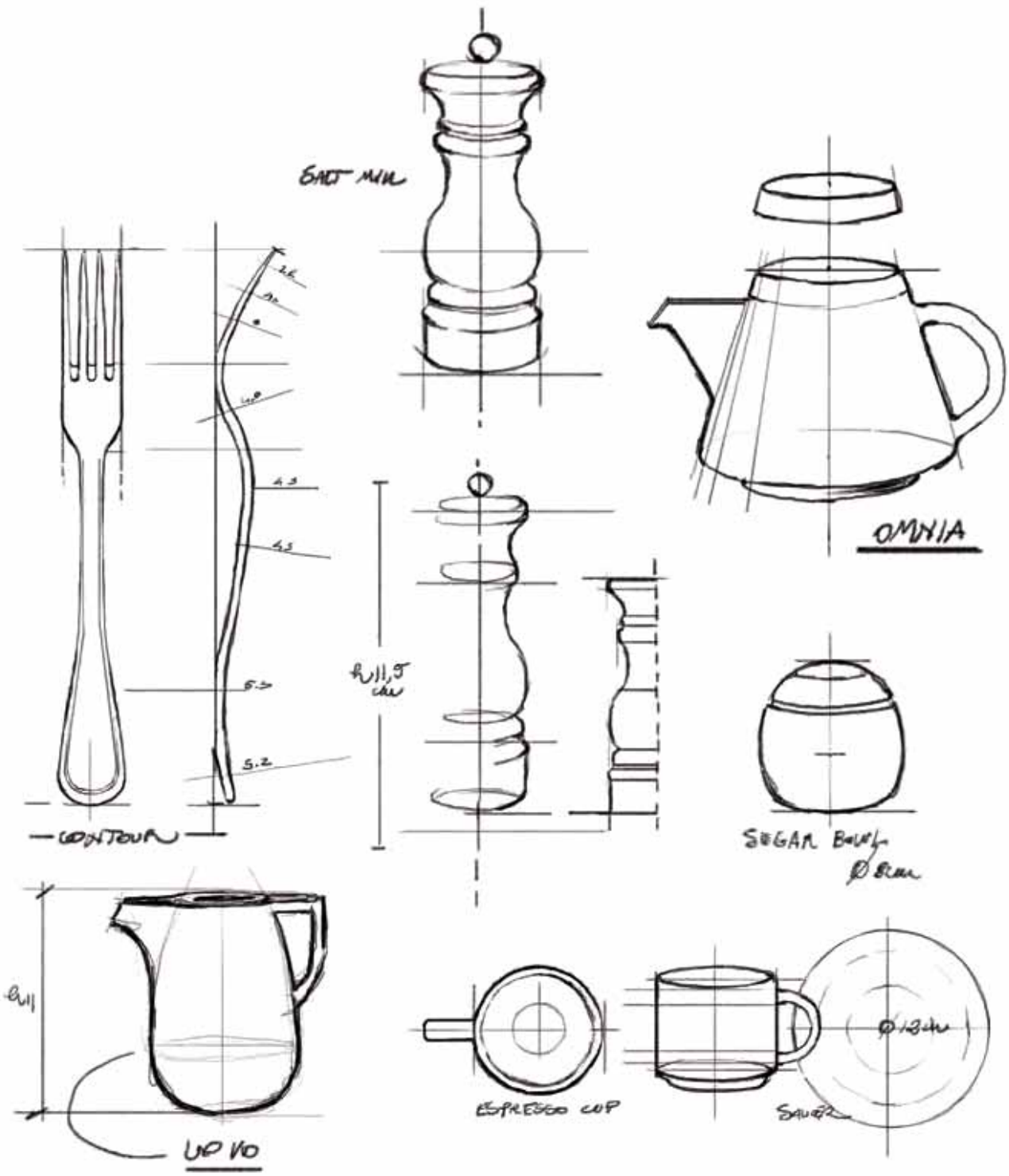
HOTEL & RESTAURANT SERVICE

TABLETOP EXCELLENCE

US CATALOG 2021



Arthur Krupp®



Arthur Krupp®

The Arcturus Group is among the world's leading providers of high-quality design products for tables, kitchens and living spaces both in private homes and in the restaurant and hotel industry.
Among its brands of excellence:

ARTHUR KRUPP

QUALITY, FUNCTIONALITY AND ELEGANCE FOR YOUR TABLE. TO MEET THE NEEDS OF HOTEL & RESTAURANTS PROFESSIONALS.

The Arthur Krupp brand targets the professional catering industry, meeting all their needs with its highly resistant but elegant porcelain, its finest quality stainless steel flatware and its wide range of holloware.
Its comprehensive offer combined with the excellent craftsmanship and the shapes that suit any tabletop make our brand a leader in the professional food service and hotel industry.

Il Gruppo Arcturus è tra i principali produttori di articoli di design di alta qualità per tavola, cucina e living, sia per il canale retail che per la ristorazione e l'hotellerie.
Tra i suoi marchi d'eccellenza:

ARTHUR KRUPP

QUALITÀ, FUNZIONALITÀ ED ELEGANZA IN TAVOLA. AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE.

Arthur Krupp soddisfa ogni esigenza della ristorazione professionale, grazie a porcellane estremamente resistenti e al contempo eleganti, a posateria in acciaio inox di altissima qualità e a una vasta selezione di vasellame. La completezza dell'offerta, unita all'eccellenza delle lavorazioni e alle forme perfette per ogni tipo di tavola, fanno del brand un leader nel mondo del food service professionale e dell'hotellerie.

Arthur Krupp®

Flatware

Idea 10
Feel 14
Contour 18
Baguette 22
Monika 26
Arcadia 30
Queen 34
Versailles 38
Cream 42
London 46

Steak/Pizza Knives 50

Dinnerware

Key Points 53

Neve 56
Uovo 60
Omnia 64
Rotondo 72
Tribal 76
Fusion 78

Table and Serving

Portrait 80
Thara 83
Easy 86
Mills 91
Table Mats 98
Series 662- 663 S/S 103
Series 662- 663 Silver 111
Series 662- 663 PVD 115

IDEA - PAGE 10

FEEL - PAGE 14

QUEEN - PAGE 34

STEAK KNIFE - PAGE 50
COLTELLO BISTECCA

TRIBAL - PAGE 76

FUSION BLUE - PAGE 78

FUSION GREY - PAGE 78

THARA - PAGE 83

EASY WHITE & BLACK - PAGE 86

EASY WOOD - PAGE 89

EASY SLATE - PAGE 90

MILLS - PAGE 91

CHILI - PAGE 97

TABLE MATS - PAGE 98

SILVERPLATED - PAGE 111

PVD GOLD & CHAMPAGNE - PAGE 115

FLATWARE
POSATERIA

A choice of style

Match the perfect flatware to your surroundings: it will make the style of your table settings more precious. Classic and elegant, retro, refined or modern. In the Arthur Krupp® flatware collection you can find the perfect long lasting design.

Una scelta di stile

Abbinate la posata perfetta al mood dei vostri ambienti: impreziosirà lo stile delle vostre tavole. Classiche ed eleganti, retrò, raffinate oppure moderne e inaspettate. L'acciaio lavorato con sapienza crea forme destinate a rimanere invariate nel tempo.

MIRROR

STAINLESS STEEL

SILVERPLATED

CHAMPAGNE

GOLD

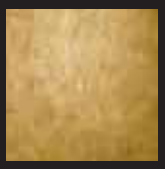
COPPER

BLACK

2BLACK

VINTAGE

STAINLESS STEEL


GOLD

COPPER

ANTICO

CHAMPAGNE

BLACK

2BLACK

Silverplating

Purity of silver 999.5%. Silver layer hardness up to 2 times more than traditional silver plating and sulphuration resistance up to 4 times more. Our silver plating process is subject to very strict controls: thickness, bond of the silver layer; evenness and brightness of the finished product. Each piece is submitted to accurate tests and inspection before packaging.

Purezza dell'argento 999,5%. Durezza del rivestimento d'argento fino a 2 volte superiore rispetto all'argentatura tradizionale e resistenza alla solforazione fino a 4 volte superiore. Il nostro processo di argentatura è sottoposto a severissimi controlli: spessore, aderenza del rivestimento d'argento; uniformità e lucentezza del prodotto finito. Ogni pezzo è sottoposto ad accurati test e attenta ispezione prima del confezionamento.

Vintage

A special craftsman finishing technique on the surface of the stainless steel flatware. Through a series of industrial scraping processes, surfaces assume an original and intentionally "worn out" effect, introducing a new and fascinating ambiance at the table and a new trend for contemporary interior design.

Una particolare lavorazione meccanica di finitura di massa del substrato delle posate in acciaio inox. Mediante una serie di processi industriali di natura abrasiva le superfici assumono una inedita resa, un effetto volutamente "usurato", che introduce un nuovo ed affascinate gusto in tavola e di tendenza per l'interior design contemporaneo.

Physical Vapour Deposition

PVD is a technique which gives objects valuable colors and shades by evaporating metal particles in a vacuum chamber. This special treatment is welded at an atomic level to the surface of the stainless steel flatware, hardening the steel and optimizing its resistance to both rubbing and corrosion, as well as preventing rust and oxides from forming.

Il PVD è un processo che conferisce agli oggetti pregiate colorazioni e sfumature, ed è ottenuto dalla deposizione di particelle metalliche mediante vaporizzazione in una camera sottovuoto. Questo particolare rivestimento si salda a livello atomico al substrato in acciaio inox delle posate, dotando il materiale di maggiore durezza e di resistenza sia all'usura per sfregamento che alla corrosione, inibendo la formazione di ruggini o ossidi.

Antico PVD

The particular "Antico" finishing is characterized by the pleasant to touch texture and the original matt appearance of the stainless steel. This finishing is the result of an high pressure ceramics sandblasting treatment, made up of micro ceramic particles, which defines the final effect of the surfaces. The PVD coloring technique follows this treatment.

Il particolarissimo effetto "Antico" si caratterizza per una sottile texture piacevole al tatto e, nel contempo, per l'inedita resa opaca che assume l'acciaio. La finitura è il risultato di un trattamento di sabbiatura ad alta pressione mediante microparticelle in ceramica, che definisce l'effetto finale delle superfici. A questo trattamento segue la colorazione tramite PVD.

Vintage PVD

Texture and color can be combined together. The processes take place in consecutive phases, from the different abrasive techniques to the coloring ones.

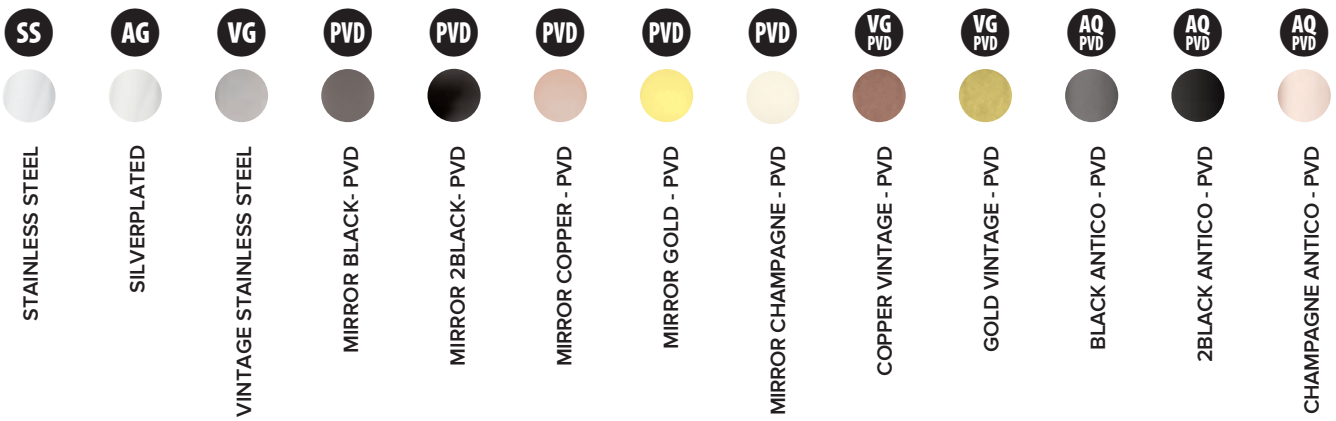
Texture e colore possono essere combinate tra loro. I processi si articolano in più fasi produttive che si susseguono partendo dalla lavorazione con le differenti tecniche abrasive dello strato superficiale per poi passare alla sua colorazione.

KEY LEGENDA

The flatware shapes are only representatives.
All knives have serrated blade.

Le sagome delle posate sono puramente indicative.
Tutti i coltelli hanno la lama seghettata.

	art.		
	-01	TABLE SPOON	CUCCHIAIO TAVOLA
	-02	BOUILLON SPOON	CUCCHIAIO BRODO
	-08	TABLE FORK	FORCHETTA TAVOLA
	-11	TABLE KNIFE, S.H.	COLTELLO TAVOLA, MONOBLOCCO
	-15	TABLE KNIFE, H.H.	COLTELLO TAVOLA, MANICO CAVO
	-16	BUTTER KNIFE, SMALL, H.H.	COLTELLO BURRO / BIMBO, MANICO CAVO
	-18	BUTTER / FRUIT KNIFE, S.H.	COLTELLO BURRO / FRUTTA, MONOBLOCCO
	-19	STEAK KNIFE, S.H.	COLTELLO BISTECCA, MONOBLOCCO
	-21	STEAK KNIFE, H.H.	COLTELLO BISTECCA, MANICO CAVO
	-25	DESSERT SPOON	CUCCHIAIO FRUTTA
	-26	DESSERT FORK	FORCHETTA FRUTTA
	-27	DESSERT KNIFE, S.H.	COLTELLO FRUTTA, MONOBLOCCO
	-31	DESSERT KNIFE, H.H.	COLTELLO FRUTTA, MANICO CAVO
	-36	TEA/COFFEE SPOON	CUCCHIAINO TÈ/CAFFÈ
	-37	MOKA SPOON	CUCCHIAINO MOKA
	-40	SOUP LADLE	MESTOLO
	-44	SERVING SPOON	CUCCHIAIO SERVIRE
	-45	SERVING FORK	FORCHETTA SERVIRE
	-49	FISH FORK	FORCHETTA PESCE
	-50	FISH KNIFE	COLTELLO PESCE
	-55	CAKE FORK	FORCHETTA DOLCE
	-57	ICE CREAM SPOON	PALETTA GELATO
	-58	CAKE SERVER	PALA TORTA
	-67	ICE TEA SPOON	CUCCHIAIO BIBITA
	-69	FRENCH SAUCE SPOON	CUCCHIAIO NOUVELLE CUISINE
	-70	BUTTER SPREADER	SPATOLA BURRO
	-72	BUTTER KNIFE, H.H.	COLTELLO BURRO, MANICO CAVO
	-73	BUTTER KNIFE, S.H.	COLTELLO BURRO, MONOBLOCCO



IDEA

NEW

62620

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62620	62820	62320	62820K	62820C	62820G	62820P	62320C	62320G	62220K	62220P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

IDEA
PVD COPPER

IDEA
PVD GOLD

FEEL

NEW

62621

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62621	62821	62321	62821K	62821C	62821G	62821P	62321C	62321G	62221K	62221P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

FEEL
ANTICO PVD CHAMPAGNE

FEEL
ANTICO PVD 2BLACK

CONTOUR

62611

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62611	62811	62311	62811B	62811C	62811G	62811P	62311C	62311G	62211B	62211P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-15	●	●									
-16	●	●									
-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-21	●	●									
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-31	●	●									
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-40	●	●		●	●	●	●				
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-72	●	●									
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

CONTOUR
ANTICO PVD BLACK

CONTOUR
ANTICO PVD CHAMPAGNE

BAGUETTE

62612

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62612	62812	62312	62812B	62812C	62812G	62812P	62312C	62312G	62212B	62212P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-15	●	●									
-16	●	●									
-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-21	●	●									
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-31	●	●									
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-40	●	●		●	●	●	●				
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-72	●	●									
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

BAGUETTE
PVD GOLD

BAGUETTE
ANTICO PVD CHAMPAGNE

MONIKA

62613

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62613	62813	62313	62813B	62813C	62813G	62813P	62313C	62313G	62213B	62213P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-40	●	●		●	●	●	●				
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

MONIKA
PVD BLACK

MONIKA
PVD COPPER

ARCADIA

62614

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62614	62814	62314	62814B	62814C	62814G	62814P	62314C	62314G	62214B	62214P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-15	●	●									
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-21	●	●									
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-31	●	●									
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-40	●	●		●	●	●	●				
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-72	●	●									
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ARCADIA
PVD BLACK

ARCADIA
ANTICO PVD CHAMPAGNE

QUEEN

NEW

62622

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62622	62822	62322	62822K	62822C	62822G	62822P	62322C	62322G	62222K	62222P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-18	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

QUEEN
ANTICO PVD 2BLACK

QUEEN
ANTICO PVD CHAMPAGNE

VERSAILLES

62618

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62618	62818	62318	62818B	62818C	62818G	62818P	62318C	62318G	62218B	62218P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-15	●	●									
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-31	●	●									
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

VERSAILLES
ANTICO PVD BLACK

VERSAILLES
PVD COPPER

CREAM

62511

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10

	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62511	62711	62411	62711B	62711C	62711G	62711P	62411C	62411G	62111B	62111P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-40	●	●		●	●	●	●				
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

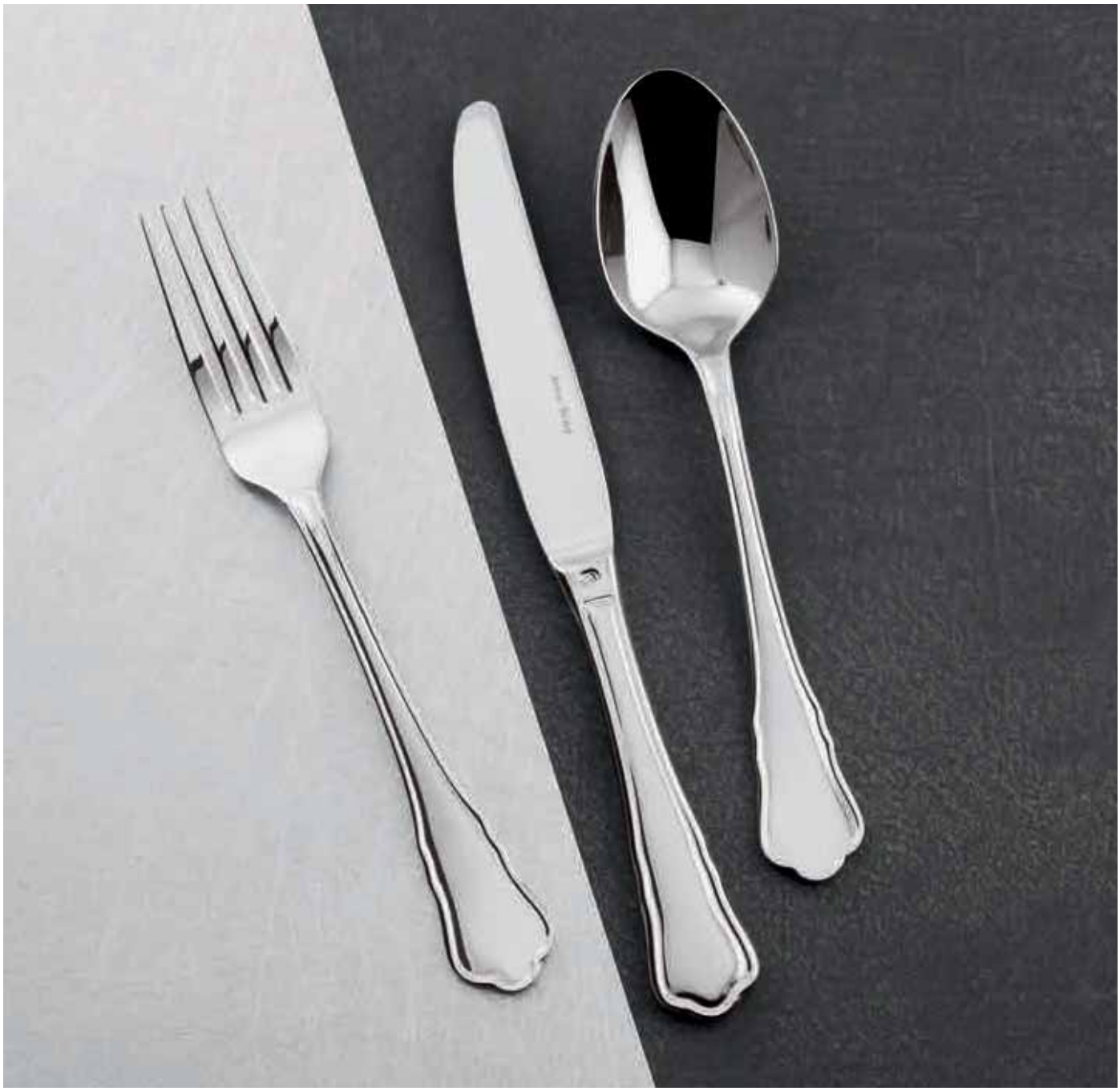
CREAM
ANTICO PVD 2BLACK

CREAM
VINTAGE PVD GOLD

LONDON

62615

18-10 STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOSSIDABILE 18-10
EDELSTAHL, ROSTFREI 18-10
ACIER INOXYDABLE 18-10
ACERO INOXIDABLE 18-10



	SS	AG	VG	PVD	PVD	PVD	PVD	VG PVD	VG PVD	AQ PVD	AQ PVD
	62615	62815	62315	62815B	62815C	62815G	62815P	62315C	62315G	62215B	62215P
-01	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-02	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-08	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-15	●	●									
-19	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-21	●	●									
-25	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-26	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-27	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-31	●	●									
-36	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-37	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-40	●	●		●	●	●	●				
-44	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-45	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-49	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-50	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-55	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-57	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-58	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-67	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-69	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-70	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
-72	●	●									
-73	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

LONDON
PVD CHAMPAGNE

LONDON
PVD COPPER

NEW

Steak/pizza knife, stainless steel
Coltello bistecca/pizza, acciaio inox
Steak-/Pizzamesser, Edelstahl rostfrei
Couteau à steak/pizza, acier inoxidable
Cuchillo para steak/pizza, acero inoxidable

art.	blade/lama	Pack
62001-19	in. 4 ⅜	6

Serrated blade. POM handle. – Lama seghettata. Manico POM.

Steak knife, stainless steel
Coltello bistecca, acciaio inox
Steakmesser, Edelstahl rostfrei
Couteau à steak, acier inoxidable
Cuchillo para steak, acero inoxidable

art.	blade/lama	Pack
62620-19	in. 4 ⅞	6

Serrated blade. – Lama seghettata.

Steak knife, stainless steel
Coltello bistecca, acciaio inox
Steakmesser, Edelstahl rostfrei
Couteau à steak, acier inoxidable
Cuchillo para steak, acero inoxidable

art.	blade/lama	Pack
62613-19	in. 3 ⅞	6

Serrated blade. – Lama seghettata.

Steak knife, stainless steel
Coltello bistecca, acciaio inox
Steakmesser, Edelstahl rostfrei
Couteau à steak, acier inoxidable
Cuchillo para steak, acero inoxidable

art.	blade/lama	Pack
62511-19	in. 4 ¾	6

Serrated blade. – Lama seghettata.

DINNERWARE
TAVOLA

Arthur Krupp ® introduces a comprehensive range of items in porcelain made in Germany and bone china, a wide selection of professional products designed to meet any need of the Ho.Re.Ca. sector. Whether classic and elegant mise en place, a creative mix and match, or for a refined buffet, Arthur Krupp is the right solution. The high-quality materials and the reinforced edges make these items extremely resistant against chipping, giving them the distinctive features of versatility and durability for daily use.

Arthur Krupp® presenta un assortimento di articoli in porcellana made in Germany e bone china, una gamma professionale pensata per tutte le occasioni d'utilizzo del settore Ho.Re.Ca., dalle mise en place formali ed eleganti a quelle all'insegna dei mix and match più creativi fino a raffinati banchetti e buffet. La qualità del materiale utilizzato, unitamente agli spessori rinforzati, rende queste porcellane estremamente resistenti a urti e rotture, conferendogli caratteristiche di praticità e durevolezza. Ideali per un utilizzo quotidiano e duraturo.

KEY POINTS /1

Resistance and Hardness

Arthur Krupp porcelain has a very high degree of hardness, it is even harder than standard steel. This results from very careful firing, as porcelain is left even more than 50 hours in high-temperature kilns through different cycles. After drying, porcelain items are first fired at 1,000 °C for 8 to 24 hours. The second firing takes place after glazing at a temperature above 1,400°C for about 30 hours. Through the excellent fusion of ingredients, the porcelain acquires its characteristics of hardness, texture, lack of porosity and resistance to shocks and thermal shocks.

Resistenza e Durezza

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata da un'eccellente durezza, addirittura maggiore rispetto a un normale acciaio. È il risultato di processi di cottura estremamente curati a cui vengono sottoposte le sue porcellane che, passaggio dopo passaggio, rimangono oltre 50 ore in forno ad altissime temperature. Dopo l'essicazione i pezzi vengono sottoposti a una prima cottura a 1000°C per un periodo che va dalle 8 alle 24 ore. Dopo l'applicazione dello smalto si procede alla seconda cottura, a una temperatura oltre i 1400°C per circa 30 ore.
Attraverso un'ottimale fusione dei componenti, la porcellana raggiunge le sue caratteristiche di durezza, consistenza, assenza di porosità e resistenza agli urti e allo shock termico.

Hard Porcelain

Resulting from the combination of three raw materials (kaolin, quartz and feldspar), porcelain has now reached a higher level of quality. The plant of the Group in Selb, Upper Franconia, is indeed renowned for its feldspathic porcelain, a special type of white porcelain that is very compact, resistant and shiny.

Porcellana Dura

Tutto nasce da tre componenti grezzi di altissima qualità, il caolino, il quarzo ed il feldspato. La peculiarità degli stabilimenti del Gruppo, in Alta Franconia a Selb, è infatti rappresentata dalla porcellana feldspatica, una particolare tipologia di porcellana bianca estremamente compatta, resistente e lucente al tempo stesso.

Brightness

The peculiar white collections by Arthur Krupp stand out for the uniqueness of their perfectly smooth surfaces, which result from the perfect fusion of glaze with the porcelain structure. Skillful glazing and in-glaze firing are still one of the main qualities of the products as they preserve the collections over time.

Lucentezza

Le collezioni Arthur Krupp si differenziano per l'unicità delle superfici perfettamente levigate grazie a una totale fusione dello smalto alla struttura della porcellana. La sapiente lavorazione nell'applicazione dello smalto e la cottura a gran fuoco contribuiscono a preservare le collezioni inalterate nel tempo.

KEY POINTS /2

Reliability

In order to ensure quality, Arthur Krupp systematically monitors the manufacturing stages of its products by internally overseeing the process of procurement and preparation of raw materials, by maintaining know-how in mould production and by autonomously developing industrialisation for all its collections. The company also includes an analysis laboratory that can certify the high quality and safety standards of the brand by carrying out tests identifying the strengths and any weaknesses of a product. The monitoring, recording and control procedures adopted allow planning real time corrective measures for each production stage.

Affidabilità

A garanzia della qualità, Arthur Krupp controlla in maniera sistematica le fasi di lavorazione dei propri prodotti seguendo internamente il processo di approvvigionamento e di preparazione delle materie prime, mantenendo il know how nella produzione degli stampi e sviluppando autonomamente l'industrializzazione di tutte le sue collezioni. L'azienda dispone inoltre di un laboratorio d'analisi in grado di attestare gli elevati standard qualitativi e di sicurezza del brand, attraverso test che individuano i plus e eventuali punti critici di prodotto. Le procedure di monitoraggio, registrazione e di verifica adottate consentono in tempo reale di pianificare azioni correttive per ogni fase della produzione.

Food Safety

Arthur Krupp porcelain is food safe as it complies with the limits for lead and cadmium release set out by FDA regulations (USA), by DIN standard no.51031(EC) and the 84/500 ECC directive.
The company scrupulously conforms to safety parameters not only to the benefit of the professional industry its products are intended for, but also, and foremost, of final users.

Sicurezza

La porcellana Arthur Krupp è destinata ad entrare a contatto con il cibo in tutta sicurezza poiché conforme alle dichiarazioni legate ai limiti di cessione del piombo e del cadmio previste dalle normative FDA (USA), norma DIN n° 51031 (CE) e la direttiva 84/500 ECC. L'azienda rispetta scrupolosamente i parametri previsti a tutela del canale professionale che fa utilizzo dei suoi prodotti ma anche e soprattutto, per l'utilizzatore finale.

Design and Functionality

Arthur Krupp channels the expertise and know-how acquired through many years in the business of tableware, flatware and holloware also into professional porcelain. Shape is the highest expression of technique, style and product functionality. Each collection is conceived and designed based on the deep knowledge of the needs of top-level hotels and restaurants.

Design e Funzionalità

Arthur Krupp trasferisce nella porcellana professionale l'expertise maturata in una pluriennale attività nel settore tavola con la sua posateria e il vasellame. La forma rappresenta il punto d'arrivo e l'equilibrio perfetto tra tecnica, estetica, funzionalità dei prodotti. Ogni collezione viene disegnata e progettata in funzione dell'approfondita conoscenza delle esigenze dell'hotellerie e della ristorazione professionale.

KEY POINTS /3

Resistance to Shocks and External Agents

Arthur Krupp porcelain ensures maximum resistance to flatware scratches and shocks. It is peace of mind knowing that many lines are designed to be stacked and stored and are available with reinforced edges. Porcelain is also resistant to food colors and acids, except for hydrofluoric acid.

Resistenza agli Urti e agli Agenti Esterni

La porcellana Arthur Krupp è caratterizzata dalla massima resistenza alle scalfitture delle posate e agli urti. Perfette per essere impilate e stoccate senza alcuna preoccupazione, molte linee sono disponibili nella versione con bordi rinforzati. Le porcellane sono inoltre inattaccabili dai coloranti e dagli acidi dei cibi, ad eccezione dell'acido fluoridrico.

Oven and Microwave

Arthur Krupp porcelain can be used in an oven to heat food and to keep it warm immediately after it is served. The material can be heated without damaging the items, provided heating is gradual so as to prevent thermal shocks. Arthur Krupp porcelain can be used in the microwave too, but it is important that porcelain items do not have golden or platinum decorations. As a matter of fact, metal may cause sparks and damage the microwave.

Forno e Microonde

La porcellana Arthur Krupp può essere utilizzata nel forno, per scaldare le preparazioni e conservarne il calore nei minuti successivi al loro servizio. Il riscaldamento del materiale non nuoce all'integrità degli articoli se effettuato gradualmente, al fine di non creare uno shock termico. Così come in forno è possibile utilizzare le porcellane anche nel microonde. In questo caso è importante che le porcellane non presentino decorazioni in oro o platino poiché il metallo potrebbe provocare scintille e danneggiare l'apparecchio.

Dishwasher

As its porcelain stands the test of time thanks to the properties and quality of its glaze, Arthur Krupp also offers dishwasher-safe porcelain even if decorated porcelain. Its decorations are very resistant as a result of the perfect melting point with glaze that is reached during high-temperature firing.

Lavastoviglie

Grazie alle proprietà e alla qualità dello smalto delle sue porcellane, Arthur Krupp consente l'utilizzo della lavastoviglie anche per le versioni decorate. I suoi decori risultano infatti essere particolarmente resistenti per via del perfetto punto di fusione con lo smalto, raggiunto durante la cottura ad alte temperature.

BONE CHINA
SERIES NEVE

ARTHUR KRUPP

Arthur Krupp's professionalism and the charm of fine bone china create a fresh and pure collection. Neve's elegant and simple lines provide a soft balance between the wide-rimmed plates and bowls and the roundness of the coffeeware. The quality, transparency and thickness of the articles exalt culinary preparations of demanding chefs and help buffets stand out, thanks to the stackable pieces.

La professionalità Arthur Krupp e la raffinatezza della fine bone china riunite in una collezione fresca e candida. Neve deve la propria elegante purezza alla semplicità e alla morbidezza delle sue linee, in equilibrio tra le ampie falde di piatti e coppe e la rotondità dell'assortita caffetteria. La qualità, la trasparenza e lo spessore degli articoli concorrono a esaltare preparazioni culinarie di esigenti chef e a contraddistinguere buffet per eleganza e praticità, grazie anche all'impilabilità dei suoi pezzi.

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67101-01	6 ¾	6
67101-02	7 ¼	6
67101-03	8 ½	6
67101-04	9 ⅞	6
67101-05	10 ⅝	6
67101-06	12 ¼	6

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67101-09	8 ⅝	6
67101-10	9 ½	6
67101-11	11 ¾	1

Oval meat dish
Piatto ovale
Platte oval
Plat oval
Plato oval

art.	dim. in.	Pack
67101-29	11x8 ⅝	1
67101-30	11 ¾x9	1
67101-31	14 ⅛x11	1

Bowl
Coppa
Schüssel
Bol
Bol

art.	Ø in.	h.	Pack
67101-80	3 ⅛	1	6
67101-81	4 ¾	1 ⅝	6
67101-82	5 ⅞	2	1

Salad bowl
Insalatiera
Schüssel
Saladier
Bol ensalada

art.	Ø in.	h.	Pack
67101-83	7 ⅞	2 ½	1
67101-84	9 ½	3	1
67101-85	10 ⅜	3 ⅛	1

Soup bowl with handles
Tazza brodo con maniglie
Suppentasse mit Griffen
Bol à soupe avec anses
Bol/taza sopa con asas

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67101-23	3 ½	2 ⅜	8 ½	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67101-19	6 ¼	6

Salt/Pepper shaker
Spargisale/pepe
Salz u. Pfefferstreuer
Salière/Poivrier
Salero/Pimentero

art.	Ø in.	h.	Pack
67101-96	1 ¾	3 ½	6
67101-97	1 ¾	3 ½	6

Sugar bowl without lid
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrier sans couvercle
Azucarera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67101-62	3 ½	2 ⅛	5 ⅛	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67101-63	3 ⅜	6

Coffee pot without lid
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetière sans couvercle
Cafetera sin tapa

art.	h.	oz.	Pack
67101-49	3 ⅞	10 ⅛	1
67101-51	4 ¾	23 ⅝	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67101-50	3	6
67101-52	3 ¾	6

Teapot without lid
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil
Théière sans couvercle
Tetera sin tapa

art.	h.	oz.	Pack
67101-53	3 ¾	13 ½	1
67101-55	4 ⅜	23 ⅝	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67101-54	3 ¾	6
67101-56	4 ⅜	6

Creamer/Milk pot
Cremiera/Lattiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67101-57	1 ¾	2	1	6
67101-58	2 ¾	3 ⅛	5 ⅛	1
67101-59	3 ¾	3 ⅞	10 ⅛	1

Coffee cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67101-40	2 ½	2	3 ⅜	6
67101-41	3 ⅛	2 ⅜	6 ⅛	6
67101-45	3 ⅜	2 ½	7 ½	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67101-16	5 ⅛	6
67101-17	5 ⅞	6

Mug with handle
Mug con manico
Becher mit Henkel
Gobelet avec anse
Mug con asa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67101-44	3 ½	4 ½	13 ½	6

PORCELAIN
SERIES UOVO

ARTHUR KRUPP

Soft and sinuously shaped but strong and extremely functional. The Uovo collection by Arthur Krupp Porcelain finds its maximum expression not only in the coffee line that inspired its name, but above all, in the wide gourmet plate whose shape better shows off all kinds of culinary preparations. Elegant yet durable, with reinforced edges, Uovo is perfect for candid mise en place and versatile contemporary buffets. Arthur Krupp Porcelain offers new proposals and a new mood to the Made in Germany range of porcelains with the stackability of the cups and saucers and the rich extension of cups and bowls.

Morbida e sinuosa nella forma ma forte ed estremamente funzionale. La collezione Uovo proposta da Arthur Krupp Porcelain trova la sua massima espressione formale non solo nella linea di caffetteria che ne ha ispirato il nome ma, e soprattutto, nell'ampio piatto gourmet la cui conformazione è in grado di valorizzare ogni preparazione culinaria. Elegante e al contempo resistente per via dei bordi rinforzati, Uovo è perfetta per candide mise en place e versatili buffet contemporanei. Grazie all'impilabilità delle tazze con i piattini e alla ricca estensione di coppe e coppette Arthur Krupp Porcelain aggiunge nuove proposte e un nuovo mood alla sua gamma di porcellane Made in Germany.

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67308-01	6 ¼	6
67308-02	7 ½	6
67308-03	8 ⅝	6
67308-04	9 ⅞	6
67308-05	11	6
67308-06	12 ¼	3

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67308-09	8 ¼	6
67308-10	9 ½	6
67308-11	11 ¾	3

Oval meat dish
Piatto ovale
Platte oval
Plat oval
Plato oval

art.	dim. in.	Pack
67308-29	10 ¼x8 ⅛	2
67308-30	12 ⅝x10	2
67308-31	14 1x12	1

Bowl
Coppa
Schüssel
Bol
Bol

art.	Ø in.	h.	Pack
67308-80	3 ⅛	2	6
67308-81	4 ⅜	3 ⅜	6
67308-82	5 ⅛	3 ⅛	6

Salad bowl
Insalatiera
Schüssel
Saladier
Bol ensalada

art.	Ø in.	h.	Pack
67308-68	8 ¼	3 ⅞	1
67308-69	9 ⅞	4 ¾	1
67308-70	11	5 ¾	1

Candleholder
Candeliere
Leuchter
Bougeoir
Candelabro

art.	Ø in.	h.	Pack
67308-87	3 ⅜	9 ½	1

Table light
Luce da tavola
Tischlicht
Lampe à bougie
Porta-vela

art.	Ø in.	h.	Pack
67308-67	2 ¾	2 ⅜	6

Cup
Tazza
Obertasse
Tasse
Taza

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67308-40	2 ½	2 ⅛	3 ⅜	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67308-16	4 ¾	6

Cup
Tazza
Obertasse
Tasse
Taza

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67308-41	3 ⅛	2 ½	6 ⅛	6
67308-45	3 ⅜	2 ¾	7 ½	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67308-17	5 ⅞	6

Coffee pot without lid
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetière sans couvercle
Cafetera sin tapa

art.	dim. in.	oz.	Pack
67308-49	5 ⅛x3 ⅛	10 ⅛	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Pack
67308-50	6

Teapot without lid
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil
Théière sans couvercle
Tetera sin tapa

art.	dim. in.	oz.	Pack
67308-53	5 ⅞x3 ⅞	13 ½	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Pack
67308-54	6

Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	dim. in.	oz.	Pack
67308-57	1 1x1 ⅝	1	6

Milk pot
Lattiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	dim. in.	oz.	Pack
67308-58	4 ⅛x2 ⅜	5 ⅛	6
67308-59	5 ⅛x3 ⅛	10 ⅛	1

Sugar bowl without lid
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrier sans couvercle
Azucarera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67308-62	3 ⅛	2 ⅜	5 ⅛	6

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Pack
67308-63	6

PORCELAIN
SERIES OMNIA

ARTHUR KRUPP

Simple lines, both round and square shapes, suitable to be used individually or rather combined together, according to the needs of the table setting you want to create. Thanks to the particularly wide and deep plates and the square bowls, Omnia can be the source of inspiration for every chef who aims to grab the attention of the guests, creating their own cooking proposal. From breakfast to dinner, from the small and smart restaurant to the banqueting room of a major city hotel, Omnia is suitable for an intensive use as the items are stackable and have reinforced edges.

Omnia è caratterizzata da linee pulite, rotonde e quadrate che possono essere utilizzate in maniera distinta o complementare secondo le esigenze degli allestimenti tavola da realizzare. Estremamente caratterizzante grazie alla particolare ampiezza della falda e alla profondità dei piatti e coppe quadrati, Omnia può essere motivo d'ispirazione per gli chef che, attraverso la personalizzazione delle proprie proposte culinarie, desiderano catturare lo sguardo dei propri ospiti. Dalla colazione alla cena, dai piccoli e raffinati ristoranti ai grandi hotel di città con ampi buffet Omnia è perfetta per un utilizzo intensivo grazie ai suoi bordi rinforzati e alle caratteristiche di impilabilità degli elementi.

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67303-01	6 ¼	6
67303-02	7 ½	6
67303-03	8 ⅝	6
67303-04	9 ⅞	6
67303-05	10 ⅝	6
67303-06	11 ¾	6

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67303-09	8 ¼	6
67303-10	10 ¼	6
67303-11	11 ¾	3

Oval meat dish
Piatto ovale
Platte oval
Plat oval
Plato oval

art.	dim. in.	Pack
67303-29	11 ¾x7 ⅞	2
67303-30	13 ¾x9 ⅞	1

Bowl
Coppa
Schüssel
Bol
Bol

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-77	4 ¾	1 ⅝	6
67303-80	4 ¾	1 ¾	6
67303-81	5 ⅞	2 ⅜	1
67303-82	6 ¾	2 ¾	1

Salad bowl
Insalatiera
Schüssel
Saladier
Bol ensalada

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-85	14	5 ⅜	1

Soup bowl
Tazza brodo
Suppentasse
Bol à soupe
Bol/taza sopa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-22	3 ⅞	2	8 ½	6

Soup bowl with handles
Tazza brodo con maniglie
Suppentasse mit Griffen
Bol à soupe avec anses
Bol/taza sopa con asas

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-23	3 ⅞	2	8 ½	6

Combi saucer
Piattino combi
Kombi Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67303-19	6 ¾	6

Sauce boat
Salsiera
Sauciere
Saucière
Salsera

art.	oz.	Pack
67303-78	10 ⅛	6
67303-79	5 ⅛	6

Sauce plate
Piattino salsa
Dipschale
Assiette à sauce
Platillo salsa

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-20	3 ½	⅝	6

Pepper shaker
Spargipepe
Pfefferstreuer
Poivrier
Pimentero

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-97	1 ⅝	2 ⅜	6

Salt shaker
Spargisale
Salzstreuer
Salière
Salero

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-96	1 ⅝	2 ⅜	6

Tooth pick holder
Portastecchi
Zahnstocher-Halter
Porte cure-dents
Palillero

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-98	1 ⅝	2 ¾	6

Flower vase
Vasetto fiori
Blumenvase
Vase à fl eurs
Florero

art.	Ø in.	h.	Pack
67303-86	2 ½	3 ⅞	6

Sugar/tea packet holder
Porta bustine zucchero/tè
Tee/Zuckerpäckchen-Halter
Porte-sachet de sucre/thé
Contenedor sobres azúcar/té

art.	dim. in.	h.	Pack
67303-64	4 ⅜x2 ⅜	1 ⅝	6

Coffee cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-40	2 ⅜	2 ⅜	3 ⅜	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67303-16	4 ¾	6

Coffee cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-41	3	2 ¾	6 ⅛	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67303-17	5 ⅞	6

Cup
Tazza
Obertasse
Tasse
Taza

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-45	3	3 ⅛	7 ½	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67303-17	5 ⅞	6

Sugar bowl without lid
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrier sans couvercle
Azucarera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-62	3	3 ⅛	10 ⅛	6

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67303-63	3	6

Coffee pot without lid
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetière sans couvercle
Cafetera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-49	3 ⅜	4 ¾	10 ⅛	1
67303-51	3 ⅞	6 ¼	23 ⅝	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67303-50	3	6
67303-52	3 ½	6

Teapot without lid
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil
Théière sans couvercle
Tetera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-53	4 ¾	3 ½	13 ½	1
67303-55	5 ⅞	4 ⅜	23 ⅝	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67303-54	3	6
67303-56	3 ½	6

Milk pot
Lattiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-58	2 ¾	3 ⅛	5 ⅛	6
67303-59	3 ⅛	4 ⅜	10 ⅛	1

Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-57	1 ¾	2	1	6

Mug with handle
Mug con manico
Becher mit Henkel
Gobelet avec anse
Mug con asa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67303-44	3	3 ½	8 ½	6

Small bowl
Ciotolina
Schale
Petit bol
Bol pequeño

art.	dim. in.	Pack
67303M01	3 ½x2 ¾	6

Small dish
Piattino
Schale
Petite assiette
Platillo

art.	dim. in.	Pack
67303M02	5 ½x2 ¾	6

Small dish
Piattino
Schale
Petite assiette
Platillo

art.	Ø in.	h.	Pack
67303M03	3 ⅞	¾	6

Small dish
Piattino
Schale
Petite assiette
Platillo

art.	Ø in.	h.	Pack
67303M04	4 ⅛	¾	6

Small bowl
Ciotolina
Schale
Petit bol
Bol pequeño

art.	dim. in.	Pack
67303M05	4 ⅜x3 ⅛	6
67303M06	6 ¼x4 ⅜	6

Chinese spoon
Cucchiaio cinese
Porzellanlöffel
Cuillère chinoise
Cucharita

art.	dim. in.	Pack
67303M07	5 ⅛	12

Flat square plate
Piatto piano quadro
Teller flach quadratisch
Assiette plate carrée
Plato llano cuadrado

art.	dim. in.	Pack
67303Q01	9x9	3
67303Q02	11x11	3

Deep square plate
Piatto fondo quadro
Teller tief quadratisch
Assiette creuse carrée
Plato hondo cuadrado

art.	dim. in.	Pack
67303Q10	9x9	3

Flat square plate
Piatto piano quadro
Teller flach quadratisch
Assiette plate carrée
Plato llano cuadrado

art.	dim. in.	Pack
67303Q80	3 ½x3 ½	6
67303Q81	4 ¾x4 ¾	6

Deep square plate
Piatto fondo quadro
Teller tief quadratisch
Assiette creuse carrée
Plato hondo cuadrado

art.	dim. in.	Pack
67303Q82	3 ½x3 ½	6
67303Q83	4 ¾x4 ¾	6

Rectangular plate
Piatto rettangolare
Platte rechteckig
Assiette rectangulaire
Plato rectangular

art.	dim. in.	Pack
67303Q29	7 ⅛x4 ⅜	3
67303Q30	11 ⅜x7 ½	2

Square bowl
Ciotola quadra
Schüssel rechteckig
Bol carré
Bol cuadrado

art.	dim. in.	Pack
67303Q84	9x9	1

Square bowl
Ciotola quadra
Schüssel rechteckig
Bol carré
Bol cuadrado

art.	dim. in.	Pack
67303Q85	11 ¾x11 ¾	1

PORCELAIN
SERIES ROTONDO

ARTHUR KRUPP

Rotondo has its distinctive features in combining the essential plain items with the particular coup design which provides the ideal stage to enhance the masterpieces of the contemporary chefs. The perfect proportions of plates and bowls make these items suitable to be matched with coffee and tea items as well. Every cup, tea pot and coffe pot of the Rotondo collection can be mixed and matched thanks to their universal stackability. The lids can also serve as plates or can be used to hand around small sweets.

Rotondo trova i suoi tratti distintivi nell'alternarsi di essenziali elementi e piani a particolari forme coup, palcoscenico ideale che ben si presta a valorizzare i capolavori degli chef contemporanei. Le proporzioni perfette dei piatti e delle coppe si coniugano anche nell'estensione tè e caffè. Tutte le tazze, caffettiere e teiere di Rotondo mettono in correlazione tra loro i pezzi rendendoli impilabili. I coperchi, inoltre, modificano la propria destinazione d'uso diventando, all'occorrenza, punti d'appoggio per presentare piccole delizie. Per via della sua robustezza è flessibile ed affine ad ogni tipo di utilizzo e, grazie al minimalismo della sua forma, conserva un'anima "Back to the roots" senza tempo.

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67305-01	6 ¼	6
67305-02	8 ¼	6
67305-03	9 ⅞	6
67305-04	11	6
67305-05	13,0	1
67305-06	12 ¼	1

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67305-09	6 ¾	6
67305-10	8 ⅝	6
67305-11	11	3

Oval meat dish
Piatto ovale
Platte oval
Plat oval
Plato oval

art.	dim. in.	Pack
67305-29	9 ½x7 ⅞	2
67305-30	11x9 ½	2
67305-31	13 ⅜x11 ⅜	3

Soup bowl
Tazza brodo
Suppentasse
Bol à soupe
Bol/taza sopa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-22	4 ¾	2 ⅜	10 ⅛	6

Soup bowl with handles
Tazza brodo con maniglie
Suppentasse mit Griffen
Bol à soupe avec anses
Bol/taza sopa con asas

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-23	4 ¾	2 ⅜	10 ⅛	6

Saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67305-19	7 ⅛	6

Bowl
Coppa
Schüssel
Bol
Bol

art.	Ø in.	h.	Pack
67305-80	4 ¾	3 ⅛	6
67305-81	5 ⅞	2 ¾	1
67305-82	7 ⅞	3 ⅛	1
67305-83	10 ⅝	3 ⅞	1

Deep bowl
Coppa alta
Schüssel tief
Bol haute
Bol alto

art.	Ø in.	h.	Pack
67305-84	7 ⅞	4 ¾	1

Sauce boat
Salsiera
Sauciere
Saucière
Salsera

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-78	4 ¾	3 ⅛	16 ⅞	6
67305-79	3 ⅞	2 ⅜	8 ½	6

Coffee cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-40	2 ½	2	3 ⅜	6

Coffee saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67305-15	5 ⅛	6

Coffee cup stackable
Tazza impilabile
Obertasse stapelbar
Tasse empilable
Taza apilable

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-41	3 ⅜	2 ⅜	6 ⅛	6
67305-45	3 ⅜	2 ¾	7 ½	6

Coffee saucer
Piattino
Untertasse
Soucoupe
Platillo

art.	Ø in.	Pack
67305-17	5 ⅞	6
67305-18	6 ¼	6

Sugar bowl without lid
Zuccheriera senza coperchio
Zuckerdose ohne Deckel
Sucrier sans couvercle
Azucarera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-62	3 ⅞	2 ¾	9 ½	6

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67305-63	4 ⅛	6

Coffee pot without lid
Caffettiera senza coperchio
Kaffeekannen-Unterteil
Cafetière sans couvercle
Cafetera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-49	3 ⅞	2 ¾	10 ⅛	1
67305-51	7 ½	3 ⅞	23 ⅝	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67305-50	3 ⅛	6
67305-52	3 ½	6

Teapot without lid
Teiera senza coperchio
Teekannen-Unterteil
Théière sans couvercle
Tetera sin tapa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-53	4 ¾	3 ⅛	13 ½	1
67305-55	5 ½	3 ⅞	23 ⅝	1

Lid
Coperchio
Deckel
Couvercle
Tapa

art.	Ø in.	Pack
67305-54	3 ¾	6
67305-56	3 ½	6

Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Cremera

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-57	2 ¾	4 ⅜	6 ¾	6

Mug with handle
Mug con manico
Becher mit Henkel
Gobelet avec anse
Mug con asa

art.	Ø in.	h.	oz.	Pack
67305-44	3 ⅜	3 ⅞	10 ⅛	6

PORCELAIN SERIES TRIBAL

ARTHUR KRUPP

Arthur Krupp porcelain is renewed in style and design with a fascinating proposal for the table. Tribal Mood recalls the artistic craftsmanship of the typical African baskets, not only a functional element but also a furnishing one, where the colours evoke the warm savannah sunsets. Fusion Blue & Fusion Grey, on the other hand, are inspired by Far East, in particular by the Chinese ceramic ancient tradition. Original and decisive shades, able to give a strong personality to the table and to bring that feeling of freedom and relaxation that comes when you are immersed in nature or far from the frenetic daily routine.

La porcellana Arthur Krupp si rinnova nello stile e nel design con un'affascinante proposta per la tavola. Tribal Mood richiama l'artigianato artistico delle tipiche ceste africane, non solo elemento funzionale ma anche d'arredo, dove i colori evocano i caldi tramonti della savana. Fusion Blue & Fusion Grey nascono invece da un'ispirazione orientale, in particolare dall'antica tradizione di lavorazione della ceramica cinese. Tonalità originali e decise, capaci di dare forte personalità alla tavola e di regalare quella sensazione di libertà e relax che nasce quando si è immersi nella natura oppure lontano dalla frenetica quotidianità.

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350A02	7 ⅞	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350A05	11	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350B02	7 ⅞	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350B05	11	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350C02	7 ⅞	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350C05	11	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67350D02	7 ⅞	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

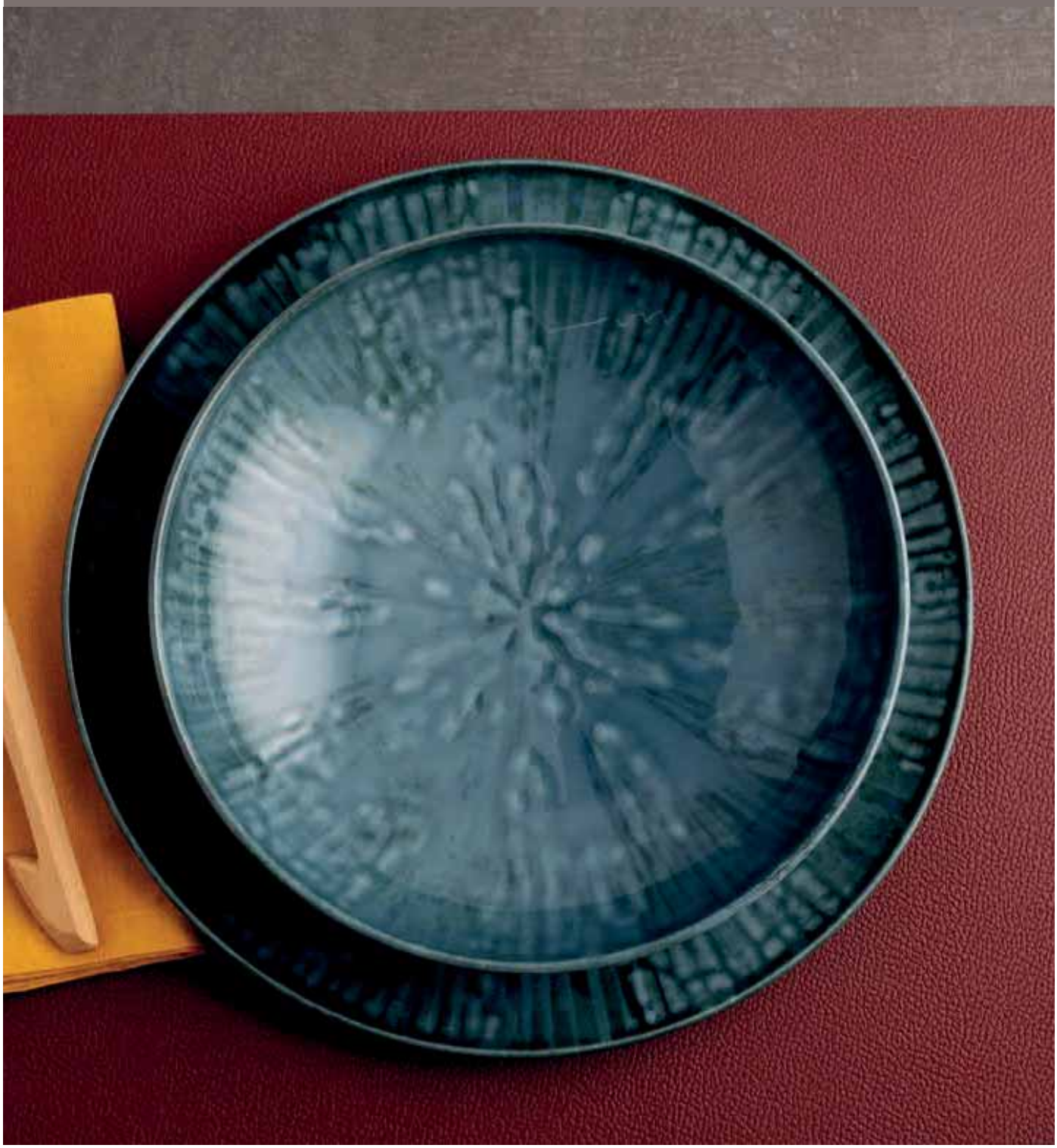
art.	Ø in.	Pack
67350D05	11	4

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67350-09	8 ⅝	4

PORCELAIN
SERIES FUSION BLUE-GREY

ARTHUR KRUPP



Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67351B02	7 ⅞	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67351B05	11	4

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67351B09	8 ⅝	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67351G02	7 ⅞	4

Flat plate
Piatto piano
Teller flach
Assiette plate
Plato llano

art.	Ø in.	Pack
67351G05	11	4

Soup plate
Piatto fondo
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo

art.	Ø in.	Pack
67351G09	8 ⅝	4

FINE MELAMINE
SERIES PORTRAIT

ARTHUR KRUPP

Portrait reinterprets the elegance and charm of the Rococo period in a contemporary key. A delicate floral relief with an extremely contemporary material: melamine. An extremely refined collection but at the same time easily contextualizable in classic or design-oriented environments. Its lightness and sturdiness suggest its use also in outdoor situations. Whether it's a buffet, a poolside situation or a relaxing moment in a hotel SPA.

Portrait reinterpreta in chiave contemporanea l'eleganza e il fascino del periodo roccocò. Un delicato rilievo floreale e un materiale estremamente contemporaneo: la melamina. Una collezione estremamente ricercata ma al tempo stesso facilmente contestualizzabile in ambienti in stile classico o designoriented. La sua leggerezza e robustezza ne suggeriscono l'utilizzo anche in situazioni outdoor; un'apparecchiatura o un buffet all'aperto, una situazione conviviale a bordo piscina o un momento di relax nella SPA di un hotel.

Flat Plate
Piatto Piano
Teller flach
Assiette Plate
Plato Llano

art.	Ø in.	Pack	col.
68101W01	8 ¼	6	○
68101W02	10 ⅝	6	○
68101W03	12 ⅝	6	○

Soup Plate
Piatto Fondo
Teller tief
Assiette Creuse
Plato Hondo

art.	Ø in.	Pack	col.
68101W09	9 ½	6	○

Rectangular Plate
Piatto Rettangolare
Platte rechteckig
Assiette Rectangulaire
Plato Rectangular

art.	dim. in.	h.	Pack	col.
68101W29	13 ⅜x9 ½	⅝	1	○
68101W30	20 ⅞x12 ⅝	⅝	1	○

Rectangular Plate, Deep
Piatto Rettangolare Fondo
Platte rechteckig, tief
Assiette Rectangulaire, Creuse
Plato Rectangular, Hondo

art.	dim. in.	h.	Pack	col.
68101W32	13 ⅜x9 ½	¾	1	○
68101W33	20 ⅞x12 ⅝	¾	1	○

Party Tray
Vassoio Party
Party Platte
Plateau Party
Bandeja Party

art.	Ø in.	Pack	col.
68101W35	8 ¼	6	○

Bowl
Ciotola/Insalatiera
Schüssel
Bol/Saladier
Bol Ensalada

art.	Ø in.	h.	Pack	col.
68101W81	4 ⅜	2 ⅛	6	○
68101W82	7 ½	3	1	○
68101W83	8 ⅝	3 ¾	1	○
68101W84	12 ⅝	4 ½	1	○

Flat Plate
Piatto Piano
Teller flach
Assiette Plate
Plato Llano

art.	Ø in.	Pack	col.
68101L01	8 ¼	6	●
68101L02	10 ⅝	6	●
68101L03	12 ⅝	6	●

Soup Plate
Piatto Fondo
Teller tief
Assiette Creuse
Plato Hondo

art.	Ø in.	Pack	col.
68101L09	9 ½	6	●

Rectangular Plate
Piatto Rettangolare
Platte rechteckig
Assiette Rectangulaire
Plato Rectangular

art.	dim. in.	h.	Pack	col.
68101L29	13 ⅜x9 ½	⅝	1	●
68101L30	20 ⅞x12 ⅝	⅝	1	●

Rectangular Plate, Deep
Piatto Rettangolare Fondo
Platte rechteckig, tief
Assiette Rectangulaire, Creuse
Plato Rectangular, Hondo

art.	dim. in.	h.	Pack	col.
68101L32	13 ⅜x9 ½	¾	1	
68101L33	20 ⅞x12 ⅝	¾	1	

Party Tray
Vassoio Party
Party Platte
Plateau Party
Bandeja Party

art.	Ø in.	Pack	col.
68101L35	8 ¼	6	

Bowl
Ciotola/Insalatiera
Schüssel
Bol/Saladier
Bol Ensalada

art.	Ø in.	h.	Pack	col.
68101L81	4 ⅜	2 ⅛	6	
68101L82	8 ⅝	3	1	
68101L83	8 ⅝	3 ¾	1	
68101L84	12 ⅝	4 ½	1	

Flat Plate
Piatto Piano
Teller flach
Assiette Plate
Plato Llano

art.	Ø in.	Pack	col.
68101D01	8 ¼	6	
68101D02	10 ⅝	6	
68101D03	12 ⅝	6	

Soup Plate
Piatto Fondo
Teller tief
Assiette Creuse
Plato Hondo

art.	Ø in.	Pack	col.
68101D09	9 ½	6	

Rectangular Plate
Piatto Rettangolare
Platte rechteckig
Assiette Rectangulaire
Plato Rectangular

art.	dim. in.	h.	Pack	col.
68101D29	13 ⅜x9 ½	⅝	1	
68101D30	20 ⅞x12 ⅝	⅝	1	

Rectangular Plate, Deep
Piatto Rettangolare Fondo
Platte rechteckig, tief
Assiette Rectangulaire, Creuse
Plato Rectangular, Hondo

art.	dim. in.	h.	Pack	col.
68101D32	13 ⅜x9 ½	¾	1	
68101D33	20 ⅞x12 ⅝	¾	1	

Party Tray
Vassoio Party
Party Platte
Plateau Party
Bandeja Party

art.	Ø in.	Pack	col.
68101D35	8 ¼	6	

Bowl
Ciotola/Insalatiera
Schüssel
Bol/Saladier
Bol Ensalada

art.	Ø in.	h.	Pack	col.
68101D81	4 ⅜	2 ⅛	6	
68101D82	8 ⅝	3	1	
68101D83	8 ⅝	3 ¾	1	
68101D84	12 ⅝	4 ½	1	

FINE MELAMINE
SERIES THARA

ARTHUR KRUPP

An Asian Fusion mood. For those who love exotic cuisines, especially oriental ones, a mix of bowls and plates for the presentation of dishes belonging to different culinary traditions but each other close, for example Japanese, Chinese, Vietnamese and Thai. Withstands temperatures from -20°C to +70°C.

Un mood Asian Fusion. Per chi ama le cucine esotiche, soprattutto quelle orientali, un mix di vasellame per la presentazione di piatti appartenenti a differenti tradizioni culinarie considerate vicine, ad esempio giapponese, cinese, vietnamita e thailandese. Termoresistenti da -20°C a +70°C.

Rice bowl
Coppa riso
Reistasse
Bol à riz
Copa arroz

art.	Ø in.	h.	oz.	col.
44463-11	4 ⅜	2 ¾	10 ⅛	●

Tray
Vassoio
Platte
Plateau
Placa

art.	dim. in.	h.	col.
44464-23	9 ¼x3	¾	●

Tray
Vassoio
Platte
Plateau
Placa

art.	dim. in.	h.	col.
44465-24	9 ⅝x2 ½	⅝	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	Ø in.	h.	col.
44452-31	12 ¼	3 ⅜	○
44452B31	12 ¼	3 ⅜	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44453-14	5 ¾x4 ¾	2 ⅛	○
44453B14	5 ¾x4 ¾	2 ⅛	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	Ø in.	h.	col.
44454-11	4 ½	1 ⅝	○
44454B11	4 ½	1 ⅝	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44455-09	3 ½x2 ¾	1	○
44455B09	3 ½x2 ¾	1	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44456-14	5 ½x3 ½	1	○
44456B14	5 ½x3 ½	1	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44457-32	12 ¾x5 ½	1 ⅝	○
44457B32	12 ¾x5 ½	1 ⅝	●

Tray
Vassoio
Platte
Plateau
Placa

art.	dim. in.	h.	col.
44461-20	7 ⅞x7 ⅞	1 ¾	○
44461B20	7 ⅞x7 ⅞	1 ¾	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44450-21	8 ¼x8 ¼	4 ⅜	○
44450B21	8 ¼x8 ¼	4 ⅜	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44450-12	4 ¾x4 ¾	1 ⅝	○
44450B12	4 ¾x4 ¾	1 ⅝	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44450-17	6 7/8x6 7/8	2 3/4	○
44450B17	6 7/8x6 7/8	2 3/4	●

Tray
Vassoio
Platte
Plateau
Placa

art.	dim. in.	h.	col.
44451-22	8 5/8x4 3/4	1 1/8	○
44451B22	8 5/8x4 3/4	1 1/8	●

Tray
Vassoio
Platte
Plateau
Placa

art.	dim. in.	h.	col.
44462-25	9 7/8x9 7/8	2 1/8	○
44462B25	9 7/8x9 7/8	2 1/8	●

Dish
Piatto
Teller
Assiette
Plato

art.	Ø in.	h.	col.
44459-28	11	1 1/8	○
44459B28	11	1 1/8	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44450-11	4 3/8x3 7/8	1 1/8	○
44450B11	4 3/8x3 7/8	1 1/8	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44450-13	5 1/8x4 3/8	1 3/8	○
44450B13	5 1/8x4 3/8	1 3/8	●

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	col.
44450-15	6 7/8x5 7/8	2 1/8	○
44450B15	6 7/8x5 7/8	2 1/8	●

Tray
Vassoio
Platte
Plateau
Placa

art.	dim. in.	h.	col.
44450-23	8 5/8x8 7/8	2 1/8	○
44450B23	8 5/8x8 7/8	2 1/8	●

FINE MELAMINE
EASY BLACK & WHITE

ARTHUR KRUPP

Practical and functional in black and white colors. Serving and display trays, ideal for the presentation of sushi, desserts, appetizers for buffets. Essential and modern design. The perfect platform for culinary creations. Withstands temperatures from -20°C to +70°C.

Pratici e funzionali nei colori bianco e nero. Vassoi da portata ed esposizione piatti, ideali per la presentazione di sushi, dessert, stuzzichini per i buffet. Design essenziale e moderno. La piattaforma perfetta per creazioni culinarie. Termoresistenti da -20°C a +70°C.

Square bowl
Ciotola quadra
Schüssel, quadratisch
Bol carré
Bol cuadrado

art.	dim. in.	h.	col.
44847B09	3 ½x3 ½	1 ⅝	●
44847B13	4 ⅞x4 ⅞	2 ½	●
44847B20	7 ½x7 ½	3 ½	●

Square bowl
Ciotola quadra
Schüssel, quadratisch
Bol carré
Bol cuadrado

art.	dim. in.	h.	col.
44847-09	3 ½x3 ½	1 ⅝	○
44847-13	4 ⅞x4 ⅞	2 ½	○
44847-20	7 ½x7 ½	3 ½	○

Round bowl
Ciotola tonda
Schüssel, rund
Bol ronde
Bol redondo

art.	Ø in.	h.	col.
44846B05	2 ⅛	1 ⅝	●
44846B09	3 ½	1 ¾	●
44846B13	5 ⅛	2 ½	●

Tray
Vassoio
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	GN	dim. in.	col.
44843-11	1/1	20 ⅞x12 ¾	○
44843-12	1/2	12 ¾x10 ⅜	○
44843-24	2/4	20 ⅞x6 ⅜	○
44843-13	1/3	12 ¾x6 ⅞	○
44843-14	1/4	10 ⅜x6 ⅜	○

Round dish
Piatto tondo
Platte, rund
Plat rond
Bandeja redonda

art.	Ø in.	col.
44845-30	11 ¾	○
44845-41	16 ⅛	○
44845-51	20 ⅛	○

Sushi tray
Vassoio sushi
Sushiplatte
Plateau sushi
Bandeja sushi

art.	dim. in.	col.
44842-31	12 ¼x4 ⅛	○
44842-35	13 1x7 ⅛	○
44842-30	11 ¾x8 ¼	○
44842-53	20 ⅞x7 ⅛	○

Sushi tray
Vassoio sushi
Sushiplatte
Plateau sushi
Bandeja sushi

art.	dim. in.	col.
44842B31	12 ¼x4 ⅛	●
44842B53	20 ⅞x7 ⅛	●

Tray
Vassoio
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	GN	dim. in.	col.
44843B11	1/1	20 ⅞x12 ¾	●
44843B12	1/2	12 ¾x10 ⅜	●
44843B24	2/4	20 ⅞x6 ⅜	●
44843B13	1/3	12 ¾x6 ⅞	●
44843B14	1/4	10 ⅜x6 ⅜	●

Tray
Vassoio
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	GN	dim. in.	col.
44844-11	1/1	20 ⅞x12 ¾	○

Tray, square
Vassoio quadro
Tablett, quadratisch
Plateau carré
Bandeja, cuadrada

art.	dim. in.	col.
44841-18	7 ⅛x7 ⅛	○
44841-21	8 ¼x8 ¼	○
44841-26	10 ⅜x10 ⅜	○
44841-37	14 ⅝x14 ⅝	○
44841-51	20 ⅛x20 ⅛	○

Tray, square
Vassoio quadro
Tablett, quadratisch
Plateau carré
Bandeja, cuadrada

art.	dim. in.	col.
44841B51	20 ⅛x20 ⅛	●

Party spoon
Cucchiaio finger-food
Finger-food-Löffel
Cuiller
Cucharita

art.	dim. in.	col.
44850-13	5 ⅛x1 ¾	○
44850B13	5 ⅛x1 ¾	●

FINE MELAMINE - EASY WOOD EFFECT

At first glance, these serving trays look like real wood. Not only perfect for indoor dining but outdoor as well. Ideal for displaying all types appetizers and or to serve entrées, hors d'oeuvres or desserts. Withstands temperatures from -20°C to +70°C.

A prima vista, questi vassoi sembrano vero legno. Non solo perfetti per interni ma anche all'aperto. Ideali per esporre aperitivi di ogni tipo e per servire antipasti o dessert. Termoresistenti da -20°C a +70°C.

Rectangular platter
Vassoio rettangolare
Tablett, Rechteckig
Plateau rectangulaire
Bandeja rectangular

art.	GN	dim. in.
44473-31	1/1	20 7/8x12 3/4
44473-32	1/2	12 3/4x10 3/8
44473-34	1/4	10 3/8x6 3/8
44473-33	1/3	12 3/4x6 7/8

Round platter
Vassoio rotondo
Tablett, Rund
Plateau rond
Bandeja redonda

art.	Ø in.
44473-02	13
44473-03	16 7/8

Round platter with handle
Vassoio rotondo con manico
Tablett, Rund mit Griff
Plateau rond avec manche
Bandeja redonda con mango

art.	Ø in.
44473-05	15

Rectangular platter with handle
Vassoio rettangolare con manico
Tablett Rechteckig mit Griff
Plateau rectangulaire avec manche
Bandeja rectangular con mango

art.	dim. in.	h.
44473-07	20 7/8x7 7/8	5/8

Rectangular platter with handle
Vassoio rettangolare con manico
Tablett Rechteckig mit Griff
Plateau rectangulaire avec manche
Bandeja rectangular con mango

art.	dim. in.	h.
44473-08	24x7 7/8	5/8

FINE MELAMINE - EASY SLATE EFFECT

Platter
Plancia
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	GN	dim. in.	h.
44470-11	1/1	20 7/8x12 3/4	3/8
44470-24	2/4	20 7/8x6 3/8	3/8
44470-12	1/2	12 3/4x10 3/8	3/8
44470-13	1/3	12 3/4x6 7/8	3/8
44470-14	1/4	10 3/8x6 3/8	3/8

Serving board
Tagliere
Servier-Brett
Planche
Tabla

art.	Ø in.	h.
44470-30	11 3/4	3/8
44470-40	15 3/4	3/8

Bowl
Ciotola
Schüssel
Bol
Bol Ensalada

art.	dim. in.	h.	qt.
44470-03	7 1/2x7 1/2	3 1/2	1 5/8
44470-04	9 7/8x9 7/8	4 3/4	4

Platter
Plancia
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	dim. in.	h.
44470-73	7 7/8x3 7/8	3/4
44470-74	11 3/4x3 7/8	3/4
44470-75	11 3/4x5 7/8	3/4

MILLS

ARTHUR KRUPP

NEW

Whether it is salt or pepper, often a few grains have the power to enrich and bloom the soul of a dish. The internal mechanism is the heart of the mill. Carbon steel for pepper, protects the grinder from oxidation, guaranteeing sharpness and resistance to wear. Ceramic resists to salt corrosion. Peppercorns or coarse salt, maybe arriving from some exotic location, are always preferable chopped when needed, thus to fully enjoy all the gustatory and olfactory properties of these delicious spices. Find out how important the final touch is with a simple gesture with our pepper and salt mills.

Che si tratti di sale o pepe, spesso pochi granelli hanno il potere di arricchire e far sbocciare l'anima di un piatto. Il meccanismo interno è il cuore della macina. Al carbonio per il pepe, protegge la macina dall'ossidazione, garantendo l'affilatura e la resistenza all'usura. In ceramica per resistere alla corrosione dovuta all'azione del sale. Il pepe in grani o sale grosso, magari proveniente da qualche località esotica, sono sempre da preferire appena tritati per godere a pieno di tutte le proprietà gustative ed olfattive di queste spezie deliziose. Scoprite quanto è importante il tocco finale con un semplice gesto con i nostri macinapepe & macinasale.

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.
69011P12	4 ½
69011P16	6 ¼
69011P20	7 ⅞
69011P32	12 ⅝

Black vintage. – Nero vintage.

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.
69011S12	4 ½
69011S16	6 ¼
69011S20	7 ⅞
69011S32	12 ⅝

Black vintage. – Nero vintage.

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.
69014P12	4 ½
69014P16	6 ¼
69014P20	8 ⅛
69014P32	12 ⅝

Natural light. – Naturale chiaro.

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.
69014S12	4 ½
69014S16	6 ¼
69014S20	8 ⅛
69014S32	12 ⅝

Natural light. – Naturale chiaro.

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.
69013P12	4 ½
69013P16	6 ¼
69013P20	8 ⅛
69013P32	12 ⅝

Matte finish white. – Bianco opaco.

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.
69013S12	4 ½
69013S16	6 ¼
69013S20	8 ⅛
69013S32	12 ⅝

Matte finish white. – Bianco opaco.

AY

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.
69001P12	4 ½
69001P16	6 ¼
69001P20	7 ⅞
69001P32	12 ⅝

AY

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.
69001S12	4 ½
69001S16	6 ¼
69001S20	7 ⅞
69001S32	12 ⅝

AY

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.
69002P14	5 ½
69002P19	7 ½

AY

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.
69002S14	5 ½
69002S19	7 ½

AY
SS

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.	col.
69005P13	5 ⅛	

AY
SS

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.	col.
69005S13	5 ⅛	

AY
SS

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.	col.
69006P13	5 ⅛	

AY
SS

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.	col.
69006S13	5 ⅛	

AY
SS

Pepper mill
Macina pepe
Pfeffermühle
Moulin à poivre
Molinillo pimienta

art.	h. in.	col.
69020P10	3 ⅞	●
69021P10	3 ⅞	●
69022P10	3 ⅞	○

Gloss finish. – Finitura lucida.

AY
SS

Salt mill
Macina sale
Salzmühle
Moulin à sel
Molinillo sal

art.	h. in.	col.
69020S10	3 ⅞	●
69021S10	3 ⅞	●
69022S10	3 ⅞	○

Gloss finish. – Finitura lucida.

AY

Chili grinder
Macina peperoncino
Paprikamühle
Moulin à piment
Molinillo chile

art.	h. in.	col.
69030-13	5 ⅛	●

AY

Nutmeg mill
Macina noce moscata
Muskatmühle
Moulin à mouscade
Molinillo nuez moscada

art.	h. in.
69032-09	3 ¾

EVA TABLE MATS

ARTHUR KRUPP

NEW

To dress your tables elegantly both indoors and outdoors. Timeless shades, metallic and unique styles for a luxurious finish. To ensure that table surfaces are protected from scratches, leaks and heat. Simple maintenance, they can be cleaned with a damp cloth and neutral detergent without the use of special products. Made of EVA (Ethylene Vinyl Acetate) a plastic material based on polyethylene. It is obtained through a process of co-polymerization of ethylene with vinyl acetate, hence the name EVA. Its fully closed cell structure guarantees its complete impermeability to water, has thermal insulating characteristics, strong elasticity and high softness. Among the advantages it cannot be attacked by fungi and bacteria, it is hypoallergenic and non-toxic.

Per vestire i vostri tavoli in maniera elegante sia all'interno che in esterno. Tonalità senza tempo, stili metallici e unici per una finitura lussuosa. Per garantire che le superfici dei tavoli siano protette da graffi, perdite e calore. Manutenzione semplicissima, si puliscono con un panno umido e detergente neutro senza l'uso di prodotti appositi. In EVA (Etilene Vinil Acetato) un materiale plastico a base di polietilene. Si ottiene attraverso un processo di co-polimerizzazione dell'Etilene con Acetato di Vinile, da qui il nome EVA. La sua struttura a celle completamente chiuse ne garantisce la completa impermeabilità all'acqua, ha caratteristiche termoisolanti, forte elasticità ed una elevata morbidezza. Tra i vantaggi dell'EVA l'inattaccabilità da parte di funghi e batteri, è anallergico ed atossico.

TIGER PEARL

GOLD

SILVER

ANTHRACITE

PLAIN

BRONZE

ANTHRACITE

COPPER

DARK BROWN

SILVER

GOLD

CROCODILE

GOLD

COPPER

CLEAR GOLD

ANTHRACITE

SKIN PEARL

COPPER

GOLD

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-01	17 ¾x11 ¾	6

Tiger Pearl Gold.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-02	17 ¾x11 ¾	6

Tiger Pearl Silver.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-03	17 ¾x11 ¾	6

Tiger Pearl Anthracite.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-04	17 ¾x11 ¾	6

Plain Bronze.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-05	17 ¾x11 ¾	6

Plain Anthracite.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-06	17 ¾x11 ¾	6

Plain Copper.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-07	17 ¾x11 ¾	6

Plain Dark Brown.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-08	17 ¾x11 ¾	6

Plain Silver.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-09	17 ¾x11 ¾	6

Plain Gold.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-10	17 ¾x11 ¾	6

Crocodile Gold.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-11	17 ¾x11 ¾	6

Crocodile Copper.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-12	17 ¾x11 ¾	6

Crocodile Clear Gold.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-13	17 ¾x11 ¾	6

Crocodile Anthracite.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-14	17 ¾x11 ¾	6

Skin Pearl Copper.

Placemat
Tovaglietta americana
Tischset
Set de table
Mantelín

art.	dim. in.	Pack
66529-15	17 ¾x11 ¾	6

Skin Pearl Gold.

SERIES 662-663
STAINLESS STEEL

ARTHUR KRUPP

Practical elegance. The brightness of the steel will get your guests carried away with its shining. Whether for breakfast, brunch or happy hour, during a business lunch or a romantic candlelight dinner, all table settings will be stylish and chic.

Pratica eleganza. La lucentezza dell'acciaio coinvolgerà i vostri ospiti con riflessi di luce. Ogni tavola sarà così valorizzata da uno stile ricercato in ogni momento della giornata: a colazione, per il brunch o l'aperitivo, durante i pranzi d'affari, nel corso di romantiche cene a lume di candela e nei dopocena tra amici.

Coffee pot
Caffettiera
Kaffeekanne
Cafetière
Cafetera

art.	oz.
66201-03	10 ⅛
66201-06	20 ¼
66201-09	30 ⅜
66201-16	54 ⅛

Tea pot
Teiera
Teekanne
Théière
Tetera

art.	oz.
66208-03	10 ⅛
66208-06	20 ¼
66208-09	30 ⅜

Creamer
Cremiera
Milchgießer
Crémier
Jarra leche

art.	oz.
66204-01	5 ⅛

Milk pot
Lattiera
Milchgießer
Pot à lait
Jarra leche

art.	oz.
66206-03	10 ⅛
66206-06	20 ¼
66206-09	30 ⅜

Water jug
Brocca acqua
Eiswasserkrug
Carafe à eau
Jarra agua

art.	oz.
66216-16	54 ⅛

With ice guard. – Con ferma ghiaccio.

Small bowl
Ciotolina
Schale
Petite coupelle
Bol

art.	dim. in.	h.
66290-25	4 ½x3 ¾	1 ⅜

Sugar bowl with cover
Zuccheriera c/coperchio
Zuckerdose mit Deckel
Sucrier avec couvercle
Azucarero con tapa

art.	dim. in.	h.	oz.
66210-25	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Sugar bowl
Zuccheriera
Zuckerdose
Sucrier
Azucarero

art.	dim. in.	h.	oz.
66210-05	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Milk pot with lid
Lattiera con coperchio
Milchgießer mit Deckel
Pot à lait avec couvercle
Jarra leche con tapa

art.	oz.
66303-01	5 ⅛
66303-03	10 ⅛
66303-06	20 ¼

Cappuccino milk pot
Lattiera cappuccino
Capuccino-Milchkanne
Pot à cappuccino
Jarra cappuccino

art.	oz.
66307-06	20 ¼
66307-09	30 ⅜
66307-12	40 ⅝

Spoon holder
Porta cucchiaini
Kaffeelöffelbehälter
Porte cuillères
Porta cucharas

art.	Ø in.	h.
66313-03	2 ⅜	3 ½

Straw holder
Porta cannucce
Röhrchenbehälter
Porte chalumeaux
Porta canutillos

art.	Ø in.	h.
66313-06	3 ⅛	4 ¾

Napkin holder
Portatovaglioli
Serviettenhalter
Porte serviettes
Servilletero

art.	dim. in.	h.
66391-00	3 ⅞x1 ⅛	3 ⅛

Tea bag caddy
Portabustine thè
Teebeutel-Halter
Porte sachet de thé
Contenedor sobres té

art.	dim. in.	h.
66375-00	4 ⅞x2 ¾	1 ⅝

Sugar packet holder
Portabustine zucchero
Zuckerbeutelschale
Conteneur à sucre
Contenedor sobres azúcar

art.	dim. in.	h.
66374-00	5 ⅛x2 ⅜	1 ⅝

Small bowl
Coppetta
Schale, klein
Petit bol
Copa

art.	Ø in.	h.
66388-10	3 ⅞	1 ⅜

Oval bread basket
Cesto pane, ovale
Brotschale, oval
Panier à pain, ovale
Cesta pan, oval

art.	dim. in.	h.
66392-18	7 ⅛x4 ¾	2
66392-22	8 ⅝x6 ¼	2

Jam/honey stand
Portamarmellata
Ständer fur Konfitürgläser
Porte confitures
Soporte confituras

art.	h.
66367-03	6 ⅞

Jam/honey stand
Portamarmellata
Ständer fur Konfitürgläser
Porte confitures
Soporte confituras

art.	h.
66367-06	6 ⅛

Pastry stand, 2 tiers
Alzata dolci, 2 piani
Gebäckständer, 2-stufig
Serviteur muet, 2 étages
Soporte dulces, 2 niveles

art.	Ø in.	h.
66339-02	4 ¾-6 ¼	7 ⅞

Glass coaster
Sottobicchiere
Gläser-teller
Sous-verre
Platito bajo vasos

art.	Ø in.
66359-10	3 ⅞

Bottle coaster
Sottobottiglia
Flaschenteller
Sous bouteille
Platito bajo botellas

art.	Ø in.
66359-12	4 ¾

Bread dish
Piattino pane
Brotteller
Petite plat à pain
Plato para pan

art.	Ø in.
66392-16	6 ¼

Show plate
Piatto presentazione
Platzteller
Plat de présentation
Plato de presentación

art.	Ø in.
66332-32	12 ⅝

Oil and winegar stand
Porta olio/aceto
Essig u. Öl-Stand
Porte huile et vinaigre
Soporte para aceite y vinagre

art.	dim. in.	h.
66362-02	4 ⅞x2 ⅜	10 ⅝

Plate cover
Copripiatto
Tellerglocke
Cloche
Cubreplatos

art.	Ø in.
66340-19	7 ½
66340-20	7 ⅞
66340-24	9 ½
66340-25	9 ⅞
66340-26	10 ¼
66340-76	10 ⅜
66340-27	10 ⅝
66340-77	10 ⅞

Plate cover
Copripiatto
Tellerglocke
Cloche
Cubreplatos

art.	Ø in.
66340-28	11
66340-78	11 ¼
66340-29	11 ⅜
66340-79	11 ⅝
66340-30	11 ¾
66340-31	12 ¼
66340-81	12 ⅜
66340-32	12 ⅝
66340-83	13 ¼

Cash tray with spring, s/s 18 Cr
Vassoio conto con molla, inox 18 Cr
Rechnungstablett mit Feder, Edelstahl 18 Cr
Porte note avec pince, inox 18 Cr
Bandeja cuentas con resorte, acero 18 Cr

art.	dim. in.
66318-29	7 ⅞x6 ¼

Cash tray, s/s 18 Cr
Vassoio conto, inox 18 Cr
Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr
Plateau porte-monnaie, inox 18 Cr
Bandeja cuentas , acero 18 Cr

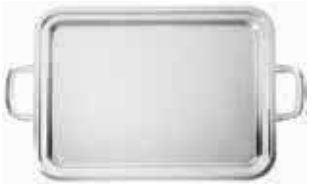
art.	dim. in.
66318-19	7 ½x5 ½
66318-22	8 ⅝x5 ⅞

Bill Holder, 18 Cr stainless steel
Set porta conto, inox 18 Cr
Rechnungshalter, Edelstahl 18 Cr
Porte-addition, inox 18 Cr
Porta facturas, acero 18 Cr

art.	dim. in.
66318-39	7 ½x5 ½

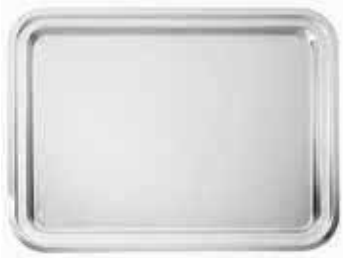
Fish dish
Piatto pesce
Fischplatte
Plat à poisson
Bandeja pescado

art.	dim. in.
66345-55	21 ⅝x9
66345-65	21 ⅝x9
66345-74	25 ⅝x10 ⅝



Tray with handles
Vassoio con maniglie
Tablett mit Griffe
Plateau avec anses
Bandeja con asas

art.	dim. in.
66324-40	15 ¾x10 ¼
66324-50	19 ⅝x15
66324-65	25 ⅝x19 ⅝
66324-85	33 ½x19 ⅝
66324-99	39 ⅜x19 ⅝



Tray
Vassoio
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	dim. in.
66320-28	11x7 ⅞
66320-35	13 ¾x11 ¾
66320-40	15 ¾x10 ¼
66320-50	19 ⅝x15
66320-65	25 ⅝x19 ⅝
66320-85	33 ½x19 ⅝
66320-99	39 ⅜x19 ⅝

Tray, round
Vassoio tondo
Tablett, rund
Plateau rond
Bandeja redonda

art.	Ø in.
66326-30	11 ¾
66326-35	13 ¾
66326-40	15 ¾
66326-60	23 ⅝
66326-80	31 ½

Oval meat dish
Piatto ovale
Bratenplatte, oval
Plat ovale
Bandeja oval llana

art.	dim. in.
66325-30	11 ¾x7 ½
66325-35	13 ¾x8 ⅝
66325-41	16 ⅛x10 ¼
66325-46	18 ⅛x11 ⅜
66325-54	21 ¼x14 ⅝
66325-85	33 ½x22 ⅞
66325-99	39 ⅜x26 ¾

SERIES 652-653
SILVERPLATED

ARTHUR KRUPP

AG

The absolute purity of the silver is the basis of the quality of the Arthur Krupp silver production. Compared to traditional silvering, the exclusive H§P technique applied to the products offers higher hardness and resistance to the coating. The silvering made internally has been developed and finalized over the years thanks to a unique automated galvanic electroplating cycle.

La purezza assoluta dell'argento è alla base della qualità della produzione argentata Arthur Krupp. Rispetto all'argentatura tradizionale, l'esclusiva tecnica H§P applicata ai prodotti offre maggior durezza e resistenza al rivestimento. L'argentatura realizzata internamente è stata sviluppata e finalizzata negli anni grazie ad un singolare ciclo di elettrodeposizione galvanica automatizzato.

Coffee pot
Caffettiera
Kaffeekanne
Cafetière
Cafetera

art.	oz.
65201-03	10 ⅛
65201-06	20 ¼
65201-09	30 ⅜
65201-16	54 ⅛

Tea pot
Teiera
Teekanne
Théière
Tetera

art.	oz.
65208-03	10 ⅛
65208-06	20 ¼
65208-09	30 ⅜

Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Jarrita

art.	oz.
65204-01	5 ⅛

Milk pot
Lattiera
Milchgießer
Pot à lait
Jarra leche

art.	oz.
65206-03	10 ⅛
65206-06	20 ¼
65206-09	30 ⅜

Water jug
Brocca acqua
Eiswasserkrug
Carafe à eau
Jarra agua

art.	oz.
65216-16	54 ⅛

With ice guard. – Con ferma ghiaccio.

Small bowl
Ciotolina
Schale
Petite coupelle
Bol

art.	dim. in.	h.
65290-25	4 ½x3 ¾	1 ⅜

Sugar bowl with cover
Zuccheriera c/coperchio
Zuckerdose mit Deckel
Sucrier avec couvercle
Azucarero con tapa

art.	dim. in.	h.	oz.
65210-25	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Sugar bowl
Zuccheriera
Zuckerdose
Sucrier
Azucarero

art.	dim. in.	h.	oz.
65210-05	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Milk pot with lid
Lattiera con coperchio
Milchgießer mit Deckel
Pot à lait avec couvercle
Jarra leche con tapa

art.	oz.
65303-01	5 ⅛
65303-03	10 ⅛
65303-06	20 ¼

Cappuccino milk pot
Lattiera cappuccino
Capuccino-Milchkanne
Pot à cappuccino
Jarra cappuccino

art.	oz.
65307-06	20 ¼
65307-09	30 ⅜
65307-12	40 ⅝

Spoon holder
Porta cucchiaini
Kaffeelöffelbehälter
Porte cuillères
Porta cucharas

art.	Ø in.	h.
65313-03	2 ⅜	3 ½

Straw holder
Porta cannucce
Röhrchenbehälter
Porte chalumeaux
Porta canutillos

art.	Ø in.	h.
65313-06	3 ⅛	4 ¾

Napkin holder
Portatovaglioli
Serviettenhalter
Porte serviettes
Servilletero

art.	dim. in.
65391-00	3 ⅞x1 ⅛

Tea bag caddy
Portabustine thè
Teebeutel-Halter
Porte sachet de thé
Contenedor sobres té

art.	dim. in.
65375-00	4 ⅞x2 ¾

Sugar packet holder
Portabustine zucchero
Zuckerbeutelschale
Conteneur à sucre
Contenedor sobres azúcar

art.	dim. in.
65374-00	5 ⅛x2 ⅜

Small bowl
Coppetta
Schale, klein
Petit bol
Copa

art.	Ø in.	h.
65388-10	3 ⅞	1 ⅜

Oval bread basket
Cesto pane, ovale
Brotschale, oval
Panier à pain, ovale
Cesta pan, oval

art.	dim. in.	h.
65392-18	7 ⅛x4 ¾	2
65392-22	8 ⅝x6 ¼	2

Jam/honey stand
Portamarmellata
Ständer fur Konfitürgläser
Porte confitures
Soporte confituras

art.	h.
65367-03	6 ⅞

Jam/honey stand
Portamarmellata
Ständer fur Konfitürgläser
Porte confitures
Soporte confituras

art.	h.
65367-06	6 ⅛

Pastry stand, 2 tiers
Alzata dolci, 2 piani
Gebäckständer, 2-stufig
Serviteur muet, 2 étages
Soporte dulces, 2 niveles

art.	Ø in.	h.
65339-02	4 ¾-6 ¼	7 ⅞

Glass coaster
Sottobicchiere
Gläser-teller
Sous-verre
Platito bajo vasos

art.	Ø in.
65359-10	3 ⅞

Bottle coaster
Sottobottiglia
Flaschenteller
Sous bouteille
Platito bajo botellas

art.	Ø in.
65359-12	4 ¾

Bread dish
Piattino pane
Brotteller
Petite plat à pain
Plato para pan

art.	Ø in.
65392-16	6 ¼

Show plate
Piatto presentazione
Platzteller
Plat de présentation
Plato de presentación

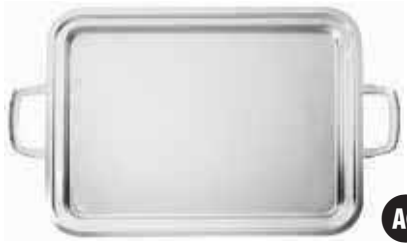
art.	Ø in.
65332-32	12 ⅝

Cash tray, s/s 18 Cr
Vassoio conto, inox 18 Cr
Rechnungstablett, Edelstahl 18 Cr
Plateau porte-monnaie, inox 18 Cr
Bandeja cuentas , acero 18 Cr

art.	dim. in.
65318-19	7 ½x5 ½
65318-22	8 ⅝x5 ⅞

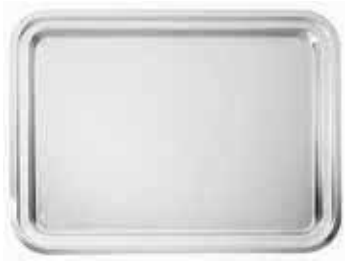
Fish dish
Piatto pesce
Fischplatte
Plat à poisson
Bandeja pescado

art.	dim. in.
65345-55	21 ⅝x9
65345-65	25 ⅝x10 ⅝
65345-74	29 ⅛x11 ⅜



Tray with handles
Vassoio con maniglie
Tablett mit Griffe
Plateau avec anses
Bandeja con asas

art.	dim. in.
65324-40	15 ¾x10 ¼
65324-50	19 ⅝x14 1
65324-65	25 ⅝x19 ⅝



Tray
Vassoio
Tablett
Plateau
Bandeja

art.	dim. in.
65320-28	11 x7 ⅞
65320-35	13 ¾x11 ¾
65320-40	15 ¾x10 ¼
65320-50	19 ⅝x14 1
65320-65	25 ⅝x19 ⅝

Tray, round
Vassoio tondo
Tablett, rund
Plateau rond
Bandeja redonda

art.	Ø in.
65326-30	11 ¾
65326-35	13 ¾
65326-40	15 ¾
65326-60	23 ⅝
65326-80	31 ½

Oval meat dish
Piatto ovale
Bratenplatte, oval
Plat ovale
Bandeja oval llana

art.	dim. in.
65325-30	11 ¾x7 ½
65325-35	13 ¾x8 ⅝
65325-41	16 ⅛x10 ¼
65325-46	18 ⅛x11 ⅜
65325-54	21 ¼x14 ⅝
65325-85	33 ½x22 ⅞
65325-99	39 ⅜x26 ¾

SERIES 652-653
CHAMPAGNE & GOLD

ARTHUR KRUPP

PVD

PVD (Physical Vapour Deposition). This special treatment hardens the steel and optimizes its resistance to both rubbing and corrosion, keeping the materials foodsafe. A shining colour to give to your table a touch of originality. The brightness of the steel combined with trendy colours give to the holloware fine shades.

PVD (Physical Vapour Deposition). Un processo che conferisce all'acciao maggiore durezza e resistenza all'usura e alla corrosione, mantenendo l'idoneità al contatto con gli alimenti. Un colore brillante e lucente per regalare alla tua tavola un tocco di originalità. La lucentezza dell'acciaio unita a colori di tendenza, regala al vasellame vigore e sfumature pregiate.

Coffee pot
Caffettiera
Kaffeekanne
Cafetière
Cafetera

art.	oz.
65201G03	10 ⅛
65201G06	20 ¼
65201G09	30 ⅜
65201G16	54 ⅛

Tea pot
Teiera
Teekanne
Théière
Tetera

art.	oz.
65208G03	10 ⅛
65208G06	20 ¼
65208G09	30 ⅜

Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Jarrita

art.	oz.
65204G01	5 ⅛

Milk pot
Lattiera
Milchgießer
Pot à lait
Jarra leche

art.	oz.
65206G03	10 ⅛
65206G06	20 ¼
65206G09	30 ⅜

Water jug
Brocca acqua
Eiswasserkrug
Carafe à eau
Jarra agua

art.	oz.
65216G16	54 ⅛

Sugar bowl with cover
Zuccheriera c/coperchio
Zuckerdose mit Deckel
Sucrier avec couvercle
Azucarero con tapa

art.	dim. in.	h.	oz.
65210G25	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Sugar bowl
Zuccheriera
Zuckerdose
Sucrier
Azucarero

art.	dim. in.	h.	oz.
65210G05	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Milk pot with lid
Lattiera con coperchio
Milchgießer mit Deckel
Pot à lait avec couvercle
Jarra leche con tapa

art.	oz.
65303G01	5 ⅛
65303G03	10 ⅛
65303G06	20 ¼

Cappuccino milk pot
Lattiera cappuccino
Capuccino-Milchkanne
Pot à cappuccino
Jarra cappuccino

art.	oz.
65307G06	20 ¼
65307G09	30 ⅜
65307G12	40 ⅝

Show plate
Piatto presentazione
Platzteller
Plat de présentation
Plato de presentación

art.	Ø in.
65332G32	12 ⅝

Glass coaster
Sottobicchiere
Gläser-teller
Sous-verre
Platito bajo vasos

art.	Ø in.
65359G10	3 ⅞

Bottle coaster
Sottobottiglia
Flaschenteller
Sous bouteille
Platito bajo botellas

art.	Ø in.
65359G12	4 ¾

Coffee pot
Caffettiera
Kaffeekanne
Cafetière
Cafetera

art.	oz.
65201P03	10 ⅛
65201P06	20 ¼
65201P09	30 ⅜
65201P16	54 ⅛

Tea pot
Teiera
Teekanne
Théière
Tetera

art.	oz.
65208P03	10 ⅛
65208P06	20 ¼
65208P09	30 ⅜

Creamer
Cremiera
Gießer
Crémier
Jarrita

art.	oz.
65204P01	5 ⅛

Milk pot
Lattiera
Milchgießer
Pot à lait
Jarra leche

art.	oz.
65206P03	10 ⅛
65206P06	20 ¼
65206P09	30 ⅜

Water jug
Brocca acqua
Eiswasserkrug
Carafe à eau
Jarra agua

art.	oz.
65216P16	54 ⅛

Sugar bowl with cover
Zuccheriera c/coperchio
Zuckerdose mit Deckel
Sucrier avec couvercle
Azucarero con tapa

art.	dim. in.	h.	oz.
65210P25	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Sugar bowl
Zuccheriera
Zuckerdose
Sucrier
Azucarero

art.	dim. in.	h.	oz.
65210P05	3 ¾x2 ¾	2	8 ½

Milk pot with lid
Lattiera con coperchio
Milchgießer mit Deckel
Pot à lait avec couvercle
Jarra leche con tapa

art.	oz.
65303P01	5 ⅛
65303P03	10 ⅛
65303P06	20 ¼

Cappuccino milk pot
Lattiera cappuccino
Capuccino-Milchkanne
Pot à cappuccino
Jarra cappuccino

art.	oz.
65307P06	20 ¼
65307P09	30 ⅜
65307P12	40 ⅝

Show plate
Piatto presentazione
Platzteller
Plat de présentation
Plato de presentación

art.	Ø in.
65332P32	12 ⅝

Glass coaster
Sottobicchiere
Gläser-teller
Sous-verre
Platito bajo vasos

art.	Ø in.
65359P10	3 ⅞

Bottle coaster
Sottobottiglia
Flaschenteller
Sous bouteille
Platito bajo botellas

art.	Ø in.
65359P12	4 ¾

Arthur Krupp®

PHOTO
RICCARDO BIANCHI
FELICE SCOCCIMARRO

MEMBER OF
ARCTURUS GROUP

© COPYRIGHT

This publication may not be reproduced in whole or in part unless specific prior written authorization of Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

Ogni riproduzione anche parziale della presente pubblicazione è vietata se non espressamente autorizzata per iscritto da Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

NOTE

The pictures illustrated and data are representatives. We reserve the right to alter at any time the specifications stated without notice, whenever technical requirements shall so demand.

Le misure, caratteristiche ed illustrazioni dei prodotti sono indicative e soggette a variazioni senza preavviso qualora esigenze tecnico produttive lo richiedessero.

CERTIFICATIONS

BS OHSAS **18001**
SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA CERTIFICATO
CERTIFICATO **N° 10573**

UNI EN ISO **9001**
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIFICATO **N° 10571**

UNI EN ISO **14001**
SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO
CERTIFICATO **N° 8728**

UNI EN ISO **22000**
SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE CERTIFICATO
CERTIFICATO **N° 18888**

UNI CEI EN ISO **50001**
SISTEMA DI GESTIONE DELL'ENERGIA CERTIFICATO
CERTIFICATO **N° 21636**

IQnet SR **10**
CERTIFIED **N° SR-0062-IT**

ISO **9001**
CERTIFIED QUALITY MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED **N° 1210046511**

ISO **50001**
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED **N° 1234046511**

ISO **14001**
CERTIFIED ENVIROMENTAL MANAGEMENT SYSTEM
CERTIFIED **N° 24485**

ITALIAN CUSTOM AUTHORIZED ECONOMIC OPERATOR

GERMAN CUSTOM AUTHORIZED ECONOMIC OPERATOR

LABORATORIO DI ANALISI INTERNO CERTIFICATO

LAB **N°1407**

Arthur Krupp®

HOTEL & RESTAURANT SERVICE

TABLETOP EXCELLENCE

SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S.P.A.

Via Giovanni Coppo 1,C - 28060 Orfengo (NO) - Italy

Ph. +39 0321 1916 601
Fax +39 0321 1916 890

horeca@paderno.it
www.hotel.paderno.it
www.arthurkrupp.it

ROSENTHAL SAMBONET USA LTD.

685 Route 10 - Randolph NJ 07869 - USA

Ph. +1 201 804 8000
Fax +1 201 842 9195

info@rosenthalusa.com
www.rosenthal-hotel-restaurant.com

MEMBER OF ARCTURUS GROUP

XA9089 - Ed. 09/2020