

SchönhuberFranchi

# GLASSWARE



# GLASSWARE

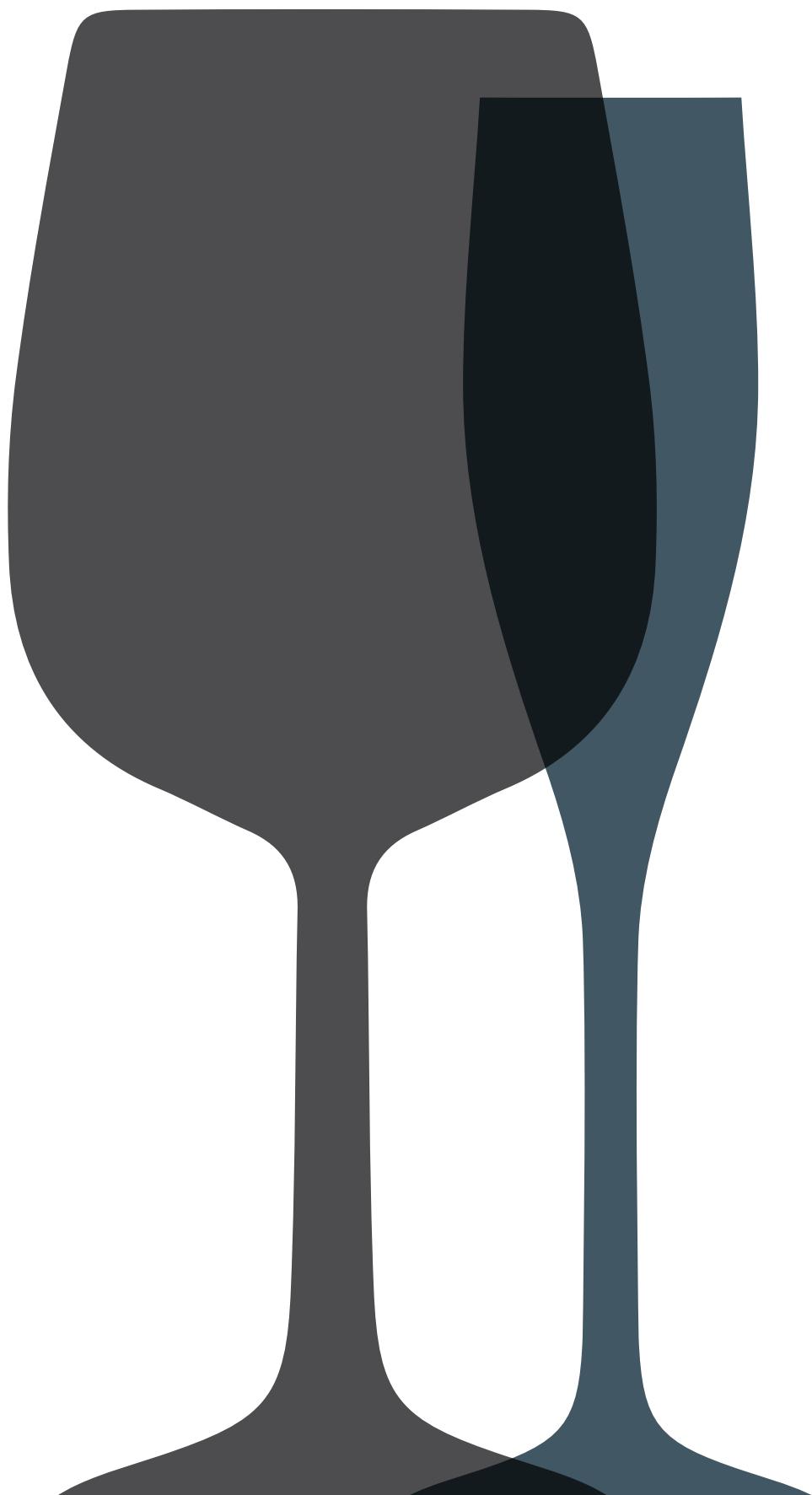


6	<b>Luce</b>
10	<b>Smeraldo</b>
14	<b>Zaffiro</b>
20	<b>Reggia</b>
24	<b>Nadine</b>
28	<b>Perla</b>
32	<b>Basic</b>
38	<b>Q2</b>
44	<b>Ambiente</b>
48	<b>Verres D'O</b>
52	<b>Lime Line</b>
56	<b>In&gt;tagli</b>
60	<b>Quaderni</b>
64	<b>Experimental cocktail</b>
70	<b>SchönhuberFranchi Tailor Made</b>

Una scintillante teoria di bicchieri, calici, flûtes, tumblers, decanters e caraffe in grado di arricchire le occasioni più varie e lo charme senza tempo del vetro, ma anche del cristallo soffiato a bocca e del magnesio, interpretando perfettamente un'armoniosa conversazione tra forma e funzionalità che si concreta nel piacere di apprezzare e assaporare al meglio i profumi, gli aromi, i colori e i sapori della buona tavola.

A sparkling theory of glasses, goblets, champagne goblets, tumblers, decanters and jugs can enrich various occasions and timeless charm of glass, but even hand blown Crystal and magnesium, interpret perfectly harmonious conversation between form and function the results in the pleasure to appreciate and enjoy the scents, colours and flavours of the fine food.

Die funkelnde Sammlung von Gläsern, Kelchen, Flöten, Tumblern, Dekantern und Karaffen, geschaffen, um jeglichen Anlass zu bereichern, sowie der zeitlose Charme des Glases, des mundgeblasenen Kristalls und des Magnesium-Kristalls schaffen eine perfekte Interpretation der Harmonie zwischen Form und Funktionalität, die sich im Genuss und in der Verkostung der Düfte, Aromen, Farben und Geschmäcker der gehobenen Tischkultur widerspiegelt.



## Luce

**Magnesio.** Grazie all'innovativa, e per certi aspetti straordinaria introduzione del magnesio nella composizione del vetro, questa collezione di calici può vantare qualità sorprendenti. Sul piano estetico, sono più splendenti e scintillanti. Sul piano pratico, il magnesio conferisce loro maggiore leggerezza ma anche flessibilità e robustezza, rendendoli più resistenti a graffi e sbeccature, e capaci di tollerare senza conseguenze i detergenti e lo shock termico del lavaggio in lavastoviglie.

**Magnesium.** Thanks to the innovative, and in some ways extraordinary, introduction of magnesium in the composition of glass, this collection of stemglasses has amazing quality. On an aesthetic level, they are more shiny and sparkling. On an practical level, magnesium gives them lighter but also flexibility and strength, making it more resistant to scratching and chipping, and able to tolerate without consequences detergents and the Thermal schock of dishwashers.

**Magnesium.** Diese Kollektion besticht mit einer überraschenden Qualität, die sie der innovativen und außergewöhnlichen Verwendung von Magnesium in der Glas-Zusammensetzung verdankt. Ästhetisch verleiht das Magnesium dem Glas ein leuchtenderes und funkeldereres Aussehen. Auf praktischer Ebene macht es das Glas leichter, aber auch flexibler und robuster, kratzfester sowie resistenter gegen Spülmittel und gegen den Wärmeschock in der Spülmaschine.



**Cabernet**

CL / OZ	H	Ø	COD
48 CL	21,9 CM	8,5 CM	2 34OBS 202
16 3/4 OZ	8 3/4 IN	3 1/4 IN	

**Riesling**

CL / OZ	H	Ø	COD
26 CL	18,8 CM	7,1 CM	2 34OBS 204
9 OZ	7 1/4 IN	2 3/4 IN	

**Burgundy**  
Burgunder

CL / OZ	H	Ø	COD
74 CL	21,2 CM	11,1 CM	2 34OBS 205
26 OZ	8 1/4 IN	4 1/4 IN	

**Chardonnay blanc**

CL / OZ	H	Ø	COD
36,5 CL	20,9 CM	7,9 CM	2 34OBS 203
12 3/4 OZ	8 1/4 IN	3 IN	

**Bordeaux**

CL / OZ	H	Ø	COD
62,5 CL	22,4 CM	9,6 CM	2 34OBS 206
22 OZ	8 3/4 IN	3 3/4 IN	

**Flûte**

Flûte, Sektflotte

CL / OZ	H	Ø	COD
18 CL	22,7 CM	5,1 CM	2 34OBS 101
5 3/4 OZ	9 IN	2 IN	

# Smeraldo

## Caratteristiche dei bicchieri in magnesio.

**Profilo fino.** Il taglio laser dona grande eleganza e raffina le percezioni all'assaggio.

**Trasparenza.** La grande trasparenza permette al vino di sprigionare tutte le sue caratteristiche visive più autentiche.

**Ampio bacino.** L'ampio bacino permette al vino di sprigionare tutti i suoi profumi e aromi tipici.

**Fusto senza saldature.** Maggiore resistenza

**Base piatta.** Garanzia di stabilità e resistenza alle rotture.

## Characteristics of glass in magnesium.

**Profile up.** Laser cutting fat gives elegance and refines the perceptions on the palate.

**Transparency.** The great transparency allows the wine to release all its visual characteristics more authentic.

**Large basin.** The wide pelvis allows the wine to release all its scents and aromas.

**Frame without welding.** Greater resistance. Flat base. Guarantee of stability and resilience.

## Charakteristiken der Magnesium-

### Kristallgläser.

**Fein geschliffener Rand.** Der feine Laserschnitt verleiht Eleganz und Raffinesse und intensiviert die Wahrnehmung während der Verkostung.

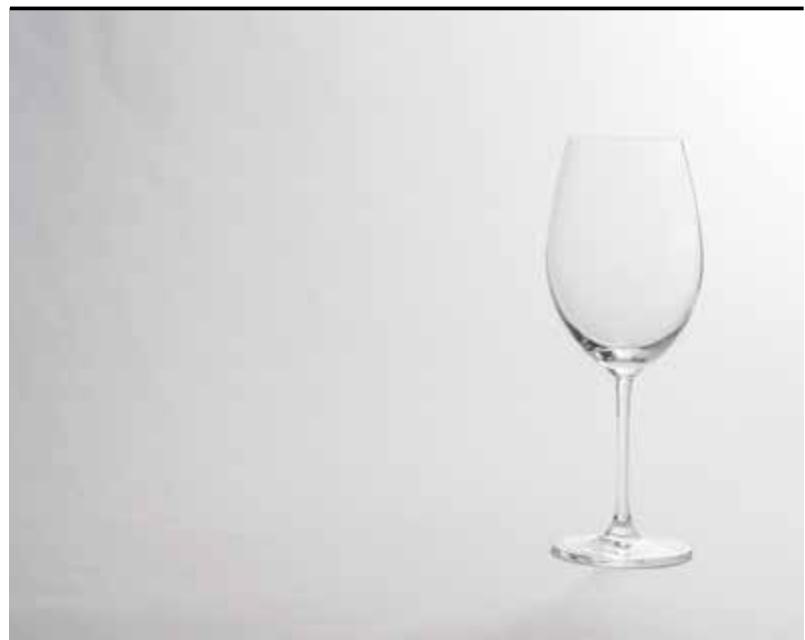
**Transparenz.** Die Farbe des Weines kommt durch die Transparenz des Glases voll zur Geltung.

**Großer Kelch.** In einem großen Kelch können sich die typischen Aromen des Weines frei entfalten.

**Keine Schweißnähte.** Bessere Resistenz

**Flache Basis.** Garantie für Stabilität und Bruchfestigkeit.





**Acqua**

Water, Wasser

CL / OZ	H	Ø	COD
36,5 CL	17 CM	7,8 CM	2 34OBS 105
12 3/4 OZ	6 3/4 IN	3 1/4 IN	

**Cabernet**

CL / OZ	H	Ø	COD
47 CL	22,3 CM	8,5 CM	2 34OBS 102
16 2/4 OZ	8 3/4 IN	3 1/4 IN	



**Burgundy**

Burgunder

CL / OZ	H	Ø	COD
75 CL	21,2 CM	11 CM	2 34OBS 106
26 1/4 OZ	8 1/4 IN	4 1/4 IN	

**Chardonnay**

CL / OZ	H	Ø	COD
35,5 CL	21,3 CM	7,8 CM	2 34OBS 103
12 2/4 OZ	8 1/4 IN	3 IN	



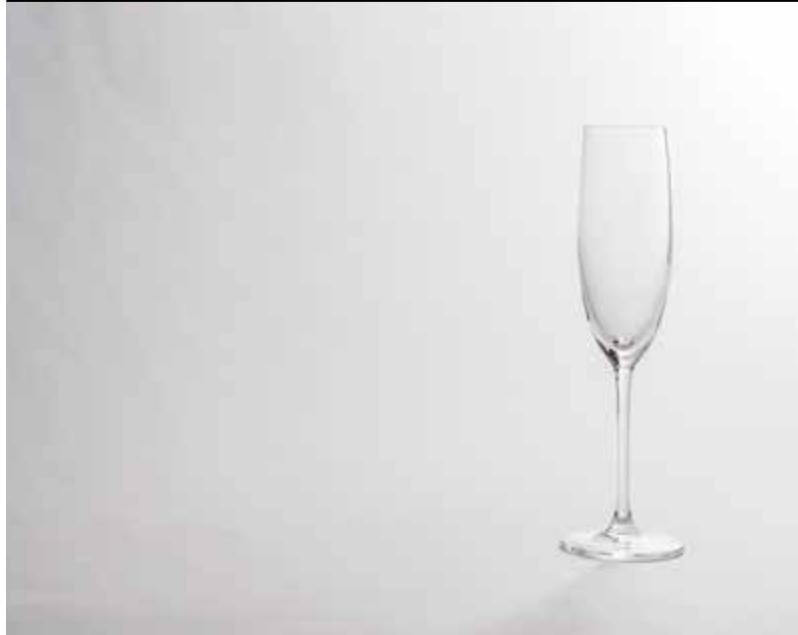
**Riesling**

CL / OZ	H	Ø	COD
25,5 CL	19,2 CM	7 CM	2 34OBS 104
9 OZ	7 2/4 IN	2 3/4 IN	



**Bordeaux**

CL / OZ	H	Ø	COD
74,5 CL	22,6 CM	10 CM	2 34OBS 107
26 3/4 OZ	8 3/4 IN	4 IN	



**Flûte**

Flûte, Sektflöte

CL / OZ	H	Ø	COD
18 CL	22,7 CM	5,1 CM	2 34OBS 101
6 1/4 OZ	8 3/4 IN	2 IN	

## Zaffiro

Sottile come il cristallo, forte come il vetro,  
massima limpidezza, extra sottile, incolore,  
forte e durevole con una nuova e innovativa  
composizione priva di piombo.

Thin as Crystal, strong like glass, clarity,  
extra thin, colorless, strong and durable with  
a new, innovative lead-free composition.

Dünn wie Kristall, stark wie Glas, maximaler  
Glanz, extra dünn, farblos, resistent  
und haltbar dank der neuen und innovativen,  
bleifreien Glas-Zusammensetzung  
Spülmaschinenfest, hinterlässt keine  
Kalkspuren.



**Chardonnay blanc**

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
40,5 CL	24,5 CM	8,2 CM	2 3403S B14
14 1/4 OZ	9 2/4 IN	3 1/4 IN	

**Bordeaux**

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
75,5 CL	27,7 CM	9,6 CM	2 3403B D26
26 2/4 OZ	10 3/4 IN	3 3/4 IN	

**Flûte**

Flûte, Sektföte

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
25 CL	26,5 CM	5,8 CM	2 3403C P09
8 3/4 OZ	10 1/4 IN	2 1/4 IN	

**Birra**

Beer, Bier

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
39,5 CL	18,1 CM	7,6 CM	2 3403B R14
13 3/4 OZ	7 IN	3 IN	

**Beaujolais**

CL / OZ	H	Ø	COD
51,5 CL	25,7 CM	8,8 CM	2 3403B J18
18 OZ	10 IN	3 2/4 IN	

**Riesling**

CL / OZ	H	Ø	COD
32 CL	22,6 CM	8,8 CM	2 3403C D11
11 1/4 OZ	8 3/4 IN	3 2/4 IN	

**Martini**

CL / OZ	H	Ø	COD
23 CL	18 CM	11,7 CM	2 3403M N08
8 OZ	7 IN	4 2/4 IN	

**Liquore**

CL / OZ	H	Ø	COD
8 CL	17 CM	5,3 CM	2 3403L Q03
2 OZ	6 IN	2 IN	



**Distillati**

Spirits, Destillate

CL / OZ	H	Ø	COD
10 CL	19,2 CM	53 CM	2 3403G PO4
3 OZ	7 IN	2 IN	



**Cognac**

CL / OZ	H	Ø	COD
65 CL	15,6 CM	10,7 CM	2 3403C N23
22 3/4 OZ	6 IN	4 1/4 IN	



# Reggia

Design Matteo Thun

Realizzata in cristallo al Magnesio, la linea Reggia deve la sua bellezza senza tempo alle sue linee nette e alle trasparenze.

Un mix di bicchieri monocromatici che impreziosiscono qualsiasi mise en place adattandosi perfettamente a contesti e momenti diversi.

Queste caratteristiche contribuiscono a creare un forte legame emotionale esaltando il valore degli oggetti.

These aspects create emotional attachment and generate the ideal value of objects, transforming them into timeless pieces. Made of magnesium, owes its timeless beauty with its clear lines and its transparency.

A regal and eclectic collection, it does not impose just one single style.

A mix of monochrome glasses that embellish any mise en place adapting perfectly to different contexts and at different times.

Klare, transparente Linien prägen die aus Magnesium-Kristall produzierten Gläser der Linie Reggia.

Ein Mix aus einfarbigen Gläsern, die jeder Mise en Place einen nennenswerten Mehrwert verleihen, da sie sich perfekt in das Umfeld integrieren und an jeden Moment anpassen.

Diese Eigenschaften schaffen eine starke emotionale Bindung und unterstreichen den Wert der Objekte.





**Vino rosso**

Red wine, Rotwein

CL / OZ	H	Ø	COD
35 CL	18 CM	8 CM	2 32700 000
12 OZ	7 IN	3 IN	



**Vino bianco**

White wine, Weisswein

CL / OZ	H	Ø	COD
29 CL	16 CM	7,6 CM	2 32700 001
10 OZ	6 1/4 IN	3 IN	



**Flûte**

Flûte, Sektflotte

CL / OZ	H	Ø	COD
27 CL	20 CM	5 CM	2 32700 005
9 2/4 OZ	7 3/4 IN	2 IN	

**Tumbler**

Tumbler, Tumbler

CL / OZ	H	Ø	COD
37 CL	8,5 CM	8,5 CM	2 327OO 11O
12 OZ	3 1/4 IN	3 1/4 IN	

**Tumbler Basso**

Small tumbler, Tumbler, klein

CL / OZ	H	Ø	COD
31 CL	7 CM	8,5 CM	2 327OO 015
10 3/4 OZ	2 3/4 IN	3 3/4 IN	

# Nadine

I bicchieri in magnesio sono lavabili in lavastoviglie e mantengono la trasparenza anche dopo 500 cicli di lavaggio industriale.

Sono estremamente resistenti ai cambiamenti repentina di temperatura, anche fino a 100° senza rotture o segni di crack.

Sono inoltre particolarmente robusti nel fusto e nelle giunture, arrivando a sopportare più di 30 kg di carico senza nessun segno di danno.

Magnesium glasses are dishwasher safe and maintain transparency even after 500 industrial wash cycle.

They are extremely resistant to sudden temperature changes, even up to 100° without tears or signs of crack. They are also particularly robust in taste and in the seams, coming to stand more than 30kg of load without any sign of damage.

Die Gläser aus Magnesium-Kristall sind spülmaschinenfest und behalten ihren Glanz auch nach 500 Waschgängen im Industriegeschirrspüler.

Plötzliche Temperaturschwankungen überstehen sie problemlos, selbst 100° lassen sie nicht kaputtgehen. Fuß und Schweißnaht sind ebenfalls äußerst robust und können ein Druckgewicht von über 30kg ohne Bruchschäden tragen.





**Acqua**

Water, Wasser

CL / OZ	H	Ø	COD
32 CL	19,7 CM	8,2 CM	2 33609 320
10 5/8 OZ	7 IN 3/4	3 1/4 IN	

**Vino rosso**

Red wine, Rotwein

CL / OZ	H	Ø	COD
41,5 CL	20,5 CM	8,8 CM	2 33609 415
12 OZ	7 IN	3 1/4 IN	



**Burgundy**

Burgunder

CL / OZ	H	Ø	COD
58,5 CL	19,5 CM	10,7 CM	2 33609 585
19 OZ	7 IN	3 IN	

**Flûte**

Flûte, Sektfûte

CL / OZ	H	Ø	COD
19 CL	21,1 CM	7,6 CM	2 33609 190
6 OZ	8 IN	2 IN	

**Vino bianco**

White wine, Weisswein

CL / OZ	H	Ø	COD
25 CL	18,7 CM	7,6 CM	2 33609 250
8 3/8 OZ	7 3/8 IN	3 IN	

**Bordeaux**

CL / OZ	H	Ø	COD
62,5 CL	22,6 CM	9,6 CM	2 33609 625
22 OZ	8 3/4 IN	3 3/4 IN	

**Birra/Succo**

Beer/Juice, Bier/Saft

CL / OZ	H	Ø	COD
39 CL	17 CM	7,6 CM	2 33609 390
13 OZ	6 3/4 IN	3 IN	

**Martini**

CL / OZ	H	Ø	COD
24 CL	17,1 CM	10,6 CM	2 33609 240
8 OZ	6 3/4 IN	4 1/8 IN	

## Perla

La serie Perla con la sua forma classica e senza tempo, ha una resitenza ottimale, ed è quindi consigliata nell'ambito del catering e della gastronomia all'aperto.

Rispetto ad altre è stata realizzata con pareti più spesse per garantire maggiore resistenza e durevolezza.

The line Perla with its classic and timeless shape fulfills the requirements of Catering and outdoor gastronomy for a high durable glass. The Perla range was designed with an increased wall thickness to give extended service and durability.

Die Serie Perla mit ihrer klassischen, zeitlosen Silhouette erfüllt den Anspruch der Gastronomie nach langer Haltbarkeit. Durch ihre Strapazierfähigkeit sind sie besonders für Catering und Outdoor-Gastronomie geeignet. Die Serie Perla wurde bewusst dickwandiger konstruiert als andere Serien. Dadurch sind die Gläser äußerst unempfindlich.

**\*fino esaurimento scorte**  
while supplies last, bis zur Erschöpfung der Bestände



**Cabernet**

CL / OZ	H	Ø	COD
50 CL	20, CM	8,8 CM	2 3405C B18
17 2/4 OZ	8 IN	3 2/4 IN	

**Burgundy**

Burgunder

CL / OZ	H	Ø	COD
68 CL	20,9 CM	10,4 CM	2 3405B G24
17 3/4 OZ	8 1/4 IN	4 IN	

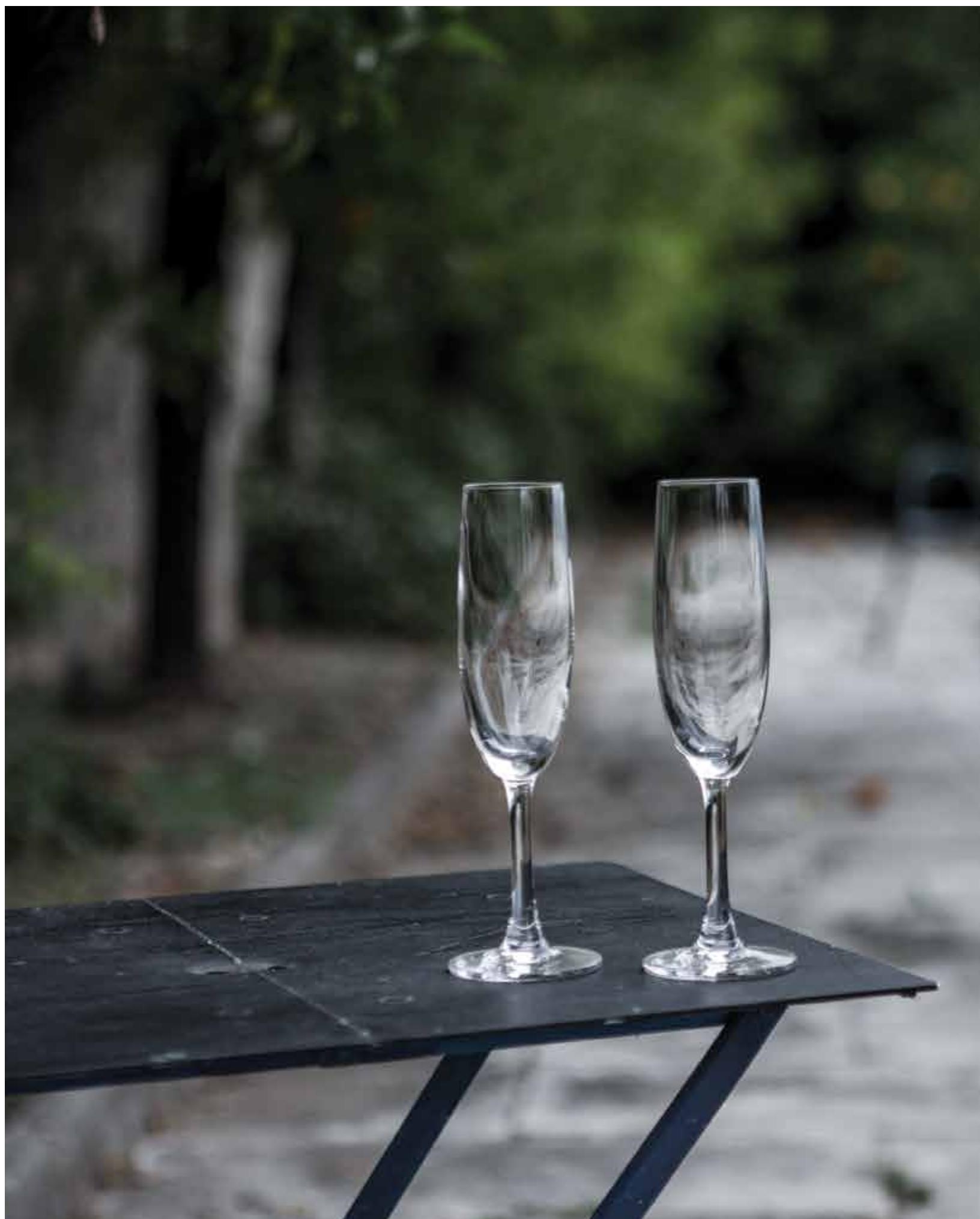
**Chardonnay blanc**

CL / OZ	H	Ø	COD
38,5 CL	19,7 CM	8,2 CM	2 3405C D14
13 2/4 OZ	7 3/4 IN	3 1/4 IN	

**Flûte**

Flûte, Sektflöte

CL / OZ	H	Ø	COD
17 CL	21,6 CM	5,1 CM	2 3405C P06
6 OZ	8 2/4 IN	2 IN	



## Basic

Dalla forma tradizionale che soddisfa tutte le necessità, la collezione Basic è sofisticata ed elegante con linee chiare e design pratico.

With a traditional shape that meets all needs, the Basic collection is sophisticated and elegant with clear lines and practical design.

Mit einer traditionellen Form, die alle Bedürfnisse erfüllt, ist die Basic-Kollektion anspruchsvoll und elegant mit klaren Linien und praktischem Design.





**Vino rosso**

Red wine, Rotwein

CL / OZ	H	Ø	COD
48 CL	22,5 CM	7 CM	2 34OUN 001
17 OZ	9 IN	2 3/4 IN	



**Vino bianco**

White wine, Weisswein

CL / OZ	H	Ø	COD
35 CL	21 CM	6 CM	2 34OUN 002
12 1/4 OZ	8 1/4 IN	2 1/2 IN	



**Burgundy**

Burgunder

CL / OZ	H	Ø	COD
65 CL	22,5 CM	7 CM	2 34OUN000
23 OZ	9 IN	2 3/4 IN	



**Flûte**

Flûte, Sektflöte

CL / OZ	H	Ø	COD
17,5 CL	22,5 CM	4 CM	2 34OUN007
6 1/4 OZ	9 IN	1 1/2 IN	

**Bordeaux**

CL / OZ	H	Ø	COD
64,5 CL	21,5 CM	7,5 CM	2 34OUNO35
22 3/4 OZ	8 1/2 IN	3 IN	

**Tasting**

CL / OZ	H	Ø	COD
27 CL	18,5 CM	4,5 CM	2 34OUNO31
9 1/2 OZ	7 1/4 IN	1 3/4 IN	





## **Q2**

Forma che gioca tra classico e contemporaneo mantenendo tutte le caratteristiche del bicchiere da sommelier.

Classic and contemporary shape, that maintains all the characteristics of a sommelier glass.

Klassische und moderne Form, die alle Eigenschaften eines Sommelierglases bewahrt.



**Vino rosso**

Red wine, Rotwein

CL / OZ	H	Ø	COD
56,8 CL	25 CM	9,6 CM	2 340Q2 001
20 OZ	9 3/4 IN	3 3/4 IN	

**Vino bianco**

White wine, Weisswein

CL / OZ	H	Ø	COD
40,4 CL	24,5 CM	8,3 CM	2 340Q2 003
14 1/4 OZ	9 3/4 IN	3 1/2 IN	

**Burgundy**

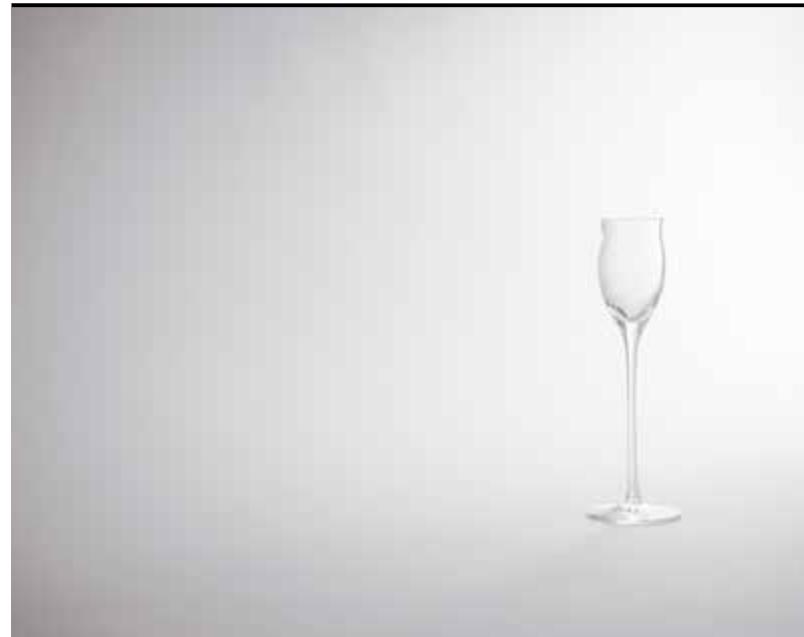
Burgunder

CL / OZ	H	Ø	COD
70,8 CL	24,5 CM	11,6 CM	2 340Q2 000
25 OZ	9 3/4 IN	4 1/2 IN	

**Flûte**

Flûte, Sektflöte

CL / OZ	H	Ø	COD
29,2 CL	26 CM	8,25 CM	2 340Q2 029
10 1/4 OZ	10 1/4 IN	3 1/4 IN	

**Bordeaux**

CL / OZ	H	Ø	COD
64,4 CL	25,5 CM	10,2 CM	2 340Q2 O35
22 3/4 OZ	10 IN	4 IN	

**Grappa**

CL / OZ	H	Ø	COD
6,5 CL	19,5 CM	6,25 CM	2 340Q2 O30
2 1/4 OZ	7 3/4 IN	2 1/2 IN	

**Longdrink**

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
39 CL	14,4 CM	7 CM	2 340Q2 012
13 3/4 OZ	5 3/4 IN	2 3/4 IN	

**Tumbler whisky**

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
37 CL	10 CM	7 CM	2 340Q2 015
13 OZ	4 IN	2 3/4 IN	

**Tumbler Whisky DOF**

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
47 CL	10,8 CM	9,15 CM	2 340Q2 016
16 1/2 OZ	4 1/4 IN	3 1/2 IN	

**Point Tumbler**

Tumbler, Tumbler

<b>CL / OZ</b>	<b>H</b>	<b>Ø</b>	<b>COD</b>
38 CL	10 CM	8,6 CM	2 340Q2 013
13 1/2 OZ	4 IN	3 1/2 IN	

**Point Tumbler**

Tumbler, Tumbler

CL / OZ	H	Ø	COD
51,5 CL	11 CM	9,5 CM	2 34OQ2 O22
18 1/4 OZ	4 1/4 IN	3 3/24IN	

## Ambiente

Forma perfetta e splendore radiante : queste caratteristiche sono ciò che rendono speciale la collezione Ambiente. Il cristallo certificato dal marchio Tritan gode di molte qualità : un design funzionale, materiali naturali e una brillantezza estrema. Grazie al cristallo Tritan, avrai il piacere di degustare la tua bevanda da un calice puro e splendente.

Perfect shape and radiant splendor: these characteristics are what make the Ambiente collection. The Crystal certified by Tritan has many qualities: a functional design, natural materials and an extreme shine. Thanks to Tritan Crystal, you will have the pleasure to taste your drink from a pure and shining goblet.

Perfekte Form und strahlender Glanz:  
Das sind die Eigenschaften, die diese Glas-Kollektion so besonders machen.  
Das patentierte Tritan-Kristallglas überzeugt durch zahlreiche Eigenschaften: das funktionelle Design, natürliche Materialien und extrem hoher Glanz. Das Tritan-Kristallglas verspricht puren Trinkgenuss aus einem reinen und glänzendem Kelch.





**Acqua**

Water, Wasser

CL / OZ	H	Ø	COD
32 CL	18 CM	8 CM	2 11450 101
11 1/4 OZ	7 IN	3 IN	

**Vino rosso**

Red wine, Rotwein

CL / OZ	H	Ø	COD
28 CL	18,3 CM	7,5 CM	2 11450 100
9 3/4 OZ	7 1/4 IN	3 IN	



**Tumbler grande**

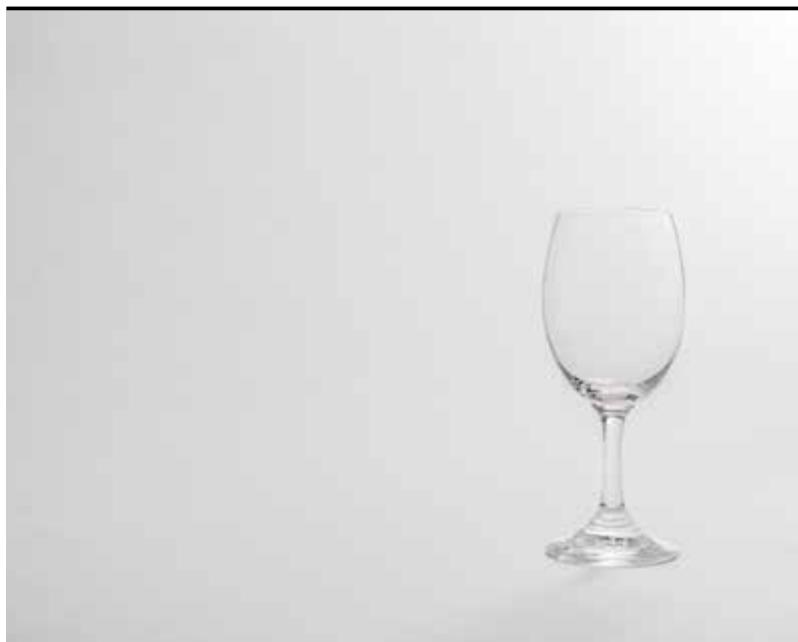
Large tumbler, Tumbler, groß

CL / OZ	H	Ø	COD
40 CL	8,5 CM	9,5 CM	2 11031 560
14 OZ	3 1/4 IN	3 1/4 IN	

**Tumbler medio**

Medium tumbler, Tumbler, mittel

CL / OZ	H	Ø	COD
33 CL	8,3 CM	8,6 CM	2 11031 590
11 2/4 OZ	3 1/4 IN	3 1/4 IN	

**Vino bianco**

White wine, Weisswein

CL / OZ	H	Ø	COD
24 CL	16,6 CM	7,1 CM	2 11450 102
8 2/4 OZ	6 2/4 IN	2 3/4 IN	

**Flöte**

Flûte, Sektflöte

CL / OZ	H	Ø	COD
19 CL	19 CM	6,6 CM	2 11450 107
6 3/4 OZ	7 2/4 IN	2 2/4 IN	

**Tumbler basso**

Small tumbler, Tumbler, klein

CL / OZ	H	Ø	COD
26 CL	7,4 CM	8,1 CM	2 11031 589
9 OZ	3 IN	3 1/4 IN	

## **Verres D'O**

Design Davide Oldani

Tutto l'incanto e il carisma luminoso del cristallo catturato, reinterpretato e raccontato in una collezione dal sapore contemporaneo e versatile.

Disegnati dallo chef stellato Davide Oldani, presentano forme appositamente studiate per servire vini scelti e bevande di qualità. La loro particolarità consiste nel bordo asimmetrico di coppe e flûte: consente, a seconda della posizione tenuta dal commensale, di gustare meglio vini bianchi e rossi o bevande frizzanti e naturali.

All the charm and charisma of the Crystal. Captured, reinterpreted and narrated in a contemporary flavour and versatile collection. Designed by michelin-starred chef Davide Oldani, have forms designed to serve wines and drinks.

Their peculiarity consists in asymmetrical edge of cups and flutes: enables, depending on the position held by diner, to taste best red and White wines or sparkling drinks and natural.

Die Faszination und das strahlende Charisma des Kristalls. Aufgegriffen, neu interpretiert und erzählt in einer Kollektion von zeitgemäßem und vielseitigen Geschmack. Entworfen vom Sterne-Koch Davide Oldani, um erlesene Weine und Getränke höchster Qualität zu servieren, zeichnen sich die Gläser dieser Kollektion durch ihre einzigartigen Formen aus: Der Rand der Kelche und Sektflöten ist asymmetrisch und ermöglicht dadurch eine optimale Verkostung von Weiß- und Rotweinen sowie von prickelnden und stillen Getränken.





**Vino rosso**

Red wine, Rotwein

CL / OZ	H	Ø	COD
73,5 CL	20 CM	10,2CM	2 03500 002
25 3/4 OZ	7 3/4 IN	4 IN	

**Vino bianco**

White wine, Weisswein

CL / OZ	H	Ø	COD
55,7 CL	19 CM	9,6 CM	2 03500 003
19 7 2/4 OZ	7 2/4 IN	3 3/4 IN	



**Flûte**

Flûte, Sektflotte

CL / OZ	H	Ø	COD
49 CL	20 CM	6 CM	2 03500 004
17 1/4 OZ	7 3/4 IN	2 1/4 IN	

**Acqua**

Water, Wasser

MAT.	CL / OZ	H	Ø	COD
Vetro Glass Glas	25,5 CL	9 CM	8,5 CM	2 03500 000
	9 OZ	3 2/4 IN	3 1/4 IN	
Cristallo con righe Crystal with stripes Kristall mit Linien	25,5 CL	9 CM	8,5 CM	2 03500 001
	9 OZ	3 2/4 IN	3 1/4 IN	



## Lime Line

Design Lara Caffi

La collezione di bicchieri Lime Line, dalle linee pulite e armoniose, è realizzata in vetro borosilicato, materiale che conferisce leggerezza e resistenza.

Quattro sono i formati disponibili: tumbler basso, tumbler medio, tumbler grande e bibita.

The collection of glasses lime line, with clean lines and harmonious is made of borosilicate glass, a material that imparts lightness and strength. Four formats are available: short tumbler, medium tumbler, highball glass and drink.

Die Gläser der Kollektion Lime Line bestechen durch ihre sauberen, harmonischen Linien und ihre Leichtigkeit und werden aus dem resistenten Borsilikatglas hergestellt.  
Erhältlich in vier verschiedenen Größen:  
niederer Tumbler, mittlerer Tumbler, großer Tumbler, Saftglas





**Tumbler grande**

Large tumbler, Tumbler, groß

CL / OZ	H	Ø	COD
45 CL	9,5 CM	7,8 CM	2 46000 004
10 3/4 OZ	3 3/4 IN	3 IN	



**Tumbler medio**

Medium tumbler, Tumbler, mittel

CL / OZ	H	Ø	COD
38 CL	8 CM	7,8 CM	2 46000 003
13 1/4 OZ	3 IN	3 IN	



**Tumbler basso**

Small tumbler, Tumbler, klein

CL / OZ	H	Ø	COD
34 CL	6 CM	8,5 CM	2 46000 001
12 OZ	2 1/4 IN	3 1/4 IN	



**Bibita**

Highball, Saft

CL / OZ	H	Ø	COD
39 CL	14 CM	6 CM	2 46000 002
13 OZ	5 2/4 IN	2 1/4 IN	



## In/Tagli

Design Lara Caffi

La collezione Intagli riprende la tradizionale tecnica della molatura, reinterpretandola e rompendola. Il contrasto tra la metà molata e la metà acidata crea un gioco di luci e ombre tra contenitore e contenuto, rivelando la preziosa lavorazione del vetro, per un effetto di grande eleganza.

Intagli recalls and reinterprets the grinding's traditional technique. The contrast between the cut half and the acid etched glass creates lights and shadows between the container and the content, revealing the precious glass manufacturing, for a great elegance effect.

Intagli erinnert und interpretiert die traditionelle Technik des Mahlens neu. Der Kontrast zwischen der geschnittenen Hälfte und dem geätzten Glas schafft Licht und Schatten zwischen dem Behälter und dem Inhalt und enthüllt die kostbare Glasherstellung für einen großen Eleganz-Effekt.





**Tumbler molato satinato**

cut glass tumbler sandblasted

CL / OZ	H	Ø	COD
28 CL	8,8 CM	8,5 CM	2 O3237 195
9 1/2 OZ	3 1/2 IN	3 1/2 IN	

**Tumbler molato lucido**

cut glass tumbler

CL / OZ	H	Ø	COD
28 CL	8,8 CM	8,5 CM	2 O3237 196
9 1/2 OZ	3 1/2 IN	3 1/2 IN	



**Tumbler opaco/trasparente**

sandblasted/transparent tumbler

CL / OZ	H	Ø	COD
41 CL	8,8 CM	9,5 CM	2 O3211 138
14 1/4 OZ	3 1/2 IN	3 3/4 IN	



## **Quaderni**

Design Elisa Ossino

Le textures nate per la collezione Paesaggi  
in Fine Bone China vengono riprese sui  
bicchieri dando vita a combinazioni  
innovative e creative.

This collection recalls the textures created  
for the Fine Bone China Paesaggi line and  
it gives rise to innovative and creative  
combinations.

Diese Kollektion erinnert an die Texturen,  
die für die Linie Fine Bone China Paesaggi  
kreiert wurden und schafft innovative und  
kreative Kombinationen.





**Tumbler Quadretti**

CL / OZ	H	Ø	COD
28 CL	8,5 CM	7,5 CM	2 32800 O10
9 1/2 OZ	3 1/4 IN	3 1/4 IN	



**Tumbler Righe**

CL / OZ	H	Ø	COD
28 CL	8,5 CM	7,5 CM	2 32800 O20
9 1/2 OZ	3 1/4 IN	3 1/4 IN	

**Tumbler Rombi**

CL / OZ	H	Ø	COD
28 CL	8,5 CM	7,5 CM	2 328OO O3O
9 1/2 OZ	3 1/4 IN	3 1/4 IN	

## Experimental cocktail

Una collezione di bicchieri ispirati all'arte del mixology e realizzati in diverse forme e con diversi materiali, dalla terracotta al rame, dall'acciaio al vetro trasparente. A dettare legge la tendenza del momento che vede sempre più protagonisti i cocktail come bevanda da accompagnare a tutto pasto.

A glasses collection inspired by the art of mixology and interpreted in various shapes and different materials, from terracotta to copper and from steel to clear glass. All-important however is the current trend putting the accent on cocktails as drinks for serving throughout a meal.

Eine Kollektion von Gläsern, die an der Kunst der Mixologie inspiriert sind und in verschiedenen Formen und Materialien erhältlich sind, von Terrakotta bis Kupfer, von Stahl bis zu transparentem Glas. Zudem zeigt sich ein neuer Trend, in dem Cocktails sich immer mehr als Getränke zum Essen begleiten.





**Moscow mule rame**

Mule copper mug, Mule Kupferbecher

CL / OZ	H	Ø	COD
45 CL	9,5 CM	7,8 CM	2 46000 005
10 3/4 OZ	3 3/4 IN	3 IN	



**Sweet dream**

bicchiere in acciaio, stainless steel glass, Stahlbecher

CL / OZ	H	Ø	COD
27 CL	7 CM	7,5 CM	2 46000 009
9 1/2 OZ	2 3/4 IN	3 IN	



**Cast away**

bicchiere in terracotta, terracotta glass

CL / OZ	H	Ø	COD
42,5 CL	14,5 CM	8 CM	2 46000 010
10 3/4 OZ	5 3/4 IN	3 1/4 IN	

**Hot drink**

vetro e silicone, glass and silicon, Glas und Silikon

CL / OZ	H	Ø	COD
45 CL	9,5 CM	7,8 CM	2 46000 004
10 3/4 OZ	3 3/4 IN	3 IN	

**Bibita**

Highball, Saft

CL / OZ	H	Ø	COD
39 CL	14 CM	6 CM	2 46000 002
13 OZ	5 2/4 IN	2 1/4 IN	

**Cannuccia in acciaio**Steel Straw, Trinkhalme  
aus Edelstahl

Ø	L	COD
0,8	18	GL81301

**Mixology**

Small tumbler, Tumbler klein

CL / OZ	H	Ø	COD
34 CL	6 CM	8,5 CM	2 46000 001
12 OZ	2 1/4 IN	3 1/4 IN	

**Provetta**

Phial, Reagenzglas

Ø	L	COD
1,5	11	C46000007

**Assiette D'O grès**

ciotola, bowl, schale

COL	CM	COD
antracite		8 62610 013
marrone	13,5x10,5	8 62600 013





# SchönhuberFranchi

Tailor made

I decori proposti da SchönhuberFranchi conferiscono a ogni singolo complemento in vetro un carattere individuale, una nota distintiva che è in grado di catturare il gusto e l'attenzione di cui si è alla ricerca.

Attraverso un servizio di personalizzazione dei decori, dell'inserimento di loghi o ancora di elementi del tutto personali, è possibile enfatizzare la propria l'immagine.

Un team di designer è in grado di realizzare molteplici possibilità di decori.

The decorations offered by SchönhuberFranchi give every single glass complement individual character, a distinctive feature which is able to capture the flavor and the attention that you are looking for. Through a customization service, inserting logos or even personal items you can emphasize its image. A team of designers is to realize a wide range of decors.

SchönhuberFranchi verleiht jedem einzelnen Glas aus dieser Kollektion durch verschiedene Verzierungen einen individuellen Charakter. Dieses unterscheidende Argument findet garantiert die Aufmerksamkeit und das Gefallen des Interessenten. Eine Dienstleistung, um das eigene Erscheinungsbild durch die Gravur von Logos oder persönlichen Elementen zu betonen. Das Design-Team kreiert und personalisiert kontinuierlich neue Dekor-Möglichkeiten.



**Progetto grafico** Graph.X

**Styling** Lara Caffi

**Foto** Nicolò Brunelli

**Stampa** Editrice Saturnia, 2018

**Thanks to** : Chef Saulo Della Valle, Osteria H2O

