

Sortimentsübersicht – Product range Assortiment Resumen colección Assortimento Assortimentsoverzicht

- 1 Espresso tase mit Untertasse und Paddel**
Espresso cup, Tasse à espresso, Taza para expreso, Tazza espresso, Esspressokopje
- 2 Espresso tase doppio mit Untertasse und Paddel**
Espresso cup doppio, Tasse à espresso doppio, Taza para expreso doppio, Tazza espresso, Esspressokopje
- 3 Cappuccino Tase mit Untertasse und Löffel**
Cappuccino cup, Tasse à cappuccino, Taza cappuccino, Tazza cappuccino, Cappuccinokopje
- 4 Café Crème mit Untertasse und Löffel**
Café crème cup, Tasse à café crème, Taza café crème, Tazza café crème, Café crème kopje
- 5 Café au Lait Tase mit Untertasse und Löffel**
Café au lait cup, Tasse à café au lait, Taza café au lait, Tazza café au lait, Café au lait kopje
- 6 Kaffeebecher**
Coffee mug, Tasse à café, Taza café, Bicchieri per caffè, Koffiebeker
- 7 Latte Macchiato Glas, Set 2**
Latte macchiato glass, Verre latte macchiato, Vaso para latte macchiato, Bicchieri per latte macchiato, Latte macchiato glas
- 8/12 Sahnekännchen mit Deckel**
Creamer, Crémier, Jarrita crema, Lattiera, Roomkannetje
- 9 Zuckerdose mit Deckel und Löffel**
Sugar bowl, Sucrier, Azucarero, Zuccheriera, Suikerpot
- 10 Unterteller für Latte Macchiato Glas**
Saucer for latte macchiato glas, Soucoupe pour verre latte macchiato, Platito con vaso para latte macchiato, Sottobicchiere per latte macchiato, Onderzetter latte macchiato glas
- 11 Kuchenteller**
Cake plate, Assiette à gâteaux, Plato tarta, Piatto torta, Gebakbord
- 13 Zuckerdosierer**
Sugar dispenser, Verseuse à sucre, Dosificador azúcar, Dosa zucchero, Suikerdoseerder
- 14 Krug für Milchschaum**
Milk frothing jug, Pichet à cappuccino, Jarrita para batir leche, Caraffina per cappuccino, Melkkan

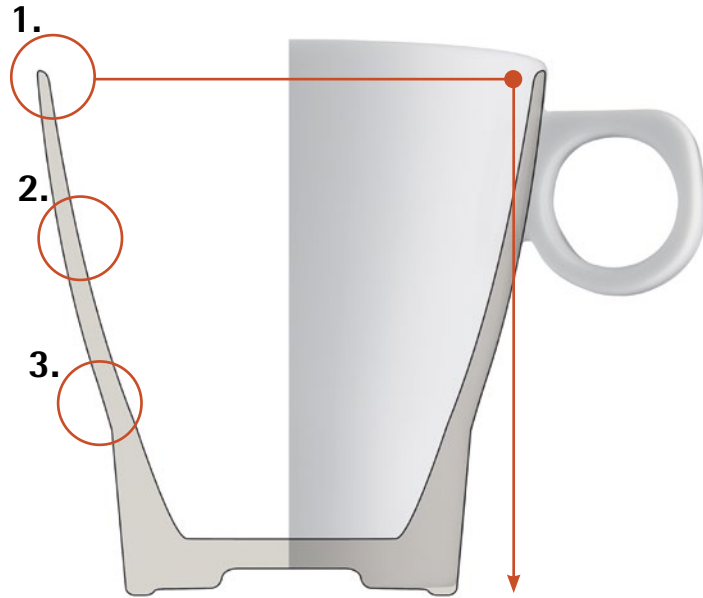
Barista

Eine Tasse für sich – a cup all of its own



WMF AG
D-73309 Geislingen
printed 01/2013 Stand 01/2013
00 0039 9954
www.wmf.de

Barista Code – Código – Codice



D Barista Code

Das Besondere der Tassenserie ist ihr Code, der sich als ausgeklügeltes Konzept erschließt. Denn was bei Weingläsern längst Allgemeingut ist, gilt auch für Kaffee. Barista hat für jede Kaffeespezialität eine Tasse entwickelt, in der sich der individuelle Geschmack am besten entfalten kann. Drei Faktoren bestimmen den Code.

1. Maße

Kaffee will seine Individualität entfalten und braucht Raum. Höhe und Durchmesser ergeben das erforderliche Volumen.

2. Materialstärke

Eine dicke Wand- und Bodenstärke isoliert und hält warm. Der schmale Tassenrand ist angenehm beim Trinken.

3. Form

Die nach oben geöffnete Tulpenform ist Designmerkmal und gibt dem Kaffee Entfaltungsräume für Crema, Aroma und Geschmack.

GB Barista Code

The special feature of the cup range is its code, which is revealed as an ingenious idea. For what has long been common knowledge in the case of wine glasses is now valid for coffee. Barista has developed a cup for each coffee speciality where the individual flavour can develop best. Three factors determine the code.

1. Measurements

Coffee has to develop its individuality and needs space. Height and diameter provide the required volume.

2. Material Thickness

A thick wall and base insulates and keeps the coffee warm. The slender rim of the cup is pleasant to drink from.

3. Shape

The tulip shape, widening toward the top, is a feature of the design and provides the coffee with room to develop crema, aroma and flavour.

F Le code Barista

La particularité de cette collection est son code, qui se révèle être un concept astucieux. En effet, ce qui vaut depuis longtemps pour le vin, vaut également pour le café. Barista a développé une tasse pour chaque spécialité de café. Chacune d'elles permet au café de développer au mieux son caractère spécifique. Trois facteurs déterminent ce code.

1. Dimensions

Le café doit développer son arôme et a donc besoin d'espace. La hauteur et le diamètre permettent un tel espace.

2. Épaisseur du matériau

L'épaisseur de la paroi et du fond est un bon isolant. Elle permet de mieux garder la chaleur. Le bord mince optimise la dégustation.

3. Forme

La forme tulipe évasée vers le haut est un trait de design. Elle permet à la crema de se répartir parfaitement, et à l'arôme et au goût de se développer.

E El código Barista

Lo especial en este modelo es que sigue un código y un concepto claro. Lo que ya es habitual en las copas de vino, también es válido para el café. Barista ha desarrollado para todas las especialidades de café una taza diferente, en la cual se puede desarrollar el sabor individual de la mejor forma. Tres factores determinan el código.

1. Medidas

El café necesita desarrollar su aroma y precisa de espacio. La altura y el diámetro dan el volumen necesario.

2. Grosor del material

El grosor de los laterales de la taza y del fondo mantiene la temperatura. El borde fino de la taza es agradable al beber.

3. Forma

La forma de tulipa abierta hacia arriba es su marca de identidad y da al café espacio para desarrollar la crema, el aroma y el sabor.

I Codice Barista

La particolarità della serie di tazze è il suo Codice, che utilizza un concetto appositamente sviluppato. Ciò che da sempre vale per i bicchieri da vino, vale anche per il caffè. Barista ha progettato una tazza per ogni specialità di caffè, nella quale lo specifico sapore individuale può svilupparsi al meglio. Sono tre i fattori che determinano il Codice.

1. Dimensioni

Per esprimere la propria individualità il caffè necessita di spazio. Altezza e diametro danno il volume necessario.

2. Spessore del materiale

Lo spessore della parete e del fondo isola e mantiene il calore. Il bordo sottile della tazza dà una piacevole sensazione mentre si beve.

3. Forma

La forma a tulipano aperta verso l'alto è una caratteristica di design che consente al caffè di esaltare cremosità, aroma e sapore.

NL Barista Code

Het bijzondere van deze serie kopjes is de code, die zich als een uitgedacht concept openbaart. Wat voor wijnglazen allang gemeengoed is, geldt ook voor koffie. Barista heeft voor elke koffiespecialiteit een kopje ontwikkeld, waarin zich de individuele smaak het beste ontvouwen kan. Drie factoren bepalen de code.

1. Maat

Koffie wil zijn individualiteit ontvouwen en heeft ruimte nodig. Hoogte en doorsnede geven het benodigde volume.

2. Materiaalsterkte

Een dikke wand- en bodemsterkte isoleert en houdt warm. De smalle kopjesrand is aangenaam bij het drinken.

3. Vorm

De naar boven geopende tulpvorm is een kenmerk van design en geeft de koffie ruimte om crèmelaag, aroma en smaak te ontvouwen.