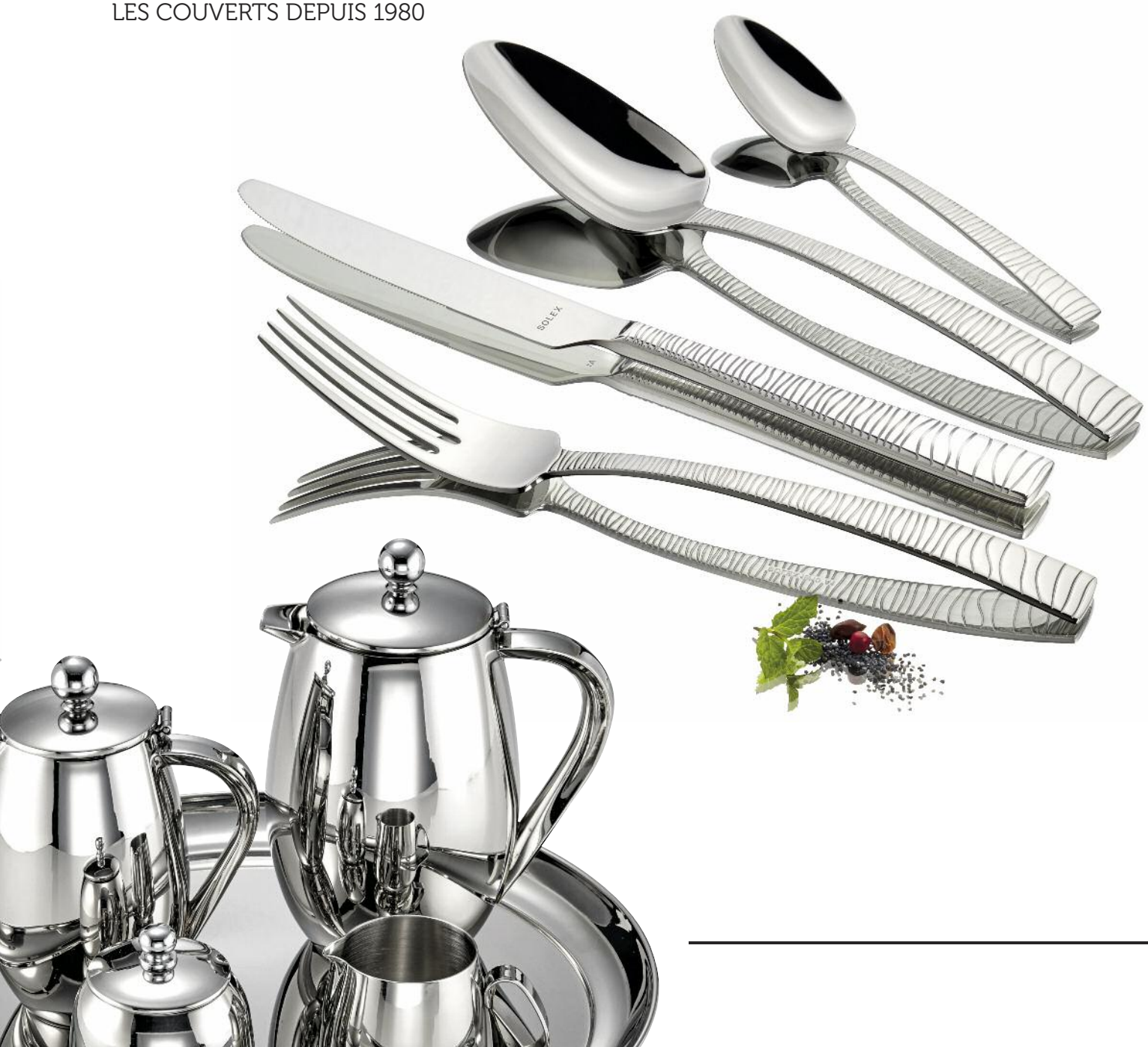
BESTECK & HOHLWARE
CUTLERY & HOLLOWARE
COUVERTS & VAISSELLE

DAS BESTECK SEIT 1980
THE CUTLERY SINCE 1980
LES COUVERTS DEPUIS 1980



REFERENZEN

ACCOR HOTELS
Feel Welcome

HYATT
HOTELS & RESORTS

TAJ
Hotels Resorts
and Palaces

REICHSHOF
HAMBURG

Johann Lafer
LAFER

SONDERANFERTIGUNGEN · SPECIAL EDITION · FABRICATIONS HORS SÉRIE 8

ALLGEMEINE INFORMATIONEN · GENERAL INFORMATION · INFORMATIONS GÉNÉRALES 10

BESTECK · CUTLERY · COUVERTS 15

FIRST 17
Anna 18
Baguette 20
Hannah 22
Laura 24
Perle 26
Sophia 28
Terra NEW 30
Terra Retro NEW 32

BUSINESS 35
Alexa NEW 36
Helena 38
Julia 40
Karina 18/10 42
Katja 44
Laila 46
Lena 48
Maya 50
Selina 52

ECONOMY 55
Elisabeth 56
Karina 18/0 58
Pronto 60
Sarah 62
Skai 64
TM 80 66

STEAKHOUSE 69

FLYING BUFFET 70
Minis NEW 71

VORLEGETEILE · SERVING ITEMS · COUVERTS DE SERVICE 72
Karina 72
Baguette, Buffet/Bar 73
Laila 74
Selina 75
Function NEW 76

KINDERBESTECK · CHILD CUTLERY · COUVERT D' ENFANT 78

VERKAUFSVERPACKUNG · PRESENTATION BOX · BOÎTE PRÉSENTATION 80

HOHLWARE · HOLLOWARE · VAISSELLE 83

COFFEE 85

TABLETOP 89

BUFFET 93

BAR 101

IHR AUSGEZEICHNETER

Your excellent partner, Votre partenaire excellent

...Qualität und zeitlose Eleganz

Seit der Gründung vor 35 Jahren hat sich solex zu einem führenden Anbieter für Bestecke in Edelstahl und mit Feinsilberauflage in Deutschland und international entwickelt.

Das traditionelle Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität, angefangen bei der Entwicklung, über die hohe Lieferfähigkeit, den jahrelangen garantierten Nachkauf bis hin zur Kundenzufriedenheit. Der persönliche Kontakt und die gute Kundenbetreuung durch unseren engagierten Innendienst und unsere fachmännischen Betreuer und Partner vor Ort im In- und Ausland sind ein wichtiger Bestandteil der solex Firmenphilosophie. Ein gutes Preis-Leistungs-verhältnis, hohe Flexibilität, eine schlanke Organisation und modernste Logistik mit schneller Lieferung unterstützen den unverwechselbaren Service und bilden weitere Kernkompetenzen.

Bei solex stehen der Gast und die hohen Ansprüche der Gastronomie immer im Mittelpunkt. Stilreinheit, zeitloses Design und hoher Gebrauchswert kennzeichnen die Besteckmodelle. Unsere Referenzen reichen von Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung über traditionelle Restaurants und Hotels in Deutschland bis hin zu 5-Sterne-Hotels in Europa und weltweit.

...Quality and timeless elegance

Founded 35 years ago, solex has become one of the leading suppliers for hotel cutlery in stainless steel and silver plated in Germany, as well as on the international market. First-class quality is put on top of the list by the traditional family enterprise. This starts from creating and developing of the cutlery models and continues with constant availability resale for years to guaranteed customers satisfaction. One of our main components of our company's philosophy is the personal contact and the steady customer service by our committed office staff, as well as our professional sales representatives and partners on the spot, be it on the domestic or on the international market.

Our unique service is supported by a good cost effectiveness, an enormous flexibility, a lean organization and top modern logistics that grant a quick delivery. Solex always puts the guest and the high demands of the hospitality sector in the center of attention. Pure style, timeless design and a lasting quality for daily use are the characteristics of our cutlery models. Among our regular customers are hospitals and canteens, traditional restaurants and hotels in Germany, as well as 5-stars-hotels in Europe and worldwide.

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2017

LAURA

PARTNER

...la qualité et une élégance intemporelle

Depuis sa fondation il ya 35 ans, solex est devenu un des principaux fournisseurs pour hôtel des couverts en acier inoxydable et en métal argenté en Allemagne, ainsi que sur le marché international.

Qualité de première classe est mis sur le haut de la liste par l'entreprise de famille traditionnelle. Cela commence avec la création et développement des modèles de couverts et se poursuit avec la disponibilité d'achat constant depuis des années à la satisfaction des clients garanti. Un des principales éléments de la philosophe de notre compagnie est le contact personnel et le service à la clientèle régulière par nos employés des bureau dédiés, ainsi que nos représentants professionnels et des partenaires sur place, sur le marché nationale ou internationale.

Notre service est soutenu par un bon rapport coût-efficacité, une grande flexibilité, une organisation légère et logistique modernes qui accordent une livraison rapide. Solex met toujours le client et les exigences élevées du secteur de l'hospitalité dans le centre de l'attention. La pureté du style, design intemporel et une qualité durable pour une utilisation quotidienne sont les caractéristiques de nos modèles de couverts. Parmi nos clients réguliers sont les hôpitaux et les cantines, des restaurants traditionnels et hôtels en Allemagne, ainsi que 5 étoiles-hôtels en Europe et dans le monde entier.

DAS UNTERNEHMEN

MILESTONES

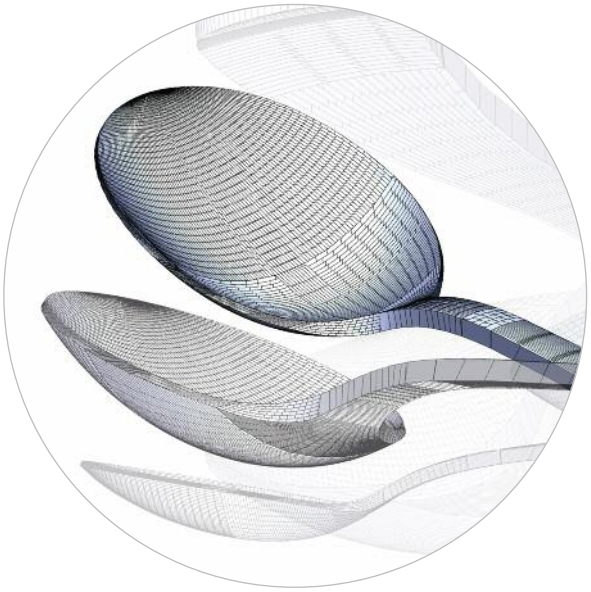
1980
Gründung von solex
solex foundation,
Fondation de solex

1985
Belieferung erster Flug- und Kreuzfahrtgesellschaften
Supply of first airlines and cruise lines,
Fourniture des premières compagnies aériennes et de croisières

1989
Ausstattung des Deutschen Bundestages
Cutlery supply for the German Bundestag,
Fournisseur pour le Bundestag allemand

1993
Ausstellung in Moskau
Exhibition in Moscow,
Foire à Moscou

1999
Neubau Produktion, Büro und Lager
New building for production and office,
Nouveau bâtiment pour production et bureau



2005

Mehr als 300 deutsche Großhändler als Partner
Collaboration with more than 300 wholesaler in Germany,
Collaboration avec plus de 300 grossistes allemands

2012

1. GGKA Auszeichnung
1st award GGKA,
1er prix de GGKA

2014

Export in über 45 Länder weltweit
Export in more than 45 countries worldwide,
Export dans plus de 45 pays

2017

German Design Award für LAURA
German Design Award for LAURA,
German Design Award pour LAURA

2018

Markteinführung solex Hohlware
Market launch solex Holloware,
Lancement du marché de solex vaisselle

SONDERANFERTIGUNGEN

Special edition, fabrications hors série

VERSILBERN

Silver Plating
L'argentage

Versilberte solex-Bestecke tragen eine Silberschicht auf einer Grundlage aus 18/10 Edelstahl. Die Versilberung erfolgt in mehreren, aufwendigen Arbeitsgängen im galvanischen Bad, wobei sich eine Feinsilberschicht unlösbar mit dem Grundmetall verbindet. Alle Besteckteile sind mit 30, 60 oder 90 g Versilberung erhältlich.

As the term says: silver plated solex cutleries are covered with a silver layer. 18/10 stainless steel is used as the base material. Silver plating is done in several operations in the galvanic bath where the silver layer is connected insolubly with the base metal. Silver plating can be done either with 30, 60 or 90 gram silver.

Pour argenter les couverts solex en acier inoxydable 18/10, plusieurs opérations de galvanisation sont nécessaires afin d'obtenir des couverts recouverts d'une couche d'argent fin (30, 60 ou 90 g) fixée de façon permanente.

RETRO DESIGN

Retro Design
Design rétro

Durch ein spezielles Hochdruckverfahren mit Glasperlen werden solex Bestecke veredelt. Dabei wird eine gleichmäßige, seidenmatte Oberfläche erzeugt, die den Bestecken den angesagten Retro Effekt verleiht. Zusätzlich erhalten die Bestecke durch dieses Verfahren eine besonders resistente, wenig schmutzanfällige und robuste Oberfläche. Der Retro Effekt der Besteckteile wird durch Gebrauchsspuren während der Nutzung noch verstärkt.

A special high-pressure process with glass balls lends the solex cutlery a special shine . A satin finish surface brings the trendy retro look to the flatware. In addition, this special production protects the surface of the flatware. The retro effect is enhanced by the use and extends its special character.

Le look rétro est obtenu grâce à des billes de verre utilisées dans un procédé de fabrication à haute pression. Cette méthode va permettre l'application uniforme d'un fini satiné sur l'ensemble du couvert. Ceci apporte non seulement une touche vintage très tendance aux couverts mais les rend d'autant plus résistants aux exigences de l'hôtellerie-restauration : plus facile d'entretien car sa surface ne retient aucune trace de doigt.

VINTAGE DESIGN auf Anfrage.

PVD BESCHICHTUNG

PVD Coating
PVD Revêtement

Durch eine Extraschicht Farbe, die im Vakuumverfahren aufgetragen wird, scheinen die Edelstahlbestecke von solex in einem farbigen Glanz. Das hochmoderne PVD Verfahren bringt Gold-, Kupfer-, Bronze-, Schwarz - oder Rainbow-Töne auf jedes solex Besteck auf. Dadurch ist auf Ihrem gedeckten Tisch ein außergewöhnliches Farbenspiel möglich, welches die Ansprüche der festlichen Tafel bis hin zur Szene-Gastronomie erfüllt.

The extra layer of colour is applied in a professional vacuum process. The mirror finished stainless steel flatware lines of solex appear in a special colour shine. The food safe metallic colours gold, bronze, rainbow or black are applied layer by layer on the solex cutlery. These colours bring a special and elegant touch and highlight every table setting.

Ce revêtement spécial est appliqué grâce à un procédé de fabrication de déposition sous vide de la couleur. Ce fini coloré mêlé à l'acier inoxydable des couverts leur donne une brillance incontestable. Cette couleur propre à la consommation est appliquée en plusieurs couches et est disponible en diverses teintes : doré, bronze, multicolore, cuivré ou noir. Cette finition tendance et chic fait de ces couverts de véritables bijoux qui sublimeront vos tables.

LASERN

Lasering
Le laser

Beim Lasern wird mit Hilfe von Infrarot-Laser eine Gravur auf dem Besteck angebracht. Es handelt sich hierbei um eine dauerhafte Tiefengravur.

Lasering is done by infrared laser. It is a durable deep engraving.

La technique au laser par infrarouge qui permet une gravure profonde et permanente.

GRAVIEREN

Engraving
La gravure

Gravieren ist das maschinelle oder manuelle Einbringen von vertiefter oder erhabener Schrift mit Hilfe eines Gravierwerkzeuges.

Your cutlery can be engraved, too. Engraving can be done by machine or manually either with deepened or raised letters.

La gravure mécanique ou manuelle pour une inscription profonde ou en relief.

STEMPELN

Stamping
L'estampillage

Unsere Bestecke können ganz nach Ihren Vorstellungen mit Ihrem Namenszug oder Firmenlogo versehen werden. Hierfür ist ein Stempelwerkzeug notwendig, welches bei Nachbestellung jederzeit wieder verwendet werden kann.

Another possibility to give your cutlery an individual touch. Your cutlery can be stamped with your name or logo according to your requirements. A special tool is necessary, which can be used for following orders.

Pour personnaliser vos couverts, l'estampillage avec votre propre nom ou logo grâce à un outil à estampillage réutilisable pour toute prochaine commande.

ALLGEMEINE INFORMATION

GENERAL INFORMATIONS, INFORMATIONS GÉNÉRALES

BESTECKPFLEGE

Damit Ihr Besteck so lange wie möglich schön und gepflegt aussieht, geben wir Ihnen hier ein paar wertvolle Tipps zur Pflege und Reinigung in der Geschirrspülmaschine:

Das Besteck nach Gebrauch kurz unter fließendem Wasser abspülen. Dies ist wichtig, damit festhaftende Speisereste und die darin enthaltenen Säuren das Besteck nicht angreifen und somit Flecken oder Lochfraß vermieden werden.

Unterschiedliche Metalle in Verbindung mit Geschirrspülmitteln rufen chemische Reaktionen hervor. Darum niemals Bestecke aus Chromstahl 18/0 oder Chromnickelstahl 18/10 zusammen mit versilberten Besteckteilen in der Spülmaschine reinigen. Besteckteile aus Chromstahl 18/0, dazu gehören auch Messer, nicht in einen Spülkorb mit Besteckteilen aus Chromnickelstahl 18/10 geben. Es können blaue „Spülflecken" entstehen, die schwer zu entfernen sind.

Besteckteile immer mit dem Griff nach unten und unsortiert in die Besteckkörbe geben. Der verunreinigte Teil der Bestecke kann so vom Wasserstrahl der Geschirrspülmaschine besser erreicht werden und Kratzer werden vermieden.

Das Besteck spätestens 10 Minuten nach Beendigung des letzten Spülvorganges aus der Geschirrspülmaschine nehmen und abtrocknen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern. Kondenswasser kann zur Fleckenbildung führen, da im Wasserdampf und der feuchten Atmosphäre der Geschirrspülmaschine Restpartikel der relativ aggressiven Spülmittel enthalten sind, die sich auf den Besteckteilen ablagern.

Bei Maschinen mit Frischlufttrocknung ist dieser Vorgang nicht notwendig.

Um ein optimales Ergebnis bei der Besteckpflege zu erreichen, empfehlen wir die Bedienungsanleitung Ihrer Geschirrspülmaschine genauestens zu beachten. Ebenso sind Dosierung und Verwendung erprobter Geschirrspülmittel, Klarspüler und Regeneriersalz von großer Wichtigkeit.

Härtegrad und Eisen- und Chloridgehalt des Wassers sollten Sie von einem Fachmann ermitteln lassen oder beim zuständigen Wasserwerk erfragen.

Sollten sich Flecken oder Flugrost (immer sofort entfernen!) gebildet haben, genügt das Eintauchen in eine Zitronensäurelösung. Bei hartnäckiger Fleckenbildung verwenden Sie ein Besteckpflegemittel. Haben sich Verfärbungen (Regenbogenschattierungen) gebildet, entfernen Sie diese am besten mit Wiener Kalk, Unipol oder einem Besteckpflegemittel.

CUTLERY MAINTENANCE

To keep your cutlery looking beautiful and well-maintained as long as possible, we give you a few useful tips on care and cleaning in the dishwasher:

To avoid stains and pitting briefly rinse the cutlery with water after use. This is important so that adherent food particles and acids contained therein do not damage the cutlery.

Different metals combined with detergent provoke chemical reactions. Therefore, never clean cutlery made of 18/0 chromium steel or 18/10 stainless steel together with silver-plated cutlery in the dishwasher.

Do not insert cutlery made of 18/0 stainless steel, this includes knives, into a wash rack together with cutlery made of 18/10 stainless steel. Blue stains can arise which are difficult to remove.

Always put the unsorted cutlery with the handles pointing downwards into the cutlery baskets. The water jet of the dishwasher can then more effectively reach the dirty parts of the cutlery and help avoid scratches.

After the last dishwasher cycle remove the cutlery within 10 minutes and towel dry to prevent condensation. Condensation can lead to staining on the cutlery due to the residual particles of the relatively aggressive detergents that are included in the water vapor and the humid atmosphere of the dishwasher.

In machines with fresh air drying, this action is not necessary.

In order to achieve an optimal result in the care of cutlery, we recommend that the manual of your dishwasher be strictly observed. The amount and use of recommended dishwasher detergent, rinse aids and salt are of great importance. The degree of hardness, iron and chloride content of the water should be determined by an expert or ask your local water company.

If stains or rust (always remove immediately!) have formed, immersion in a citric acid solution is sufficient. For persistent stains, use a cutlery care product. If discoloration (rainbow shades) have formed, remove it with Vienna lime, Unipol or a cutlery care product.

COMMENT PRENDRE SOIN DE VOS COUVERTS?

Pour conserver vos couverts bien jolis et entretenus le plus longtemps possible, nous vous donnons quelques conseils utiles pour l'entretien et le nettoyage au lave-vaisselle:

Rincer les couverts rapidement sous l'eau après chaque utilisation. Ceci est important afin que les particules et les acides alimentaires adhérents ne s'attaquent aux couverts et qu'aucune tache ou piqûre n'apparaisse.

Certains métaux mis en contact les uns avec les autres provoquent des réactions chimiques. Par conséquent, ne nettoyer jamais ensemble des couverts en acier chromé 18/0 ou en acier inoxydable 18/10, avec des couverts en plaqué argent au lave-vaisselle. Des taches bleues peuvent apparaître qui seront difficiles à éliminer.

Mettre toujours les couverts (les couteaux, les cuillers et les fourchettes ensemble) avec les manches dirigés vers le bas dans les paniers à couverts afin que le jet d'eau du lave-vaisselle puisse mieux atteindre et éliminer la saleté déposée sur les couverts et ainsi éviter toutes rayures.

Sorter les couverts au moins 10 minutes après le dernier rinçage du lave-vaisselle et sécher-les à la main pour éviter la formation de condensation.

La condensation favorise la formation de taches sur les couverts en raison des particules résiduelles des détergents relativement agressives qui se trouvent dans la vapeur d'eau et l'atmosphère humide du lave-vaisselle.

Dans les machines à séchage à l'air libre, cette opération n'est pas nécessaire.

Pour obtenir un résultat optimal, nous vous recommandons de respecter strictement les instructions données dans le manuel de votre lave-vaisselle.

De même que l'utilisation de détergent à vaisselle, de produit de rinçage et de sel sont d'une grande importance.

La dureté ainsi que la teneur en fer et en chlorure de l'eau doivent être déterminées par un expert ou bien demander à la compagnie locale des eaux.

Si des taches ou de la rouille apparaissent celles-ci doivent être retirées immédiatement, une immersion dans une solution d'acide citrique est suffisante. Pour les taches tenaces, utiliser des produits d'entretien pour couverts. Si une décoloration (dans les tons de l'arc-en-ciel) apparaît, utiliser les produits Vienne chaux, Unipol ou des produits d'entretien pour couverts autres.

Reinigungs-, Pflege- und Politurpaste
für Bestecke in Chromstahl und Edelstahl 18/10.
Inhalt 125 ml
Art-Nr. 370095

Cleaning and polishing paste
for stainless steel cutlery.
Contents 125 ml
Art-Nr. 370095

Pâte à polir
pour couverts en acier chromé et acier inoxydable 18/10.
Contenu 125 ml
Art. No. 370095

ALLGEMEINE INFORMATION

GENERAL INFORMATIONS, INFORMATIONS GÉNÉRALES

MATERIALINFORMATION

1. Edelstahl 18/10

Unser hochwertiges Edelstahl-Besteck wird aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt.

Chromnickelstahl besteht aus 71 % Feineisen, 18 % Chrom, 10 % Nickel und 1 % Kohlenstoff. Durch die Zusetzung von Chrom wird der Stahl rostfrei und die Beigabe von Nickel macht ihn widerstandsfähig gegen Säuren.

Dieses Besteck ist geschmacksneutral und läßt sich problemlos in der Geschirrspülmaschine reinigen.

2. 18/0 Chromstahl

Unser Chromstahlbesteck ist eine preisgünstige Alternative zum 18/10 Edelstahlbesteck.

Es besteht aus einer Legierung von 18 % Chrom, 81 % Feineisen und 1 % Kohlenstoff. Da dieses Material magnetisch ist, ist dieses Besteck sehr geeignet für Großverpfleger, z.B. Krankenhäuser, Kantinen oder Mensen, die mit magnetischen Spülanlagen ausgestattet sind.

Dieses Besteck ist spülmaschinengeeignet. Bitte beachten Sie unsere Pflegehinweise.

3. 30, 60 bzw. 90 Gramm versilbert

Durch einen Galvanisierungsprozess wird das hochwertige Besteck mit einer Feinsilberauflage unlösbar überzogen. Dies ist ein aufwendiger Vorgang mit mehreren Arbeitsgängen.

Bei einer 30 g Versilberung werden auf 24 Besteckteile (gemischt) insgesamt 30 g Silber aufgetragen, das entspricht einer Silberauflage pro Besteckteil von ca. 12 µm. Für eine 60 g Versilberung bedeutet dies eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 24 µm, bei einer 90 g Versilberung eine Silberauflage pro Besteckteil von ca. 36 µm.

Diese Bestecke sind spülmaschinengeeignet.

DESCRIPTION OF MATERIAL

1. Stainless steel 18/10

Our cutlery is made of high-quality 18/10 stainless steel.

Stainless steel consists of 71 % fine iron, 18 % chromium, 10 % nickel and 1 % carbon. Nickel adds to its strength and chromium resists stains, rust and corrosion.

This cutlery is dishwasher-safe.

2. 18/0 chromium steel

Our chrome steel cutlery is a low price alternative to the 18/10 stainless steel cutlery.

It consists of an alloy of 18 % chromium, 81 % fine iron and 1 % carbon. Since this material is magnetic, this cutlery is very suitable for large caterers, such as hospitals, institutions and schools that are equipped with magnetic rinsing systems.

This cutlery is dishwasher-safe. Please observe the maintenance guidelines.

3. Silver plated 30, 60 or 90 grams

Galvanized high-quality cutlery is coated with insoluble fine silver plating. This is a complex process with multiple operations.

For 30 g silver plating, a total of 30 grams of silver is applied to 24 different pieces of cutlery, which corresponds to approximately 12 µm silver plating per piece of cutlery. A 60 g silver plating corresponds to approximately 24 µm silver plating per piece of cutlery and a 90 g silver plating corresponds to approximately 36 µm silver plating per piece of cutlery.

This cutlery is dishwasher-safe.

DESCRIPTION DU MATÉRIAU

1. Acier inoxydable 18/10

Nos couverts de haute qualité sont fabriqués en acier inoxydable 18/10. L'acier inoxydable est constitué de 71 % de fer, 18 % de chrome, 10 % de nickel et 1 % de carbone. Grâce à l'addition de chrome, l'acier est exempt de rouille et par l'addition de nickel, il est résistant aux acides.

Les couverts sont neutres de goût et se laissent facilement nettoyer au lave-vaisselle.

2. Acier chromé à 18/0

Nos couverts en acier chromé sont une alternative moins coûteuse aux couverts en acier inoxydable 18/10.

Il s'agit d'un alliage de 18 % de chrome, de 81 % de fer fin et de 1 % de carbone. Ce matériau étant magnétique, nos couverts conviennent très bien aux traiteurs, à l'usage dans les hôpitaux et les cantines qui sont équipés de systèmes de rinçage magnétique.

Les couverts peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veuillez respecter scrupuleusement les conseils d'entretien.

3. Métal argenté 30, 60 ou 90 grammes

Nos couverts de haute qualité sont recouverts d'une couche d'argent fin pour galvanisation : il s'agit d'un processus complexe qui nécessite plusieurs opérations, l'argent est ainsi fixé de façon permanente.

Une couche totale de 30 g d'argent est utilisée pour 24 couverts. Celle-ci couvre une surface d'environ 12 µm par couvert. Pour une surface d'environ 24 µm on a besoin de 60 g d'argent, pour une surface d'environ 36 µm on a besoin de 90 g d'argent.

Les couverts en plaqué argent peuvent passer au lave-vaisselle.

BESTECK

CUTLERY, COUVERTS

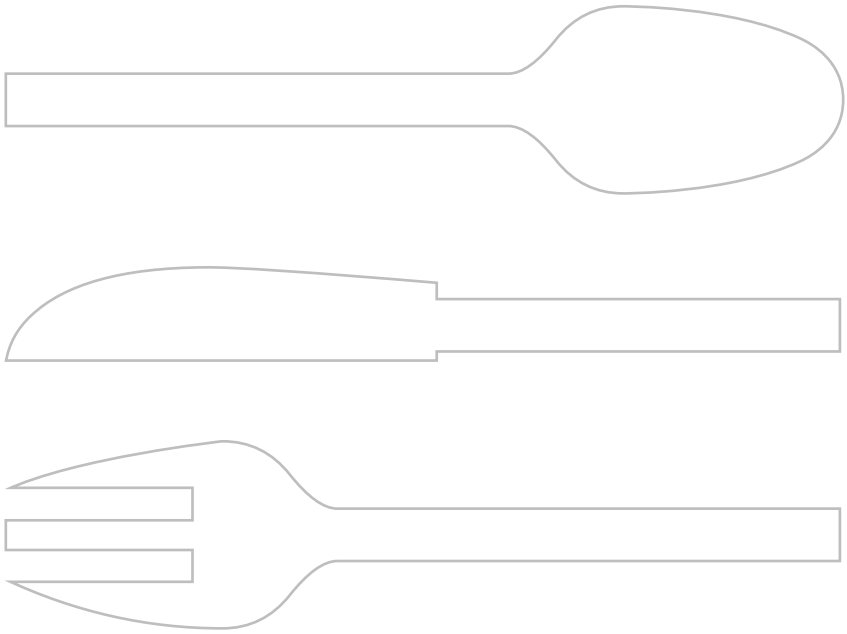
— FIRST

— BUSINESS

— ECONOMY

FIRST

Elegante Kollektionen aus dem Hause solex, die handwerkliche Perfektion von Klassik bis Moderne vereinen. Der besondere Charme der First Besteckserien verleiht jedem gedeckten Tisch dekorative Eleganz.



90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
210 mm

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
210 mm

04 Menümesser Hohlheft groß
Dinner Knife
hollow handle long size
Couteau à dîner
long manche orfèvre
238 mm

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
195 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm

08 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
223 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
190 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
137 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
184 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
185 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
172 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillière gourmet
180 mm

77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
145 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
216 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

ANNA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1224

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
218 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
218 mm

04 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
247 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
248 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
183 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
183 mm

08 Dessertmesser Hohlheft
Dessert Knife hollow handle
Couteau à dessert manche orfèvre
215 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
220 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
113 mm

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
158 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
145 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
180 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
200 mm

22 Austerngabel
Oyster Fork
Fourchette à huître
122 mm

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
175 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
170 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
250 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
183 mm

88 Buttermesser Vollheft *
Butter Knife solid handle
Couteau à beurre monobloc
175 mm

60 Steakmesser Hohlheft
Steak Knife hollow handle
Couteau à steak manche orfèvre
235 mm

BAGUETTE NEO

NEW

61 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillière à dîner
201 mm

NEW

62 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
203 mm

NEW

64 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
247 mm

NEW

66 Dessertmesser Hohlheft
Dessert Knife hollow handle
Couteau à dessert manche orfèvre
216 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

BAGUETTE

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1101

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

Art. Nr. 1230
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
213 mm

Art. Nr. 1230
02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
209 mm

Art. Nr. 1222
84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
230 mm

Art. Nr. 1230
05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

Art. Nr. 1230
06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
186 mm

Art. Nr. 1222
86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
200 mm

Art. Nr. 1230
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
142 mm

Art. Nr. 1222
11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
116 mm

Art. Nr. 1230
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
160 mm

Art. Nr. 1222
14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
214 mm

Art. Nr. 1222
15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

Art. Nr. 1222
21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
201 mm

Art. Nr. 1222
31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm

Art. Nr. 1222
76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
153 mm

Art. Nr. 1222
77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm

Art. Nr. 1222
88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm

Art. Nr. 1222
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
233 m

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

HANNAH

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1230/1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
215 mm

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
238 mm

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
197 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
195 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
221 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
179 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
199 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
100 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
147 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
211 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
182 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
174 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
244 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

LAURA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1219

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2017

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
207 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
210 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
226 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
185 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
184 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
205 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
142 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
185 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
204 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
183 mm

76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
155 mm

77 Cocktailgabel
Cockteil Fork
Fourchette à cocktail
166 mm

88 Buttermesser *
Butter knife
Couteau à beurre
174 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
224 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

PERLE

SERIE 1102

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
205 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
205 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
190 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
190 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
210 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
137 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
207 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
192 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich

SOPHIA

SERIE 1225

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
214 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
214 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner
240 mm

80 Menümesser "stehend" Vollheft
Dinner Knife "stand-up" solid handle
Couteau à dîner debout monobloc
239 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
193 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
216 mm

82 Dessertmesser "stehend" Vollheft
Dessert Knife "stand-up" solid handle
Couteau à dessert debout monobloc
216 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
143 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cullière à mocca
110 mm

NEW

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
210 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
193 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
211 mm

29 Butterstreicher
Butter Spreader
Couteau à beurre
170 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

TERRA

SERIE 1233

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
214 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
214 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner
240 mm

80 Menümesser "stehend" Vollheft
Dinner Knife "stand-up" solid handle
Couteau à dîner "debout" monobloc
239 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
193 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
216 mm

82 Dessertmesser "stehend" Vollheft
Dessert Knife "stand-up" solid handle
Couteau à dessert "debout" monobloc
216 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
143 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cullière à mocca
110 mm

NEW

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
210 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
193 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
211 mm

29 Butterstreicher
Butter Spreader
Couteau à beurre
170 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
185 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

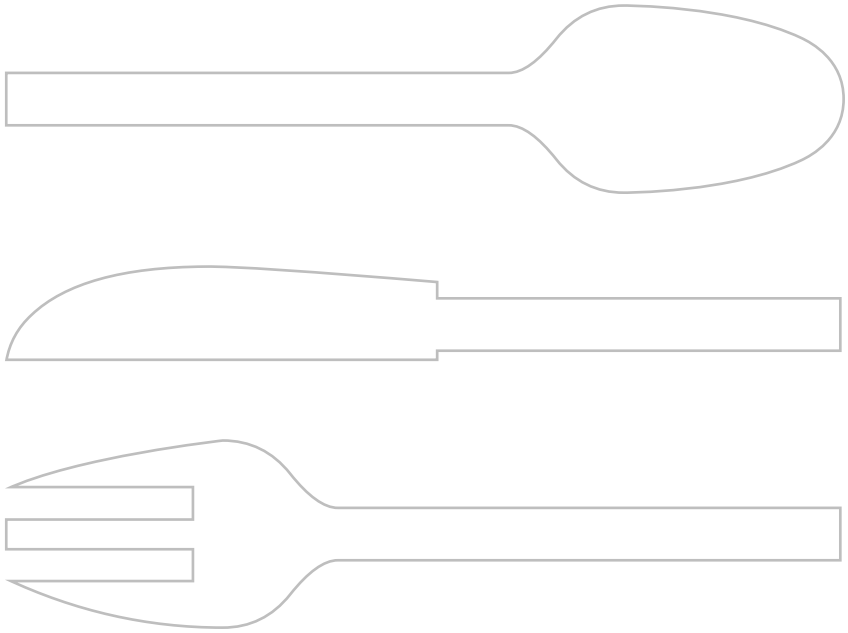
TERRA RETRO

SERIE 1234

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.

BUSINESS

Die solex Business Bestecke erhalten Ihren besonderen Charakter durch ausgewogene Proportionen und klare Formen mit schwungvollen Konturen.



01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
210 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
210 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
235 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
195 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
195 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
213 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
145 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
155 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
208 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
190 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

88 Buttermesser Vollheft **
Butter Knife solid handle
Couteau à beurre monobloc
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
236 m

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich

ALEXA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1235

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
212 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
205 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
230 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
181 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
200 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
116 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
159 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
214 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
201 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm

76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
153 mm

77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm

88 Buttermesser *
Butter Knife
Couteau à beurre
175 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
233 m

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

HELENA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1222

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
202 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
188 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm

NEW

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
179 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm

Steak-house

96 Steakhouse Gabel
Steakhouse fork
Fourchette à steak
210 mm

Steak-house

99 Steakhouse Messer Vollheft
Steakhouse knife solid handle
Couteau à steak long monobloc
240 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich Art. Nr. 1232

JULIA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1223

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
208 mm

04 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
209 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
178 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
213 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
190 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
220 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
177 mm

33 Eislöffel lang
Ice cream spoon long
Cuillière à glace longue
195 mm

32 Eislöffel
Ice Cream Spoon
Cuillère à glace
138 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
175 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
310 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
236 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette de viande
196 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
206 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
230 mm

48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
230 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm

54 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
260 mm

55 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
330 mm

74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm

75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm

New Style

03 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
207 mm

New Style

87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife, solid handle
Couteau à dîner, monobloc
224 mm

NEW

83 Pizzamesser
Pizza Knife, solid handle
Couteau à pizza, monobloc
234 mm

88 Butter-/Kinder-/ Obstmesser *
Butter/Child/Fruit Knife
Couteau à beurre/pour enfant/ à fruits
168 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

KARINA

Auch in Retro design erhältlich

Das Original

solex® GERMANY

SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
196 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
196 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
210 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
182 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
111 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
195 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
181 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
221 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère bouillon
180 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
185 mm

89 Steakmesser
Steak Knife
Couteau à steak
220 mm

KATJA

SERIE 1215

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
204 mm

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
205 mm

92 Menümesser Hohlheft groß
Dinner Knife
hollow handle long size
Couteau à dîner
long manche orfèvre
240 mm

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
201 mm

04 Menümesser Hohlheft
Dinner Knife hollow handle
Couteau à dîner manche orfèvre
213 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
185 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
186 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
148 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
176 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
196 mm

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
155 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
158 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
235 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillière à pommes de terre
250 mm

47 Salat-/Serviergabel
Salad/Serving Fork
Fourchette à salade
250 mm

48 Salat-/Kartoffellöffel
Salad/Potato Spoon
Cuillère à salade/à pommes de terre
250 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
181 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

LAILA

SERIE 1221

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
206 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
208 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
188 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette á desert
190 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
143 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
110 mm

NEW

12 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
160 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
182 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
178 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
235 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

Auch im RETRO-Design erhältlich

LENA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1228

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
213 mm

92 Menümesser Hohlheft groß
Dinner Knife
hollow handle long size
Couteau à dîner
long manche orfèvre
238 mm

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife
solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
238 mm

01 Menü-/Dessertlöffel
Dinner/Dessert Spoon
Cuillère à dîner/à dessert
195 mm

02 Menü-/Dessertgabel
Dinner/Dessert Fork
Fourchette à dîner/à dessert
195 mm

04 Menü-/Dessertmesser Hohlheft
Dinner/Dessert Knife
hollow handle
Couteau à dîner/à dessert
manche orfèvre
213 mm

84 Menü-/Dessertmesser Vollheft
Dinner/Dessert Knife
solid handle
Couteau à dîner/à dessert
monobloc
213 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

75 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
157 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
205 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
198 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
215 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
190 mm

74 Kinder-/Dessertlöffel
Child/Dessert Spoon
Cuillère pour enfant/à dessert
157 mm

75 Kinder-/Dessertgabel
Child/Dessert Fork
Fourchette pour enfant/à dessert
157 mm

88 Butter-/Kinder-/Dessertmesser **
Butter/Child/Dessert Knife
Couteau à beurre/
pour enfant/ à dessert
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

MAYA

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
200 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
202 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
225 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
186 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
188 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
211 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
109 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

14 Fischmesser
Fish Knife
Couteau à poisson
200 mm

15 Fischgabel
Fish Fork
Fourchette à poisson
179 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
210 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
177 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
172 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
285 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
245 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette à viande
225 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
225 mm

48 Salat-/Kartoffellöffel
Salad/Potato Spoon
Cuillère à salade/à pommes de terre
221 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm

88 Buttermesser **
Butter Knife
Couteau à beurre
170 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

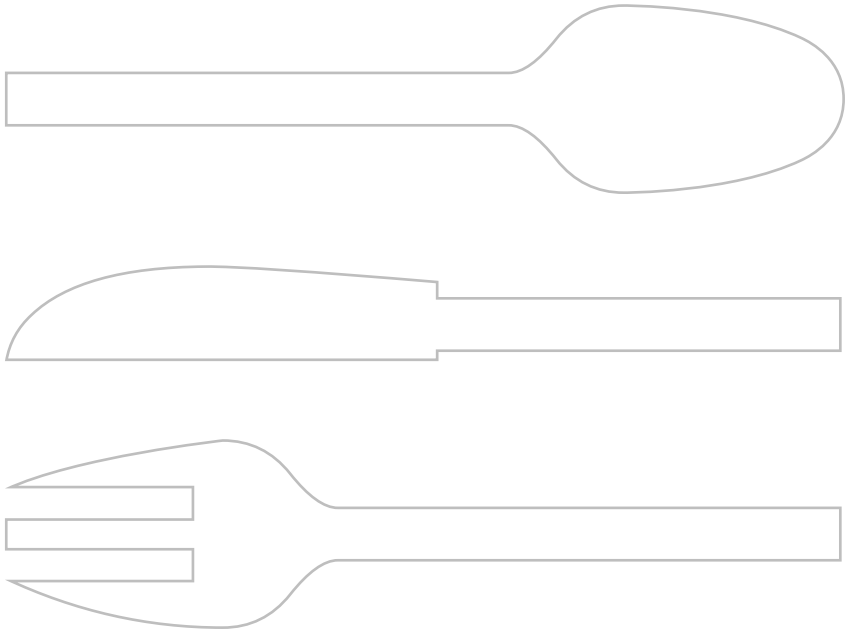
SELINA

SERIE 1220

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

ECONOMY

Moderne und bewährte Formen stehen
für Qualität aus dem Hause solex.



01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
194 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
208 mm

05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
183 mm

06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
181 mm

86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
158 mm

31 Suppenlöffel rund
Soup Spoon
Cuillère à soupe
181 mm

ELISABETH

Auch in Retro design erhältlich

solex® GERMANY

SERIE 1218

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

Art. Nr. 1011
01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
195 mm

Art. Nr. 1011
02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
194 mm

Art. Nr. 1211
84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
208 mm

NEW

Art. Nr. 1011
05 Dessertlöffel
Dessert Spoon
Cuillère à dessert
178 mm

NEW

Art. Nr. 1011
06 Dessertgabel
Dessert Fork
Fourchette à dessert
180 mm

Art. Nr. 1211
86 Dessertmesser Vollheft
Dessert Knife solid handle
Couteau à dessert monobloc
195 mm

Art. Nr. 1011
10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
139 mm

Art. Nr. 1011
11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
108 mm

Art. Nr. 1011
13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

Art. Nr. 1011
28 Gebogener Latte-Löffel
Curved latte-macchiato spoon
Cuillère tordue
180 mm

NEW

Art. Nr. 1211
83 Pizzamesser
Pizza Knife, solid handle
Couteau à pizza, monobloc
234 mm

New Style

Art. Nr. 1211
87 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
224 mm

Art. Nr. 1211
88 Butter-/Kinder-/
Dessertmesser *
Butter/Child/Dessert Knife
Couteau à beurre/pour enfant/
à dessert
168 mm

Art. Nr. 1211
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

KARINA

Auch in Retro design erhältlich

Das Original

SERIE 1011/1211

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
197 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
196 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
210 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
140 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
149 mm

PRONTO

SERIE 1007

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome

90 Menülöffel groß
Dinner Spoon long size
Cuillère à dîner longue
213 mm

91 Menügabel groß
Dinner Fork long size
Fourchette à dîner longue
213 mm

94 Menümesser Vollheft groß
Dinner Knife solid handle long size
Couteau à dîner long monobloc
237 mm

01 Menü-/Dessertlöffel
Dinner/Dessert Spoon
Cuillère à dîner/à dessert
192 mm

02 Menü-/Dessertgabel
Dinner/Dessert Fork
Fourchette à dîner/à dessert
192 mm

84 Menü-/Dessertmesser Vollheft
Dinner/Dessert Knife solid handle
Couteau à dîner/à dessert monobloc
220 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
145 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
115 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
150 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
214 mm

31 Suppenlöffel
Soup Spoon
Cuillère à soupe
192 mm

89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

SARAH

SERIE 1227

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
196 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
199 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
211 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
141 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
147 mm

SKAI

SERIE 1231

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

01 Menülöffel
Dinner Spoon
Cuillère à dîner
188 mm

02 Menügabel
Dinner Fork
Fourchette à dîner
183 mm

84 Menümesser Vollheft
Dinner Knife solid handle
Couteau à dîner monobloc
203 mm

10 Kaffee-/Teelöffel
Coffee/Tea Spoon
Cuillère à café/thé
136 mm

11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cuillère à mocca
117 mm

13 Kuchengabel
Cake Fork
Fourchette à gâteau
141 mm

21 Limonadenlöffel
Ice Tea Spoon
Cuillère à soda
189 mm

TM 80

SERIE 1009

18/0 Chromstahl
18/0 chrome steel
18/0 chrome

STEAKHOUSE

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl.
18/10 stainless steel, knives in chrome steel.
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome.

NEW

BBQ 2100
91 Steakmesser mit dunklem Pakka-Holzgriff *
BBQ Steak Knife with dark Pakka-wood handle *
Couteau à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés "pakka-wood" *
224 mm

NEW

BBQ 2100
92 Steakgabel mit dunklem Pakka-Holzgriff
BBQ Steak Fork with dark Pakka-wood handle
Fourchette à steak BBQ avec le manche en bois lamellés foncés aussi appelés "pakka-wood
213 mm

NEW

TORRO 2100
89 Steakmesser mit hellem Pakka-Holzgriff *
TORRO Steak Knife with light Pakka-wood handle *
Couteau à steak monobloc avec le manche en bois lamellés clairs aussi appelés "pakka-wood" *
224 mm

NEW

TORRO 2100
93 Steakgabel mit hellem Pakka-Holzgriff
TORRO Steak Fork with light Pakka-wood handle
Fourchette à steak TORRO avec un manche en bois lamellés clairs aussi appelés "pakka-wood"
213 mm

Steak-house

JULIA 1223
99 Steakhouse Messer Vollheft
Steakhouse knife solid handle
Couteau à steak long monobloc
240 mm

Steak-house

JULIA 1223
96 Steakhouse Gabel
Steakhouse fork
Fourchette à steak
210 mm

NEW

TERRA 1233
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

NEW

TERRA RETRO 1234
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
239 mm

NEW

ALEXA 1235
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
236 m

ANNA 1224
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
216 mm

BAGUETTE 1101
60 Steakmesser Hohlheft
Steak Knife hollow handle
Couteau à steak manche orfèvre
235 mm

HELENA 1222
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
233 m

JULIA 1223
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm

KARINA 1211/1011
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm

KATJA 1215
89 Steakmesser
Steak Knife
Couteau à steak
220 mm

LAILA 1221
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
218 mm

LAURA 1219
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
244 mm

LENA 1228
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
235 mm

MAYA 1226
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
242 mm

PERLE 1102
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
224 mm

SARAH 1227
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

SELINA 1220
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
222 mm

SOPHIA 1225
89 Steakmesser Vollheft
Steak Knife solid handle
Couteau à steak monobloc
238 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

FLYING BUFFET

MINI 2100
10 Kaffeelöffel
Coffee Spoon
Cuillère à café/thé
135 mm

MINI 2100
11 Moccalöffel
Mocca Spoon
Cullière à mocca
110 mm

MINI 2100
12 Moccagabel
Mocca Fork
Fourchette à mocca
111 mm

MINI 2100
21 Milchlöffel
Milk Spoon
Cuillère de lait
158 mm

MINI 2100
22 Tasting Löffel
Tasting Spoon
Cuillère de dégustation
105 mm

MINI 2100
23 Tasting Gabel
Tasting Fork
Fourchette de dégustation
103 mm

ANNA 1224
77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
145 mm

BAGUETTE 1101
22 Austerngabel
Oyster Fork
Fourchette à huître
122 mm

BAGUETTE 1101
26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm

HELENA 1222
76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
153 mm

HELENA 1222
77 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
162 mm

KARINA 1211
27 Partylöffel
Curved Party Spoon
Cuillère de fête
130 mm

KARINA 1211
74 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
155 mm

KARINA 1211
75 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
155 mm

KARINA 1011
28 Gebogener Latte-Löffel
Curved latte-macchiato spoon
Cuillère tordue
180 mm

LAILA 1221
26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm

MAYA 1226
74 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
157 mm

MAYA 1226
75 Cocktailgabel
Cocktail Fork
Fourchette à cocktail
157 mm

PERLE 1102
76 Cocktaillöffel
Cocktail Spoon
Cuillère à cocktail
155 mm

PERLE 1102
77 Cocktailgabel
Cockteil Fork
Fourchette à cocktail
166 mm

SPECIAL
370090 Göffel
Spork
Spork
175 mm

MINIS

SERIE 2100

18/10 Edelstahl rostfrei.
18/10 stainless steel.
18/10 acier inoxydable.

VORLEGETEILE

Serving items, Couverts de service

18/10 Edelstahl rostfrei, 18/10 stainless steel, 18/10 acier inoxydable

KARINA

SERIE 1211

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
175 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
310 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
236 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette de viande
196 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
206 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
230 mm

48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
230 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm

52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm

54 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
260 mm

55 Servierlöffel mit Schlitz
Serving Spoon with slot
Cuillère à salade avec fente
330 mm

27 Partylöffel
Curved party spoon
Cuillère de fête
130 mm

BAGUETTE

SERIE 1101

22 Austerngabel
Oyster Fork
Fourchette à huître
122 mm

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
140 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
170 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
250 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
183 mm

BUFFET/BAR

SERIE 5200

80
Zuckerzange
Sugar tong
Pince à sucre
125 mm

81
Eiswürfelzange
Ice cube tong
Pince à glace
185 mm

82
Gebäckzange
Pastry tong
Pince à viennoiseries
195 mm

83
Servierzange
Serving tong
Pince à servir
290 mm

84
Universalzange
Multipurpose tong
Pince multi-usages
235 mm

95
Barlöffel
Bar spoon
Cuillère à cocktail
270 mm

VORLEGETEILE

Serving items, Couverts de service

18/10 Edelstahl rostfrei, 18/10 stainless steel, 18/10 acier inoxydable

LAILA

SERIE 1221

26 Schneckengabel
Snail Fork
Fourchette à escargot
141 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
158 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
300 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
235 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
250 mm

47 Salat-/Serviergabel
Salad/Serving Fork
Fourchette à salade
250 mm

48 Salat-/Servierlöffel
Salad/Serving Spoon
Cuillère à salade
250 mm

58 Gourmetlöffel
Gourmet Spoon
Cuillère gourmet
181 mm

SELINA

SERIE 1220

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
172 mm

40 Suppenschöpfer
Soup Ladle
Louche
285 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
245 mm

45 Fleischgabel
Meat Fork
Fourchette à viande
225 mm

46 Kartoffellöffel
Potato Spoon
Cuillère à pommes de terre
221 mm

47 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
225 mm

48 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
221 mm

50 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
260 mm

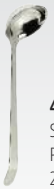
52 Serviergabel
Serving Fork
Fourchette à salade
330 mm

51 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
260 mm

53 Servierlöffel
Serving Spoon
Cuillère à salade
330 mm

37 Saucenlöffel
Gravy Ladle
Cuillère à sauce
215mm

40 Suppenschöpfer groß
Big Soup Ladle
Louche à soupe grande
308 mm



41 Portionsschöpfer
Short Soup Ladle
Portions créateur
270 mm

42 Tortenheber
Cake Server
Pelle à tarte
260 mm

45 Aufschnittgabel
Cold Meat Fork
Fourchette à charcuterie
183 mm

46 Portionslöffel kurz
Short Serving Spoon
Cuillère à servir - petite
255 mm

47 Salatgabel klein
Short Salad Fork
Fourchette à salade - petite
238 mm

48 Salatlöffel klein
Short Salad Spoon
Cuillère à salade - petite
240 mm

50 Salatgabel groß
Long Salad Fork
Fourchette à salade - grande
301 mm

51 Salatlöffel groß
Long Salad Spoon
Cuillère à salade - grande
305 mm

53 Chafing-Löffel
Serving Spoon
Cuillère à servir
321 mm

55 Chafing-Löffel geschlitzt
Slotted Serving Spoon
Cuillère à servir encoché
321 mm

56 Bratengabel lang
Big Meat Fork
Fourchette à viande - grande
324 mm

57 Spaghettilöffel
Spaghetti Spoon
Cuillère à spaghetti
310 mm

59 Dressinglöffel
Seasoning Ladle
Habillage de la cuillère
340 mm

61 Servierzange
Serving Tong
Pince à service
305 mm

62 Bratenwender
Shovel
Spatule
320 mm

FUNCTION

SERIE 2001

18/10 Edelstahl rostfrei.
18/10 stainless steel.
18/10 acier inoxydable.

MAYA KIDS

SERIE 1226

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

MAYA 1226
74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
157 mm

MAYA 1226
75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
157 mm

MAYA 1226
88 Kindermesser **
Child Knife
Couteau pour enfant
170 mm

MAYA 1226
10 Kinderteelöffel
Child Teaspoon
Cuillère à thé pour enfant
140 mm

KARINA KIDS

SERIE 1211

18/10 Edelstahl rostfrei, Messer in Chromstahl
18/10 stainless steel, knives in chrome steel
18/10 acier inoxydable, Couteaux en chrome

KARINA 1211
74 Kinderlöffel
Child Spoon
Cuillère pour enfant
155 mm

KARINA 1211
75 Kindergabel
Child Fork
Fourchette pour enfant
155 mm

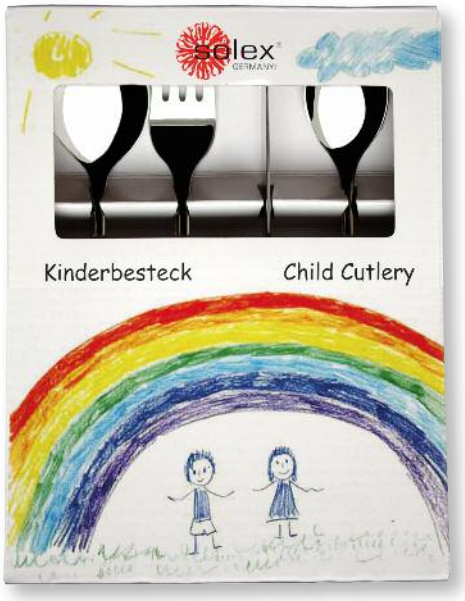
KARINA 1211
88 Kindermesser *
Child Knife
Couteau pour enfant
168 mm

KARINA 1211
10 Kinderteelöffel
Child Teaspoon
Cuillère à thé pour enfant
139 mm

* Ohne Wellenschliff, Without serration, Sans tranchant ondulé

** Mit Wellenschliff, With serration, Avec tranchant ondulé

KINDERBESTECKSETS



KINDERBESTECKSET MAYA Artikel-Nr.: 372674
KINDERBESTECKSET KARINA Artikel-Nr.: 371174

Das Set besteht aus je 1 Kinderlöffel, Kindergabel, Kindermesser und Teelöffel in einer Geschenkverpackung.
Länge 14,5 cm x Breite 18,5 cm x Höhe 2 cm.

This set consists of each 1 child spoon, fork, knife and tea spoon packed in a gift box.
Length 14,5 cm x width 18,5 cm x height 2 cm.

L'assortiment se compose de 1 cuillére, fourchette at couteau d'enfant et petite cuillère dans une boîte de cadeau.
Longueur 14,5 cm x 18,5 cm de large x hauteur 2 cm.

VERKAUFSVERPACKUNG

PRESENTATION BOX, PRÉSENTATION BOÎTE

Verkaufsverpackung für 24-/30 Besteckteile
Presentation box for 24-/30 pieces of cutlery
Présentation boîte pour 24-/30 pièces de couverts

Artikel-Nr.: 370010*

Geschenk- und Verkaufsverpackung mit abnehmbarem Deckel für 24 bis 30 Besteckteile.
Hochwertige Ausführung mit samtgefasster Besteckeinlage. Länge 42,5 cm x Breite 27,5 cm x Höhe 5 cm.

Presentation box with removable lid for 24 to 30 pieces of cutlery.
High quality version with velvet cutlery insert. Length 42,5 cm x width 27,5 cm x height 5 cm.

Présentation boîte avec couvercle amovible de 24 à 30 pièces de couverts.
Version haute qualité avec des couverts d' insérer. Longueur 42,5 cm x 27,5 cm de large x hauteur 5 cm.

LUNA 24-tlg. Set 18/10 Edestahl rostfrei, Messer in Chromstahl
24- piece Set LUNA 18/10 stainless steel, knives in chrome steel
Le set modéle LUNA de 24 pièces 18/10 acir inoxydable, Couteaux en chrome

Artikel-Nr.: 393424

Das 24-teilige Besteckset LUNA aus Edelstahl 18/10 besteht aus 6 Menülöffeln, 6 Menügabeln, 6 Menümessern und 6 Kaffeelöffeln. Das formschöne Set ist in einer hochwertigen Verpackung in Holzoptik präsentiert. Länge 16,5 cm x Breite 25 cm x Höhe 7 cm.

The 24- piece cutlery set LUNA consists of each 6 Dinner Spoon, Dinner Fork, Dinner Knife and 6 Coffee/Tea Spoon in a high quality wood design box. The cutlery set is manufactured in a high quality stainless steel quality. Length 16,5 cm x width 25 cm x height 7 cm.

Le set de couverts LUNA de piéces est composé de 6 Cuillères à dîner, Fourchettes à dîner, Couteaux à dîner et Cuillères à café, dans un emballage de haute qualité avec une surface optique en bois. Les couverts sant acier de qualite superieure. Longueur 16,5 cm x 25 cm de large x hauteur 7 cm.

* Ohne Besteck, Without cutlery, Sans couvert

Steakhouse Box
Steakhouse box
Steakhouse boîte

Artikel-Nr.: 370020*

Steakhouse Box
für 12-tlg. Sets
for 12 pieces steak set
pour 12 pièces de steak set
25,5 cm Länge/length/longueur
17,5 cm Breite/width/de large
5 cm Höhe/height/hauteur

Artikel-Nr.: 379192*

Steakbox
für TORRO/BBQ 4-tlg. Sets
for TORRO/BBQ 4 pieces steak set
pour TORRO/BBQ 4 pièces de steak set
Auf Anfrage.

Zusätzliche Verpackungen,
Presentation box,
Présentation boîte

Artikel-Nr.: 370060*

Caféhaus Set Box
für 6 Kaffeelöffel/Coffee Spoons/
Cullières à café

Artikel-Nr.: 370061*

Patisserie Set Box
für 6 Kuchengabeln/Cake Forks/
Fourchettes à gâteau

Artikel-Nr.: 370062*

Espresso Set Box
für 6 Espressolöffel/Espresso Spoons/
Cullières á espresso

Artikel-Nr.: 370063*

Latte Macchiato Set Box
für 6 Lattelöffel/Latte Spoons/
Cullières á latte

Artikel-Nr.: 370064*

Saucenlöffel Box
für 1 Saucenlöffel/Gravy ladle/
Cuillère à sauce

Artikel-Nr.: 370065*

Suppenschöpfer Box
für 1 Suppenschöpfer/Soup ladle/Louche

Artikel-Nr.: 370066*

Tortenheber Box
für 1 Tortenheber/Cake server/Pelle à tarte

Artikel-Nr.: 370067*

Fleischgabel Box
für 1 Fleischgabel/Meat fork/Fourchette de viande

Artikel-Nr.: 370068*

Servierlöffel Box
für 1 Servierlöffel/Serving spoon/Cuillère à salade

Artikel-Nr.: 370069*

Serviergabel Box
für 1 Serviergabel/Serving fork/Fourchette à salade

Artikel-Nr.: 370070*

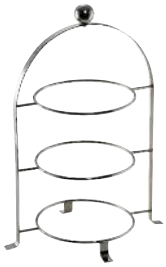
Servierset Box
für 2-tlg. Servierset/Serving set/Set de salade

* Ohne Besteck, Without cutlery, Sans couvert

HOHLWARE

HOLLOWARE, VAISSELLE

— COFFEE



— TABLETOP

— BUFFET

— BAR

COFFEE

Kaffee und Tee – mit unserer formschönen, doppelwandigen solex Kollektion können Sie zu jeder Tageszeit Ihren Gast mit einem besonderen Highlight verwöhnen.

Kaffeekanne, Coffee pot, Cafetière
doppelwandig, Edelstahl 18/10,
double-walled, stainless steel 18/10
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520001	0,3 l
520002	0,6 l
520003	1 l

Teekanne, Tea pot, Théière
doppelwandig, Edelstahl 18/10,
double-walled, stainless steel 18/10
double paroi, acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520004	0,3 l

Milchkanne, Milk jug, Pot à lait
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	Inhalt/cap.
520006	0,25 l

Zuckerdose, Sugar bowl, Sucrier
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

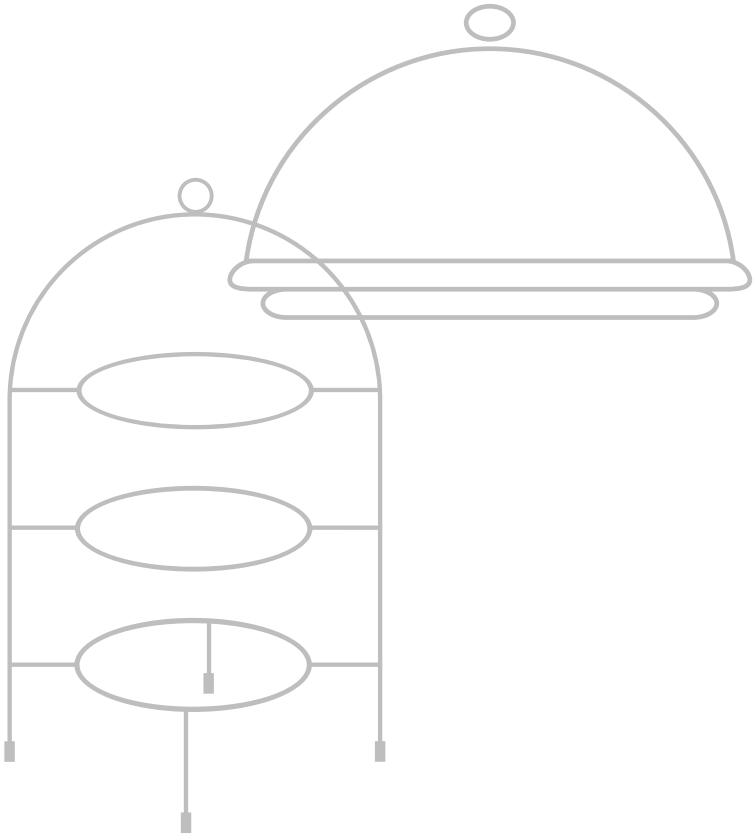
Art.	Inhalt/cap.
520007	0,25 l

Minis
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.		L in mm
210010	Kaffeelöffel, Coffee Spoon, Cuillère à café/thé	135
210011	Moccalöffel, Mocca Spoon, Cuilllère à mocca	110
210012	Moccagabel, Mocca Fork, Fourchette à mocca	111
210021	Milchlöffel, Milk Spoon, Cuillère de lait	158

TABLETOP

Neues und Bewährtes für Ihren gedeckten Tisch. Die solex Table Top Accessoires verleihen Ihrer Tafel einen besonderen Glanz.



Salz-/Pfeffer-Menage, Salt-pepper-menage, Ménage sel et poivre
3-tlg., Streuer aus Edelstahl 18/10
3-pcs., shaker stainless steel 18/10
3-pcs., salière et poivrière acier inoxydable 18/10

Art.	B in mm	H in mm
520020	85	169

Ministänder auf Fuß, Mini stand on foot, Mini support sur pied
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	B in mm	H in mm
520027	85	39

Mini-Schale, Mini bowl, Mini coupe
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520028	62	28

Brot- und Obstschale, Bread/food basket, Corbeille à pain/fruits
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520030	163	50
520031	198	55

Tablett, Tray, Plateau
rund, Edelstahl 18/10
round, stainless steel 18/10
rond, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm
520075	357

Tablett, Tray, Plateau GN 1/1
rechteckig, Edelstahl 18/10
rectangular, stainless steel 18/10
rectangulaire, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520076	530	325

Serviergestell, Multi purpose stand, Support universel
für 3 Teller, Edelstahl, Lieferung ohne Teller
for 3 plates, stainless steel, without plates
pour 3 assiettes, acier inoxydable, livré sans assiettes

Art.	Ø Ring in mm	max. Ø Teller/plate in mm	H in mm
520025	108	165	290
520026	180	270	468

BUFFET

Unsere formschöne solex Buffetkollektion bietet den gewohnten Anspruch auf besondere Qualität. Ganzheitlich durchdachtes Design ermöglicht einfaches Handling und perfekte Funktionalität.

Chafing Dish FIRST, GN 2/3
Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 2/3 Behälter 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 2/3 container 65 mm, high quality, suitable for induction.
Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 2/3 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couvercle	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520052	Glas/glass/verre	405	480	160	5,5
520053	Edelstahl/st. steel/acier inoxy.	405	480	160	5,5

Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 2/3
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520063	485	380	235

Chafing Dish FIRST, GN 1/1
Wasserbecken mit Sandwichboden, Glas-/Edelstahldeckel mit hydraulischer Bremse und GN 1/1 Behälter 65 mm tief, hochwertige Verarbeitung, induktionsgeeignet.
Incl. frame, waterpan with sandwich base, glass/stainless steel lid with hydraulic brake and GN 1/1 container 65 mm, high quality, suitable for induction.
Incl. pied support, bac bain-marie avec fond sandwich, cadre avec couvercle hydraulique en verre/acier inoxydable, bac GN 1/1 65 mm, de haute qualité, convenable pour induction.

Art.	Deckel/lid/couvercle	L in mm	B in mm	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520050	Glas/glass/verre	580	480	160	9
520051	Edelstahl/st. steel/acier inoxy.	580	480	160	9

Untergestell Chafing Dish FIRST, GN 1/1
Edelstahl 18/10
stainless steel 18/10
acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520103	660	380	235

STAPELBAR UND VARIABEL BEHEIZBAR

Kondenswasser-Rücklaufsystem/ Condensation recirculation system/ Système de retour de condensation

Kondenswasser wird in das Wasserbecken zurückgeführt.

Condensation water is returned into waterpan.

L'eau de condensation retourne dans le bac.

Deckelbremse/Hydraulic brake/ Frein de couvercle

Der abnehmbare Deckel lässt sich leicht öffnen und schließen, dabei wird der Lauf des Deckels gebremst.

The removable lid can easily be opened and closed. Because of its built-in hydraulic brake it closes gently.

Système avec frein pour une fermeture facile du couvercle.

3 Heizmöglichkeiten/3 heating options/3 options de chauffage

Die Premium Chafing Dishes haben einen Sandwichboden und sind für Induktionsheizung, Elektroheizung und Brennpaste geeignet.

The premium chafing dishes have a sandwich base and are suitable for induction heating, electric heating, and fuel paste.

Les réchauds haut de gamme ont un fond sandwich et conviennent pour le chauffage par induction, le chauffage électrique et la pâte à combustible.

Stapelbarkeit/ Stackability/gerbabilité

Die Chafing Dishes lassen sich zur platzsparenden Lagerung stapeln.

The Chafing Dishes can be stacked for space-saving storage.

Les réchauds peuvent être empilés pour un rangement peu encombrant.

Chafing Dish ECONOMY, GN 1/1
Inkl. Gestell, Wasserbecken, Edelstahldeckel und 2 Brennpastenbehälter (Ohne GN Einsatz).
Incl. frame, waterpan, cover in stainless steel and 2 burner holder (without GN insert).
Incl. pied support, bac bain-marie, couvercle en acier inoxydable et 2 brûleurs (sans GN bac).

Art.	L in mm	B in mm	H in mm
520056	640	350	340

Elektro-Heizelement, Electric-heating element, Résistance électrique
eckig, für Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
eckig , for Chafing Dish ECONOMY GN 1/1
eckig , pour Chafing Dish ECONOMY GN 1/1

Art.	für/for	Leistung/power	LxBxH:
520070	ECO GN 1/1	600 W/230V	30x20x2 cm

Elektro-Heizelement, Electric-heating element, Résistance électrique
rund, für Chafing Dish GN 1/1 + GN 2/3
round, for Chafing Dish GN 1/1 + GN 2/3
rond, pour Chafing Dish GN 1/1 + GN 2/3

Art.	für/for	Leistung/power	Durschmesser
520069	FIRST GN 1/1	500 W/230V	20 cm
520071	FIRST GN 2/3	300 W/230V	20 cm

GN Einsatz, GN Container, Bac gastronorme
Edelstahl
stainless steel
acier inoxydable

Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520060	GN 1/1	65	9
520061	GN 1/2	65	4
520062	GN 1/3	65	2,5

GN Einsatz, GN Container, Bac gastronorme
Porzellan
Porcelain
Porcelaine

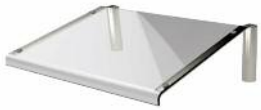
Art.	Größe/size/dim.	H in mm	Inhalt/cont. in ltr.
520065	GN 1/1	65	9
520066	GN 1/2	65	4
520067	GN 1/3	65	2,5

Tablett, Tray, Plateau GN 1/1
rechteckig, Edelstahl 18/10
rectangular, stainless steel 18/10
rectangulaire, acier inoxydable 18/10

Art.	L in mm	B in mm
520076	530	325

BUFFETSYSTEM MOVE

Rahmen aus 18/10 Edelstahl, hochglanzpoliert.
Edelstahl-Aufsätze: lebensmittelecht. Acryl-Aufsätze: leicht zu reinigen.
Aufsätze geeignet zum Einhängen in Rückwand oder Aufstecken auf Fuß.



1

Art.Nr. 50900
Hygieneabdeckung aus Acrylglas mit Edelstahlhalterung zum Aufstecken.
B 50 x T 30 x H 15 cm.
Weitere Größen auf Anfrage.

2

Art.Nr. 50400
Früchtebehälter aus Edelstahl zum Aufstecken auf Fuß.
B 12 x T 18,5 x H 58,5 cm.

3

Art.Nr. 50700
Kühltablett aus Edelstahl mit Abtropfschale und ekkiger Halterung für Rückwand.
B 36,5 x T 26,5 x H 5,5 cm.
Geeignet für Eiswürfel oder Kühlpellet.

4

Art.Nr. 50500
Tellerhalter aus Edelstahl mit Aufstecker und Cliphalterung.
Ø 19,5 x L 31,5x H 28 cm für Teller bis max. Ø 28 cm.
Weitere Größen und Schüsselhalter auf Anfrage.

5

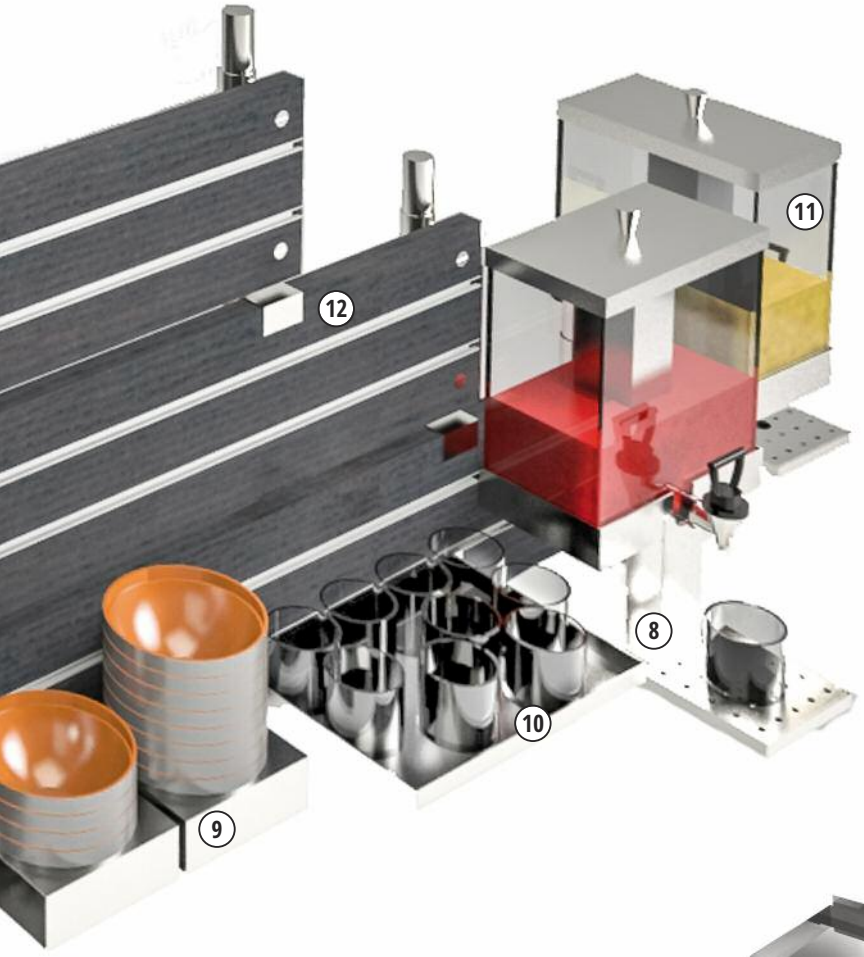
Art.Nr. 51150
Glastablett.
B 30 x T 20 x H 1,8 cm.

6

Art.Nr. 50800
Glastabletthalter aus Edelstahl mit ekkiger Halterung für Rückwand.
B 10 x T 21,5 x H 4 cm.

7

Art.Nr. 50420
Cerealienbehälter aus Edelstahl/Acrylglas rund mit Deckel mit ekkiger Halterung für Rückwand.
Inhalt ca. 4,25 l,
B 17 x T 17,4 x H 54,5 cm.



12

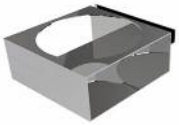
Art.Nr. 50100
Rückwand Holzdekor/Edelstahl
mit Aufsatz für Tischhalterung.
B 100 x T 7 x H 50 cm.
Weitere Größen auf Anfrage,
auch zur Wandmontage geeignet.

11

Art.Nr. 50440
Saftspender eckig zum Aufstecken auf Fuß.
Inhalt ca. 7 l, B 24,5 x T 32 x H 47 cm.

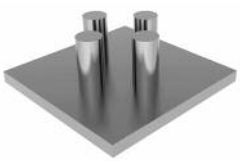
10

Art.Nr. 50740
Mehrzwecktablett aus Edelstahl mit eckiger
Halterung für Rückwand. B 20 x T 20 x H 2,5 cm.
Weitere Größen auf Anfrage.



9

Art.Nr. 50780
Stapelhalterung aus Edelstahl für Schüsseln,
mit eckiger Halterung für Rückwand.
B 23 x T 23 x H 7 cm.



8

Art.Nr. 50220
Fuss aus Edelstahl mit 4 Rundhalterungen,
schwere Ausführung. B 20 x T 20 x H 8,5 cm.
Weitere Größen auf Anfrage.

BAR

Mit dem solex Barzubehör in der außergewöhnlichen Hammerschlagoptik geben Sie Ihrer Bar den besonderen Touch.

Weinkühler, Wine cooler, Seau à vin
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520090	225	208

Flaschenkühler, Bottle cooler, Rafraîchisseur
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl
double walled, hammered design, stainless steel
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520091	115	202

Champagnerschüssel, Champagne bowl, Seau à champagne
Hammerschlag-Optik, Edelstahl
hammered design, stainless steel
aspect martelé, acier inoxydable

Art.	Ø in mm	H in mm
520092	393	260

Eiswürfelbehälter, Ice bucket, Seau à glace
doppelwandig, Hammerschlag-Optik, Edelstahl 18/10
double walled, hammered design, stainless steel 18/10,
double paroi, aspect martelé, acier inoxydable 18/10

Art.	Ø in mm	H in mm
520093	185	189

Barlöffel, Bar spoon, Cuillère à cocktail
Edelstahl
stainless steel
acier inoxydable

Art.	L in mm
520095	270

Impressum

Druckfehler und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten.

Abgabe der Bestecke nur in Verpackungseinheiten von 12 Stück.

Abbildungen nicht originalgetreu.

Es gelten die allgemeinen solex-Geschäftsbedingungen, die auf unserer Homepage unter www.solex.de veröffentlicht sind.

Imprint

The entire content is subject to misprints and errors.

Sold only in packs of 12 pieces.

Illustrations not true to original.

Our general solex terms and conditions apply you can find our website at www.solex.de.

Empreinte

Pour les erreurs d´impression, nous n´assumons aucune responsabilité.

Unités de vente par 12 pièces.

Illustrations non conformes à l'original.

Veuillez consulter nos conditions générales sur notre page internet www.solex.de.

solex GERMANY GmbH
Mulde 12-14
D-75239 Eisingen

Tel.: +49 (0) 72 32 - 32 530-10
Fax: +49 (0) 72 32 - 32 530-30

solex@solex.de
www.solex.de

Überreicht durch, Presented by, Présenté par: