

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

[www.rosenthal.nt-rt.ru](http://www.rosenthal.nt-rt.ru) | rah@nt-rt.ru

# Технические характеристики на фарфоровую посуду BLEND компании ROSENTHAL

**Виды товаров:** тарелки глубокие, плоские, круглые, с ободком, чаши, чашки, кружки, блюдца, молочники, ваза для сахара, крышки и др.



HOTEL & RESTAURANT SERVICE

In a single **versatile** collection, you can find elegance, style, and quality of porcelain Made in Germany. Rosenthal's refined porcelain meets the strength and **durability** of a collection perfect for both elegant receptions and rustic **settings**.

#### SCHÖNHEIT MIT CHARAKTER

*In der einzigartigen und vielseitigen Kollektion vereinen sich Eleganz, Stil und Qualität von Porzellan „Made in Germany“. Die Raffinesse von Rosenthal-Design trifft auf die Stärke und die Solidität einer Kollektion, die sich perfekt für elegante Empfänge eignet, aber auch auf einem Tisch im rustikalen Casual-Chic ihren Charakter zeigt.*

#### BELLEZZA DI CARATTERE

*In un'unica, versatile e fresca collezione si fondono eleganza, stile, forza e rigore propri della porcellana Made in Germany. La raffinatezza della porcellana Rosenthal incontra la forza e la robustezza di una collezione perfetta per allestimenti eleganti e, al contempo, set up più rustici e casual.*



# THE ART OF SERVING

Serving is an art and Blend, thanks to its numerous and versatile shapes, is the perfect canvas for your creations. It is a real artistic display, a blank canvas for both haute cuisine in both casual and rustic venues. Showcasing culinary ideas in an informal way is increasingly widespread and Blend perfectly suits this trend.

## DIE KUNST DES ANRICHTENS

Anrichten ist eine Kunst, und Blend ist dank seiner vielseitigen Formen die perfekte Bühne für Ihre Kreationen. Eine künstlerische Leinwand für fantasievolle Inszenierungen von der Haute Cuisine bis zum Casual Dining. Kulinarische Kreationen auf informelle Art und Weise zu präsentieren, liegt im Trend und Blend bietet dafür den geeigneten Rahmen.

## L'ARTE DI PRESENTARE

Impiattare è un'arte e Blend, grazie alle sue numerose e versatili forme, è la cornice ideale per le vostre «opere». Un vero e proprio display artistico, una tela bianca pronta a ispirare fantasie d'alta cucina e impiattamenti dallo stile casual e decisamente più rustico. Presentare idee culinarie in modo deliberatamente informale è sempre più diffuso e Blend offre l'ambientazione perfetta per questa tendenza.



**STILVOLLE EMPFÄNGE**

Die neue Porzellankollektion Blend von Rosenthal entspricht den Anforderungen an internationale Banketts und trendiges Catering. Blend ist vielseitig, elegant und lässig. Technische Details, wie ein robuster Korpus mit verstärkten Rändern, stapelbare Artikel, leicht zu handhabende Tassen und eine große Auswahl an Produkten in verschiedenen Formen und Größen, machen diese Kollektion zur perfekten Ergänzung für moderne Buffets und elegante Empfänge.

**RICEVIMENTI DI STILE**

Con la nuova collezione in porcellana Blend, Rosenthal risponde alle esigenze del banqueting internazionale e della cucina di tendenza. Lo stile versatile, elegante e casual allo stesso tempo, e le sue specifiche tecniche che lo vedono dotato di un corpo robusto con bordi rinforzati, articoli impilabili, tazze easy-handle e una vasta gamma di articoli per forma e dimensione rendono questa collezione il complemento perfetto per moderne presentazioni a buffet, ricevimenti eleganti, banchetti freschi e moderni.

# STYLISH RECEPTIONS



The new porcelain collection Blend by Rosenthal meets the needs of international banqueting and trendy cuisine. Blend is versatile, elegant and stylish. Its technical specifications such as a strong body with reinforced edges, stackable pieces, easy-handle cups and a wide range of articles make this collection the perfect complement for modern buffet presentations, elegant receptions and banquets.

# THE STRENGTH OF SENSITIVITY

## REINFORCED EDGES

### BANQUETING



Blend charms you with its graceful shape and delicate geometrical relief. When you look at the strength and robustness of its elements: it's significant thickness and reinforced edges are ideal for intensive use.

#### DIE STÄRKE DER SENSIBILITÄT

Blend verzaubert mit seiner anmutigen Form und seinen geometrischen Reliefs. Näher betrachtet überzeugt Blend mit der Solidität und Stärke seiner Einzelteile: Scherbenstärke und Teller mit Randverstärkung sind ideal für eine intensive Nutzung.

#### LA FORZA DELLA SENSIBILITÀ'

Blend ammalia con la grazia delle sue forme e la sensibile delicatezza dei suoi rilievi geometrici. Sorprendono poi più da vicino la resistenza e la robustezza dei suoi elementi: spessori significativi e piatti dai bordi rinforzati perfetti per un utilizzo intensivo.



# MODERN ELEGANCE

It is perfect for receptions and modern elegant events. In its white version, Blend inspires refined settings and brings to the table the past candor in a modern and fresh way. The mineral color is the perfect collection for casual and stylish table settings. Perfect for rustic, informal and welcoming locations.

## MODERNE ELEGANZ

Blend ist ideal für Empfänge und elegante, moderne Events. Weiß inspiriert zu klassischen Inszenierungen mit einem frischen modernen Touch. Die komplementäre Farbe "Mineral" hingegen macht Blend zur perfekten Kollektion für ein lässiges und authentisches Ambiente.

## ELEGANZA CONTEMPORANEA

Supporto perfetto per ricevimenti e grandi eventi eleganti e contemporanei. Nella versione in bianco, Blend ispira setup raffinati e porta in tavola il candore d'altri tempi in chiave moderna e fresca. La versione mineral lo rende la collezione perfetta per allestimenti casual e stilosi. Ideale per ambientazioni rustiche, dal carattere informale e accogliente.

# SENSORIAL EXPERIENCE

The Blend collection is characterized by a stunning geometric sunburst relief that invites the touch. These **reliefs** frame the **center** of the plate, covering the rim, while gently shading the center on the coupe plates. A vibrant unique and stylish surface offering a full sensory experience.

## SINNLICHE ERFAHRUNG

*Das geometrische Relief in Strahlenform ist ein Blickfang und lädt zum Berühren ein. Bei der Version Coupe umrahmen die strukturierten Muster auf der Fahne den Tellerspiegel und laufen sanft zur Mitte hin aus. Eine spannende Oberfläche, einzigartig und stilvoll, für eine rundum sinnliche Erfahrung.*

## ESPERIENZA SENSORIALE

Grazie ai suoi geometrici rilievi a raggera Blend appaga la vista e invita al tatto. Incorniciando lo specchio del piatto, i rilievi interessano l'intero bordo dei piatti con falda, mentre sfumano delicatamente procedendo verso il centro dei piatti in versione coupe. Una superficie vibrante unica e stilosa, per offrire un'esperienza sensoriale a tutto tondo.



# PREMIUM BLEND

**COMBINE**

**PLAY**

**BLEND**

Stylish and versatile, Blend is the perfect element for unique “blends” with an unmistakable style. The collection is suitable for “unstructured” table settings matching with items of different materials and colors. You can create casual settings, with a strong personal and unique style

#### **PREMIUM BLEND**

Stil und Vielseitigkeit - Blend ist das perfekte Element für ein Mix-and-Match mit unverwechselbarer Note. Mit der Verschmelzung von Materialien und Accessoires in verschiedenen Farben spielt diese Kollektion mit den Regeln des klassisch gedeckten Tisches. Das Mise en Place überzeugt mit Persönlichkeit und Individualität und besticht durch seinen informellen Charakter.

#### **PREMIUM BLEND**

Stiloso e versatile, Blend costituisce l'elemento perfetto per "miscele" uniche e dallo stile inconfondibile. Sposandosi alla perfezione con materiali e complementi di colori differenti, la collezione si presta alla realizzazione di tavole «destrutturate». Mise en place oltre il confine dell'informalità, dallo stile decisamente personale e unico.



**PORCELAIN** Blend and Junto Rosenthal

**CUTLERY** LineaQ Antique PVD Copper Sambonet

**TRAY** Wood tray Rosenthal



HOTEL & RESTAURANT SERVICE



**BLEND 11552**

Description	DIM. cm	H. cm	lt	DIM. inch	H. inch	oz	CQ	Article no.
<b>Rim plate flat</b> Fahnenteller flach Piatto piano con falda Assiette plate avec bord	16			6 1/4			6	<b>10076</b>
	23			9			6	<b>10083</b>
	28			11			6	<b>10088</b>
	32			12 5/8			1	<b>10092</b>
<b>Rim plate deep</b> Fahnenteller tief Piatto fondo con falda Assiette creuse avec bord	23	3,6	0,20	9	1 3/8	6 3/4	6	<b>10153</b>
	28	5,2	0,26	11	2	8 3/4	3	<b>10158</b>
	30			11 3/4			1	<b>10870</b>
<b>Coupe plate flat</b> Teller flach Coupe Piatto piano coupe Assiette plate coupe	15			6			6	<b>10855</b>
	21			8 1/4			6	<b>10861</b>
	26			10 1/4			6	<b>10866</b>
	28			11			6	<b>10868</b>
	30			11 3/4			1	<b>10870</b>
<b>Coupe plate deep</b> Teller tief Coupe Piatto fondo coupe Assiette creuse coupe	22	5,2	0,70	8 2/3	2	23 2/3	6	<b>10352</b>
	28	5,3	1,40	11	2 1/8	47 1/3	3	<b>10358</b>
	30			11 3/4			1	<b>10870</b>
<b>Soup cup stackable</b> Bowl (Suppe) stapelbar Tazza brodo impilabile Tasse à consommé empilable	10	6,5	0,30	4	2 1/2	10 1/2	6	<b>10455</b>
<b>Saucer</b> Untertasse Piattino Soucoupe	18			7 1/8			6	<b>10454</b>
<b>Sauce-boat</b> Saucière Salsiera Saucière	11	7,5	0,30	4 1/3	3	10 1/2	6	<b>11620</b>
<b>Saucer</b> Untertasse Piattino Soucoupe	18			7 1/8			6	<b>10454</b>

Description	DIM. cm	H. cm	lt	DIM. inch	H. inch	oz	CQ	Article no.
<b>Bowl</b> Schale Coppa Bol	14	7,5	0,73	5 1/2	3	24 2/3	6	<b>10563</b>
*Item code: 10552-800001-10563 (White), 10552-405314-10563 (Mineral)								
<b>Lid with indent</b> Deckel mit Einschnitt Coperchio con tacca Couvercle avec encoche	7,5	4		3	1 5/8		6	<b>14388</b>
<b>Sugar bowl base</b> Zuckerdose Unterteil Base zuccheriera Corps sucrier								
<b>Creamer</b> Gießer Lattiera Crémier	7	9	0,15	2,75	3 1/2	5 1/4	6	<b>14440</b>
<b>Cup stackable</b> Obertasse stapelbar Tazza impilabile Tasse empilable	6	6	0,10	2,375	2 3/8	3 1/2	6	<b>16727</b>
<b>Saucer</b> Untertasse Piattino Soucoupe		12		4 3/4			6	<b>16726</b>
<b>Cup stackable</b> Obertasse stapelbar Tazza impilabile Tasse empilable	8,5	7	0,25	3,375	2 3/4	8 1/2	6	<b>14776</b>
<b>Mug with handle stackable</b> Becher mit Henkel stapelbar Mug con manico impilabile Gobelet avec anse empilable	8,5	11	0,40	3,375	4 1/3	13 1/2	6	<b>15491</b>
<b>Saucer</b> Untertasse Piattino Soucoupe		16		6 1/4			6	<b>14775</b>

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владimir</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(7172)727-132

**Киргизия** +996(312)96-26-47

**www.rosenthal.nt-rt.ru** | | **rah@nt-rt.ru**