


CATALOGUE KATALOG 2026

 **MartelCHR**
Les Arts de la Table

 04 94 69 89 00

 contact@martelchr.com

 ZAC de Nicopolis - BRIGNOLES



 **SCHÖNWALD**
Germany

FEEL INSPIRED.



CONTENT

	Page
SCHÖNWALD	
The Brand	4
COLLECTIONS	
Nr.	
84	Kumo – NEW 6
82	Delight / Delight Vibes 14
86	Create 22
12	Allure 30
13	Fine Dining 38
39	Grace 44
84	Canvas 50
38	Wellcome 58
33	Unlimited 64
25	Shiro 72
25	Companion 80
83	Coffee Tasting 86
01	Form 98 94
99	Accessoires 100
DECORS	
	Moments – NEW 102
	Nature Infused 108
	Bird of Paradise 109
	Floral Charm 110
	Quiet Luxury 111
	Mer 112
	Slate 113
	Light Concrete 114
	Shabby Chic 115
	Maritime 116
	Rim 118
	Komodo 119
	Boldleaf 120
SERVICE INFORMATION	
	Sustainability 122
	Decor Service 126

THE BRAND

Design that inspires. Concepts that look ahead. SCHÖNWALD brings together creativity, precision, and a fine sense for what truly matters. As specialists in modern tabletop design, we translate current trends into coherent concepts – with vibrant colors, characterful décors, and pieces that evoke emotion. With a clear vision and the courage to take new paths, we actively shape the world of tabletop design. As early adopters, we recognize trends before they become mainstream – and transform them into products that surprise, inspire, and endure. With an international outlook, we combine artisanal tradition with contemporary design – for companies that know: good design makes all the difference.

Design, das inspiriert. Konzepte, die vorausdenken. SCHÖNWALD vereint Kreativität, Präzision und ein feines Gespür für das Wesentliche. Als Spezialist für modernes Tabletop-Design übersetzen wir aktuelle Trends in stimmige Konzepte – mit lebendigen Farben, charakterstarken Dekoren und Artikeln, die Emotion wecken. Mit klarer Vision und dem Mut, neue Wege zu gehen, gestalten wir die Welt des Tabletop-Designs aktiv mit. Als Early Adopter erkennen wir Trends, bevor sie zum Mainstream werden – und verwandeln sie in Produkte, die überraschen, inspirieren und Bestand haben. International ausgerichtet, verbinden wir handwerkliche Tradition mit zeitgemäßer Gestaltung – für Unternehmen, die wissen: Gutes Design macht den Unterschied.

Un design qui inspire. Des concepts tournés vers l'avenir. SCHÖNWALD réunit créativité, précision et un sens affiné de l'essentiel. Spécialistes du design contemporain pour l'art de la table, nous transformons les tendances actuelles en concepts cohérents – avec des couleurs vibrantes, des décors affirmés et des pièces qui éveillent l'émotion. Avec une vision claire et le courage d'emprunter de nouvelles voies, nous façonnons activement l'univers du design de l'art de la table. Précurseurs, nous identifions les tendances avant qu'elles ne deviennent grand public – et les transformons en produits qui surprennent, inspirent et durent. Ouverts sur le monde, nous allions tradition artisanale et esthétique contemporaine – pour les entreprises qui savent que le bon design fait toute la différence.

Diseño que inspira. Conceptos con visión de futuro. SCHÖNWALD combina creatividad, precisión y un fino sentido de lo esencial. Como especialistas en diseño de vajilla contemporánea, transformamos las tendencias actuales en conceptos coherentes, con colores vibrantes, decoraciones llenas de carácter y piezas que despiertan emoción. Con una visión clara y el valor de explorar nuevos caminos, damos forma activa al mundo del diseño de mesa. Como pioneros, identificamos las tendencias antes de que lleguen al mainstream y las convertimos en productos que sorprenden, inspiran y perduran. Con una orientación internacional, unimos la tradición artesanal con un diseño contemporáneo, para empresas que saben que un buen diseño marca la diferencia.



NEW

KUMO

The KUMO collection offers a special dining experience for the ambitious top gastronomy and hotel industry. Designed for visually and culinarily demanding guests and chefs, the versatile range of items covers the entire menu from amuse-bouche to dessert, offering a harmonious interplay of round, extraordinary and novel amorphous shapes.

Die Kollektion KUMO verkörpert ein besonderes Erlebnis der Speisenpräsentation für die ambitionierte Spitzen-gastronomie und Hotellerie. Entworfen für visuell und kulinarisch anspruchsvolle Gäste und Küchenchefs, deckt das vielseitige Artikelsortiment die gesamte Speisefolge von Amuse-Bouche bis Dessert ab und bietet dabei ein harmonisches Zusammenspiel aus runden, außergewöhnlichen und neuartigen amorphen Formen.

La collection KUMO incarne une expérience particulière dans la présentation des plats pour la haute gastronomie et l'hôtellerie ambitieuses. Conçue pour les clients et les chefs exigeants sur le plan visuel et culinaire, cette gamme polyvalente couvre l'ensemble du repas, de l'amuse-bouche au dessert, et offre une combinaison harmonieuse de formes rondes, inhabituelles et amorphes innovantes.

La colección KUMO encarna una experiencia singular en la presentación de platos para la ambiciosa gastronomía y hostelería de alto nivel. Diseñada para comensales y chefs exigentes tanto a nivel visual como culinario, la versátil gama de artículos cubre toda la secuencia de platos, desde el aperitivo hasta el postre, y ofrece una armoniosa combinación de formas redondas, extraordinarias y novedosas.



You can find all items of the collection here

schoenwald.com





AMORPHOUS DESIGN FLOW



The matt, amorphous surfaces in the collection are a unifying design element that elegantly brings together the round items in the collection with the amorphous items. They act as a delicate interface that creates a flowing, almost mystical connection between the items.

Die matten, amorphen Flächen in der Kollektion stellen ein verbindendes Designelement dar, dass die runden Artikel der Kollektion auf elegante Weise mit den amorphen Artikeln optisch zusammenführt. Sie wirken wie eine zarte Schnittstelle, die zwischen den Artikeln eine fließende, fast mystische Verbindung herstellt.

Les surfaces mates et amorphes de la collection forment un élément de design qui réunit visuellement de manière élégante les articles de forme ronde de la collection et les articles amorphes. Elles agissent comme une interface délicate créant un lien fluide, presque mystique, entre les articles.

Las superficies mates y amorfas de la colección son un elemento de diseño unificador, que aúna visualmente y con elegancia los artículos redondos de la colección con los amorfos. Actúan como un delicado vínculo que crea una conexión fluida, casi mística, entre las piezas.

ELEVATED DINING STATEMENT



KUMO is more than just tableware – it's a statement. The presentation of dishes is becoming increasingly minimalist and purist, but the high standards of technique and flavour remain unchanged. KUMO embodies this contemporary vision and sets a new standard for fine dining – both in terms of design and culinary experience.



KUMO ist mehr als nur Geschirr – es ist ein Statement. Die Präsentation von Gerichten wird zunehmend minimalistischer und puristischer, doch der hohe Anspruch an Technik und Geschmack bleibt stets unverändert. KUMO verkörpert diese zeitgenössische Vision und setzt dabei einen neuen Standard für das Fine Dining – sowohl in der Gestaltung als auch im kulinarischen Erleben.

KUMO : plus qu'une simple vaisselle, une déclaration. Si la présentation des plats devient de plus en plus minimaliste et épurée, l'exigence élevée en matière de technique et de goût demeure inchangée. KUMO incarne cette vision contemporaine tout en établissant un nouveau standard en matière de cuisine gastronomique - tant au niveau du design que de l'expérience culinaire.

KUMO es más que una vajilla, es una declaración. La presentación de los platos es cada vez más minimalista y purista, pero los elevados niveles de técnica y sabor permanecen inalterados. KUMO encarna esta visión contemporánea y establece un nuevo estándar para la alta cocina, tanto en términos de diseño como de experiencia culinaria.

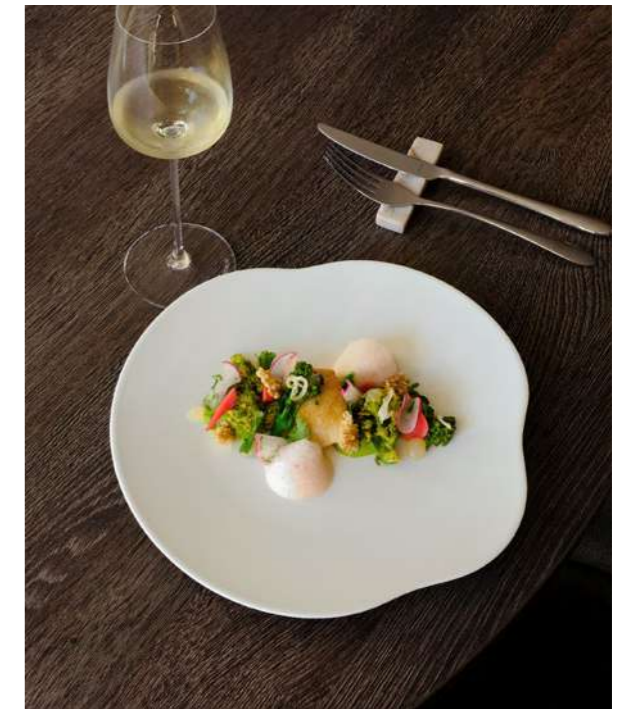




CLASSIC MEETS MODERN



KUMO combines traditional and modern fine dining and goes well with both classic, elegant tables with table-cloths and minimalist, modern settings. With their clear design language and unusual proportions, the items can be perfectly integrated into both worlds.



KUMO vereint traditionelles und modernes Fine Dining und passt sowohl zu klassischen, eleganten Tischen mit Tischdecke als auch zu minimalistischen, modernen Settings. Mit einer klaren Formensprache und den außergewöhnlichen Proportionen lassen sich die Artikel perfekt in beide Welten integrieren.

KUMO, qui allie la cuisine gastronomique traditionnelle et moderne, convient aussi bien aux tables classiques et élégantes avec nappe qu'aux cadres minimalistes et modernes. Grâce à un langage formel clair et des proportions hors du commun, les articles s'intègrent parfaitement aux deux univers.

KUMO combina la alta cocina tradicional con la moderna y se adapta tanto a las mesas clásicas y elegantes con manteles como a los ambientes minimalistas y modernos. Con su claro lenguaje de diseño y sus inusuales proporciones, los artículos pueden integrarse perfectamente en ambos mundos.

DELIGHT / DELIGHT VIBES

DELIGHT VIBES combines the smooth DELIGHT collection with the VIBES extension, which impresses with its fine linear embossed design. DELIGHT stands for contemporary luxury - reduced, purist and full of emotional depth. The design focuses on the theme of lightness: the filigree nature of the body, made possible by the use of Noble China, gives each piece an almost weightless appearance. The VIBES extension focuses on a modern linear embossed design and picks up on the trend for tactile surfaces. DELIGHT and VIBES can be flexibly combined with each other - perfect for a variety of room and food concepts.

DELIGHT VIBES vereint die glatte Kollektion DELIGHT mit der Erweiterung VIBES, die durch ein feines Stäbchenrelief besticht. DELIGHT steht für zeitgemäßen Luxus – reduziert, puristisch und voller emotionaler Tiefe. Im Mittelpunkt der Gestaltung steht das Thema Leichtigkeit: Die Filigranität des Porzellans, ermöglicht durch die Verwendung von Noble China, verleiht jedem Stück eine nahezu schwerelose Ausstrahlung. Die Erweiterung VIBES setzt auf ein modernes linienförmiges Relief und greift den Trend haptischer Oberflächen auf. DELIGHT und VIBES lassen sich flexibel miteinander kombinieren – perfekt für eine Vielzahl an Raum- und Food-Konzepten.

DELIGHT VIBES réunit la collection lisse DELIGHT et l'extension VIBES, qui se distingue par un fin relief de baguettes. DELIGHT est synonyme de luxe contemporain - réduit, puriste et plein de profondeur émotionnelle. Le thème de la légèreté est au cœur de la conception : la finesse du tesson, rendue possible par l'utilisation de Noble China, confère à chaque pièce un rayonnement presque en apesanteur. L'extension VIBES mise sur un relief moderne en forme de ligne et reprend la tendance des surfaces haptiques. DELIGHT et VIBES peuvent être combinés de manière flexible - parfait pour une multitude de concepts d'espace et de restauration.

DELIGHT VIBES combina la suave colección DELIGHT con la extensión VIBES, que se caracteriza por un relieve sutil de finas líneas. DELIGHT es sinónimo de lujo contemporáneo: minimalista, purista y lleno de profundidad emocional. El tema de la ligereza está en el centro del diseño: la naturaleza filigrana del cuerpo, posible gracias al uso de China Noble, confiere a cada pieza una apariencia casi ingravida. La extensión VIBES se centra en un relieve lineal moderno y retoma la tendencia de las superficies táctiles. DELIGHT y VIBES pueden combinarse entre sí de forma flexible, lo que resulta perfecto para una gran variedad de conceptos de espacios y comidas.



You can find
all items of the
collection here

schoenwald.com



VERSATILITY MEETS ELEGANCE



DELIGHT VIBES is ideal for all-day dining, as the collection offers a wide selection of items for a wide variety of dishes - including rim plates, coupe plates, bowls, bowl cups, stacking cups, specials, jugs, creamers and sauce boats. In addition to its aesthetic appeal, the range is also highly functional: all items are robust and durable.

DELIGHT VIBES eignet sich ideal für den All-Day-Dining-Bereich, da die Kollektion eine breite Auswahl an Artikeln für unterschiedlichste Gerichte bietet – darunter Fahnenteller, Coupteller, Bowls, Schalentassen, Stapeltassen, Specials, Kannen, Gießer und Saucieren. Neben der ästhetischen Wirkung überzeugt die Serie auch durch hohe Funktionalität: Alle Artikel sind robust und langlebig.

DELIGHT VIBES est idéale pour le secteur All-Day-Dining, car la collection offre un large choix d'articles pour les plats les plus divers - dont des assiettes drapeau, des assiettes coupes, des bols, des tasses bols, des tasses empilables, des specials, des pichets, des arrosoirs et des saucières. Outre l'effet esthétique, la série convainc également par sa grande fonctionnalité : tous les articles sont robustes et durables.

DELIGHT VIBES es ideal para servir comidas a lo largo de todo el día, ya que la colección ofrece una amplia selección de artículos para una gran variedad de platos: platos con ala, platos coupé, cuencos, tazas para cuencos, tazas apilables, artículos especiales, jarras y salseras. Además de su atractivo estético, la gama también impresiona por su alto nivel de funcionalidad: todos los artículos son robustos y duraderos.

BANQUETING MADE EFFORTLESS



DELIGHT VIBES is also ideal for efficient use in the banqueting sector. Items such as stacking cups, saucers, plates and platters in particular score points for their excellent stackability and easy handling. This means that even large numbers of guests can be served in style at events such as weddings, company parties or conferences.

DELIGHT VIBES ist auch ideal für den effizienten Einsatz im Banqueting-Bereich geeignet. Besonders Artikel wie Stapeltassen, Untertassen, Teller und Platten punkten mit ausgezeichneter Stapelfähigkeit und einfachem Handling. So lassen sich auch große Gästezahlen bei Veranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenfeiern oder Tagungen stilvoll versorgen.

DELIGHT VIBES est également idéal pour une utilisation efficace dans le domaine du banquet. Les articles tels que les tasses empilables, les soucoupes, les assiettes et les plats marquent des points grâce à leur excellente capacité d'empilement et à leur facilité de manipulation. Il est ainsi possible de servir avec style un grand nombre d'invités lors d'événements tels que les mariages, les fêtes d'entreprise ou les congrès.

DELIGHT VIBES también es ideal para un uso eficiente en el sector de los banquetes. Artículos como tazas, platos y fuentes apilables destacan por su excelente apilabilidad y fácil manejo. De este modo, se puede atender con estilo incluso a un gran número de invitados en eventos como bodas, fiestas de empresa o conferencias.



THE ART OF FINE DINING



DELIGHT VIBES is also predestined for fine dining thanks to its elegant design. As part of the presentation of a dish, the high-quality porcelain emphasizes the culinary statement. The wide range of products - including numerous special items - allows the porcelain to be perfectly matched to individual courses. The organically shaped leaf bowls in particular set visual accents and are a real eye-catcher.

DELIGHT VIBES ist dank seiner eleganten Formsprache zudem prädestiniert für Fine Dining. Als Teil der Inszenierung eines Gerichts unterstreicht das hochwertige Porzellan die kulinarische Aussage. Die große Sortimentsbreite – inklusive zahlreicher Spezialartikel – ermöglicht eine passgenaue Abstimmung des Porzellans auf einzelne Gänge. Besonders die organisch geformten Blattschalen setzen dabei visuelle Akzente und werden zum echten Eyecatcher.

Grâce à ses formes élégantes, DELIGHT VIBES est en outre prédestiné au Fine Dining. En tant que partie intégrante de la mise en scène d'un plat, la porcelaine de qualité supérieure souligne le message culinaire. La large gamme de produits - y compris de nombreux articles spéciaux - permet d'adapter la porcelaine aux différents plats avec une grande précision. Les coupes en forme de feuilles, en particulier, apportent une touche visuelle et attirent l'attention.

DELIGHT VIBES resulta también ideal para la alta cocina gracias a su diseño elegante. Como parte de la presentación, la porcelana de alta calidad refuerza su expresión culinaria. La amplia variedad de artículos, incluidos numerosos modelos especiales, permiten adaptar la porcelana a cada preparación. Destacan especialmente los cuencos con forma orgánica de hoja que aportan un toque visual único y captan todas las miradas.

CREATE

CREATE combines nostalgic elements with modern design - classic embossed design meets the reduced form of coup plates. The collection picks up on the current nostalgia trend, which is clearly evident in areas such as interiors, tabletop and various gastronomy concepts. In modern environments, CREATE acts as an exciting break in style and sets specific accents. The cups in particular, with their fine embossed design, are real eye-catchers. Made from Noble China, the collection comprises a wide range - plates, platters, bowls and cups with saucers - and is suitable for a variety of applications.

CREATE kombiniert nostalgische Elemente mit modernem Design – klassisches Relief trifft auf die reduzierte Form von Coup-Tellern. Die Kollektion greift den aktuellen Nostalgie-Trend auf, der sich in Bereichen wie Interior, Tabletop und unterschiedlichen Gastronomiekonzepten deutlich zeigt. In modernen Umgebungen wirkt CREATE als spannender Stilbruch und setzt gezielte Akzente. Besonders die Tassen mit ihrem feinen Relief sind echte Eyecatcher. Gefertigt aus Noble China umfasst die Kollektion ein breites Sortiment – Teller, Platten, Bowls sowie Tassen mit Untertassen – und eignet sich für vielfältige Einsatzbereiche.

CREATE combine des éléments nostalgiques avec un design moderne - le relief classique rencontre la forme réduite des assiettes Coup. La collection reprend la tendance actuelle de la nostalgie, qui se manifeste clairement dans des domaines tels que l'intérieur, les tables et les différents concepts de restauration. Dans les environnements modernes, CREATE agit comme une rupture de style captivante et met des accents ciblés. Les tasses en particulier, avec leur fin relief, sont de véritables accroche-regards. Fabriquée en Noble China, la collection comprend un large assortiment - assiettes, plats, bols et tasses avec soucoupes - et convient à de nombreux domaines d'utilisation.

CREATE combina elementos nostálgicos con un diseño moderno: el relieve clásico se une a la forma minimalista de los platos coupé. La colección recoge la tendencia nostálgica actual, que se manifiesta claramente en ámbitos como el interiorismo, la mesa y diversos conceptos de restauración. En entornos modernos, CREATE supone una emocionante ruptura de estilo y pone acentos específicos. En particular, las tazas, con sus finos relieves, atraen todas las miradas. Fabricada en Noble China, la colección comprende una amplia gama (platos, fuentes, cuencos y tazas con platillos) y es adecuada para una gran variedad de aplicaciones.



You can find all items of the collection here
[schoenwald.com](https://www.schoenwald.com)



MODERN CASUAL VIBES



CREATE is suitable for modern, informal casual dining in a relaxed but stylish environment. The collection impresses with its versatility and functionality. The Coup plates in particular are the focus here - with their clear shape, they perfectly showcase creative dishes as well as well-known classics.

CREATE eignet sich für modernes, zwangloses Casual Dining in einem lockeren, aber stilvollen Umfeld. Die Kollektion besticht durch Vielseitigkeit und Funktionalität. Besonders die Coup-Teller stehen hier im Fokus – mit ihrer klaren Form setzen sie kreative Gerichte ebenso perfekt in Szene wie bekannte Klassiker.

CREATE convient pour les repas décontractés modernes dans un environnement décontracté mais élégant. La collection séduit par sa polyvalence et sa fonctionnalité. Les assiettes Coup sont particulièrement mises en avant ici - avec leur forme claire, elles mettent en scène des plats créatifs tout aussi parfaitement que des classiques connus.

CREATE es adecuada para cenas informales y modernas en un entorno relajado, pero con estilo. La colección impresiona por su versatilidad y funcionalidad. En particular, los platos coupé son los protagonistas: con su forma clara, son perfectos tanto para platos creativos como para clásicos conocidos.

CREATE YOUR COFFEE STORY



CREATE impresses with its sophisticated modularity in the all-day dining area. From breakfast to dinner, the items can be flexibly combined. The collection also provides the perfect stage for coffee, tea and bar concepts, especially with its range of cups. The beautifully shaped cups with their characteristic ribbon-embossed design are available in various sizes and are perfect for a wide range of international coffee and tea creations.

CREATE überzeugt mit durchdachter Modularität im All Day Dining-Bereich. Vom Frühstück bis zum Abendessen lassen sich die Artikel flexibel kombinieren. Auch für Coffee-, Tea- und Bar-Konzepte bietet die Kollektion besonders durch das Tassensortiment eine perfekte Bühne. Die formschönen Obertassen mit charakteristischem Bänderrelief sind in verschiedenen Größen erhältlich und eignen sich perfekt für vielfältige internationale Kaffee- und Teekreationen.

CREATE convainc par sa modularité bien pensée dans le domaine All Day Dining. Du petit-déjeuner au dîner, les articles peuvent être combinés de manière flexible. La collection offre également une scène parfaite pour les concepts de café, de thé et de bar, en particulier grâce à l'assortiment de tasses. Les belles tasses supérieures avec leur relief caractéristique en forme de ruban sont disponibles en différentes tailles et conviennent parfaitement à de multiples créations internationales de café et de thé.

CREATE impresiona por su sofisticada modularidad en la zona de comedor para todo el día. Desde el desayuno hasta la cena, los artículos pueden combinarse con flexibilidad. La colección también ofrece el escenario perfecto para conceptos de café, té y bar, especialmente con su gama de tazas. Las hermosas tazas superiores, con su característico relieve de lazo, están disponibles en varios tamaños y son perfectas para una amplia gama de creaciones internacionales de café y té.



FINE DINING NEWLY FRAMED



Classic fine dining gets a new twist with the two chef's plates from CREATE. The typical embossed design is on the inside and defines the presentation place for food. The cream-colored BoneWhite makes the delicate appearance of the porcelain clearly visible.

Klassisches Fine Dining erlebt mit den beiden Chef's Plates von CREATE einen neuen Twist. Das typische Relief liegt innen und begrenzt hier die Speisenflächen. Der cremefarbene Farbton BoneWhite macht die Filigranität des Porzellans gut sichtbar.

Les deux assiettes de chef de CREATE donnent une nouvelle tournure à la gastronomie classique. Le relief typique se trouve à l'intérieur et définit le lieu de présentation des aliments. Le ton BoneWhite couleur crème met en avant la finesse du traitement du matériau.

La alta cocina clásica da un nuevo giro con los dos platos de chef de CREATE. El relieve típico está en el interior y define el lugar de presentación de los alimentos. El tono color crema Bone White realza aún más la laboriosidad del material usado.

ALLURE

With a design that reinterprets classic elements with modern faceting, ALLURE creates a fascinating interplay of light and shadow between the dining surface and the flag. Highlights such as the delicately domed cloche or the striking salt and pepper mills celebrate contemporary fine dining with a sense of surprise. The soft Bone-White colour lends ALLURE urbanity and an international flair – subtle, sophisticated and unique.

Mit einem Design, das klassische Elemente mit moderner Facettierung neu interpretiert, entsteht bei ALLURE ein faszinierendes Spiel von Licht und Schatten zwischen Speisefläche und Fahne. Highlights wie die fein gewölbte Cloche oder die aparten Salz- und Pfeffermühlen zelebrieren zeitgenössisches Fine Dining mit Überraschungseffekten. Der weiche Farbton BoneWhite verleiht ALLURE Urbanität und ein internationales Flair – subtil, anspruchsvoll und unverwechselbar.

Avec un design qui réinterprète des éléments classiques et un facettage moderne, ALLURE crée un jeu fascinant d'ombres et de lumières entre la surface de présentation du repas et l'aile. Des éléments phares tels que la cloche finement bombée ou les moulins à sel et à poivre élégants célèbrent la cuisine gastronomique contemporaine avec des effets de surprise. La teinte tout en douceur de BoneWhite confère à ALLURE une urbanité et un esprit international - subtil, sophistiqué et incomparable.

Con un diseño que reinterpreta elementos clásicos con biselados modernos, ALLURE crea un fascinante juego de luces y sombras entre la superficie para los alimentos y la bandera. Elementos destacados como la campana finamente curvada o los elegantes molinillos de sal y pimienta celebran la alta cocina contemporánea con efectos sorprendentes. El suave color blanco hueso confiere a ALLURE urbanidad y un aire internacional: sutil, sofisticado e inconfundible.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





STYLE WITHOUT LIMITS



ALLURE's versatile range of items opens up space for diverse, stylish presentations. Numerous items from the collection can be creatively combined to create new highlights time and time again. Plates are available in coup or flag versions, while the platters come in a choice of oval rimmed shapes and an asymmetrical coup shape.

Die vielseitige Artikelauswahl von ALLURE eröffnet Raum für abwechslungsreiche, stilvolle Inszenierungen. Innerhalb der Kollektion lassen sich zahlreiche Artikel kreativ kombinieren, um immer wieder neue Akzente zu setzen. Teller stehen in Coup- oder Fahnen-Varianten zur Verfügung, während bei den Platten zwischen ovalen Fahnenformen und einer asymmetrischen Coup-form gewählt werden kann.

Le choix multiple d'articles ALLURE ouvre la voie à des mises en scène variées et élégantes. De nombreux articles de la collection peuvent être combinés de manière créative afin d'apporter des touches toujours nouvelles. Les assiettes sont disponibles sous forme creuse ou à ailes, tandis que pour les plats, il est possible de choisir entre des formes ovales à ailes et une forme creuse asymétrique.

La versátil gama de artículos de ALLURE permite una puesta en escena variada y con estilo. Numerosos artículos pueden combinarse de manera creativa dentro de la colección para dar continuamente nuevos toques. Los platos están disponibles en versión extendida o con bandera, mientras que las fuentes pueden elegirse con formas con bandera ovalada o forma extendida asimétrica.

PURE FORM, BOLD IMPACT



The minimalist coup items are deliberately designed with clear, puristic forms and do without the characteristic facets. They create a stage for creative presentations that are fascinating both on their own and in combination with faceted items. These combinations open up exciting possibilities – from elegant café gourmand arrangements to artfully staged desserts.

Die minimalistischen Coupartikel setzen bewusst auf klare, puristische Formen und verzichten auf die charakteristischen Facetten. Sie schaffen eine Bühne für kreative Präsentationen, die eigenständig aber auch im Zusammenspiel mit facettierten Artikeln faszinieren. Diese Kombinationen eröffnen spannende Möglichkeiten – von eleganten Café Gourmand-Arrangements bis hin zu kunstvoll inszenierten Desserts.

Les articles creux minimalistes, qui misent délibérément sur des formes claires et épurées, renoncent aux facettes caractéristiques, ouvrant la scène à des présentations créatives qui fascinent seules mais aussi en interaction avec des articles à facettes. Ces combinaisons ouvrent des possibilités passionnantes - d'arrangements élégants de café gourmand à des desserts mis en scène avec brio.

Los artículos extendidos minimalistas se centran deliberadamente en formas claras y puristas, y prescinden de las características facetas. Crean un escenario para presentaciones creativas que resultan fascinantes tanto por sí solas como en combinación con artículos biselados. Estas combinaciones abren posibilidades apasionantes, desde elegantes arreglos de café gourmand hasta postres artísticamente escenificados.



TAILORED TO COFFEE TRENDS



The graceful bodies of the ALLURE cups also allow the characteristic faceting to be seen in the interior. The collection offers both high and low cups that are perfectly matched to the latest coffee and tea trends. Whether aromatic single-origin coffee, creamy flat white or the finest leaf tea – the cups emphasise the pleasure with their elegant shape.

Die grazilen Körper der ALLURE-Tassen lassen die charakteristische Facettierung auch im Innenraum sichtbar werden. Die Kollektion bietet sowohl hohe als auch niedrige Tassen, die perfekt auf die aktuellen Kaffee- und Tee-Trends abgestimmt sind. Ob aromatischer Single-Origin-Kaffee, cremiger Flat White oder feinsten Blatt-Tee – die Tassen unterstreichen den Genuss mit ihrer eleganten Form.

Les corps gracieux des tasses ALLURE laissent apparaître le facettage caractéristique également à l'intérieur. La collection propose des tasses hautes et basses parfaitement adaptées aux tendances actuelles en matière de café et de thé. Qu'il s'agisse d'un café origine unique, d'un flat white crémeux ou d'un thé en feuilles subtile, les tasses soulignent le plaisir de la dégustation grâce à leur forme élégante.

Los gráciles cuerpos de las tazas ALLURE también permiten apreciar el característico biselado en el interior. La colección ofrece tazas altas y bajas que se adaptan perfectamente a las últimas tendencias en café y té. Ya sea un aromático café de origen único, un cremoso flat white o el mejor té en hoja, las tazas realzan el placer con su elegante forma.

FINE DINING

The unique range of the FINE DINING collection with its mix of square and round items offers endless possibilities for creative combinations. It invites you to experiment freely and create individual presentations. The clear, timeless aesthetics of FINE DINING unfold their charm on a classic tablecloth as well as on a modern wooden tabletop.

Das einzigartige Sortiment der Kollektion FINE DINING mit seiner Mischung aus eckigen und runden Artikeln bietet unendliche Möglichkeiten für kreative Kombinationen. Es lädt dazu ein, frei zu experimentieren und individuelle Präsentationen zu gestalten. Die klare, zeitlose Ästhetik von FINE DINING entfaltet ihren Charme gleichermaßen auf einem klassischen Tisch Tuch wie auf einer modernen Holztischplatte.

L'assortiment unique de la collection FINE DINING, avec son mélange d'articles carrés et ronds, offre des possibilités infinies de combinaisons créatives. Il invite à expérimenter librement et à créer des présentations personnalisées. L'esthétique claire et intemporelle de FINE DINING déploie son charme aussi bien sur une nappe classique que sur un plateau de table en bois moderne.

La gama única de la colección FINE DINING, con su mezcla de artículos cuadrados y redondos, ofrece infinitas posibilidades de combinaciones creativas. Te invita a experimentar libremente y a crear presentaciones individuales. La estética clara y atemporal de FINE DINING despliega su encanto tanto sobre un mantel clásico como sobre un moderno tablero de madera.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





FROM ELEGANT TO EVERYDAY



FINE DINING relies on a clear, concise design language that reflects the current trend towards simplicity and focussing on the essential – the culinary experience. This timeless aesthetic is not only ideal for sophisticated fine dining restaurants, but also for modern, relaxed catering concepts. The collection creates space for creative, well thought-out food presentations.

FINE DINING setzt auf eine klare, prägnante Formensprache, die den aktuellen Trend zur Einfachheit und der Fokussierung auf das Wesentliche widerspiegelt – das kulinarische Erlebnis. Diese zeitlose Ästhetik ist nicht nur ideal für anspruchsvolle Fine-Dining-Restaurants, sondern auch für moderne, entspannte Gastronomie-konzepte. Die Kollektion schafft Raum für kreative, durchdachte Speisenpräsentationen.

FINE DINING mise sur un langage formel clair et concis, qui reflète la tendance actuelle à la simplicité et à la concentration sur l'essentiel – l'expérience culinaire. Cette esthétique intemporelle est parfaite non seulement pour les restaurants gastronomiques sophistiqués, mais aussi pour les concepts de restauration modernes et décontractés. La collection crée de l'espace pour des présentations de repas créatives et bien pensées.

FINE DINING se basa en un lenguaje de diseño claro y conciso que refleja la tendencia actual a la simplicidad y a centrarse en lo esencial: la experiencia culinaria. Esta estética atemporal no solo es ideal para restaurantes sofisticados de alta cocina, sino también para conceptos gastronómicos modernos y relajados. La colección crea espacio para presentaciones creativas y sofisticadas de alimentos.

VERSATILE DESIGN FOR DAILY RITUALS



The tops from FINE DINING fit both round and square saucers and offer flexibility. The coffee pot, teapot and the ensemble consisting of a watering can and sugar bowl complete the collection perfectly. The interplay between the parts is particularly evident at breakfast: From the first coffee in the morning to a relaxing cup of tea – these pieces add a sophisticated touch to the breakfast ritual.

Die Oberen von FINE DINING passen sowohl auf runde als auch eckige Untertassen und bieten Flexibilität. Kaffeekanne, Teekanne sowie das Ensemble aus Gießer und Zuckerdose ergänzen die Kollektion perfekt. Besonders beim Frühstück entfaltet sich das Zusammenspiel der Teile: Vom ersten Kaffee am Morgen bis zum entspannenden Tee genuss – diese Teile verleihen dem Frühstücksritual eine raffinierte Note.

Les articles FINE DINING, qui s'adaptent aussi bien aux soucoupes rondes qu'aux soucoupes carrées, offrent une grande flexibilité. La cafetière, la théière ainsi que l'ensemble composé du pot et du sucrier complètent parfaitement la collection. C'est surtout au petit-déjeuner que l'interaction entre les pièces se déploie : du premier café du matin au plaisir relaxant d'une dégustation de thé, elles apportent une touche de raffinement au rituel du petit-déjeuner.

Las tazas superiores de FINE DINING se adaptan tanto a los platillos redondos como a los cuadrados ofreciendo flexibilidad. La cafetera, la tetera y el conjunto formado por una lechera y un azucarero completan a la perfección la colección. La interacción entre las partes es especialmente evidente durante el desayuno: desde el primer café de la mañana hasta una relajante taza de té, estas piezas añaden un toque sofisticado al ritual del desayuno.



GRACE

With a fascinating combination of classic basic shapes and unusual highlight items, GRACE opens up new dimensions for culinary presentations. The subtle elegance of the GRACE plates unfolds through the harmonious alternation of clear, striking lines and gentle transitions. The generous dining surface offers just as much freedom as a coup plate, but remains clearly defined in its shape thanks to the subtly hinted rim. The bowls, inspired by the shape of a calla flower, set visual accents and are perfect for unusual dishes.

Mit einer faszinierenden Verbindung klassischer Grundformen und außergewöhnlicher Highlight-Artikel eröffnet GRACE neue Dimensionen für kulinarische Inszenierungen. Die subtile Eleganz der GRACE Teller entfaltet sich durch den harmonischen Wechsel von klaren, markanten Linien und sanften Übergängen. Die großzügige Speisefläche bietet genauso viel Freiheit wie ein Coupteller, bleibt jedoch durch die dezent angedeutete Fahne in ihrer Form klar definiert. Die Schalen, inspiriert von der Form einer Calla-Blüte, setzen optische Akzente und eignen sich perfekt für außergewöhnliche Gerichte.

Grâce à une combinaison fascinante de formes de base classiques et d'articles phares exceptionnels, GRACE ouvre de nouvelles dimensions aux mises en scène culinaires. L'élégance subtile des assiettes GRACE se déploie grâce à l'alternance harmonieuse de lignes claires et affirmées et de transitions douces. La surface de présentation des mets généreuse offre autant de liberté qu'une assiette creuse, mais sa forme reste clairement définie grâce à l'aile discrètement suggérée. Les coupelles, inspirées de la fleur d'arôme, apportent une touche visuelle et sont parfaites pour des plats exceptionnels.

Con una fascinante combinación de formas básicas clásicas y elementos destacados inusuales, GRACE abre nuevas dimensiones para las presentaciones culinarias. La sutil elegancia de los platos GRACE se despliega mediante una armoniosa alternancia de líneas claras y destacadas y suaves transiciones. La generosa superficie para los alimentos ofrece tanta libertad como un plato extendido, pero su forma queda claramente definida gracias a la bandera sutilmente insinuada. Los cuencos, inspirados en la forma de una flor de cala, otorgan toques visuales y son perfectos para platos inusuales.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





PERFECT COMBINATION



GRACE is a concept that awakens the desire for creative and innovative food experiences and emphasises the aesthetics of the food. The depth of the bowls enhances the effect of the flowing lines that characterise the GRACE design. The generous plates provide an ideal stage for presenting the variety and sophistication of contemporary, multicultural cuisine.

GRACE ist ein Konzept, das die Lust auf kreative und innovative Food-Erlebnisse weckt und dabei die Ästhetik der Speisen in den Vordergrund stellt. Die Tiefe der Bowls verstärkt die Wirkung der fließenden Linienführung, die das Design von GRACE prägt. Die großzügigen Platten bieten eine ideale Bühne, um die Vielfalt und Raffinesse zeitgemäßer, multikultureller Küche inszeniert zu präsentieren.

GRACE : un concept qui donne l'envie de vivre des expériences gastronomiques créatives et innovantes tout en mettant l'accent sur l'esthétique des plats. La profondeur des bols renforce l'effet de fluidité des lignes qui caractérise le design de GRACE. Les vastes plateaux offrent un cadre idéal pour mettre en scène la diversité et le raffinement de la cuisine multiculturelle contemporaine.

GRACE es un concepto que despierta el deseo de vivir experiencias gastronómicas creativas e innovadoras, y hace hincapié en la estética de los platos. La profundidad de los cuencos realza el efecto de las líneas fluidas que caracterizan el diseño de GRACE. Los generosos platos ofrecen un escenario ideal para presentar la variedad y sofisticación de la cocina contemporánea y multicultural.

COFFEE ENJOYMENT



The day begins with a stylish breakfast – and GRACE offers the perfect crockery for this. For the international coffee and tea culture, the collection offers graceful cups in various heights and sizes that radiate subtle elegance with their soft, feminine lines. The slim coffee pot with the distinctive handle and the spout fit in perfectly and emphasise the sophisticated design.



Der Tag beginnt mit einem stilvollen Frühstück – und GRACE bietet dafür das perfekte Geschirr. Für die internationale Kaffee- und Teekultur hält die Kollektion anmutige Tassen in verschiedenen Höhen und Größen bereit, die durch ihre weiche, feminine Linienführung eine subtile Eleganz ausstrahlen. Die schlanke Kaffeekanne mit dem markanten Henkel sowie der Gießer fügen sich perfekt ein und unterstreichen das raffinierte Design.

La journée commence par un petit-déjeuner élégant - et GRACE propose la vaisselle parfaite pour cela. Pour honorer la culture internationale du café et du thé, la collection propose des tasses gracieuses de différentes hauteurs et tailles, qui dégagent une élégance subtile grâce à leurs lignes douces et féminines. La cafetière élancée avec son anse caractéristique ainsi que le pot s'intègrent parfaitement et soulignent le design raffiné.

El día comienza con un desayuno elegante y GRACE ofrece la vajilla perfecta para ello. Para la cultura internacional del café y el té la colección ofrece elegantes tazas de varias alturas y tamaños que irradian una sutil elegancia con sus líneas suaves y femeninas. La esbelta cafetera con la característica asa y la lechera encajan a la perfección y acentúan su sofisticado diseño.



CANVAS

The name says it all: CANVAS offers a variety of variable stages for extraordinary food styles. The concept combines different shapes in a harmonious variety – an inspiring interplay that stimulates the imagination and creates space for innovative food presentation. CANVAS invites you to play with contrasts and transcend familiar boundaries, while each element takes the culinary presentation to a new, sophisticated level.

Der Name ist Programm: CANVAS bietet eine Vielzahl an variablen Bühnen für außergewöhnliche Foodstyles. Das Konzept vereint unterschiedliche Formen in einer harmonischen Vielfalt – ein inspirierendes Zusammenspiel, das die Fantasie anregt und Raum für innovative Food-Präsentation schafft. CANVAS lädt dazu ein, mit Kontrasten zu spielen und gewohnte Grenzen zu überschreiten, während jedes Element die kulinarische Präsentation auf eine neue, raffinierte Ebene hebt.

Un nom et tout un programme : CANVAS offre une multitude de scènes variables pour des styles culinaires hors du commun. Le concept réunit différentes formes sous une diversité harmonieuse - une interaction inspirante qui stimule l'imagination et crée un espace pour une présentation gastronomique innovante. CANVAS invite à jouer avec les contrastes et à dépasser les limites habituelles, tandis que chaque élément élève la présentation culinaire à un nouveau niveau de raffinement.

El nombre lo dice todo: CANVAS ofrece un amplio abanico de escenarios variables para estilos de comida extraordinarios. El concepto combina diferentes formas en una variedad armoniosa, una interacción inspiradora que estimula la imaginación y crea espacio para una presentación gastronómica innovadora. CANVAS invita a jugar con los contrastes y a traspasar los límites conocidos, mientras cada elemento lleva la presentación culinaria a un nuevo y sofisticado nivel.



You can find
all items of the
collection here
schoenwald.com

NATURAL MINIMALISM



The focus is on flat and deep plates with a clean, minimalist aesthetic. A wide rim emphasizes the clear lines. The range is complemented by coup plates with a steep rim, various platters and bowls with a natural look. All items in the collection have one thing in common: they provide the perfect canvas for a wide variety of food presentations.

Im Zentrum stehen flache und tiefe Teller mit cleaner, reduzierter Ästhetik. Eine breite Fahne betont die klare Linienführung. Ergänzt wird das Sortiment durch Coup-teller mit steiler Fahne, verschiedene Platten sowie Bowls in natürlichen Optiken. Alle Artikel der Kollektion vereint eines: Sie bieten eine perfekte Leinwand für unterschiedlichste Food-Präsentationen.

Au centre se trouvent des assiettes plates et creuses à l'esthétique propre et réduite. Un large talon souligne les lignes claires. L'assortiment est complété par des assiettes creuses avec un drapeau raide, différents plats et des bols à l'aspect naturel. Tous les articles de la collection ont une chose en commun : ils offrent une toile de fond parfaite pour les présentations alimentaires les plus diverses.

Platos llanos y hondos con una estética limpia y minimalista. El canto ancho realza la pureza de líneas. La gama se complementa con platos de cantos altos, diversas fuentes y cuencos de aspecto natural. Todos los artículos de la colección tienen algo en común: son el lienzo perfecto para una gran variedad de presentaciones gastronómicas.

ELEGANT CONTRAST



The flat, round plates offer a calm contrast to the natural eccentricity of the unusual shapes - their design only has a gentle upward curve to complete the coup surface. The Hamptons and Bamboo bowls combine functionality with decorative appeal. Versatile in use, they can be used to present starters, main courses or desserts.

Einen ruhigen Kontrast zur natürlichen Exzentrizität der außergewöhnlichen Formen bieten die flachen, runden Teller – deren Design nur einem sanften Schwung nach oben strebt und so die Coupfläche abschließt. Die Hamptons- sowie die Bamboo-Schalen verbinden Funktionalität mit dekorativem Anspruch. Vielseitig einsetzbar, präsentieren sie Vorspeisen, Hauptgerichte oder Desserts.

Les assiettes rondes et plates offrent un contraste calme à l'excentricité naturelle des formes extraordinaires - leur design n'a qu'un léger élan vers le haut et termine ainsi la surface de la coupe. Les coupes Hamptons et Bamboo allient fonctionnalité et exigence décorative. Polyvalentes, elles présentent les entrées, les plats principaux ou les desserts.

Los platos llanos y redondos ofrecen un tranquilo contraste con la excentricidad natural de las formas inusuales: su diseño presenta una suave curva ascendente que completa así la superficie del ala. Los cuencos Hamptons y Bamboo combinan funcionalidad y atractivo decorativo. Son versátiles en su uso de presentaciones de aperitivos, platos principales o postres.





INSPIRED BY NATURE



The chicory shape stands for natural, authentic food presentation and is available in three sizes. The raised plate edges replace the classic rim and the design supports the current trend in modern cuisine to serve food in smaller portions. The agave leaf, inspired by nature, also complements the range with a special, organic shape.

Die Chicoréeform steht für eine natürliche, authentische Speisenpräsentation und ist in drei Größen erhältlich. Die hochgezogenen Plattenränder ersetzen die klassische Fahne und das Design unterstützt den aktuellen Trend der modernen Küche, Speisen in kleineren Portionen zu servieren. Auch das Agavenblatt, inspiriert von der Natur, ergänzt das Sortiment mit einer besonderen, organischen Form.

Le moule à endives est synonyme de présentation naturelle et authentique des aliments et est disponible en trois tailles. Les bords relevés de la plaque remplacent le drapeau classique et le design soutient la tendance actuelle de la cuisine moderne qui consiste à servir les plats en petites portions. La feuille d'agave, inspirée de la nature, complète également la gamme avec une forme organique particulière.

La forma de achicoria representa la presentación natural y auténtica de los alimentos y está disponible en tres tamaños. Los cantos en relieve sustituyen a la clásica ala y el diseño respalda así la tendencia actual de la cocina moderna de servir la comida en porciones más pequeñas. La hoja de agave, inspirada en la naturaleza, también complementa la gama con una forma especial y orgánica.



WELLCOME

Welcoming guests and creating an atmosphere of relaxed well-being – **WELLCOME** offers the perfect stage for this. Inspired by natural irregularity, the collection unfolds its special appeal through gently flowing contours and harmonious asymmetries. Plates, platters and bowls combine organic shapes with a calm appearance and create space for authentic presentations. **WELLCOME** translates the beauty of nature into items that appeal to all the senses.

Gäste willkommen heißen und eine Atmosphäre des entspannten Wohlfühls kreieren – dafür bietet **WELLCOME** die perfekte Bühne. Inspiriert von der natürlichen Unregelmäßigkeit, entfaltet die Kollektion ihre besondere Anziehungskraft durch sanft fließende Konturen und harmonische Asymmetrien. Teller, Platten und Schalen vereinen organische Formen mit ruhiger Ausstrahlung und schaffen Raum für authentische Inszenierungen. **WELLCOME** übersetzt die Schönheit der Natur in Artikel, die alle Sinne ansprechen.

Accueillir les convives et créer une atmosphère de bien-être détendu – **WELLCOME** offre la scène parfaite pour cela. Inspirée par l'irrégularité naturelle, la collection déploie sa force d'attraction particulière grâce à des contours doucement fluides et des asymétries harmonieuses. Les assiettes, les plats et les coupelles, qui allient des formes organiques à un rayonnement calme, créent de l'espace pour des mises en scène authentiques. **WELLCOME** traduit la beauté de la nature en articles qui font appel à tous les sens.

Dar la bienvenida a los comensales y crear una atmósfera de bienestar relajado: **WELLCOME** ofrece el escenario perfecto para ello. Inspirada en la irregularidad natural, la colección despliega su especial atractivo mediante contornos suaves y fluidos y asimetrías armoniosas. Los platos, las fuentes y los cuencos combinan formas orgánicas con un aspecto tranquilo y crean espacio para auténticas presentaciones. **WELLCOME** traduce la belleza de la naturaleza en artículos que despiertan todos los sentidos.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





ORGANICALLY SHAPED



The natural beauty of WELLCOME opens up new scope for creative young cuisine with a variety of organically shaped items – from bowls and plates to an innovative pasta dish and versatile soup bowls. The amorphous lines, a current design trend, reflect the beauty of irregular, flowing shapes.

Die natürliche Formschönheit von WellCome eröffnet der kreativen jungen Küche neue Freiräume mit einer Vielfalt an organisch geformten Artikeln – von Bowls und Tellern bis hin zu einem innovativen Pastateller und vielseitig einsetzbaren Suppenschalen. Die amorphe Linienführung, ein aktueller Design-Trend, spiegelt die Schönheit unregelmäßiger, fließender Formen wider.

La beauté naturelle des formes de WELLCOME ouvre de nouveaux horizons à la jeune cuisine créative avec une variété d'articles aux formes organiques – bols et assiettes, assiettes pour pâtes innovantes et bols à soupe polyvalents. Les lignes amorphes, une tendance actuelle en matière de design, reflètent la beauté de formes irrégulières et fluides.

La belleza natural de WellCome abre nuevas posibilidades a la cocina joven y creativa con una variedad de artículos de formas orgánicas, desde cuencos y platos hasta un innovador plato de pasta y versátiles cuencos soperos. Las líneas amorfas, una tendencia de diseño actual, reflejan la belleza de las formas irregulares y fluidas.

COFFEE PLEASURES



Coffee invigorates the senses and awakens the spirits – a pleasurable ritual as diverse as its aficionados. Whether pure espresso, velvety cappuccino or creamy latte – WELLCOME WellCome offers the right cup for every variation of the cult drink. The straight-lined upper cups harmonise perfectly with the organically shaped, oval lower cups, which create a gentle contrast.

Kaffee belebt die Sinne und weckt die Lebensgeister – ein Genussritual, das so vielfältig ist wie seine Liebhaber. Ob purer Espresso, samtiger Cappuccino oder cremiger Latte – WELLCOME bietet für jede Variante des Kultgetränks die passende Tasse. Die geradlinigen Obertassen harmonieren dabei perfekt mit den organisch geformten, ovalen Unteren, die einen sanften Kontrast setzen.

Le café stimule les sens et réveille les esprits – un rituel de dégustation aussi varié que ses amateurs. Qu'il s'agisse d'un espresso pur, d'un cappuccino velouté ou d'un latte crémeux, WELLCOME WellCome propose une tasse adaptée à chaque variante de boisson culte. Les tasses rectilignes s'harmonisent parfaitement avec les soucoupes ovales aux formes organiques, formant un doux contraste.

El café revitaliza los sentidos y despierta el espíritu, un ritual de placer tan diverso como sus amantes. Ya sea un espresso puro, un capuchino aterciopelado o un cremoso café con leche, WELLCOME WellCome tiene la taza adecuada para cada variante de la bebida de culto. Las tazas superiores de líneas rectas armonizan perfectamente con los platillos ovalados de formas orgánicas, que crean un suave contraste.



UNLIMITED

UNLIMITED is the perfect stage for creative chefs who want to showcase their passion and use the entire plate space for their food creations. The collection impresses with its variety and offers an ideal playing field for trendy kitchens with its puristic design in round and square shapes – from ethnic style to “brutal-local”. The extensive selection includes shallow and deep plates, bowls, dishes and platters, complemented by stylish accessories such as rice spoons and chopstick stands.

UNLIMITED ist die perfekte Bühne für kreative Köche, die mit Leidenschaft inszenieren und den gesamten Teller-Raum für ihre Foodkreationen nutzen möchten. Die Kollektion überzeugt durch ihre Vielfalt und bietet mit puristischem Design in runder und eckiger Form eine ideale Spielfläche für aktuelle Trendküchen – vom Ethno-Style bis hin zum „Brutal-Lokal“. Die umfangreiche Auswahl umfasst flache und tiefe Teller, Schalen, Schüsseln und Platten, ergänzt durch stilvolle Accessoires wie Reislöffel und Stäbchenbänkchen.

UNLIMITED est le cadre parfait pour les cuisiniers créatifs qui se mettent en scène avec passion et souhaitent utiliser tout l'espace de l'assiette pour leurs créations gastronomiques. Cette collection qui convainc par sa diversité, offre, avec son design puriste de forme ronde ou carrée, un terrain de jeu idéal pour les cuisines tendance actuelles - du style ethnique au style « local brut ». Cette vaste sélection comprend des assiettes plates et creuses, des coupelles, des bols et des plats, complétés par des accessoires élégants tels que des cuillères à riz et des supports à baguettes.

UNLIMITED es el escenario perfecto para los chefs creativos y apasionados de la puesta en escena que desean utilizar todo el espacio del plato para sus creaciones gastronómicas. La colección impresiona por su variedad y con su diseño purista de formas redondas y angulosas ofrece una superficie ideal para las cocinas de tendencia actuales, desde el estilo étnico hasta el „local brutal“. La amplia selección incluye platos llanos y hondos, cuencos y fuentes, complementados con elegantes accesorios como cucharas arroceras y soportes para palillos.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





PURE FOCUS ON FOOD



Nothing distracts the eye. Full concentration on the food. The rimless plates and bowls have no fixed purpose. They serve as carriers for snacks, main courses, pasta, salads and side dishes. Thanks to the slightly raised rims, the coup plates are easy to serve despite their distinctly flat shape.

Nichts lenkt das Auge ab. Volle Konzentration auf die Speisen. Die randlosen Teller und Schalen haben keine feste Bestimmung. Sie dienen als Träger von Snacks, Hauptspeisen, Pasta, Salat, Beilagen. Aufgrund der leicht erhabenen Borde sind die Coupsteller trotz ihrer betont flachen Form gut servierbar.

Rien ne saurait distraire le regard. Pleins feux sur les plats. Les assiettes et les coupelles sans rebord n'ont pas de finalité précise. Elles servent de support pour les snacks, plats principaux, pâtes, salades, accompagnements. Grâce à leur bord légèrement surélevé, les assiettes creuses sont faciles à servir malgré leur forme très plate.

Nada distrae la mirada. Concentración total en la comida. Los platos y cuencos sin borde no tienen una finalidad fija. Sirven para aperitivos, platos principales, pasta, ensaladas y guarniciones. Gracias a los bordes ligeramente elevados, los platos extendidos son fáciles de servir a pesar de su forma claramente plana.

PLATTERS FOR EVERY OCCASION



The oval shapes of the UNLIMITED bowls and platters create an exciting contrast to the round items and give table settings a modern twist. They are available in high and flat versions and offer a wide range of uses – whether as a stage for sophisticated main courses or for serving side dishes.

Die ovalen Formen der UNLIMITED Schalen und Platten setzen einen spannenden Kontrast zu den runden Artikeln und verleihen Table Settings einen modernen Twist. Sie sind erhältlich in hohen und flachen Varianten und bieten vielseitige Einsatzmöglichkeiten – ob als Bühne für raffinierte Hauptgerichte oder zum Servieren von Beilagen.

Les formes ovales des coupelles et des plats UNLIMITED, qui créent un contraste saisissant avec les articles de forme ronde, confèrent aux tables une touche de modernité. Disponibles en versions hautes et plates, elles offrent de multiples possibilités d'utilisation - que ce soit pour présenter des plats principaux raffinés ou servir des accompagnements.

Las formas ovaladas de los cuencos y fuentes UNLIMITED crean un interesante contraste con los artículos redondos y aportan un toque moderno a la mesa. Están disponibles en variantes altas y planas, y ofrecen una amplias posibilidades de uso, ya sea como escenario de sofisticados platos principales o para servir guarniciones.



START YOUR DAY RIGHT



With UNLIMITED, breakfast becomes a real experience. Butter and jams can be served in perfect portions with the three-part special bowl. Bowls of different sizes and heights are available for fresh fruit, yoghurt and muesli, giving every breakfast an individual touch. The relief top cups and glasses from COFFEE TASTING are perfect for serving hot drinks.

Mit UNLIMITED wird das Frühstück zum echten Erlebnis. Mit der dreiteiligen Special Schale lassen sich Butter und Marmeladen perfekt portioniert servieren. Für frische Früchte, Joghurt und Müsli stehen unterschiedlich große und in der Höhe variable Schalen zur Verfügung, die jedem Frühstück eine individuelle Note verleihen. Zum Servieren von Heißgetränken passen die reliefierten Obertassen und Gläser von COFFEE TASTING.

Avec UNLIMITED, le petit-déjeuner devient une véritable expérience. La coupelle spéciale en trois parties permet de servir le beurre et les confitures en portions idéales. Pour les fruits frais, les yaourts et les céréales, des coupelles de tailles et hauteurs variables sont proposées et permettent de personnaliser chaque petit-déjeuner. Pour servir des boissons chaudes, les tasses en relief et les verres de COFFEE TASTING conviennent parfaitement.

Con UNLIMITED, el desayuno se convierte en toda una experiencia. La mantequilla y las mermeladas pueden servirse en porciones perfectas con el cuenco especial de tres piezas. Hay cuencos de distintos tamaños y alturas para la fruta fresca, el yogur y el muesli, que dan a cada desayuno un toque individual. Las tazas superiores y los vasos con relieve de COFFEE TASTING son perfectos para servir bebidas calientes.



SHIRO

SHIRO is aimed at restaurateurs who want to set new standards with innovative concepts and modern approaches, but also at all those who want to reflect the diversity of gastronomy with style and flexibility. The well thought-out range of bowls, coup plates and cups is designed to support both creative, experimental presentations and classic, uncomplicated food ideas. Ideal for trendy street food concepts or a modern banquet.

SHIRO richtet sich an Gastronomen, die mit innovativen Konzepten und modernen Ansätzen neue Maßstäbe setzen möchten, aber auch an all jene, die die Vielfalt der Gastronomie mit Stil und Flexibilität widerspiegeln wollen. Das durchdachte Sortiment aus Bowls, Coup-Tellern und Tassen ist so konzipiert, dass es sowohl kreative, experimentelle Präsentationen als auch klassische, unkomplizierte Food-Ideen unterstützt. Ob für trendbewusste Street-Food-Konzepte oder ein modernes Bankett.

SHIRO s'adresse aux restaurateurs qui souhaitent établir de nouveaux critères avec des concepts innovants et des approches modernes, mais aussi à tous ceux qui veulent refléter la diversité de la gastronomie avec élégance et flexibilité. L'assortiment bien pensé de bols, d'assiettes creuses et de tasses est conçu pour soutenir aussi bien des présentations créatives et expérimentales que des idées gastronomiques classiques et simples. Que ce soit pour des concepts de street food tendance ou pour un banquet moderne.

SHIRO está dirigido a hosteleros que apuestan por conceptos innovadores y enfoques modernos, pero también a quienes buscan reflejar la diversidad gastronómica con estilo y versatilidad. Su surtido de cuencos, platos coupé y tazas está diseñado para potenciar tanto presentaciones creativas como ideas culinarias clásicas y funcionales. Ideal para proyectos de street food con Estilo o para banquetes contemporáneos.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





MINIMALIST MEETS TEXTURE



SHIRO comes in four modern versions: a smooth surface for a minimalist design, an embossed texture for an interesting feel and the STEAM and FROST colour glazes, which visually enhance the food. SHIRO combines functional elegance with creative inspiration, offering restaurateurs the perfect basis for presenting their dishes in a versatile and stylish way.

SHIRO kommt in vier modernen Varianten: eine glatte Oberfläche für minimalistisches Design, eine reliefierte Textur für interessante Haptik und die Farbglasuren STEAM und FROST, die das Essen visuell aufwerten. SHIRO vereint funktionale Eleganz mit kreativer Inspiration und bietet Gastronomen die perfekte Basis, um ihre Gerichte vielseitig und stilvoll zu präsentieren.

SHIRO se décline en quatre variantes modernes : une surface lisse pour un design minimaliste, une texture en relief pour un toucher captivant et les émaux colorés STEAM et FROST qui rehaussent visuellement les mets. SHIRO, qui allie l'élégance fonctionnelle à l'inspiration créative, offre aux restaurateurs l'assise parfaite pour présenter leurs plats de manière variée et élégante.

SHIRO se presenta en cuatro variantes modernas: acabado liso para un diseño minimalista, textura en relieve para un tacto diferenciador y los esmaltes STEAM y FROST, que realzan visualmente los platos. SHIRO combina elegancia funcional con inspiración creativa ofreciendo a los profesionales de la hostelería la base perfecta para presentar sus creaciones de forma versátil y con estilo.

REFINED SIMPLICITY



Reduced, simple and straightforward – SHIRO makes a clear design statement. The striking coup range combines Scandinavian simplicity with Japanese elegance. The wide board design runs through the collection like a unifying element and gives it a striking expressiveness.

Reduziert, einfach und geradlinig – SHIRO setzt ein klares Design-Statement. Das markante Coup-Sortiment kombiniert skandinavische Schlichtheit mit japanischer Eleganz. Die breite Bordgestaltung zieht sich wie ein verbindendes Element durch die Kollektion und verleiht ihr eine markante Ausdruckskraft.

SHIRO pose clairement ses jalons dans un design minimaliste, épuré et aux lignes propres. Cet assortiment de plats caractéristiques fusionne le pragmatisme scandinave avec la grâce japonaise. À cet égard, les bords inhabituellement larges de cette collection dressent une nouvelle et surprenante esthétique puissante sur la table.

Minimalista, sencillo y de líneas puras – SHIRO marca un estilo de diseño claro y definido. Su colección de platos coupé, de líneas distintivas, combina la simplicidad escandinava con la elegancia japonesa. El borde ancho, presente en toda la colección como elemento unificador, le confiere una personalidad única y reconocible.





COFFEE WITH CHARACTER



The gray and blue shades accentuate the minimalist design of the smooth bowls and cups. Particularly on-trend: the cups are also available without handles and underline the modern, minimalist look. Thanks to the variety of items, SHIRO effortlessly meets the needs of bistros, bakeries and coffee houses - and brings a casual, contemporary touch to the table.

Die grauen und blauen Farbtöne setzen Akzente im minimalistischen Design der glatten Bowls und Tassen. Besonders im Trend: Die Tassen sind auch ohne Henkel erhältlich und unterstreichen den modernen, reduzierten Look. Dank der Artikelvielfalt deckt SHIRO mühelos den Bedarf in Bistros, Bäckereien und Kaffeehäusern – und bringt dabei einen lässigen, zeitgemäßen Touch auf den Tisch.

Les nuances de gris et de bleu mettent l'accent sur le design minimaliste des bols et des tasses lisses. Particulièrement tendance : les tasses sont également disponibles sans anse et soulignent le look moderne et réduit. Grâce à la diversité des articles, SHIRO couvre sans peine les besoins des bistrotts, des boulangeries et des cafés - tout en apportant une touche décontractée et contemporaine à la table.

Los tonos grises y azules aportan un toque distintivo al diseño minimalista de los cuencos y tazas de acabado liso. Destacan especialmente las tazas sin asa, que refuerzan la imagen moderna y depurada. Gracias a su amplia variedad de artículos, SHIRO cubre sin esfuerzo las necesidades de bistrós, panaderías y cafeterías, aportando un toque desenfadado y actual a la mesa.

COMPANION

With the new COMPANION decor concept, SHIRO's smooth items are now going their own way. The bright petrol blue, specially developed for COMPANION, sets new accents as a trend color in 2026. Expressive and modern, this eye-catcher provides a strong contrast to a wide variety of food creations and skillfully sets the scene for dishes. The vibrant colored glaze with its cloudy look underlines the handcrafted character of the design and gives each piece a special depth. The rich color integrates into a wide variety of gastronomic concepts - ideal for individual food styles.

Mit dem neuen Dekorkonzept COMPANION gehen die glatten Artikel von SHIRO jetzt eigene Wege. Das leuchtende Petrolblau, eigens für COMPANION entwickelt, setzt 2026 als Trendfarbe neue Akzente. Ausdrucksstark und modern, sorgt dieser Eye-Catcher für einen starken Kontrast zu verschiedensten Food-Kreationen und setzt Gerichte gekonnt in Szene. Die lebendige Farbglasur mit ihrer wolkigen Optik unterstreicht den handwerklichen Charakter des Designs und verleiht jedem Stück eine besondere Tiefe. Der satte Farbton integriert sich in verschiedenste gastronomische Konzepte – ideal für individuelle Foodstyles.

Avec le nouveau concept de décoration COMPANION, les articles lisses de SHIRO empruntent désormais leur propre voie. Le bleu pétrole lumineux, spécialement développé pour COMPANION, est la couleur tendance de 2026 et donne de nouveaux accents. Expressif et moderne, cet accroche-regard assure un fort contraste avec les créations alimentaires les plus diverses et met habilement les plats en scène. L'émail coloré vif avec son aspect nuageux souligne le caractère artisanal du design et confère à chaque pièce une profondeur particulière. La teinte riche s'intègre dans les concepts gastronomiques les plus divers - idéal pour les food-styles individuels.

Con el nuevo concepto de decoración COMPANION, los artículos lisos de SHIRO siguen ahora su propio camino. El azul petróleo brillante, desarrollado especialmente para COMPANION, se posiciona como color de tendencia para 2026. Expresivo y moderno, este llamativo color aporta un fuerte contraste a una gran variedad de creaciones alimentarias y realza hábilmente los platos. El esmalte de color vibrante y aspecto difuminado subraya el carácter artesanal del diseño y confiere a cada pieza una profundidad especial. Su rico colorido se integra de forma natural en múltiples conceptos gastronómicos, perfecto para estilos de comida individuales.



You can find all items of the collection here

schoenwald.com



SERVING MADE EASY



With a well thought-out selection of plates, bowls and dishes, any food offering in the all-day and casual dining area can be served in a relaxed manner - from breakfast variations to bowls and snacks to creative main courses. The collection offers space for creative staging of a wide variety of food formats.

Mit einer durchdachten Auswahl an Tellern, Schalen und Bowls lässt sich jedes Food-Angebot im All-Day- und Casual-Dining-Bereich ganz entspannt servieren – von Frühstücksvariationen über Bowls und Snacks bis hin zu kreativen Hauptgerichten. Die Kollektion bietet Raum für kreative Inszenierungen von verschiedensten Speiseformaten.

Grâce à une sélection bien pensée d'assiettes, de bols et de bols, il est possible de servir en toute décontraction n'importe quelle offre alimentaire dans le secteur All-Day et Casual-Dining - des variations de petit-déjeuner aux plats principaux créatifs en passant par les bols et les snacks. La collection offre de l'espace pour des mises en scène créatives des formats de repas les plus divers.

Con una selección bien pensada de platos, cuencos y fuentes, se puede servir de forma relajada cualquier oferta de comida en la zona de comidas informales y de todo el día, desde variaciones para el desayuno, pasando por cuencos y aperitivos, hasta platos principales creativos. La colección ofrece espacio para la presentación creativa de una amplia variedad de formatos de comida.

BOLD MIX, PURE STYLE



COMPANION deliberately forgoes its own cup shapes, inviting creative combinations with items from the Playground range. The artisanal look of the stoneware and the natural appeal of wooden trays, in particular, create an exciting contrast to COMPANION's clear, minimalist design – ideal for distinctive, expressive presentations in contemporary gastronomy.

COMPANION verzichtet bewusst auf eigene Tassenformen und lädt zur freien Kombination mit Artikeln aus dem Playground-Sortiment ein. Besonders das handwerklich anmutende Steinzeug oder natürliche Holztrays bieten einen spannenden Kontrast zum klaren, reduzierten Design von COMPANION – ideal für individuelle, ausdrucksstarke Präsentationen im modernen Gastronomieumfeld.

COMPANION renonce délibérément à créer ses propres formes de tasses et invite à les combiner librement avec les articles de la gamme Playground. Le grès artisanal et les plateaux en bois naturel offrent notamment un contraste intéressant avec le design épuré et minimaliste de COMPANION, idéal pour des présentations individuelles et expressives dans un environnement gastronomique moderne.

COMPANION renuncia deliberadamente a crear sus propios diseños de tazas y permite combinar libremente los artículos de la gama Playground. En particular, las bandejas de gres de aspecto artesanal o de madera natural ofrecen un interesante contraste con el diseño claro y minimalista de COMPANION, ideal para presentaciones individuales y expresivas en el entorno gastronómico moderno.





COFFEE TASTING

Coffee quality is not determined by beans and roasting alone. Only the passionate care of the barista during preparation and serving helps the flavour to unfold. COFFEE TASTING clearly contributes to the enhancement of the coffee enjoyment ritual. The specially developed Coffee Code contains the most important parameters and criteria from the world of coffee, which have a direct impact on the design of the cups and glasses, such as content, mouthfeel on the rim, touch and feel of the surface.

Kaffeequalität wird nicht allein durch Bohnen und Röstung bestimmt. Erst die passionierte Sorgfalt des Baristas beim Zubereiten und Servieren verhilft dem Aroma zur Entfaltung. COFFEE TASTING trägt eindeutig zur Steigerung des Kaffeegenussrituals bei. Im eigens entwickelten Coffee Code finden sich die wichtigsten Parameter und Kriterien aus der Kaffeewelt, die sich direkt auf die Gestaltung der Tassen und Gläser auswirken, wie Inhalt, Mundgefühl am Rand, Touch and Feel der Oberfläche.

La qualité du café n'est pas uniquement déterminée par les grains et la torréfaction. C'est le soin passionné apporté par le barista à la préparation et au service qui permet à l'arôme de se développer. COFFEE TASTING contribue clairement à amplifier le rituel de dégustation du café. Le Coffee Code, spécialement développé par nos soins, renferme les principaux paramètres et critères de l'univers du café qui ont un impact direct sur la conception des tasses et des verres, comme le contenu, la sensation en bouche sur le bord, le toucher et la sensation de la surface.

La calidad del café no viene determinada únicamente por los granos y el tueste. Solo el apasionado cuidado del barista durante la preparación y el servicio ayuda a desplegar el sabor. COFFEE TASTING contribuye claramente a mejorar el ritual de disfrute del café. El código del café especialmente desarrollado contiene los parámetros y criterios más importantes del mundo del café, que repercuten directamente en el diseño de las tazas y vasos, como el contenido, la sensación en boca en el borde, el tacto y la sensación de la superficie.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





FOR TRUE COFFEE LOVERS



Coffee lovers can be found in all age groups. The clientèle is just as diverse as the range of coffee varieties and specialities. At the same time, there is a growing sensitivity for beautifully shaped cups and bowls. The sophisticated cup and glass sizes enable professional recipe fidelity when preparing a wide variety of coffee creations.

Kaffee-Liebhaber trifft man in allen Altersklassen an. Die Klientel ist genauso breit gefächert wie das Spektrum der Kaffeesorten und -spezialitäten. Dabei wächst die Sensibilität für formschöne Tassen und Bowls. Die ausgefeilten Tassen- und Glasgrößen ermöglichen eine professionelle Rezepttreue bei der Zubereitung unterschiedlichster Kaffeekreationen.

Les amateurs de café se retrouvent dans toutes les classes d'âge. Notre clientèle est aussi large que l'éventail des variétés et des spécialités de café. Dans ce contexte, la sensibilité aux tasses et aux bols aux formes harmonieuses ne cesse de grandir. Les tailles de tasses et de verres élaborées avec soin permettent un respect professionnel des recettes pour la préparation des cafés les plus divers.

Hay amantes del café en todos los grupos de edad. La clientela es tan variada como la gama de variedades y especialidades de café. Al mismo tiempo, crece la sensibilidad por las tazas y cuencos de formas bellas. Los sofisticados tamaños de taza y vaso permiten una fidelidad profesional de las recetas al preparar una amplia variedad de creaciones de café.

CUPPING FOR PERFECT TASTE



Many roasters today offer “cuppings” – expert tastings of their coffee. Flavour-neutral containers made of hard porcelain are indispensable. The cupping bowls from COFFEE TASTING fulfil the strict standards of the Speciality Coffee Association.

Viele Röstereien bieten heute „Cuppings“ an, die versierte Degustation ihres Kaffees. Unverzichtbar sind dabei geschmacksneutrale Gefäße aus Hartporzellan. Die Cupping Bowls von COFFEE TASTING erfüllen die strengen Standards der Speciality Coffee Association.

De nombreux torréfacteurs proposent aujourd’hui des « cuppings », des dégustations avisées de leur café. Pour cela, il est indispensable d’utiliser des récipients en porcelaine dure, au goût neutre. Les cupping bowls de COFFEE TASTING répondent aux normes strictes de la Speciality Coffee Association.

Hoy en día, muchos tostadores ofrecen „catas de cafés“, una degustación experta de su café. Los recipientes de porcelana dura y sabor neutro son indispensables. Los cuencos de cata de cafés de COFFEE TASTING cumplen las estrictas normas de la Speciality Coffee Association.





LONG-LASTING COFFEE WARMTH



Due to its specific density, hard porcelain is a poor heat conductor. The thick-walled cups and bowls therefore maintain the beverage temperature for a long time. Whether mug, bowl, cup or glass – COFFEE TASTING can be used to serve a wide variety of coffee specialities. Milk layering looks particularly good in latte macchiato glasses.

Hartporzellan ist aufgrund seiner spezifischen Dichte ein schlechter Wärmeleiter. Die dickwandigen Tassen und Bowls halten deshalb lange die Getränketemperatur. Ob Becher, Bowl, Tasse oder Glas – mit COFFEE TASTING lassen sich unterschiedlichste Kaffeespezialitäten servieren. Milchspiele kommen im Latte-Macchiato Glas besonders gut zur Geltung.

La porcelaine dure est un mauvais conducteur de chaleur en raison de sa densité spécifique. Les tasses et les bols à parois épaisses maintiennent donc longtemps la température des boissons. Qu'il s'agisse d'un gobelet, d'un bol, d'une tasse ou d'un verre, COFFEE TASTING permet de servir les spécialités de café les plus diverses. Les préparations à base de lait sont particulièrement bien mises en valeur dans le verre à latte macchiato.

Debido a su densidad específica, la porcelana dura es mala conductora del calor. Por esta razón, las tazas y cuencos de paredes gruesas mantienen la temperatura de la bebida durante mucho tiempo. Ya sea en taza, cuenco o vaso, COFFEE TASTING puede utilizarse para servir una amplia variedad de especialidades de café. Los juegos de leche son especialmente eficaces en un vaso de latte macchiato.

FORM 98

Clear, genuine, simple – these attributes make the FORM 98 a timeless classic. Designed by Dr. Hermann Gretsch in 1936, it laid the foundation for SCHÖNWALD's conceptual design expertise. The minimalist aesthetics of the rimmed plates, bowl cups and mugs make the shape incredibly versatile. Whether in industrial style for casual dining or in a country house ambience – FORM 98 always offers the perfect pieces for every occasion.

Klar, echt, schlicht – diese Attribute machen die FORM 98 zu einem zeitlosen Klassiker. 1936 von Dr. Hermann Gretsch entworfen, legte sie den Grundstein für die konzeptionelle Designkompetenz von SCHÖNWALD. Die reduzierte Ästhetik der Fahmenteller, Schalentassen und Becher macht die Form unglaublich vielseitig. Ob im Industrial Style für Casual Dining oder im Landhausambiente – FORM 98 bietet immer die perfekten Stücke für jeden Anlass.

Clair, authentique, sobre – ces attributs font de la FORM 98 un classique intemporel. Conçue en 1936 par le Dr. Hermann Gretsch, elle a posé la première pierre du savoir-faire de SCHÖNWALD en matière de conception de design. L'esthétique minimaliste des assiettes à ailes, des tasses évasées et des gobelets rend la forme incroyablement polyvalente. Style industriel pour un dîner décontracté ou ambiance rustique, FORM 98 propose toujours les pièces parfaites pour chaque occasion.

Clara, genuina, sencilla: estos atributos hacen de FORM 98 un clásico intemporal. Diseñado por el Dr. Hermann Gretsch en 1936, sentó las bases de la competencia de diseño conceptual de SCHÖNWALD. La estética minimalista de los platos con bandera, las tazas cuenco y las tazas hacen que su forma sea increíblemente versátil. Ya sea en estilo industrial para una cena informal o en un ambiente de casa de campo, FORM 98 ofrece siempre las piezas perfectas para cada ocasión.



You can find all items of the collection here
schoenwald.com





STYLE FOR EVERY SIP



With a wide selection of cups in different sizes and proportions, FORM 98 offers the perfect outfit for every hot drink – regardless of the international variation. From classic espresso cups and cappuccino options to trendy oversized mugs for hot drinks such as coffee, tea or hot chocolate, there is something for every taste and occasion.

Mit einer breiten Auswahl an Tassen in verschiedenen Größen und Proportionen bietet FORM 98 für jedes Heißgetränk das perfekte Outfit – ganz gleich, in welcher internationalen Variation. Von der klassischen Espressotasse über Cappuccino-Optionen bis hin zu trendigen Bechern in Übergröße für Heißgetränke wie Kaffee, Tee oder heiße Schokolade ist für jeden Geschmack und Anlass das Richtige dabei.

Grâce à un large choix de tasses de différentes tailles et proportions, FORM 98 offre la tenue parfaite pour chaque boisson chaude, quelle que soit sa variante internationale. De la tasse à espresso classique aux gobelets tendance de grande taille pour les boissons chaudes comme le café, le thé ou le chocolat chaud, en passant par les options cappuccino, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions.

Con una amplia selección de tazas de diferentes tamaños y proporciones, FORM 98 ofrece el conjunto perfecto para cada bebida caliente, independientemente de la variación internacional. Desde las clásicas tazas para espresso, pasando por las opciones para capuchino, hasta las modernas tazas de gran tamaño para bebidas calientes como café, té o chocolate caliente, hay algo para todos los gustos y ocasiones.

DURABLE DESIGN FOR DAILY USE



In the dining area, FORM 98 impresses with a versatile range of robust plates, platters and bowls. These items are not only popular in modern bakeries, where they present fresh sandwiches and snacks, but are also widely used in the food service industry. Whether in a bistro, café or restaurant – FORM 98 scores with its simplicity and durability.

Im Speisebereich überzeugt die FORM 98 mit einem vielseitigen Sortiment aus robusten Tellern, Platten und Bowls. Diese Artikel sind nicht nur in modernen Bäckereien beliebt, wo sie frische Sandwiches und Snacks präsentieren, sondern finden auch breite Anwendung in der Gastronomie. Ob im Bistro, im Café oder im Restaurant – FORM 98 punktet mit ihrer Schlichtheit und Langlebigkeit.

Dans le domaine de la restauration, FORM 98 convainc par son assortiment polyvalent d'assiettes, de plats et de bols solides. Ces articles ne sont pas seulement appréciés dans les boulangeries modernes, où ils présentent des sandwichs et des snacks frais, mais sont également largement utilisés dans la restauration. Bistrot, café ou restaurant, FORM 98 se distingue par sa simplicité et sa longévité.

En la zona de comedor, FORM 98 impresiona con una versátil gama de robustos platos, fuentes y cuencos. Estos artículos no solo son populares en las panaderías modernas, donde presentan bocadillos frescos y picoteos, sino que también se utilizan mucho en el sector de la gastronomía. Ya sea en un bistró, una cafetería o un restaurante, FORM 98 destaca por su sencillez y durabilidad.



ACCESSOIRES

The universally matching accessories in Noble China, Duracream and hard porcelain white are the perfect complement to any SCHÖNWALD collection – without compromising on appearance. Whether egg cups, salt and pepper shakers, candlesticks or vases: These beautifully designed classics fit effortlessly into any collection.

Die universell passenden Accessoires aus Noble China, Duracream und Hartporzellan weiß bieten die perfekte Ergänzung für jede SCHÖNWALD Kollektion – ganz ohne Kompromisse bei der Optik. Ob Eierbecher, Salz- und Pfefferstreuer, Leuchter oder Vasen: Diese formschönen Klassiker passen sich mühelos jeder Kollektion an..

Les accessoires à usage universel, en porcelaine délicate Noble China, Duracream et porcelaine blanche en dur offrent le complément parfait pour chaque collection SCHÖNWALD - sans aucun compromis sur l'esthétique. Qu'il s'agisse de coquetiers, de salières et poivrières, de chandeliers ou de vases : ces classiques aux formes élégantes s'adaptent parfaitement à toutes les collections.

Los accesorios universalmente adecuados de Noble China, Duracream y porcelana dura blanca son el complemento perfecto para cualquier colección de SCHÖNWALD, sin renunciar a la estética. Ya sean hueveras, saleros y pimenteros, candelabros o jarrones: estos clásicos de bello diseño encajan perfectamente en cualquier colección.



You can find all items of the collection here

schoenwald.com



Hard porcelain white
Hartporzellan weiß



NEW

MOMENTS

Collection: Form 98

In 2026, Form 98 marks its 90th anniversary – a testament to the lasting impact of this design classic. Introduced in 1936 as the first fully coordinated hotelware collection, Hermann Gretsch's creation set new standards in functionality, aesthetics, and mass production. Its clear, timeless design remains relevant today – still made in its original form and meeting the needs of modern gastronomy. Time to rethink the icon – with a fresh appearance and familiar character.

Im Jahr 2026 feiert Form 98 ihr 90-jähriges Jubiläum – ein Beweis für die anhaltende Wirkung dieses Designklassikers. 1936 eingeführt als erste vollständig aufeinander abgestimmte Hotelporzellan-Serie, setzte Hermann Gretschs Entwurf neue Maßstäbe in Funktionalität, Ästhetik und Serienfertigung. Ihr klares, zeitloses Design ist bis heute aktuell – noch immer in ursprünglicher Form gefertigt und ideal für die Anforderungen der modernen Gastronomie. Zeit, die Ikone neu zu denken – mit einem frischem Auftritt und vertrautem Charakter.

En 2026, la Forme 98 fête son 90e anniversaire – un témoignage de l'impact durable de ce classique du design. Introduite en 1936 comme la première collection de vaisselle hôtelière entièrement coordonnée, la création d'Hermann Gretsch a posé de nouveaux standards en matière de fonctionnalité, d'esthétique et de production en série. Son design clair et intemporel reste pertinent aujourd'hui – toujours fabriqué dans sa forme d'origine et répondant aux exigences de la gastronomie moderne. Il est temps de repenser cette icône – avec une apparence renouvelée et un caractère inchangé.

En 2026, la Forma 98 celebra su 90.º aniversario – un testimonio del impacto duradero de este clásico del diseño. Introducida en 1936 como la primera colección de vajilla hotelera completamente coordinada, la creación de Hermann Gretsch estableció nuevos estándares en funcionalidad, estética y producción en serie. Su diseño claro y atemporal sigue siendo relevante hoy en día – aún se fabrica en su forma original y responde a las necesidades de la gastronomía moderna. Es hora de repensar este ícono – con una apariencia renovada y un carácter familiar.



You can find these decorative items online here
schoenwald.com



BOLD CULINARY MIX



The new décor concept by Norwegian designer Ellen Harbo brings fresh energy to the classic collection. Varying patterns across product groups allow for versatile mix-and-match combinations. Whether it's Brasserie, Bistro, or Asian Fusion – the collection's diverse range covers a wide variety of food styles and appeals to both younger target groups and fans of the original.

Das neue Dekorkonzept der norwegischen Designerin Ellen Harbo bringt frische Energie in die klassische Kollektion. Variierende Muster je Produktgruppe ermöglichen vielseitige Mix-&-Match-Kombinationen. Ob Brasserie, Bistro oder Asian Fusion: Die Kollektion deckt mit ihrem Sortiment unterschiedlichste Food-styles ab und begeistert sowohl junge Zielgruppen als auch Liebhaber des Originals.

Le nouveau concept de décor de la designer norvégienne Ellen Harbo insuffle une énergie nouvelle à la collection classique. Des motifs variés selon les groupes de produits permettent de nombreuses combinaisons mix & match. Brasserie, bistrot ou cuisine fusion asiatique : grâce à son assortiment diversifié, la collection s'adapte à une grande variété de styles culinaires et séduit aussi bien un public jeune que les amateurs de la version originale.

El nuevo concepto decorativo de la diseñadora noruega Ellen Harbo aporta una energía renovada a la colección clásica. Los patrones variables según cada grupo de productos permiten versátiles combinaciones mix & match. Ya sea brasserie, bistró o cocina fusión asiática: la colección abarca una amplia variedad de estilos gastronómicos y cautiva tanto a un público joven como a los amantes del diseño original.

SHARING SWEET MOMENTS



With Form 98, food sharing becomes a stylish experience: A variety of plate formats set the stage for shared enjoyment – from savory tapas to refined desserts. At the heart of it all is the iconic coffee pot, accompanied by classic bistro cups that celebrate a true love of coffee.



Mit Form 98 wird Food Sharing zum stilvollen Genuss: Verschiedene Tellerformate schaffen Raum für gemeinsame Genussmomente – von herzhaften Tapas bis zu raffinierten Desserts. Im Mittelpunkt steht die ikonische Kaffeekanne, die zusammen mit klassischen Bistro-Tassen die Liebe zum Kaffee zelebriert.

Avec Form 98, le partage culinaire devient une expérience élégante : Différents formats d'assiettes offrent l'espace idéal pour des moments de convivialité – des tapas savoureuses aux desserts raffinés. Au cœur de la collection, la cafetière iconique accompagnée des tasses bistro classiques célèbre l'amour du café.

Con Form 98, compartir la comida se convierte en una experiencia con estilo: Distintos formatos de platos crean el espacio perfecto para disfrutar juntos, desde sabrosas tapas hasta postres refinados. En el centro de la colección destaca la icónica cafetera, acompañada de las clásicas tazas de bistró que celebran el amor por el café.



NATURE INFUSED

Collection: Delight/Delight Vibes



You can find
these decorative
items online here
schoenwald.com

BIRD OF PARADISE

Collection: Create



You can find
these decorative
items online here
schoenwald.com

FLORAL CHARM

Collection: Create



You can find these decorative items online here
schoenwald.com

QUIET LUXURY

Collection: Canvas



You can find these decorative items online here
schoenwald.com



MER

Collection: Unlimited



You can find these decorative items online here
schoenwald.com

SLATE

Collection: Unlimited



You can find these decorative items online here
schoenwald.com

LIGHT CONCRETE

Collection: Unlimited



SHABBY CHIC

Collection: Unlimited



You can find
these decorative
items online here
schoenwald.com

MARITIME

Collection: Unlimited



You can find these decorative items online here
schoenwald.com

RIM

Collection: Shiro



You can find
these decorative
items online here
schoenwald.com

KOMODO

Collection: Shiro



You can find
these decorative
items online here
schoenwald.com

BOLDLEAF

Collection: Companion



You can find these decorative items online here
schoenwald.com

SUSTAINABILITY AT BHS TABLETOP



Sustainability is not a trend for us, but a lived commitment. As one of Europe's leading porcelain manufacturers, we take responsibility for people, resources, and the future of our industry. We think of table culture in circular terms: durable, resource-efficient, and economically sound.

This responsibility starts within our own company: With a strong Occupational Health Management program, constructive collaboration with the works council, and clear standards in occupational safety and health protection, we create an environment in which safety, well-being, and appreciation are firmly embedded in everyday work.

Our partners in gastronomy and hospitality rely on quality that visibly reflects responsibility—measurable, transparent, and honest.

Our sites are certified according to ISO 14001 (environmental management) and ISO 50001 (energy management). With the EcoVadis Silver Medal, we rank among the top 7% of assessed companies in our industry. These standards make our actions transparent and verifiable. Porcelain is naturally durable—and that is our claim. We develop products that remain in use for decades, minimize breakage and replacement, and conserve resources. Durability is the most honest form of sustainability—for gastronomy, hospitality, and the environment.

Our responsibility does not end at the factory gate. With our Code of Conduct, a Supplier Code of Conduct, and a reporting system for environmental and human rights risks, we anchor sustainability throughout the entire supply chain. We account for emissions according to the GHG Protocol and are developing a roadmap to achieve carbon neutrality by 2045.

Resource-efficient production – We invest continuously in efficiency and circular processes:



600 kWp photovoltaic system – around 10% in-house power at the Schönwald site



Waste heat utilization in Weiden: Drying in cup production using kiln waste heat – saving around 1 million kWh of natural gas per year (≈ 80% less gas in this process)



75% of porcelain material flows back into the production cycle



Reduction of fresh water demand: Approximately 39,000 m³ of water are treated and kept in a closed-loop system each year



Future: Hydrogen as a sustainable energy source

Anyone in gastronomy or hospitality who wants to demonstrate responsibility needs partners who truly live it. With BHS tabletop, you choose products that combine commitment, quality, and trust. Designed for longevity. Made with responsibility. – BHS tabletop: Table culture with a future.

Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern gelebte Haltung. Als einer der führenden Porzellanhersteller Europas übernehmen wir Verantwortung für Menschen, Ressourcen und die Zukunft unserer Branche. Wir denken Tischkultur im Kreislauf: langlebig, ressourcenschonend und wirtschaftlich sinnvoll.

Diese Verantwortung beginnt bei uns im Unternehmen: Mit einem starken Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM), der konstruktiven Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat und klaren Standards im Arbeits- und Gesundheitsschutz schaffen wir ein Umfeld, das Sicherheit, Gesundheit und Wertschätzung im Arbeitsalltag verankert.

Unsere Partner aus Gastronomie und Hotellerie vertrauen auf Qualität, die sichtbar Verantwortung trägt – messbar, transparent, ehrlich.

Unsere Standorte sind nach ISO 14001 (Umweltmanagement) und ISO 50001 (Energiemanagement) zertifiziert. Mit der EcoVadis-Silbermedaille gehören wir zu den Top 7 % der bewerteten Unternehmen der Branche. Diese Standards machen unser Handeln nachvollziehbar und überprüfbar. Porzellan ist von Natur aus langlebig – und das ist unser Anspruch. Wir entwickeln Produkte, die Jahrzehnte im Einsatz bleiben, Bruch und Ersatz minimieren und Ressourcen schonen. Langlebigkeit ist die ehrlichste Form von Nachhaltigkeit – für Gastronomie, Hotellerie und Umwelt.

Unsere Verantwortung endet nicht am Werkstor. Mit unserem Code of Conduct, einem Supplier Code of Conduct und einem Meldesystem für Umwelt- und Menschenrechtsrisiken verankern wir Nachhaltigkeit entlang der gesamten Lieferkette. Wir bilanzieren Emissionen nach dem GHG-Protocol und entwickeln einen Fahrplan zur CO2-Neutralität bis 2045.

Ressourcenschonende Produktion – Wir investieren kontinuierlich in Effizienz und Kreislaufprozesse:



600 kWp Photovoltaikanlage: rund 10 % Eigenstrom am Standort Schönwald



Abwärmenutzung in Weiden: Trocknung der Becherfertigung mit Ofenabwärme – rund 1 Mio. kWh Erdgas/Jahr eingespart (≈ 80 % weniger Gas in diesem Schritt)



75 % der Produktionsabfälle werden intern oder über externe Partner recycelt



Reduktion des Frischwasserbedarfs: Jährlich werden rund 39.000 m³ Wasser aufbereitet und im Kreislauf gehalten



Zukunft: Wasserstoff als nachhaltiger Energieträger

Wer in Gastronomie oder Hotellerie Verantwortung zeigen will, braucht Partner, die Verantwortung leben. Mit BHS tabletop entscheiden Sie sich für Produkte, die Haltung, Qualität und Vertrauen vereinen. Langlebig gedacht. Verantwortlich gemacht. – BHS tabletop: Tischkultur mit Zukunft.

Pour nous, la durabilité n'est pas une tendance, mais une conviction vécue. En tant que l'un des principaux fabricants de porcelaine en Europe, nous assumons notre responsabilité envers les personnes, les ressources et l'avenir de notre secteur. Nous concevons l'art de la table dans une logique circulaire : durable, économe en ressources et économiquement pertinente.

Cette responsabilité commence au sein même de notre entreprise : grâce à une gestion solide de la santé au travail, à une collaboration constructive avec le comité d'entreprise et à des normes claires en matière de sécurité et de protection de la santé, nous créons un environnement où sécurité, bien-être et reconnaissance font partie intégrante du quotidien.

Nos partenaires de la restauration et de l'hôtellerie font confiance à une qualité qui reflète notre engagement – mesurable, transparente et sincère.

Nos sites sont certifiés ISO 14001 (management environnemental) et ISO 50001 (management de l'énergie). Avec la médaille d'argent EcoVadis, nous comptons parmi les 7 % des entreprises les mieux évaluées de notre secteur. Ces standards rendent nos actions traçables et vérifiables. La porcelaine est naturellement durable – et c'est précisément notre exigence. Nous développons des produits conçus pour rester en service pendant des décennies, réduire la casse et les besoins de remplacement, et préserver les ressources. La durabilité est la forme la plus authentique de responsabilité – pour la restauration, l'hôtellerie et l'environnement.

Notre responsabilité ne s'arrête pas aux portes de nos usines. Grâce à notre Code de conduite, à un Supplier Code of Conduct et à un système de signalement des risques environnementaux et liés aux droits humains, nous ancrons la durabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Nous comptabilisons nos émissions selon le GHG Protocol et élaborons une feuille de route vers la neutralité carbone d'ici 2045.

Production économe en ressources – Nous investissons en continu dans l'efficacité et les processus circulaires:



Installation photovoltaïque de 600 kWp : environ 10 % d'autoproduction électrique sur le site de Schönwald



Valorisation de la chaleur résiduelle à Weiden : Séchage de la production de tasses à l'aide de la chaleur des fours – environ 1 million de kWh de gaz naturel économisés par an (≈ 80 % de gaz en moins à cette étape).



75 % des déchets de production sont recyclés en interne ou par des partenaires externes



Réduction de la consommation d'eau potable : Environ 39 000 m³ d'eau sont traités chaque année et réutilisés en circuit fermé



Avenir : l'hydrogène comme vecteur d'énergie durable

Quiconque dans la restauration ou l'hôtellerie souhaite démontrer son sens des responsabilités a besoin de partenaires qui vivent cet engagement. Avec BHS tabletop, vous optez pour des produits qui allient conviction, qualité et confiance. Conçus pour durer. Réalisés avec responsabilité. – BHS tabletop : l'art de la table tourné vers l'avenir.

La sostenibilidad para nosotros no es una tendencia, sino una actitud vivida. Como uno de los principales fabricantes de porcelana de Europa, asumimos la responsabilidad hacia las personas, los recursos y el futuro de nuestro sector. Pensamos la cultura de la mesa de manera circular: duradera, eficiente en recursos y económicamente sensata.

Esta responsabilidad comienza dentro de nuestra propia empresa: con un sólido Programa de Gestión de la Salud Laboral (BGM), una colaboración constructiva con el comité de empresa y estándares claros en seguridad y salud laboral, creamos un entorno en el que la seguridad, la salud y el reconocimiento forman parte del día a día laboral.

Nuestros socios en la gastronomía y la hostelería confían en una calidad que refleja visiblemente responsabilidad: medible, transparente y honesta.

Nuestros sitios están certificados según ISO 14001 (gestión ambiental) e ISO 50001 (gestión energética). Con la medalla de plata EcoVadis, nos encontramos entre el 7 % superior de las empresas evaluadas en el sector. Estos estándares hacen que nuestras acciones sean comprensibles y verificables. La porcelana es, por naturaleza, duradera, y esa es nuestra exigencia. Desarrollamos productos que permanecen en uso durante décadas, minimizan roturas y reemplazos, y preservan los recursos. La durabilidad es la forma más honesta de sostenibilidad: para la gastronomía, la hostelería y el medio ambiente.

Nuestra responsabilidad no termina en las puertas de la fábrica. Con nuestro Código de Conducta, un Supplier Code of Conduct y un sistema de notificación de riesgos ambientales y de derechos humanos, arraigamos la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de suministro. Registramos las emisiones según el Protocolo GHG y estamos desarrollando una hoja de ruta para la neutralidad de carbono para 2045.

Producción eficiente en recursos – Invertimos continuamente en eficiencia y procesos circulares.



Instalación fotovoltaica de 600 kWp: aproximadamente el 10 % de la electricidad se genera para autoconsumo en el sitio de Schönwald



Aprovechamiento del calor residual en Weiden: Secado de la producción de tazas utilizando el calor de los hornos: se ahorran aproximadamente 1 millón de kWh de gas natural al año (≈ 80 % menos de gas en esta etapa)



El 75 % de los residuos de producción se reciclan internamente o a través de socios externos



Reducción del consumo de agua potable: Se tratan y reutilizan en un circuito cerrado aproximadamente 39.000 m³ de agua al año



Futuro: el hidrógeno como vector energético sostenible

Quien en gastronomía u hostelería desea asumir responsabilidad necesita socios que vivan esa responsabilidad. Con BHS tabletop, elige productos que combinen compromiso, calidad y confianza. Pensados para durar. Hechos con responsabilidad. – BHS tabletop: Cultura de la mesa con futuro.

THE WAY TO YOUR INDIVIDUAL DECOR



1. DESIGN

Our designers develop décor ideas which are just right for you, and present your wishes to you in the form of paper designs, as a digital presentation or actually on porcelain.

2. DEVELOPMENT OF DECOR

With great attention to detail, the design selected by you is developed further in our decor studio until ready for production.

3. IMPLEMENTATION

The design is implemented to fit the desired items precisely, and then reproduced by our lithographic department.

4. PRE-PRODUCTION

Based on the design, the appropriate inglaze colors are selected and the decals produced.

5. DECOR PRODUCTION

The decals are carefully applied to each porcelain item and then fired in the decor kiln at inglaze temperatures.

6. SHIPPING

After precise quality checks, the decorated porcelain reaches you on schedule – designed for you with dishwasher-safe, laboratory-tested décor quality.

1. ENTWURF

Unsere Designer entwickeln für Sie passende Dekorideen und präsentieren Ihnen Ihre Wünsche in Form von Papierentwürfen, einer digitalen Präsentation oder direkt auf Porzellan.

2. DEKORENTWICKLUNG

Der von Ihnen ausgewählte Entwurf wird in unserem Dekoratelier mit viel Liebe zum Detail bis zur Serienreife weiterentwickelt.

3. UMSETZUNG

Das Design wird passgenau auf den gewünschten Artikeln umgesetzt und von unserer Fachabteilung lithografiert.

4. PRODUKTIONSVORBEREITUNG

Entsprechend dem Entwurf werden die passenden Inglasur-Farben ausgewählt und die Druckbilder produziert.

5. DEKORPRODUKTION

Druckbilder werden auf die Porzellanartikel mit Sorgfalt aufgebracht und im Dekorofen bei Inglasur-Temperaturen gebrannt.

6. VERSAND

Nach genauer Qualitätskontrolle gelangt das dekorierte Porzellan termingerecht zu Ihnen – für Sie gestaltet in spülmaschinenfester laborgeprüfter Dekorqualität.



1. Design

Nos designers développent des idées de décoration parfaitement adaptées à vos besoins et vous présentent vos souhaits sous forme de dessins sur papier, de présentations numériques ou directement sur la porcelaine.

2. Développement du décor

Avec une grande attention portée aux détails, le design que vous avez sélectionné est développé dans notre studio de décoration jusqu'à ce qu'il soit prêt pour la production.

3. Mise en œuvre

Le design est adapté avec précision aux articles souhaités, puis reproduit par notre service de lithographie.

4. Préproduction

Sur la base du design, les couleurs inglaze appropriées sont sélectionnées et les décalcomanies sont produites.

5. Production du décor

Les décalcomanies sont appliquées avec soin sur chaque pièce de porcelaine, puis cuites dans le four de décoration à des températures adaptées à l'inglaze.

6. Expédition

Après des contrôles qualité rigoureux, la porcelaine décorée vous est livrée dans les délais – conçue spécialement pour vous, avec une qualité de décor résistante au lave-vaisselle et testée en laboratoire.

1. Diseño

Nuestros diseñadores desarrollan ideas de decoración perfectamente adaptadas a sus necesidades y le presentan sus deseos en forma de diseños en papel, presentaciones digitales o directamente sobre la porcelana.

2. Desarrollo del decorado

Con gran atención al detalle, el diseño seleccionado por usted se desarrolla en nuestro estudio de decoración hasta que está listo para la producción.

3. Implementación

El diseño se adapta con precisión a los artículos deseados y luego es reproducido por nuestro departamento de litografía.

4. Preproducción

A partir del diseño, se seleccionan los colores inglaze adecuados y se producen las calcomanías.

5. Producción del decorado

Las calcomanías se aplican cuidadosamente a cada pieza de porcelana y luego se cuecen en el horno de decoración a temperaturas de inglaze.

6. Envío

Tras rigurosos controles de calidad, la porcelana decorada llega a usted puntualmente, diseñada especialmente para usted, con una calidad de decoración apta para lavavajillas y probada en laboratorio.

FEEL INSPIRED.



Discover more
details and get
inspired here
schoenwald.com

Your specialist retailer

 **SCHÖNWALD**
Germany

Rehauer Strasse 44-54
95173 Schönwald
Germany

T: +49 9287 56-0
F: +49 9287 56-2133
E: schoenwald@schoenwald.com



A brand of

BHS
TABLETOP AG