



GENSE
SCANDINAVIAN DESIGN SINCE 1856



DESIGNED TO MAKE YOU PROUD

Cutlery is an essential part of any table setting! Cutlery is what elevates the dining experience and brings the entire table presentation together. It lends a visually pleasing, refined look to the dinner table, calls forth the best in food and table manners, and of course it helps if there's a selection to choose from. There is often a difference between cutlery intended for simple everyday gastronomy and cutlery for stylish dinners with white tablecloths and crystal. Sometimes rustic and functional cutlery is called for, at other times the eye is delighted by iconic classics, and sometimes something new and modern is required.

Since 1856, Gense has therefore created premium quality products in well-crafted and functional designs, and for over 100 years we have collaborated with the best designers and artists to assure continue innovation and a high aesthetic standard.

We proudly bear the title "Purveyor to the Court", which was awarded to Gense in 1982. As Purveyor to HM King Carl XVI Gustaf of Sweden, we are on the exclusive list of selected Swedish companies that enjoy a long-term partnership with the Swedish Royal Family. The title of "Purveyor to the Court" is unmistakable evidence that we represent the very best in the country in our industry.

Das Besteck ist ein wesentlicher Bestandteil jeder Tischdekoration! Es ist das Besteck, das für ein besseres kulinarisches Erlebnis und für einen stimmigen Gesamteindruck sorgt. Es hilft dabei, dem gedeckten Tisch ein schönes und exklusives Aussehen zu verleihen und dem Essen und Ambiente eine besondere Note zu geben. Und es dürfen gerne verschiedene Optionen zur Auswahl stehen. Oft wird ein Unterschied zwischen dem Besteck für die einfache Alltagsgastronomie und für ein stilvolles Abendessen mit weißer Tischdecke und Kristallgläsern gemacht. Manchmal wird rustikales und funktionales Besteck benötigt, ein anderes Mal wird das Auge von ikonischen Klassikern verwöhnt, und ab und zu wünscht man sich einfach etwas Neues und Modernes.

Seit 1856 entwirft Gense daher Produkte von höchster Qualität in einem gut durchdachten und funktionalen Design. Und wir arbeiten seit über 100 Jahren mit den besten Designern und Künstlern zusammen, um Innovation und hohe Ästhetik zu gewährleisten.

Wir tragen mit Stolz den Titel „Kunglig Hovleverantör“ (Königlicher Hoflieferant), den Gense im Jahr 1982 erhielt. Als königlicher Hoflieferant von König Carl XVI. Gustaf von Schweden stehen wir auf der exklusiven Liste ausgewählter schwedischer Unternehmen, die eine langfristige Zusammenarbeit mit der schwedischen Königsfamilie haben. Dieser Ehrentitel ist ein klarer Beweis dafür, dass wir das Allerbeste in unserer Branche repräsentieren, das Schweden zu bieten hat.

GENSE
SCANDINAVIAN DESIGN SINCE 1856

CONTENT / INHALT



LIVING

10 DOROTEA

STAINLESS STEEL / EDELSTAHL

26 STILL

30 FUGA

36 OXFORD

40 STEEL LINE

42 REJKA

46 RANKA

52 THEBE

56 ATTACHÉ

60 INDRA

64 PANTRY

66 OLD FARMER

72 DOROTEA

76 NOBEL

82 TWIST

84 FOCUS DE LUXE

90 NORM

98 EHRA

104 ANIMAL FRIENDS



SILVER / SILBER

120 CPB 2091

124 CHIPPENDALE

126 GAMMAL FRANSK

130 KUNGASILVER

134 OLGA

138 ROSENHOLM

142 SVENSK

144 CHRISTENINGS / TAUFÉ

ABOUT GENSE / ÜBER GENSE

8 PURVEYOR TO THE COURT OF SWEDEN /
KÖNIGLICHER HOFLIEFERANT

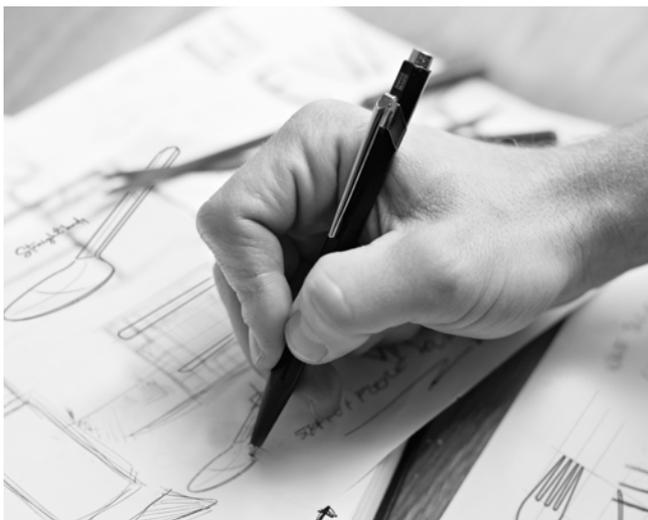
70 NATIONAL DIFFERENCES /
NATIONALE UNTERSCHIEDE

80 HOW CUTLERY HAS DEVELOPED OVER TIME /
DIE ENTWICKLUNG DES BESTECKS

94 THE DESIGN PROCESS / DER DESIGNPROZESS

100 OUR STORY / UNSERE GESCHICHTE

148 PRODUCT RANGE / SORTIMENT



TIMELINE / ZEITLEISTE

1856

Gense is founded in Eskilstuna by Gustaf Eriksson

Gense wird in Eskilstuna von Gustaf Eriksson gegründet

1859

The company produces tiled stove doors and coffee roasters

Das Unternehmen produziert in den ersten Jahren Kachelofentüren und Kaffeeröster

1885

Gense begins production of nickel and silver items, including coffee tableware and candlesticks

Gense beginnt mit der Produktion von Nickel- und Silberwaren, u. a. Kaffeeservice und Kerzenständer

1915

Production of tableware and cutlery begins

Beginn der Produktion von Kuvert-Artikeln und Besteck aus Silber

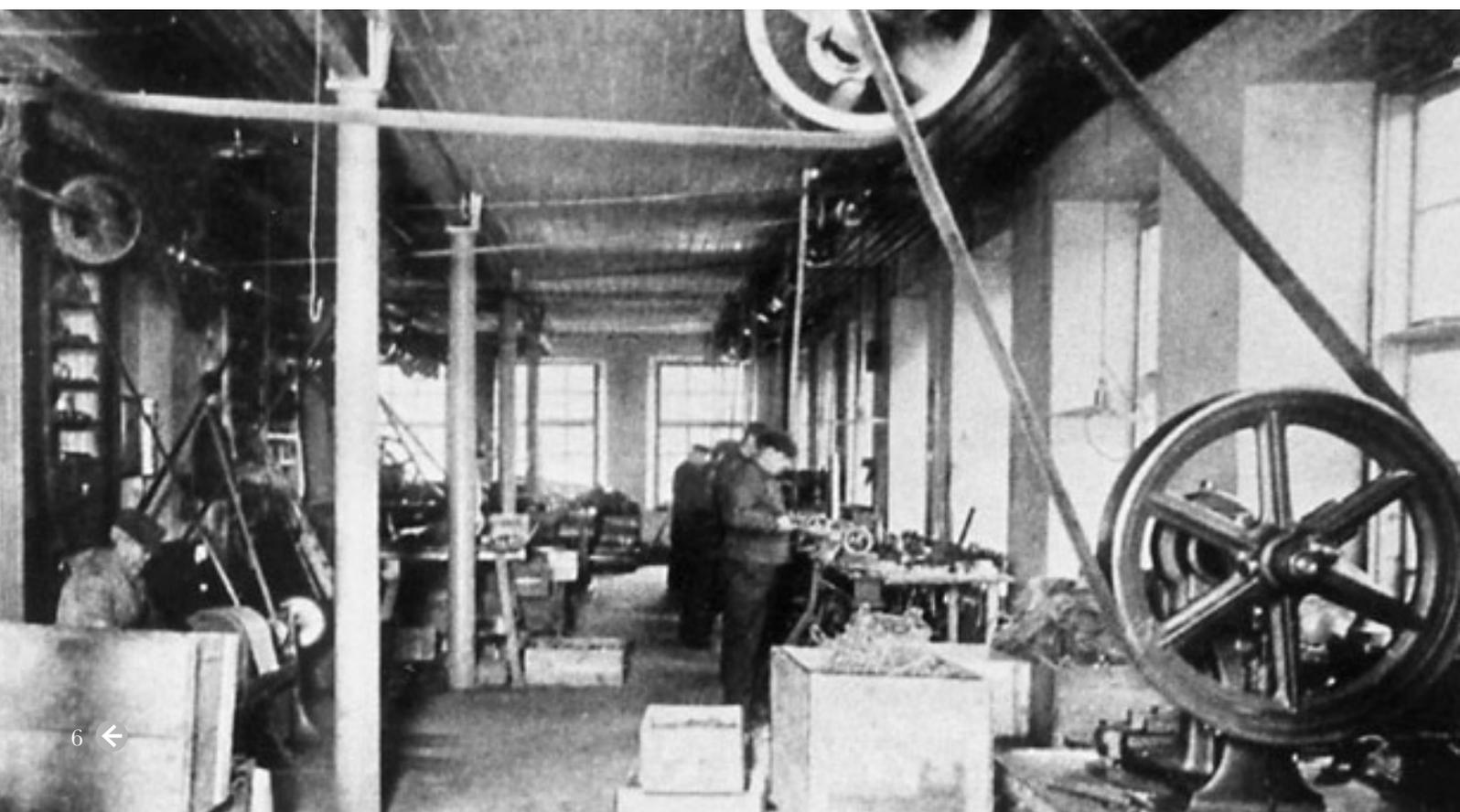


Founder Gustaf Eriksson / Gründer Gustaf Eriksson

1929

The first design collaboration is initiated with Viking Göransson

Die erste Design-Zusammenarbeit wird etabliert, und zwar mit Viking Göransson



1930

Gense takes part in the Stockholm Exhibition, an exhibition of architecture, design and handicrafts considered a milestone for the establishment of functionalism in Scandinavia

Teilnahme an der Stockholm Ausstellung, einer Ausstellung für Architektur, Design und Handwerk, die als Meilenstein für die Etablierung des Funktionalismus in Skandinavien gilt

1936

The first stainless steel cutlery is produced

Das erste Besteck aus Edelstahl wird produziert

1955

Gense takes part in H55 in Helsingborg, an international exhibition of architecture, design and crafts, and receives great acclaim for its stainless steel products

Teilnahme an der H55 in Helsingborg, einer internationalen Ausstellung für Architektur, Design und Kunstindustrie, und Gense erhält viel Lob für die Edelstahlprodukte des Unternehmens

1955

Folke Arström designs the award-winning Focus de Luxe collection, listed by the New York Times as one of the "100 best-designed products in modern times"

Folke Arström entwirft die preisgekrönte Serie Focus de Luxe, die von der New York Times in die Liste der „100 besten Designprodukte der modernen Zeit“ aufgenommen wird



1982

Gense is appointed Purveyor to the Court of Sweden

Gense wird zum königlichen Hoflieferanten des schwedischen Hofes ernannt

1991

Nobel cutlery is designed for the 90th anniversary of the Nobel Prize

Das Besteck Nobel wird anlässlich des 90jährigen Jubiläums der Vergabe des Nobelpreises entworfen

2009

New silver cutlery is launched for the first time in over 30 years, CPB 2091, designed by Carl Philip Bernadotte

Ein neues Silberbesteck wird zum ersten Mal seit über 30 Jahren auf den Markt gebracht - das CPB 2091, entworfen von Carl Philip Bernadotte

2015

Ehra cutlery is designed for Stockholm's Nationalmuseum by the acclaimed Note Design Studio

Das Besteck Ehra wird vom renommierten Note Design Studio für das Stockholmer Nationalmuseum entworfen

2022

Norm cutlery wins the international Red Dot design award in the 2022 Product Design category

Das Besteck Norm gewinnt den internationalen Designpreis Red Dot in der Kategorie Product Design 2022



PURVEYOR TO THE ROYAL



PURVEYOR TO THE COURT OF SWEDEN

Gense received the title of "Purveyor to the Court" from the King of Sweden in 1982. To be a purveyor to King Carl XVI Gustaf means that the company represents the absolute best in Sweden in the industry. It is visible proof that our products are of the highest quality.

There have been Purveyors to the Court for as long as Sweden has been a monarchy. For more than a thousand years, artisans, merchants and other representatives of Swedish industry and trade have been providing goods and services to the monarch and the royal family. An organised system for appointing royal purveyors was introduced in the early 1800s, and today it is an essential and valuable tradition that the Swedish monarch continues to maintain and develop.

An appointment as a royal purveyor is a coveted privilege. "Purveyor to the Court" is an honorary title that is also considered a mark of quality. Today, very few companies have been chosen for this honour. About 130 Swedish companies currently hold the title of purveyor to the Swedish court. We are very proud to be one of them.

In order to qualify as Purveyor to the Court, a company must have delivered goods or services to the Royal Court for at least five years. Furthermore, the companies' finances must be conducted without fault. Upon request, the Royal Court issues a diploma to the company, which is also allowed to use the purveyor emblem in its marketing. The emblem consists of the full coat of arms of Sweden with the text Purveyor to the Court.

KÖNIGLICHER HOFLIEFERANT

Gense wurde im Jahr 1982 vom schwedischen König zum 'Kunglig Hovleverantör', auf deutsch Königlichen Hoflieferanten, ernannt. Als Hoflieferant von König Carl XVI. Gustaf repräsentiert das Unternehmen das absolut Beste, was Schweden in der Branche zu bieten hat. Ein klarer Beweis dafür, dass unsere Produkte von allerhöchster Qualität sind.

Seit Schweden eine Monarchie ist, gibt es Lieferanten für den königlichen Hof. Seit mehr als tausend Jahren liefern Handwerker, Kaufleute und andere Vertreter der schwedischen Industrie und des schwedischen Handels Waren und Dienstleistungen an den Monarchen und die königliche Familie. Ein organisiertes System zur Ernennung königlicher Hoflieferanten wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts eingeführt, und heute ist dies eine wichtige und wertvolle Tradition, die vom Monarchen weiterhin aufrecht erhalten und weiterentwickelt wird.

Eine Ernennung zum königlichen Hoflieferanten ist ein begehrtes Privileg. Der Titel eines königlichen Hoflieferanten ist ein Ehrentitel, der auch als Qualitätsstempel gilt. Heute wird nur sehr wenigen Unternehmen diese Ehre zuteil. Etwa 130 schwedische Unternehmen tragen derzeit den Titel eines Hoflieferanten für das schwedische Königshaus. Wir sind sehr stolz darauf, einer von ihnen zu sein.

Bevor ein Unternehmen sich bewerben kann, königlicher Hoflieferant zu werden, muss es mindestens fünf Jahre lang Waren oder Dienstleistungen an den Hof geliefert bzw. erbracht haben. Darüber hinaus muss die Betriebsökonomie ohne Anmerkungen verwaltet werden. Der Hof stellt dem Unternehmen nach erfolgreicher Bewerbung ein Diplom aus, und das Unternehmen darf nachfolgend das Logo als Königlicher Hoflieferant für Marketingzwecke verwenden. Das Logo besteht aus dem großen Reichswappen mit dem Text KUNGLIG HOVLEVERANTÖR/ROYAL COURT SUPPLIER.

DOROTEA
by Monica Förster





DESIGNER MONICA FÖRSTER

Monica Förster (b. 1966) is one of Sweden's most internationally acclaimed and award-winning designers. Her upbringing in the small village of Dorotea in northern Sweden was marked by a strong interest in food and the set table, as her father was one of Sweden's leading chefs. Monica Förster's design is characterised by a considered simplicity that is free of unnecessary details, and she is driven by a great curiosity about new materials and manufacturing methods.

Monica Förster (geboren 1966), eine der international renommiertesten und preisgekröntesten Designerinnen Schwedens. Ihre Kindheit in dem kleinen Dorf Dorotea in Nordschweden war geprägt von großem Interesse an der Mahlzeit und dem gedeckten Tisch, denn ihr Vater war einer der führenden Köche Schwedens. Das Design von Monica Förster zeichnet sich durch eine gut durchdachte Schlichtheit ohne unnötige Details aus, und ihre Arbeit wird von großer Neugierde auf neue Materialien und Herstellungsverfahren angetrieben.



NEW



NEW



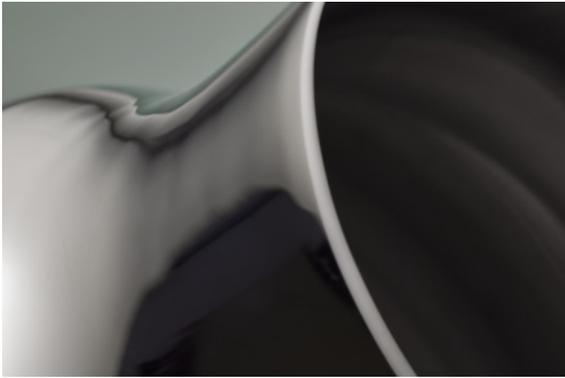


DOROTEA

The design is inspired by the natural area around the small village of Dorotea. Here, ice has created a landscape of mountains, valleys and large open areas which together form soft, fluid shapes that endlessly flow together. This transition is often overlooked, but the adventurous and surprising part of the design lies precisely here. With its minimalist and organic shapes, the Dorotea collection combines tradition and artisanal design on an international level.

Das Design ist inspiriert von der Natur rund um das kleine Dorf Dorotea. Hier hat das Eis eine Landschaft aus Bergen, Tälern und großen, offenen Flächen geschaffen. Gemeinsam bilden Sie weiche, fließende Formen, die sich endlos fortsetzen. Dieser Übergang wird oft übersehen, aber dennoch liegt genau hier der märchenhafte und überraschende Teil des Designs. Mit ihren minimalistischen und organischen Formen verbindet die Dorotea-Kollektion Tradition und Handwerkskunst mit Design auf internationalem Niveau.

Design: Monica Förster





NEW



MORE THAN STAINLESS STEEL

With an aesthetically pleasing surface, stainless steel leaves an impactful visual impression. The light intensity of the steel enhances a sense of purity that complements the colours and sensuality of the ceramics in the finest way. At the same time, the silky surfaces and colours of the ceramics draw clear references to the blue, violet, green and yellow shades of the polar light.

Mit seiner ästhetisch ansprechenden Oberfläche sorgt Edelstahl für einen harmonischen optischen Gesamteindruck. Die Lichtintensität des Stahls verstärkt ein Gefühl von Reinheit, das die Farben und die Sinnlichkeit der Keramik auf raffinierte Weise ergänzt. Gleichzeitig weisen die seideweichen Oberflächen und Farben der Keramik deutliche Bezüge zu den Blau-, Violett-, Grün- und Gelbtönen des Polarlichts auf.



NEW





REDUCE – REUSE – RECYCLE

Dorotea is produced from 91% post-consumer recycled stainless steel. This means that the stainless steel has had a past life. In addition to being extremely durable, stainless steel can be melted down and transformed into new products without losing its properties and qualities. Stainless steel can be endlessly recycled, meaning it is a material that keeps on giving.

Dorotea wird zu 91 % aus recyceltem post-Consumer-Edelstahl hergestellt. Dies bedeutet mit anderen Worten, dass der Edelstahl bereits zu anderen Zwecken verwendet wurde. Edelstahl ist nämlich nicht nur extrem langlebig, sondern kann auch eingeschmolzen und in neue Produkte verwandelt werden, ohne seine Eigenschaften und Qualitäten zu verlieren. Edelstahl kann daher endlos wiederverwendet werden und ist somit ein Material, das immer wieder eine neue Gestalt annehmen kann.



A close-up photograph of a stainless steel surface, showing a fine, uniform texture. The surface is a light gray color and appears to be a brushed or fine-grained finish. The lighting is soft and even, highlighting the subtle variations in the metal's grain. The background is a plain, light gray color, which makes the stainless steel surface stand out.

STAINLESS STEEL /
EDELSTAHL

STAINLESS STEEL FOR LASTING DELIGHT

If you have stainless steel cutlery, you have cutlery for life! Stainless steel is one of the most durable materials there is for cutlery production, and it is also easy to maintain.

In general, stainless steel offers many advantages and has a wide variety of uses. It is a pure and timeless material that is easy to process, use and recycle, and for this reason it is used in many different contexts and for countless types of products.

Your stainless steel cutlery is strong and durable, dishwasher safe, stays looking great for many years, and when it is no longer needed, the material can be recycled into new and beautiful products for future enjoyment.

EDELSTAHL MACHT LANGE FREUDE

Wenn Sie Edelstahlbesteck haben, haben Sie ein Besteck für den Rest Ihres Lebens! Edelstahl ist eines der langlebigsten Materialien für die Besteckherstellung, und gleichzeitig ist es sehr pflegeleicht.

Es gibt generell viele Anwendungsmöglichkeiten für Edelstahl, und es bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist ein reines und zeitloses Material, das nicht nur einfach zu verarbeiten und zu verwenden ist, sondern sich auch leicht recyceln lässt. Daher wird es in vielen verschiedenen Kontexten und für unzählige Arten von Produkten verwendet.

Ihr Edelstahlbesteck ist robust und langlebig, spülmaschinenfest, behält viele Jahre lang sein attraktives Aussehen und das Material kann am Ende der Lebenszeit zu neuen, schönen Produkten recycelt werden, die weiterhin Freude bereiten.



STILL

With its simplicity and long lines, the soft sculptural curves and the calmly crafted details underline the modern and Nordic look. An understated, clean design creates elegant cutlery that almost floats above the table.

Mit ihrer Schlichtheit und den langen Linien betonen die weichen skulpturalen Kurven und die ruhig gestalteten Details das moderne und nordische Lebensgefühl. Ein dezentes, klares Design schafft ein elegantes Besteck, das geradezu über dem Tisch zu schweben scheint.

Design: FRANTZÈN PROJECTS





STILL



FRANTZÈN PROJECTS

Design and create tailor-made and unique products for their exclusive award-winning restaurants within the Frantzén Group. Frantzén Projects only work with the best Swedish craftspeople, artisans and designers to create authentic projects of the highest quality. Still is the result of the collaboration between Gense and Frantzén Projects. A cutlery characterised by its fine craftsmanship and refined details.

Entwirft und kreiert maßgefertigte und einzigartige Produkte für die exklusiven, preisgekrönten Restaurants innerhalb der Frantzén-Gruppe. Frantzén Projects arbeitet nur mit den besten schwedischen Handwerkern, Kunsthandwerkern und Designern zusammen, um authentische Produkte von höchster Qualität zu schaffen. Still ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Gense und Frantzén Projects. Ein Besteck, das sich durch erstklassige Handwerkskunst und raffinierte Details auszeichnet.



FUGA

Fuga has a classic design with softly rounded lines that rest comfortably in the hand, and a refined contrast in the matte handles and polished bowls. Tias Eckhoff designed the iconic cutlery in 1962. Its design conveys clarity and the impression is one of subtle precision.

Fuga hat ein klassisches Design mit weich abgerundeten Linien, die angenehm in der Hand liegen, und bietet mit den matten Schäften und polierten Köpfen einen raffinierten Kontrast. Tias Eckhoff entwarf im Jahr 1962 das legendäre Besteck, das in seinem Design Klarheit und Präzision vermittelt, dabei jedoch einen subtilen Ausdruck bewahrt.

Design: Tias Eckhoff



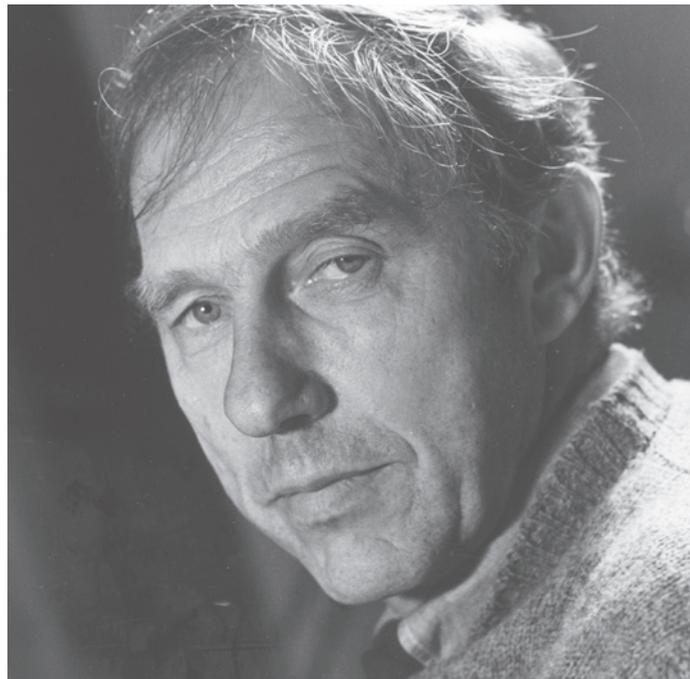


FUGA

DESIGNER TIAS ECKHOFF

Tias Eckhoff (1926-2016), one of Norway's most versatile designers and among those who helped make Scandinavian design a world-renowned concept. His cutlery is sold all over the world and is today represented in some of the world's most famous design museums.

Tias Eckhoff (1926–2016), war einer der vielseitigsten Designer Norwegens und hat maßgeblich dazu beigetragen, skandinavisches Design zu einem weltbekanntesten Konzept zu machen. Sein Besteck wird in der ganzen Welt verkauft und ist heute in einigen der berühmtesten Designmuseen weltweit repräsentiert.





OXFORD

With its discreet silhouette and delicate details, Oxford makes a magnificent impression and is ideal for any table setting. Oxford is made of high-gloss polished stainless steel, and the heaviness and deep pattern lend the cutlery just the right balance.

Oxford vermittelt mit seinen dezenten Linien und filigranen Details einen grandiosen Eindruck – und eignet sich perfekt für jede Art von Tischdekoration. Oxford ist aus hochglänzend poliertem Edelstahl gefertigt, und die Schwere sowie das tiefe Muster verleihen dem Besteck genau die richtige Balance.

Design: Gense Studio



DESIGNER GENSE STUDIO

Gense Studio is the name of our in-house design products. Promising designers work with experienced artisans to develop attractive design for both the present and the future.

Gense Studio ist der Name für Produkte in eigenem Design. Talentierte Designer arbeiten mit erfahrenen Handwerkern zusammen, um attraktive Designs für die Gegenwart und die Zukunft zu entwerfen.



OXFORD



GENSE



STEEL LINE

With a combination of elegant design and comfortable lines in stainless steel, Steel Line fits perfectly into most interiors and table settings. Steel Line was created by Henning Seidelin, one of Denmark's foremost sculptors.

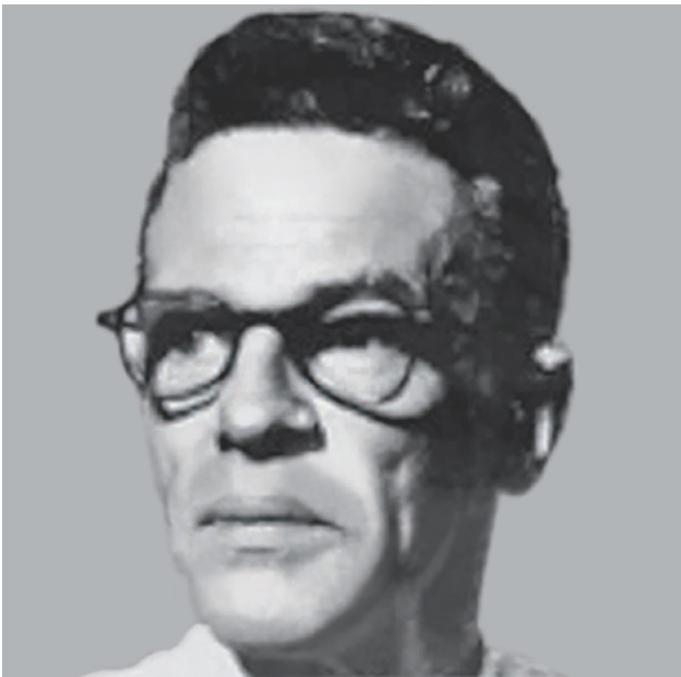
Mit einer Kombination aus elegantem Design und angenehmen Linien passt Steel Line perfekt zu den meisten Einrichtungsstilen und Tischdekorationen. Steel Line wurde von Henning Seidelin, einem der besten Bildhauer Dänemarks, entworfen.

Design: Henning Seidelin

DESIGNER HENNING SEIDELIN

Henning Seidelin (1904-1987) worked with perfection in all materials. After receiving widespread recognition as a sculptor, he turned his talents to industrial design and created classic products such as cutlery, kitchen utensils and furniture.

Henning Seidelin (1904-1987) arbeitete in Perfektion mit allen möglichen Materialien. Nachdem er als Bildhauer große Anerkennung gefunden hatte, wandte er sich dem Industriedesign zu und entwarf klassische Produkte wie Besteck, Küchenutensilien und Möbel.

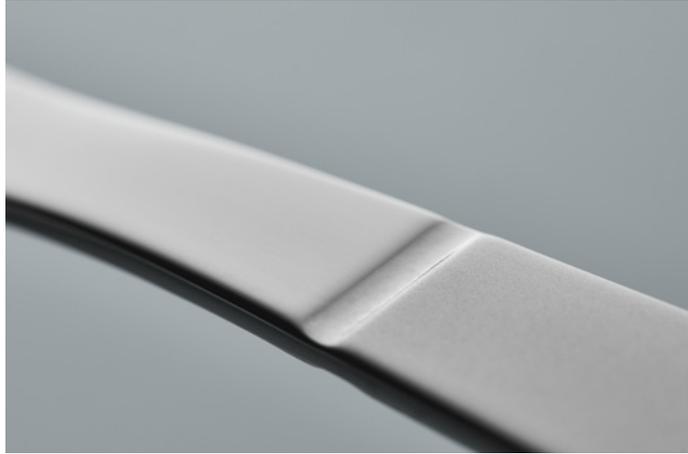




STEEL LINE



GENISE



REJKA

Rejka is a cutlery with a big personality. The combination of matte and polished surfaces lends it a special elegance. The inspiration for Rejka is taken from the traditional Scandinavian design idiom with details that help create a personalised table setting. Crafted in a combination of matte and mirror-finish stainless steel.

Rejka ist ein Besteck mit viel Persönlichkeit. Die Kombination aus matten und glänzenden Oberflächen verleiht dem Besteck eine ganz besondere Eleganz. Die Inspiration stammt aus der traditionellen skandinavischen Designsprache mit Details, die jeder Tischdekoration eine individuelle Note verleihen. Aus Edelstahl mit matt poliertem Schaft und glänzender Vorderseite.

Design: Cilla Persson

DESIGNER CILLA PERSSON

Cilla Persson (b. 1959), Swedish industrial designer with a strong background. She draws on inspiration from Japanese and old Nordic aesthetics in her work to create functional, timeless and simple shapes.

Cilla Persson (geboren 1959) ist eine schwedische Industriedesignerin mit einem starken Hintergrund. Sie lässt sich von japanischer und altnordischer Ästhetik inspirieren, um funktionale, zeitlose und schlichte Formen zu entwerfen.





REJKA



GEISE



RANKA

Ranka is an example of modern cutlery at its best. With its clean lines and timeless design, it is both functional and beautiful. The simple silhouette and discreet ornamentation complement the matte finish stainless steel, and the cutlery has also become a genuine classic because it is so comfortable to hold in the hand.

Ranka ist ein Beispiel für modernes Besteck vom Feinsten. Mit den klaren Linien und dem zeitlosen Design ist es funktional und hübsch zugleich. Die schlichte Form und die dezente Dekoration passen hervorragend zum matt polierten Edelstahl, und das Besteck ist auch zu einem echten Klassiker geworden, weil es so angenehm in der Hand liegt.

Design: Sven Arne Gillgren

DESIGNER SVEN ARNE GILLGREN

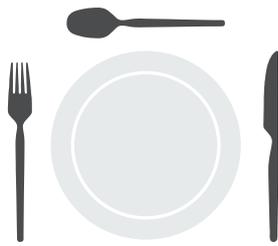
Sven Arne Gillgren (1913-1992), Swedish designer and craftsman, educated at the University of Arts, Crafts and Design in Stockholm. He took over as artistic director at Guldsmedsaktiebolaget (GAB) from Jacob Ängman, and his works are represented at Stockholm's Nationalmuseum.

Sven Arne Gillgren (1913–1992), schwedischer Designer und Kunsthandwerker, ausgebildet an der Kunstgewerbeschule in Stockholm. Er übernahm die künstlerische Leitung bei Guldsmedsaktiebolaget (GAB) nach Jacob Ängman, und seine Werke sind im Nationalmuseum in Stockholm vertreten.

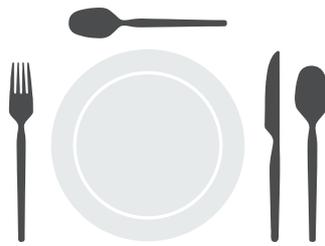


RANKA

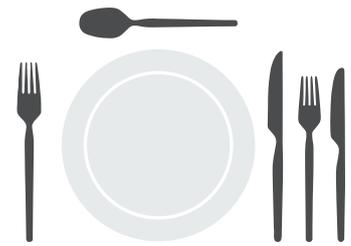




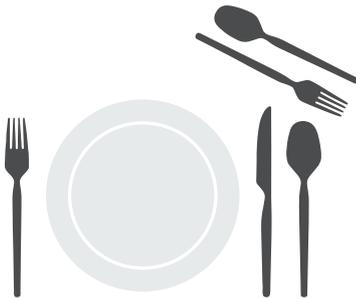
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
DESSERT



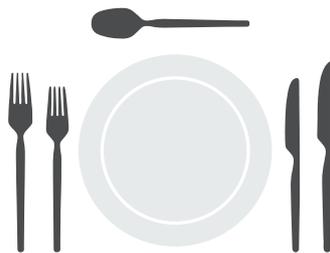
SOUP / SUPPE
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
DESSERT



SEAFOOD APPETIZER / VORSPEISE MIT
MEERESFRÜCHTEN
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
DESSERT



SALAD / SALAT
SOUP / SUPPE
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT



MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
CHEESE COURSE / KÄSEPLATTE
DESSERT



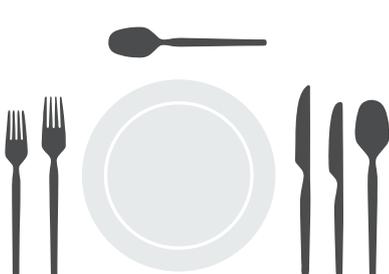
SOUP / SUPPE
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
CHEESE COURSE / KÄSEPLATTE

A GUIDE TO CUTLERY PLACEMENT

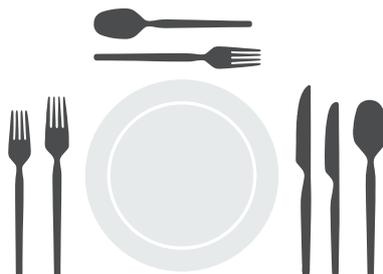
The primary rule is that cutlery is placed so that the guest begins from the outside and moves in towards the plates for each course. Forks should be laid to the left and knives to the right, with the blade facing the dinner plate. If soup is being served, the spoon is placed on the right of the outside knife. The dessert fork and/or dessert spoon should be laid above the dinner plate. When both are used, the dessert fork is laid closest to the plate so the tines face right. The dessert spoon is laid above the fork in a horizontal position, handle facing right.

SO LEGT MAN DAS BESTECK

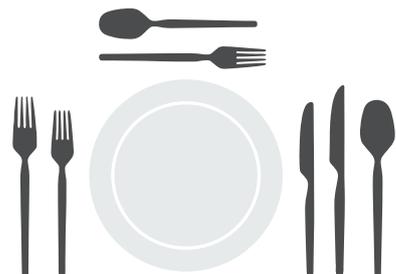
Die Hauptregel ist, dass das Besteck so platziert wird, dass der Gast von außen beginnt und sich bei jedem Gericht in Richtung Teller bewegt. Die Gabeln sollten auf der linken Seite und die Messer auf der rechten Seite liegen, mit der Schneide in Richtung Teller. Wenn die Vorspeise Suppe ist, sollte der Löffel ganz rechts liegen. Kuchengabel und/oder Dessertlöffel sollten direkt über dem Teller liegen. Wenn beide verwendet werden sollen, legt man die Gabel direkt über den Teller, mit den Zinken nach rechts gerichtet. Der Löffel wird mit dem Schaft nach rechts über die Gabel gelegt.



SOUP / SUPPE
STARTER / VORSPEISE
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
DESSERT



SOUP / SUPPE
ENTREE / ZWISCHENGERICHT
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
DESSERT



SOUP / SUPPE
MAIN COURSE / HAUPTGERICHT
CHEESE COURSE / KÄSEPLATTE
DESSERT



THEBE

Thebe has a classic and timeless shape that makes the cutlery just as beautiful and contemporary today as when it was created in 1944. Thebe was Gense's first modern stainless steel cutlery collection and is inspired by the sumptuous Egyptian style with its stringent and stylish lines.

Thebe hat eine klassische und zeitlose Form, die das Besteck heute noch genauso schön und modern macht wie zu seiner Entstehungszeit im Jahr 1944. Thebe war die erste moderne Besteckserie aus Edelstahl von Gense und ist vom prächtigen ägyptischen Stil mit seinen strengen und stilvollen Linien inspiriert.

Design: Folke Arström



THEBE



DESIGNER FOLKE ARSTRÖM

Folke Arström (1907-1997) began his career in 1930 in Stockholm as an artist and industrial designer. He was one of Sweden's most prominent designers during the 1940s and 1950s. A position that made him an important member of the first generation of proud Scandinavian designers. Folke Arström was also Gense's artistic director in the early 1940s.

Folke Arström (1907-1997) begann seine Karriere 1930 in Stockholm als Künstler und Industriedesigner. In den 40er und 50er Jahren war er einer der einflussreichsten Designer Schwedens. Diese Position machte ihn zu einem wichtigen Mitglied der ersten Generation stolzer skandinavischer Designer. Folke Arström war in den frühen 1940er Jahren außerdem künstlerischer Leiter bei Gense.





ATTACHÉ

Attaché represents clean design inspired by the age of the Baroque. The cutlery has a traditional double-fluted style and is made from matte finish stainless steel.

Attaché steht für ein klares, vom Barock inspiriertes Design. Das Besteck ist im traditionellen Stil mit einer doppelt gerillten Kante und aus matt poliertem Edelstahl gefertigt.

Design: Tias Eckhoff



BE GOOD TO YOUR CUTLERY

It's the small, everyday care that extends product lifespan and makes your cutlery stay looking its best for longer. For instance, always rinse your cutlery after use, but do not leave it to soak. Cutlery can of course be cleaned in the dishwasher, but remember to open the door afterwards so that the steam escapes. We also recommend that you keep your Gense cutlery separate from other types of steel in the dishwasher, as rust particles can stick to the cutlery if the pieces touch each other.

Gense has a line of care products for silver and stainless steel. If you polish your cutlery two or three times a year, it will stay looking as good as new.

PFLEGEN SIE IHR BESTECK

Es ist die kleine tägliche Pflege, die die Lebensdauer verlängert und Ihr Besteck länger schön bleiben lässt. Zum Beispiel sollten Sie das Besteck nach Gebrauch immer abspülen, aber lassen Sie es nicht einweichen. Sie können Ihr Besteck ganz einfach in der Spülmaschine waschen, aber denken Sie daran, die Tür nach dem Waschgang zu öffnen, damit der Dampf entweicht. Wir empfehlen Ihnen auch, Ihr Gense-Besteck in der Spülmaschine von anderen Stahlsorten getrennt zu halten, da sich Rostpartikel am Besteck festsetzen können, wenn sich die Teile berühren.

Gense bietet eine Pflegeserie für Silber und für Edelstahl an. Wenn Sie Ihr Besteck zwei- bis dreimal im Jahr polieren, bleibt es wie neu.



GENISE



INDRA

With its clean lines and curved elegance, Indra cutlery captures the essence of Ingegerd Råman's functional design approach. The cutlery's shape unites the beautiful and aesthetic with simplicity and functionality. Indra features an impressive size and its fine balance appeals to both the eye and the hand. Crafted from mirror-finish stainless steel.

Mit seinen klaren Linien und der kurvigen Eleganz greift das Besteck Indra das typische funktionale Designdenken von Ingegerd Råman auf. Die Form des Bestecks verbindet das Schöne und Ästhetische mit Schlichtheit und Funktion. Indra besticht durch eine gute Größe und appelliert mit seiner raffinierten Balance sowohl an das Auge als auch an die Hand. Hergestellt aus hochglanzpoliertem Edelstahl.

Design: Ingegerd Råman

DESIGNER INGEGERD RÅMAN

Ingegerd Råman (b. 1943) has for decades designed cutlery, glass and ceramics that have captured the hearts of both critics and consumers. She has received numerous distinctions, and in 1995 she was awarded the title of professor by the Swedish government.

Die bekannte Designerin Ingegerd Råman (geboren 1943) entwirft seit Jahrzehnten Besteck, Glas und Keramik, die die Herzen von Kritikern und Verbrauchern erobern. Sie hat zahlreiche Auszeichnungen erhalten und wurde 1995 von der schwedischen Regierung mit dem Titel einer Professorin ausgezeichnet.





INDRA





PANTRY

The practical and timeless Pantry cutlery is designed by Henning Seidelin. It is often called “sailor’s cutlery” because of the distinctive “eye”. The “eye” allows the cutlery to be hung up just like in a ship’s kitchen, which is also called a pantry. The cutlery is crafted in a beautiful combination of brushed and polished stainless steel.

Henning Seidelin hat das praktische und zeitlose Besteck Pantry entworfen. Aufgrund des charakteristischen Lochs wird es oft als „Seemannsbesteck“ bezeichnet. Dank des Lochs kann das Besteck wie in einer Schiffsküche, die im Englischen ebenfalls „Pantry“ genannt wird, aufgehängt werden. Die Serie ist in einer schönen Kombination aus gebürstetem und glänzendem Edelstahl hergestellt.

Design: Henning Seidelin



OLD FARMER

Old Farmer is a beautiful and rustic stainless steel steak cutlery. Old Farmer Black has a high-quality POM plastic handle, while Old Farmer Classic features a pressed rosewood handle. The cutlery is designed by Bent Severin, an industrial designer who worked with perfection in every material. He was considered one of Denmark's leading sculptors and designers with significant influence in the creative world.

Old Farmer ist ein schönes und rustikales Steakbesteck aus Edelstahl. Old Farmer Black hat einen Schaft aus hochwertigem POM-Kunststoff, während Old Farmer Classic mit einem Schaft aus Edelholzlaminat gearbeitet ist. Das Besteck wurde von Bent Severin entworfen, einem Industriedesigner, der in Perfektion mit allen möglichen Materialien gearbeitet hat. Er galt als einer der führenden Bildhauer und Designer Dänemarks mit einem großem Einfluss in der kreativen Welt.

Design: Bent Severin





OLD FARMER

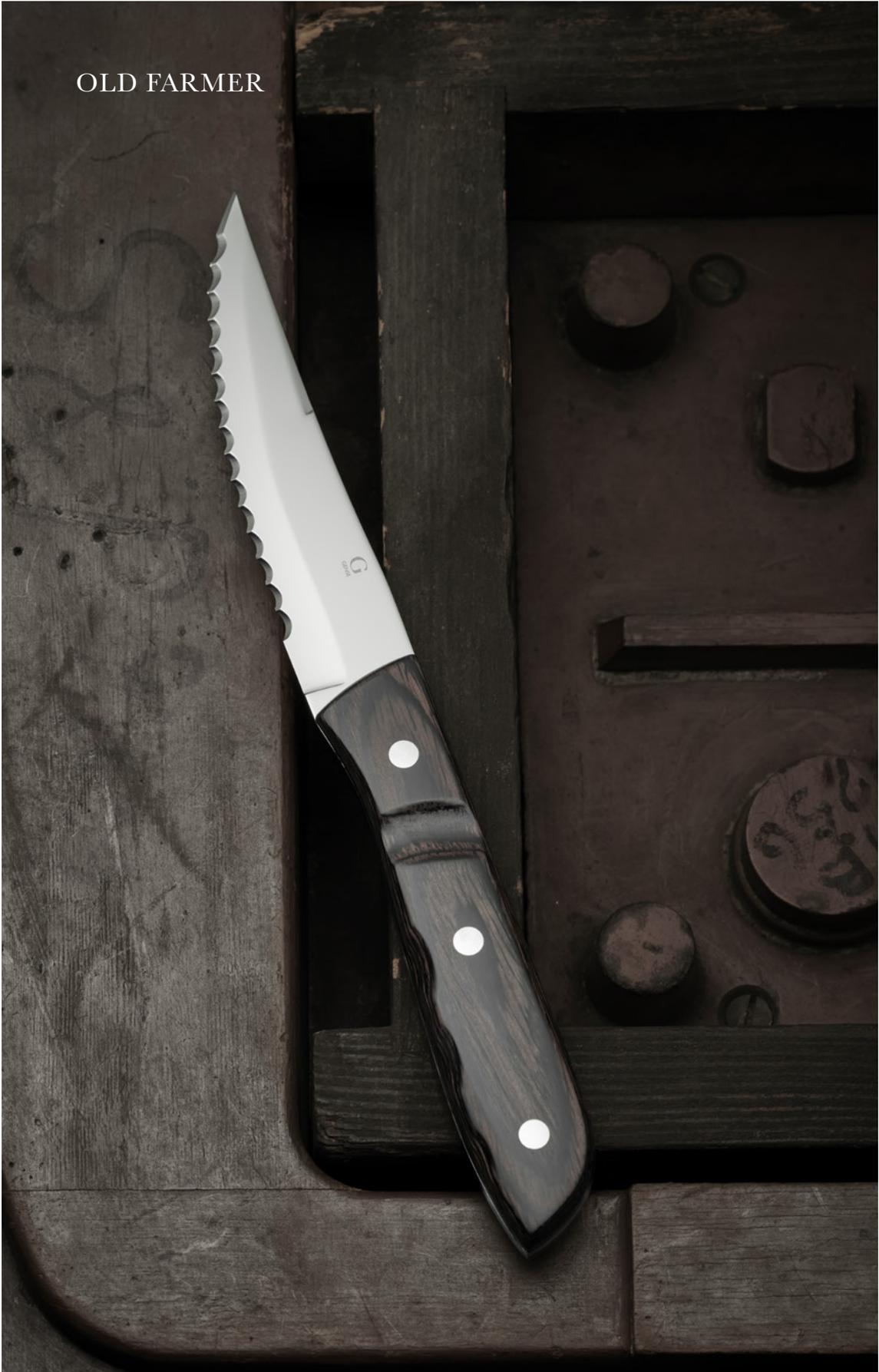
DESIGNER BENT SEVERIN

Bent Severin (1925-2012) is the designer behind the popular Old Farmer steak cutlery. Bent Severin graduated from the Royal Danish Academy of Fine Arts, School of Architecture in 1952 and has worked with design and architecture all over the world.

Bent Severin (1925-2012) ist der Designer hinter dem beliebten Steakbesteck Old Farmer. Bent Severin absolvierte die Architekturlinie der Königlich Dänischen Akademie der Schönen Künste mit Abgangsjahr 1952 und war weltweit in den Bereichen Design und Architektur tätig.



OLD FARMER



NATIONAL DIFFERENCES

There is a difference between cutlery preferences in Scandinavia and the rest of Europe. Scandinavians have historically preferred slightly shorter cutlery, with forks measuring approx. 20 cm and knives measuring 22 cm. Further south in Europe, the knives can be up to 25 cm long.

But everyone can agree on a few simple requirements that well-designed cutlery must meet. It shouldn't be too heavy, it should fit comfortably in small and large hands, and it should be well balanced.

These seemingly simple requirements form the foundation when the actual design process of a new cutlery collection begins, and there are many thoughts, ideas and techniques behind the proposed options and the final result. Even a few millimetres in a spoon's width can make all the difference to how comfortable it is to eat with.

NATIONALE UNTERSCHIEDE

Es gibt einen Unterschied zwischen der Art und Weise, wie man Besteck in Skandinavien und im übrigen Europa bevorzugt. Die Skandinavier bevorzugen historisch gesehen etwas kürzeres Besteck, mit Gabeln von etwa 20 cm und Messern von 22 cm Länge. Weiter südlich in Europa können die Messer bis zu 25 cm lang sein.

Aber alle können sich auf einige einfache Anforderungen einigen, die ein gut entworfenes Besteck erfüllen muss. Es sollte nicht zu schwer sein, es sollte sowohl zu kleinen als auch großen Händen passen, und die Besteckteile sollten eine gute Balance aufweisen.

Diese recht einfachen Anforderungen bilden die Grundlage, wenn der eigentliche Designprozess einer neuen Besteckserie beginnt, und es stecken viele Gedanken, Ideen und Techniken hinter den Lösungsansätzen und dem Endergebnis. Schon ein paar Millimeter Unterschied in der Breite eines Löffels können darüber entscheiden, ob er beim Essen angenehm zu handhaben ist.



DOROTEA

With Dorotea cutlery, Monica Förster has created a modern classic in matte finish stainless steel. Dorotea is distinguished by a dramatic shape which is distinctive yet soft. The perfect balance of the cutlery brings harmony to any table setting. Dorotea is a timeless cutlery that combines Gense's tradition and craftsmanship with design at an international level.

Mit der Besteckserie Dorotea hat Monica Förster einen modernen Klassiker aus matt poliertem Edelstahl geschaffen. Dorotea besticht durch einen markanten Ausdruck, der unverwechselbar, aber gleichzeitig harmonisch weich ist. Die formvollendete Ausgewogenheit des Bestecks verleiht jeder Tischdekoration Harmonie. Dorotea ist ein zeitloses Besteck, das die Tradition und Handwerkskunst von Gense mit Design auf internationalem Niveau kombiniert.

Design: Monica Förster



DESIGNER MONICA FÖRSTER

Monica Förster (b. 1966) is one of Sweden's most internationally acclaimed and award-winning designers. Her upbringing in the small village of Dorotea in northern Sweden was marked by a strong interest in food and the set table, as her father was one of Sweden's leading chefs. Monica Förster's design is characterised by a considered simplicity that is free of unnecessary details, and she is driven by a great curiosity about new materials and manufacturing methods.

Monica Förster (geboren 1966), eine der international renommiertesten und preisgekröntesten Designerinnen Schwedens. Ihre Kindheit in dem kleinen Dorf Dorotea in Nordschweden war geprägt von großem Interesse an der Mahlzeit und dem gedeckten Tisch, denn ihr Vater war einer der führenden Köche Schwedens. Das Design von Monica Förster zeichnet sich durch eine gut durchdachte Schlichtheit ohne unnötige Details aus, und ihre Arbeit wird von großer Neugierde auf neue Materialien und Herstellungsverfahren angetrieben.





DOROTEA





NOBEL

Nobel was created by Gunnar Cyrén to mark the 90th anniversary of the Nobel Prize and has already become a classic. The cutlery is inspired by the beginning of the nineteenth century and the silver belonging to the King of Sweden, Karl XIV Johan. A design that is unmistakably Swedish, but with new details that surprise. Nobel adds that little something extra, whether you choose to set your table traditionally with white tablecloths and candelabra, or in a modern and trendy style with new materials and table decorations. Nobel is crafted from stainless steel with a lightly brushed handle and mirror-finish bowl, blade or tines, and it is still used at the annual Nobel Prize award ceremonies and banquet in Stockholm.

Nobel wurde von Gunnar Cyrén zum 90. Jahrestag der Nobelpreisverleihung entworfen und hat sich bereits zu einem Klassiker entwickelt. Das Besteck ist vom frühen 19. Jahrhundert und dem Silberbesteck Karl XIV. Johans inspiriert. Ein Besteck, das unverkennbar schwedisch ist, jedoch mit neuen Details, die überraschen. Nobel sorgt für das gewisse Extra – ob ganz traditionell mit weißen Tischdecken und Kandelabern oder modern und trendy mit innovativen Materialien und Tischdekorationen. Nobel ist aus Edelstahl mit leicht gebürstetem Schaft und hochglänzend poliertem Kopf hergestellt und wird noch immer bei der jährlichen Verleihung des Nobelpreises in Stockholm benutzt.

Design: Gunnar Cyrén

DESIGNER GUNNAR CYRÉN

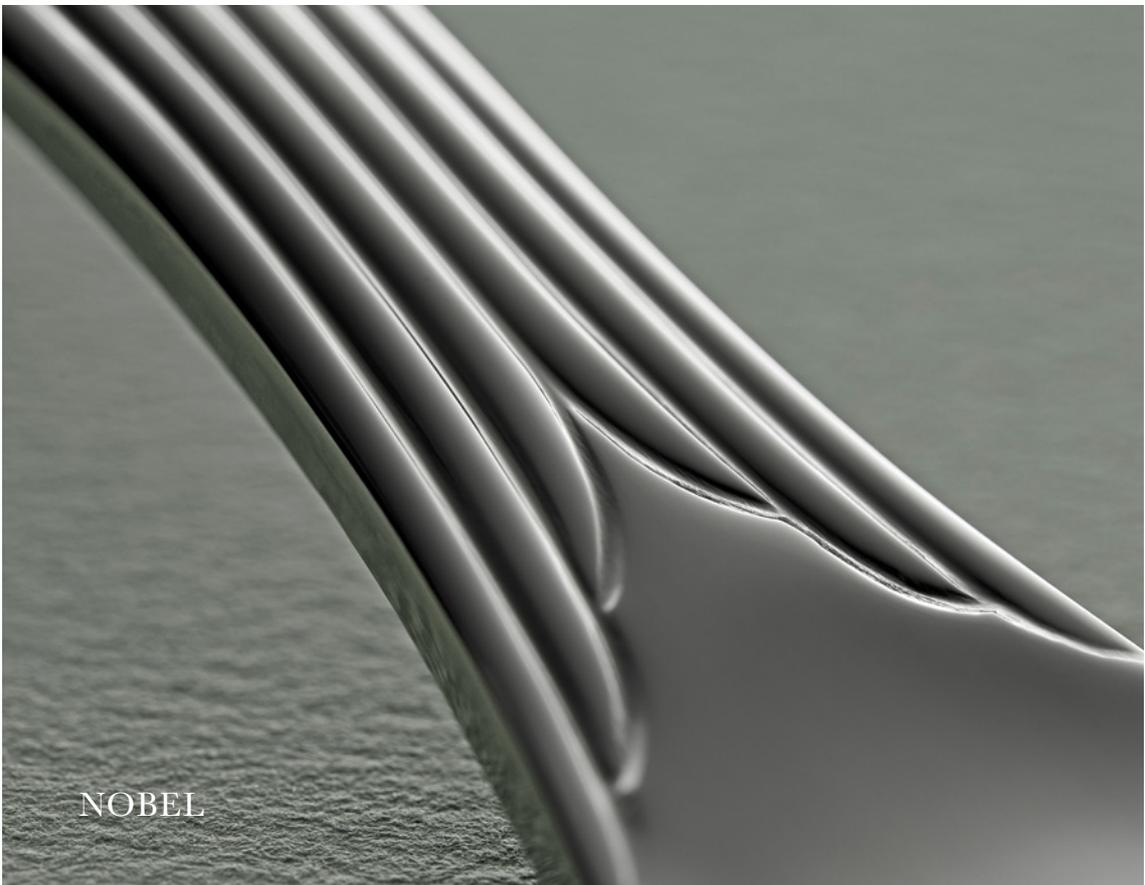
Gunnar Cyrén (1931-2013) was one of Sweden's most masterful designers specialising in metal and glass. As a glass artist, silversmith and industrial designer, he was hugely important in Danish and Swedish glass art and silver work from the 1960s to the 1990s. His work is represented in museums around the world and has received multiple awards, and he was also awarded the title of professor by the Swedish government.

Gunnar Cyrén (1931-2013) gilt als einer der kompetentesten schwedischen Designer in den Bereichen Metall und Glas. Als Glaskünstler, Silberschmied und Industriedesigner hat er von den 1960er bis in die 1990er Jahre die dänische und schwedische Glaskunst und Silberarbeit entscheidend beeinflusst. Er ist in Museen auf der ganzen Welt vertreten und erhielt mehrere Auszeichnungen für seine Arbeit sowie den Titel eines Professors von der schwedischen Regierung.





NOBEL



HOW CUTLERY HAS DEVELOPED OVER TIME

The knife is the oldest known eating utensil. People of the Stone Age knew that with a knife in one hand and fingers to help, you could eat anything. The spoon is 'younger', but its origins probably reach similarly back in time, since ancient peoples used oyster and mussel shells as spoons. Until about 1800, both the knife and spoon were considered personal utensils that people were expected to bring to feasts.

A 500-year journey from Southern Europe to Scandinavia

The fork is the 'youngest' of the eating utensils we use today. The Romans used two-pronged serving forks, but the fork only became an actual eating utensil in the Middle East in the 11th century – still only with two tines – and from here it was brought to Europe. It acquired more tines and its use slowly spread among prosperous southern Europeans who followed the latest trends, but it was not until the 1600s that it reached Scandinavia and was brought into use. When modern silverware was developed in the first half of the 1700s, the knife, fork and spoon were given an actual design, but the designs and sizes have changed many times over the years in line with general societal development. For instance, cutlery has become smaller, making it easier to handle, while the coffee spoon has increased in size to match today's larger cups and now more often resembles a teaspoon. But it doesn't end there. In recent years, cutlery has increased in size once again because our plates have become larger. Longer cutlery is required to achieve a symmetrical appearance on the dinner table.

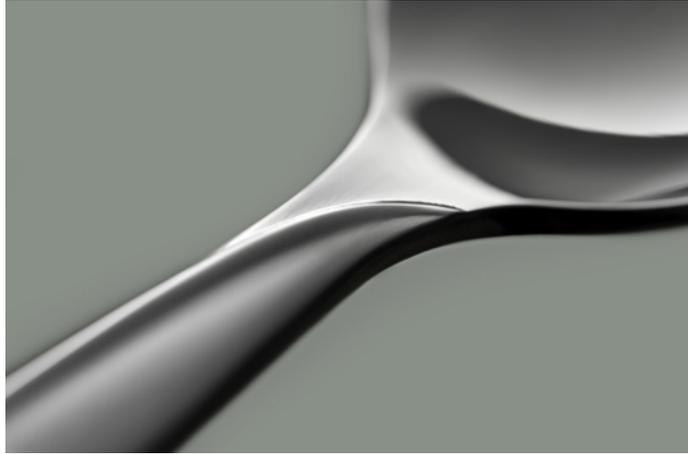
DIE ENTWICKLUNG DES BESTECKS

Das Messer ist das älteste vom Menschen verwendete Esswerkzeug. Mit einem Messer in der einen Hand und Fingern, um zu helfen, kann man alles essen, das wussten schon die Steinzeitmenschen. Der Löffel ist jünger, reicht aber zeitlich wahrscheinlich auch weit zurück, da bereits früh Austern und Muscheln als Löffel verwendet wurden. Bis etwa zum Jahr 1800 waren sowohl Messer als auch Löffel persönliche Werkzeuge, die man zu Festlichkeiten selbst mitbringen sollte.

Eine 500 Jahre lange Reise von Südeuropa nach Skandinavien

Die Gabel ist das jüngste Besteckwerkzeug, das wir heute benutzen. Schon die Römer benutzten zweizinkige Servier-Spieße, doch die Gabel wurde erst im 11. Jahrhundert im Nahen Osten – immer noch mit nur zwei Zinken – zu einem eigentlichen Esswerkzeug und kam von hier aus nach Europa. Sie bekam mehr Zinken und verbreitete sich langsam bei wohlhabenden Südeuropäern, die den neuesten Trends folgten. Erst im 17. Jahrhundert hielt die Gabel in Skandinavien Einzug und wurde in Gebrauch genommen. Als das moderne Silberbesteck in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts entwickelt wurde, erhielten Messer, Gabel und Löffel ihre eigentliche Form. Design und Größe des Bestecks haben sich jedoch im Laufe der Zeit im Takt mit der allgemeinen Entwicklung der Gesellschaft mehrmals geändert. Beispielsweise ist das Besteck kleiner geworden, damit es einfacher zu handhaben ist, während der Kaffeelöffel passend zu den heutigen größeren Tassen an Größe zugenommen hat und jetzt häufiger einem Teelöffel ähnelt. Doch hier endet die Entwicklung noch lange nicht – in den letzten Jahren ist das Besteck wieder größer geworden, weil auch die Teller größere Dimensionen haben. Dies erfordert längeres Besteck, damit der gedeckte Tisch symmetrisch wirkt.





TWIST

Twist has a decorative, playful design that appeals to modern individuals who appreciate aesthetics and quality. The illusion of the slight twist in the design gives the cutlery its highly unique character. The polished finish and soft curves give your table setting personality and an exclusive and modern look. Twist is nickel-free, so it is also ideal for those with sensitive skin or nickel allergies.

Twist hat ein dekoratives, verspieltes Design, das den modernen Menschen mit einem Sinn für Ästhetik und Qualität anspricht. Die Illusion der leichten Drehung im Design verleiht dem Besteck einen ganz besonderen Charakter. Die glänzende Oberfläche und die weichen Rundungen verleihen der Tischdekoration Persönlichkeit und einen exklusiven und modernen Ausdruck. Das Besteck ist nickelfrei, so dass man es auch verwenden kann, wenn man empfindliche Haut hat oder unter einer Nickelallergie leidet.

Design: Gense Studio



FOCUS DE LUXE

Folke Arström designed Focus de Luxe for Gense in 1955. Today, Focus de Luxe is a stylish retro classic with a timeless and functional design. The interesting feature of this cutlery is the knife's short blade and the fact that the fork, knife and spoon are the same length. Likewise, the handle is equally long on all three pieces. Focus de Luxe has been a collector's item for many years. The cutlery has been hailed by the New York Times as one of the "100 best designed products of modern times".

Bereits im Jahr 1955 entwarf Folke Arström die Serie Focus de Luxe für Gense. Heute ist Focus de Luxe ein stilvoller Retro-Klassiker mit zeitlosem und funktionalem Design. Das Interessante an diesem Besteck ist die kurze Klinge des Messers und die gleiche Länge von Gabel, Messer und Löffel. Außerdem hat auch der Schaft bei allen drei Besteckteilen die gleiche Länge. Focus de Luxe ist bereits seit vielen Jahren ein Sammlerstück. Das Besteck wurde von der New York Times als eines der „100 best-designed Produkte der Neuzeit“ gewürdigt.

Design: Folke Arström





FOCUS DE LUXE



FOCUS DE LUXE CHOPSTICKS / ESSSTÄBCHEN

Focus de Luxe chopsticks feature the same stringent, timeless lines as the Focus de Luxe cutlery. The design is inspired by Korean chopsticks and was developed in consultation with Korean expertise. Featuring sleek black handles, the chopsticks are crafted in matte finish stainless steel with a ridged surface to make it easier to catch hold of the food. The design is an elegant, square cross-section at the top progressing to a rounded tip.

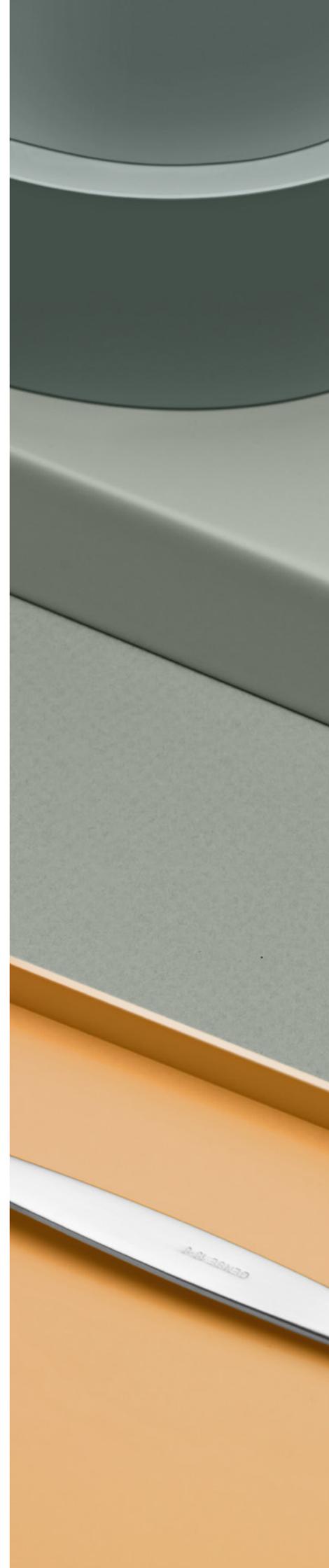
Die Essstäbchen der Serie Focus de Luxe haben die gleichen strengen und zeitlosen Linien wie das Focus de Luxe Besteck. Das Design ist von koreanischen Essstäbchen beeinflusst und wurde in Zusammenarbeit mit koreanischer Expertise entwickelt. Die Essstäbchen bestehen aus matt poliertem Edelstahl mit einer geriffelten Oberfläche, die das Greifen des Essens erleichtern, und Schäften aus schwarzem Kunststoff. Die Form ist oben am Griff elegant quadratisch und wird nach unten hin rund.

Design: Gense Studio

DESIGNER PIERRE FORSSELL

Pierre Forssell (1925–2004) became a teacher at the age of 27 at Konstfack, the School of Arts and Crafts in Stockholm, and from 1953–1966 he was the designer and artistic director at Gense. Many of Gense's functional and stylish stainless steel products from these years were designed by Pierre Forssell.

Pierre Forssell (1925–2004) wurde bereits im Alter von 27 Jahren Dozent bei Konstfack, der Schule für Kunst und Handwerk in Stockholm, und in den Jahren 1953–1966 war er Designer und künstlerischer Leiter von Gense. Eine lange Reihe der funktionalen und stilvollen Edelstahlprodukte von Gense aus dieser Periode wurde von Pierre Forssell entworfen.





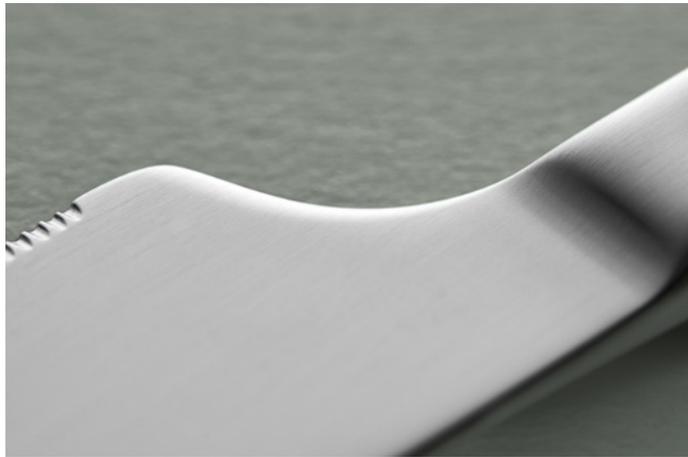
FOCUS STEEL

A classic seafood fork with two tines and a spoon at the other end, which makes it easy to pry meat out of crab claws, etc.

Eine klassische Meeresfrüchtégabel mit zwei Zinken und einem Löffel am anderen Ende, mit der sich das Fleisch leicht aus den Scheren etc. herausholen lässt.

Design: Pierre Forssell





reddot winner

NORM

With Norm's minimalist design and clean lines, the design team has created a modern cutlery where ergonomics and balance unite in aesthetic harmony. The expression created by the rounded geometries and almost architectural contours elevates the table setting. Norm cutlery has immediate visual appeal and feels like a natural extension of the hand. Norm received the international Red Dot design award in 2022 in the Product Design category.

Mit dem minimalistischen Design und den klaren Linien von Norm hat das Designteam ein modernes Besteck geschaffen, bei dem Ergonomie und Balance in ästhetischer Harmonie aufeinandertreffen. Der Ausdruck mit der weichen Geometrie und den fast schon architektonischen Linien verleiht jeder Tischdekoration eine besondere Note. Es ist bereits auf den ersten Blick attraktiv und fühlt sich an wie eine natürliche Verlängerung der eigenen Hand. Norm erhielt 2022 den International Designpreis Red Dot Award in der Kategorie Product Design.

Design: Jacob Jensen Design

DESIGNER JACOB JENSEN DESIGN

Ever since the golden age of Danish design in the 1950s, Jacob Jensen Design has created iconic products in a timeless Scandinavian design and a unique graphic style that has resulted in a number of strong collaborations. The design company is known for creating minimalist design with clean lines, assured style and exclusive uniqueness.

Bereits seit dem Goldenen Zeitalter des dänischen Designs in den 1950er Jahren hat Jacob Jensen Design legendäre Produkte in einem zeitlosen skandinavischen Design und mit einer einzigartigen grafischen Formensprache entworfen, die in der Zusammenarbeit mit vielen verschiedenen Unternehmen zur Entfaltung kam. Das Designunternehmen ist dafür bekannt, minimalistisches Design mit klaren Linien zu schaffen – stilsicher, exklusiv und mit einer unverwechselbaren Handschrift.

NORM



THE DESIGN PROCESS /

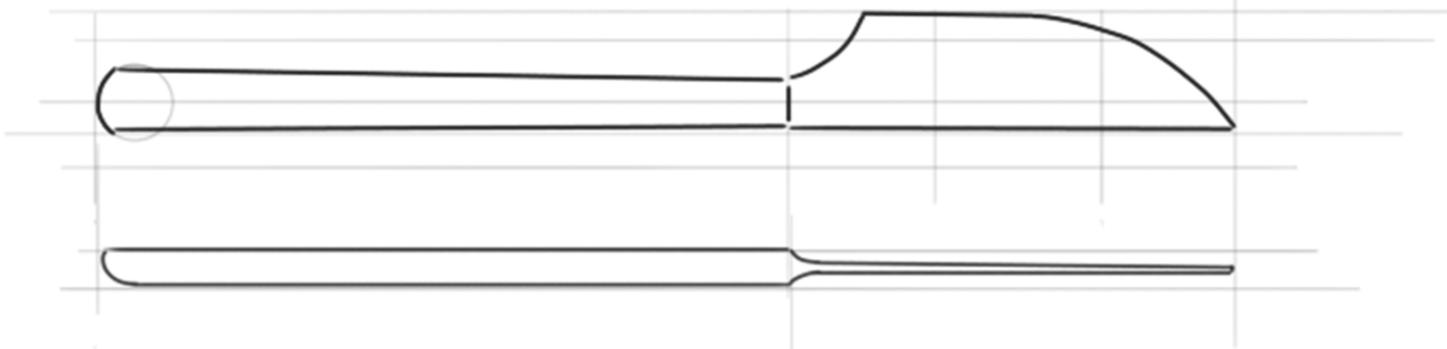


We raise a fork and spoon to our mouths 20,000 times a year. The figure is, of course, approximate, but nevertheless provides an idea of how important cutlery is to our way of life. The knife, fork and spoon are utensils with unmistakably practical functions, yet must also be designed to be pleasing to the eye and fit comfortably in the hand.

20.000 Mal im Jahr führen wir die Gabel und den Löffel zum Mund, wenn wir essen. Das ist natürlich nur eine ungefähre Zahl, sie vermittelt aber dennoch ein Gefühl dafür, wie wichtig Besteck für unsere Lebensweise ist. Messer, Gabel und Löffel sind Utensilien mit klaren praktischen Funktionen, und außerdem muss das Besteck so gestaltet sein, dass es auch für das Auge angenehm ist und gut in der Hand liegt.



DER DESIGNPROZESS



There are countless ideas, considerations, tests and working hours behind a beautiful, functional and perfect design. Gense's new Norm cutlery was created in collaboration with Jacob Jensen Design, and we asked Jakob Kjær Nielsen, the company's Global Design Director, a few questions about the design process and the thoughts behind it.

How does a design process begin?

A design process always begins with creating an overview and understanding of the wishes and needs of the brand and the end user. These form the framework for generating ideas and options for a number of concept proposals.

Where do you find inspiration?

We find inspiration in our surroundings and our encounters with the brand, the relevant experts, and the end user. We can also seek inspiration from product categories and technologies used in other sectors, thereby coming up with new modes of use for existing materials and technologies.

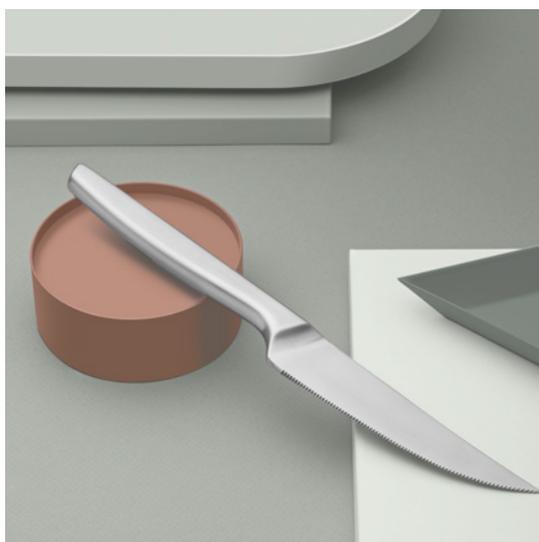
Hinter einem formschönen, funktionalen und perfekten Design stehen viele Ideen, Überlegungen, Tests und Arbeitsstunden. Das neue Besteck Norm von Gense ist in Zusammenarbeit mit Jacob Jensen Design entstanden, und wir haben Jakob Kjær Nielsen, Global Design Director des Unternehmens, eine Reihe von Fragen zum Designprozess und den Gedanken hinter der Serie gestellt.

Wie beginnt ein designprozess?

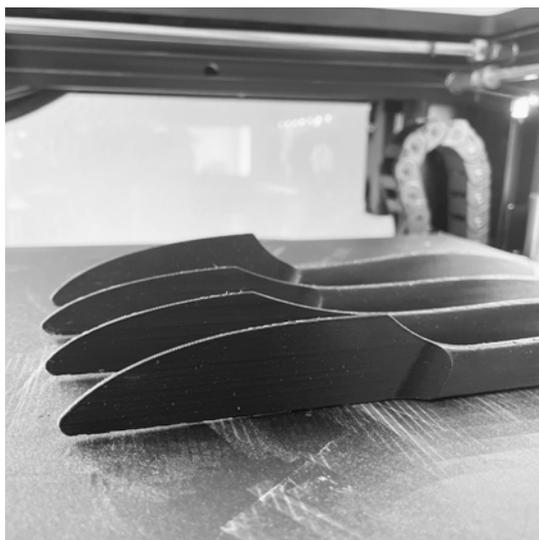
Ein designprozess beginnt immer damit, sich einen Überblick und ein Verständnis für die Wünsche und Bedürfnisse der Brand und des Endverbraucher zu verschaffen. Diese bilden den Rahmen für die Ideenfindung und Lösungsansätze für eine Reihe von Konzeptvorschlägen.

Woher stammt die inspiration?

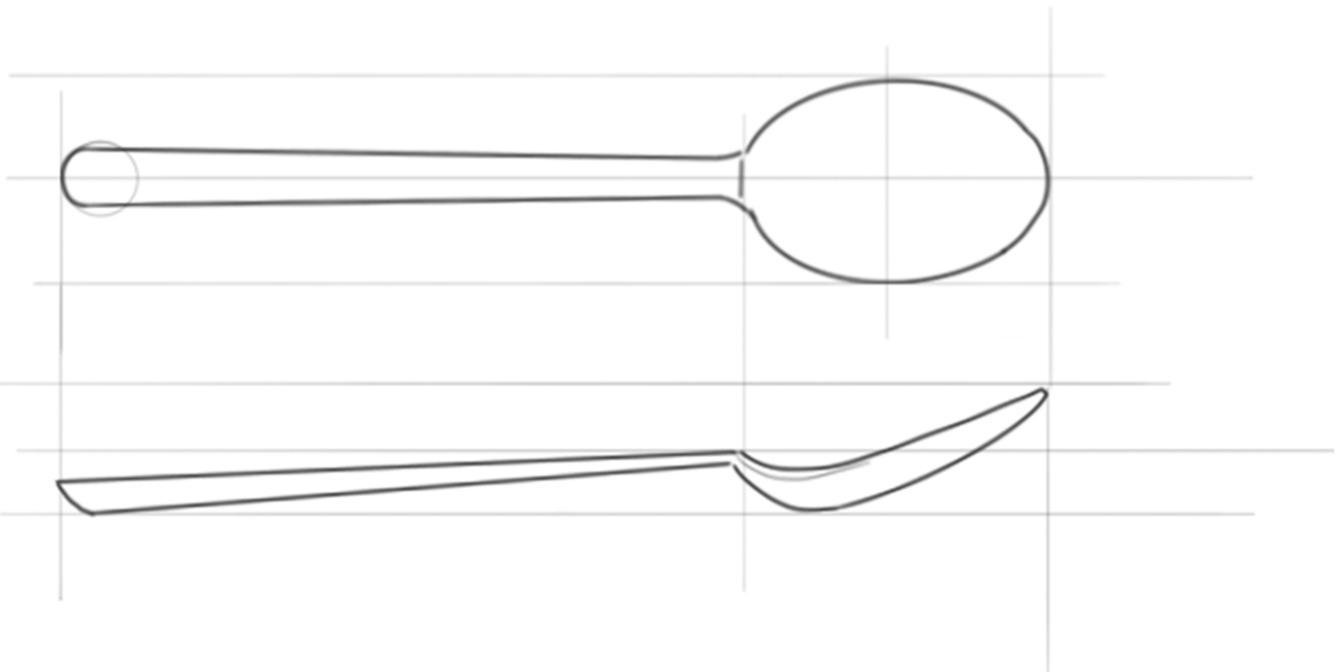
Wir finden inspiration in unserer Umgebung und in unserer Begegnung mit der Brand, bei Experten auf dem jeweiligen Gebiet und beim Endverbraucher. Wir können uns auch von Produktkategorien und Technologien inspirieren lassen, die in anderen Sektoren verwendet werden. Auf diese Weise können neue Nutzungsweisen bestehender Materialien und Technologien entwickelt werden.



The finished version of the norm steak knife with its beautifully balanced blade and handle / Die fertige version des norm-steakmessers mit ausgewogenem verhältnis zwischen klinge und schaft.



3d printing during the design process provides a sense of the cutlery's optimal design / Der 3d-druck während des designprozesses vermittelt ein gefühl für die optimale gestaltung des bestecks.



What are some of the challenges you face during the process?

The biggest challenge is always keeping in mind that you must attempt to create something new. Henry ford once said something along these lines: "if i had asked people what they wanted, they would have said faster horses." We must not only listen to the brand and the end users, but we must also rethink and rethink to discover new solutions that people themselves had not imagined. We need to look at situations with fresh eyes and not because 'that's how we've always done it'.

How do you test out different solutions?

We use physical models, either created on our 3d printer or in paperboard, cardboard or wood. Physical models are an important part of our process. They quickly provide insight into whether the functionality works, whether we intuitively understand the product, and whether it is correctly proportioned. Both in relation to the human interaction and the aesthetic whole.

What do you do if you get stuck?

If you "get stuck", you try again, take a step back and look at the problem from a new angle. The designers share ideas internally across our three departments and our customers act as a sounding board, so the idea generation process always runs relatively smoothly.

When do you know the design is finished?

For that, i will borrow a quotation from antoine de saint-exupéry: "a designer knows he has achieved perfection not when there is nothing left to add, but when there is nothing left to take away." That's an excellent principle.

What considerations have you made in relation to materials and finishes?

There are always a number of functional and aesthetic considerations when choosing materials, finishes and colours. How comfortable is the grip, does the colour match its surroundings, and can the material withstand the situations the product is exposed to?

Welche herausforderungen können während des prozesses auftauchen?

Die größte herausforderung besteht darin, dass man immer im hinterkopf haben sollte, etwas neues schaffen zu wollen. Henry ford sagte einmal etwas wie: „wenn ich gefragt hätte, was die verbraucher wollen, hätten sie gesagt: ein schnelleres pferd.“ wir sollten nicht nur auf die marke und die endnutzer hören, sondern wir müssen auch umdenken und neu denken. Auf diese weise entdecken wir neue lösungen, die sich vorher keiner vorgestellt hatte. Wir müssen in der lage sein, situationen mit frischen augen zu betrachten und nichts zu tun, „weil wir es schon immer so getan haben“.

Wie testet man verschiedene lösungen aus?

Wir verwenden physische modelle, die entweder auf unserem 3d-drucker oder aus karton, pappe oder holz hergestellt werden. Physische modelle sind ein wichtiger teil unseres prozesses. Sie vermitteln schnell einen eindruck davon, ob die funktionalität gut ist, ob man das produkt intuitiv versteht und ob es richtig proportioniert ist. Sowohl in bezug auf die menschliche interaktion als auch in bezug auf den ästhetischen gesamteindruck.

Was tut man, wenn man nicht weiterkommt?

Wenn man überhaupt nicht weiterkommt, muss man es noch einmal versuchen. Einen schritt zurücktreten und das problem aus einem neuen blickwinkel betrachten. Wir stehen uns intern gegenseitig (die designer) in unseren drei abteilungen zum sparring zur verfügung, und wir nutzen auch unsere kunden als sparringpartner. Daher läuft der ideenfindungsprozess immer relativ reibungslos ab.

Wann weiss man, dass das design fertig ist?

Dazu möchte ich mir ein zitat von antoine de saint-exupéry ausleihen, in dem es heißt: „ein designer weiß, wann er perfektion erreicht hat. Nicht dann, wenn es nichts mehr hinzuzufügen gibt, sondern dann, wenn man nichts mehr entfernen kann.“ das ist ein sehr gutes prinzip.



The correct balance and optimal ergonomics have been achieved in the cutlery's ultimate design / Bei der endgültigen version des bestecks wurden die richtige balance und optimale ergonomie erzielt.

Which part of the process is most exciting?

Every part is exciting in its own unique way. The beginning, where you investigate and learn, the idea generation, where you create and utilise your newly-acquired knowledge, but the best part of the process is probably seeing your efforts realised in a physical or digital product that creates delight in the people who will subsequently use it.

How do you know if the idea will last?

When the end user is happy with the product. Not just when they acquire it, but also after many years of use. We want to make products that last and which make sense both now and in the future.

How does it feel to watch an idea turn into a tangible product?

Enriching people's daily lives is a good feeling, whether in a functional way, an aesthetic way, or both. We follow the products throughout the process using 3d printers and physical models, but this doesn't compare to trying out the product and seeing "the real deal".

Welche überlegungen wurden in bezug auf materialien und oberflächen angestellt?

Bei der auswahl des materials, der oberfläche und der farbe gibt es immer eine reihe von funktionalen und ästhetischen überlegungen. Liegt die oberfläche gut in der hand, passt die farbe zu ihrer umgebung und kann das material den situationen standhalten, denen das produkt ausgesetzt ist?

Welcher teil des prozesses ist der interessanteste?

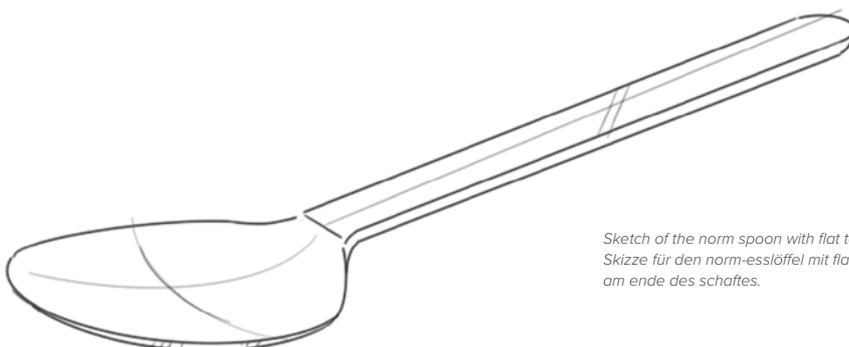
Jeder teil ist auf seine weise interessant. Der anfang, wo man ausprobert und erkenntnisse sammelt, und die ideenfindung, wo man neues wissen erwirbt und nutzt. Der beste teil des prozesses ist jedoch wahrscheinlich, wenn die bisherigen überlegungen durch ein physisches oder digitales produkt greifbar gemacht werden, das freude bei den menschen schafft, die es hinterher benutzen werden.

Wie weiss man, ob die idee gut genug ist?

Wenn der endbenutzer mit dem produkt zufrieden ist, nicht nur beim erwerb, sondern auch noch nach vielen jahren der nutzung. Wir wollen produkte herstellen, die jetzt und in zukunft bestand haben und sinn machen.

Wie fühlt es sich an, wenn man sieht, wie aus einer idee ein greifbares produkt wird?

Den alltag anderer zu bereichern ist ein gutes gefühl, egal ob auf funktionale oder ästhetische weise – oder beides. Wir sehen die produkte während des gesamten prozesses mithilfe von 3d-druckern und physischen modellen, aber es gibt nichts besseres, als „the real deal“ zu sehen und auszuprobieren.



Sketch of the norm spoon with flat top and softly rounded handle / Skizze für den norm-esslöffel mit flacher oberseite und weicher rundung am ende des schaftes.



EHRA

Ehra cutlery was created as a modern interpretation of the present with a focus on craftsmanship and the design process. The cutlery in stainless steel with matte/polished finish was designed for the new restaurant of the National Museum in Stockholm, and is characterised by its quality design, ultimate functionality and aesthetic expression. Ehra is well-balanced and comfortable in the hand and makes a beautiful companion for your table setting.

Das Besteck Ehra wurde als eine moderne Interpretation der Gegenwart mit dem Fokus auf gutem Handwerk und dem Designprozess geschaffen. Das Edelstahlbesteck mit matt/glänzender Oberfläche wurde für das neue Restaurant im Nationalmuseum in Stockholm entworfen und zeichnet sich durch hochwertiges Design, ultimative Funktionalität und einen ästhetischen Ausdruck aus. Ehra ist gut ausbalanciert und liegt angenehm in der Hand, und das Besteck trägt gleichzeitig zu einer hübschen Tischdekoration bei.

Design: Note Design Studio



CUTLERY FOR LIFE

Good design lasts for generations! This is why we use only the best materials and work with the most talented people. Every piece of cutlery is handmade by highly skilled craftspeople, and this is how we ensure that the product remains functional and beautiful for life.

EIN BESTECK FÜRS LEBEN

Gutes Design überdauert Generationen! Daher verwenden wir nur die besten Materialien und arbeiten mit den talentiertesten Menschen zusammen. Jedes Besteckstück wird von kompetenten Handwerkern mit meisterlichen Kompetenzen von Hand gefertigt. So stellen wir sicher, dass das Produkt ein Leben lang funktional und schön bleibt.



EHRA

NOTE DESIGN STUDIO

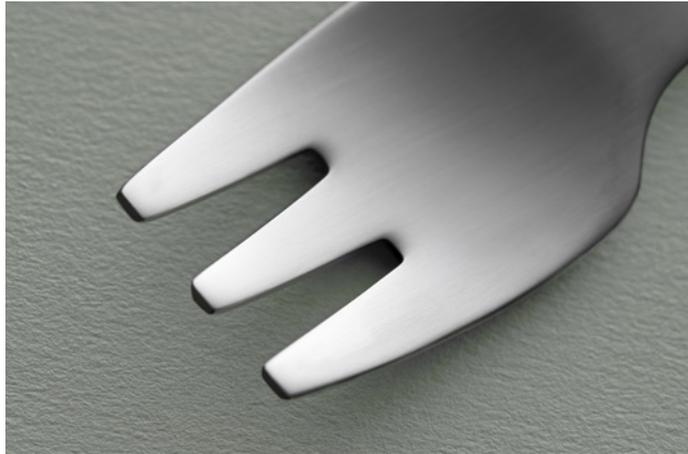


Note Design Studio, the Stockholm-based design studio established in 2008, works in the intersection between architecture, interior design, product design, graphic design and design strategy. For Note, creativity is about looking for what's missing and constantly restructuring thoughts and styles to find the moment of insight when everything falls into place.

Note Design Studio, ein 2008 gegründetes Designstudio mit Sitz in Stockholm, das im Spannungsfeld zwischen Architektur, Innenarchitektur, Produktdesign, Grafikdesign und Designstrategie tätig ist. Für Note handelt Kreativität davon, nach dem Element zu suchen, was noch fehlt und Gedanken und Ausdrucksformen ständig umzustrukturieren, um den Moment der Erkenntnis zu finden, wenn plötzlich alles zusammenpasst.







ANIMAL FRIENDS

Animal Friends is a charming children's stainless steel cutlery set designed by Karin Mannerstål. When the little rabbit, bear, cat and monkey find their way to the table, the kids have made friends who are happy to help make the meal even more fun. Ideal for children aged 1-4.

Animal Friends ist ein wunderschönes Kinderbesteck aus Edelstahl von Karin Mannerstål. Wenn das kleine Kaninchen, der Bär, die Katze und der Affe den Weg zum Esstisch finden, haben die Kinder Freunde dabei, die gerne dabei helfen, die Mahlzeit noch toller zu machen. Perfekt geeignet für Kinder im Alter von 1-4 Jahren.

Design: Karin Mannerstål

DESIGNER KARIN MANNERSTÅL

Karin Mannerstål (b. 1963) is a multi-talented designer who works in many different materials and media. She has been particularly involved in designing products for children.

Karin Mannerstål (geboren 1963) ist eine Designerin mit vielen Talenten, die mit vielen verschiedenen Materialien und Medien arbeitet. Insbesondere beschäftigt sie sich mit Produktdesign für Kinder.





ANIMAL FRIENDS



OUR STORY /
UNSERE GESCHICHTE



The old factory at Nygatan 26-28/Kriepsensgatan 10, 1950-1960s / Die alte Fabrik mit der Adresse Nygatan 26-28/Kriepsensgatan 10, 1950-1960er Jahre



The old factory at Nygatan/Kriepsensgatan 1957 / Die alte Fabrik mit der Adresse Nygatan/Kriepsensgatan im Jahr 1957

IT BEGAN IN 1856

The name Gense is an abbreviation of Gustaf Eriksson NySilverfabrik Eskilstuna. AB Gense, one of Scandinavia's largest producers of premium quality cutlery in silver and stainless steel, was founded in Eskilstuna, Sweden in 1856 by craftsman Gustaf Eriksson and thus bears more than 160 years of tradition and craftsmanship.

A long tradition of craftsmanship

Gustaf Eriksson was trained in metalworking and specialised in the manufacture of tiled stove doors, and it was not until his son Axel Eriksson took over the company in 1885 that Gense made the momentous decision to expand the range with the addition of silver cutlery.

ALLES BEGANN IM JAHR 1856

Der Name Gense ist eine Abkürzung für Gustaf Eriksson NySilverfabrik Eskilstuna. AB Gense, heute einer der größten Anbieter von Besteck in höchster Qualität aus Silber und Edelstahl in Skandinavien, wurde 1856 in Eskilstuna, Schweden, von dem Handwerker Gustaf Eriksson gegründet. Die Marke steht somit für mehr als 160 Jahre Tradition und Handwerkskunst in der Branche.

Handwerkskunst mit langer Tradition

Gustaf Eriksson war im Bereich Metallbearbeitung ausgebildet und spezialisierte sich auf die Herstellung von Kachelofentüren, und erst als sein Sohn Axel Eriksson 1885 das Unternehmen übernahm, traf Gense die einschneidende Entscheidung, das Sortiment um Silberbesteck zu erweitern.



Production at Gense, 1950-60s / Produktion bei Gense, 1950-60er Jahre

*Handie assembly line in silver production /
Schaft-Fließbänder in der Silberproduktion*



SILVERWARE PRODUCTION

Both Gustaf Eriksson and Axel Eriksson unfortunately died just a few years apart in the 1890s, and it was not until the mid-1910s, when Arvid Hedlund and his son Lars took the helm, that Gense began to evolve once again – new machines and manufacturing methods as well as a renewed product range were added, and in 1915 the production of tableware and silver cutlery began, much of which was intended for the restaurant market.

SILBERWARENPRODUKTION

In den 1890er Jahren starben leider sowohl Gustaf Eriksson als auch Axel Eriksson innerhalb von nur wenigen Jahren, und erst Mitte der 1910er Jahren, als Arvid Hedlund und sein Sohn Lars das Ruder übernahmen, begann sich Gense wieder zu weiterzuentwickeln. Neue Maschinen und Fertigungsmethoden sowie ein neues Produktsortiment kamen hinzu, und 1915 begann die Produktion von Kuvert-Artikeln und Besteck in Silberausführung, wobei ein großer Teil für Restaurants bestimmt war.

SILVER FOR ALL – AND FOR THE FUTURE

The heyday of the production of silver cutlery began in the late 1800s. Prior to then, silver was only for the bourgeoisie and too expensive for average people. However, with industrialisation came the opportunity to make silverware on assembly lines, and that made it accessible to all. At the same time, silver was of enduring value and therefore something that was passed on to the next generation. Each piece of cutlery passes through up to 30 different stages before it is considered finished. The raw material is forged, ornamented, soldered, buffed and polished, and a number of the processes are done by hand.

SILBER FÜR ALLE – UND FÜR DIE ZUKUNFT

Die Blütezeit der Produktion von Kuvert-Artikeln aus Silber begann im späten 19. Jahrhundert. Vor dieser Zeit war Silberbesteck nur für die bessere Bürgerschaft erschwinglich und zu teuer für die breite Masse. Im Zuge der Industrialisierung eröffnete sich jedoch die Möglichkeit, Tafelsilber an Fließbändern herzustellen, und das machte Silberbesteck erschwinglicher. Gleichzeitig war Silber von bleibendem Wert und wurde daher an die nächste Generation weitergegeben. Jedes Besteckstück durchläuft bis zu 30 verschiedene Stufen, bevor es klar für den Gebrauch ist. Das Material wird geschmiedet, dekoriert, gelötet, geschliffen und geputzt, und mehrere der Prozesse sind reine Handarbeit.

The handles in production / Die Schäfte werden produziert



Stainless steel becomes popular

Lars Hedlund was a man of the future. He worked hard to make stainless steel as accepted in Swedish households as tableware in nickel and silver. In 1929, Gense established its first collaboration with a designer, Viking Göransson, and the 1930s saw the beginning of the production of stainless steel cutlery. It was an epochal moment. Sales were strong, and subsequent years saw a number of collaborations with renowned Swedish designers. Gense had become one of the first companies to collaborate in a meaningful way with artists in terms of product design.

Synergy between arts, crafts and technique

The collaborations contributed to the company's massive success. The challenge lay in showing that stainless steel not only represented quality, but also had beauty. During the 1930s, the company succeeded in getting restaurants to embrace stainless steel, and after the war, interest in stainless products also began to grow in private homes. People wanted something that was new, beautiful and modern.

Edelstahl gewinnt an Beliebtheit

Lars Hedlund war ein Mann der Zukunft. Er arbeitete gezielt daran, Edelstahl in den schwedischen Haushalten ebenso populär wie Kuvert-Artikel in Nickel- und Silberausführung zu machen. Im Jahr 1929 begann Gense seine erste Zusammenarbeit mit einem Designer, Viking Göransson, und in den 1930er Jahren begann die Produktion von Edelstahlbesteck. Es sollte sich zeigen, dass dies ein bahnbrechender Schritt war. Der Verkauf entwickelte sich rasant, und in den folgenden Jahren wurde die Zusammenarbeit mit mehreren renommierten schwedischen Designern eingeleitet. Gense war somit eines der ersten Unternehmen, die im Bereich Produktdesign seriös mit Designern zusammenarbeiteten.

Synergie zwischen Kunst, Handwerk und Technik

Diese Zusammenarbeit trug entscheidend zum großen Erfolg des Unternehmens bei. Die Herausforderung bestand darin, zu zeigen, dass Edelstahl nicht nur eine gute Qualität hat, sondern auch ästhetisch ansprechend ist. Im Laufe der 1930er Jahre gelang es dem Unternehmen, die Restaurants von Edelstahl zu überzeugen, und nach dem Krieg nahm das Interesse an den rostfreien Produkten auch in den Privathaushalten zu. Die Menschen wollten etwas Neues, Schönes und Modernes.



The farm side of the old factory, 1963, and staff photo, 1910 / Die Hofansicht der alten Fabrik, 1963, und ein Personalbildbild, 1910



Designer Pierre Forssell with cutlery and salt, pepper and sugar shakers, 1950s / Designer Pierre Forssell mit Besteck und Salz-, Pfeffer- und Zuckerstreuer, 1950er Jahre

In 1940, Folke Arström was hired as artistic director, which became another instrumental moment in setting the company's design direction. One of Folke Arström's first tasks, together with goldsmith David Stegler, was to develop a new and modern collection of stainless steel cutlery. The result was Thebe, a collection comprising more than 130 different cutlery and serving pieces. The inspiration for the design was taken from ancient Egypt, and the collection was described as classically pure, cultured and modern.

Im Jahr 1940 wurde Folke Arström als künstlerischer Leiter eingestellt, was einen weiteren Meilenstein in der Entwicklung des Designkurses von Gense bildete. Eine der ersten Aufgaben von Folke Arström war es, gemeinsam mit dem Goldschmied David Stegler eine neue und moderne Besteckserie aus Edelstahl zu entwickeln. Das Ergebnis war Thebe, mit mehr als 130 verschiedenen Besteck- und Servierteilen. Die Inspiration für das Design stammt aus dem alten Ägypten, und die Serie wurde als klassisch rein, kultiviert und modern beschrieben.

The golden age

The period from 1955-1965 has been hailed as a golden age for Swedish cutlery production in stainless steel. It began with the H55 exhibition in Helsingborg, a world's fair of architecture, design, arts and crafts. At H55, Gense garnered a great deal of recognition for its stainless steel products. Also included in H55 was Folke Arström's all-new Focus de Luxe cutlery in stainless steel with handles in black plastic, which became a huge success and won international fame. The inspiration came from the streamlined shape of fast cars and airplanes, and the distinctive design idiom appealed to both royal and foreign celebrities who bought the Focus de Luxe when they visited Stockholm.

The combination of stainless steel and hard plastic aimed squarely at the zeitgeist. The 1950s were one long design boom, the space age was on the threshold, and optimism for the future was limitless. The post-war period provided fertile ground for designing and manufacturing products at prices that were affordable for everyone. And when film star Grace Kelly and other celebrities bought Focus de Luxe cutlery with its black plastic handles, success was assured. Focus de Luxe attracted so much attention that the cutlery sold out before it reached stores in the United States.

Design classics

In the intervening years up to the present day, much has taken place in the design and manufacture of cutlery and silverware. However, Gense's collaboration with the best designers is still a vital part of its DNA, and over the years, these collaborations have led to the most successful and innovative cutlery classics in both silver and stainless steel. Designs that contributed to setting the standard within Scandinavian design, and of which many collections are still in production – side by side with those created by new, contemporary designers.

A glance at Gense's range tells the story of the most popular cutlery of all time. Fuga, Twist, Pantry, Steel Line, Focus de Luxe, Dorotea and Old Farmer steak cutlery are some of the best-selling cutlery collections that still delight diners at tables worldwide.

Gense today

At Gense, only the best materials are used in the production of silver and stainless steel, and each piece of cutlery passes through up to 30 different stages before the final polishing. This assures that the highest quality is achieved, and whatever cutlery you decide on, you can be certain that it is a combination of functional design and premium quality. This is exactly what characterises Gense and which is why we say it is "Designed to make you proud".

Die goldene Ära

Der Zeitraum 1955-1965 wird als goldenes Zeitalter für die schwedische Produktion von Besteck aus Edelstahl bezeichnet. Den Startschuss bildete die Ausstellung H55 in Helsingborg, eine internationale Ausstellung für die Bereiche Architektur, Design und Kunstindustrie. Auf der H55 erntete Gense großes Lob für die Edelstahlprodukte der Firma. Ebenfalls auf der H55 vertreten war Folke Arströms brandneues Besteck Focus de Luxe aus Edelstahl mit Schaft aus schwarzem Kunststoff, das zu einem großen Erfolg wurde und internationalen Ruhm erlangte. Die Inspiration stammte vom stromlinienförmigen Design schneller Autos und Flugzeuge, und der charakteristische Ausdruck des Designs sprach sowohl royale Persönlichkeiten als auch ausländische Prominente an, die Focus de Luxe kauften, wenn sie Stockholm besuchten.

Die Kombination aus Edelstahl und Hartplastik traf direkt den Nerv des Zeitgeistes. Die 1950er Jahre bildeten einen ununterbrochenen Designboom, das Weltraumzeitalter stand vor der Tür, und der Optimismus für die Zukunft war grenzenlos. Die Nachkriegszeit bot einen guten Ausgangspunkt für die Entwicklung und Herstellung von Produkten zu Preisen, die für jeden erschwinglich waren. Und wenn Filmstar Grace Kelly und andere Prominente das Besteck Focus de Luxe mit dem schwarzen Kunststoffschaff kauften, war der Erfolg natürlich vorprogrammiert. Das Interesse war so groß, dass das Besteck bereits ausverkauft war, bevor es überhaupt in den Läden der USA ankam.

Designklassiker

In der Zwischenzeit hat sich viel getan, wenn es um das Design und die Herstellung von Besteck und Silberwaren geht. Die Zusammenarbeit von Gense mit tonangebenden Designern ist jedoch nach wie vor ein entscheidender Teil der DNA von Gense, und diese Kooperationen haben im Laufe der Jahre einige der größten und innovativsten Besteckklassiker in Silber und Edelstahl hervorgebracht. Es sind Besteckserien, die maßgeblich dazu beigetragen haben, den Standard im skandinavischen Design zu setzen. Viele dieser Serien werden noch immer produziert – Seite an Seite mit Serien der neuen Designer unserer Zeit.

Ein Blick auf das Sortiment von Gense enthüllt die Geschichte der beliebtesten Bestecke im Laufe der Zeit. Fuga, Twist, Pantry, Steel Line, Focus de Luxe, Dorotea und das Old Farmer Steakbesteck – einige der meistverkauften Besteckserien, die noch immer auf gedeckten Tischen in der ganzen Welt Freude bereiten.

Gense heute

Bei Gense gilt nach wie vor der Grundsatz, bei der Herstellung von Silber und Edelstahl nur die besten Materialien zu verwenden. Jedes einzelne Besteckstück durchläuft bis zu 30 verschiedene Stadien bis zum endgültigen Polieren. Auf diese Weise wird höchste Qualität erzielt, und für welches Besteck Sie sich auch entscheiden: Es ist immer eine Kombination aus funktionalem Design und exzellenter Qualität. Genau das zeichnet Gense aus, und wir können mit gutem Gewissen sagen: Entworfen, um Sie stolz zu machen.



SILVER / SILBER



Gense's silver cutlery is made from a metal alloy composed of 83% pure silver and 17% copper. It is stamped 830 because it contains 830/1000 of pure silver. Pure silver is a soft material that wears out quickly, and it is too soft to make cutlery from. For this reason, silver is blended with copper to give the processed piece a greater robustness and improved resistance to daily wear and tear.

Silver-plated cutlery is the result of a completely different process. Here, a thin layer of silver is applied to a base metal in copper, zinc and nickel. In English, this type of cutlery is called silverplate, in Sweden it is known as nysilver and is indicated by EPNS, which stands for extra prima nysilver.

Das Silberbesteck von Gense wird aus einer Metalllegierung aus 83 % reinem Silber und 17 % Kupfer hergestellt. Es ist mit 830 gestempelt, weil es von 1000 Teilen 830 Teile Silber enthält. Reines Silber ist ein weiches Material, das sich schnell abnutzt. Es ist daher zu weich für die Herstellung von Besteck. Aus diesem Grund wird Silber mit Kupfer gemischt, um dem verarbeiteten Produkt eine größere Robustheit und bessere Beständigkeit gegen täglichen Verschleiß zu geben.

Versilbertes Besteck ist das Ergebnis eines völlig anderen Prozesses. Hierbei wird eine dünne Silberschicht auf ein Werkstück aus Kupfer, Zink und Nickel aufgebracht. Auf dänisch wird diese Art von versilbertem Besteck als „Sølvplet“ bezeichnet, in Schweden ist es als „Nysilver“ bekannt und wird als EPNS gekennzeichnet, was für Extra Prima NySilver steht.



CPB 2091

CPB 2091 was launched in 2009 as the first new silver cutlery collection in more than 30 years. The numbers 2091 stand for the year 2009 and model number 1. The look is urban and architectural, with evident inspiration from the urban architecture of metropolises such as Berlin and New York. The modern shape of the cutlery stylishly unites both aesthetics and functionality. The design is easily recognisable as the knife, fork and spoon share the same rounded contours.

CPB 2091 wurde im Jahr 2009 als erstes neues Silberbesteck seit mehr als 30 Jahren auf den Markt gebracht. Die Zahlen 2091 stehen für das Jahr 2009 und die Modellnummer 1. Der Ausdruck ist urban und architektonisch, mit einer klaren Inspiration aus der urbanen Architektur von Großstädten wie Berlin und New York. Die moderne Form des Bestecks verbindet Ästhetik und Funktion auf stilvolle Art und Weise. Gleichzeitig ist es durch die abgerundete Form, die sowohl auf Messern, Gabeln und Löffeln zu finden ist, leicht zu erkennen.

Design: Carl Philip Bernadotte





CPB 2091

DESIGNER CARL PHILIP BERNADOTTE

Carl Philip Bernadotte (b. 1979) studied graphic design at the Rhode Island School of Design in the USA and at the Forsberg School in Stockholm. He has a lifelong passion for Scandinavian design. The design aesthetic is often graphic and always based on the function of the object. The style is modern while staying true to the Scandinavian design heritage.

Carl Philip Bernadotte (geboren 1979) ist ausgebildeter Designer an der Rhode Island School of Design in den USA und Forsberg's in Stockholm und hat eine große Leidenschaft für skandinavisches Design. Seine Formensprache ist oft grafisch und orientiert sich immer an der Funktion des Objekts. Der Stil ist modern und bleibt gleichzeitig dem skandinavischen Designerbe treu.





CHIPPENDALE

Chippendale was originally the name of a style of furniture in the 1700s Rococo era, and is named after the cabinetmaker Thomas Chippendale. The style is characterised by the violin-like shape of Chippendale chair backs, the same shape that is elegantly expressed in Chippendale cutlery. This cutlery can be sumptuous or simple depending on your tableware choices.

Chippendale ist ursprünglich der Name eines Möbelstils im Rokoko des 18. Jahrhundert, benannt nach dem Tischler Thomas Chippendale. Der Stil zeichnet sich durch die violinenartige Form von beispielsweise Stuhllehnen aus, und es ist die gleiche Form, die auf schlichte Weise im Silberbesteck Chippendale zum Ausdruck kommt. Je nachdem, wie es kombiniert wird, kann das Besteck sowohl opulent als auch schlicht wirken.

Design: Studio GAB







GAMMAL FRANSK

The Gammal Fransk collection is both romantic and stylish. The silhouette is inspired by 18th century neoclassicism, which is represented on the handle by winding leaves that form a French lily. The design feels comfortable and well-balanced, with good weight in the hand.

Die Besteckserie Gammal Fransk ist romantisch und stilvoll. Das Design ist vom Neoklassizismus des 18. Jahrhunderts inspiriert, der am Griff mit einem Blattmuster in Form einer französischen Lilie kombiniert wird. Das Design liegt angenehm in der Hand und hat gleichzeitig ein gutes Gewicht, wenn man das Besteck in der Hand wiegt.

Design: Studio GAB

GAMMAL FRANSK





NO MORE POLISHING SILVERWARE

If you use your silver cutlery every day, you don't need to polish it. And silverware can be cleaned in the dishwasher, as long as it is not placed in the same basket as your other cutlery. Always leave space around your cutlery to prevent it from becoming scratched.

KEIN POLIEREN VON BESTECK MEHR

Wenn Sie Ihr Silberbesteck jeden Tag verwenden, müssen Sie es nicht polieren. Und Sie können Silberbesteck ohne weiteres in der Spülmaschine waschen, solange es nicht im selben Besteckkorb wie Ihr anderes Besteck steht. Um das Besteck herum muss Platz sein, um zu vermeiden, dass es zerkratzt wird.



KUNGASILVER

The different designs in the Kungasilver collection are named after the Swedish royal couple's children and grandchildren. The recurring pattern is the crown, which is designed to match the respective princess or prince on the silverware. The collection is produced in the Victoria, Carl Philip and Madeleine models designed by Jerker Wessfeldt, and Estelle and Leonore, designed by Erika Lagerbielke. Leonore is available both as a coffee spoon and dessert spoon, while the other models are created as coffee spoons.

Die verschiedenen Designs der Kungasilver-Serie sind nach den Kindern und Enkelkindern des schwedischen Königspaares benannt. Das sich wiederholende Muster ist die Krone, die auf den verschiedenen Besteckteilen passend zur jeweiligen Prinzessin oder zum jeweiligen Prinz gestaltet ist. Die Serie wird in den Modellen Victoria, Carl Philip und Madeleine von Jerker Wessfeldt sowie Estelle und Leonore von Erika Lagerbielke produziert. Leonore ist sowohl als Kaffeelöffel als auch Dessertlöffel erhältlich, während die anderen Modelle als Kaffeelöffel hergestellt werden.

Design: Jerker Wessfeldt / Erika Lagerbielke





KUNGASILVER

DESIGNER ERIKA LAGERBIELKE

Erika Lagerbielke (b. 1960) is one of Sweden's best-known designers. Her work is characterised by innovation and functionality, with rich colour and bold detail. She works with product design in all materials and is also a professor of glass design at Linnaeus University. In 2010, she designed the wedding gift for the Swedish Crown Princess Couple from Sweden's parliament and government.

Erika Lagerbielke (geboren 1960) ist eine der bekanntesten Designerinnen Schwedens. Ihre Arbeit zeichnet sich durch Innovation und Funktion mit einem form- und farbsicheren Ausdruck aus. Sie arbeitet mit Produktdesign in allen Materialbereichen und ist außerdem Professorin für Glasdesign an der Linné-Universität. Im Jahr 2010 entwarf sie das Hochzeitsgeschenk des schwedischen Parlaments und der Regierung für die schwedische Kronprinzessin und ihren Mann.



OLGA

Olga has its origins in the English Neo-Rococo style of the nineteenth century. The cutlery was designed for the magnificent table settings of the era with their sparkling crystal and beautifully folded napkins. And it works just as well today – no matter the style or surroundings. Its lively leaf ornamentation lends it a contoured design that becomes a conversation piece at the table.

Die Serie Olga hat ihren Ursprung im englischen Neo-Rokoko aus dem 19. Jahrhundert. Das Besteck ist so entworfen, dass es zu den üppigen Tischdekorationen der damaligen Zeit mit Kristallglas und raffiniert gefalteten Servietten passt. Und es sieht auch heute noch fantastisch aus – unabhängig vom Stil und der übrigen Umgebung. Mit den lebendigen Blattmustern ist es ein Design, das Form annimmt und zu einem Gesprächsthema am Tisch wird.

Design: Studio GAB



OLGA









ROSENHOLM

Rosenholm has a stylish silhouette with small yet expressive details. The silver features a beautiful matte finish which gives the cutlery a modern look. Rosenholm was created by Jacob Ångman in the early 1930s and is largely inspired by the simple design language of Functionalism.

Rosenholm hat eine stilvolle Form mit kleinen ausdrucksstarken Details. Das Silber ist wunderschön mattiert, was dem Besteck einen modernen Look verleiht. Rosenholm wurde in den frühen 1930er Jahren von Jacob Ångman entworfen und ist weitgehend von der eher schlichten Formensprache des Funktionalismus inspiriert.

Design: Jacob Ångman

DESIGNER JACOB ÄNGMAN

Jacob Ängman (1876-1942), Swedish silversmith, designer and craftsman. In 1907 he was employed by Guldsmedsaktiebolaget in Stockholm (GAB), where he was designer and artistic director until 1942. His extensive design of industrial products made him a pioneer and innovator in the Swedish silversmithing industry.

Jacob Ängman (1876–1942), schwedischer Silberschmied, Designer und Kunsthandwerker. Im Jahr 1907 wurde er bei Guldsmedsaktiebolaget in Stockholm (GAB) angestellt, wo er bis 1942 als Designer und künstlerischer Leiter tätig war. Sein umfangreiches Design von Industrieprodukten machte ihn zu einem Pionier und Innovator in der schwedischen Silberschmiedeindustrie.





ROSENHOLM



SVENSK

Svensk silver cutlery has its roots in an original Swedish mould from the eighteenth century. Its minimalist design language makes the cutlery easy to mix and match, allowing it to be part of a wide variety of table setting styles and situations.

Die Besteckserie Svensk hat ihre Wurzeln in einem originalen Design aus Schwedens 18. Jahrhundert. Mit seiner minimalistischen Formensprache lässt sich das Besteck gut kombinieren und kann daher für viele unterschiedliche Arten von Tischdekorationen und für verschiedene Anlässe verwendet werden.

Design: Studio GAB



KLOCKAN





CHRISTENINGS / TAUFGE

A christening spoon is an enduring gift that will last a lifetime. The spoon will only become more beautiful the more it is used, as silver takes on a special and personalised lustre with time. Gense's christening spoons are made in the following designs – Prince, Princess and Clock – and they can be engraved with name, date and time of birth, length and weight. A tasteful and traditional gift that's sure to make cake, dessert and breakfast more appealing.

Ein Tauflöföel begleitet seinen Besitzer ein Leben lang. Der Löföel wird umso schöner, je öfter er benutzt wird, denn Silber bekommt mit der Zeit einen ganz besonderen und persönlichen Glanz. Die Tauflöföel von Gense werden in den Serien Prins, Prinsesse und Klokke hergestellt – und sie können sogar mit Namen, Geburtsdatum, Uhrzeit, Größe und Gewicht graviert werden. Ein ganz besonderes und wunderbares Geschenk – so schmecken dem Kind Kuchen, Desserts und das Frühstück besonders gut.

Design: Studio GAB



PRINSESSA & PRINS



ATTACHÉ

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Folke Arström

20690

Attaché
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20688

Attaché
Table fork
Gabel

L 19 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20689

Attaché
Table knife
Messer

L 20,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20687

Attaché
Table spoon
Löffel

L 19,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20686

Attaché
Dessert spoon
Dessertlöffel

L 18 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20684

Attaché
Tea spoon
Teelöffel

L 15 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20685

Attaché
Coffee spoon
Kaffeelöffel

L 12 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

DOROTEA

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Monica Förster

20618

Dorotea
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20610

Dorotea
Lunch set of cutlery
Dessertbesteckset
8 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20602

Dorotea
Table fork
Gabel

L 20,4 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20600

Dorotea
Lunch fork
Vorspeisengabel

L 18,4 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20604

Dorotea
Table knife
Messer

L 21,9 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20603

Dorotea
Lunch knife
Vorspeisenmesser

L 19,7 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20601

Dorotea
Table spoon
Löffel

L 19,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20607

Dorotea
Dessert spoon
Dessertlöffel
4 pcs / stck
L 17,8 cm



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20599

Dorotea
Dessert spoon
Dessertlöffel

L 17,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20598

Dorotea
Tea spoon
Teelöffel

L 15 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20605

Dorotea
Salad cutlery
Salatbesteck

L 27 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

DOROTEA

Ceramics / Keramik

Design: Monica Förster

30079

Dorotea

Vase, Sea Green
Vase, Sea Green

dia 9 H 10 cm



COLLI: 3 UNIT: PCS..

30080

Dorotea

Vase, Lilac Purple
Vase, Lilac Purple

dia 18 H 19,5 cm



COLLI: 3 UNIT: PCS..

30081

Dorotea

Vase, Iris Blue
Vase, Iris Blue

dia 17 H 28 cm



COLLI: 3 UNIT: PCS..

30082

Dorotea

Vase, Mellow Yellow
Vase, Mellow Yellow

dia 25 H 12 cm



COLLI: 3 UNIT: PCS..

DOROTEA

Polished steel / Glänzender Stahl
18/10 Stainless steel / 18/10 Edelstahl
Design: Monica Förster

30083

Dorotea
Vase
Vase

dia 9 H 10



COLLI: 4 UNIT: PCS..

30084

Dorotea
Vase
Vase

dia 18 H 19,5



COLLI: 2 UNIT: PCS..

30085

Dorotea
Candlestick
Kerzenhalter

dia 7 H 5,5



COLLI: 4 UNIT: PCS..

30086

Dorotea
Candlestick
Kerzenhalter

dia 7 H 12



COLLI: 4 UNIT: PCS..

30087

Dorotea
Candlestick
Kerzenhalter

dia 7 H 18



COLLI: 4 UNIT: PCS..

30088

Dorotea
Candlestick
Kerzenhalter

dia 7 H 23,5



COLLI: 4 UNIT: PCS..

30090

Dorotea
Carafe
Karaffe



COLLI: 2 UNIT: PCS..

30089

Dorotea
Dish
Platte

L 42 W 5



COLLI: 2 UNIT: PCS..

EHRA

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Note Design Studio

20697

Ehra

Cutlery set

Besteckset

16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

FOCUS DE LUXE

Black/matte steel / Schwarzer/matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Folke Arström

20493

Focus de Luxe
Cutlery set
Besteckset
12 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20485

Focus de Luxe
Table fork
Gabel



L 20 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20486

Focus de Luxe
Table knife
Messer



L 20 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20484

Focus de Luxe
Table spoon
Löffel



L 20 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20492

Focus de Luxe
Dessert spoon
Dessertlöffel
4 pcs / stck
L 16,8 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20483

Focus de Luxe
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 16,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20491

Focus de Luxe
Tea spoon
Teelöffel
4 pcs / stck
L 13,2 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20482

Focus de Luxe
Tea spoon
Teelöffel



L 13,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20487

Focus de Luxe
Salad cutlery
Salatbesteck



L 26,8 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20489

Focus de Luxe
Chopsticks set
Essstäbchen-Set
6 pcs / teilen
L 23 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20658

Focus Steel
Lobster fork
4 pcs / stck
L 20,6 cm



COLLI: 4 UNIT: PCS..

FUGA

Matte/Polished steel / Matter/glänzender Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Tias Eckhoff

20664

Fuga
Cutlery set
Besteckset
60 pcs / teilen



COLLI: 3 UNIT: PCS..

20682

Fuga
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20683

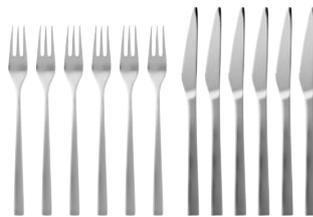
Fuga
Cutlery set
Besteckset
4 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

23828

Fuga
Steak cutlery
Steak Besteck
12 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20668

Fuga
Table fork
Gabel



L 19 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20666

Fuga
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 17,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20669

Fuga
Cake fork
Kuchengabel
6 pcs / stck
L 15,5 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20670

Fuga
Cake fork
Kuchengabel



L 15,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20673

Fuga
Table knife
Messer



L 21,3 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20672

Fuga
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 19 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20667

Fuga
Table spoon
Löffel



L 18,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

FUGA

Matte/Polished steel / Matter/glänzender Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Tias Eckhoff

20665

Fuga
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 17 cm



7319017488118

COLLI: 12 UNIT: PCS..

20663

Fuga
Tea spoon
Teelöffel



L 14 cm



7319017488040

COLLI: 12 UNIT: PCS..

20674

Fuga
Salad cutlery
Salatbesteck



L 25 cm



7319011064394

COLLI: 2 UNIT: PCS..

20680

Fuga
Cake server
Tortenheber



L 26,2 cm



7319011073235

COLLI: 2 UNIT: PCS..

20679

Fuga
Serving fork
Serviergabel



L 22,5 cm



7319017488668

COLLI: 2 UNIT: PCS..

20678

Fuga
Serving spoon
Servierlöffel



L 22,5 cm



7319017488651

COLLI: 2 UNIT: PCS..

20671

Fuga
Gravy ladle
Saucenlöffel



L 20 cm



7319017488279

COLLI: 2 UNIT: PCS..

INDRA

Polished steel / Glänzender Stahl
18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl
Design: Ingegerd Råman

20584

Indra
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20579

Indra
Table fork
Gabel

L 21 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20580

Indra
Table knife
Messer

L 23,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20578

Indra
Table spoon
Löffel

L 21 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20575

Indra
Tea spoon
Teelöffel

L 14,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20581

Indra
Salad cutlery
Salatbesteck

L 27,6 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

NOBEL

Matte/Polished steel / Matter/glänzender Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Gunnar Cyrén

20645

Nobel
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20646

Nobel
Cutlery set
Besteckset
4 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20631

Nobel
Table fork
Gabel



L 19,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20628

Nobel
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 16,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20642

Nobel
Fish fork
Fischgabel



L 18,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20632

Nobel
Cake fork
Kuchengabel
6 pcs / stck
L 15,2 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20633

Nobel
Cake fork
Kuchengabel



L 15,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20637

Nobel
Table knife
Messer



L 22 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20635

Nobel
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 18,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20641

Nobel
Fish knife
Fischmesser



L 21,1 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20630

Nobel
Table spoon
Löffel



L 18,7 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20643

Nobel
Dessert spoon
Dessertlöffel
4 pcs / stck
L 16,5 cm



COLLI: 4 UNIT: PCS..

NOBEL

Matte/Polished steel / Matter/glänzender Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Gunnar Cyrén

20626

Nobel
Tea spoon
Teelöffel



L 12,7 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20636

Nobel
Butter knife
Schmiermesser



L 17,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20640

Nobel
Cake server
Tortenheber



L 24,7 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20638

Nobel
Serving spoon
Servierlöffel



L 23,8 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20639

Nobel
Serving fork
Serviergabel



L 23,8 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20634

Nobel
Gravy ladle
Saucenlöffel



L 19 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

NORM

Matte steel / Matter Stahl

18/10 Stainless steel / 18/10 Edelstahl

Design: Jacob Jensen Design

26914

Norm

Cutlery set

Besteckset

16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

26941

Norm

Table fork

Gabel

L 20,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

26942

Norm

Table knife

Messer

L 22,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

26917

Norm

Steak knife

Steak Messer

4 pcs / stck



COLLI: 4 UNIT: PCS..

26940

Norm

Table spoon

Löffel

L 20,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

26939

Norm

Tea spoon

Teelöffel

L 13,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

OXFORD

Polished steel / Glänzender Stahl
18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl
Design: Studio Gense

20512

Oxford
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20501

Oxford
Table fork
Gabel

L 20 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20499

Oxford
Lunch fork
Vorspeisengabel

L 18,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20502

Oxford
Cake fork
Kuchengabel
6 pcs / stck
L 16,2 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20503

Oxford
Cake fork
Kuchengabel

L 16,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20505

Oxford
Table knife
Messer

L 24 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20506

Oxford
Lunch knife
Vorspeisenmesser

L 21 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20508

Oxford
Steak knife
Steak Messer

L 22,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20500

Oxford
Table spoon
Löffel

L 20 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20498

Oxford
Dessert spoon
Dessertlöffel

L 18,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20496

Oxford
Tea spoon
Teelöffel

L 14 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20497

Oxford
Coffee spoon
Kaffeelöffel

L 11,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..



OXFORD

Polished steel / Glänzender Stahl
18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl
Design: Studio Gense

20511

Oxford
Cake server
Tortenheber

L 25,7 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20507

Oxford
Cold cuts fork
Aufschnittgabel

L 16,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20510

Oxford
Serving fork
Serviergabel

L 23 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20509

Oxford
Serving spoon
Servierlöffel

L 23 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20504

Oxford
Gravy ladle
Saucenlöffel

L 16,7 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

PANTRY

Matte/Polished steel / Matter/glänzender Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Henning Seidelin

20525

Pantry
Cutlery set
Besteckset
60 pcs / teilen



12x



COLLI: 3 UNIT: PCS..

20530

Pantry
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



4x



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20521

Pantry
Table fork
Gabel



L 19 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20522

Pantry
Cake fork
Kuchengabel
6 pcs / stck
L 16 cm



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20519

Pantry
Cake fork
Kuchengabel



L 16,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20524

Pantry
Table knife
Messer



L 20,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20520

Pantry
Table spoon
Löffel



L 19 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20518

Pantry
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 16,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20517

Pantry
Tea spoon
Teelöffel



L 13,3 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20527

Pantry
Serving fork
Serviergabel



L 22 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20526

Pantry
Serving spoon
Servierlöffel



L 22,3 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20523

Pantry
Gravy ladle
Saucenlöffel



L 20 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

RANKA

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Sven Arne Gillgren

20572

Ranka
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20567

Ranka
Table fork
Gabel

L 18,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20565

Ranka
Lunch fork
Vorspeisengabel

L 16 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20569

Ranka
Table knife
Messer

L 20 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20568

Ranka
Lunch knife
Vorspeisenmesser

L 17,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20566

Ranka
Table spoon
Löffel

L 18,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20564

Ranka
Dessert spoon
Dessertlöffel

L 16,4 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20562

Ranka
Tea spoon
Teelöffel

L 15 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20563

Ranka
Coffee spoon
Kaffeelöffel

L 12 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20570

Ranka
Serving spoon
Servierlöffel

L 22,2 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20571

Ranka
Serving fork
Serviergabel

L 22,2 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

REJKA

Matte/Polished steel / Matter/glänzender Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Cilla Persson

20655

Rejka
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20652

Rejka
Table fork
Gabel

L 19,1 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20650

Rejka
Lunch fork
Vorspeisengabel

L 17,1 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20653

Rejka
Table knife
Messer

L 22 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20651

Rejka
Table spoon
Löffel

L 19,3 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20649

Rejka
Dessert spoon
Dessertlöffel

L 17,3 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20647

Rejka
Tea spoon
Teelöffel

L 14 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20648

Rejka
Coffee spoon
Kaffeelöffel

L 12,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

STEEL LINE

Polished steel / Glänzender Stahl
18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl
Design: Henning Seidelin

20543

Steel Line
Cutlery set
Besteckset
60 pcs / teilen



COLLI: 3 UNIT: PCS..

20546

Steel Line
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20539

Steel Line
Table fork
Gabel



L 19,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20540

Steel Line
Cake fork
Kuchengabel
6 pcs / stck
L 16 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20537

Steel Line
Cake fork
Kuchengabel



L 16 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20542

Steel Line
Table knife
Messer



L 21,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20538

Steel Line
Table spoon
Löffel



L 19,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20536

Steel Line
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 16,3 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20535

Steel Line
Tea spoon
Teelöffel



L 13,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20545

Steel Line
Serving fork
Serviergabel



L 22,5 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20544

Steel Line
Serving spoon
Servierlöffel



L 22,5 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20541

Steel Line
Gravy ladle
Saucenlöffel



L 20,5 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

STILL

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Frantzén Projects

29432

Still

Cutlery set / Besteckset
16 parts / teilen



COLLI: 4 UNIT: STK..

29182

Still

Table fork
Gabel



L 21,1 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29177

Still

Table knife
Messer



L 23,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29178

Still

Table spoon
Löffel



L 20,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29181

Still

Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29180

Still

Tea spoon
Teelöffel



L 15 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29179

Still

Dessert spoon
Dessertlöffel



L 18,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29184

Still

Lunch fork
Vorspeisengabel



L 18,8 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

29183

Still

Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 21 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

THEBE

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Folke Arström

20696

Thebe

Cutlery set

Besteckset

16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20695

Thebe

Salad cutlery

Salatbesteck

L 21 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20692

Thebe

Butter knife

Schmiermesser

L 16 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20693

Thebe

Cold cuts fork

Aufschnittgabel

L 17,2 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

TWIST

Polished steel / Glänzender Stahl
18/0 Stainless steel / 18/0 Edelstahl
Design: Studio Gense

20586

Twist
Cutlery set
Besteckset
60 pcs / teilen



COLLI: 3 UNIT: PCS..

20597

Twist
Cutlery set
Besteckset
16 pcs / teilen



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20590

Twist
Table fork
Gabel



L 19,4 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20591

Twist
Cake fork
Kuchengabel
6 pcs / stck
L 16 cm



COLLI: 4 UNIT: PCS..

20588

Twist
Cake fork
Kuchengabel



L 16 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20593

Twist
Table knife
Messer



L 21,6 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20589

Twist
Table spoon
Löffel



L 19 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20587

Twist
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 15,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20585

Twist
Tea spoon
Teelöffel



L 13,5 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20595

Twist
Serving spoon
Servierlöffel



L 22 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20596

Twist
Serving fork
Serviergabel



L 22 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..

20592

Twist
Gravy ladle
Saucenlöffel



L 20,5 cm



COLLI: 2 UNIT: PCS..



OLD FARMER

Black/Steel / Schwarz/Stahl

Brown/Steel / Braun/Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Bent Severin

20149

Old Farmer Black
Steak cutlery
Steak Besteck
12 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20150

Old Farmer Black
Steak cutlery
Steak Besteck
8 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20151

Old Farmer Black
Steak cutlery
Steak Besteck
4 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20550

Old Farmer Black
Steak fork
Steak Gabel

L 19,7 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20551

Old Farmer Black
Steak knife
Steak Messer

L 22 cm



COLLI: 12 UNIT: PCS..

20349

Old Farmer Micarta
Steak knife XL
Steak Messer XL
4 pcs / stck
L 23,5 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20549

Old Farmer Micarta
Steak knife XL
Steak Messer XL

L 23,5 cm



COLLI: 6 UNIT: PCS..

20152

Old Farmer Classic
Steak cutlery
Steak Besteck
12 pcs / teilen



COLLI: 6 UNIT: PCS..

OLD FARMER

Black/Steel / Schwarz/Stahl

Brown/Steel / Braun/Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Bent Severin

20153

Old Farmer Classic
Steak cutlery
Steak Besteck
8 pcs / teilen



7319017048930

COLLI: 6 UNIT: PCS..

20154

Old Farmer Classic
Steak cutlery
Steak Besteck
4 pcs / teilen



7319017048978

COLLI: 6 UNIT: PCS..

20554

Old Farmer Classic
Steak fork
Steak Gabel



L 19,7 cm



7319011021236

COLLI: 12 UNIT: PCS..

20555

Old Farmer Classic
Steak knife
Steak Messer



L 22 cm



7319011021243

COLLI: 12 UNIT: PCS..

20350

Old Farmer Classic
Steak knife XL
Steak Messer XL
2 pcs / stck
L 23,5 cm



7319011076977

COLLI: 6 UNIT: PCS..

20351

Old Farmer Classic
Steak knife XL
Steak Messer XL
4 pcs / stck
L 23,5 cm



7319011076809

COLLI: 6 UNIT: PCS..

20553

Old Farmer Classic
Steak knife XL
Steak Messer XL



L 23,5 cm



7319011076786

COLLI: 6 UNIT: PCS..

CPB 2091

Silver / Silber

Design: Carl Philip Bernadotte

20176

CPB 2091
Table fork
Gabel



L 19,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20174

CPB 2091
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 18,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20172

CPB 2091
Table knife
Messers



L 20,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20177

CPB 2091
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 19 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20175

CPB 2091
Table spoon
Löffel



L 19,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20173

CPB 2091
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20171

CPB 2091
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

CHIPPENDALE

Silver / Silber

Design: Studio Gab

20272

Chippendale
Table fork
Gabel

L 20,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20278

Chippendale
Lunch fork
Vorspeisengabel

L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20274

Chippendale
Table knife
Messer

L 22,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20275

Chippendale
Lunch knife
Vorspeisenmesser

L 20,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20271

Chippendale
Table spoon
Löffel

L 20,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20277

Chippendale
Dessert spoon
Dessertlöffel

L 18 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20276

Chippendale
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel

L 15 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20273

Chippendale
Coffee spoon
Kaffeelöffel

L 11,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20279

Chippendale
Cake server
Tortenheber

L 26,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

CHIPPENDALE

Silver-plated / Versilbert

Design: Studio Gab

20333

Chippendale
Table fork
Gabel



L 20,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20339

Chippendale
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20335

Chippendale
Table knife
Messer



L 22,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20336

Chippendale
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 20,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20332

Chippendale
Table spoon
Löffel



L 20,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20338

Chippendale
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 18 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20337

Chippendale
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20334

Chippendale
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 11,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20340

Chippendale
Cake server
Tortenheber



L 26,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

GAMMAL FRANSK

Silver / Silber

Design: Studio Gab

20178

Gammal Fransk
Table fork
Gabel



L 20 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20184

Gammal Fransk
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 18,6 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20180

Gammal Fransk
Table knife
Messer



L 23,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20181

Gammal Fransk
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 21 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20183

Gammal Fransk
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 18,3 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20182

Gammal Fransk
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 16,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20179

Gammal Fransk
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20185

Gammal Fransk
Cake server
Tortenheber



L 26,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

GAMMAL FRANSK

Silver-plated / Versilbert

Design: Studio Gab

20315

Gammal Fransk
Table fork
Gabel



L 20 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20321

Gammal Fransk
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 18,6 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20317

Gammal Fransk
Table knife
Messer



L 23,1 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20318

Gammal Fransk
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 21 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20320

Gammal Fransk
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 18,3 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20319

Gammal Fransk
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 16,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20316

Gammal Fransk
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20322

Gammal Fransk
Cake server
Tortenheber



L 26,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

OLGA

Silver / Silber

Design: Studio Gab

20189

Olga
Table fork
Gabel



L 20,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20196

Olga
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20192

Olga
Table knife
Messer



L 24 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20193

Olga
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 20,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20188

Olga
Table spoon
Löffel



L 22,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20195

Olga
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20194

Olga
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20191

Olga
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,3 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20197

Olga
Cake server
Tortenheber



L 27 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

OLGA

Silver-plated / Versilbert

Design: Studio Gab

20324

Olga
Table fork
Gabel



L 20,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20330

Olga
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20326

Olga
Table knife
Messer



L 24 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20327

Olga
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 20,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20323

Olga
Table spoon
Löffel



L 22,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20329

Olga
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20328

Olga
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20325

Olga
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,3 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20331

Olga
Cake server
Tortenheber



L 27 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

ROSENHOLM

Silver / Silber

Design: Jacob Ångman

20281

Rosenholm
Table fork
Gabel



L 19,4 cm



7319011 008183

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20287

Rosenholm
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 18,1 cm



7319011 000088

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20283

Rosenholm
Table knife
Messers



L 22,5 cm



7319011 002723

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20284

Rosenholm
Lunch knife long blade
Vorspeisenmesser lange Klinge



L 20 cm



7319011 002730

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20288

Rosenholm
Lunch knife short blade
Vorspeisenmesser kurze Klinge



L 20 cm



7319011 002907

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20280

Rosenholm
Table spoon
Löffel



L 19,7 cm



7319011 008176

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20286

Rosenholm
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 18,2 cm



7319011 008350

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20285

Rosenholm
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15 cm



7319011 008268

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20282

Rosenholm
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12 cm



7319011 008213

COLLI: 1 UNIT: PCS..

20289

Rosenholm
Cake server
Tortenheber



L 25,5 cm



7319011 070852

COLLI: 1 UNIT: PCS..



SVENSK

Silver / Silber

Design: Studio Gab

20200

Svensk
Table fork
Gabel



L 20,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20206

Svensk
Lunch fork
Vorspeisengabel



L 17,9 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20202

Svensk
Table knife
Messer



L 23,3 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20203

Svensk
Lunch knife
Vorspeisenmesser



L 20,7 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20199

Svensk
Table spoon
Löffel



L 20,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20205

Svensk
Dessert spoon
Dessertlöffel



L 17,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20204

Svensk
Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15,8 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20201

Svensk
Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20207

Svensk
Cake server
Tortenheber



L 22 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

DOP / DÅB

Silver / Silber

Design: Studio Gab

20161

Prince

Christening spoon
Tauflöffel



L 14,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20162

Princess

Christening spoon
Tauflöffel



L 14,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20160

Clock

Christening spoon
Tauflöffel



L 14,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20296

Clock with flowers

Christening spoon
Tauflöffel



L 15,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

ANIMAL FRIENDS

Matte steel / Matter Stahl

18/8 Stainless steel / 18/8 Edelstahl

Design: Karin Mannerstål

20534

Animal Friends

Children's cutlery

Kinderbesteck

4 pcs / teilen



COLLI: 2 UNIT: PCS..

KUNGASILVER

Silver / Silber

Design: Jerker Wessfeldt & Erika Langerbielke

20168

Kungasilver

Dessert spoon/Children's spoon
Dessertlöffel/Kinderlöffel



L 15 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20167

Kungasilver

Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20163

Kungasilver

Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,4 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20165

Kungasilver

Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12,2 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20166

Kungasilver

Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 12 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..

20164

Kungasilver

Coffee spoon
Kaffeelöffel



L 11,5 cm



COLLI: 1 UNIT: PCS..



ACCESSORIES / ZUBEHÖR

21079

Gense

Cutlery roll for 12 pieces S
Bestecktasche für 12 Teile S



COLLI: 1 UNIT: PCS..

21080

Gense

Cutlery roll for 12 pieces M
Bestecktasche für 12 Teile M



COLLI: 1 UNIT: PCS..

21078

Gense

Cutlery roll for 12 pieces L
Bestecktasche für 12 Teile L



COLLI: 1 UNIT: PCS..

17029

Gense

Stainless steel polish
Edelstahlpolitur
125 ml



COLLI: 4 UNIT: PCS..

DENMARK

GL. SKIVEVEJ 70
DK-8800 VIBORG
T +45 8928 1300

info@fh-group.dk
www.fh-group.dk

NORWAY

DRAMMENSVEIEN 147 B
N-0277 OSLO
T +47 4000 5988

info@fh-group.no
www.fh-group.no

SWEDEN

FLEMINGGATAN 20
SE-112 26 STOCKHOLM
T +46 08-446 3344

info@fh-group.se
www.fh-group.se

GERMANY

KRONENSTR. 71
D-10117 BERLIN
T +49 (0) 800 9997111

kundenservice@fh-gmbh.de
www.fh-gmbh.de

FRANCE

COUNTRY MANAGER
LOUIS RIBET
louis@fh-group.fr
T +33 6 51 58 81 42

F&H
GROUP

