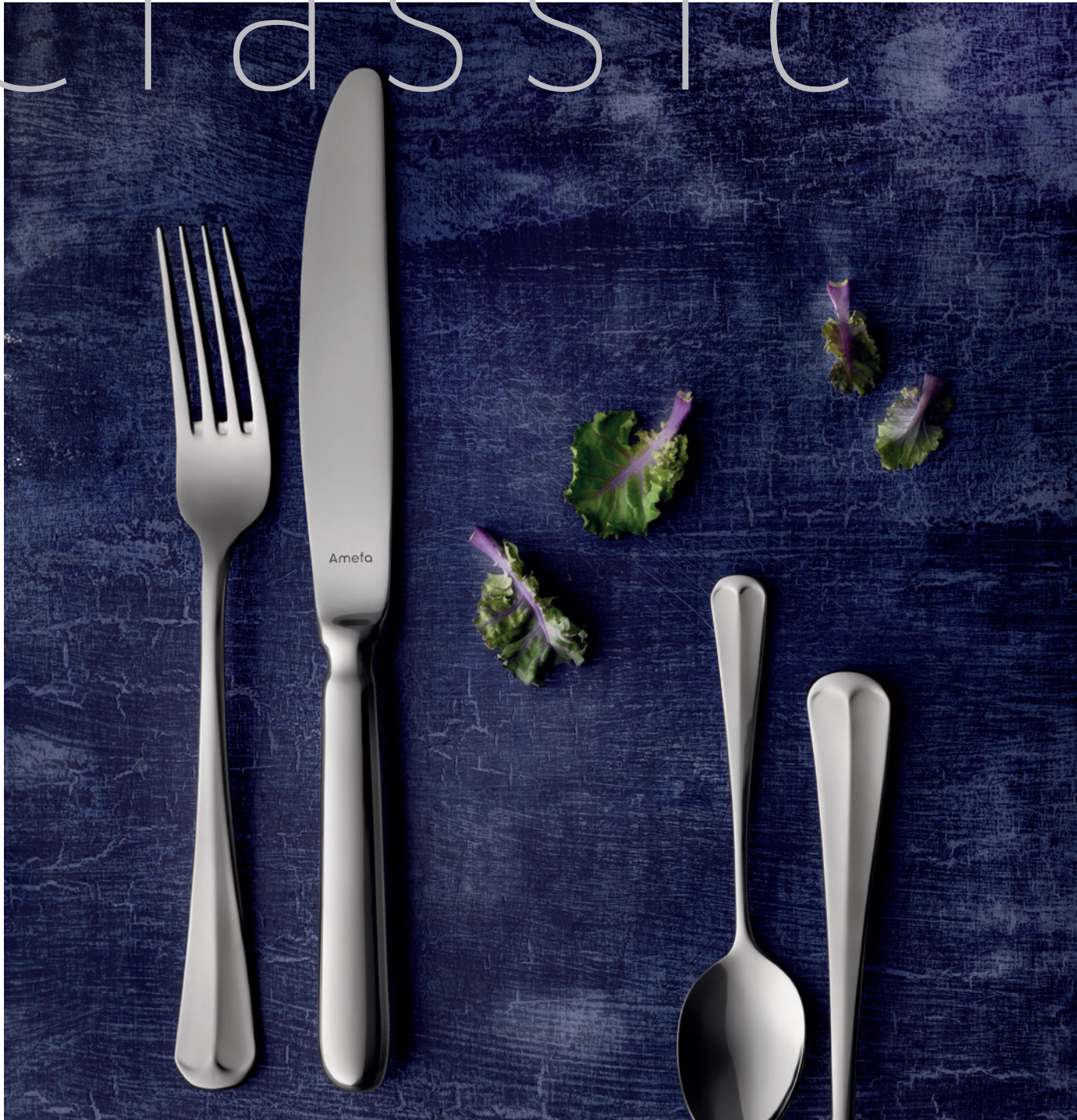


Classic



Klassisch elegant.

Since 1931
Amefa

Creative Cooking. Delicious Dining.

WIR STELLEN UNS VOR

Gestatten: Amefa – Partner der Gastronomie.

Hotel ist nicht gleich Hotel. Restaurant nicht gleich Restaurant. Denn jedes Etablissement hat seinen eigenen, unverwechselbaren Charakter. Doch so groß die Unterschiede sein mögen, eines haben viele der besten Häuser gemeinsam: Sie verlassen sich auf Amefa.

Ein Gastronomiebesteck ist in jeder Hinsicht besonders. Natürlich muss es gut aussehen, sich in das vorhandene Ambiente einfügen und dem Gast ein wertiges Gefühl vermitteln. Es muss den erheblichen Belastungen im professionellen Umfeld trotzen und seine makellose Optik behalten. Und: Es muss über viele Jahre im Sortiment bleiben.

Erfolg durch Kompetenz

Das alles wissen wir nicht erst seit gestern. Es prägt unser Handeln seit unserer Gründung im Jahr 1931. Vermutlich ist das einer der Gründe, warum

wir zu den erfolgreichsten Anbietern von Tischbestecken in Europa zählen. Die Amefa Gruppe beschäftigt 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und verfügt über ein Netzwerk erstklassiger Handels- und Generalvertreter sowie über eine leistungsfähige Logistik, die Kunden in 50 Ländern schnell und reibungslos beliefert.

Aus Prinzip kundennah

Seit jeher ist es unser Anspruch, Ihnen das beste Besteck für Ihre Anforderungen zu bieten. Über die Jahre haben wir uns den Ruf verdient, unseren Markt und die Wünsche der Kunden besser zu verstehen. Weil ein kompromisslos persönlicher Service und eine individuelle, engagierte Beratung für uns selbstverständlich sind.

Damit Sie in unserem Sortiment genau das finden, was Sie suchen, haben wir es breit aufgestellt und erweitern es

regelmäßig. Wir halten nach neuen Trends Ausschau und arbeiten mit branchenbekannten Designern ebenso zusammen wie mit Newcomern. So stehen Klassiker und Evergreens in unserem Katalog direkt neben stilvoll modernen, aufregenden Designs. Und haben Sie Ihr Wunschbesteck ausgemacht, können Sie zusätzlich umfangreiche Individualisierungsoptionen in Anspruch nehmen.

Qualität mit Brief und Siegel

Unsere Teams in Entwicklung, Produktion, Beratung, Vertrieb und Logistik fühlen sich höchsten Qualitätsstandards verpflichtet. Regelmäßig stellt der TÜV Rheinland unsere Produkte auf den Prüfstand und begutachtet Qualität, Sicherheit, Gebrauchseigenschaften und Gebrauchstauglichkeit.



Das beste Besteck für jede
Anforderung zu bieten:
Dieser Anspruch treibt Amefa an.

AMEFA Stahlwaren GmbH | Straussplatz 3 | 42697 Solingen
T +49 212 23 207-0 | F +49 212 23 207-40
E amefa@amefa.de | www.amefa.de



„Erfahrung,
Kundennähe
und Qualität in
einem breiten,
attraktiven
Sortiment. So
verstehen wir
professionelle
Tischkultur, zum
Wohle unserer
Kunden und
unserer Gäste.
Lernen Sie uns
kennen!“



Die deutsche Niederlassung von Amefa:
im Bergischen zuhause - in der Klingenstadt Solingen.

CLASSIC

4 KREUZBAND

5 ELIZABETH

7 DER KLASSIKER

Die Geschichte vom
Augsburger Faden.

8 AUGSBURGER FADEN

9 ELEGANCE

10 BAGUETTE

11 DUKE

14 DRIFT

15 HAYDN

16 REGENCY

Mit nur einem
„KLICK“
zum gewünschten
Produkt!

Klickbare PDF



Menümesser
Hohlheft, Chrom-
stahl-Klinge

230 mm



Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

230 mm



Steakmesser
Vollheft,
Chromstahl

225 mm



Menügabel

207 mm



Menülöffel

207 mm



Dessertmesser
Hohlheft, Chrom-
stahl-Klinge

205 mm



Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

205 mm



Dessertgabel

178 mm



Dessertlöffel

178 mm



**Suppentassen-
löffel**

168 mm



Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

178 mm



Kaffeelöffel

139 mm



Espressolöffel

109 mm



Kuchengabel

139 mm



**Latte Macchiato
Löffel**

178 mm



Fischmesser

193 mm



Fischgabel

176 mm

Der Glanz jeder Festtafel: Dieses Besteck überzeugt durch ein klassisches, handschmeichelndes Design und schwere Qualität. Sein formvollendetes, gekreuztes Fadenrelief setzt harmonische Akzente.



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND









Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1850



Ein zeitlos stilvolles, kultiviertes Design – wertig und schwer in der Anmutung. In der besten Tradition des klassischen Tafelbesteckes, behutsam modernisiert für die Generationen von heute. Ideal für jeden Anlass.

							
Menüermesser Hohlheft, Chromstahl-Klinge	Menüermesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Hohlheft, Chromstahl-Klinge	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertöffel
250 mm	244 mm	210 mm	210 mm	228 mm	212 mm	187 mm	189 mm

						
Obstmesser Hohlheft, Chromstahl-Klinge	Kaffeelöffel	Espressolöffel	Kuchengabel	Latte Macchiato Löffel	Fischmesser	Fischgabel
192 mm	135 mm	120 mm	158 mm	178 mm	195 mm	186 mm

		
STÄRKE	EDELSTAHL	HOCHGLÄNZEND





„KLICK“ mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/0120



Stil kennt kein Alter.

Er ist ein absoluter Klassiker im Amefa Sortiment. Und er ist eines der ältesten Besteckmuster Deutschlands. Die Rede ist vom Augsburger Faden – dem klassizistischen Design, das Ende des 18. Jahrhunderts einen Kontrapunkt zur Verspieltheit des Rokkoko setzte. Wir stellen es Ihnen genauer vor.

Im Mittelalter waren Bestecke, wie wir sie heute kennen, meist dem Adel vorbehalten. In Handarbeit aus wertvollem Silber gefertigt, repräsentierten sie einen unschätzbaren Wert und standen exemplarisch für die höfische Kultur.

Das änderte sich gegen Mitte des 18. Jahrhunderts: Damals begann sich die industrielle Fertigung auch in der Produktion von Bestecken durchzusetzen. Etwa zur gleichen Zeit vollzog sich der Wandel vom spätbarocken Rokkoko zum Klassizismus. Reich dekorierte Silberwaren mit überbordend verspielten Ornamenten und überladenen Dekors, wie sie seit Beginn des Barock Ende des 16. Jahrhunderts die Formensprache bestimmt hatten,

wichen nach und nach strengeren Formen. Formen, wie sie sich im Augsburger Faden wiederfinden. Das Design entstand etwa 1780. Es ist klassisch und klar und greift die Proportionen des Alt-Spatens auf.

Charakteristisch und namensgebend für diesen stilvollen Evergreen, der sich im Amefa Sortiment findet, ist der Dekor-Faden. Augsburg stellte seit dem Mittelalter ein Zentrum der europäischen Goldschmiedekunst dar – und genau hier entwickelten Silberschmieden das umlaufende Relief, das die Oberseite, manchmal zusätzlich die Unterseite des Griffes ziert. Der in seltenen Fällen sogar doppelt ausgeführte Augsburger Faden ist auch als „Augsburger Fadenmuster“, „Alt-Faden“ oder „Klassisch Faden“ bekannt.

Heute, fast 250 Jahre nach seiner Entstehung, hat der Augsburger Faden nichts von seiner klassischen Eleganz verloren. Er erfreut sich anhaltend großer Beliebtheit unter Amefa Kunden und ist längst ein fester Bestandteil deutscher Tischkultur geworden.



KURZ NOTIERT

Der Augsburger Faden läutete auch in der Tischkultur das Ende der ausschweifenden Formensprache des Barocks ein.

Unverkennbar und unerreicht: Vor langer Zeit in Augsburger Silberwerkstätten entwickelt, gehört dieser Klassiker bis heute auf eine kultivierte Festtafel. Seinen Namen erhielt es aufgrund seines charakteristischen, umlaufenden Dekorreliefs, dem sogenannten Faden.



Menümesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

240 mm



Menümesser
Vollheft, Chromstahl

240 mm



Steakmesser
Vollheft, Chromstahl

240 mm



Menügabel

205 mm



Menüöffel

205 mm



Dessertmesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

220 mm



Dessertmesser
Vollheft, Chromstahl

215 mm



Dessertgabel

187 mm



Dessertlöffel

186 mm



Obstmesser
Vollheft, Chromstahl

184 mm



Kaffeelöffel

142 mm



Espressolöffel

104 mm



Kuchengabel

143 mm



Fischmesser

218 mm



Fischgabel

181 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/5210

							
Menümesser Vollheft, Chromstahl	Steakmesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlöffel	Obstmesser Vollheft, Chromstahl
227 mm	235 mm	192 mm	196 mm	204 mm	170 mm	174 mm	172 mm

					
Kaffeelöffel	Espressolöffel	Kuchengabel	Latte Macchiato Löffel	Fischmesser	Fischgabel
141 mm	122 mm	145 mm	184 mm	217 mm	194 mm

Diese hochwertige Serie kann ihre Herkunft nicht verleugnen: Das zeitlose Design mit seinen handlichen Griffen und feinen Rundungen steht in der Tradition klassischer Bestecke. Für die kultivierte, stilvolle Tafel.

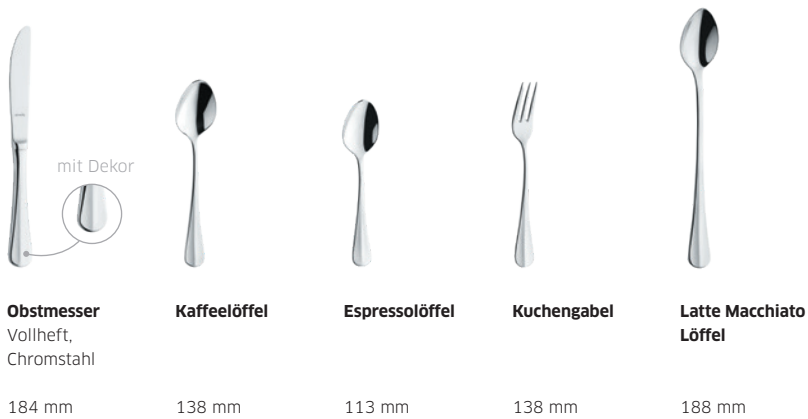
		
STÄRKE	EDELSTAHL	HOCHGLÄNZEND



„KLICK“
mich!

Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/7204





Ein Klassiker im modernen Gewand: Das hochwertige Besteck BAGUETTE lässt sich nicht nur mühelos führen, sondern sorgt gleichzeitig für authentisches Bistro-Ambiente und feiert die französische Esskultur.



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/8440



Zeitlose Eleganz im klassischen Gewand: Die Serie DUKE besticht durch eine feine, traditionelle Ästhetik, ein stilvolles Dekorrelief und eine unvergleichliche Haptik. Eine ideale Bestecklinie, ganz gleich zu welchem Anlass.



Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

234 mm



Menügabel

200 mm



Menüöffel

197 mm



Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

225 mm



Dessertgabel

186 mm



Dessertlöffel

189 mm



Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

173 mm



Kaffeelöffel

137 mm



Espressolöffel

123 mm



Kuchengabel

148 mm



Fischmesser

195 mm

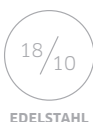


Fischgabel

181 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/5280





Ein Besteck für die Zukunft, das seine Herkunft nicht verleugnet: Schick, modern und elegant – mit Anklängen an große, klassische Vorbilder. Für eine stil- und selbstbewusste Generation, der Tradition und Moderne gleichermaßen wichtig sind.



Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

235 mm



Menügabel

207 mm



Menüöffel

207 mm



Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

213 mm



Dessertgabel

185 mm



Dessertlöffel

185 mm



**Suppentassen-
löffel**

178 mm



Obstmesser
Vollheft,
Chromstahl

169 mm



Kaffeelöffel

144 mm



Espressolöffel

117 mm



Kuchengabel

144 mm



**Latte Macchiato
Löffel**

190 mm



Fischmesser

211 mm



STÄRKE











EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/8050

							
Menümesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlöffel	Obstmesser Vollheft, Chromstahl	Kaffeelöffel
231 mm	204 mm	204 mm	210 mm	184 mm	186 mm	180 mm	134 mm

		
Espressoöffel	Kuchengabel	Latte Macchiato Löffel
114 mm	156 mm	196 mm

Dieses klassisch anmutende Besteck ist nicht nur aufgrund seiner kultivierten Stilsicherheit eine Zierde für jede Tafel und wertet jeden Anlass auf. Es steht gleichzeitig für eine Qualität, die keine Wünsche offenlässt.

		
STÄRKE	EDELSTAHL	HOCHGLÄNZEND



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/8430



Bereits auf den ersten Blick fällt dieses perfekt ausbalancierte, hochwertige Design mit seiner stilvollen Extravaganz ins Auge. Sein charakterstarkes Auftreten macht es zu einem markanten Eyecatcher für jeden festlichen Anlass.



Menümesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

249 mm



Steakmesser
Vollheft, Chromstahl

240 mm



Menügabel

208 mm



Menüöffel

203 mm



Dessertmesser
Hohlheft, Chromstahl-Klinge

211 mm



Dessertmesser
Vollheft, Chromstahl

210 mm



Dessertgabel

183 mm



Dessertlöffel

179 mm



Obstmesser
Vollheft, Chromstahl

171 mm



Kaffeelöffel

133 mm



Espressolöffel

112 mm



Kuchengabel

139 mm



Fischmesser

209 mm



Fischgabel

183 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



Unter folgendem Link erhalten Sie das passende Datenpaket:
data.amefa.de/1012



Creative Cooking. Delicious Dining.

AMEFA Stahlwaren GmbH | Straussplatz 3 | 42697 Solingen
T +49 212 23 207-0 | **F** +49 212 23 207-40
E amefa@amefa.de | www.amefa.de

