



Chef & Sommelier présente différentes collections de verres à pied, gobelets et carafes pour la dégustation, la table et le bar.

En voyageant à travers la diversité des terroirs du monde, Chef & Sommelier vous propose de découvrir - ou redécouvrir - toute la richesse sensorielle des vins.

Une invitation à la fête des sens et à l'inspiration culinaire !

AROM'UP

Une collection de cinq verres techniques, dont le design a été étudié pour mettre en valeur les grandes familles d'arômes des vins.

≈15 cl	≈12,5 cl	≈15 cl	≈12,5 cl	≈10 cl
FRUITY RED	FRUITY WHITE	OAKLY RED	OAKLY WHITE	FLORAL
43 cl E7879 F4B4 8 83314 10023 5 x 8 83314 12025 7 ✓ U1901 F6B4 8 83314 11951 0 ✓ M : 91 mm H : 215 mm P : 155 g	35 cl E9068 F4B4 8 83314 12213 8 x 8 83314 12214 5 ✓ U1902 F6B4 8 83314 10566 7 ✓ M : 83 mm H : 195 mm P : 149 g	47 cl E9081 F4B4 8 83314 12226 8 x 8 83314 12058 5 ✓ U1903 F6B4 8 83314 11953 4 ✓ M : 96 mm H : 215 mm P : 170 g	41 cl E7909 F4B4 8 83314 12057 8 x 8 83314 12214 5 ✓ U1903 F6B4 8 83314 10431 8 ✓ M : 91 mm H : 195 mm P : 149 g	21 cl G3566 F4B4 8 83314 19452 4 x 8 83314 19453 1 ✓ U1951 F6B4 8 83314 19443 2 ✓ M : 74 mm H : 211 mm P : 120 g

CABERNET

Chaque moment de dégustation trouvera le verre idéal dans la ligne Cabernet. Cabernet est une collection très large de verres à pied conçus pour déguster les meilleurs crus. Proposé en différentes contenances, le modèle Cabernet présente trois formes de paraison : tulipe, ballon et lyre. Ces formes aux buvants fins permettent de restituer toute la subtilité des arômes et du goût. Le verre à porto 7 cl étonne par sa faculté à diffuser les arômes tout en préservant les saveurs les plus fines.

CABERNET TULIPE

75 cl D0795 F6B2 0 26102 87918 4 ✓ M : 101 mm H : 255 mm P : 281 g	58 cl 46888 F6B4 0 26102 46951 4 ✓ M : 95 mm H : 230 mm P : 220 g	47 cl 46961 F6B4 0 26102 46956 8 ✓ M : 90 mm H : 220 mm P : 195 g	35 cl 46973 F6B4 0 26102 46977 4 ✓ M : 81 mm H : 202 mm P : 183 g	25 cl 46978 F6B4 0 26102 46979 8 ✓ M : 72 mm H : 180 mm P : 137 g	19 cl 53468 F6B4 0 26102 53469 4 ✓ M : 66 mm H : 165 mm P : 126 g

CABERNET BALLON - LYRE

70 cl 46981 F6B4 0 26102 46994 1 ✓ M : 115 mm H : 221 mm P : 261 g	58 cl 47026 F6B4 0 26102 47027 5 ✓ M : 106 mm H : 209 mm P : 229 g	47 cl 47017 F6B4 0 26102 47018 3 ✓ M : 100 mm H : 196 mm P : 192 g	35 cl 47019 F6B4 0 26102 47021 3 ✓ M : 91 mm H : 182 mm P : 166 g	38 cl D1292 F6B4 0 26102 88957 4 ✓ M : 87 mm H : 185 mm P : 188 g

CABERNET POUR LE BAR

12 cl 14798 F6B4 0 26102 98021 7 ✓	7 cl E5358 F6B4 0 26102 08447 4 ✓	24 cl D0796 F6B4 0 26102 87919 1 ✓	16 cl 48024 F6B4 0 26102 46607 0 ✓	30 cl D8140 F6B4 0 26102 93329 9 ✓	44 cl G3323 F6B4 0 26102 11614 2 ✓	36 cl G3322 F6B4 0 26102 11620 3 ✓	27 cl G3038 F6B4 0 26102 11652 4 ✓
M : 54 mm H : 150 mm P : 97 g	M : 50 mm H : 135 mm P : 77 g	M : 50 mm H : 225 mm P : 130 g	M : 70 mm H : 165 mm P : 130 g	M : 120 mm H : 225 mm P : 215 g	M : 87 mm H : 165 mm P : 140 g	M : 81 mm H : 187 mm P : 140 g	M : 74 mm H : 211 mm P : 120 g

CABERNET VINS JEUNES

La forme de la ligne Cabernet Vins Jeunes permet de révéler les arômes et explorer ainsi les richesses sensorielles des vins rouges. Il suffit de remplir le verre au niveau de la cassure de la paraison pour obtenir le degré parfait d'oxygénation nécessaire au vin. Décliné en trois contenances, Cabernet vins jeunes complète la série Cabernet.

58 cl E2789 F6B4 8 83314 05026 4 ✓ M : 100 mm H : 220 mm P : 235 g	47 cl E2790 F6B4 8 83314 05027 1 ✓ M : 97 mm H : 210 mm P : 215 g	35 cl E2788 F6B4 8 83314 05025 7 ✓ M : 90 mm H : 200 mm P : 180 g	38 cl G3368 F6B4 0 26102 85704 5 ✓ M : 88 mm H : 110 mm P : 230 g	35 cl G3367 F6B4 0 26102 85706 9 ✓ M : 94 mm H : 80 mm P : 210 g	20 cl G5133 F6B4 8 83314 20826 9 ✓ M : 79 mm H : 70 mm P : 135 g

GRANDS CEPAGES

La ligne de verres Grands Cépages permet d'allier le plaisir d'une dégustation experte au raffinement des tables. Ces verres à pied sont spécialement conçus pour sublimer les vins issus des plus beaux cépages rouges et blancs. Les paraisons « vin rouge » déclinées en plusieurs contenances permettent d'apprécier une large variété de vins, des plus tanniques et épicés aux plus doux et fruités ; tandis que les paraisons « vin blanc » magnifient la richesse des grands blancs.

62 cl E6245 F6B2 8 83314 09698 9 ✓ M : 101 mm H : 238 mm P : 225 g	47 cl E6101 F6B4 8 83314 09450 3 ✓ M : 95 mm H : 227 mm P : 215 g	35 cl G0935 F6B4 8 83314 15578 5 ✓ M : 85 mm H : 210 mm P : 145 g	47 cl E6102 F6B2 8 83314 09451 0 ✓ M : 97 mm H : 229 mm P : 215 g	35 cl E6100 F6B4 8 83314 09449 7 ✓ M : 88 mm H : 211 mm P : 170 g

Pinot noir	Chardonnay
47 cl H0836 F6B4 8 83314 28390 7 ✓ M : 105 mm H : 206 mm P : 181 g	35 cl H0837 F6B4 8 83314 28477 5 ✓ M : 85 mm H : 187 mm P : 149 g

MILLESIME

Les lignes angulaires confèrent à la série Millésime un design contemporain et en fait un écran idéal pour la dégustation des vins jeunes. La large surface d'oxygénation et la finesse du buvant permettent aux vins blancs comme aux vins rouges de révéler toute leur complexité. Fabriqués en Kwarx®, les verres Millésime assurent aux professionnels une utilisation aisée et durable.

57 cl E8516 F6B2 8 83314 12716 4 ✓ M : 100 mm H : 225 mm P : 245 g	47 cl E8518 F6B4 8 83314 12718 8 ✓ M : 90 mm H : 215 mm P : 217 g	31 cl E8519 F6B4 8 83314 12720 1 ✓ M : 80 mm H : 195 mm P : 155 g	19 cl E8520 F6B4 8 83314 12722 5 ✓ M : 60 mm H : 215 mm P : 145 g	38 cl G3368 F6B4 0 26102 85704 5 ✓ M : 88 mm H : 110 mm P : 230 g	35 cl G3367 F6B4 0 26102 85706 9 ✓ M : 94 mm H : 80 mm P : 210 g	20 cl G5133 F6B4 8 83314 20826 9 ✓ M : 79 mm H : 70 mm P : 135 g

OENOLOGUE EXPERT

Depuis sa création, en 1991 par l'œnologue Dany Rolland, ce verre a été épiscopité par l'ensemble des professionnels du vin. La base du verre est évasée pour une meilleure aération du vin. Le buvant est d'une extrême finesse pour un confort du contact avec les lèvres.

73 cl E3186 F4B2 8 83314 02326 8 x 8 83314 02327 5 ✓ U0913 F6B2 8 83314 02446 3 ✓ M : 100 mm H : 255 mm P : 255 g	55 cl E0187 F4B4 8 83314 02322 0 x 8 83314 02323 7 ✓ U0912 F6B4 8 83314 02420 3 ✓ M : 93 mm H : 225 mm P : 215 g	45 cl E0189 F4B2 8 83314 02329 9 x 8 83314 02330 5 ✓ U0911 F6B4 8 83314 02414 2 ✓ M : 87 mm H : 215 mm P : 200 g	35 cl E0191 F4B4 8 83314 02333 6 x 8 83314 02334 3 ✓ U0910 F6B4 8 83314 02404 3 ✓ M : 80 mm H : 200 mm P : 180 g	28 cl E0192 F4B4 8 83314 02337 4 x 8 83314 02338 1 ✓ U0909 F6B4 8 83314 02393 0 ✓ M : 75 mm H : 180 mm P : 165 g	26 cl E0195 F4B4 8 83314 02335 0 x 8 83314 02336 7 ✓ U0952 F6B4 8 83314 02470 8 ✓ M : 71 mm H : 180 mm P : 160 g

CEREMONY

Créez des instants d'exception grâce à la collection Ceremony. Les buffets s'étalent à perte de vue, les tables se dressent élégantes et festives autour de ces verres à pied. Fabriqué en Kwarx® et doté d'une jambe courte, le verre Cérémonie est extrêmement résistant ce qui le positionne en « star » dans des réceptions réussies.

45 cl G3940 F6B4 8 83314 19254 4 ✓	32 cl G4959 F6B4 8 83314 20229 8 ✓	23 cl G4961 F6B4 8 83314 20619 7 ✓	19 cl G4963 F6B4 8 83314 20623 3 ✓	31 cl G3666 F6B4 0 26102 46753 4 ✓	20 cl G3669 F6B4 0 26102 46754 4 ✓	33 cl G3674 F6B4 0 26102 46805 0 ✓	22 cl G3659 F6B4 0 26102 46698 8 ✓
M : 88 mm H : 182 mm P : 170 g	M : 80 mm H : 167 mm P : 177 g	M : 72 mm H : 158 mm P : 135 g	M : 56 mm H : 83 mm P : 125 g	M : 84 mm H : 175 mm P : 270 g	M : 70 mm H : 174 mm P : 205 g	M : 69 mm H : 125 mm P : 230 g	M : 61 mm H : 111 mm P : 180 g

OPEN UP

Une ligne de verres révolutionnaires créée pour la dégustation des vins jeunes (1 à 3 ans pour les blancs et 1 à 5 ans pour les rouges). La paraison angulaire procure un développement exceptionnel des arômes et l'angle permet de verser la quantité juste de vin dans le verre.

≈11 cl	≈9,5 cl	≈6 cl	≈10 cl	≈6 cl
TANNIC	SOFT	UNIVERSAL TASTING	ROUND	SWEET
55 cl E9041 F4B2 0 26102 90045 1 x 0 26102 90046 8 x U1013 F6B4 0 26102 87854 5 ✓ M : 107 mm H : 233 mm P : 217 g	47 cl E9040 F4B2 0 26102 90084 0 x 0 26102 90085 7 ✓ U1012 F6B4 0 26102 87855 2 ✓ M : 103 mm H : 228 mm P : 210 g	40 cl D1458 F4B4 0 26102 90063 5 x 0 26102 90065 9 ✓ U1011 F6B4 0 26102 87923 8 ✓ M : 91 mm H : 215 mm P : 189 g	37 cl E9039 F4B2 0 26102 90024 6 x 0 26102 90025 3 ✓ U1010 F6B4 0 26102 87852 1 ✓ M : 95 mm H : 210 mm P : 190 g	27 cl D1481 F4B4 0 26102 90088 8 x 0 26102 90089 5 ✓ U1009 F6B4 0 26102 87856 9 ✓ M : 77 mm H : 190 mm P : 160 g

≈4 cl	≈4 cl	≈4 cl	≈12,5 cl
PRO TASTING	PRO TASTING FRESH	BLIND TEST	EFFERVESCENT
32 cl D6772 F6B4 0 26102 27457 6 x 0 26102 27458 3 ✓ U1008 F6B4 0 26102 29335 5 ✓ M : 87 mm H : 180 mm P : 134 g	32 cl H2969 F6B4 8 83314 30733 7 x 8 83314 30734 4 ✓ M : 87 mm H : 180 mm P : 134 g	32 cl E2377 F6B4 8 83314 05924 3 x 8 83314 04660 1 ✓ M : 87 mm H : 180 mm P : 134 g	20 cl D0807 F4B2 0 26102 88062 3 x 0 26102 88063 0 ✓ U1651 F6B4 0 26102 87851 4 ✓ M : 74 mm H : 234 mm P : 161 g

OPEN UP ARABESQUE

≈11 cl	≈6 cl	≈12,5 cl	
TANNIC	UNIVERSAL TASTING	EFFERVESCENT	OPEN UP
55 cl H3936 F4B4 8 83314 30874 7 ✓	40 cl H3937 F4B4 8 83314 30878 5 ✓	20 cl H4002 F4B4 8 83314 30883 9 ✓	38 cl H3944 F4B4 8 83314 30870 9 ✓
M : 107 mm H : 233 mm P : 217 g	M : 91 mm H : 231 mm P : 189 g	M : 74 mm H : 234 mm P : 161 g	M : 93 mm H : 94 mm P : 155 g

SENSATION

L'alliance entre galbe parfait et résistance incroyable... L'harmonie des lignes continues et élégantes de Sensation et Sensation Exalt permet aux amateurs de vivre un moment de dégustation privilégié. Au-delà de la vue, de l'odorat et du goût, le toucher s'invite pour une appréciation optimale de chaque vin.

SENSATION EXALT

41 cl E7695 F6B4 8 83314 11852 0 ✓ M : 86 mm H : 205 mm P : 260 g	31 cl E7696 F6B4 8 83314 11853 7 ✓ M : 80 mm H : 195 mm P : 185 g	25 cl E7697 F6B4 8 83314 11854 4 ✓ M : 74 mm H : 185 mm P : 175 g	20 cl E7698 F6B4 8 83314 11855 1 ✓ M : 70 mm H : 180 mm P : 167 g	19 cl E7700 F6B4 8 83314 11856 8 ✓ M : 70 mm H : 210 mm P : 182 g

SENSATION

45 cl 11077 F6B4 0 26102 94959 7 ✓ M : 95 mm H : 215 mm P : 305 g	38 cl 28504 F12 0 26102 28507 7 ✓ 30793 F12B4 0 26102 28507 7 ✓ M : 88 mm H : 200 mm P : 254 g	31 cl 53482 F12 0 26102 53481 6 ✓ 53480 F12B4 0 26102 53481 6 ✓ M : 83 mm H : 221 mm P : 221 g	27 cl 79643 F12 0 26102 79646 7 ✓ 32744 F12B4 0 26102 79646 7 ✓ M : 79 mm H : 178 mm P : 174 g	21 cl 79147 F12 0 26102 79255 1 ✓ 34901 F12B4 0 26102 79255 1 ✓ M : 72 mm H : 159 mm P : 126 g	16 cl 53484 F12 0 26102 53479 3 ✓ 53478 F12B4 0 26102 53479 3 ✓ M : 66 mm H : 196 mm P : 128 g

Gobelets VIGNE

31 cl G3966 F6B4 0 26102 47214 9 ✓	20 cl G3959 F6B4 0 26102 46753 4 ✓	33 cl H3965 F6B4 0 26102 46805 0 ✓	22 cl H3968 F6B4 0 26102 46698 8 ✓
M : 84 mm H : 83 mm P : 270 g	M : 70 mm H : 74 mm P : 205 g	M : 69 mm H : 111 mm P : 230 g	M : 61 mm H : 111 mm P : 180 g



Kwarx® résiste incroyablement aux chocs de la vie. La solidité préservée par une fusion intime et invisible entre le pied et la paraison : une surface parfaitement lisse sans zone de faiblesse.



Kwarx® garde son extrême brillance lavage après lavage. Une brillance extraordinaire testée en laboratoire après + de 2000 lavages industriels.



Kwarx® s'efface pour que s'exprime la gamme chromatique de chaque vin. Une transparence absolue obtenue par une décoloration parfaite.

Kwarx® la synthèse des meilleures qualités des matériaux verriers existants, la pureté en plus.



www.kwarx-advanced-material.com

ARC INTERNATIONAL
Chef & Sommelier est une marque du groupe Arc International.
62510 ARQUES FRANCE

www.chefsommelier.com

LA DÉGUSTATION



OMEGA

Dimensions grandioses au service d'évènements créatifs ! Les verres à pied Omega se caractérisent par des volumes généreux associés à une grande finesse au buvant. Leur capacité de 70 à 76 cl en fait des contenants idéaux pour la dégustation de vins puissants, qui pourront exprimer toute leur palette aromatique pour le service des cocktails ou la mise en scène de tables inédites...



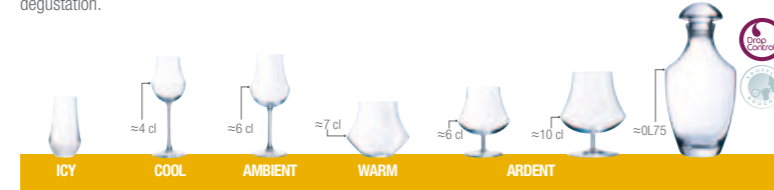
76 cl E5558 F6/B4 8 83314 08830 4 ✓ M : 108 mm H : 225 mm P : 300 g	70 cl E5560 F6/B4 8 83314 08832 8 ✓ M : 103 mm H : 188 mm P : 290 g	71 cl E1070 F6/B4 8 83314 02652 8 ✓ M : 116 mm H : 188 mm P : 265 g	72 cl E7086 F6/B4 8 83314 10993 1 ✓ M : 114 mm H : 150 mm P : 248 g
--	--	--	--

LE BAR



OPEN UP SPIRITS

La cheminée rétrécie du verre permet de réguler l'alcool qui se dégage du spiritueux pour éviter toute sensation de brûlure au nez, sans en altérer les propriétés olfactives. Puissance et complexité aromatique dominant alors la dégustation.



9 cl U5211 F4/B4 8 83314 08853 3 X 8 83314 08854 0 ✓ U1057 F6/B4 8 83314 08421 4 ✓ M : 51 mm H : 91 mm P : 85 g	11 cl E5210 F4/B4 8 83314 08321 7 X 8 83314 08322 4 ✓ U1056 F6/B4 8 83314 08420 7 ✓ M : 60 mm H : 168 mm P : 90 g	16,5 cl E5205 F4/B4 8 83314 08325 5 X 8 83314 08326 2 ✓ U1052 F6/B4 8 83314 08423 8 ✓ M : 70 mm H : 170 mm P : 105 g	30 cl U5204 F4/B4 8 83314 08329 1 X 8 83314 08330 9 X U1059 F6/B4 8 83314 08424 5 ✓ M : 84 mm H : 106 mm P : 110 g	21 cl E5207 F4/B4 8 83314 08329 3 X 8 83314 08330 9 X U1059 F6/B4 8 83314 11974 9 ✓ M : 84 mm H : 126 mm P : 160 g	39 cl E5686 F4/B4 8 83314 10530 8 X 8 83314 10529 2 ✓ U1059 F6/B4 8 83314 11974 9 ✓ M : 104 mm H : 126 mm P : 160 g	1L G3096 F6/B4 8 83314 18300 3 X 8 83314 18300 9 ✓ M : 111 mm H : 201 mm
--	--	---	---	---	--	---

M = Encombrement maxi
H = Hauteur
P = Poids

✓ = Code Barre emballage
X = Code Barre article

Pack. F4 = Référence Detail
Pack. F6 = Référence Hôtellerie/Restauration.



LE BAR



VERRES ET GOBELETS POUR LE BAR

En s'inspirant de la convivialité, de l'élégance et de la chaleur propres aux espaces bars, Chef & Sommelier a conçu une collection de gobelets et de verres intemporelle.



32 cl U1733 F6/B4 0 26102 28395 0 ✓ M : 97 mm H : 96 mm P : 265 g	36 cl U1740 F6/B4 0 26102 28394 3 ✓ M : 83 mm H : 135 mm P : 230 g	32 cl U1633 F6/B4 0 26102 28398 1 ✓ M : 89 mm H : 83 mm P : 230 g	35 cl U1640 F6/B4 0 26102 28397 4 ✓ M : 76 mm H : 120 mm P : 230 g	30 cl U1533 F6/B4 0 26102 28392 9 ✓ M : 79 mm H : 93 mm P : 305 g	20 cl U1532 F6/B4 0 26102 20393 4 ✓ M : 70 mm H : 83 mm P : 240 g	33 cl U1540 F6/B4 0 26102 28385 1 ✓ M : 63 mm H : 155 mm P : 280 g
--	---	--	---	--	--	---



38 cl E0169 F4/B4 8 83314 02846 1 X 8 83314 02847 8 ✓ U1033 F6/B4 8 83314 02829 4 ✓ M : 93 mm H : 94 mm P : 155 g	35 cl G9100 F4/B4 8 83314 25889 9 X 8 83314 25888 2 ✓ U1041 F6/B4 8 83314 25601 7 ✓ M : 77 mm H : 118 mm P : 150 g	38 cl H994 F4/B4 8 83314 30870 9 ✓ M : 93 mm H : 94 mm W : 155 g	35 cl H3955 F4/B4 8 83314 30867 9 ✓ M : 77 mm H : 118 mm W : 150 g
--	---	---	---



30 cl G2449 F6/B4 0 26102 62450 0 ✓ M : 120 mm H : 188 mm P : 219 g	21 cl S8001 F6/B4 0 26102 58007 3 ✓ M : 95 mm H : 187 mm P : 167 g	44 cl G2447 F6/B4 0 26102 62448 7 ✓ M : 121 mm H : 192 mm P : 256 g	40 cl G3573 F6/B4 8 83314 18935 3 ✓ M : 81 mm H : 172 mm P : 215 g	47 cl G3570 F6/B4 8 83314 18932 2 ✓ M : 81 mm H : 188 mm P : 230 g	32 cl 37154 F6/B4 0 26102 28732 3 ✓ M : 58 mm H : 175 mm P : 184 g
--	---	--	---	---	---



33 cl H4522 F6/B4 8 83314 31354 3 ✓ M : 63 mm H : 157 mm P : 282 g	30 cl H4523 F6/B4 8 83314 31355 0 ✓ M : 79 mm H : 93 mm P : 335 g	33 cl H4525 F6/B4 8 83314 31356 7 ✓ M : 63 mm H : 157 mm P : 282 g	30 cl H4513 F6/B4 8 83314 31343 7 ✓ M : 79 mm H : 93 mm P : 335 g	33 cl H3992 F4/B4 8 83314 30867 9 ✓ M : 63 mm H : 157 mm P : 282 g	30 cl H3991 F4/B4 8 83314 30865 5 ✓ M : 79 mm H : 93 mm P : 335 g
---	--	---	--	---	--

LE SERVICE DU VIN

CARAFES



Chef & Sommelier décline une ligne inédite de carafes à décanter à la fois techniques et esthétiques. Pour chacune d'entre elles, une attention toute particulière a été portée au design et à la qualité.



2L2 D9302 C1/B2 8 83314 00298 0 ✓ X M : 170 mm H : 365 mm	1L4 D6653 C1/B2 0 26102 25613 8 ✓ X M : 145 mm H : 314 mm	1L1 H9078 C1/B2 8 83314 30029 1 ✓ X M : 145 mm H : 308 mm	1L1 - 37 oz. H9009 C1/B2 8 83314 29956 4 ✓ X M : 137 mm - 5 5/8" H : 210 mm - 8 1/4"
---	---	---	--



1L1 D2141 C1/B2 0 26102 89207 7 ✓ X M : 148 mm H : 343 mm *Carafe + bouchon	1L4 G8566 C1/B1 8 83314 25759 5 ✓ X M : 340 mm H : 265 mm	1L5 D6852 C1/B2 0 26102 25593 3 ✓ X M : 390 mm H : 140 mm	0L9 D2142 C1/B2 0 26102 89208 4 ✓ X M : 214 mm H : 241 mm
--	---	---	---



1L75 H3075 C1/B2 8 83314 30022 2 ✓ X M : 196 mm H : 238 mm	1L D2137 C1/B2 0 26102 89203 9 ✓ X M : 93 mm H : 340 mm *Carafe + bouchon	1L3 D2138 C1/B2 0 26102 89204 6 ✓ X M : 145 mm H : 323 mm
--	--	---

Chef & Sommelier réinvente la dégustation et innove en travaillant les formes, les volumes et les matériaux.

Toutes les collections Chef & Sommelier sont riches en technologies innovantes soutenues par le centre de recherche d'Arc International. Elles sont également testées et approuvées par un comité d'experts.



Le Kwarx® est un nouveau matériau de haute technologie.



Le **Drop Control** est un traitement anti-goutte exclusif appliqué sur le col des carafes.



Le **verre artisanal soufflé bouche** confère toute sa magie aux carafes.



"**effervescence plus**" est une technologie qui développe une effervescence fine et régulière, pour le plaisir des yeux et des papilles.



Le joint silicone invisible, sur le fond extérieur de l'article, permet une adhérence parfaite de l'article sur son support.

Chef & Sommelier



COLLECTION VERRERIE

2012