

Arcoroc

Professional



2007-2008

Drinkware



Légendes rencontrées dans ce catalogue.
Abbreviations which are to be found in this catalogue.

- Référence / Item code number
- ✕ Code Barre article / Item UPC Code
- ✓ Code Barre emballage / Packaging UPC Code

- Emballage / packaging
- M = encombrement maxi / maximum diameter
- H = hauteur / height
- P = poids / weight

- Articles commercialisés sous la marque Luminarc / Items marketed under the Luminarc brand

- ▲ Non trempé / Not tempered.



Articles en verre trempé extra résistant
 Items fully tempered

- Articles conçus spécialement pour être empilés
 Items especially designed to be stackable

- Articles soufflés bouche (variation possible de dimensionnel et de couleur)
 Items blown by mouth (some variations in colour and dimensions may occur)

- Articles résistants aux lavages industriels
 These items are compatible with intensive dish-washing

- Un traitement inédit pour une nouvelle génération de verres disposant de 3 atouts majeurs :
 A new treatment for a new generation of wine glasses which benefit from 3 key features :

- Avec son buvant très fin, le verre restitue toute la subtilité des arômes et du goût.
 With its very thin rim, glasses convey the subtlety of the taste and of the aromas.

- Une résistance chimique de très haute qualité permettant à l'article de conserver son éclat original après 2000 lavages industriels.
 A very high quality chemical resistance which allows glasses to keep their original brilliance after 2000 industrial dish washing cycles.

- Une résistance mécanique exceptionnelle jusqu'à 30% supérieure à l'ancienne génération.
 An exceptional mechanical resistance up to 30% higher than the previous generation of glasses.

Les dimensions et données chiffrées sont non contractuelles / All figures provided are indicative.



ARC INTERNATIONAL

ARC INTERNATIONAL est aujourd'hui le leader mondial des arts de la table.

Le Groupe est présent sur les cinq continents à travers des sites de production, des filiales de distribution, des bureaux de liaison et des points de vente en propre.

Originaire de Arques, dans le Pas-de-Calais, ARC INTERNATIONAL emploie 16 500 collaborateurs dans le monde et distribue des articles d'arts de la table dans plus de 160 pays.

ARC INTERNATIONAL ist heute weltweiter Marktführer in Tischwaren.

Die Unternehmensgruppe ist auf den fünf Kontinenten mit Produktions- und Vertriebsstandorten, Verbindungsbüros und eigenen Verkaufsstätten vertreten.

ARC INTERNATIONAL, beheimatet im französischen Städtchen Arques im Departement Pas-de-Calais, beschäftigt weltweit 16 500 Mitarbeiter und vertreibt Tischwaren in mehr als 160 Ländern.



ARC INTERNATIONAL is now the world tableware leader.
 The Group operates in five continents through production sites, distribution networks, co-ordinating offices and owned points of sale.
 Originating from Arques, in the Pas-de-Calais region of France, ARC INTERNATIONAL has a payroll of 16,500 staff worldwide and retails decorative tableware items in over 160 countries.
 ARC INTERNATIONAL es en la actualidad, líder mundial de las Artes de la Mesa.
 El Grupo está presente en los cinco continentes a través de sus plantas de producción, filiales de distribución, oficinas de enlace y puntos de venta propios.
 Originaria de Arques, en Pas-de-Calais, Francia, ARC INTERNATIONAL emplea a 16 500 empleados en todo el mundo y distribuye artículos de Arte de la Mesa en más de 160 países.

ARC INTERNATIONAL

- Collaborateurs : 16 500
- Présence : Mondiale
- Circuits de distributions : Grand Public, B to B, Restauration hors foyer
- Les marques du groupe (Grand Public) : Luminarc, Cristal d'Arques, Pyrex
- Restauration hors foyer : Arcoroc et Chef & Sommelier
- Sites de Production : France, Espagne, USA, AIME, Chine
- CA : 1,4 milliard d'euros en 2006
- Production journalière : 6 millions d'articles
- Portefeuille produit : 20 000 références commerciales
- Budget R&D 2006 : 3% du CA

- Mitarbeiter : 16 500
- Vertretungen : weltweit
- Vertriebskanäle : breite Öffentlichkeit, B to B, Außer-Haus-Restauration
- Konzernmarken (breite Öffentlichkeit) : Luminarc, Cristal d'Arques, Pyrex
- Außer-Haus-Restauration : Arcoroc und Chef & Sommelier
- Produktionsstandorte : Frankreich, Spanien, USA, Mittleren Osten, China
- Umsatz : 1,4 Milliarden in 2006
- Tagesproduktion : 6 Mio. Artikel
- Produktpalette : 20 000 Artikel
- Budget Forschung und Entwicklung : 3% von Umsatz

- Employees : 16 500
- Footprint : Worldwide
- Distribution networks : consumer mass market, B2B, food service industry
- Group brands (mass market) : Luminarc, Cristal d'Arques, Pyrex -
- Food service industry : Arcoroc and Chef & Sommelier
- Production sites : France, Spain, USA, Arc International Middle East (AIME), China.
- Turnover : 1.4 billion euros in 2006
- Daily production capacity : 6 million items
- Product portfolio : 20,000 listed products
- 2006 R&D budget : 3% of turnover

- Empleados : 16 500
- Presencia : Mundial
- Circuitos de distribución : Venta al público, ventas entre empresas (BtoB), restauración fuera del hogar
- Marcas del Grupo : Luminarc, Cristal d'Arques, Pyrex
- Restauración fuera del hogar : Arcoroc e Chef & Sommelier
- Plantas de producción : Francia, España, EE. UU., AIME, China.
- Volumen de negocio : 1.400 millones de euros en 2006
- Producción diaria : 6 millones de artículos
- Cartera de productos : 20.000 referencias comerciales
- Presupuesto I+D en 2006 : 3% del volumen de negocios

- Bureaux de liaison - Verbindungsbüro - Country offices - Oficinas comerciales en el extranjero
- Sites de production - Produktionsstätte - Production sites - Unidades de producción
- Filiales de distribution - Tochtergesellschaft - Subsidiaries - Filiales de distribución

Arcoroc : LA référence des Arts de la Table sur le marché de la restauration

Pour répondre aux contraintes sécuritaires et budgétaires des professionnels de la restauration commerciale et collective, **Arcoroc** propose une gamme très large de produits innovants, fonctionnels et de qualité. Cette offre de vaisselle, verrerie et couverts se décline en différentes matières et différents concepts (cocktail, dessert, petites bouchées, bar, boissons chaudes, décoration de table ...) qui garantissent un produit pour chaque besoin.

Arcoroc : DIE Referenz für Tischwaren auf dem Gastronomiemarkt

Um den Sicherheits- und Budgetzwängen des Gaststättengewerbes und der Kantinen zu entsprechen, bietet **Arcoroc** eine sehr breite Palette innovativer, zweckmäßiger und hochqualitativer Produkte an. Dieses Geschirr-, Glas- und Besteckangebot ist in verschiedenen Werkstoffen und Konzepten (Cocktail, Dessert, Appetithappen, Bar, heiße Getränke, Tischdekoration usw.) lieferbar und bietet ein Produkt für jeden Bedarf.



Cabernet

Islande

Restaurant



Arcoroc **248** ranges



INNOVATIONS

Un centre de recherche de plus de 50 ingénieurs et chercheurs au sein du groupe Arc International ont mis au point des innovations majeures telles que : l'Advanced glass, la Trempe totale et l'Opal que vous retrouverez sous la marque Arcoroc.

In einem Forschungszentrum der Unternehmensgruppe Arc International schufen mehr als 50 Ingenieure und Forscher wichtige Innovationen wie z. B.: Advanced Glass, Totalhärtung und Opal, die Sie unter der Marke Arcoroc wieder finden.

The 50 engineers and researchers employed within the Arc International Group research centre have developed such major innovations as : Advanced glass, the total tempering process and Opal glass, all of which are available under the Arcoroc brand.

En nuestro centro de investigación con más de 50 ingenieros e investigadores del Grupo Arc International se han desarrollado importantes innovaciones, como las del nuevo cristal "Advanced glass", el vidrio templado y el Opal, que están disponibles en los productos de la marca Arcoroc.



Arcoroc : THE tableware reference for the food service industry

In order to satisfy the safety requirements and financial constraints of cost-centered and profit-centered catering industry professionals, **Arcoroc** offers an extensive range of innovative, functional, high-quality products. Drinkware, dinnerware and flatware collections are available in a selection of materials to suit a variety of tableware concepts (cocktail, dessert, aperitifs, barware, hot beverages, table decoration, etc.), ensuring that there is a product to suit your every need.

Arcoroc : El referente en las Artes de la Mesa en el mercado de la restauración

Para responder a las exigencias de seguridad y presupuesto de los profesionales de la restauración comercial y colectiva, **Arcoroc** ofrece una amplísima gama de productos innovadores, funcionales y de calidad. Esta oferta de vajillas, cristalerías y cuberterías está constituida por versiones en distintos materiales y por diferentes conceptos (cóctel, postres, bocadillos, bar, bebidas calientes, decoración de la mesa, etc.), lo que garantiza la existencia de un producto para cada necesidad.

Arcoroc ce qu'il faut retenir :

- Gamme : verrerie, vaisselle et coutellerie
- Cible : Restauration commerciale et Collective
- Présence : Mondiale
- Nombre d'articles vendus par an : 250 millions
- Offre produits : 1500 références
- Nombre de nouveautés par an : plus de 300
- Nombre de personnes qui travaillent pour la marque : 150

Arcoroc - Was man sich merken muss :

- Angebotspalette : Glaswaren, Geschirr und Bestecke
- Zielgruppe : Gaststättengewerbe und Kantinen
- Präsenz : weltweit
- Verkaufte Artikel pro Jahr : 250 Mio
- Produktangebot : 1 500 Artikel
- Neuheiten pro Jahr : mehr als 300
- Anzahl der Mitarbeiter, die für die Marke tätig sind : 150

Arcoroc, the basics :

- Range : drinkware, dinnerware and flatware
- Target markets : cost-centered and profit-centered catering
- Footprint : worldwide
- Number of items sold per year : 250 million
- Product offering : 1,500 products
- Number of new products released per year : in excess of 300
- Number of staff employed by the brand : 150

Arcoroc, datos destacados :

- Categorías : Cristalerías, vajillas y cuberterías
- Público objetivo : Restauración comercial y colectiva
- Presencia : Mundial
- Número de artículos vendidos al año : 250 millones
- Oferta de productos : 1.500 referencias
- Número de novedades al año : más de 300
- Número de personas que trabajan para la marca : 150

Appetizer Concept



p.13 - 20

Tasting glass



p.21 - 34

Stem glass



p.35 - 47

Tempered Stem glass



p.48 - 52

Coloured stem glass & tumbler



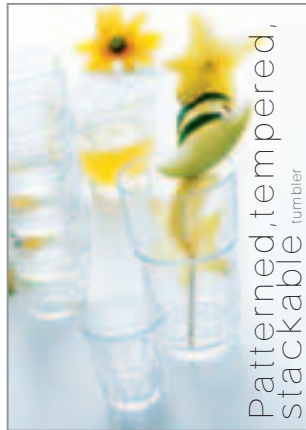
p.53 - 58

Plain & patterned tumbler



p.59 - 61

Tempered plain tumbler



p.62 - 64

Patterned, tempered, stackable tumbler



p.65 - 67

Bar



p.68 - 73

Cocktail



p.74 - 76

Champagne



p.77 - 81

Beer



p.82 - 84

After dinner drink



p.85 - 89

Jug & Decanter



Gin



Végas



Vigne



Martini & Margarita



Mano



Moyo



Sphérique

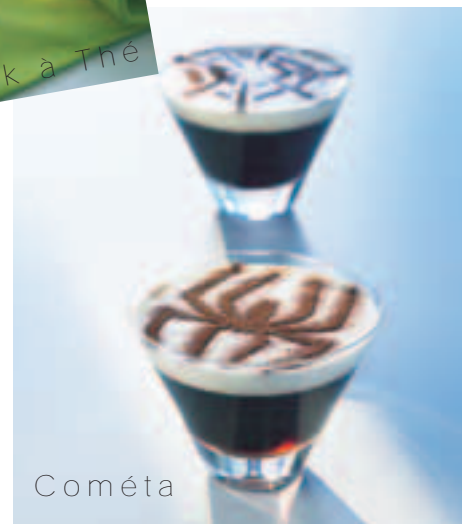
Dessert Concept



Cocktail Concept



Hot Drink Concept



Decoware Concept



Sommaire alphabétique

Contents by alphabetical order

| | | |
|----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| ■ Amélia (T) p.37 | ■ Essential p.88 | ■ Premier p.55 - 80 |
| ■ Amsterdam p.58 | ■ Fiesta p.54 - 71 | ■ Primary p.56 |
| ■ Arc..... p.88 | ■ Fine champagne .. p.84 | ■ Princesa (T) p.42 |
| ■ Arcade (T) p.64 | ■ Fleur p.87 | ■ Prysm (T) p.60 |
| ■ Aspen p.86 | ■ Forum (T) p.61 | ■ Quadro p.87 |
| ■ Bacchus p.71 | ■ Freeze p.71 | ■ Québec p.56 |
| ■ Ballon (T) p.46 | ■ Géo p.55 | ■ Réalo p.67 |
| ■ Ballon p.32 | ■ Gin p.84 | ■ Reims p.76 |
| ■ Baril p.58 | ■ Glacio ... p.51 - 58 - 69 | ■ Roman p.34 |
| ■ Beaming p.54 - 71 | ■ Gravity (T) p.63 | ■ Römer p.51 - 66 |
| ■ Bénidorm p.78 | ■ Hawaii p.70 | ■ Rotterdam p. 58 |
| ■ Biconique (T) p.80 | ■ Haworth p.78 | ■ Salto p.54 - 83 |
| ■ Blida p.58 | ■ Hoop (T) p.63 | ■ Salto pop p.52 |
| ■ Bock 25 (T)..... p.79 | ■ Hot shot p.83 | ■ Savoie p.30 |
| ■ Bouteille p.88 | ■ Hurricane p.70 | ■ Scotland p.58 |
| ■ Britannia p.78 | ■ Irish coffee (T) .. p.83 | ■ Select p.75 |
| ■ Bystro p.87 | ■ Islande ... p.57 - 76 - 83 | ■ Sensation p.18 |
| ■ Cabernet ... p.14 - 16 | ■ Islande frosted p.57 - 83 | ■ Shaker p.72 |
| ■ Campus (T) . p.61 - 81 | ■ Kyoto p.70 | ■ Shetland p.55 - 71 |
| ■ Canette p.86 | ■ Latino (T) p.71 | ■ Sidra p.60 |
| ■ Carré p.87 | ■ Lense p.23 | ■ Signature p.75 |
| ■ Celtic p.79 | ■ Lense artifice p.22 | ■ Sologne p.31 |
| ■ Cépage p.28 | ■ Lift (T) p.36 | ■ Sphérique p.89 |
| ■ Cerveoise p.79 | ■ Lima p.54 -88 | ■ Spirale (T) p.64 |
| ■ Chiquito p.60 | ■ Linéal (T) p.40 | ■ Sterling . p.55 - 67 - 76 |
| ■ Classique p.86 | ■ Linz p.55 - 72 | ■ Stockholm . p.56 - 67 - 83 |
| ■ Cocktail p.69 - 73 | ■ Ludico p.54 - 83 | ■ Tivoli (T) ... p.61 - 87 |
| ■ Cométa p.54 - 71 | ■ Mano (T) ... p.61 - 89 | ■ Touraine p.29 |
| ■ Comptoir p.66 | ■ Margarita ... p.70 - 84 | ■ Tubo (T) p.61 |
| ■ Conique (T) . p.58 - 61 | ■ Martigues p.55 - 66 | ■ Tulip (T)..... p.81 |
| ■ Cool' hours p.49 | ■ Martini p.84 | ■ Vertige p.70 - 79 |
| ■ Cordoue (T) p.60 | ■ Minden p.78 | ■ Vigne p.56 - 84 |
| ■ Cubik p.73 | ■ Mixing glass (T) . p.81 | ■ Vin p.88 |
| ■ Dégustation p.83 | ■ Moyo p.84 | ■ Vin au verre / Wine by the glass p.26 |
| ■ Divin p.75 | ■ Nonic (T) p.81 | ■ Vin du rhin . p.51 - 66 |
| ■ Diabolo..... p.88 | ■ Normandie (T) p.38 | ■ Viticole p.20 |
| ■ Domino p.50 | ■ Normandie curve (T) ... p.38 | ■ Willi becher p.81 |
| ■ Egypte p.84 | ■ Norvège (T) p.64 | |
| ■ Equateur p.86 | ■ Octime p.58 - 83 | |
| ■ Élégance p.24 | ■ Oxygen (T) p.63 | |
| ■ Elisa (T) p.44 | ■ Pichet p.86 | |
| ■ Euphoria p.69 | ■ Pinta p.60 | |



Tasting glasses

Cabernet

Tasting Glass



NEW

VERRE À PIED 75
Tulip stemglass
Réf. D0795
0 26102 87918 4 ✓
F6/B4
75 cl - 25 1/4 oz.
M: 101 mm - 3 3/4"
H: 240,5 mm - 9"
P: 281 g

VERRE À PIED 58
Tulip stemglass
Réf. 46888
0 26102 46951 4 ✓
F6/B4
58 cl - 19 3/4 oz.
M: 95 mm - 3 3/4"
H: 230 mm - 9"
P: 220 g

VERRE À PIED 47
Tulip stemglass
Réf. 46961
0 26102 46966 8 ✓
F6/B4
47 cl - 16 oz.
M: 90 mm - 3 1/2"
H: 220 mm - 8 5/8"
P: 195 g

VERRE À PIED 35
Tulip stemglass
Réf. 46973
0 26102 46977 4 ✓
F6/B4
35 cl - 12 oz.
M: 81 mm - 3 1/8"
H: 202 mm - 7 7/8"
P: 183 g

VERRE À PIED 25
Tulip stemglass
Réf. 46978
0 26102 46979 8 ✓
F6/B4
25 cl - 8 1/2 oz.
M: 72 mm - 2 3/4"
H: 180 mm - 7"
P: 137 g

VERRE À PIED 19
Tulip stemglass
Réf. 53468
0 26102 53469 4 ✓
F6/B4
19 cl - 6 1/4 oz.
M: 66 mm - 2 1/2"
H: 165 mm - 6 1/2"
P: 126 g

NEW

VERRE À PIED 12
Tulip stemglass
Réf. 14798
0 26102 98021 7 ✓
F6/B4
12 cl - 4 oz.
M: 54 mm - 2 1/8"
H: 150 mm - 5 7/8"
P: 97 g

VERRE À PIED GRAND BEAUJOLAIS 58 / Grand Beaujolais
Réf. D0797
0 26102 87920 7 ✓
F6/B4
58 cl - 19 1/2 oz.
M: 101 mm - 3 3/4"
H: 221 mm - 8 1/2"
P: 253 g

VERRE À PIED BEAUJOLAIS 38 / Beaujolais
Réf. D1292
0 26102 89857 4 ✓
FA6/B4
38 cl - 12 3/4 oz.
M: 71 mm - 2 3/4"
H: 185 mm - 7 1/4"
P: 188 g

VERRE À PIED 70
Balloon stemglass
Réf. 46981
0 26102 46994 1 ✓
F6/B4
70 cl - 24 oz.
M: 115 mm - 4 1/2"
H: 221 mm - 8 5/8"
P: 261 g

VERRE À PIED 58
Balloon stemglass
Réf. 47026
0 26102 47027 5 ✓
F6/B4
58 cl - 20 oz.
M: 106 mm - 4 1/8"
H: 209 mm - 8 1/8"
P: 229 g

VERRE À PIED 47
Balloon stemglass
Réf. 47017
0 26102 47018 3 ✓
F6/B4
47 cl - 16 oz.
M: 100 mm - 3 7/8"
H: 196 mm - 7 5/8"
P: 192 g

NEW

VERRE À PIED 35
Balloon stemglass
Réf. 47019
0 26102 47021 3 ✓
F6/B4
35 cl - 12 oz.
M: 91 mm - 3 1/2"
H: 182 mm - 7 1/8"
P: 166 g

VERRE À PIED 58
VIN JEUNE Stemglass
Réf. E2789
8 83314 05026 4 ✓
F6/B4
58 cl - 19 1/4 oz.
M: 100 mm - 3 7/8"
H: 220 mm - 8 5/8"
P: 235 g

VERRE À PIED 47
VIN JEUNE Stemglass
Réf. E2790
8 83314 05027 1 ✓
F6/B4
47 cl - 16 oz.
M: 97 mm - 3 3/4"
H: 210 mm - 8 1/4"
P: 215 g

VERRE À PIED 35
VIN JEUNE Stemglass
Réf. E2788
8 83314 05025 7 ✓
F6/B4
35 cl - 12 oz.
M: 90 mm - 3 1/2"
H: 200 mm - 7 7/8"
P: 180 g

FLÛTE 16
Flute
Réf. 48024
0 26102 46607 0 ✓
F6/B4
16 cl - 5 1/4 oz.
M: 70 mm - 2 3/4"
H: 225 mm - 8 3/4"
P: 130 g

FLÛTE GRAND CHAMPAGNE 24
Flute
Réf. D0796
0 26102 87919 1 ✓
F6/B4
24 cl - 8 oz.
M: 62 mm - 2 1/4"
H: 235 mm - 9 1/4"
P: 130 g

NEW

COUPE 30
Stemglass
Réf. D6140
0 026102 93329 9 ✓
FA6/B4
30 cl - 10 oz.
M: 120 mm - 4 5/8"
H: 165 mm - 6 1/2"
P: 215 g

CARAFE 2L SANS BOUCHON
Decanter without stopper
Réf. 62451
A2
2L - 67 1/2 oz.
M: 207 mm - 8 1/8"
H: 240 mm - 9 3/8"
P: 1050 g

CARAFE 1L10
Decanter
Réf. D6863
0 26102 19006 7 ✓
0 26102 17654 2 x
A2
1L10 - 67 1/2 oz.
M: 132 mm - 5 5/8"
H: 290 mm - 11 3/8"
P: 500 g

CARAFE 1L45
Decanter
Réf. D6862
0 26102 16833 2 ✓
0 26102 16773 1 x
A2
1L45 - 49 oz.
M: 153 mm - 6"
H: 274 mm - 10 3/4"
P: 1080 g



Commande sous condition
Can be ordered under special conditions



Cabernet

Tasting Glass



VERRE À MARGARITA 44
Margarita
Réf. 62447
0 26102 62448 7 ✓
F6/B4
44 cl - 14 3/4 oz.
M: 121 mm - 4 3/4"
H: 192 mm - 7 1/2"
P: 256 g



VERRE À COCKTAIL 30
Cocktail
Réf. 62449
0 26102 62450 0 ✓
F6/B4
30 cl - 10 oz.
M: 120 mm - 4 5/8"
H: 188 mm - 7 3/8"
P: 219 g



VERRE À COCKTAIL 21
Cocktail
Réf. 58001
0 26102 58007 3 ✓
Y06/B4
21 cl - 7 1/4 oz.
M: 95 mm - 4 1/2"
H: 172 mm - 6 3/4"
P: 187 g



VERRE À PIED 40
Multi-purpose stemglass
Réf. 46722
A24
40 cl - 13 1/2 oz.
M: 81 mm - 3 1/8"
H: 167 mm - 6 1/2"
P: 215 g



VERRE À BIÈRE 46
Iced beverage
Réf. 46721
A24
46 cl - 16 oz.
M: 81 mm - 3 1/8"
H: 188 mm - 7 3/8"
P: 230 g



VERRE À PIED 9 GRAPPA
Stemglass
Réf. D6245
0 26102 93446 3 ✓
FA6/B4
9 cl - 3 oz.
M: 56 mm - 2 1/8"
H: 155 mm - 6"
P: 97 g



VERRE À COGNAC 41
Brandy
Réf. 62664
0 26102 62665 8 ✓
F6/B4
41 cl - 13 3/4 oz.
M: 95 mm - 3 3/4"
H: 129 mm - 5"
P: 182 g



VERRE À COGNAC 25
Brandy
Réf. 62661
0 26102 62662 7 ✓
F6/B4
Réf. 02458
0 26102 06454 2 ✓
YD12



GOBELET FH 44 PRIMARY
Hi Ball
Réf. D5723
0 26102 11614 2 ✓
FA6/B4
44 cl - 14 3/4 oz.
M: 86 mm - 3 3/8"
H: 105 mm - 4 1/8"
P: 180 g



GOBELET FH 35 PRIMARY
Hi Ball
Réf. D5724
0 26102 11620 3 ✓
F6/B4
35 cl - 11 3/4 oz.
M: 81 mm - 3 1/8"
H: 100 mm - 3 7/8"
P: 160 g



GOBELET FH 27 PRIMARY
Hi Ball
Réf. D5725
0 26102 11652 4 ✓
F6/B4
27 cl - 9 oz.
M: 73 mm - 2 7/8"
H: 93 mm - 3 5/8"
P: 120 g





VERRE A PIED 41 EXALT
Stemglass
Ref. D4209
0 026102 91818 0 ✓
F12/B4
41 cl - 13 3/4 oz
M : 86 mm - 3 3/8"
H : 205 mm - 8"
P : 260 g



VERRE A PIED 31 EXALT
Stemglass
Ref. D4210
0 026102 91819 7 ✓
F12/B4
31 cl - 10 1/4 oz
M : 80 mm - 3 1/8"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 185 g



VERRE A PIED 25 EXALT
Stemglass
Ref. D4211
0 026102 91820 3 ✓
F12/B4
25 cl - 8 1/4 oz
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 185 mm - 7 1/4"
P : 175 g



VERRE A PIED 20 EXALT
Stemglass
Ref. D4212
0 026102 91821 0 ✓
F12/B4
20 cl - 6 3/4 oz
M : 70 mm - 2 3/4"
H : 180 mm - 7"
P : 167 g



FLUTE 19 EXALT
Flute
Ref. D4213
0 026102 91822 7 ✓
F12/B4
19 cl - 6 1/4 oz
M : 58 mm - 2 3/4"
H : 210 mm - 7"
P : 182 g



VERRE A PIED 45
Stemglass
Ref. 11077
0 26102 94959 7 ✓
F6/B4
45 cl - 16 oz.
M : 95 mm - 3 3/4"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 305 g



VERRE A PIED 38
Stemglass
Ref. 28504
0 26102 28507 7 ✓
FA12
Ref. 30793
0 26102 28507 7 ✓
FA12/B4
38 cl - 12 3/4 oz.
M : 88 mm - 3 3/8"
H : 200 mm - 7 7/8"
P : 254 g



VERRE A PIED 31
Stemglass
Ref. 53482
0 26102 53481 6 ✓
F12
Ref. 53480
0 26102 53481 6 ✓
F12/B4
31 cl - 10 1/4 oz.
M : 83 mm - 3 1/4"
H : 189 mm - 7 3/8"
P : 221 g



VERRE A PIED 27
Stemglass
Ref. 79643
0 26102 79646 7 ✓
FA12
Ref. 32744
0 26102 79646 7 ✓
FA12/B4
27 cl - 9 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 178 mm - 7"
P : 174 g



VERRE A PIED 21
Stemglass
Ref. 79147
0 26102 79255 1 ✓
FA12
Ref. 34901
0 26102 79255 1 ✓
FA12/B4
21 cl - 7 oz.
M : 72 mm - 2 3/4"
H : 159 mm - 6 1/4"
P : 126 g



VERRE A PIED 14
Stemglass
Ref. 36378
0 26102 28642 5 ✓
FA12/B4
14 cl - 4 1/2 oz.
M : 54 mm - 2 1/8"
H : 138 mm - 5 3/8"
P : 92 g



FLUTE 16
Flute
Ref. 53478
0 26102 53479 3 ✓
FA12/B4
Ref. 53484
0 26102 53479 3 ✓
FA12
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 198 mm - 7 3/4"
P : 128 g



VERRE A BIÈRE 32
Stemmed beer glass
Ref. 37154
0 26102 28732 3 ✓
FA12/B4
32 cl - 10 3/4 oz.
M : 58 mm - 2 1/4"
H : 175 mm - 6 7/8"
P : 184 g



NEW

Lense Artifice

Stemglass



VERRE À PIED 27
Stemglass
Réf. E2697
8 83314 04890 2 ✓
FA6/B4
27 cl - 9 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 165 g



VERRE À PIED 21
Stemglass
Réf. E2696
8 83314 04889 6 ✓
FA6/B4
21 cl - 7 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 184 mm - 7 1/4"
P : 145 g



FLÛTE 16
Flute
Réf. E2695
8 83314 04888 9 ✓
FA6/B4
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 55 mm - 2 1/8"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 125 g

NEW

Lense

Stemglass



GOBELET FH 36
Rocks
Réf. E2803
8 83314 05033 2 ✓
F6/B4
36 cl - 12 oz.
M : 86 mm - 3 3/8"
H : 105 mm - 4 1/8"
P : 190 g



GOBELET FH 27
Rocks
Réf. E2805
8 83314 05035 6 ✓
F6/B4
27 cl - 9 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 95 mm - 3 3/4"
P : 125 g



VERRE À PIED 36
Stemglass
Réf. E0987
8 83314 02522 4 ✓
FA6/B4
36 cl - 12 oz.
M : 86 mm - 3 3/8"
H : 210 mm - 8 1/4"
P : 325 g



VERRE À PIED 27
Stemglass
Réf. D5145
0 26102 92794 6 ✓
F6/B4
27 cl - 9 oz.
M : 79 mm - 3"
H : 195 mm - 7 5/8"
P : 165 g



VERRE À PIED 21
Stemglass
Réf. D5144
0 26102 92793 9 ✓
F6/B4
21 cl - 7 oz.
M : 74 mm - 2 7/8"
H : 184 mm - 7 1/4"
P : 145 g



FLÛTE 16
Flute
Réf. D5143
0 26102 92792 2 ✓
F6/B4
16 cl - 5 1/4 oz.
M : 55 mm - 2 1/8"
H : 215 mm - 8 3/8"
P : 125 g



VERRE À PIED 31
Stemglass
Réf. 50143
0 26102 76327 8 ✓
YP6/B6
31 cl - 10 1/4 oz.
M: 81 mm - 3 1/8"
H: 180 mm - 7"
P: 166 g



VERRE À PIED 24,5
Stemglass
Réf. 37405
0 26102 76328 5 ✓
YP12/B4
24,5 cl - 8 1/4 oz.
M: 74 mm - 2 1/2"
H: 166 mm - 6 1/2"
P: 127 g



VERRE À PIED 19
Stemglass
Réf. 37413
0 26102 76313 1 ✓
YP12/B4
19 cl - 6 1/4 oz.
M: 69 mm - 2 5/8"
H: 153 mm - 6"
P: 117 g



VERRE À PIED 14,5
Stemglass
Réf. 37249
0 26102 76312 4 ✓
YP12/B4
14,5 cl - 4 3/4 oz.
M: 64 mm - 2 1/2"
H: 142 mm - 5 1/2"
P: 90 g



VERRE À PIED 12
Stemglass
Réf. 37439
0 26102 76330 8 ✓
YP12/B4
12 cl - 4 oz.
M: 59 mm - 2 1/4"
H: 134 mm - 5 1/4"
P: 88 g



VERRE À PIED 6,5
Stemglass
Réf. 37264
0 26102 76314 8 ✓
YP12/B4
6,5 cl - 2 oz.
M: 48 mm - 1 7/8"
H: 113 mm - 4 3/8"
P: 61 g



FLÛTE 17
Flute
Réf. 37298
0 26102 76331 5 ✓
YP12/B4
17 cl - 5 3/4 oz.
M: 55 mm - 2 1/8"
H: 175 mm - 6 7/8"
P: 115 g



FLÛTE 13
Flute
Réf. 56416
0 26102 76332 2 ✓
YP12/B4
13 cl - 4 1/4 oz.
M: 47 mm - 1 3/4"
H: 179 mm - 7"
P: 106 g



FLÛTE 10
Flute
Réf. 56626
0 26102 76326 1 ✓
YP12/B4
10 cl - 3 1/4 oz.
M: 47 mm - 1 3/4"
H: 159 mm - 6 1/4"
P: 95 g



COUPE À CHAMPAGNE 16
Champagne
Réf. 37652
0 26102 76329 2 ✓
YP12/B4
16 cl - 5 1/4 oz.
M: 90 mm - 3 1/2"
H: 122 mm - 4 3/4"
P: 125 g



VERRE À MARGARITA 27
Stemglass
Réf. 79923
0 26102 79924 6 ✓
Y6/B4
27 cl - 9 oz.
M: 109 mm - 4 1/4"
H: 106 mm - 6 1/4"
P: 192 g



VERRE À PIED 9
COCKTAIL Stemglass
Réf. 08204
0 26102 08204 1 ✓
YP12/B4
9 cl - 3 oz.
M: 82 mm - 3 1/8"
H: 124 mm - 4 7/8"
P: 111 g



VERRE À COCKTAIL 64
HURRICANE Cocktail
Réf. 51253
0 26102 51261 6 ✓
F6/B4
64 cl - 21 1/2 oz.
M: 83 mm - 3 1/4"
H: 250 mm - 9 3/4"
P: 391 g



VERRE À COCKTAIL 44
HURRICANE Cocktail
Réf. 54584
0 26102 84512 7 ✓
F6/B4
44 cl - 14 3/4 oz.
M: 79 mm - 3"
H: 208 mm - 8 1/8"
P: 317 g



VERRE À COCKTAIL 25
Cocktail
Réf. 10770
0 26102 94932 0 ✓
F6/B4
25 cl - 8 1/4 oz.
M: 71 mm - 2 3/4"
H: 195 mm - 7 5/8"
P: 195 g



CARAFE 1L SANS BOUCHON
Decanter without stopper
Réf. 42173
0 26102 42173 4 x
A6
1L - 33 3/4 oz.
M: 112 mm - 4 1/4"
H: 230 mm - 9"
P: 358 g



CARAFE 1L
Decanter
Réf. 57972
0 26102 57972 5 x
A6
1L - 33 3/4 oz.
M: 112 mm - 4 1/4"
H: 290 mm - 11 1/4"
P: 421 g



GOBELET FH 12 oz.IMP
Hi ball
Réf. 76399
0 26102 76399 1 ✓
A48
34 cl - 11 1/2 oz.
M: 66 mm - 2 1/2"
H: 147 mm - 5 3/4"
P: 256 g



GOBELET FH 10 oz.IMP
Hi ball
Réf. 49352
0 26102 49352 1 ✓
A48
28 cl - 9 1/4 oz.
M: 65 mm - 2 1/2"
H: 128 mm - 5"
P: 243 g



GOBELET FH 8 oz.IMP
Hi ball
Réf. 76397
0 26102 76397 1 ✓
A48
23 cl - 7 3/4 oz.
M: 65 mm - 2 1/2"
H: 110 mm - 4 1/4"
P: 217 g



GOBELET FH 6 oz.IMP
Hi ball
Réf. 77873
0 26102 77873 1 ✓
A48
17 cl - 5 3/4 oz.
M: 64 mm - 2 1/2"
H: 85 mm - 3 1/4"
P: 187 g



Wine by the Glass

Stemglass

L'originalité de ces verres réside dans la finesse et l'élégance d'une ellipse qui contourne la paraison. Cette ellipse joue un double rôle :

- elle aide le consommateur à mieux évaluer la dose qu'il consomme.
- elle permet aux professionnels de verser en un clin d'œil deux capacités différentes : une dose de 12,5 cl de vin (ce qui correspond à 6 verres dans une bouteille) ou une dose de 14,5 cl.



The originality of the glasses resides in the finesse and elegance of an ellipse that encircles the bowl of the stemmed glass.

The role of this ellipse is twofold :

- it enables professionals to pour two different capacities instantly : a 12.5cl wine measure (the equivalent of 6 glasses per bottle) or a 14.5cl measure.
- it helps consumers to keep a tag on the volume of alcohol they drink.



VITICOLE :

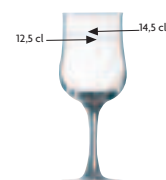
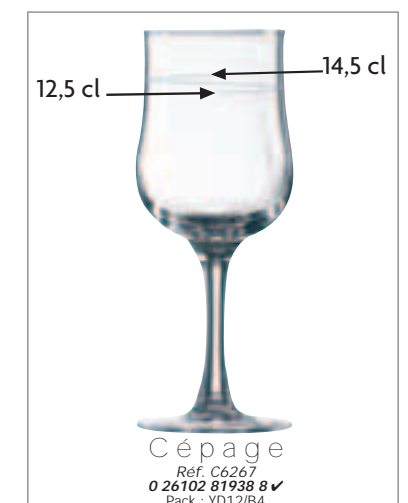
- le verre à pied **Viticole 21,5 cl Ellipse** offre toutes les garanties d'une bonne dégustation : sa paraison restitue subtilement les divers arômes contenus dans le vin.

- the 21.5cl Viticole Ellipse offers all the guarantees of an enjoyable tasting experience : its bowl enhances the delicate release of the various aromas the wine possesses.

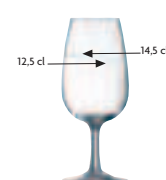
CÉPAGE :

- le verre à pied **Cépage 19 cl Ellipse** est quant à lui une réponse pour la dégustation de vins type Beaujolais et Gamay. Sa paraison en forme de lyre restitue correctement les arômes de vins fruités.

- the 19cl Cepage Ellipse is the ideal partner for tasting wines such as Beaujolais and Gamay. Its lily shaped bowl releases the aromas of fruity wines to perfection.



VERRE À PIED 18
CÉPAGE
Stemglass
Ref. C6267
0 26102 81938 8 ✓
YD12/B4
18 cl - 6 oz.
M : 66 mm - 2 1/2"
H : 162 mm - 6 3/8"
P : 131 g



VERRE À PIED 21,5
VITICOLE
Stemglass
Ref. C6308
0 26102 81987 6 ✓
YD12/B4
21,5 cl - 7 1/4 oz.
M : 65 mm - 2 1/2"
H : 155 mm - 6"
P : 106 g