CONCERTO

18/10 stainless steel. Mirror finish. Heavy weight. 3.0 mm.
Acier inoxydable 18/10. Fini miroir. Haut de gamme. 3,0 mm





Knives 13/0
Couteaux 13/0

ITEM #	DES	DIM
502402	Dessert Spoon** Cuillère à dessert*	7.1" / 18.1 cm
502403	Dinner Fork** Fourchette de table**	7.3" / 18.4 cm
502404	Tablespoon Cuillère de table	8.1" / 20.6 cm
502405	European Fork Fourchette européenne	8.3" / 21 cm
502410	Salad Fork** Fourchette à salade**	6.5" / 16.5 cm
502411S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** Couteau de table dentelé, 100 g**	9" / 22.9 cm
502412	Steak Knife Serrated Couteau à steak dentelé	9.3" / 23.5 cm
502413	Round Soup Spoon Cuillère à soupe ronde	7" / 17.8 cm
502417	Bouillon Spoon Cuillère à bouillon	6.5" / 15.9 cm
502421	Dessert Knife Couteau à dessert	7" / 17.8 cm
502423	Teaspoon** Cuillère à thé**	6.3" / 15.9 cm

Volume Guide

Knowing how much flatware to buy can be confusing. There are many factors to consider including the number of seats, turnover rate, specialty items on the menu, washing capacity, type of operation (fine dining, family style, cafeteria, etc.) and backup inventory requirements.

For example,
the amount of teaspoons needed for a fine dining restaurant with 125 seats would be:
125 x 5 = 625 (52 dozen)

Round down to 624

Guide du volume

Il peut être difficile de savoir combien de couverts acheter. Il faut tenir compte de nombreux facteurs, y compris le nombre de places, le taux de roulement, les plats spécialisés sur le menu, la capacité en matière de lavage des couverts, le type de restaurant (gastronomique, familial, cafétéria, etc.) et les exigences en matière de stocks de réserve.

Par exemple, le nombre de cuillères à thé requises pour un restaurant gastronomique comptant 125 places. 125 x 5 = 625 (52 douzaines)

Arrondir à 624 par défaut

Scan for flatware guide
Scanner pour le guide des couverts

**Represents 5 piece place setting | ***Représente un service de table de 5 pièces*