

Tasting the world



TAFELSTERN
professional porcelain



Entries
ées / Entradas Visas

Departures
Sorties / Salidas

TASTING T

02 DEC 2003

K3
89

05

MALAYSIA IMMIGRATION
BKT. K.H. CHANGLOON

SOCIAL BUSINESS VISIT PASS

REF. NO. 11, Room. 63

Permitted to enter and remain
in West Malaysia and Sabah
for THREE MONTHS from the
date shown above.

02 DEC 2003

05

K3
89

05

05

05

05

CLASS
INTL

05

05

05

05

05

05

THE WORLD

Was wir essen und was nicht, ist nicht allein eine Frage von persönlichen Vorlieben oder Verfügbarkeit. Es zeigt sich darin auch unsere Lebenshaltung und ein wachsendes Verlangen nach gesunder und nachhaltiger, oft einfacher, aber stets exzellerter Küche. Mit einer Vielfalt an interessanten Servierformen gibt TAFELSTERN der achtsam wählerischen Offenheit für fremde wie vertraute Genusswelten das passende Setting.

What we eat and what we don't is not only an issue of personal preferences or availability. It is also revealed in our attitudes to life and the growing desire for healthy, often simple, but always excellent cuisine. TAFELSTERN provides mindful and selective openness to both traditional and exotic joys of eating with a multitude of fascinating serving options.

Lo que comemos y lo que no comemos no es solo una cuestión de preferencias personales o de disponibilidad. También es reflejo de nuestra actitud ante la vida y del deseo creciente de una cocina sana y sostenible, a menudo sencilla, pero siempre excelente. Con una interesante diversidad en la forma de servir los platos, TAFELSTERN ofrece el marco adecuado para presentar con una buscada transparencia atenta tanto placeres familiares como nuevos.

INHALT

FRENCH CONNECTION	6
NATURAL GRAINS	14
HIGH LIFE AMSTERDAM	22
HIDDEN CHAMPIONS	30
GO BEYOND MEAT	38
FOREST HUNT	46
SORTIMENT	54



French Connection

A photograph showing a couple from behind, sitting at a table in a restaurant. They are looking out of a large window. In the foreground, a portion of a menu is visible, featuring a red and white striped pattern.

Vive la Bistronomy! Die französische Küche überwindet den Graben zwischen elitärer Haute Cuisine und simpler Brasserie Kost. In den lässigen "Neo-Bistros" vieler Metropolen blüht eine couragierte, fair kalkulierte Spitzengastronomie. Kredenzt werden klassische Gerichte genauso wie Fusion Style oder experimentelle Kreationen.

Vive la Bistronomy! French cuisine is breaking down the barriers between elitist haute cuisine and simpler brasserie fare. Courageous, fairly-priced, first class cuisine is blooming in the cool 'Neo-Bistros' of many major cities. These serve not only classic dishes, but also fusion styles or experimental creations.

Vive la Bistronomy! La cocina francesa salva las distancias entre la alta cocina elitista y la sencilla brasserie. En los informales "neo-bistros" de muchas ciudades florece una gastronomía superior valiente y bien calculada. Se sirven platos clásicos y de fusión o creaciones experimentales.



320457 · LOOP PEARL BLUE





Sans Chi Chi. Traditionelle Speisen wie zartes Lamm Carrée erleben eine Renaissance. Exotische Begleiter wie Auberginen Couscous beherzigen die kulinarischen Einflüsse der Einwanderer aus den ehemaligen Kolonien in Nordafrika.

Sans Chi Chi. Traditional foods such as a succulent rack of lamb are experiencing a renaissance. Exotic sides like aubergine couscous pay heed to the culinary influences of immigrants from the former colonies in North Africa.

Sans Chi Chi. Platos tradicionales como el tierno cordero carré están experimentando un renacimiento. Acompañamientos exóticos como el cuscús de berenjena atienden a las influencias culinarias de los migrantes de las antiguas colonias del norte de África.







Einfach raffiniert. Adieu chauvinistische Wichtigtuerei, hoch komplizierte Rezepturen und starre Menüfolgen! Die junge französische Küche setzt gern auf ehrliche, frische Qualität – kreativ und witzig präsentiert.

Simply sophisticated. Farewell to chauvinistic pomposity, overly complicated recipes and rigid set menus! The young French cuisine focuses on honest, fresh quality – presented creatively in amusing ways.

Simple refinamiento. ¡Adieu a la pomosidad chovinista, a las recetas muy complicadas y a los menús con un orden estricto! La joven cocina francesa disfruta centrándose en la calidad honesta y fresca, presentada de forma creativa e ingeniosa.





730424 · FELT



Keine Angst vor Klischees. Ob Weinbergschnecken, Cassoulet oder Crêpes – viele Klassiker erfahren dank innovativer Rezepturen und Techniken eine Neuauflage. Unaufgeregter gereicht als feine französische Snacks in Tapas Manier.

Don't be afraid of clichés. Whether snails, cassoulet or crêpes – thanks to innovative recipes and cooking techniques, numerous classics have been given a new lease of life. Served calmly and convincingly as fine French snacks in the style of tapas.

Sin miedo a los clichés. Ya sean caracoles de Borgoña, cassoulet o crepes, muchos clásicos están resurgiendo gracias a recetas y técnicas innovadoras. Se sirven con sencillez, como delicados aperitivos franceses al estilo de las tapas.



730425 · SHALLOW

Natural





Grains

Lieben Sie Superfood? Freunde der fleischlosen oder fleischarmen Küche schätzen Quinoa, Amaranth, Buchweizen und Chiasamen nicht nur als Lieferanten wertvoller, glutenfreier Proteine, Mineralstoffe und gut verwertbarer Kohlenhydrate. Die sogenannten "Pseudogetreide" und Saaten bringen auch neue Geschmacksnoten in die moderne Küche.

Do you love superfoods? Lovers of meatless or low-meat cuisine appreciate quinoa, amaranth, buckwheat and chia seeds not only as sources of valuable, gluten-free proteins, mineral nutrients and easily digestible carbohydrates. The so-called 'pseudo-cereals' and seeds also add new taste experiences to modern cuisine.

¿Qué opina de los superalimentos? Quienes prefieren la cocina sin carne o con poca carne aprecian la quinoa, el amaranto, el trigo sarraceno y las semillas de chía no solo porque aportan valiosas proteínas sin gluten, minerales y carbohidratos de fácil digestión. Los llamados "pseudocereales" y las semillas también aportan nuevos sabores a la cocina moderna.



360281 · INDIO WHITE BRUSH



“Das Gold der Inkas”, so wird Quinoa genannt. Botanisch gesehen gehört das Trendfood zur selben Gattung wie Spinat oder Rote Bete. Leicht angebraten entfalten die rotbraunen, gelben und weißen Power-Samen ein nussiges Aroma. Der ideale Energieschub für Salate, Suppen, Bratlinge, Müslis oder Smoothies.

Quinoa is also known as '**the golden grain of the Incas**'. From a botanical point of view, the trend food belongs to the amaranth family, which also includes spinach and beetroot. Lightly roasted, the red-brown, yellow and white power-grains develop a nutty aroma. The ideal energy-kick for salads, soups, fried patties, mueslis or smoothies.

“El oro de los Incas”: así es como se conoce a la quinoa. Desde un punto de vista botánico, este alimento de moda pertenece al mismo género que las espinacas o la remolacha. Ligeramente tostadas, las semillas de color marrón rojizo, amarillo y blanco desarrollan un aroma a nuez. Son el extra energético ideal para ensaladas, sopas, hamburguesas, mueslis o batidos.



Total Retro. Comeback des guten alten Haferschleims! Der Porridge Hype bringt reichlich Vitamin B, Mineralstoffe und probiotische Ballaststoffe auf den Tisch. Süß mit Früchten zum Frühstück oder als pikante Zwischenmahlzeit mit Gemüse. Eine Power-Wohltat für den Darm!

Totally retro. The triumphant return of rolled oats! The porridge hype brings a huge portion of vitamin B, mineral nutrients and probiotic roughage Porridge to the table. Either sweet with fruits at breakfast time, or as a snack between meals with vegetables. A power-packed treat for the intestines!

Total Retro. ¡El retorno de la avena! La moda de la porridge aporta mucha vitamina B, minerales y fibra probiótica a la mesa. Lo hace en forma dulce con frutas para el desayuno o como comida especiada con verduras. ¡Toda una bendición para el estómago!







320456 · WIRES

Gesunde Add-ons. Samen und Saaten auf Suppen oder als herzhafte Kruste auf Fisch- und Fleischgerichten sind Schlüsselreize für nährstoffreichen Genuss. Ihre körnige Substanz kontrastiert mit der samtigen Textur der Speisen und verleiht ihnen ein kräftiges Aroma.

Healthy Add-ons. Seeds and grains sprinkled on soups or as a crunchy crust on fish and meat dishes are key stimuli for healthy and highly-nutritious enjoyment of culinary delights. Their graininess stands in contrast to the velvety textures of the dishes and lends them a distinctive aroma.

Complementos saludables. Las semillas en sopas o como corteza en platos de pescado y carne son toques clave para un disfrute rico en nutrientes. Su textura en grano contrasta con la aterciopelada de los alimentos y proporciona un fuerte aroma.

High
life
amsterdam



Das Mekka der Foodies und Foodblogger aus aller Welt. Amsterdams quirlige Restaurantszene bedient sich aus dem Angebot der bekannten Foodhallen und bunten Märkte! Das Ergebnis: ein Melting Pot der Foodstyles! Am schönsten zu genießen auf einer der kleinen Terrassen-Bars entlang der malerischen Grachten im Jordaan-Viertel.

The Mecca for foodies and food bloggers from around the world. Amsterdam's exuberant restaurant scene sources its wares from the city's famous food halls and colourful markets. The result: a melting pot of food styles! And the best place to enjoy them is at one of the small patio restaurants alongside the picturesque canals of the Jordaan district.

La meca de los foodies y de los blogueros de comida de todo el mundo. La animada escena de los restaurantes de Ámsterdam se nutre de las ofertas del famoso Foodhallen y de sus coloridos mercados. El resultado: un crisol de estilos culinarios. El mejor lugar para disfrutarlo es en una de las pequeñas terrazas de los pintorescos canales del barrio de Jordaan.



730427 · EVENING GREY



It's magic! Dutch Babies nennt man liebevoll die angesagten Pancakes, die eigentlich mal in Seattle erfunden wurden. Direkt im Porzellan-Artikel mit viel Butter gebacken, entwickelt sich der Teig zu einem himmlisch luftigen Soufflé.

It's magic! Although they call them Dutch Babies, the popular pancakes were actually invented in Seattle. Baked in lots of butter in porcelain dishes, the batter rises to become a wonderfully light and airy soufflé.

It's magic! Dutch Babies es el nombre cariñoso de este crepe de moda que se inventó en Seattle. Horneado directamente en utensilios de porcelana y con mucha mantequilla, la masa se convierte en un suflé celestial y esponjoso.



590053 · FLAKE GOLD METALLIC



360284 · CAIMAN WHITE



Eldorado für Veggie-Lovers. Pflanzenküche hat ihr fades Mauerblümchen-Image abgestreift. Nicht Verzicht, sondern Entdeckerfreude spornt die Chefs an und lässt sie in kräftigen Farb- und Geschmacks-Fusionen schwelgen. Ganz legal dazu: Crema mit Hanföl – das neue grüne Superfood.

An eldorado für veggie-lovers. Vegetarian cuisine has finally brushed off its dull, wallflower image. Today, it is no longer frugality, but a new, inventive passion that inspires cooks and lets them rejoice in fusions of bright colours and taste explosions. It's not illegal! Crema with hemp seed oil – the new green superfood.

"El Dorado" de los vegetarianos. La cocina vegetariana se ha despojado de su fama de insípida. Lo que estimula a los cocineros y les permite disfrutar de fuertes fusiones de colores y sabores no es renunciar a ingredientes, sino las ganas de descubrir algo nuevo. Y totalmente legal, la crema con aceite de cáñamo: el nuevo superalimento verde.





Easy going. Der Trend zu kleinen informellen Mahlzeiten beeinflusst die Servierformen. Das Coffee-Glas dient als Behältnis für eine leckere Avocado-Spinatsuppe. Dazu kross gebackene Spalten von Petersilienwurzeln auf Zeitungspapier. Street-food lässt grüßen!

Easygoing. The trend towards small, informal meals influences how the foods are served. A coffee glass plays a new role with a delicious avocado-spinach soup. Attractively presented with crispy-roasted wedges of parsley root on a sheet of newspaper. Street food says hello!

Easy going. La moda de las pequeñas comidas informales influye en las formas de servir. El vaso de café hace las veces de recipiente de una deliciosa sopa de aguacate y espinaca. Hay que añadir las tiras crujientes de raíz de perejil horneadas colocadas sobre papel de periódico. ¡La cocina de mercadillo está para quedarse!





360285 · CHARCOAL

WOODEN CUTLERY



CHAMPIONS

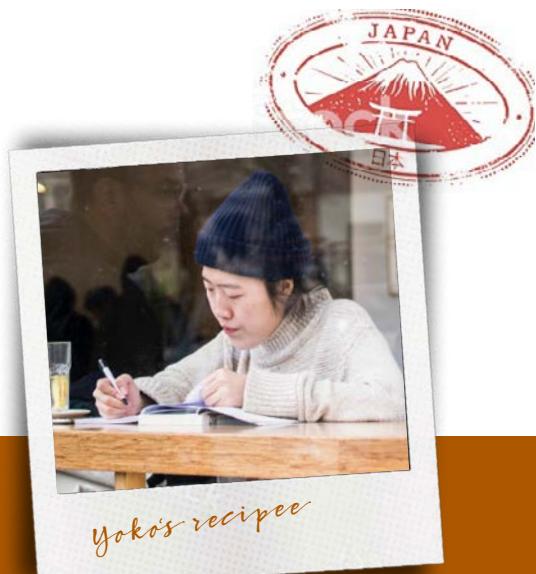
Pilze sind eine kulinarische Kostbarkeit. Der brasilianische Foodpionier und Sternekoch Alex Atala pflückt sie von den Bäumen des Regenwaldes. Sämler hüten ihre Standorte wie Staatsgeheimnisse. Kein Wunder: Ein Kilo weiße Piemonteser Trüffel kann bis zu 5.000 € kosten.

Mushrooms are a culinary treasure trove. Alex Atala, the Brazilian food pioneer and gourmet chef, plucks them from the trees of the rainforest. Collectors guard their locations like state secrets. No wonder: just one kilo of Piedmont white truffles can cost up to 5,000 euros.

Los hongos son un manjar gastronómico. El pionero de la gastronomía brasileña y chef estrella Alex Atala los recoge de los árboles de la selva. Los recolectores protegen sus lugares como si fueran secretos de estado. No es de extrañar: un kilo de trufa blanca de Piamonte puede costar hasta 5 000 euros.



590054 · PINE BRUSH



Langstielle Enoki sind zarte Zauberwesen. Ihr milder, leicht fruchtiger Geschmack harmoniert perfekt mit der Würze von asiatischen Suppen und Wok-Gerichten. Der aromatische Shiitake-Pilz sowie Reishi werden wegen ihrer Heilkräfte auch in der traditionellen chinesischen Medizin seit Jahrtausenden verwendet.

Enoki mushrooms look like ingredients for a magic potion. Their mild, slightly fruity, flavour harmonises perfectly with the aromatic spiciness of Asiatic soups and stir-fried dishes. Aromatic shiitake and reishi mushrooms have been used in traditional Chinese medicine for thousands of years on account of their healing powers.

Los enoki de tallo largo son delicadas criaturas mágicas. Su sabor suave, ligeramente afrutado, armoniza perfectamente con las especias de las sopas asiáticas y los platos de wok. La aromática seta shiitake, así como el hongo reishi, también se han utilizado en la medicina tradicional china durante miles de años por sus propiedades curativas.





Wilde Waldpilze sind ein idealer Geschmacksverstärker für Fleisch jeder Art. Damit sie ihre Konsistenz und ihr intensives nussiges Aroma behalten, sollten sie erst zum Schluss gewürzt werden. Andernfalls werden sie wässrig oder zäh. Zur Reinigung nur Messer, feine Pinsel oder ein feuchtes Tuch verwenden. Denn Pilze sind wasserscheue Wesen.

Wild forest mushrooms are an ideal flavour enhancer for meats of all kinds. To ensure that they don't lose their consistency and intense nutty taste, they should be seasoned only shortly before serving to prevent them becoming watery or tough. Only a sharp knife, a fine brush or a damp cloth should be used for cleaning mushrooms. This is because mushrooms have a particular aversion to water.

Las setas silvestres son un potenciador del sabor ideal para todo tipo de carne. Para que conserven su consistencia y su intenso aroma a nuez, deben condimentarse al final. De lo contrario, se quedan acuosas o duras. Para limpiarlas, hay que emplear únicamente cuchillos, cepillos finos o un paño húmedo. ¡Las setas odian el agua!

Pilze haben ein Faible für Fische. Behutsam gebraten oder gegrillt bekommen beide eine knusprige Außenhaut und zart weiches Fleisch. Um zu munden, benötigen sie nur etwas Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitrone.

Geröstete oder getrocknete Pilze geben Suppen eine erdige Note. In der veganen Küche dienen Pfifferlinge & Co oft als Fleischersatz. Ironie des Schicksals: Pilze – so weiß man heute – sind biologisch enger mit Tieren als mit Pflanzen verwandt.

Mushrooms like to be seen in the company of fish. Carefully fried or grilled, both of them develop a deliciously crispy skin and soft, delicate flesh. And, to bring out the flavour, just a pinch of salt and pepper and a dash of fresh lemon.

Roasted or dried mushrooms lend soups a touch of earthiness. In Vegan cooking, chanterelles and their delicious cousins often serve as an alternative to meat. The irony of fate: scientists have since discovered that mushrooms are more closely related to animals than they are to plants.

La debilidad de los hongos es el pescado. Cuidadosamente asados o a la parrilla, los dos obtienen una piel exterior crujiente y una carne tierna y suave. Para que sepan deliciosos, solo necesitan un poco de sal, pimienta y un toque de limón.

Las setas asadas o secas aportan un toque terroso a las sopas. En la cocina vegana, los rebozuelos y demás setas sirven a menudo como sustituto de la carne. Ironías del destino: según sabemos ahora, los hongos están biológicamente más relacionados con los animales que con las plantas.

320458 · STOVE





590052 · FLAKE WHITE



Die Fangemeinde von pflanzenbasiertem Essen wächst. Vegane Novel Food Produkte imitieren den Geschmack von Hühnchen, Shrimps oder Joghurt. Doch im Grunde geht es weniger um Fake Meat als um Gesundheit und Fitness.

The fanbase of vegetarian and vegan eating is growing fast. Vegan novel food products imitate the flavours of chicken, shrimps or yoghurt. However, it's basically all about health and fitness, not about fake meat.

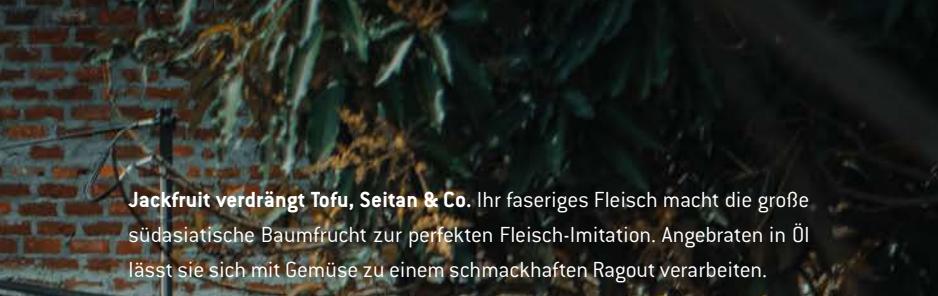
Los seguidores de la alimentación vegetal van en aumento. Los productos Vegan Novel Food imitan el sabor del pollo, las gambas o el yogur. Sin embargo, tienen más que ver con la salud y el bienestar que con crear carnes falsas.





Vegan

Go beyond meat



Jackfruit verdrängt Tofu, Seitan & Co. Ihr faseriges Fleisch macht die große südasiatische Baumfrucht zur perfekten Fleisch-Imitation. Angebraten in Öl lässt sie sich mit Gemüse zu einem schmackhaften Ragout verarbeiten.

Jackfruit is gradually edging out tofu, seitan & co. The fibrous flesh of the big fruit from a tree grown in South Asia perfectly imitates meat. It can be used to make a tasty ragout when sautéed in oil and combined with vegetables.

La yaca desplaza al tofu, seitán, etc. Su carne fibrosa hace que esta maxi-fruta del sur de Asia sea una imitación perfecta de la carne. Cocinada con aceite, puede elaborarse con verduras para obtener un sabroso ragú.





360282 · INDIO WHITE COPPER

730332 · UNI VOLLFOND BLACK

730333 · UNI BLACK



In Asien sind vegetarische Speisen fest etabliert. In keiner anderen Küche findet sich eine vergleichbare Vielfalt, pflanzliche Genusswelten in Suppen und Currys zu zelebrieren. Exotisch untermauert von Koriander, Basilikum, Zitronengras, Ingwer, Kurkuma, Limonen und Chili.

Vegetarian dishes have a long tradition in Asia. No other regional cuisine has such a diversity of vegetarian delicacies in the form of soups and curries. Exotically spiced and finely flavoured with the tangy aromas of coriander, basil, lemongrass, ginger, turmeric, limes and the fire of chillies.

En Asia nunca faltan los platos vegetarianos. En ninguna otra cocina hay una variedad comparable que celebre el mundo de las delicias vegetales como en las sopas y el curry, con el exótico acompañamiento del cilantro, la albahaca, el limoncillo, el jengibre, la cúrcuma, la lima y el chile.





730426 · DENIM



Asia-Suppen Restaurants eröffnen in allen Großstädten der Welt. Denn Ramen, Soba, Pho und Mie befriedigen die modernen Anforderungen an eine leichte, gesunde und dennoch sättigende Kost. Ganz ohne Fleischeslust: Ein veganes Törtchen aus Rote Bete Tatar und Avocado-Meerrettich-Creme.

Asian soup restaurants are springing up in all big cities around the globe. This is mainly because ramen, soba, pho and mie ideally satisfy contemporary demands for light, healthy and nevertheless filling foods. No one will ever miss the meat: a Vegan tartlet with beetroot tartare and avocado-horseradish cream.

Toda gran ciudad tiene su restaurante de sopas asiáticas. Las sopas de ramen, soba, pho y mie satisfacen las demandas modernas de una dieta ligera, saludable y, a la vez, saciante. Si no hay ganas de carne: tartaleta vegana con tartar de remolacha y crema de aguacate y rábano picante.

Forest Hunt





360280 · INDUSTRIAL STYLE

Waldküche für neugierige Gaumen. Kiefernzapfen, Latschenpesto oder Fritten vom Sauerampfer: Experimentierfreudige Chefs sammeln Wurzeln, Blätter, wilde Beeren, Kräuter, Nadeln und Zapfen. Die würzigen Zutaten verleihen ihren Gerichten ungeahnt frische bis holzig-ätherische Geschmacksnoten.

Forest cuisine for curious palates. Pine cones, mountain pine pesto or wild sorrel pancakes: Chefs who love to experiment collect roots and tubers, leaves, wild berries, herbs, needles and cones. These tasty ingredients lend dishes unimaginably fresh to woody and resinous aromas.

Cocina del bosque para paladares curiosos. Piñas, pesto de pino o tortitas de acedera: chefs experimentados recogen raíces, hojas, bayas silvestres, hierbas, agujas y piñas. Estos ingredientes confieren a sus platos sabores frescos y etéreos de madera.



590057 · FLAKE EARTH METALLIC



Schon mal probiert? Saftige Wildkräuter-Gnocchi mit Brennnesseln an Haselnussbutter und Fichtensprossen. Zahlreiche wilde Beeren, Nüsse und Kräuter sind echte gesunde Powerpakete. Der Vorteil: Sie wachsen überall und das umsonst. Wer die delikaten Schönheiten aufspüren und dann schonend fachgerecht zubereiten möchte, muss sich mit ihren Geheimnissen vertraut machen.

Have you tried these? Succulent wild herb gnocchi with stinging nettles on a bed of hazelnut butter and pine needles. Many wild berries, nuts and herbs are simply packed with health-giving power. The big advantage is that they grow almost everywhere and can be picked for free. Nevertheless, anyone wishing to forage for and make best use of these delicious botanicals must first study and learn their particular secrets.

¿Ya lo has probado? Jugosos ñoquis de hierbas silvestres con ortigas sobre mantequilla de avellana y brotes de abeto. Hay muchas bayas silvestres, nueces y hierbas que son verdaderas bombas de energía saludable. La ventaja: crecen en todas partes y son gratis. Para seguir la pista de estas delicadas bellezas y luego prepararlas de forma suave y profesional, es necesario conocer sus secretos.







Der Wald ruft! Wildfleisch ist nicht nur fettarm und reich an Mineralstoffen. Es hat auch eine angenehm feste Konsistenz. Zum Beispiel Fasan. Sein charakteristischer Geschmack feiert eine glückliche Liaison mit der säuerlichen Süße von Maulbeeren, Preiselbeeren und Wildkräutern.

The call of the forest! Game is not only low in fat content and rich in mineral nutrients. It also has a pleasantly firm consistency. Pheasant, for example. Its characteristic flavour celebrates a happy liaison with the tart sweetness of mulberries, cranberries and wild herbs.

¡La llamada del bosque! La carne de caza no solo es baja en grasa y rica en minerales. También tiene una agradable consistencia firme. Por ejemplo, el faisán. Su sabor característico marida a la perfección con la dulzura agria de las moras, los arándanos y las hierbas silvestres.





Hagebutten sind Vitaminbomben. Aus ihnen lassen sich leckere Dips und Chips herstellen. Karamellcreme geben sie einen delikaten Kick. Dazu: Gebäck gefüllt mit Brombeerjelly. Kann denn Liebe Sünde sein?

Rose hips are vitamin grenades. They are also perfect in tasty dips and as crisps and give a crème caramel a deliciously surprising kick. On the side: Pastries with a blackberry jelly filling. Can true love be a sin?

El escaramujo es una bomba vitamínica. Se puede emplear para hacer deliciosas salsas y chips. La crema de caramelo da un toque delicado perfecto. Además, masa rellena de gelatina de mora. ¿Puede ser pecado amar?

Artikel
 Article
 Artículo

 Ltr./fl oz.
 cm/in

 Art.-Nr.
 Art. No.
 Nº de art.

SEITE · PAGE 4/5

 Teller flach
 Plate flat
 Plato llano

28/11.0

1 32 0028 1

SEITE · PAGE 7

 Teller tief
 Plate deep
 Plato hondo

28/11.1

1 15 0128 1

PLAYGROUND

 2 in 1 Bowl / Plateau
 2 in 1 Bowl / Plateau

10 7 01 3410 91 101791


 TERRA Dip-Schälchen rund
 TERRA Dip dish round

9 7 01 3509 91 000565


 ANANTI Menage eckig Nussbaum
 ANANTI Menage rectangular walnut

29x19 7 42 8906 91 000000

SEITE · PAGE 8/9

 Teller flach coup
 Plate flat coup
 Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228 1

SEITE · PAGE 10/11

 Teller flach coup
 Plate flat coup
 Plato llano coupe

27/10.7

1 38 1227 1

PLAYGROUND

 Reisbowl
 Ricebowl

12 7 01 3112 91 026151

SEITE · PAGE 12/13

 Kompottschale
 Fruit dish
 Compotera

13/5.1

1 32 3063 1

SEITE · PAGE 14

 Teller tief coup
 Plate deep coup
 Plato hondo coupe

24/9.4

1 37 1324 1

Artikel
 Article
 Artículo

 Ltr./fl oz.
 cm/in

 Art.-Nr.
 Art. No.
 Nº de art.

SEITE · PAGE 14
PLAYGROUND

 BRUSH Plattform rund
 BRUSH platform round

25 7 01 1825 91 060542


 Essstäbchen Hartholz
 Chopsticks hardwood

24 7 49 9801 91 000000


 TERRA Dip-Schälchen rund
 TERRA Dip dish round

9 7 01 3509 91 000565

SEITE · PAGE 16

 Teller flach
 Plate flat
 Plato llano

28/11.1 1 69 1828 1

SEITE · PAGE 19

 Schüssel
 Bowl
 Bol Grande

20/7.9 1 53 3170 6


 Bowl nieder
 Bowl low
 Bol baja

0,08/2.7 1 51 6658 6


 Schälchen/Untere
 Small bowl/Saucer
 Bol/Platillo

10/3.9 1 52 5760 6

PLAYGROUND

 Servierbrett mit Rillen
 Serving-board with grooves

33x24 7 40 5901 91 000000

SEITE · PAGE 20

 Schale (Suppe)
 Bowl (soup)
 Plato hondo sin ala (sopa)

13/5.1 1 52 6113 6

PLAYGROUND

 BRUSH Plattform rund
 BRUSH platform round

25 7 01 1825 91 060541

SEITE · PAGE 21

 Teller flach oval
 Plate flat oval
 Plato llano ovalado

28x21/11.0x8.3 1 38 1828 1

Artikel
 Article
 Artículo

 Ltr./fl oz.
 cm/in

 Art.-Nr.
 Art. No.
 Nº de art.

SEITE · PAGE 23

 Schüssel
 Bowl
 Bol Grande

18/7.0

1 32 3168 1

SEITE · PAGE 25

 Teller flach
 Plate flat
 Plato llano

28/11.1

1 69 1828 1


 Teller tief asym.
 Plate deep asym.
 Plato hondo asim.

24/9.3x9.5

1 90 1874 1


 Glas
 Glass
 Vaso

0,33/11.2

1 71 9233 9

PLAYGROUND

 TERRA Dip-Schälchen rund
 TERRA Dip dish round

9 7 01 3509 91 000565


 Holzteller flach rund
 Wooden plate flat round

15 7 40 1215 91 000000


 Holzlöffel klein Teak
 Wooden spoon small teak

15 7 45 9802 91 000000

SEITE · PAGE 26/27

 Teller flach coup
 Plate flat coup
 Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228 1

PLAYGROUND

 GLOW Dip-Schälchen rund
 GLOW Dip dish round

9 7 01 3509 91 003000

SEITE · PAGE 27

 Bowl
 Bowl
 Bol

0,24/8.1

1 27 6674 1

SEITE · PAGE 28

 Glas
 Glass
 Vaso

0,33/11.2

1 71 9233 9

PLAYGROUND

 ANANTI Menage eckig Eiche
 ANANTI Menage rectangular oak

29x19

7 41 8906 91 000000

Artikel
Article
ArtículoLtr./fl oz.
cm/inArt.-Nr.
Art. No.
Nº de art.

SEITE · PAGE 31

Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

28/11.2

1 37 1228 1

SEITE · PAGE 32

Teller flach
Plate flat
Plato llano

28/11.1

1 69 1828 1

SEITE · PAGE 34/35

Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

17/6.7

1 37 1217 1

Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

27/10.7

1 38 1227 1

SEITE · PAGE 34/35

Glas
Glass
Vaso

0,33/11.2

1 71 9233 9

SEITE · PAGE 36

Teller tief
Plate deep
Plato hondo

23/9.1

1 80 0123 1

SEITE · PAGE 37

Teller flach
Plate flat
Plato llano

29/11.5

1 15 0029 1

SEITE · PAGE 38

Platte oval
Platter oval
Plato ovalado

33x22/13.0x8.6

1 53 2283 6

Teller flach coup
Plate flat coup
Plato llano coupe

20/7.9

1 38 1220 1

PLAYGROUND

Bowl goldfarben klein
Bowl gold colored small

8 7 20 3158 91 000000

Artikel
 Article
 Artículo

 Ltr./fl oz.
 cm/in

 Art.-Nr.
 Art. No.
 Nº de art.

SEITE · PAGE 40/41

 Teller flach
 Plate flat
 Plato llano

29/11.5

1 15 0029 1


 Schale (Suppe)
 Bowl (soup)
 Plato hondo sin ala (sopa)

13/5.1

1 52 6113 6


 Deckel Schale
 Lid for bowl
 Tapa de plato hondo sin ala

13/4.5

1 52 6413 6


 Bowl hoch (Chappei)
 Bowl tall (Chappei)
 Bol alta (Chappei)

9/3.6

1 52 6159 6


 Deckel Bowl hoch
 Lid for bowl tall
 Tapa de bol alta

9/3.1

1 52 6459 6


 Schälchen/Untere
 Small bowl/Saucer
 Bol/Platillo

10/3.9

1 52 5760 6

PLAYGROUND

 MIDSUMMER Bowl rund
 MIDSUMMER Bowl round

22

7 01 3122 91 006021

SEITE · PAGE 43

 Schale
 Bowl
 Bol Grande

16/6.2

1 52 6116 6


 Schale
 Flat bowl
 Plato hondo sin ala

16/6.3

1 51 3166 6


 Schale Special
 Flat bowl Special
 Plato hondo sin ala Special

28/11.0x7.3

1 51 6128 6

PLAYGROUND

 Holzteller flach rund
 Wooden plate flat round

15

7 40 1215 91 000000


 Holzlöffel klein Teak
 Wooden spoon small teak

15

7 45 9802 91 000000

Artikel
 Article
 Artículo

 Ltr./fl oz.
 cm/in

 Art.-Nr.
 Art. No.
 Nº de art.

SEITE · PAGE 44

 Schüssel
 Bowl
 Bol Grande

18/7.0

1 32 3168 1

PLAYGROUND

 Essstäbchen Hartholz
 Chopsticks hardwood

24 7 49 9801 91 000000

SEITE · PAGE 45

 Teller flach eckig
 Plate flat
 Plato llano

22/8.5x8.5

1 67 1822 1

SEITE · PAGE 47

 Teller flach
 Plate flat
 Plato llano

23/9.1

1 32 0023 1

SEITE · PAGE 48/49

 Teller flach
 Plate flat
 Plato llano

29/11.5

1 15 0029 1


 Schale
 Flat bowl
 Plato hondo sin ala

17/6.7

1 90 5717 1

SEITE · PAGE 50

 Teller tief
 Plate deep
 Plato hondo

30/11.9

1 69 1830 1

SEITE · PAGE 52

 Teller flach coup
 Plate flat coup
 Plato llano coupe

20/7.9

1 38 1220 1


 Glas
 Glass
 Vaso

0,33/11.2

1 71 9233 9

SEITE · PAGE 53

 Platte Special
 Platter Special
 Plato Special

19/7.5x3.5

1 51 2619 6

Art.Nr. 0001019978PS000999



01/2020


TAFELSTERN
professional porcelain



TAFELSTERN · professional porcelain · Eine Marke der BHS tabletop AG · Ludwigsmühle 1 · D-95100 Selb
national: Tel. +49 9287 73 1711 · Fax +49 9287 73 1719 · info@tafelstern.de
international: Tel. +49 9287 73 1700 · Fax +49 9287 73 1739 · export@tafelstern.com
www.tafelstern.de · www.tafelstern.com

