

LE BALLET



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

A NEW STORY OF HIGH-END TABLEWARE BY RAK PORCELAIN



*Move to centre stage
Posing for eternity
Enter a new age*

Chef
Pascal Bastian
CHEVAL BLANC
in Lembach – France
**

CONTENT

Introduction	08
Bravura	12
Fedra	32
Product care	48





TAKE
A TASTEFUL
STANCE

SET
EMOTIONS
IN MOTION

IN
A BLISSFUL
DANCE

B O N E C H I N A

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

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

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

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

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



BRAVURA



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

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

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

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

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



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



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

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

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

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



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

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

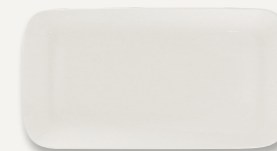
BCBVRP33
 33 x 17.5 cm
 13 x 7"
 12

BCBVRP28
 27.5 x 14 cm
 11 x 5 1/2"
 12

BCBVSP25
 25.5 cm / 10"
 12

BCBVSP22
 21.5 cm / 8 2/5"
 12

BCBVSP17
 17 cm / 6 2/3"
 24



BCBVCP30
 Ø 30 cm / Ø 11 4/5"
 6

BCBVCP27
 Ø 27.5 cm / Ø 10 5/6"
 12

BCBVCP23
 Ø 23 cm / Ø 9"
 12

BCBVCP17
 Ø 17 cm / Ø 6 2/3"
 24

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

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

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



Two Michelin stars shine on Pascal Bastian's everlasting choreography of ingredients.
 Pascal Bastians zeitlose Choreographie der Zutaten glänzt mit zwei Michelin-Sternen.
 Deux étoiles Michelin scintillent sur l'éternelle chorégraphie d'ingrédients de Pascal Bastian.
 La eterna coreografía de ingredientes de Pascal Bastian cuenta con dos estrellas Michelin.
 Due stelle Michelin brillano sull'intramontabile coreografia di ingredienti di Pascal Bastian.



Round flat plates with rim

Teller flach rund mit Rand
Assiettes plates rondes à aile
Platos llanos redondos con ala
Piatti piani rotondi con falda

BCBVFP32

Ø 32 cm / Ø 12 3/5"

📦 6

BCBVFP28

Ø 28 cm / Ø 11"

📦 12

BCBVFP26

Ø 26 cm / Ø 10 1/4"

📦 12

BCBVFP23

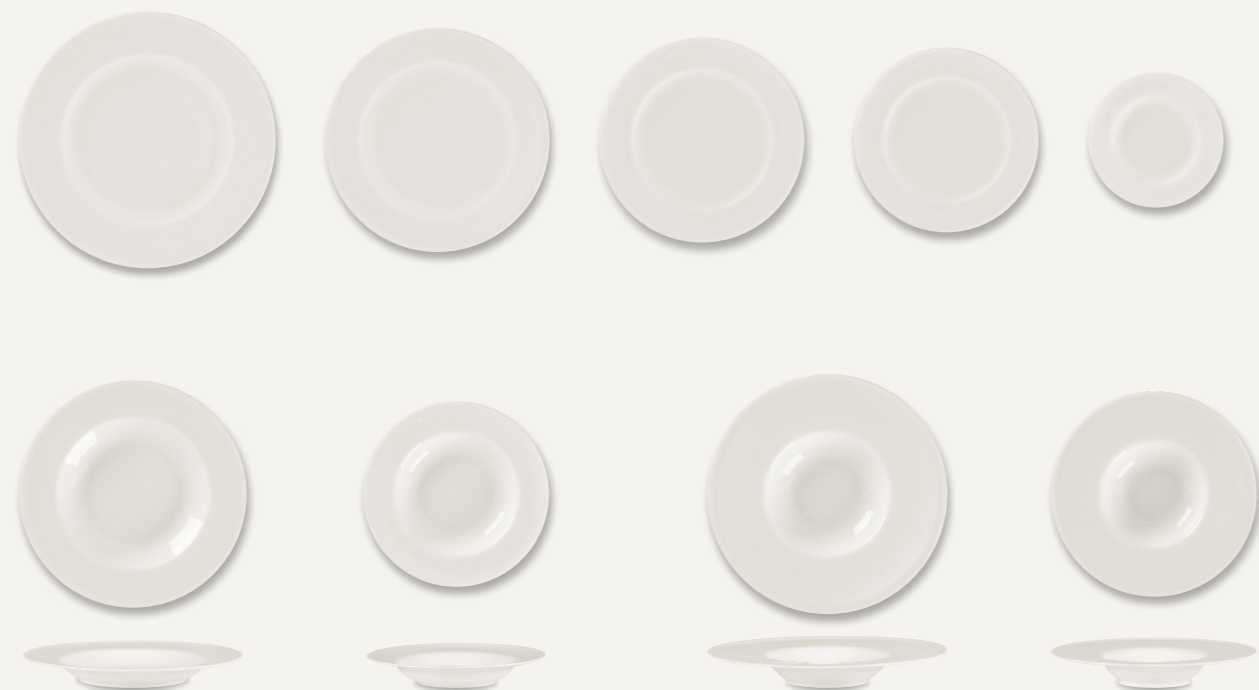
Ø 23 cm / Ø 9"

📦 12

BCBVFP17

Ø 17 cm / Ø 6 2/3"

📦 24



BCBVDP28

Ø 28 cm - 38 cl

Ø 11" - 13 oz

📦 12

BCBVDP23

Ø 23 cm - 27 cl

Ø 9" - 9 oz

📦 12

BCBVGD29

Ø 29 cm - 31 cl

Ø 11 1/2" - 10 1/2 oz

📦 6

BCBVGD25

Ø 25 cm - 24 cl

Ø 9 5/6" - 8 oz

📦 12

Round deep plates with rim

Teller tief rund mit Rand
Assiettes creuses rondes à aile
Platos hondos redondos con ala
Piatti fondi rotondi con falda

Gourmet deep plates

Gourmetteller tief
Assiettes creuses gourmet
Platos hondos gourmet
Piatti fondi gourmet

Covers for gourmet deep plates

Clochen für Gourmetteller tief
Cloches pour assiettes creuses gourmet
Campanas para platos hondos gourmet
Coperchi per piatti fondi gourmet

BCBVCL16

Ø 16.5 cm - Ht. 9 cm

Ø 6 1/2" - Ht. 3 1/2"

📦 4

👉 BCBVGD29

BCBVCL14

Ø 14 cm - Ht. 8 cm

Ø 5 1/2" - Ht. 3 2/9"

📦 6

👉 BCBVGD25



BCBVSEP55

55 x 32 cm

21 2/3 x 12 3/5"

📦 6

BCBVRTD40

40 x 12 cm

15 3/4 x 4 5/7"

📦 12



Rectangular trays

Platten rechteckig
Plats rectangulaires
Bandejas rectangulares
Vassoi rettangolari

Raised deep plate

Teller tief erhöht
Assiette creuse surélevée
Plato hondo elevado
Piatto fondo elevato

BCBVRDP01

16 x 15 cm - Ht. 8.5 cm

6 2/9 x 5 6/7" - Ht. 3 1/4"

📦 4



BCBVOB18

18 x 15 cm - 83 cl

7 x 6" - 28 oz

📦 6

Oval salad bowl

Salatschale oval
Saladier ovale
Ensaladera oval
Insalatiera ovale

Raised flat plate

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

BCBVRFP01

19 x 17.5 cm - Ht. 6 cm

7 1/2 x 7" - Ht. 2 2/7"

📦 4



BCBVOD21

21 x 17 cm - 30 cl

8 1/4 x 6 2/3" - 10 1/7 oz

📦 12

Oval divided vegetable dish

Gemüseschale geteilt
Plat à légumes ovale divisé
Bol para las verduras dividido
Coppetta per verdure con divisione



Noodle bowl
Nudelschale
Bol à nouilles
Noodle bol
Coppetta per pasta

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



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

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



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

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



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



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



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

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



☕ BCBVSA17

Bowls
Schalen
Bols
Boles
Coppette

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



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

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

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

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

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

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

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

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



BCBVUC34
Ht. 6.5 cm - 31 cl
Ht. 2 1/2" - 10 1/3 oz
📦 12
☕ BCBVSA17

BCBVUC27
Ht. 6 cm - 25 cl
Ht. 2 2/7" - 8 4/9 oz
📦 12
☕ BCBVSA16

BCBVUC23
Ht. 5.5 cm - 20 cl
Ht. 2 1/6" - 6 3/5 oz
📦 12
☕ BCBVSA16

BCBVUC20
Ht. 6 cm - 16 cl
Ht. 2 1/3" - 5 2/5 oz
📦 12
☕ BCBVSA16

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jug
 Krug
 Carafe
 Jarra
 Caraffa

Creamers
 Milchkännchen
 Crémiers
 Lecheras
 Bricchi da latte

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



BCBVSA17
 Ø 17 cm
 Ø 6 2/3"



BCBVSA16
 Ø 15.5 cm
 Ø 6 1/9"



BCBVSA12
 Ø 12 cm
 Ø 4 2/3"



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



BCBVTP50
 Ht. 11 cm - 58 cl
 Ht. 4 1/4" - 19 7/9 oz
 6



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



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



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

BCBVPSA17
 Ø 17 cm
 Ø 6 2/3"



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



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



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



BCBVGB25
 Ht. 7 cm - 24 cl
 Ht. 2 3/4" - 8 oz
 6



BCBVSU10
 Ht. 8.5 cm - 29 cl
 Ht. 3 1/3" - 9 3/4 oz
 6



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



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

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

Mug
 Becher
 Mug
 Mug
 Mug

Stackable mug
 Becher stapelbar
 Mug empilable
 Mug apilable
 Mug impilabile

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

Gravy boat
 Sauciere
 Saucière
 Salsera
 Salsiera

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

Sugar pack holder
 Zuckertütenschale
 Sucrier sachets
 Azucarero sobres
 Portabustine da zucchero



Egg cup
Eierbecher
Coquetier
Huevera
Portauovo

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



Salt shaker
Salzstreuer
Salière
Salero
Saliera

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



Pepper shaker
Pfefferstreuer
Poivrier
Pimentero
Pepiera

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



Toothpick holder
Zahnstocherhalter
Porte cure-dents
Palillero
Portastecchini

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





F E D R A

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

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

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

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

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



Designed for professionals by professionals, Fedra was created by RAK Porcelain's R&D. Fedra's range of shapes inspires everyone, restaurants, room service, fine breakfast, tea rooms, etc. relishing in its own universality.



Fedra wurde von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von RAK Porcelain für Profis entwickelt. Die Formenvielfalt der Serie bietet Inspiration für jeden Anlass: von Restaurants und Zimmerservice bis zu Teesalons oder einem edlen Frühstück.

Imaginée pour des professionnels par des professionnels, Fedra a été créée par le département R&D de RAK Porcelain. Grâce à ses diverses formes, Fedra jouit d'une universalité qui lui est propre et est une source d'inspiration pour tous: restaurants, service en chambre, petit déjeuner raffiné, salons de thé et bien d'autres.

Fedra, creata por Investigación y Desarrollo de RAK Porcelain, está diseñada por y para profesionales. La variedad de formas de Fedra la convierte en universal y en una inspiración para todos, tanto en los restaurantes y el servicio de habitaciones como en los desayunos deliciosos y los salones de té.

Progettata per i professionisti da professionisti, Fedra è stata creata dal team di ricerca e sviluppo di RAK Porcelain. Le diverse forme della serie Fedra, con il loro carattere universale, sono vere fonti di ispirazione in qualunque contesto: ristorante, servizio in camera, colazione elegante, sala da tè ecc.



Combining flavours as a true artist, the chef's constant labour is to strive for perfection.
 Wie ein wahrer Künstler kombiniert der Chefkoch die Aromen und strebt beständig nach Perfektion.
 Combinant les saveurs tel un véritable artiste, le chef cherche constamment à atteindre la perfection.
 La tarea incansable del chef, que combina sabores como un verdadero artista, es buscar la perfección.
 Combinando armoniosamente i sapori come un vero artista, ogni chef è alla costante ricerca della perfezione.



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

BCFRFP33
 Ø 32.5 cm / Ø 12 4/5"
 6

BCFRFP29
 Ø 29 cm / Ø 11 1/2"
 12

BCFRFP25
 Ø 25 cm / Ø 9 7/8"
 12

BCFRFP31
 Ø 31.5 cm / Ø 12 2/5"
 6

BCFRFP27
 Ø 27 cm / Ø 10 3/5"
 12

BCFRFP22
 Ø 22 cm / Ø 8 5/8"
 12

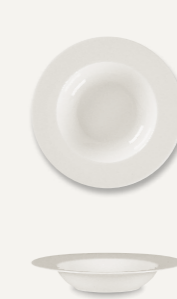
BCFRFP16
 Ø 16 cm / Ø 6 2/7"
 24



BCFRDP31
 Ø 31 cm - 89 cl
 Ø 12 1/6" - 30 oz
 6



BCFRDRP28
 Ø 28 cm - 63 cl
 Ø 11" - 21 4/9 oz
 12



BCFRDP23
 Ø 23 cm - 37 cl
 Ø 9" - 12 1/2 oz
 12

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

Round flat coupe plates

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

BCFRCP29

Ø 28.5 cm / Ø 11 1/4"
📦 12

BCFRCP27

Ø 27 cm / Ø 10 5/9"
📦 12

BCFRCP24

Ø 24 cm / Ø 9 3/8"
📦 12

BCFRCP21

Ø 21 cm / Ø 8 1/5"
📦 12

BCFRCP18

Ø 18 cm / Ø 7"
📦 24

BCFRCP15

Ø 15 cm / Ø 5 5/6"
📦 24



BCFRDC27

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



BCFRDC23

Ø 23 cm - 90 cl
Ø 9" - 30 3/7 oz
📦 12



BCFRGD29

Ø 29 cm - 24 cl
Ø 11 3/7" - 8 oz
📦 6



BCFRGD26

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

Round deep coupe plates

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

Gourmet deep plates

Gourmetteller tief
Assiettes creuses gourmet
Platos hondos gourmet
Piatti fondi gourmet

Gourmet flat plates

Gourmetteller flach
Assiettes plates gourmet
Platos llanos gourmet
Piatti piani gourmet

Oval platters

Platten oval
Plats ovales
Fuentes ovales
Piatti ovali

BCFRGF29

Ø 29 cm / Ø 11 1/2"
📦 12



BCFROP36

36 x 27 cm
14 x 10 3/5"
📦 6



BCFROP34

33.5 x 25 cm
13 2/9 x 9 5/6"
📦 6



BCFROP26

25.5 cm x 19.5 cm
10 x 7 5/7"
📦 12



BCFRBW100

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



BCFRBW75

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



BCFRBW50

Ø 13 cm - 50 cl
Ø 5 1/5" - 17 oz
📦 12

BCFRBW30

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

Bowls

Schalen
Bols
Boles
Coppette





Cups without handle

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

BCFRCU28M

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

12

☕ BCFRSA17

BCFRCU23M

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

12

☕ BCFRSA15



BCFRSA18

Ø 18 cm / Ø 7"

12

Saucer for cream soup bowls

Untere für Suppentassen
Soucoupe pour tasses à bouillon
Platillo para boles consomé
Piattino per scodelle per zuppa

BCFRCU20M

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

12

☕ BCFRSA15

BCFRCU09M

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

12

☕ BCFRSA13



BCFRCU28

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

12

☕ BCFRSA17

Tea cup

Teetasse
Tasse à thé
Taza a té
Tazza da tè

Cream soup bowl with 2 handles

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

BCFRCS37

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

12

☕ BCFRSA18



BCFRCU23

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

12

☕ BCFRSA15

Coffee / tea cup

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

Cream soup bowl without handle

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

BCFRCS37M

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

12

☕ BCFRSA18



BCFRCU20

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

12

☕ BCFRSA15

Coffee cup

Kaffeetasse
Tasse à café
Taza a café
Tazza da caffè

Saucers for coffee / tea cups

Unteren für Kaffee- / Teetassen
Soucoupes pour tasses à café / thé
Platillos para tazas a café / té
Piattini per tazze da caffè / tè

BCFRSA17
Ø 17.5 cm / Ø 6 4/5"
📦 12

BCFRSA15
Ø 15 cm / Ø 5 6/7"
📦 12



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

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

Espresso cup

Espressotasse
Tasse à espresso
Taza a expreso
Tazza da espresso

BCFRCU09
Ht. 5.5 cm - 9 cl
Ht. 2 1/5" - 3 oz
📦 12
☕ BCFRSA13



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

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

Saucer for espresso cup

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

BCFRSA13
Ø 13 cm / Ø 5 1/8"
📦 12



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

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

Creamers
Milchkännchen
Crémiers
Lecheras
Bricchi da latte

Mugs

Becher
Mugs
Mugs
Mugs

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

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



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

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

Sugar bowl & lid

Zuckerdose & Deckel
Sucrier & couvercle
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio

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



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

Pepper shaker
Pfefferstreuer
Poivrier
Pimentero
Pepiera

Sugar pack holder

Zuckertütenschale
Sucrier sachets
Azucarero sobres
Portabustine da zucchero

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



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

Toothpick holder
Zahnstocherhalter
Porte cure-dents
Palillero
Portastecchini

Butter ramekin

Butterschälchen
Ramequin à beurre
Platillo para mantequilla
Coppetta da burro

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



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

Napkin ring
Serviettenring
Anneau à serviette
Anillo servilletero
Portatovagliolo

Salt shaker

Salzstreuer
Salière
Salero
Saliera

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



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

Flower vase
Blumenvase
Vase
Florero
Vaso

BONE CHINA CARE AND HANDLING METHODS

RAK Porcelain's exclusive series have been developed with several years of manufacturing expertise, technique and passion.

Our products cater to a variety of establishments in HORECA, airlines, cruise liners, palatial events, hospice care and retail segment each of which demand diverse requirements. We offer service excellence to the tableware industry and inspire experiential dining among food service specialists.

Designed to surpass quality control standards and ensure maximum food safety.

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

Good practicing:

WASHING

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

STORAGE

- Allow dishes to dry and cool thoroughly before handling and stacking.
- Place items carefully onto each other, never slide.
- Always stack dishes of same sizes together – no higher than 30 cm (12").
- Ensure all racks and conveyors are plastic coated on contact surfaces.
- Load items in appropriate dish racks without piece to piece contact.
- Place cups and other hollowware in specifically designed racks.
- Separate metal and glass from porcelain, sort like items in tote boxes or bus pans.

BONE CHINA – PFLEGE UND HANDHABUNG

Die exklusiven Serien von RAK Porcelain basieren auf jahrelanger Erfahrung in der Herstellung, technischem Know-how und Leidenschaft.

Unsere Produkte sind für die unterschiedlichen Anforderungen vielfältigster Betriebe in den Bereichen HoReCa, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtschiffe, Luxusveranstaltungen, Kranken- und Hospizpflege sowie Einzelhandel entworfen. Wir bieten der Geschirrabranche einen erstklassigen Service und inspirieren Gastronomie-Spezialisten dazu, außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.

Unsere Designs übertreffen die Standards in der Qualitätskontrolle und gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit.

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

Bewährte Verfahren:

SPÜLEN

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

LAGERUNG

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

BONE CHINA – ENTRETIEN ET MANIPULATION

Le développement et la production des séries exclusives de RAK Porcelain s'appuie sur plusieurs années d'expertise, de technique et de passion.

Nos produits s'adressent à une variété d'établissements des secteurs HORECA (hôtellerie, restauration et cafés), compagnies aériennes, paquebots de croisière, événements de prestige, établissements hospitaliers et commerce de détail ayant tous des exigences diverses. Nous offrons un service d'excellence au secteur des arts de la table et inspirons une restauration expérientielle aux spécialistes des services de restauration.

Nos produits sont conçus pour surpasser les normes de contrôle qualité et garantir une sécurité alimentaire maximale.

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

Bonnes pratiques :

LAVAGE

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

RANGEMENT

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

CUIDADO Y MANIPULACIÓN DE BONE CHINA

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

Nuestros productos están pensados para atender a las necesidades de diferentes establecimientos del sector HORECA, líneas aéreas, cruceros, eventos suntuosos y hospitales y residencias, así como del segmento minorista, cada uno de los cuales con sus propios requisitos. Ofrecemos un servicio impecable al sector de los artículos de mesa e inspiramos una gastronomía experiencial entre los especialistas de la restauración.

Un diseño que supera los estándares de control de calidad y garantiza la máxima seguridad alimentaria.

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

Buenas prácticas:

LAVADO

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

ALMACENAMIENTO

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

BONE CHINA – UTILIZZO E MANUTENZIONE

Le esclusive serie di RAK Porcelain sono frutto di tecnica, passione e tanti anni di esperienza manifatturiera.

I nostri prodotti sono pensati per svariati campi d'applicazione, tra cui strutture HORECA, compagnie aeree, navi da crociera, eventi di gala, strutture sanitarie, case di cura e vendita al dettaglio, ognuno dei quali caratterizzato da esigenze diverse. Offriamo un servizio di eccellenza nel settore delle stoviglie e promuoviamo un concetto di cucina esperienziale tra gli specialisti del food service.

I nostri prodotti sono progettati per superare gli standard di controllo della qualità e garantire la massima sicurezza alimentare.

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

Buone pratiche:

LAVAGGIO

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

STOCCAGGIO

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

To avoid:

- Allow dirty dishes to pile up.
- Jam pack dishes together – ensure sufficient separation.
- Use metal trays and bus boxes.
- Over load storage space and dishwasher unit.
- Use metal utensils or other dinnerware to scrape.
- Pre-soak dishes – this affects glazing.
- Bang dishes against each other.
- Stack hot or wet porcelain items – allow them to dry.
- Stack cups and mugs – always store in plastic racks.
- Drop items into self levelling dispensers.
- Store dishes in high traffic areas like corridors or doorways.
- Scour dishes with abrasive pads or cleansers.
- Serve with inadequate dinnerware inventory to prevent overworking.

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

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

Ovens, plate warmers and salamander grills

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

Zu vermeiden:

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

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

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

Öfen, Tellerwärmer und Salamander

Unsere Produkte sind so hergestellt, dass sie hohen Temperaturen standhalten, ohne sich zu verändern. Sie können Teller und Schüsseln gefahrlos auf Tellerwärmer und unter Salamander stellen. Die Verwendung der Artikel zum Backen im Ofen wird nicht empfohlen.

Évitez de:

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

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

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

Fours, chauffe-plats et salamandres

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

Evite lo siguiente:

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

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

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

Hornos, calentaplatos y salamandras

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

Evitare di:

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

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

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

Forni, scaldapiatti e salamandre da cucina

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

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

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

RAK Porcelain USA Inc
330 Crown Court
Oakdale, PA 15071
USA
T +1 (866)-552-6980
info@rakporcelainusa.com

Follow us



www.rakporcelain.com

