

Rosenthal GmbH

in.gredienti: "Form follows function"

in.gredienti / Seta²

Die Verbindung von ergonomischen Formen und Funktionalität stand für den Designer bei der Entwicklung der Kollektion in.gredienti im Mittelpunkt. Getreu dem Motto "form follows function" neigen sich beispielsweise Teile der Kollektion dem Gast zu, wodurch fast alle Speisen nur mit einer Gabel gegessen werden können. Eine kleine Mulde im Pastateller dient als "Drehhilfe", auf dem großen Speiseteller ist sie als Reservoir für Reduktionen vorgesehen. Diese bleiben dadurch warm, verlaufen nicht und kommen nur dann mit den gewünschten Speisen in Kontakt, wenn der Gast es wünscht. Die insgesamt 16 verschiedenen Elemente von "in.gredienti" umfassen verschiedene Teller für Pasta, Risotto oder Salat, Schalen für Suppen oder Desserts sowie Platten für Fleisch- oder Fischgerichte und Amuse Gueule.

Tellerfahnen aus mattem Porzellan, die Vertiefungen hochglänzend. Die Fortentwicklung der Kollektion: "in.gredienti | Seta²". Die innovative Oberflächengestaltung vermittelt optisch und haptisch den Eindruck von Biscuitporzellan, gewährleistet aber gleichzeitig den vollen Gebrauchswert für den professionellen Einsatz, wie etwa Kratzfestigkeit und Spülmaschinenbeständigkeit.



Ansprechpartner



Erich Röber
Vertriebsleitung Deutschland

Rosenthal GmbH
Philip-Rosenthal-Platz 1
95100 Selb

Tel.: 09287 / 72-378
Fax: 09287 / 72-385

Kontakt
hrs@rosenthal.de

Internet
www.hotel.rosenthal.de



Produkt / Produktgruppe

■ Porzellan ■ Glas ■ Besteck