



TASTING THE WORLD



Tasting

the World

A CULINARY JOURNEY



Diese Broschüre versteht sich als eine kleine Einführung in die Kunst, Ihre Gäste täglich neu zu überraschen. Indem Sie aktuelle Foodtrends aufgreifen und persönlich für sich umsetzen. Und sie zeigt Ihnen, wie Sie Ihre Kreationen appetitlich und eindrucksvoll inszenieren. Mit nur wenigen multifunktionalen Elementen geben Sie Ihrem Sortiment dabei ein neues Gesicht und passen es flexibel den wechselnden kulinarischen Themen an. Da alle Artikel aus weißem Hartporzellan gefertigt sind, lassen sich die edlen Multitalente von Tafelstern problemlos kombinieren und machen auf jeder globalen Bühne eine gute Figur. **Werden Sie ein gastronomischer Globetrotter, und lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Kollektionen begeistern!**

The intention of this brochure is to be a small introduction to the art of surprising your guests in new ways every day. It offers you insights into the latest food trends, which you can then express in your own personal style. It also shows you how to present and embellish your culinary creations in the most impressive and appetising manner. Only a few multi-functional elements are required to give your collection a whole new look and match it to constantly changing culinary themes. As they are all manufactured in white hard porcelain, the refined and multi-functional Tafelstern pieces can be easily and effectively mixed and combined to create a superb effect on any global stage. **Enjoy the wide variety of our collections and become a gastronomic globetrotter!**

Este folleto es una breve introducción al arte de sorprender a sus clientes cada día. Para ello, usted se valdrá de las últimas tendencias culinarias para adaptarlas a su estilo. Le enseñamos cómo presentar sus creaciones de forma sugerente y apetitosa. Con ayuda de algunos elementos funcionales, sus platos adquirirán un nuevo aspecto, adaptándose con flexibilidad a las temáticas culinarias en continuo cambio. Los refinados artículos de Tafelstern, fabricados en porcelana dura de color blanco, se combinan a la perfección y hacen de cualquier evento un hermoso conjunto. ¡Conviértase en un explorador gastronómico! **¡Déjese sorprender por la variedad de nuestras colecciones!**

Indian Emotion – à la Bollywood	6
Die Leichtigkeit des Seins – Mediterranean Kitchen	8
Feeling good – Wellness Food	10
Fisherman's Friends – Fish & Seafood	12
Special Effects – The new taste Bitterness	16
Perfect for Modern Nomades – Handheld Food	18
More than Krauts – Leibgerichte made in Germany	22
Magical Experience – Molecular Cuisine	24
The Riddles of Scheherazade – Oriental Cooking	28
Beyond Ying and Yang – Asian Cuisine	30
Eviva las Tappas – Tasting Spain	32
Plates of the Caribbean – Creole Cooking	34



Indian Emotion

À LA BOLLYWOOD



Welcome to the Palace of Delights! The intoxicating scents of Basmati rice, coriander and ginger fill the air. The eyes revel in rich saffron yellow, the burning red of chillies, deep shades of aubergine and filigrees of gold. An initiation into the oriental secrets of aromas and emotions. Alongside hot curries and pulses, like hulled and split red lentils or chickpeas, Indian cuisine pampers the palate with refreshing yoghurt dishes and flat breads in the form of chapatis or crispy papadums. Rice dishes are the centrepiece of every meal.



Willkommen im Palast der Sinne! Der betörende Duft von Basmatireis, Koriander und Ingwer liegt in der Luft. Das Auge schwelgt in sattem Safrangelb, Chilirot, Aubergine und filigranem Gold. Eine Initiation in überschwängliche Aromen und Gefühle. Neben scharfen Currys und Hülsenfrüchten wie geschälte rote Linsen oder Kichererbsen verwöhnt die indische Küche den Gaumen mit erfrischenden Joghurtspeisen und knusprigen Fladenbroten, den Chalpatis. Reis steht im Zentrum jeder Mahlzeit.

T Y P I C A L I N D I A N S P I C E S



Vergessen Sie Currypulver! Die indische Köchin bereitet ihre Masala (Gewürzmischung) mit gerösteten oder frisch gemahlenen Cuminkörnern, Fenchel- und Kardamonsamen. Exotische Würze geben Zimtstangen, Nelken, Muskatnuss, Korianderkörner, Ingwer, Sesam und Kurkumapulver.

Forget curry powder! Indian housewives prepare their masalas (spice mixtures) with roasted or freshly ground seeds of cumin, fennel and cardamom. The exotic and spicy flavours originate from stick cinnamon, cloves, nutmeg, coriander seeds, ginger, sesame seeds and powdered curcuma root.

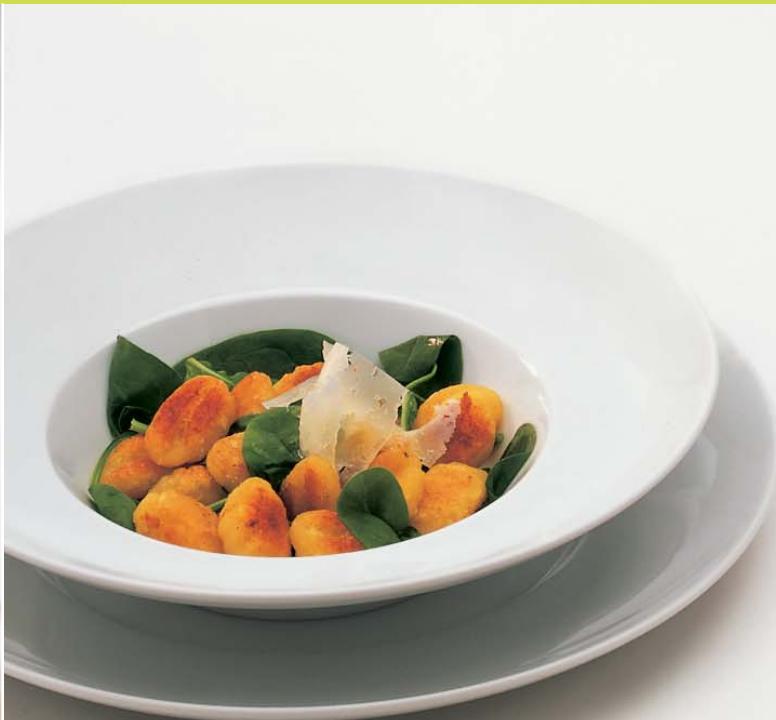
Olivídate del curry en polvo. La cocinera hindú prepara el masala (una mezcla de especias) con semillas de hinojo y cardamomo y granos de comino tostados o recién molidos. El aroma exótico lo aportan la canela en rama, el clavo, la nuez moscada, los granos de cilantro, el jengibre, el sésamo y la cúrcuma en polvo.

Keine andere Küche hat in den letzten 50 Jahren international die Essgewohnheiten so beeinflusst wie die italienische. Nicht von der heimischen Tafel wegzudenken sind goldgelbes Olivenöl, frisch gehobelter Parmesan und sonnengereifte Tomaten. Von raffinierten Antipasti bis zur süßen Zuppa inglese besticht die Cucina mediterrana durch die Ehrlichkeit der Zutaten und die unkomplizierte Lässigkeit in der Zubereitung.

The lightness of being. Over the last 50 years, Italian cuisine has influenced eating attitudes to a much greater extent than any other. It is now almost impossible to imagine your own kitchen or table without golden-yellow olive oil, freshly grated Parmesan cheese and sun-ripened tomatoes. From elaborate antipasti to sweet Zuppa Inglesi, Mediterranean cuisine is characterised by the integrity of its ingredients and an uncomplicated nonchalance in its preparation.

Die Leichtigkeit des Seins

MEDITERRANEAN KITCHEN



La abundancia de los sencillo. En los últimos 50 años, ninguna otra cocina ha influido tanto en los hábitos alimenticios de todo el mundo como la italiana. En las cocinas del mundo ya no pueden faltar el aceite de oliva, el parmesano recién rallado o los tomates madurados al sol. Desde entrantes sofisticados hasta la dulce zuppa inglese, la cocina italiana convence gracias a la sencillez de sus ingredientes y a su preparación.





Der viel zitierte harmonische Dreiklang von Körper, Geist und Seele ist erklärtes Ziel aller Wellness-Strategien. Ein ganzheitliches Unterfangen, das nicht nur den Körper auf die Yogamatte und den Geist in höhere Sphären katapultiert, sondern auch ausgewählte Kost auf den Teller bringt. Der Schlüssel zur Gesundheit: Less is more und die Reduktion auf das Wesentliche. Gemüse und leichte vegetarische Kost stehen ganz oben auf der Einkaufsliste.

The frequently cited harmonious trinity of body, spirit and soul is the expressed intention of all spa strategies. An all-embracing endeavour that not only releases bodily stress on the yoga mat, catapulting the spirit to higher levels of consciousness, but also graces plates with carefully selected fare. The key to health: less is more and a reduction to the essentials. Vegetables and light vegetarian foods top the shopping list.

Feeling good

WELLNESS FOOD



Alcanzar lo que se ha llamado la armonía de cuerpo, mente y espíritu es el objetivo de cualquier método de bienestar. Se trata de una actividad integral que no sólo eleva a las más altas esferas el cuerpo y la mente de quien se encuentra sobre la colchoneta de yoga, sino que también incluye una alimentación cuidada. La clave para la salud se resume en «menos es más» y en la reducción a lo esencial. Las verduras y los alimentos vegetarianos ligeros son una prioridad en la lista de la compra.





Fisherman's Friends

FISH &
SEAFOOD

Fische und Meeresfrüchte belegen in der Gastronomie wie auch im privaten Haushalt – zusammen mit Salaten – die absolute Spitzenreiterposition. Zwar wird ein Großteil noch in Meeren, Flüssen und Seen wild gefangen. Mehr als ein Drittel stammt inzwischen jedoch aus Aquakulturen, sprich: der gezielten Haltung und Zucht in Teichen, Netzgehegen, Muschelleinen, Einfriedungen. Gerade bei bedrohten Arten ist die Zucht eine zukunfts-trächtige Alternative – so wird der Fang aus anspruchsvollen Farmen in Tests selbst von Kennern mit Wildfängen verwechselt.

Fish and seafood – together with salads – are currently the absolute favourites in the world of gastronomy and in private households, too. Although the greater part is still caught wild in oceans, lakes and rivers, more than one third is, however, a product of commercial aquaculture, in other words: cultivation and breeding in ponds, enclosed nets, mussel ropes and enclosures. Particularly in the case of endangered species, commercial breeding is a sustainable long-term option – in fact, in tests, expert tasters have been unable to discover any difference between the produce from painstakingly managed farms and catches from natural habitats.

Los pescados y mariscos ostentan, junto con las ensaladas, el primer puesto absoluto en las preferencias, tanto en el mundo de la restauración como en el hogar. De hecho, una gran parte todavía se pesca sin control en mares, ríos y lagos. Sin embargo, más de un tercio de lo que se consume proviene de cultivos marinos, es decir, de la cría controlada en tanques, redes, cuerdas de moluscos o cercados. En el caso de especies en peligro de extinción, la cría es una alternativa sostenible. Así, la pesca sin control se va sustituyendo por cultivos en piscifactorías que son controladas rigurosamente.

Fische und Meeresfrüchte sind die reinsten Powerpakete für den figurbewussten Ernährungsplan. Vor allem Seefisch ist reich an Vitaminen und Spuren elementen und ein idealer natürlicher Jodlieferant. Absolute Frische ist allerdings unverzichtbar. Feuchte, kräftig rote Kiemen bürgen für Frische. Gebeizt, roh, gebraten, gekocht oder fangfrisch auf den Grill – die Schätze der Meere sind immer eine Delikatesse.

Fish and seafood are literally packed with power for weight-conscious nutrition strategies. Above all marine fish contains high levels of vitamins and trace minerals and is a significant natural source of iodine. However, absolute freshness is essential. Moist and bright red gills are a guarantee for freshness. Marinated, raw, fried, poached or freshly caught and barbecued – the treasures of the seas are always a culinary delight.

Los pescados y mariscos son la base energética en las dietas cuyo objetivo es cuidar la línea. El pescado de mar es especialmente rico en vitaminas y oligoelementos, además de un portador natural de yodo. Pero la frescura es imprescindible. Unas agallas húmedas y de color rojo intenso garantizan que el pescado es fresco. Crudo, en escabeche, frito, cocido o, recién pescado, en la parrilla: los frutos del mar son siempre deliciosos.



FISH & SEAFOOD





Special Effects

THE NEW TASTE BITTERNESS

Das kakaohaltige Lebens- und Genussmittel wird als Grundstoff gern in reiner Form genossen oder weiterverarbeitet. Das Wort leitet sich vom Namen des ersten kakaohaltigen Getränkes ab, dem Xocóatl oder Xocólal (Nahuatl: Xócoc = bitter, atl = Wasser; also »bitteres Wasser« oder »Kakaowasser«) der Azteken. Eine der letzten Variationen sind Schokoladen, denen Gewürze wie beispielweise Chili, Zimt, Schwarzer Pfeffer oder sogar Thymian beigemengt wurden und die sich dann z.B. in Soßen wiederfinden.

This natural product and pleasurable stimulant from cocoa beans is often enjoyed in pure or refined forms. The name itself originates from the first cocoa drink, Xocóatl or Xocólal (Nahuatl: Xócoc = bitter, atl = water; in other words 'bitter water' or 'cocoa water') drunk by the Aztecs. The most recent variations on this theme are chocolate in combination with spices such as chilli, cinnamon, black pepper or even thyme, which have, for instance, found their way into sauces.

Los alimentos con contenido en cacao se pueden consumir en tanto su forma pura como preparados. La palabra deriva del nombre de la primera bebida de cacao de los aztecas, el Xocoatl o Xocólal (del náhuatl: Xócoc = amargo, atl = agua; es decir, «agua amarga» o «agua de cacao»). Entre sus más recientes aplicaciones se encuentran los chocolates a los que se les añaden especias, como guindilla, canela, pimienta negra o, incluso, tomillo y que se utilizan, por ejemplo, en salsas.

hintergrund abdunkeln



Perfect for Modern Nomades

HANDHELD FOOD

Die Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit verwischen immer mehr. Die klassischen Mahlzeiten, welche früher den Tagesrhythmus strukturierten, lösen sich auf. Gesunde Snacks und praktisches Handheld Food sind die passenden Antworten auf den beschleunigten Lebenswandel und den gleichzeitigen Wunsch nach hochwertiger Ernährung.

The dividing line between work and leisure is becoming increasingly blurred. The classic mealtimes that formerly structured daily rhythms are becoming a thing of the past. Healthy snacks and practical handheld foods are the appropriate answer to accelerated lifestyles and a simultaneous desire for high-quality nutrition.

Los límites entre el trabajo y el tiempo libre se difuminan cada vez más. Las horas típicas de las comidas, que antaño estructuraban el ritmo del día, van desapareciendo. Los aperitivos sanos y la comida para llevar constituyen una solución adecuada para un modo de vida acelerado pero que, al mismo tiempo, demanda una alimentación equilibrada.



Inspiriert wird dieser Trend von der bunten Vielzahl der Street-Food-Angeboten in aller Welt. Insbesondere die asiatische, die arabische und die spanische Küche mit ihren Tapas locken mit leichten Snacks auf die Hand als ideale Alternative für den modernen Nebenbei-Esser. Der *One-bite-Trend* ist heute bereits bei vielen Events ein absolutes Muss, denn das Servieren mundgerechter Portionen erleichtert es, Essen und Kommunizieren zwanglos und locker miteinander zu verbinden. *Walk and talk* heißt die Devise.

This trend is inspired by a colourful variety of street foods from around the world. Particularly Asian and North African foods and the tapas of Spanish cuisine offer inviting, handheld light snacks that provide an ideal alternative for contemporary anytime-eaters. Today, the serving of bite-sized portions is already an absolute must at many events. The combination of eating and talking or communicating supported by this one-bite trend provides an ideal opportunity for informal and casual socialising. Walk and talk is the name of the game.

La inspiración de esta tendencia proviene de la variedad colorista de los mercados callejeros de todo el mundo. Las comidas asiática, árabe y española, con sus tapas y aperitivos ligeros, son especialmente adecuadas como alternativa para el que come de paso. La tendencia One Bite ya es imprescindible en muchos eventos: servir pequeñas porciones facilita el poder comer y comunicarse al mismo tiempo sin problemas. El lema es Walk and talk (camina y habla).



HANDHELD FOOD



More than Krauts

LEIBGERICHTE MADE IN GERMANY



Deutsch essen ist wieder »in«. Aller globalen Offenheit zum Trotz entdeckt das Land der Dichter und Denker eine neue Liebe zu den alten Leibgerichten. Spätestens seit der befreienden Radikal-kur, die die Fußball WM dem deutschen National-gefühl verpasst hat, erlebt die regionale Küche eine wahre Renaissance. Die Trendköche tischen ungehemmt Königsberger Klopse, rheinischen Sauer-braten und Kohlrouladen auf, allerdings in deutlich abgespeckter Version. Frischer, leichter und mit Fusion-Akzenten versetzt. Tradition mit neuem Biss.

German food is 'in' again. Despite the hype of global openness, the land of the poets and philosophers has rediscovered its love of traditional dishes. At the very latest since the radical liberating effects of the World Cup on the German national identity, regional cuisines have begun to experience a true renaissance. Today trend chefs have no qualms about serving specialities like Königsberger Klopse, Rhenische Sauerbraten or Kohlrouladen, although these now reappear in a considerably leaner form. Fresher, lighter and accentuated by fusion elements – old tradition with a new bite.



La comida alemana vuelve a estar de moda. A pesar del espíritu de la globalización, el país de poetas y pensadores redescubre el placer de sus viejas recetas. Desde, por lo menos, la liberadora cura radical a la que se sometió el patriotismo alemán en el mundial de fútbol, su cocina regional vive un auténtico renacimiento. Los cocineros de moda sirven sin complejos albóndigas de Königsberg, asado renano o col rellena, aunque, eso sí, en versiones bastante más ligeras. Más fresca, más ligera y con acentos de fusión: tradición con nuevos aderezos.



Magical Experiences

MOLECULAR CUISINE

Ein Lutscher aus Roter Bete und Joghurt. Eier, denen vor dem Kochen Kaviarpaste injiziert wurde. Tomatensuppe mit virtueller Petersilie. Olivenölbonbons und heißes Eis? Die molekulare Küche ist unbestrittene der derzeit revolutionärste Trend im Reich der Töpfe und Pfannen. Ins Leben gerufen vom Spanier Ferran Adrià, dem zweifellos verrücktesten, kreativsten, versessensten Koch der Welt.

MOLECULAR CUISINE



A beetroot and yoghurt lollipop. Eggs injected with caviar paste before boiling. Tomato soup with virtual parsley. Olive oil sweets and hot ice cream. Molecular cuisine is, undeniably, the currently most revolutionary trend in the world of pots and pans. Created by the Spanish kitchen wizard, Ferran Adrià, without any doubt, the craziest, most creative and obsessed chef in the world.

Piruletas de remolacha y yogur. Huevos a los que se inyecta pasta de caviar antes de ser cocinados. Sopa de tomate con perejil virtual. ¿Caramelos de aceite de oliva y helado caliente? La cocina molecular es, sin lugar a dudas, la tendencia actual más revolucionaria en el reino de las ollas y las sartenes. Ha sido creada por el español Ferrán Adrià, que es, indiscutiblemente, el cocinero más extravagante, creativo y obsesivo del mundo.



The Riddles of

Scheherazade



Die Vorbereitung des Essens und die in geselliger Runde eingenommene Mahlzeiten sind im Orient ein wichtiges soziales Ereignis, bei dem Beziehungen geknüpft und Gastlichkeit zelebriert werden. Wie die nicht enden wollenden Geschichten aus 1001 Nacht reihen sich die raffinierten Gerichte aneinander – eine sinnliche Anspielung auf die Tradition der dekorativen arabischen Kunst. Das Schöne wird in immer neuen genüsslichen Variationen wiederholt, um Geist und Fantasie lustvoll anzuregen.

In oriental countries, the preparation of food and meals taken in convivial surroundings are important social occasions. A celebration of hospitality in which relationships are forged. A vast succession of refined dishes – one after another – just like the never-ending stories of the Arabian Nights. A sensual allusion to the decorative traditions of Arabian art. The essence of beauty, reiterated in ever new and pleasurable variations, to joyfully inspire the mind and awaken its wildest fantasies.

En Oriente, la preparación de la comida y su degustación en compañía son actos sociales de gran importancia, a través de los cuales se establecen lazos y se celebra la hospitalidad. Como las historias sin fin de «Las mil y una noches», los refinados platos se colocan uno al lado del otro, constituyendo una alusión sensorial según la tradición del arte decorativo árabe. La belleza se repite en nuevas y deliciosas variaciones, con el fin de estimular el espíritu y la fantasía.

Ganz zurecht gilt Asiens Küche als die »Mutter aller Küchen«. In den Delikatessen fernöstlicher Kulinarik lebt nicht nur eine Jahrhunderte alte Kochtradition. Sie sind auch besonders leicht und gesund und verwirklichen wie keine andere Küche die Erkenntnisse moderner Ernährungswissenschaft. Ob Sushis aus Japan, chinesische Dim Sum, thailändisches Curry oder indonesische Wokgerichte – Zutaten, Garmethoden und Rezepte aus Asien sind aus der europäischen Alltagsküche nicht mehr wegzudenken.

It is more than justifiable that Asian cuisine is considered to be the 'Mother of all Cuisines'. The delicacies of the culinary arts of the Far East are not simply part of the heritage of centuries of cooking tradition. They are also particularly light and healthy and, like no other cuisine, exemplify the findings of contemporary nutritional science. Whether Japanese sushi, Chinese dim sum, Thai curries or Indonesian stir-fried dishes – everyday cuisine in Europe is already unimaginable without the ingredients, cooking methods and recipes from Asia.

La cocina asiática es considerada con razón la «madre de todas las cocinas». En los selectos alimentos del lejano oriente no sólo encontramos una tradición culinaria transmitida desde hace siglos. Es, además, una cocina especialmente ligera y saludable, y cumple, como ninguna otra, los principios modernos de la alimentación equilibrada. Ya sea el sushi japonés, el dim sum chino, el curry tailandés o los platos indonesios preparados en wok, los ingredientes, métodos y recetas de Asia son ya imprescindibles en la cocina diaria europea.

Beyond Ying and Yang

ASIAN CUISINE



Eviva las Tapas!

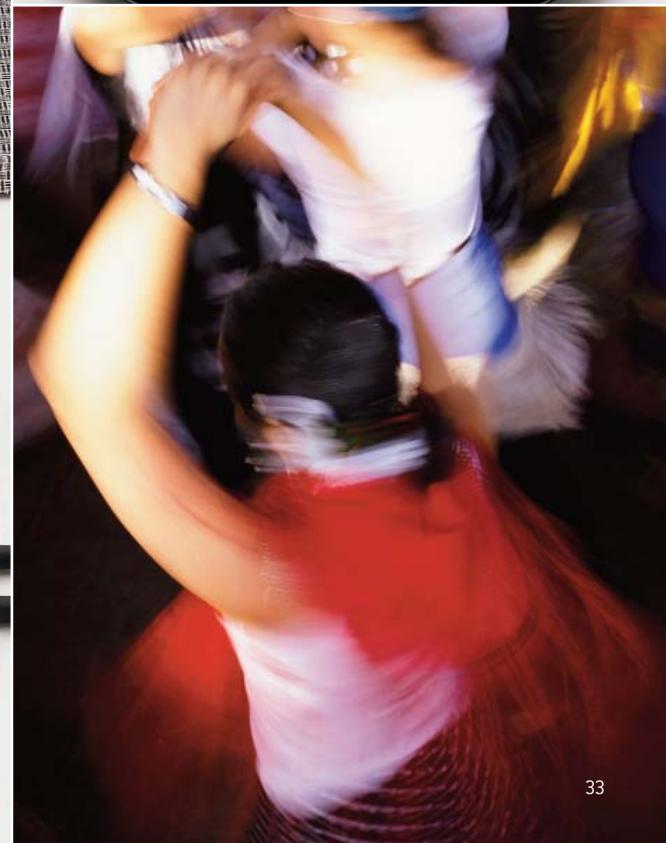
Porompomperopero!

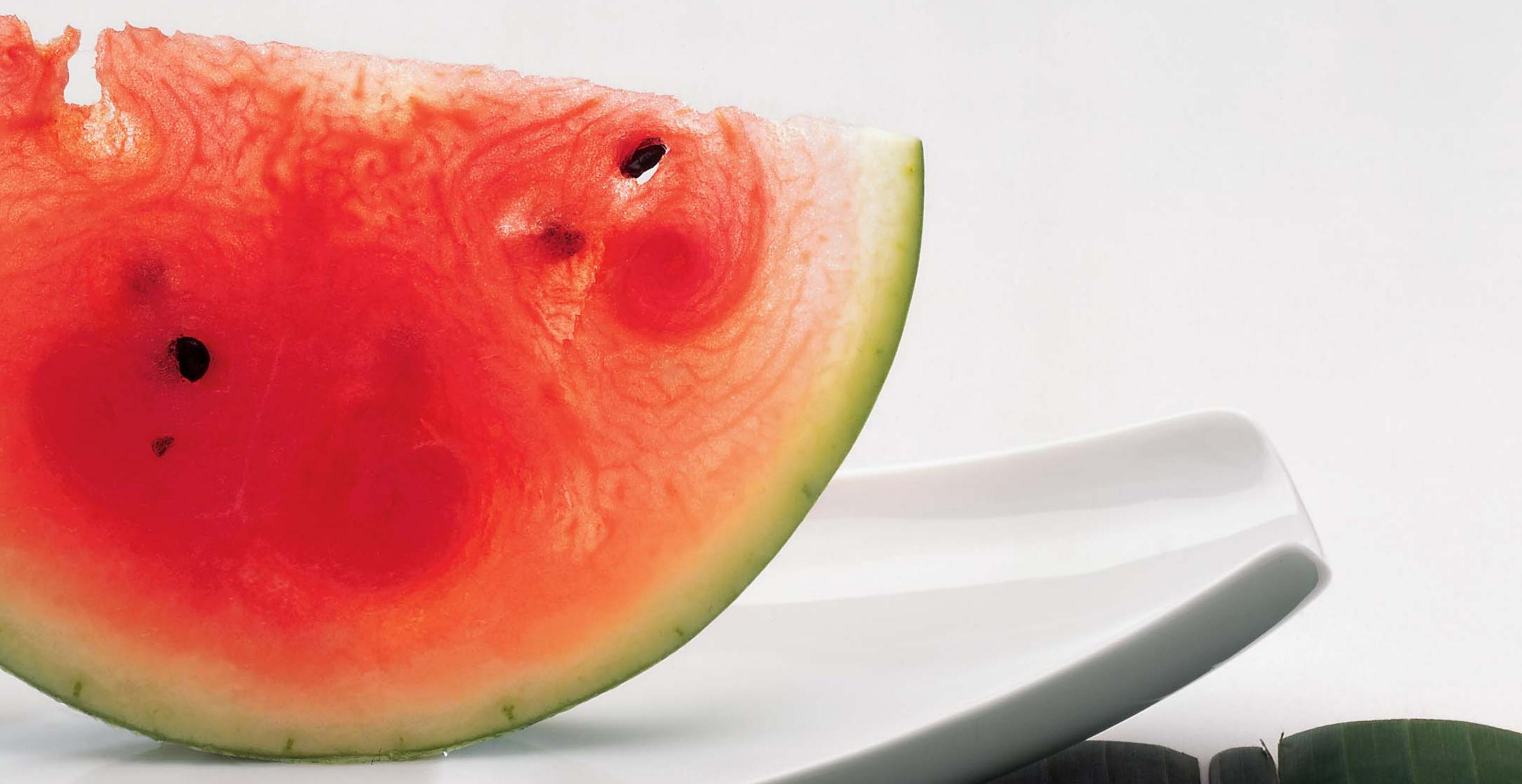
TASTING SPAIN

Dunkle luftgetrocknete Schinken baumeln von der Decke der Bodega. Ein paar trübe Funzeln beleuchten das angeregte Stimmengewirr. Es duftet nach trockenem Sherry und Oliven. Man lehnt an der Theke und kaut Tapas, gereicht auf handlichen Schälchen. Die appetitlichen Happen aus Gemüse, Salat, Fleisch, Fisch haben inzwischen auf der ganzen Welt ihre Appasionatos. Ob als kleiner Lunch, nach der Arbeit oder als Stärkung für Nachtschwärmer.

Dark air-dried hams hang from the rafters of the bodega. A few dim lights illuminate the animated tangles of conversation. A pervading aroma of sherry and olives. Guests stand at the bar and enjoy tapas served in small bowls. In recent years, the appetizing snacks made of vegetables, salads, meat and fish, have found their 'apasionados' around the world. Ideal for a quick lunch, an after-work snack or as a foundation for a night on the town.

Unos jamones oscuros secados al aire cuelgan del techo de la bodega. Varias lámparas de luz tenue iluminan el animado vocerío. En el aire flota un aroma a jerez seco y aceitunas. La gente se apoya en la barra y saborea las tapas, servidas en pequeños platos. Los sabrosos aperitivos de verduras, ensalada, carne o pescado se disfrutan ya en todo el mundo: como pequeño almuerzo, después del trabajo o como tentempié para noctámbulos.





C' Plates of the Caribbean

CREOLE COOKING



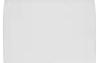
Caribbean cuisine is a multi-faceted reflection of the turbulent history of the Caribbean islands. The native Indian population has left its traces just as much as the influences of British, Spanish, French and Dutch colonialism and African slaves. It pairs inventiveness with volatile spontaneity. The consequence: fascinating contrasts, such as hot and spicy fish or meats with the sweetness of exotic fruits, accompanied by nourishing side dishes of rice, sweet potatoes, cassava, yams and plantains (cooking bananas).

La cocina del Caribe es un reflejo polifacético de la agitada historia de las islas. La población aborigen ha dejado su herencia, al igual que los colonos británicos, españoles, franceses y holandeses, y como también la dejaron los esclavos africanos. A la riqueza de las creaciones se añade una espontaneidad llena de temperamento. El resultado son insólitas combinaciones, como carne o pescado picantes acompañados de frutas dulces. El arroz, las patatas dulces, la yuca, el yam y los plátanos fritos constituyen los sustanciosos acompañamientos.

Die karibische Küche ist ein facettenreicher Spiegel der bewegten Geschichte der karibischen Inseln. Die indianische Urbevölkerung hat darin genauso ihre Spuren hinterlassen wie die britischen, spanischen, französischen, niederländischen Kolonialisten und die afrikanischen Sklaven. Sie paart Erfindungsreichtum mit temperamentvoller Spontaneität. Das Ergebnis: ungewöhnliche Kombinationen wie scharf gewürzter Fisch oder Fleisch mit süßen Früchten. Reis, Süßkartoffeln, Maniok, Yams und Kochbananen sind sättigende Beilagen.

CREOLE COOKING



Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.	Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
TITEL					
	Platte Tropfen Tear-shaped serving dish Plato de servir gota	20/8.0	15 2620		<u>Bild klein oben</u>
	Platte/Teller Ginkgo Platter/Plate Ginkgo Fuente/Plato Ginkgo	13/4.8	90 2613		Platte/Teller quadratisch Platter/Plate square Fuente/Plato cuadrado
	Platte/Teller quadratisch Platter/Plate square Fuente/Plato cuadrado	22/8.8	90 1722		<u>Bild klein unten</u>
	Teller flach coup Plate flat coup Plato llano coup	26/10.4 32/12.8	90 1226 90 1232		Platte Platter Plato
SEITE 2/3					
	Platte/Teller geschwungen Platter/Plate curved Fuente/Plato curvado	28/11.2	90 6228		<u>Bild groß</u>
	Schale Tray Caja	7/2.8	60 5758		Teller flach schmale Fahne Flat plate with thin rim Plato llano con bordo estrecho
	Bowl Bol Bolo	0,18/5.8	32 6668		Teller tief Plate deep Plato hondo
SEITE 4/5					
	Platte/Teller geschwungen Platter/Plate curved Fuente/Plato curvado	28/11.2	90 6228		Platte/Teller spitzoval Ellipse serving dish Fuente oval con punta
SEITE 6/7					
<u>Bild groß</u>					
	Setplatte Setplatter Set-plato	25/10.0	32 2625		Platte Platter Plato
	Platte/Teller quadratisch Platter/Plate square Fuente/Plato cuadrado	27/10.8	90 1727		Salatiere Salad dish Ensaladera
	Schale Tray Caja	8/3.2	30 5758		Cloche oval Cloche oval Cloche oval
SEITE 6					
<u>Bild klein</u>					
	Platte oval Platter oval Plato ovalado	22/8.8 36/14.4	79 2622 79 2636		Teller flach quadratisch Plate squareflat Plato llano cuadrado
SEITE 7					
<u>Bild klein oben</u>					
	Platte/Teller quadratisch Platter/Plate square Fuente/Plato cuadrado	22/8.8	90 1722		Platte Platter Plato
<u>Bild klein unten</u>					
	Sauceschälchen Sauce boat small/Ramekin Salsera pequeña	12/4.8	25 6112		Sauceschälchen Sauce boat small/Ramekin Salsera pequeña
SEITE 8/9					
<u>Bild groß</u>					
	Teller flach schmale Fahne Flat plate with thin rim Plato llano con bordo estrecho	28/11.2	60 0628		Teller tief Plate deep Plato hondo
<u>Bild klein</u>					
	Platte/Teller spitzoval Ellipse serving dish Fuente oval con punta	39/15.6 46/18.4	15 2039 15 2046		Platte Platter Plato
SEITE 9					
<u>Bild klein</u>					
	Platte Platter Plato	36x16/14.4x6.4	11 2136		Salatiere Salad dish Ensaladera
<u>Bild groß</u>					
	Cloche oval Cloche oval Cloche oval	23/9.2	60 3373		Cloche oval Cloche oval Cloche oval
SEITE 10					
<u>Bild klein</u>					
	Teller flach quadratisch Plate squareflat Plato llano cuadrado	24/9.6	30 1524		Teller flach quadratisch Plate squareflat Plato llano cuadrado
<u>Bild groß</u>					
	Blumenschale Flower shaped bowl Bowl petalo	79 6120			Blumenschale Flower shaped bowl Bowl petalo

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
SEITE 10/11		
<u>Bild groß</u>		
 Platte Talkabout Platter Talkabout Plato Talkabout		
Platte Talkabout Platter Talkabout Plato Talkabout	34/13.6	79 2634
 Schale Quadrat Tray square Platillo cuadrado		
Schale Quadrat Tray square Platillo cuadrado	10/4.0	25 6110
SEITE 12/13		
 Platte Tropfen Tear-shaped serving dish Plato de servir gota		
Platte Tropfen Tear-shaped serving dish Plato de servir gota	20/8.0	15 2620
SEITE 14/15		
<u>Bild groß</u>		
 Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia		
Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia	37/14.8	90 6237
 Schale Tray Caja		
Schale Tray Caja	8/3.2	30 5758
 Salatiere Chicoree Saladdish Chicory Ensaladera Endibia		
Salatiere Chicoree Saladdish Chicory Ensaladera Endibia	13/4.8	90 3263
 Platte quadratisch Platter square Plato cuadrado		
Platte quadratisch Platter square Plato cuadrado	13/5.2	11 0313
SEITE 15		
<u>Bild klein oben</u>		
 Platte Platter Plato		
Platte Platter Plato	34/13.6	60 2034
 Zuckerschale Sugar bowl Bol para azúcar		
Zuckerschale Sugar bowl Bol para azúcar	8/3.2	32 5708
SEITE 15		
<u>Bild klein unten</u>		
 Platte Talkabout rechteckig Platter Talkabout rectangular Plato Talkabout rectangular		
Platte Talkabout rechteckig Platter Talkabout rectangular Plato Talkabout rectangular	32x15/12.8	79 2633
 Schale Tray Caja		
Schale Tray Caja	7/2.8	60 5758

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
SEITE 15		
<u>Bild klein unten</u>		
 Teller tief asym. Plate deep asym. Plato hondo asym.		
Teller tief asym. Plate deep asym. Plato hondo asym.	24/9.6	90 1874
SEITE 16		
 Teller tief Plate deep Plato hondo		
Teller tief Plate deep Plato hondo	24/9.6	15 0124
SEITE 17		
 Setplatte Setplatter Set-plato		
Setplatte Setplatter Set-plato	25/10.0	32 2625
 Schokobecher Mug chocolate Taza chocolate		
Schokobecher Mug chocolate Taza chocolate	0,24/7.7	60 5674
 Deckel für Schokobecher Lid for mug chocolate Tapa para taza chocolate		
Deckel für Schokobecher Lid for mug chocolate Tapa para taza chocolate	60 6474	
SEITE 18/19		
 Platte Platter Plato		
Platte Platter Plato	36x16/14.4x6.4	11 2136
 Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia		
Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia	17/6.8	90 6217
SEITE 20		
<u>Bild klein</u>		
 Platte Talkabout Platter Talkabout Plato Talkabout		
Platte Talkabout Platter Talkabout Plato Talkabout	22/8.8	79 2621
 Schale Tray Caja		
Schale Tray Caja	7/2.8	60 5758
 Platte/Teller Ginkgo Platter/Plate Ginkgo Fuente/Plato Ginkgo		
Platte/Teller Ginkgo Platter/Plate Ginkgo Fuente/Plato Ginkgo	13/4.8 32/12.8	90 2613 90 2632
 Salatiere Chicoree Saladdish Chicory Ensaladera Endibia		
Salatiere Chicoree Saladdish Chicory Ensaladera Endibia	13/4.8	90 3263
 Schale Dreieck Tray triangular Platillo triangular		
Schale Dreieck Tray triangular Platillo triangular	9/3.6	25 6109

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	----------------------	------------------------------------

SEITE 20/21

Bild groß



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coup

29/11.6

60 1229



Milchkanne
Creamer
Lechera

0,05/1.6

60 4605



Untere Spezial
Saucer special
Platito especial

60 7140

SEITE 21

Bild klein



Schale
Tray
Caja

7/2.8

60 5758



Teller flach quadratisch
Plate squareflat
Plato llano cuadrado

24/9.6

30 1524



Schale rund
Bowl round
Bolo redondo

17/6.8

90 5717



Bowl
Bol
Bolo

0,18/5.8

32 6668

SEITE 22

Bild klein



Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coup

32/12.8

90 1232



Platte/Teller quadratisch
Platter/Plate square
Fuente/Plato cuadrado

22/8.8

90 1722



Salatiere Chicoree
Saladdish Chicory
Ensaladera Endibia

23/9.2

90 3273

SEITE 22/23

Bild groß



Platte Tropfen
Tear-shaped serving dish
Plato de servir gota

37/14.8

15 2637



Platte quadratisch
Platter square
Plato cuadrado

13/5.2

11 0313

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	----------------------	------------------------------------

SEITE 22/23

Bild groß



Teller flach
Flat plate
Plato llano

21/8.4

60 0021



Consommé ohne Henkel / Kompott
Consommé no hdl. / Fruit bowl
Consommé sin asa / Compotera

18/7.2

60 3168

SEITE 24/25

Bild groß



Platte rechteckig
Platter rectangular
Plato rectangular

26x16/10.4x6.4

30 2326



Cone Talkabout
Cone Talkabout
Cono Talkabout

79 6200

SEITE 26/27



Platte Talkabout
Platter Talkabout
Plato Talkabout

22/8.8

79 2621



Platte quadratisch
Platter square
Plato cuadrado

13/5.2

11 0313



Sauceschälchen
Sauce boat small/Ramekin
Salsera pequeña

12/4.8

25 6112

SEITE 28

Bild klein



Schale auf Fuß
Bowl on pedestal
Cuenco con pie

17/6.8

79 6117

SEITE 28/29

Bild groß



Schale rund
Bowl round
Bolo redondo

17/6.8

90 5717



Teller tief
Plate deep
Plato hondo

14/5.6

15 0114



Suppenbowl
cream soup bowl
Bolo para sopa

0,25/8.0

15 6671

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	----------------------	------------------------------------

SEITE 28/29

Bild groß

	Schale Tray Caja	7/2.8	60 5758
	Untere Saucer Platito	12/4.8	70 6908
	Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia	17/6.8	90 6217
	Etagere Stand Etagere		70 6220
	Teller tief Talkabout Plate deep Talkabout Plato hondo Talkabout	18/7.2	79 1818

SEITE 30

Bild klein

	Salatiere Saladdish Ensaladera	15/6.0	32 3165
---	--------------------------------------	--------	---------

SEITE 30/31

Bild groß

	Platte/Teller rechteckig Platter/Plate rectangular Plato/Fuente rectangular	36x18/14.4	90 2686
	Schale Tray Caja	7/2.8	60 5758
	Öl-/Sakeflasche Cruet for oil/sake Botella aceitera/sake		25 7905

SEITE 32/33

Bild groß

	Platte/Teller Ginkgo Platter/Plate Ginkgo Fuente/Plato Ginkgo	22/8.8	90 2622
	Platte quadratisch Platter square Plato cuadrado	13/5.2	11 0313

Artikel Article Artículo	Ltr./fl oz. cm/in	Art.-Nr. Art. No. Nº de art.
--------------------------------	----------------------	------------------------------------

SEITE 33

Bild klein

	Teller flach Flat plate Plato llano	23/9.2	60 0023
---	---	--------	---------

SEITE 34/35

Bild groß

	Platte/Teller Chicoree Platter/Plate Chicory Fuente/Plato Endibia	37/14.8	90 6237
---	---	---------	---------

SEITE 36

Bild klein unten

	Platte oval Platter oval Plato ovalado	22/8.8	79 2622
---	--	--------	---------

SEITE 36/37

Bild groß

	Salatiere Salad dish Ensaladera	30/12.0	60 3380
---	---------------------------------------	---------	---------

SEITE 37

Bild klein

	Teller flach coup Plate flat coup Plato llano coup	29/11.6	60 1229
	Schale Tropfen Tear-shaped bowl Bolo gota	0,43/9.2	15 3323
	Salatiere Chicoree Saladdish Chicory Ensaladera Endibia	13/4.8	90 3263

NOTIZEN · NOTICES · LA NOTICIA



Tafelstern · Professional Porcelain · Eine Marke der BHS tabletop AG · Ludwigsmühle · D-95100 Selb

Tel. +49 9287 73 1711 · Fax +49 9287 73 1719 (national)
Tel. +49 9287 73 1700 · Fax +49 9287 73 1739 (international)
info@tafelstern.de
www.tafelstern.de
www.tafelstern.com