



# BAGUETTE



**.1010**  
**Esslöffel**  
Table spoon  
Cueillir de table  
205 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1020**  
**Essgabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
206 mm · 8<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1910**  
**Essgabel<sup>3)</sup>**  
Table fork  
Fourchette de table  
203 mm · 8 in.



**.1710**  
**Menügabel**  
Table fork  
Fourchette de table  
195 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1030**  
**Tafelmesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
245 mm · 9<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1800**  
**Tafelmesser**  
Table knife  
Couteau de table  
240 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1050**  
**Dessertlöffel**  
Dessert spoon  
Cueillir à dessert  
190 mm · 7<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1060**  
**Dessertgabel**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
182 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1920**  
**Dessertgabel<sup>3)</sup>**  
Dessert fork  
Fourchette à dessert  
185 mm · 7<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1070**  
**Dessertmesser<sup>1)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
211 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1810**  
**Dessertmesser**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
212 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1100**  
**Kaffeelöffel**  
Coffee spoon  
Cueillir à café  
135 mm · 5<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1110**  
**Moccalöffel**  
Demi-tasse spoon  
Cueillir à moka  
111 mm · 4<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1120**  
**Kuchengabel**  
Cake fork  
Fourchette à gâteau  
155 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1140**  
**Fischmesser**  
Fish knife  
Couteau à poisson  
198 mm · 7<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1150**  
**Fischgabel**  
Fish fork  
Fourchette à poisson  
179 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1180**  
**Consommelöffel**  
Bouillon spoon  
Cueillir à bouillon  
160 mm · 6<sup>5</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1210**  
**Limonadenlöffel**  
Iced tea spoon  
Cueillir à soda  
203 mm · 8 in.



**.1330**  
**Buttermesser<sup>2)</sup>**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
170 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1500**  
**Tranchiermesser**  
Carving knife  
Couteau à découper  
250 mm · 9<sup>13</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1510**  
**Tranchiergabel**  
Carving fork  
Fourchette à découper  
225 mm · 8<sup>7</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1550**  
**Steakmesser<sup>1)</sup>**  
Steak knife  
Couteau à steak  
230 mm · 9<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1580**  
**Franz. Saucenlöffel**  
French sauce spoon  
Cueillir à sauce française  
181 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1630**  
**Runder Suppenlöffel**  
Round soup spoon  
Cueillir rond à bouillon  
180 mm · 7<sup>1</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1720**  
**Menümesser<sup>1)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
222 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**.1820**  
**Menümesser**  
Table knife  
Couteau de table  
223 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in.



**.1830**  
**Tafelmesser<sup>3)</sup>**  
Table knife  
Couteau de table  
240 mm · 9<sup>7</sup>/<sub>16</sub> in.



**.1850**  
**Dessertmesser<sup>3)</sup>**  
Dessert knife  
Couteau à dessert  
212 mm · 8<sup>3</sup>/<sub>8</sub> in.



**.1860**  
**Buttermesser**  
Butter knife  
Couteau à beurre  
165 mm · 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in.

Besteck-Einzelteile  
Serving pieces  
pièces à servir

18/10 versilbert  
18/10 silver plated  
18/10 argenté

01.0032 03.0132

<sup>1)</sup> Hohlheft (18/10)  
hollow handle (18/10)  
orfèvre (18/10)

<sup>2)</sup> ohne Wellenschliff  
without serrated blade  
sans lame crantée

<sup>3)</sup> Designvariante  
alternative design  
variante de design