

NOIZZY



Alles außergewöhnlich.

INHALT

COUNTRY ⁰⁸

⁰⁹ METROPOLE PVD SCHWARZ

NEWTON ¹⁰

¹¹ TOKYO

BUFFET PVD SCHWARZ ¹⁵

¹⁶ BUFFET SELECTION

ATLANTIC PVD GOLD ²⁰

²¹ BAGUETTE VINTAGE

FELICITY ²²

²³ JEWEL

AUGSBURGER FADEN ²⁴

²⁵ DUKE

PRIME-RIB, TENDERLOIN ²⁸

²⁹ ROYAL STEAK

BUFFET PVD KUPFER ³⁰

³¹ INTEGRALE

PERSANE ³⁴

³⁵ NEUVIEME ART

Mit nur einem
„KLICK“
zum gewünschten
Produkt!

Klickbare PDF



Fotocredits © Jens Schwarck/CHG.

BESONDERES HOTEL. BESONDERES BESTECK.

12

99 HOTELS & CUBE

Wenn Du eine besondere Unterkunft suchst: NinetyNine Hotels sind anders. Nicht nur bezahlbar, sondern auch naturnah, nachhaltiger und so bunt wie das Leben. An der Poké Bar gibt es leckere Poké Bowls – stilecht gelöffelt mit unserem Besteck Cube. Für den Kunden haben wir es extra mattiert, damit es perfekt zum natürlichen Look des Hauses passt.



Fotocredits © Jens Schwarck/CHG.

17

REVOLUTION AM BUFFET!

BUFFET SELECTION

Servierbesteck bleibt Servierbesteck? Weit gefehlt! Warum es höchste Zeit für eine kleine Vorlege-Revolution war und was das Servierbesteck Buffet Selection von Amefa so besonders und zeitgemäß macht, erklärt sein Designer, Casten Gollnick.



INTEGRALE

Wir machen Bestecke für alle, nicht nur für die meisten. Deshalb haben wir Integrale im Programm. Für Menschen, die mit körperlichen Einschränkungen leben. Wir stellen Dir das Besteck im Interview mit der Designerin vor!

32

DESIGN, DAS VERÄNDERT.





POMMES SIND LANGWEILIG?

Von wegen: Heute gibt es die köstlichsten Variationen. Am besten den Holzpicker gegen ein cooles Amefa Besteck tauschen - dann schmeckt's doppelt lecker!

WEISST DU WAS DAS GEILE AN AMEFA IST?

AMEFA IST EINFACH ANDERS.

Wir mögen mittlerweile 90 Jahre alt sein.
Aber unter uns: Für einen Besteckhersteller
ist das noch gar nichts! Im Gegenteil, wir
fühlen uns nicht nur jung, wir sind es auch.
Deshalb sind wir immer nah am Trend.

Wir lieben unseren Job, wir wissen alles
über Tafelbestecke. Wir sind traditions-
bewusst, aber auch innovativ und kreativ.
Und wir haben die besten Designer am Start.
Mit ihnen machen wir aus Trends Ideen und
aus Ideen Bestecke, so individuell wie Du.

Nicht falsch verstehen – bei alldem sind wir
so professionell unterwegs, wie man es nur
sein kann. Unsere Qualität definiert Maß-
stäbe, schließlich ist Amefa Deutschland Teil
der global tätigen Amefa Gruppe. Du findest
uns dort, wo schon immer die besten Klingen
herkamen: in Solingen. Und bei jedem gut
sortierten Händler!

„KLICK“
mich!



Überzeuge Dich selbst!
www.amefa.de

AUF DICH ZU- GESCHNITTEN!

Unser Sortiment wächst stetig. Regelmäßig kommen neue, aufregende Designs dazu. Beste Voraussetzungen, um bei uns das Besteck Deiner Träume zu finden. Und hast Du es erstmal entdeckt, ist das noch lange nicht das Ende der Fahnenstange. Denn für Dich gehen wir die Extrameile – und haben Spaß dabei!

Du möchtest ein Besteck so richtig zu Deinem machen? Du hast Deine ganz eigenen Vorstellungen? Das ist super, denn wir lieben die Herausforderung! Und wir lieben es, Dir genau das zu liefern, was Du Dir wünschst und was Du nur bei uns findest!

Wenn Du Dein Logo auf Deinem Besteck sehen willst, kriegen wir das locker hin – ganz gleich ob geätzt oder gelasert. Kein Problem, wir haben eine große Auswahl für Dich! Oder bevorzugst Du eine besondere Oberfläche – mattiert, glänzend, beschichtet? Auch dann bist Du bei uns an der richtigen Adresse.

Und wenn Deine Vorstellungen noch nicht konkret genug sind? Das macht überhaupt nichts! Dann beraten wir Dich gerne zu den Individualisierungsoptionen, die Dir zur Verfügung stehen.

Wir sind neugierig, was wir für Dich tun können!



ZUM TEIL

So individuell kann Besteck sein!

Mach das Besteck zu Deinem!

Passt perfekt zu Dir!

DEIN BESTECK, DEINE FARBE?

Machen wir gern! Und das ist nur eine unserer Individualisierungsoptionen!



COUNTRY
0207

Hochwertige, geschmiedete Edelstahlgriffe, schwarze Kunststoffschalen und eine extravagante Nietenoptik: Diese Serie verbreitet ein Stück Western-Charme und weckt Träume von Lagerfeuern und der endlosen Prärie.



- | | | | | |
|--|------------------|------------------|---------------------|--------------------|
| Menümesser
Vollheft,
Chromstahl | Menügabel | Menüöffel | Kaffeelöffel | Kuchengabel |
| 215 mm | 200 mm | 197 mm | 152 mm | 155 mm |



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/0207



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND

METROPOLE PVD SCHWARZ 1170



Puristische Eleganz, eine klare Linienführung und ein dezent abgeschrägtes Griffende zeichnen die Formsprache dieses Besteckes aus. Die schwarze PVD-Beschichtung steht in reizvollem Kontrast zum schlanken Design.



Menümesser Vollheft, Chromstahl 225 mm	Menügabel 214 mm	Menüöffel 210 mm	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl 205 mm	Dessertgabel 194 mm	Dessertlöffel 191 mm	Kaffeelöffel 139 mm	Espressoelöffel 115 mm
--	----------------------------	----------------------------	---	-------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	----------------------------------



Kuchengabel 148 mm	Latte Macchiato Löffel 180 mm
------------------------------	---



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten -
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/1170PVD



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND
PVD

NEWTON

8090

Moderne, fließende Formen, ein zeitgemäß ergonomisches Griffdesign und eine vollendete Balance zeichnen das Besteck NEWTON aus. Wer es einmal in der Hand hatte, möchte am liebsten nie mehr darauf verzichten.



Menümesser

Vollheft,
Chromstahl

240 mm

Menügabel

203 mm

Menüöffel

204 mm

Dessertmesser

Vollheft,
Chromstahl

209 mm

Dessertgabel

180 mm

Dessertlöffel

183 mm

Obstmesser

Vollheft,
Chromstahl

185 mm

Kaffeelöffel

136 mm



Espressolöffel

115 mm

Kuchengabel

143 mm



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/8090



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND

TOKYO
8060



Geschmackvoll, exklusiv und erfrischend unkonventionell ist dieses von der asiatischen Kultur inspirierte Besteck. Seine Formgebung orientiert sich an klassischen asiatischen Designelementen. Authentischer sind nur Essstäbchen.



Menümesser Hohlheft, Chromstahl-Klinge 235 mm	Menümesser Vollheft, Chromstahl 235 mm	Menügabel 205 mm	Menüöffel 205 mm	Dessertmesser Hohlheft, Chromstahl-Klinge 205 mm	Dessertgabel 184 mm	Dessertlöffel 183 mm	Obstmesser Vollheft, Chromstahl 174 mm
--	---	----------------------------	----------------------------	---	-------------------------------	--------------------------------	---



Kaffeelöffel 140 mm	Espressolöffel 115 mm	Kuchengabel 146 mm	Fischmesser 203 mm	Fischgabel 184 mm
-------------------------------	---------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten – und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/8060

99 HOTELS & AMEFA: STILVOLL IM URWALD

Eine Oase in der Stadt. Ein Urwald zum Wohlfühlen. Das ist der Grundgedanke und Anspruch, der hinter NinetyNine Hotels steht. Die noch junge Kette ist familiengeführt und betreibt mehrere Häuser in Deutschland, viele weitere sollen schon bald hinzukommen. Gemeinsam ist allen: Sie sind so bunt wie das Leben. Und sie nutzen ein Ameфа Besteck, dass es so nur einmal gibt.

NinetyNine Hotels gehört zur Centro Hotel Management GmbH. Geführt wird das Unternehmen vom 34 Jahre alten Rahman Neiro. Seine Schwester Homeira Amiri verantwortet das operative Geschäft. Gemeinsam haben die Geschwister schon viele Hotels übernommen und neugestaltet – irgendwann kamen sie auf die Idee, etwas völlig Neues zu schaffen. Ein Satellitenfoto von New York gab dabei den entscheidenden Anstoß. Darauf war der Central Park zu sehen: ein riesiges grünes Rechteck. Ein Ort der Erholung. Mitten in der Stadt, die niemals schläft. Eine solche Oase sollten auch die neuen Hotels des Unternehmens werden.

Die Mission ist erfüllt. Mit NinetyNine Hotels ist eine dynamisch wachsende Hotelkette entstanden, die erfrischend anders ist. Etwas Einzigartiges in einem Markt, in dem sich viele Anbieter nur in Nuancen unterscheiden.

EIN HOTEL WIE MITTEN IN DER NATUR

Das Konzept lässt sich auf zwei Begriffe herunterbrechen: Naturnähe und Nachhaltigkeit. Stein, Holz, Leder, hochwertige Stoffe und viele Pflanzen für den gewünschten „Dschungel-Look“, dazu ein angenehmer Duft und geschmackvolle Musik, die sich angenehm von der typischen Fahrstuhlmusik absetzt – dies sind Elemente, die ihre Wirkung nicht verfehlen. „Unser Ziel war, dass sich Menschen jeden Alters gerne hier aufhalten. Sobald die Gäste unsere Hotels betreten, sollen sie sich wohlfühlen“, erklärt uns Lorenz Maurer, Director of Operations bei NinetyNine Hotels.

Nachhaltigkeit ist den Betreibern ein ehrliches Anliegen. Deswegen finden die Gäste in jedem Haus kostenlose Ladestationen für Elektroautos. Zusätzlich stehen E-Bikes zur Verfügung. Überhaupt ist jedes kleinste Detail im Hotel mit Bedacht gewählt und auf Nachhaltigkeit abgeklopft: Vom Zahnputzbecher aus recyceltem Bambus über nachfüllbare Halbliter-Shampoo-Flaschen bis hin zum Frühstücksbuffet, das komplett auf Verpackungen verzichtet. Sogar ein Bienenhotel gibt es auf dem Dach jedes Hauses.



„KLICK“
mich!

Du willst noch mehr über
unser **CUBE** erfahren?
Dann schau mal hier vorbei:
data.amefa.de/8020





Naturmaterialien wie Holz, Stein, Stoff und Leder prägen das Ambiente von NinetyNine Hotels. Ebenso wie der farbenfrohe Auftritt.

NACHHALTIGKEIT RECHNET SICH

So viel Aufwand erstaunt zunächst, wenn man sich die Zimmerpreise ansieht. Denn NinetyNine Hotels ist keine Luxus-Kette, sondern als „Budget“-Hotel für jeden erschwinglich. Doch Nachhaltigkeit und Sparsamkeit stehen nicht im Widerspruch, so Maurer: „Was sich viele nicht bewusst machen: Nachhaltigkeit rechnet sich. Nehmt allein den Bambusbecher: Ihn können wir sieben Jahre lang benutzen. Klar müssen wir ihn spülen – aber über die gesamte Nutzungsdauer kostet uns dieser Becher weniger als der in Plastik eingeschweißte Plastikbecher für fünf Cent, der nach der Benutzung weggeworfen wird.“

Dass man in einem Budget-Hotel kein À-La-Carte-Restaurant erwarten kann, versteht sich von selbst. Doch deshalb muss niemand auf eine gesunde, schmackhafte Mahlzeit verzichten: Eine Bowl-Bar versorgt hungrige Mägen mit vitamin- und nährstoffreichen Poké Bowls.

FRISCHE POKÉ BOWS GENIEßEN: MIT CUBE VON AMEFA

So einzigartig das Konzept hinter Ninety-Nine Hotels, so einzigartig und individuell ist das Besteck, das in der Bowl-Bar und am Frühstücksbuffet zum Einsatz kommt. Denn

einen Sonderwunsch äußerte NinetyNine Hotels bereits zu Beginn der Suche nach dem passenden Anbieter. „Wir wollten ein Besteck mit einer mattierten Oberfläche, weil eine glänzende Optik nicht zu unserem natürlichen Look passt“, so Lorenz. „Außerdem sollte es modern designt sein, gut in der Hand liegen, langlebig sein und lange nachbestellt werden können.“

Die Quadratur des Kreises? Nicht, wenn der Lieferant Amefa heißt – denn dann ist der Kunde König. „Cube hat uns von Anfang an überzeugt, weil es einen modernen, zeitlosen Stil verkörpert und weil man sofort spürt, dass man es mit Qualitätsware zu tun hat“, erinnert sich Lorenz. „Als Amefa uns dann noch eröffnete, dass man unserem Wunsch nach einer matten Oberfläche gerne entspricht und das Besteck individuell für uns sandstrahlt, war klar, dass wir einen Partner gefunden haben, der uns versteht und unsere Wünsche ernst nimmt. Die Ausführung der Sandstrahlung liefert dann auch genau das Ergebnis, das wir uns erhofft hatten – wir sind rundum zufrieden. Nun können wir mit Stolz sagen, dass unser Besteck etwas ganz Besonderes ist. So wie wir.“

BUFFET PVD SCHWARZ
1319

NEW



Dieses Vorlegebesteck bringt jeden Gast zum Staunen: Die schwarze PVD-Beschichtung verleiht ihm eine einzigartige, auffallende Optik. Viel mehr ist für das perfekte Menü nicht mehr vonnöten!



„KLICK“ mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten – und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/1319schwarz

							
Vorleger	Portionsvorleger	Dressinglöffel	Wender	Chafing-Löffel geschlossen	Chafing-Löffel geschlitzt	Bratengabel	Aufschnittgabel
310 mm	260 mm	338 mm	317 mm	317 mm	317 mm	320 mm	180 mm

							
Salatlöffel groß	Salatgabel groß	Servierlöffel	Salatlöffel klein	Salatgabel klein	Saucenlöffel	Tortenheber	Servierzange
300 mm	300 mm	259 mm	237 mm	237 mm	207 mm	259 mm	200 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



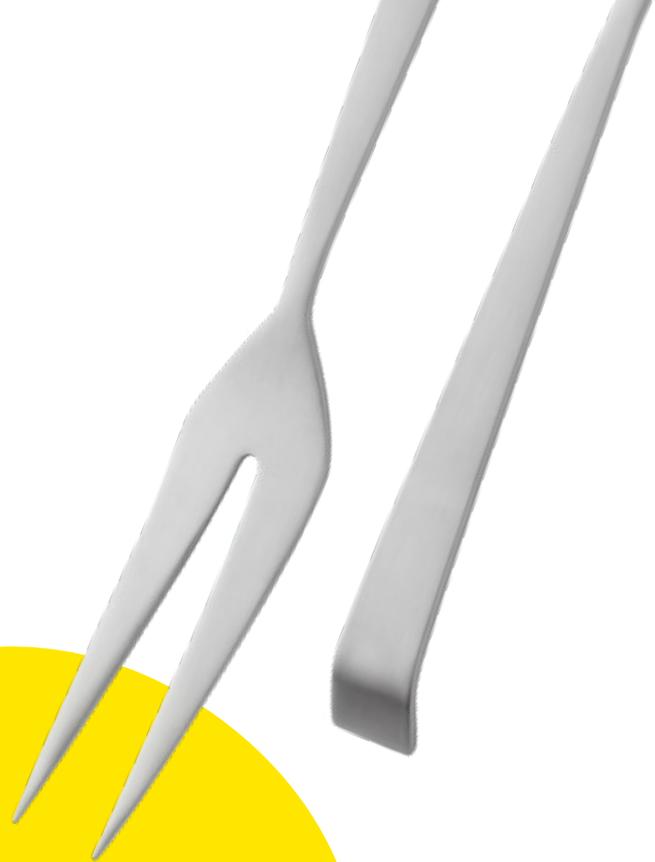
SATINIERT PVD



FUNKTIONSTEILE HOCHGLÄNZEND PVD

BUFFET SELECTION
1309

Äußerst moderne und geradlinige Konturen und ein besonders eleganter Übergang zwischen Stiel und Laffe zeichnet dieses schlanke Servierbesteck aus. Extrem funktional und dank seines matt gebürsteten Edeltahls ein wahrer Eyecatcher.



Paté- und Antipasti-Heber

222 mm

Buffetlöffel
geschlitzt

332 mm

Obst- und Salatlöffel

270 mm

Risottolöffel

250 mm

Servierlöffel
schmal

319 mm

Tortenheber

260 mm

Braten- und Grillgabel

320 mm



Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten – und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/1309



STÄRKE



EDELSTAHL



SATINIERT



SO SERVIERT MAN HEUTE!

Der Potsdamer Designer Carsten Gollnick ist für seine Arbeiten fast 90-mal ausgezeichnet worden. Für Amefa entwarf er die Servier-Kollektion Buffet Selection, das unter anderem den German Design Award und den Dineus Award gewann. Wir haben mit dem 54-Jährigen gesprochen.

Wo liegt der Schwerpunkt Deiner Arbeit?

Als Industrial-Designer bediene ich ein breites Spektrum. Im Laufe der Jahre haben sich aber Spezialgebiete herauskristallisiert: Der Interieur-Bereich - Möbel und Wohnaccessoires - und der Bereich Tischkultur mit Schwerpunkt auf Gastronomie und Hotellerie.

Was macht für Dich gutes Design aus?

Gutes Design stellt den Menschen in den Mittelpunkt. Es passt sich in die Lebenswirklichkeit ein und ist nicht für Museen gedacht. Ästhetik ist wichtig, aber es geht ebenso um Funktionalität und um Psychologie. Hinzu kommt: Gutes Design hat stets eine ökologische, nachhaltige Komponente.

Wie läuft so ein Design-Prozess ab?

Zu meinem Beruf gehört, dass man ein Arbeitsleben lang neugierig bleibt und sich gerne in neue Themen einarbeitet. Denn erst, wenn man etwas ganz verstanden hat, kann man mit Design beginnen. Dieser Prozess kann Monate dauern. Als wir mit dem Design von Buffet Selection losgelegt haben, wusste ich aufgrund meiner bisherigen Arbeiten glücklicherweise längst, wie komplex das Design eines professionellen Gastronomie-Besteckes ist und worauf es ankommt.

Welche Vorgaben gab es für das Design?

Es gab kein besonderes technisches Briefing. Der Charakter des Bestecks bildete sich in Gesprächen heraus. Im Grunde ging es ja um eine Besteckgattung, die in puncto Design lange vernachlässigt worden ist: das Servierbesteck.

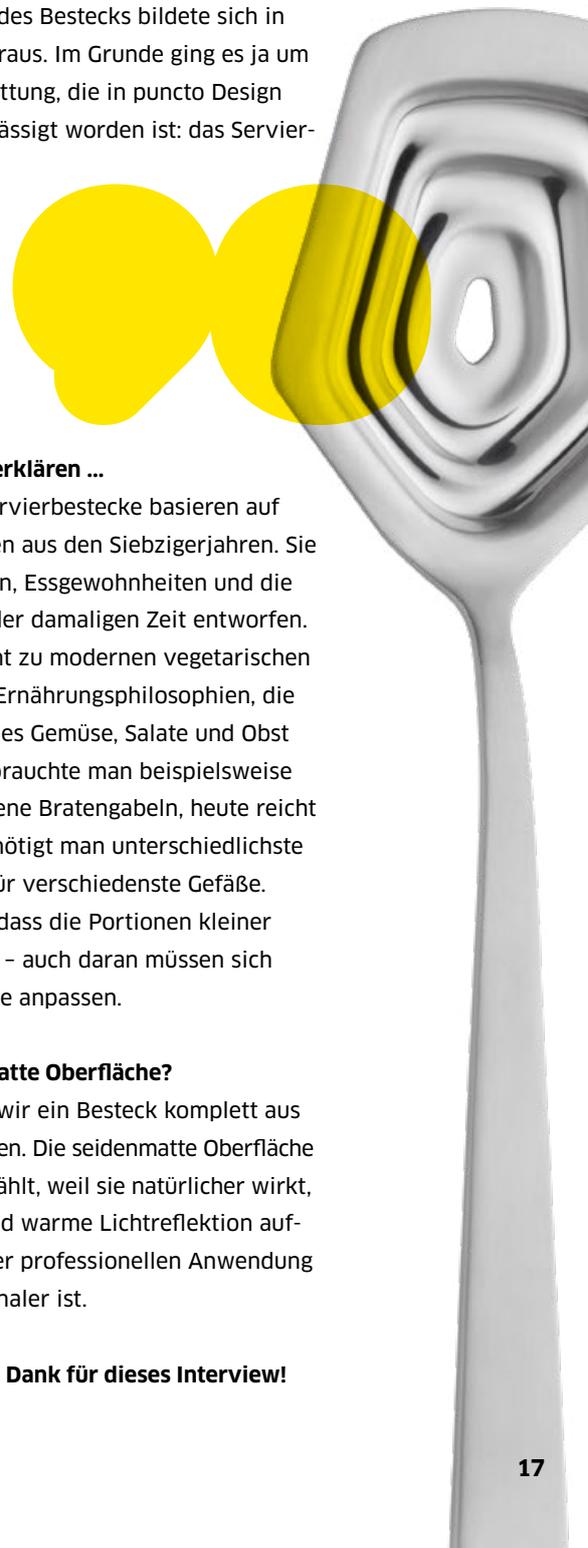
Das musst Du erklären ...

Die meisten Servierbestecke basieren auf Gepflogenheiten aus den Siebzigerjahren. Sie sind für Speisen, Essgewohnheiten und die Servierkultur der damaligen Zeit entworfen. Sie passen nicht zu modernen vegetarischen oder veganen Ernährungsphilosophien, die Wert auf frisches Gemüse, Salate und Obst legen. Früher brauchte man beispielsweise drei verschiedene Bratengabeln, heute reicht eine. Dafür benötigt man unterschiedlichste Vorlegelöffel für verschiedenste Gefäße. Hinzu kommt, dass die Portionen kleiner geworden sind - auch daran müssen sich Servicebestecke anpassen.

Warum eine matte Oberfläche?

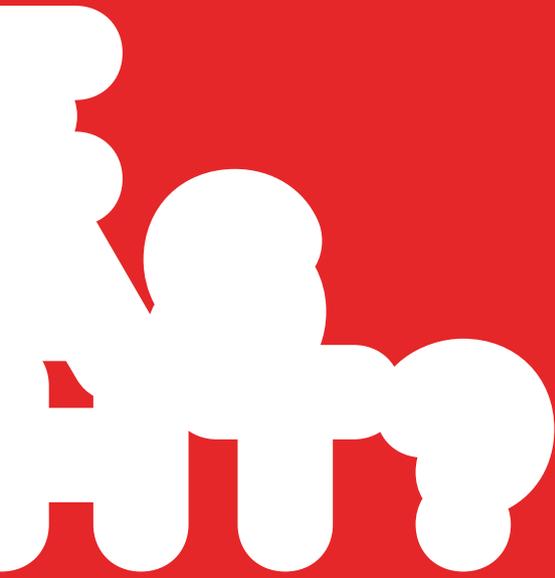
Klar war, dass wir ein Besteck komplett aus Edelstahl fertigen. Die seidenmatte Oberfläche haben wir gewählt, weil sie natürlicher wirkt, eine schöne und warme Lichtreflektion aufweist und in der professionellen Anwendung zudem funktionaler ist.

Carsten, vielen Dank für dieses Interview!



NA, HEUTE
SCHON WAS
VERNASCHT?





GEHT'S DIR AUCH SO?

Naschen klingt irgendwie verboten. Doch Himbeere und Minzblatt machen aus jedem Eisbecher eine (beinahe) ausgewogene Mahlzeit. Ohne Reue genossen, mit Amefa!

ATLANTIC PVD GOLD 1824

Wenn der Auftritt etwas exklusiver sein darf:
Das ATLANTIC GOLD verbindet unaufdring-
liche Schlichtheit mit klassischer Schönheit.
Eine widerstandsfähige PVD-Beschichtung
sorgt für die goldene Färbung.



Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

211 mm



Menügabel

191 mm



Menüöffel

190 mm



Kaffeelöffel

138 mm



Espressoelöffel

108 mm



Kuchengabel

151 mm



**Latte Macchiato
Löffel**

173 mm

„KLICK“
mich!



Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten -
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/1824PVD



STÄRKE



EDELSTAHL



**HOCHGLÄNZEND
PVD**

BAGUETTE VINTAGE 8440

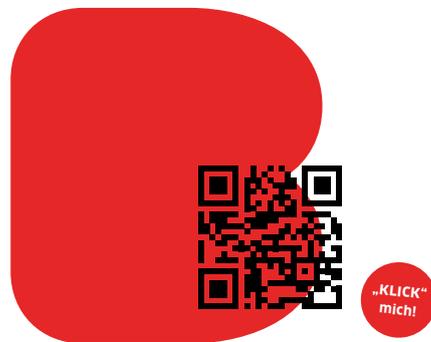
Bistro-Charme meets Used-Look:
Das BAGUETTE VINTAGE ist ein qualitativ hochwertiges Besteck, das den Flair eines Pariser Straßencafés verbreitet. Und das besonders authentisch – dank seines einzigartig coolen Stonewashed-Finishs.



Menümesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlöffel	Kaffeelöffel	Espressolöffel
240 mm	207 mm	211 mm	211 mm	186 mm	180 mm	138 mm	113 mm



Kuchengabel	Fischmesser
138 mm	205 mm



Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/8440vintage



STÄRKE



EDELSTAHL



STONE WASHED

FELICITY
3319

NEW



Ein besonderer Eyecatcher ist das Modell FELICITY. Sein eingepprägtes Hammerschlag-Dekor macht dieses hochglanzpolierte Edelstahlbesteck zu einer echten Stilikone und ebenso unverwechselbar wie auffällig.



Menümesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menülföfel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlföfel	Obstmesser Vollheft, Chromstahl	Kaffeelföfel
225 mm	199 mm	198 mm	211 mm	190 mm	187 mm	166 mm	133 mm



Espressolföfel	Kuchengabel	Latte Macchiato Löffel
108 mm	156 mm	202 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



GEHÄMMERT



Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten - und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/3319

JEWEL
8010



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten -
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/8010

Das exklusive Modell für alle, die das Besondere suchen - geschmackvoll, topaktuell und absolut unverwechselbar: Mit einem fein geriffelten Griff, der an höchste Juwelierkunst und Diamantschliff erinnert.



Menümesser
Vollheft,
Chromstahl

236 mm



Menügabel

207 mm



Menüöffel

204 mm



Dessertmesser
Vollheft,
Chromstahl

210 mm



Dessertgabel

190 mm



Dessertlöffel

189 mm



Kaffeelöffel

150 mm



Espressolöffel

117 mm



Kuchengabel

150 mm



Butterstreicher

175 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND

AUGSBURGER FADEN 5210

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.



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten – und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/5210



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

DUKE
5280

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



Menümesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlöffel	Obstmesser Vollheft, Chromstahl	Kaffeelöffel
234 mm	200 mm	197 mm	225 mm	186 mm	189 mm	173 mm	137 mm



Espressolöffel	Kuchengabel	Fischmesser	Fischgabel
123 mm	148 mm	195 mm	181 mm



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/5280



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND

Bunt und abwechslungsreich schmeckt einfach besser als langweilig und grau! Apropos: Lust auf ein neues Besteck? Wir haben das passende für Dich!



Du willst, dass Deine Gäste das Leben genießen? Am liebsten in Deinem Restaurant oder Bistro? Dann zeig ihnen bei ihrem nächsten Besuch, wie man das Leben mit dem großen Löffel genießt.

Wie das geht? Ganz einfach! Mit unserem Besteck, weil es so vielfältig ist wie das Leben. Es ist wie ein neuer Look, ein neues Accessoire. Es erinnert Deine Gäste mit jeder Mahlzeit daran, den Augenblick zu feiern. Es passt zu Dir und Deinem Style wie kein zweites. Und vor allem: Es sieht immer verdammt gut aus.

Jetzt ist Deine Zeit! Langweile Deine Besucher nicht mit dem falschen Besteck. Sag Deinen alten Gabeln, Messern, Löffeln ade und lass Dein einzig wahres Besteck auf den Tisch und in das Leben Deiner Gäste. Dann verschwindet ihr grauer Alltag wie von selbst. Und der Genuss kommt von ganz alleine.

ISS DAS
LEBEN MIT
DEM GROSSEN
LÖFFEL!

PRIME-RIB 7055

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:

data.amefa.de/7055



„KLICK“
mich!



Steakmesser
Hohlheft, Chrom-
stahl-Klinge

245 mm



STÄRKE



GRIFF



GEBÜRSTET

Exklusives Steakhouse-Ambiente und höchste Funktionalität treffen sich in diesem Messer: Seine extrascharfe, leicht angewinkelte Klinge schneidet mühelos und glatt durch jedes Fleisch. Der ergonomische Griff ruht sicher in der Hand.



TENDERLOIN 7060

Dieses Steakmesser macht keine Kompromisse und bietet ultimative Qualität und unerreichte Präzision beim Zerteilen wertvollen Grill- und Bratguts. Benannt ist es nach der Lende, dem exklusivsten Teil des Rinds.



„KLICK“
mich!



Steakmesser
Hohlheft, Chrom-
molybdänstahl-
Klinge

250 mm



STÄRKE



GRIFF

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/7060



ROYAL STEAK 2520

Mit seinem polierten Pakkaholzgriff zieht dieses luxuriöse Steakmesser auf jedem Grill-Event die Blicke auf sich. Die elegante Klinge genügt höchsten Ansprüchen: Superscharf zerteilt sie das Fleisch mühelos, ohne es zu quetschen. Für perfekten Steak-Genuss.



Steakmesser
mit Wellenschliff,
Chromstahl-Klinge

225 mm

Steakmesser
ohne Wellenschliff,
Chromstahl-Klinge

225 mm

Steakgabel

210 mm



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/2520



STÄRKE



EDELSTAHL



GRIFF



HOCHGLÄNZEND

BUFFET PVD KUPFER
1319



Stilvolle Kupferoptik ohne lästiges Polieren: Das bietet das Servierbesteck BUFFET PVD KUPFER. Seine PVD-Beschichtung glänzt so authentisch wie Kupfer, setzt aber keine Patina an. Ein „Must-Have“ für alle, die Extravagantes lieben.



Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten – und Bilder? Hier findest Du alles: data.amefa.de/1319kupfer

„KLICK“ mich!

							
Vorleger	Portionsvorleger	Dressinglöffel	Wender	Chafing-Löffel geschlossen	Chafing-Löffel geschlitzt	Bratengabel	Aufschnittgabel
310 mm	260 mm	338 mm	317 mm	317 mm	317 mm	320 mm	180 mm

							
Salatlöffel groß	Salatgabel groß	Servierlöffel	Salatlöffel klein	Salatgabel klein	Saucenlöffel	Tortenheber	Servierzange
300 mm	300 mm	259 mm	237 mm	237 mm	207 mm	259 mm	200 mm



STÄRKE



EDELSTAHL



SATINIERT PVD



FUNKTIONSTEILE HOCHGLÄNZEND PVD

INTEGRALE 3010

Dieses Edelstahl-Besteck mit kugelförmigem Griff und kurzem Schaft wurde eigens für Menschen mit eingeschränkter Handmotorik entwickelt. Für mehr Selbständigkeit und ein Plus an Lebensqualität.



Messer
Chromstahl-
Klinge

165 mm



Gabel

143 mm



Löffel

145 mm



reddot design award
honourable mention 2015

DESIGN PLUS

ISABEL
HEUBL
research & design



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/3010



DESIGN, DAS VERÄNDERT.

Ein Besteck zu entwickeln, das Menschen mit motorischen Einschränkungen das Leben erleichtert – das setzte sich die Design-Studentin Isabel Heubl im Jahr 2012 zum Ziel. Mit Erfolg: 2015 wurde ihre Arbeit im Rahmen des Red Dot Design Awards lobend erwähnt und erhielt eine Nominierung für den Internorga Zukunftspreis. Amefa erkannte als erster Besteckhersteller das Potenzial der Idee.

Isabel, was hat Dich dazu bewegt, ein Besteck wie Integrale zu entwickeln?

Produktdesign beschäftigt sich oft mit Lifestyle. Mir war aber immer schon wichtig, etwas zu bewirken. Als ich zum Abschluss meines Studiums an der Uni Falmouth in Cornwall ein eigenes Produkt entwickeln sollte, habe ich überlegt, wie ich diesem Anspruch gerecht werde. Die Idee zu Integrale entstand dann beim Besuch eines Seniorenheims.

Was hat Dich am meisten dafür eingenommen?

Essen hat eine äußerst soziale Komponente. Nicht alleine essen zu können, empfinden viele als einen Verlust an Würde. Sie ziehen sich zurück, nehmen die Mahlzeiten alleine auf dem Zimmer ein und vereinsamen. Als mir klar wurde, dass ein Besteck auf diesem Weg Würde schenken kann, war die Sache für mich klar.

Für wen genau hast Du Integrale entwickelt?

Für Menschen mit Greifstörungen, etwa infolge von Arthrose, Amputationen oder Missbildungen. Auch Menschen mit Parkinson können von dem Design profitieren.

Wie bist Du das Projekt angegangen?

Noch in der Projektfindungsphase bin ich beim National Health Service vorstellig geworden. Ich wollte mich nach vorhandenen Esshilfen erkundigen und habe dort Unterstützer gefunden, die mich mit Seniorenheimen, Krankenhäusern und Pflegepersonal zusammenbrachten.

Wie entstand das Design?

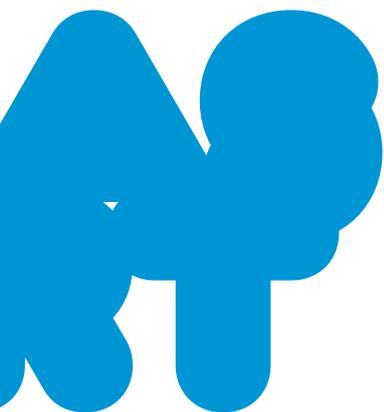
Ich habe Heiminsassen gebeten, aus Knete etwas zu formen, das sich in der Hand gut anfühlt. So entstanden mehrere Formen, die ich mit den Stärken und Schwächen markttypischer Spezialbestecke vergleichen konnte. Ziemlich bald kristallisierte sich die Grundform der Kugel heraus.

Und dann kamen die Prototypen?

Ja. Mit Hilfe eines 3D-Druckers stellten wir Kunststoff-Prototypen her. Das Gewicht von Edelstahl simulierten wir mit integrierten Metallkügelchen und ließen die Modelle anschließend verchromen. Das Feedback der Probanden war äußerst positiv und oft emotional. Menschen, die ihr Leben lang mit gutem Besteck essen konnten und dies schmerzlich vermissen, erfuhren auf einmal, dass Ästhetik und Funktionalität sich nicht ausschließen. Manchmal sind sogar Tränen geflossen.

Warum ist das so? Was zeichnet das Design aus?

Viele Designaspekte spielen hier zusammen. Zunächst einmal liegt der Kugelgriff sicher in der Hand. Dann verfügt Integrale über einen kurzen Schaft. Er bietet Menschen mit Einschränkungen wesentlich mehr Kontrolle.



Weil er zudem mittig aus der Kugel hervorgeht, entsteht ein Bogen, dank dem man das Besteck leicht vom Tisch aufnehmen kann. Die Messerklinge ist breit gestaltet und mit einer runden Kerbe versehen. So kann man beim Schneiden besser Druck ausüben. Die Gabel schließlich ist flach und kurz gehalten, damit man Essen leichter darauf schieben kann. Und nicht zuletzt sieht das Design edel aus – überhaupt nicht medizinisch oder nach Einschränkung.

Wie kam Amefa ins Boot?

Nach meinem Studium, wieder in Deutschland, habe ich verschiedene Besteckhersteller kontaktiert, darunter auch bekannte Premiummarken. Das Unternehmen, das als erstes, eigentlich augenblicklich, das Potenzial der Idee erkannte und den Mut hatte, das Konzept umzusetzen, hieß Amefa. Dann haben wir gemeinsam schnell Nägel mit Köpfen gemacht und – ich denke, da kann ich für beide sprechen – die Zusammenarbeit bis zum heutigen Tag nie bereut.



DIE DESIGNERIN

Isabel Heubl wurde 1988 in Ulm geboren und studierte Produktdesign an der Universität Falmouth in Cornwall. In ihrer Arbeit konzentriert sie sich darauf, Funktionalität mit Ästhetik zu verbinden und stellt den Nutzer in den Mittelpunkt. Für ihre Bodenleuchte Rocky erhielt sie 2010 den Philips Lighting Design Award und später den Preis „Innovation des Jahres 2014“. 2015 war sie mit ihr im Fernsehformat „Die Höhle des Löwen“ zu sehen.

PERSANE
C219

Schlank und elegant, aber gleichzeitig ein klares Statement: So präsentiert sich diese von weichen Formen und fließenden Übergängen geprägte, zeitgemäße Linie für den designaffinen, modernen Gastronomiebetrieb.



							
Menümesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlöffel	Obstmesser Vollheft, Chromstahl	Kaffeelöffel
238 mm	220 mm	220 mm	210 mm	194 mm	193 mm	193 mm	155 mm

		
Espressolöffel	Kuchengabel	Fischmesser
104 mm	158 mm	213 mm



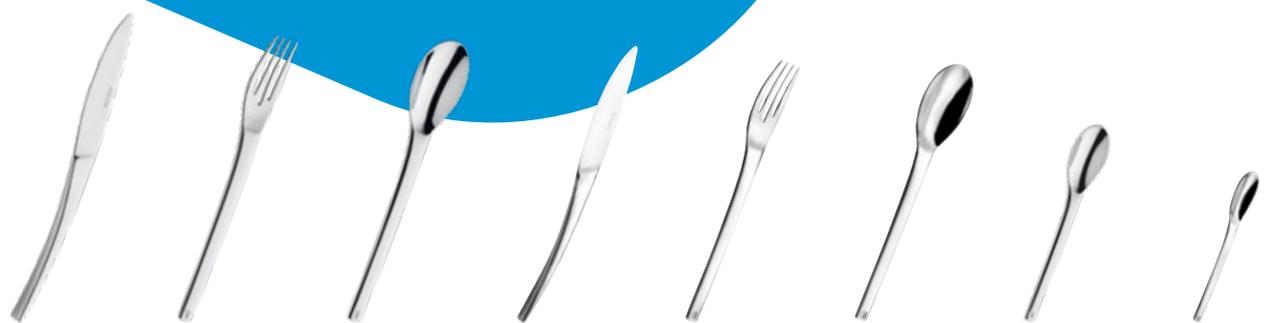
„KLICK“
mich!

Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten –
und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/C219



NEUVIÈME ART
C517

Ein Besteck wie kein zweites: Die perfekte Symbiose aus einem kompromisslos modischen, auffallend geschwungenen Erscheinungsbild und einer Haptik, die zu überzeugen weiß. Ein qualitativ hochwertiges und ergonomisches Bekenntnis zur Moderne.



Menümesser Vollheft, Chromstahl	Menügabel	Menüöffel	Dessertmesser Vollheft, Chromstahl	Dessertgabel	Dessertlöffel	Kaffeelöffel	Espressolöffel
240 mm	220 mm	218 mm	210 mm	194 mm	194 mm	153 mm	115 mm



Kuchengabel	Fischmesser	Fischgabel	Butterstreicher
153 mm	220 mm	195 mm	175 mm



Du brauchst Zahlen, Daten, Fakten – und Bilder? Hier findest Du alles:
data.amefa.de/C517



STÄRKE



EDELSTAHL



HOCHGLÄNZEND



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

