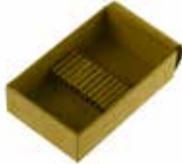
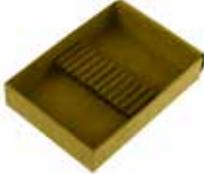
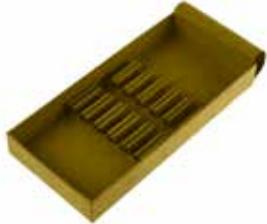


Rangement des pièces dans les modules anti-oxydant  
*Pieces arrangement in the anti-tarnish modules*

	B07212272 PM - S ( PETIT - SMALL )	B07212273 M1 ( MOYEN - MEDIUM )	B07212274 M2 ( MOYEN - MEDIUM )	B07212275 GM - L ( GRAND - LARGE )
Tailles Sises				
	L x l x H : 10,5 x 16,5 x 5 cm L x W x H: 4 1/8 x 6 1/2 x 2" 1 chevalet de 12 encoches <i>1 rack of 12 slots</i>	L x l x H : 16,5 x 22,5 x 5 cm L x W x H: 6 1/2 x 9 x 2" 1 chevalet de 12 encoches <i>1 rack of 12 slots</i>	L x l x H : 16,5 x 22,5 x 5 cm L x W x H: 6 1/2 x 9 x 2" 2 chevalets de 12 encoches pour couteau <i>2 racks of 12 slots for knives</i>	L x l x H : 16,5 x 34,5 x 5 cm L x W x H: 6 1/2 x 13 3/4 x 2" 2 chevalets de 12 encoches pour couteau <i>2 racks of 12 slots for knives</i>
Peut contenir Can contains	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuillère à espresso <i>Espresso Spoon</i></li> <li>- Cuillère à café <i>After Dinner Tea Spoon</i></li> <li>- Petite cuillère universelle <i>Small Universal Spoon</i></li> <li>- Fourchette à gâteaux <i>Cake Fork</i></li> <li>- Fourchette à cocktail <i>Cocktail Fork</i></li> <li>- Cuillère à thé <i>Tea Spoon</i></li> <li>- Cuillère à glace <i>Ice Cream Spoon</i></li> <li>- Cuillère à verrine <i>Verrine Spoon</i></li> <li>- Pique à olives <i>Coktail Picks</i></li> <li>- Fourchette à salade <i>Salad Fork</i></li> <li>- Fourchette à homard <i>Lobster fork</i></li> <li>- Fourchette à deux dents <i>Crustacés Seafood Fork</i></li> <li>- Fourchette à huître <i>Oyster Fork</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourchette de table <i>Dinner Fork</i></li> <li>- Fourchette standard <i>Standard Fork</i></li> <li>- Cuillère de table <i>Dinner Spoon</i></li> <li>- Cuillère standard <i>Standard Spoon</i></li> <li>- Cuillère universelle medium <i>Universal Medium Spoon</i></li> <li>- Grande cuillère universelle <i>Large Universal Spoon</i></li> <li>- Cuillère à consommé <i>Cream Soup Spoon</i></li> <li>- Cuillère à bouillon <i>Broth Spoon</i></li> <li>- Fourchette à dessert <i>Dessert Fork</i></li> <li>- Cuillère à dessert <i>Dessert Spoon</i></li> <li>- Fourchette universelle medium <i>Medium Universal Fork</i></li> <li>- Fourchette à poisson <i>Fish Fork</i></li> <li>- Cuillère à sauce individuelle <i>Sauce Spoon</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couteau à poisson <i>Fish Knife</i></li> <li>- Couteau-pelle à poisson <i>Fish-sauce Knife</i></li> <li>- Couteau à dessert <i>Dessert Knife</i></li> <li>- Couteau universel medium <i>Medium Universal Knife</i></li> <li>- Couteau à tartiner <i>Butter Spreader</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couteau de table <i>Dinner Knife</i></li> <li>- Couteau à steak <i>Steak Knife</i></li> <li>- Couteau à fromage <i>Cheese Knife</i></li> <li>- Couteau de table cranté <i>Serrated Blade Dinner Knife</i></li> <li>- Couteau standard <i>Standard Knife</i></li> </ul>

Les chevalets peuvent être retirés des modules, afin de pouvoir y ranger les pièces à servir ou accessoires de la table.

*The racks can be removed from the modules to store serving pieces or table accessories.*

	PM – S ( PETIT – SMALL )	M1 ( MOYEN – MEDIUM )	M2 ( MOYEN – MEDIUM )	GM – L ( GRAND – LARGE )
Tailles Sizes				
Peut contenir Can contains	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Louche à sucre <i>Sugar Ladle</i></li> <li>- Pince à sucre <i>Sugar Tongs</i></li> <li>- Porte couteau <i>Knife Rests</i></li> <li>- Rond de serviette <i>Napkin Ring</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuillère à sauce <i>Gravy Ladle</i></li> <li>- Cuillère à pomme de terre <i>Vegetable Serving Spoon</i></li> <li>- Couteau à fromage <i>Cheese Knife</i></li> <li>- Porte couteau <i>Knife Rests</i></li> <li>- Rond de serviette <i>Napkin Ring</i></li> <li>- Louche à sucre <i>Sugar Ladle</i></li> <li>- Pince à sucre <i>Sugar Tongs</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Louche à sucre <i>Sugar Ladle</i></li> <li>- Pince à sucre <i>Sugar Tongs</i></li> <li>- Cuillère à sauce <i>Gravy Ladle</i></li> <li>- Pince à sucre <i>Sugar Tongs</i></li> <li>- Cuillère à pomme de terre <i>Vegetable Serving Spoon</i></li> <li>- Couteau à fromage <i>Cheese Knife</i></li> <li>- Porte couteau <i>Knife Rests</i></li> <li>- Rond de serviette <i>Napkin Ring</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Baguettes <i>Chopsticks</i></li> <li>- Cuillère à servir <i>Serving Spoon</i></li> <li>- Fourchette à servir <i>Serving Fork</i></li> <li>- Cuillère à servir la salade <i>Salad serving Spoon</i></li> <li>- Fourchette à servir la salade <i>Salad serving Fork</i></li> <li>- Couteau à servir le poisson <i>Fish serving Knife</i></li> <li>- Fourchette à servir le poisson <i>Fish serving Fork</i></li> <li>- Cuillère à pomme de terre <i>Vegetable serving Spoon</i></li> <li>- Pelle à servir ajouré <i>Pierced serving spoon</i></li> <li>- Pelle à servir (Riz/Frites) <i>Large serving Ladle (rice or fried potatoes)</i></li> <li>- Fourchette à découper <i>Carving Fork</i></li> <li>- Couteau à découper <i>Carving Knife</i></li> <li>- Louche à potage <i>Soup ladle</i></li> <li>- Pelle coupante à gâteaux <i>Cake slice</i></li> <li>- Pelle à tarte <i>Pie server</i></li> </ul>