

## Von Profis für Profis

"ConFinesse" heißt die neue Hotelporzellan-Serie aus dem Hause Zieher, die Anfang Februar 2006 erstmals auf der Ambiente in Frankfurt präsentiert wurde.



Entstanden ist die Geschirrkollektion in Zusammenarbeit mit Ronny Pietzner, dem jüngsten Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Seine Grundidee bei der Gestaltung war, warme und kalte Gerichte gleichzeitig auf einem Teller servieren zu können, ohne daß diese sich gegenseitig beeinträchtigen.



Umgesetzt wurde dieser Gedanke mittels kleiner Aufsatzbrücken, sowie verschiedener Dippeschälchen, die sich darauf arrangieren lassen.

Darüber hinaus zeichnet sich die Porzellan-Serie durch ihren Formenmix aus. Sowohl bei den Tellern, als auch bei den Tassen und Schälchen wurden Rundungen und Ecken gekonnt miteinander kombiniert. Bei den Tellern bilden zudem hochgezogene Fahnen einen interessanten Blickfang.

Die gesamte "ConFinesse"-Kollektion beinhaltet neben vier verschiedenen flachen Tellern, einen Platz- und einen tiefen Teller (für diesen Teller ist eine Cloche in Vorbereitung), eine Platte sowie eine Salatschüssel. Die Kombibrücke läßt sich mit drei unterschiedlich gestalteten, rechteckigen Schälchen bestücken.



Komplettiert wird die Linie durch Tassen (inklusive Untertassen) für Espresso, Kaffee, Cappuccino bzw. Latte Macchiato sowie einen Milchgießer und ein Zuckerschälchen. Alle Teile können separat oder als Baustein verwendet werden.

## Miniaturen "Petit Chef"



Für das anspruchsvolle Restaurant wurde die Porzellan-Miniaturen-Serie "Petit Chef" entwickelt. Vielfalt statt Masse ist angesagt, ob für Amuse Bouche, Amuse Gueule, Vor- oder Nachspeisen - eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten präsentiert sich am besten in individuellen Schälchen aus Miniaturporzellan oder -glas.



Die Küche bringt auf Tablett Nachschub und der Gast kann beim zweiten Gang zum Buffet noch einmal zu seinem Favoriten vom ersten Gang greifen oder eine neue Köstlichkeit entdecken.

Auch am Vorspeisen- oder Dessertbuffet ist dies eine variationsreiche und saubere Lösung. Durch die kleinen Portionen kann der Gast statt dem üblichen Teller beispielsweise ein

Suppen-Quartett genießen - so rückt die Vorspeise mehr in den Mittelpunkt des Menüs.

## Edelstahlmenage

Die Edelstahlmenage kann mit verschiedenen Schälchen aus Glas und Porzellan bestückt werden, die sich miteinander kombinieren lassen und dem Gastronomen damit eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten ermöglichen. Alle Schälchen sind mit oder ohne Ausgießer erhältlich.



Befüllt mit Zucker, Sahne und Milch oder mit Teebeuteln, Konfitüren und Honig kann die Menage beim Frühstück eingesetzt werden.



Darüber hinaus läßt sich die Menage auch für optisch ansprechende Präsentationen von Vorspeisen, Desserts oder Amuse Bouches nutzen. Sie zeichnet sich durch hochwertige Verarbeitung, eine edle Optik und einfaches Handling aus.

**ZIEHER**

Kulmbacher Str. 15 • 95502 Himmelkron  
GERMANY

Tel.: +49 (0)9273/9273-0 • Fax.: +49 (0)9273/9273-73

[www.zieher.com](http://www.zieher.com)

[info@zieher.com](mailto:info@zieher.com)