













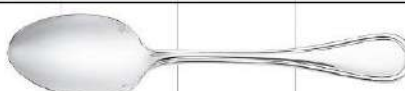









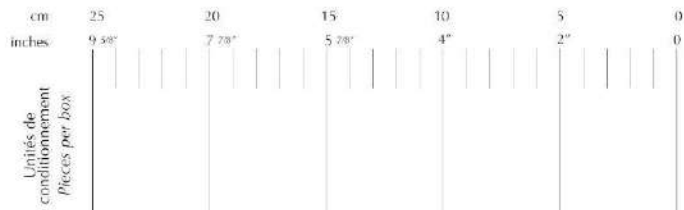


Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

These dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

|     |   |   | Réf. |  |
|-----|---|---|------|--|
| 12* |    |    | 02   | Cuillère de table/cuillère à soupe<br>Tablespoon                   |
| 12* |    |    | 03   | Fourchette de table<br>Dinner fork                                 |
| 12* |    |    | 09   | Couteau de table<br>Dinner knife                                   |
| 12* |   |   | 30   | Couteau à steak<br>Steak knife                                     |
| 12* |  |  | 22   | Cuillère de table/cuillère à soupe standard<br>Standard tablespoon |
| 12* |  |  | 23   | Fourchette de table standard<br>Standard fork                      |
| 12* |  |  | 25   | Couteau de table standard<br>Standard knife                        |
| 12* |  |  | 14   | Cuillère à dessert/entrée<br>Dessert spoon                         |
| 12* |  |  | 15   | Fourchette à dessert/entrée<br>Dessert fork                        |
| 6   |  |  | 10   | Couteau à dessert/entrée<br>Dessert knife                          |
| 6   |  |  | 21   | Fourchette à poisson<br>Fish fork                                  |
| 6   |  |  | 20   | Couteau à poisson<br>Fish knife                                    |



Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.

Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.











| Unités de conditionnement<br>Pièces per box | cm | inches | Réf. | Description  |
|---|----|--------|------|--|
| 12*   |    |        | 94   | Cuillère à sauce individuelle<br><i>Sauce spoon</i>  |
| 12*   |    |        | 01   | Cuillère à consommé<br><i>Cream soup spoon</i>   |
| 12*   |    |        | 08   | Cuillère à thé<br><i>Teaspoon (mugs)</i>   |
| 12*   |    |        | 04   | Cuillère à café<br><i>After dinner tea spoon</i>   |
| 12*   |    |        | 35   | Cuillère à glace<br><i>Ice cream spoon</i>   |
| 12*   |    |        | 36   | Cuillère à espresso<br><i>Espresso spoon</i>   |
| 12*   |    |        | 13   | Fourchette à salade<br><i>Salad fork</i>   |
| 12*   |    |        | 45   | Fourchette à crustacés<br>(crustacés, escargots et hors-d'œuvre)<br><i>Seafood fork (shellfish, snails and hors-d'œuvre)</i> |
| 12*   |    |        | 46   | Fourchette à gâteaux<br><i>Cake fork</i>   |
| 6   |    |        | 48   | Fourchette à huîtres<br><i>Oyster fork</i>   |
| 6   |    |        | 47   | Fourchette à homard<br><i>Lobster fork</i>   |
| 6   |    |        | 31   | Couteau à tartiner<br><i>Butter spreader</i>   |

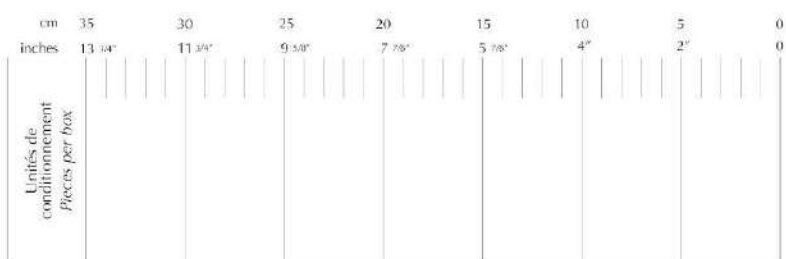
cm 35 30 25 20 15 10 5 0  
 inches 13 1/4 11 3/4 9 5/8 7 7/8 5 7/8 4 2"

Unités de conditionnement  
 Pièces per box










Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.  
 These dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

Réf.

|                           |   |     |   |
|---------------------------|---|-----|---|
| 1                         |    | 05  | Louche<br>Soup ladle                                  |
| 1                         |    | 06  | Cuillère à servir<br>Serving spoon, large             |
| 1                         |    | 07  | Fourchette à servir<br>Serving fork, large            |
| 1 ou service en écrin x 2 |   | 82  | Cuillère à servir la salade<br>Salad serving spoon    |
|                           |  | 83  | Fourchette à servir la salade<br>Salad serving fork   |
| 1 ou service en écrin x 2 |  | 79* | Couteau à servir le poisson<br>Fish serving knife     |
|                           |  | 80* | Fourchette à servir le poisson<br>Fish serving fork   |
| 1                         |  | 39  | Cuillère à pommes de terre<br>Vegetable serving spoon |
| 1                         |  | 57  | Pelle à servir ajourée<br>Pierced serving spoon       |
| 1                         |  | 28  | Couteau à fromage<br>Cheese knife                     |



Ces dimensions sont données à titre indicatif, elles peuvent varier selon la matière et le modèle.  
 Those dimensions are given on an indicative basis, they may differ according to the material and the collection.

| Unités de conditionnement<br>Pièces par box |   | Réf. |   |
|---|---|------|---|
| 1   |    | 58   | <b>Pelle à servir (riz/frites)</b><br><i>Large serving ladle (rice or fried potatoes)</i> |
| 1 ou service en écrin × 2                   |    | 85   | <b>Fourchette à découper</b><br><i>Carving fork</i>                                       |
| 1 ou service en écrin × 2                   |    | 64   | <b>Couteau à découper</b><br><i>Carving knife</i>   |
| 1   |   | 40   | <b>Cuillère à sauce</b><br><i>Gravy ladle</i>   |
| 1   |  | 66   | <b>Pelle à gâteaux</b><br><i>Cake server</i>  |
| 1   |  | 61   | <b>Pelle à tarte</b><br><i>Cake/multi server</i>  |
| 1   |  | 89   | <b>Louche à sucre</b><br><i>Sugar ladle</i>   |
| 1   |  | 62   | <b>Pince à sucre</b><br><i>Sugar tongs</i>  |
| 1   |  | 38   | <b>Cuillère à servir ajourée</b><br><i>Serving spoon, pierced</i>                         |