



OENOLOGY

CRISTALERÍA

NOVEDAD

OENOLOGY EVIDENCE





NOVEDAD

OENOLOGY EVIDENCE

Con su nueva colección Evidence de cristalería de mesa, destinada a bistrós, brasseries, bares e incluso empresas de catering, Chef&Sommelier desvela un diseño perfectamente equilibrado. Con su tallo menos alargado y su copa angulosa, realzada por el brillo y la delicadeza de Krysta, la colección Evidence es la mezcla ideal de practicidad y calidad.



EVIDENCE
C6 COPA
45 cl
Ref: 9432821
Ref: AIF V2821
4/64
M: Ø 84 mm
H: 209 mm
P: 190 gr
29,70€



C6 COPA
35 cl
Ref: 9432620
Ref: AIF V2620
4/
M: Ø 79 mm
H: 190 mm
P: 180 gr
29,60€



C6 COPA
27 cl
Ref: 9432822
Ref: AIF V2822
4/80
M: Ø 73 mm
H: 180 mm
P: 140 gr
27,80€



C6 COPA FLAUTA
16 cl
Ref: 9432823
Ref: AIF V2823
4/
M: Ø 62 mm
H: 190 mm
P: 125 gr
27,80€



NOVEDAD

OENOLOGY SYMETRIE





NOVEDAD

OENOLOGY SYMETRIE

La colección Symetrie posee textura exterior con líneas simétricas que aportan a la cristalería, elegancia, diferenciación y tendencia.



C6 COPA
45 cl
Ref: 9430391
Ref: AIF V0391
4/48
M: Ø 87 mm
H: 250 mm
P: 205 gr
42,20€



C6 COPA
35 cl
Ref: 9431483
Ref: AIF V1483
4/96
M: Ø 80 mm
H: 230 mm
P: 178 gr
42,00€



C6 COPA FLAUTA
21 cl
Ref: 9432697
Ref: AIF V2697
4/80
M: Ø 75 mm
H: 240 mm
P: 140 gr
44,00€



C6 COPA FLAUTA
16 cl
Ref: 9431375
Ref: AIF V1375
4/96
M: Ø 65 mm
H: 198 mm
P: 127 gr
38,30€



C6 COPA GIN
58 cl
Ref: 9428707
Ref: AIF Q8707
4/40
M: Ø 106 mm
H: 209 mm
P: 235 gr
46,00€



C6 COPA COCKTAIL
21 cl
Ref: 9431171
Ref: AIF V1171
4/32
M: Ø 114 mm
H: 179 mm
P: 168 gr
49,90€



OENOLOGY VILLENEUVE



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

En el desarrollo y diseño de la colección Villeneuve intervienen chefs de reconocido prestigio a nivel mundial como Daniel Boulud, quien, desde sus restaurantes neoyorquinos asesora en el desarrollo de una colección única para el maridaje de un menú de tres estrellas.



OENOLOGY VILLENEUVE

La colección Villeneuve ha sido desarrollada pensando en la alta gastronomía. Por la forma de su cáliz, pie estilizado y base ancha, Chef & Sommelier vuelve a reinventar el servicio del vino con copas versátiles que se adaptan a la perfección al maridaje de restaurantes gastronómicos y de aquellos que buscan un servicio de vino único y basado en la excelencia.

Borde fino para un contacto agradable con la lengua

Gran superficie de oxigenación para potenciar la expansión de los aromas del vino

Pie alto y estilizado, para aportar diseño y elegancia en la mesa.

Base del pie ancha y plana, lo que potencia una experiencia en la degustación refinada.



VILLENEUVE
C12 COPAS
73 cl
Ref: 5424606
Ref: AIF Q5375
1/18
M: Ø 101 mm
H: 258 mm
P: 229 gr
103,20€



C12 COPAS
63,5 cl
Ref: 5424607
Ref: AIF Q5373
1/20
M: Ø 105 mm
H: 227 mm
P: 212 gr
102,20€



C12 COPAS
53,5 cl
Ref: 5424605
Ref: AIF Q5374
1/32
M: Ø 90 mm
H: 248 mm
P: 213 gr
100,70€



C12 COPAS
47,5 cl
Ref: 5424608
Ref: AIF Q5376
1/32
M: Ø 87 mm
H: 228 mm
P: 177 gr
98,20€



C12 COPAS
26,5 cl
Ref: 5425146
Ref: AIF Q5372
1/36
M: Ø 86 mm
H: 201 mm
P: 162 gr
95,90€



NOVEDAD

OENOLOGY EXALTATION



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

Exaltation es una colección de copas de altas prestaciones técnicas y de diseño orgánico y estilizado que constata el buen hacer de la marca Chef & Sommelier.



NOVEDAD

OENOLOGY EXALTATION

Desarrollada en Krysta, un cristalino sonoro extra-resistente, diseñada pensando en las necesidades de los profesionales de la hostelería y restauración. Con un borde más estrecho para un mejor contacto con la boca, la parte superior de la copa apunta hacia arriba, lo que permite que el vino respire y los aromas afrutados y florales se concentren y expresen mejor.

Las copas flauta poseen un tratamiento láser "extendido" de última generación que permite el mantenimiento de la burbuja durante más tiempo. Mientras se libera la burbuja, una nube gaseosa se expande en nariz, lo que hace que la degustación de vinos espumosos sea aún más placentera.

Borde fino

Cámara aromática
Alto volumen de aire para el desarrollo de aromas.

Gran superficie de oxigenación. Las burbujas explotan en la superficie, liberando aromas.

Estrechamiento del cáliz
Nube gaseosa contenida en el vidrio del tallo, evitando la sensación de ardor en las fosas nasales.

Tratamiento de la efervescencia: gracias a la "nucleación" en la base, la burbuja se mantiene activa por más tiempo.

¡Un efecto visual espectacular!



Base del pie ancho y estilizado.



NOVEDAD



C6 COPA
75 cl
Ref: 5426939
Ref: AIF V6719
2/30
M: Ø 106 mm
H: 260 mm
P: 280 gr
38,00€

NOVEDAD



C6 COPA
55 cl
Ref: 5426936
Ref: AIF V6189
2/48
M: Ø 96 mm
H: 239 mm
P: 240 gr
30,80€

NOVEDAD



C6 COPA
47 cl
Ref: 5426937
Ref: AIF V6190
2/48
M: Ø 91 mm
H: 227 mm
P: 210 gr
28,60€

NOVEDAD



C6 COPA
38 cl
Ref: 5426938
Ref: AIF V6191
2/64
M: Ø 86 mm
H: 215 mm
P: 190 gr
28,00€



C6 COPAS
35 cl
Ref: 9420818
Ref: AIF Q0818
4/64
M: Ø 82 mm
H: 235 mm
P: 155 gr
31,70€



C6 COPAS
30 cl
Ref: 9421151
Ref: AIF Q1151
2/72
M: Ø 78 mm
H: 211 mm
P: 150 gr
28,30€



OENOLOGY MACARON



C&S
Chef & Sommelier
FRANCE

El ingenio en la forma de Macaron engrandece los matices del maridaje y del vino, haciendo realidad un mundo de sensaciones. Cocreación de la agencia de diseño "The Sismo" y de los sumilleros más prestigiosos, Macaron sorprende por la audacia de su silueta. El doble juego de cierre y apertura de su cáliz desvela la delicadeza y la sutileza de los vinos, así como una alianza "vino-comida" inolvidable.



Boca de forma redondeada para adaptarse a los labios y ofrecer mayor comodidad durante la degustación.

Cáliz alto y estrecho.
Base ancha.
Mejor respiración del vino.

Pie delicado con unión lisa.

Base del pie extraplana que favorece la estabilidad y evita la retención del agua en el lavavajillas.



OENOLOGY MACARON

1 Gran superficie de oxigenación (10% superior en promedio a una copa de degustación clásica) para una aireación perfecta de los vinos.

2 Una cámara aromática inédita: más ancha que alta y en forma de burbuja para una percepción menos fuerte pero más sutil de los aromas.



MACARON

C6 COPAS
60 cl
Ref: 9129414
Ref: AIF L9414
2/40
M: Ø 105 mm
H: 235 mm
P: 167 gr
59,30€

C6 COPAS
50 cl
Ref: 9129412
Ref: AIF L9412
4/48
M: Ø 100 mm
H: 215 mm
P: 156 gr
59,00€

C6 COPAS
40 cl
Ref: 9129267
Ref: AIF L9267
4/64
M: Ø 93 mm
H: 200 mm
P: 147 gr
57,60€



OENOLOGY SEQUENCE



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

La colección Sequence es de un equilibrio exquisito. Su diseño generoso, fino y esbelto moderniza su clásico cáliz en forma de tulipán. Su pie proporcionado, no muy alto, destila elegancia y resulta práctico para restaurantes y bares de vinos y banquetes.



Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los
labios.

El perfil sigue unas perfectas
líneas continuas.

Base ancha.
Mejor respiración del vino.

Pie delicado con unión lisa

Base del pie extraplana que
favorece la estabilidad y
evita la retención del agua
en el lavavajillas.



OENOLOGY SEQUENCE

SEQUENCE



C6 COPAS
74 cl
Ref: 9129951
Ref: AIF L9951
2/48
M: Ø 100 mm
H: 235 mm
P: 210 gr
39,00€



C6 COPAS
62 cl
Ref: 9309710
Ref: AIF N9710
4/48
M: Ø 95 mm
H: 235 mm
P: 205 gr
38,40€



C6 COPAS
53 cl
Ref: 9129950
Ref: AIF L9950
2/48
M: Ø 90 mm
H: 235 mm
P: 200 gr
36,00€



C6 COPAS
44 cl
Ref: 9129949
Ref: AIF L9949
2/48
M: Ø 87 mm
H: 227 mm
P: 177 gr
33,60€



C6 COPAS
35 cl
Ref: 9129948
Ref: AIF L9948
4/72
M: Ø 79 mm
H: 210 mm
P: 155 gr
32,90€



C6 COPAS FLAUTA
24 cl
Ref: 9313787
Ref: AIF P3787
4/80
M: Ø 70 mm
H: 235 mm
P: 155 gr
31,50€



C6 COPAS FLAUTA
17 cl
Ref: 9129947
Ref: AIF L9947
4/80
M: Ø 56 mm
H: 208 mm
P: 135 gr
31,30€



C6 COPAS MULTIUSOS
47 cl
Ref: 9309711
Ref: AIF N9711
4/80
M: Ø 86 mm
H: 180 mm
P: 163 gr
40,30€



OENOLOGY SUBLYM



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

Sublym, colección estética de pie alto y estilizado y dotada de las mejor “capacidad enológica”. Es adecuada para restaurantes clásicos que buscan diferenciación y un toque “chic” para restaurantes de diseño.



Finura de la boca (1.2 mm)
confort al contacto con los
labios.

El perfil sigue unas perfectas
líneas continuas

Base ancha.
Mejor respiración del vino



OENOLOGY SUBLYM



SUBLYM
C6 COPAS
55 cl
Ref: 5426089
Ref: AIF V3604
2/48
M: Ø 92 mm
H: 260 mm
P: 240 gr
33,00€



C6 COPAS
45 cl
Ref: 9301739
Ref: AIF N1739
2/48
M: Ø 87 mm
H: 250 mm
P: 196 gr
31,50€



C6 COPAS
35 cl
Ref: 9122761
Ref: AIF L2761
4/64
M: Ø 80 mm
H: 230 mm
P: 175 gr
29,80€

Pie elegante y largo (7 mm)
Perfecta unión entre cáliz y pie

Base del pie extraplana que
favorece la estabilidad y evita
la retención del agua en el
lavavajillas.



C6 COPAS
25 cl
Ref: 9122609
Ref: AIF L2609
4/80
M: Ø 72 mm
H: 207 mm
P: 175 gr
28,50€



C6 COPAS FLAUTA
21 cl
Ref: 9122762
Ref: AIF L2762
4/80
M: Ø 60 mm
H: 240 mm
P: 140 gr
33,00€



C6 COPAS BALON
60 cl
Ref: 9304742
Ref: AIF N4742
2/32
M: Ø 112 mm
H: 229 mm
P: 202 gr
33,70€



OENOLOGY REVEAL'UP



C&S
Chef & Sommelier
FRANCE

Aúna resistencia y delicadeza para facilitar el servicio de mesa. El ángulo del cáliz crea un medidor natural que permite servir la cantidad exacta de vino, lo que hace que sea la colección perfecta para el servicio de vino por copas.



Chimenea aflautada para reducir la percepción alcohólica (en nariz) y la acidez (en boca).

Finura del borde (0.9 -1mm).

Gran cámara aromática que favorece el desarrollo de los aromas.

Cáliz estrecho para concentrar mejor los aromas.

Pie estirado sin uniones.

Base del pie extraplana que favorece la estabilidad y evita la retención de agua en el lavavajillas.

OENOLOGY REVEAL'UP



SOFT
C6 COPAS VINO
50 cl
Ref: 9218909
Ref: AIF N1738
2/30
M: Ø 97 mm
H: 247 mm
P: 185 gr
34,10€



SOFT
C6 COPAS VINO
40 cl
Ref: 9218743
Ref: AIF J8743
4/64
M: Ø 91 mm
H: 232 mm
P: 170 gr
34,10€



INTENSE
C6 COPAS VINO
55 cl
Ref: 9219014
Ref: AIF J9014
4/32
M: Ø 110 mm
H: 236 mm
P: 205 gr
40,90€



C6 COPAS FLAUTA
21 cl
Ref: 9218907
Ref: AIF J8907
4/80
M: Ø 70 mm
H: 234 mm
P: 145 gr
34,10€



OENOLOGY CABERNET



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

Las nuevas líneas, Supreme y Abondant aportan tentencia, innovación, diseño y una alta capacidad para la sublimación de los mejores caldos, gracias a sus nuevas formas, estudiadas con los sumilleres más prestigiosos para aportar más valor a los caldos elaborados a partir de las mejores cepas del mundo.



SUPREME



ABONDANT



Extrema finura del borde (1,2 mm)
Contacto agradable a los labios.

Finura en la parte baja del cáliz.

Base ancha.
Mejor respiración del vino.

Base del pie extraplana
que favorece la estabilidad
y evita la retención del
agua en el lavavajillas.



OENOLOGY CABERNET

2 formas diferentes y complementarias
específicas para enología, Supreme y
Abondant.

Copas de cáliz generoso.

Las formas ideales para complementar las
colección Cabernet Tulip, para un servicio de
vino cualitativo y completo.



SUPREME
C6 COPAS
62 cl
Ref: 9310035
Ref: AIF FJ035
2/48
M: Ø 95 mm
H: 240 mm
P: 253 gr
35,00€



SUPREME
C6 COPAS
47 cl
Ref: 9310036
Ref: AIF FJ036
2/64
M: Ø 87 mm
H: 216 mm
P: 216 gr
31,80€



ABONDANT
C6 COPAS
70 cl
Ref: 9310037
Ref: AIF FJ037
2/36
M: Ø 110 mm
H: 220 mm
P: 256 gr
38,10€



ABONDANT
C6 COPAS
50 cl
Ref: 9310038
Ref: AIF FJ038
2/60
M: Ø 100 mm
H: 201 mm
P: 217 gr
31,80€



OENOLOGY CABERNET



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet, una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. Disponible en diferentes capacidades, presenta dos formas de copa: tulip y balón. Estas formas de corte fino permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor del vino.

OENOLOGY CABERNET



TULIP



C6 COPAS
75 cl
Ref: 9270795
Ref: AIF D0795
2/30
M: Ø 101 mm
H: 255 mm
P: 281 gr
45,90€



C6 COPAS
58 cl
Ref: 1121197
Ref: AIF 46888
4/48
M: Ø 95 mm
H: 230 mm
P: 234 gr
34,60€



C6 COPAS
47 cl
Ref: 1121196
Ref: AIF 46961
4/64
M: Ø 90 mm
H: 220 mm
P: 190 gr
32,60€



C6 COPAS
35 cl
Ref: 1121195
Ref: AIF 46973
4/72
M: Ø 81 mm
H: 202 mm
P: 183 gr
29,70€



CABERNET AFERIDO
C6 COPAS
35 cl
Ref: 9214587
Ref: AIF J4587
4/72
M: Ø 81 mm
H: 202 mm
P: 183 gr
39,30€



C6 COPAS
25 cl
Ref: 1121194
Ref: AIF 46978
4/80
M: Ø 72 mm
H: 180 mm
P: 145 gr
28,40€



C6 COPAS
19 cl
Ref: 8853468
Ref: AIF 53468
4/120
M: Ø 66 mm
H: 165 mm
P: 140 gr
25,20€



BALLON
C6 COPAS
70 cl
Ref: 1121193
Ref: AIF 46981
4/32
M: Ø 115 mm
H: 221 mm
P: 261 gr
36,90€



C6 COPAS
58 cl
Ref: 1121192
Ref: AIF 47026
4/40
M: Ø 106 mm
H: 209 mm
P: 220 gr
34,80€



C6 COPAS
47 cl
Ref: 1121089
Ref: AIF 47017
4/48
M: Ø 100 mm
H: 196 mm
P: 192 gr
34,30€



C6 COPAS
35 cl
Ref: 1121199
Ref: AIF 47019
4/80
M: Ø 91 mm
H: 182 mm
P: 166 gr
29,70€



C6 COPAS
12 cl
Ref: 8814798
Ref: AIF 14798
4/216
M: Ø 54 mm
H: 150 mm
P: 97 gr
23,30€



C6 COPAS VODKA
7 cl
Ref: 9435794
Ref: AIF V5794
4/240
M: Ø 51 mm
H: 135 mm
P: 57 gr
26,70€



C6 COPAS FLAUTA
24 cl
Ref: 9270796
Ref: AIF D0796
4/80
M: Ø 70 mm
H: 235 mm
P: 130 gr
40,50€



C6 COPAS FLAUTA
16 cl
Ref: 1121771
Ref: AIF 48024
4/80
M: Ø 70 mm
H: 225 mm
P: 130 gr
24,10€



C6 COPAS CAVA
30 cl
Ref: 9306815
Ref: AIF N6815
2/40
M: Ø 120 mm
H: 170 mm
P: 175 gr
56,90€



C6 COPAS COCKTAIL
30 cl
Ref: 9306831
Ref: AIF N6831
2/32
M: Ø 120 mm
H: 188 mm
P: 220 gr
57,80€



C6 COPAS COCKTAIL
21 cl
Ref: 9306887
Ref: AIF N6887
2/40
M: Ø 116 mm
H: 172 mm
P: 187 gr
50,50€



C6 COPAS CERVEZA
47 cl
Ref: 9293570
Ref: AIF G3570
4/72
M: Ø 85 mm
H: 195 mm
P: 231 gr
36,30€



C6 COPAS CERVEZA
40 cl
Ref: 9293573
Ref: AIF G3573
4/72
M: Ø 80 mm
H: 170 mm
P: 190 gr
33,10€



PRIMARY
C6 VASOS
44 cl
Ref: 9293323
Ref: AIF G3323
4/96
M: Ø 87 mm
H: 110 mm
P: 148 gr
32,20€



C6 VASOS
36 cl
Ref: 9293322
Ref: AIF G3322
4/144
M: Ø 81 mm
H: 102 mm
P: 140 gr
31,30€



C6 VASOS
27 cl
Ref: 9290036
Ref: AIF G0036
4/144
M: Ø 74 mm
H: 93 mm
P: 115 gr
30,90€



* Especial para servicio de vino por copas.



OENOLOGY
CABERNET
VINOS JÓVENES



C&S
Chef & Sommelier
• FRANCE •

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea Cabernet, una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. Estas formas de corte fino permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y del sabor. Basta llenar hasta el ángulo para obtener el grado perfecto de oxigenación necesario para el vino.



Extrema finura del borde (1,2 mm).
Contacto agradable a los labios.

Parte superior de la copa
redondeada para una perfecta
concentración de los aromas.

Amplia superficie de
oxigenación que favorece el
desarrollo de los aromas.



Base del pie extraplana que
favorece la estabilidad y
evita la retención del agua
en el lavavajillas.

OENOLOGY CABERNET VINOS JÓVENES



VINOS JÓVENES
C6 COPAS
58 cl
Ref: 9222789
Ref: AIF E2789
4/40
M: Ø 100 mm
H: 229 mm
P: 235 gr
35,30€



VINOS JÓVENES
C6 COPAS
47 cl
Ref: 9222790
Ref: AIF E2790
4/48
M: Ø 97 mm
H: 210 mm
P: 215 gr
33,20€



VINOS JÓVENES
C6 COPAS
35 cl
Ref: 9222788
Ref: AIF E2788
4/64
M: Ø 90 mm
H: 200 mm
P: 180 gr
29,70€



LIMA
C6 VASOS ALTOS
45 cl
Ref: 9122356
Ref: AIF L2356
4/120
M: Ø 77 mm
H: 160 mm
P: 267 gr
25,00€



LIMA
C6 VASOS ALTOS
40 cl
Ref: 9128110
Ref: AIF L8110
4/108
M: Ø 77 mm
H: 130 mm
P: 210 gr
24,40€



LIMA
VASO ALTO
38 cl
Ref: 1221309
Ref: AIF G3368
24/576
M: Ø 88 mm
H: 110 mm
P: 230 gr
3,20€



LIMA
C6 VASOS ALTOS
38 cl
Ref: 9293368
Ref: AIF G3368
4/96
M: Ø 88 mm
H: 110 mm
P: 230 gr
24,20€



LIMA
C6 VASOS BAJOS
35 cl
Ref: 9293367
Ref: AIF G3367
4/120
M: Ø 94 mm
H: 80 mm
P: 210 gr
23,90€



* Especial para servicio de vino por copas.



OENOLOGY OPEN UP



C&S
Chef & Sommelier
FRANCE

Open Up es una línea de copas con un diseño contemporáneo y revolucionario, que garantiza un placer olfativo singular. Permite degustar todo tipo de vinos (de 1 a 3 años en el caso de los blancos y de 1 a 5 años en el de los tintos). Los diferentes modelos de la línea Open Up cubren la mayoría de las variedades mundiales.

OENOLOGY OPEN UP

La forma de las copas Open Up provoca un auténtico «efecto decantador», gracias a una oxigenación acelerada del vino. La parte convexa (1) permite desarrollar los aromas, que después se concentran en la parte cóncava (2).

Tras unos minutos en la copa, la percepción ácida del vino se atenúa y los taninos se suavizan, permitiendo así apreciar los vinos de media crianza e incluso vinos jóvenes.



Extrema finura del borde (0,9 mm). Contacto agradable a los labios.

Parte superior de la copa redondeada para una perfecta concentración de los aromas.

Pie de la copa alargado líneas fluidas

Base del pie extraplana que favorece la estabilidad y evita la retención del agua en el lavavajillas.



TANNIC
C6 COPAS
55 cl
Ref: 9261013
Ref: AIF U1013
4/32
M: Ø 107 mm
H: 233 mm
P: 210 gr
48,50€



SOFT
C6 COPAS
47 cl
Ref: 9261012
Ref: AIF U1012
4/32
M: Ø 103 mm
H: 228 mm
P: 210 gr
37,80€



UNIVERSAL TASTING
C6 COPAS
40 cl
Ref: 9261011
Ref: AIF U1011
4/64
M: Ø 91 mm
H: 231 mm
P: 189 gr
37,80€



ROUND
C6 COPAS
37 cl
Ref: 9261010
Ref: AIF U1010
4/48
M: Ø 95 mm
H: 210 mm
P: 165 gr
37,80€



AMBIENT
C6 COPAS
16 cl
Ref: 9261062
Ref: AIF U1062
4/96
M: Ø 70 mm
H: 170 mm
P: 136 gr
76,20€



FLUTE
C6 COPAS
20 cl
Ref: 9261051
Ref: AIF U1051
4/80
M: Ø 74 mm
H: 234 mm
P: 161 gr
44,50€



PRO TANNIC
C6 COPAS
32 cl
Ref: 9261008
Ref: AIF U1008
4/80
M: Ø 87 mm
H: 180 mm
P: 134 gr
28,30€



C6 VASOS ALTOS
35 cl
Ref: 9261041
Ref: AIF U1041
4/108
M: Ø 77 mm
H: 118 mm
P: 150 gr
24,00€



C6 VASOS BAJOS
38 cl
Ref: 9261033
Ref: AIF U1033
4/96
M: Ø 93 mm
H: 94 mm
P: 155 gr
31,20€



C2 VASOS BAJOS
30 cl
Ref: 5424609
Ref: AIF Q6871
6/720
M: Ø 61,5 mm
H: 86 mm
P: 155 gr
15,20€



C6 COPAS COÑAC
39 cl
Ref: 9261059
Ref: AIF U1059
4/60
M: Ø 104 mm
H: 132 mm
P: 182 gr
64,80€



OENOLOGY
SENSATION
EXALT





Extrema finura del borde ((1,2 mm))
Contacto agradable a los labios.

Parte superior de la copa
redondeada para una perfecta
concentración de los aromas.



OENOLOGY SENSATION EXALT

La alianza entre el perfil perfecto y la resistencia increíble...La armonía de las líneas continuas y elegantes de Sensation Exalt permite a los amantes de la enología vivir un momento de degustación privilegiado.

Pie estirado

Base del pie extraplana que
favorece la estabilidad y evita
la retención del agua en el
lavavajillas.



**SENSATION
EXALT**
C6 COPAS
41 cl
Ref: 9227695
Ref: AIF E7695
4/64
M: Ø 86 mm
H: 205 mm
P: 260 gr
32,20€



**SENSATION
EXALT**
C6 COPAS
31 cl
Ref: 9227696
Ref: AIF E7696
4/72
M: Ø 80 mm
H: 195 mm
P: 210 gr
31,10€



**SENSATION
EXALT**
C6 COPAS FLAUTA
19 cl
Ref: 9227700
Ref: AIF E7700
4/80
M: Ø 70 mm
H: 210 mm
P: 165 gr
33,40€



**SENSATION
EXALT**
C6 COPAS
25 cl
Ref: 9227697
Ref: AIF E7697
4/100
M: Ø 74 mm
H: 185 mm
P: 160 gr
30,10€



**SENSATION
EXALT**
C6 COPAS
20 cl
Ref: 9227698
Ref: AIF E7698
4/100
M: Ø 70 mm
H: 180 mm
P: 155 gr
28,90€



VIGNE
C6 VASOS ALTOS
33 cl
Ref: 9293674
Ref: AIF G3674
4/120
M: Ø 69 mm
H: 126 mm
P: 230 gr
19,90€



VIGNE
C6 VASOS ALTOS
22 cl
Ref: 9293658
Ref: AIF G3658
4/192
M: Ø 61 mm
H: 111 mm
P: 180 gr
19,80€



VIGNE
C6 VASOS BAJOS
37 cl
Ref: 9122370
Ref: AIF L2370
4/120
M: Ø 93 mm
H: 87 mm
P: 376 gr
24,20€



VIGNE
C6 VASOS BAJOS
31 cl
Ref: 9293666
Ref: AIF G3666
4/160
M: Ø 84 mm
H: 83 mm
P: 250 gr
23,40€





NOVEDAD

OENOLOGY DISTINCTION

Forma angulosa y especial finura y transparencia para una nueva flauta que aparece para potenciar el valor de los grandes cava, champagnes y espumosos.

Borde fino, confort al contacto con los labios.

Gran superficie de oxigenación para potenciar la expansión de los aromas del cava, champagnes y espumosos.

Forma angulosa.

Base del pie ancha y plana, lo que potencia una experiencia en la degustación refinada.



C6 COPAS
47 cl
Ref: 5425695
Ref: AIF Q9064
4/48
M: Ø 96 mm
H: 233 mm
P: 182 gr
28,50€



C6 COPAS
38 cl
Ref: 5425696
Ref: AIF Q9062
4/64
M: Ø 91 mm
H: 220 mm
P: 175 gr
26,20€



C6 COPAS
28 cl
Ref: 5425697
Ref: AIF Q8990
4/64
M: Ø 83 mm
H: 207 mm
P: 148 gr
24,90€



C6 COPAS FLAUTA
23 cl
Ref: 5425143
Ref: AIF Q9080
4/80
M: Ø 70 mm
H: 233 mm
P: 130 gr
23,70€



OENOLOGY NICK & NORA

Nick & Nora reinventa el diseño de las clásicas copas de cocktail para conseguir una puesta en escena única de infusiones frías, cocktails y licores.

Un diseño que no pasa desapercibido elaborado en Krysta y con la garantía de Chef & Sommelier.



EXTREMA FINURA DEL BORDE



NICK & NORA
C6 COPAS
15 cl
Ref: 9423702
Ref: AIF Q3702
4/
M: Ø 70 mm
H: 143 mm
P: 100 gr
37,70€

Packaging



OENOLOGY SPIRITS





OENOLOGY SPIRITS

La colección Spirits es imprescindible para el servicio de alta calidad de todos los aperitivos y digestivos. Fíjese en las curvas delicadas y femeninas de las siluetas diferentes. Cada pieza de esta colección ha sido diseñada para sublimar un tipo de licor en particular y los cálices y capacidades han sido estudiados para revelar toda la riqueza de los aromas de estos preciosos líquidos.



SPIRITS
C6 COPAS COGNAC
72 cl
Ref: 9308172
Ref: AIF N8172
4/32
M: Ø 113 mm
H: 166 mm
P: 199 gr
43,40€



GRAPPA
C6 COPAS LICOR
10 cl
Ref: 9308211
Ref: AIF N8211
4/96
M: Ø 64 mm
H: 182 mm
P: 94 gr
30,90€

Packaging



OENOLOGY
GIO





OENOLOGY GIO

Bidasoa nos trae copas y vasos con textura exterior para combinar con las vajillas y complementos GIO. ¡¡Sorprende en la mesa de tu restaurante con una colección creada para cautivar al comensal!!



GIO CRIS
C6 COPAS
33 cl
Ref: 5425476
4
M: Ø 80 mm
H: 165 mm
P: 383 gr
23,30€



C6 VASOS ALTOS
35 cl
Ref: 5425478
6
M: Ø 75 mm
H: 125 mm
P: 375 gr
19,80€



bidasoa

OENOLOGY
GIO





OENOLOGY GIO

Bidasoa nos trae copas y vasos con textura exterior para combinar con las vajillas y complementos GIO. ¡¡Sorprende en la mesa de tu restaurante con una colección creada para cautivar al comensal!!



GIO
AMBAR
C6 COPAS
30 cl
Ref: 5425475
4
M: Ø 78 mm
H: 165 mm
P: 350 gr
36,00€



C6 VASOS BAJOS
30 cl
Ref: 5425477
6
M: Ø 80 mm
H: 105 mm
P: 258 gr
26,80€



bidasoa

OENOLOGY
IKONIC





OENOLOGY IKONIC

Copas y vasos en vidrio texturizado que combinan a la perfección con las vajillas, los manteles y los cubiertos.

Crear, combinar, jugar con las formas y los colores...Eso es IKONIC.



MARINE: C6 COPA VINO
24 cl
Ref: 7754011
4/64
22,30€



C6 VASO ALTO
25 cl
Ref: 7754010
6/162
14,00€



bidasoa

OENOLOGY
IKONIC





OENOLOGY IKONIC

Texturas con formas geométricas en vidrio transparente para aportar a las mesas un toque vintage pero de modernidad al mismo tiempo.



RELIEVE
TRANSPARENTE

C6 COPA VINO
28 cl
Ref: 7909012
4/64
33,10€



C6 VASO BAJO
25 cl
Ref: 7909011
4/128
25,20€



bidasoa



OENOLOGY IKONIC

Tonos grisáceos para una colección de vasos de textura tallada que aportan el toque sublime y elegante que necesita el establecimiento.



GRIS C6 VASO ALTO
35 cl
Ref: 7909008
4/96
27,20€



C6 VASO BAJO
28 5426089 cl
Ref: 7909007
4/128
21,90€

bidasoa





OENOLOGY IKONIC

El fondo marino inspira la textura de esta colección de vasos creados con el único objetivo de cautivar y seducir al comensal.



GRIS
OPACO
C6 COPA VINO
24 cl
Ref: 7909010
4/64
31,30€



C6 VASO BAJO
26 cl
Ref: 7909009
4/128
22,40€



bidasoa

OENOLOGY
AGATA





OENOLOGY AGATA

Agata es color, textura y pura tendencia. Colección de vasos y copas color en masa para negocios que buscan la diferenciación a través de toques coloristas.



AGATA
COPA
28,5 cl
Ref: 5426077
24/
M: Ø 78 mm
H: 172 mm
P: 344 gr
2,80€



VASO BAJO
30 cl
Ref: 5426080
24/
M: Ø 80 mm
H: 99 mm
P: 280 gr
2,10€



OENOLOGY
ROSE MOON





OENOLOGY ROSE MOON

Rose Moon o “todo al rosa”. Colección de vasos y copas texturizados y desarrollados en vidrio color en masa para establecimientos que buscan un toque romántico en las mesas.



AGATA
COPA
35 cl
Ref: 5426078
24/
M: Ø 87 mm
H: 170 mm
P: 411 gr
3,20€



VASO BAJO
29 cl
Ref: 5426079
36/
M: Ø 79 mm
H: 125 mm
P: 282 gr
2,00€



OENOLOGY
BLUE MOON





OENOLOGY BLUE MOON

El color azul y la textura son los protagonistas de las mesas gracias a estas piezas en vidrio de color de relieves naturales y artesanos.



BLUE
MOON
COPA 30 CL
30 cl
Ref: 7754015
24/384
4,00€



VASO BAJO
24 cl
Ref: 7754014
36/972
2,75€



NOVEDAD

OENOLOGY SILHOUETTE





NOVEDAD

OENOLOGY SILHOUETTE

La colección Silhouette presenta líneas armónicas y angulosas y está pensada para bares y establecimientos que buscan funcionalidad a precios competitivos.



SILHOUETTE



C6 COPAS
47 cl
Ref: 5426291
Ref: AIF V3228
4/64
M: Ø 92 mm
H: 194 mm
P: 182 gr
23,40€



C6 COPAS
31 cl
Ref: 5426294
Ref: AIF V3217
4/80
M: Ø 82 mm
H: 179 mm
P: 163 gr
22,00€



C6 COPAS
25 cl
Ref: 5426286
Ref: AIF V3216
4/72
M: Ø 77 mm
H: 165 mm
P: 145 gr
20,70€



C6 COPAS
19 cl
Ref: 5426293
Ref: AIF V3215
4/120
M: Ø 70 mm
H: 153 mm
P: 122 gr
19,00€



C6 COPAS FLAUTA
18 cl
Ref: 5426290
Ref: AIF V3226
4/120
M: Ø 180 mm
H: 63 mm
P: 120 gr
20,70€



OENOLOGY VINA JULIETTE

VINA JULIETTE						
	C6 COPAS 50 cl	C6 COPAS 40 cl	C6 COPAS 30 cl	C6 COPAS FLAUTA 23 cl	C6 VASO ALTO 40 cl	C6 VASO BAJO 35 cl
	Ref: 9305993	Ref: 9304907	Ref: 9305163	Ref: 9305082	Ref: 9305994	Ref: 9305995
	Ref: AIF N5993	Ref: AIF N4907	Ref: AIF N5163	Ref: AIF N5082	Ref: AIF N5994	Ref: AIF N5995
	4/64	4/64	4/72	4/80	4/96	4/120
	M: Ø 92 mm	M: Ø 87 mm	M: Ø 79 mm	M: Ø 72 mm	M: Ø 88 mm	M: Ø 94 mm
	H: 217 mm	H: 206 mm	H: 188 mm	H: 218 mm	H: 110 mm	H: 83 mm
	P: 227 gr	P: 185 gr	P: 140 gr	P: 137 gr	P: 160 gr	P: 145 gr
	25,80€	23,00€	21,80€	23,50€	14,40€	14,40€

ARCOROC

* Especial para servicio de vino por copas.





OENOLOGY MINERAL



C6 COPAS
45 cl
Ref: 9202006
Ref: AIF H2006
4/64
M: Ø 84 mm
H: 234 mm
P: 205 gr
35,70€



C6 COPAS
35 cl
Ref: 9202007
Ref: AIF H2007
4/72
M: Ø 79 mm
H: 219 mm
P: 186 gr
34,30€



C6 COPAS
27 cl
Ref: 9202010
Ref: AIF H2010
4/80
M: Ø 73 mm
H: 202 mm
P: 165 gr
33,20€



C6 COPAS FLAUTA
16 cl
Ref: 9202090
Ref: AIF H2090
4/96
M: Ø 55 mm
H: 224 mm
P: 130 gr
35,90€



*

ARCOROC