



	TC 008 Mokka/Esspressotasse "Catering" 0,08 l stapelbar D 6,6 x H 4,7 x S 8,6 x R 3,7 cm, C 0,08 l	VE 48/6
	TC 020 Tee/Kaffeetasse "Hospitalia" 0,20 l (**) D 8,5 x H 5,4 x S 11,7 x R 6,4 cm, C 0,20 l	VE 72/6
	TC 018 Tee/Kaffeetasse "Catering" 0,18 l stapelbar D 8,3 x H 5,5 x S 10,8 x R 5,0 cm, C 0,18 l	VE 72/6
	TH 018 Tee/Kaffeetasse "Smart" 0,18 l stapelbar D 8,5 x H 6,0 x S 10,3 x R 5,0 cm, C 0,18 l	VE 48/6
	TC 025 Suppentasse "Catering" 0,25 l stapelbar D 9,8 x H 5,2 x S 14,0 x R 5,0 cm, C 0,25 l	VE 72/6
	TH 025 Suppentasse "Smart" 0,25 l stapelbar D 9,6 x H 5,4 x S 14,0 x R 5,0 cm, C 0,25 l	VE 48/6
	STB 001 Suppentasse "Bankett" 0,30 l stapelbar D 10,5 x H 5,5 x S 12,5 x R 5,0 cm, C 0,30 l	VE 48/6
	TC 018 S Tee/Kaffeetasse "Catering" 0,18 l schwarz (**) D 8,3 x H 5,5 x S 10,8 x R 5,0 cm, C 0,18 l	VE 72/6

	TC 025 S Suppentasse "Catering" 0,25 l schwarz (**) D 9,8 x H 5,2 x S 14,0 x R 5,0 cm, C 0,25 l	VE 72/6
--	--	---------

Was für den Laien wie eine simple Kaffeetasse aussieht, besteht für den Profi aus einer Vielzahl von wichtigen Details:

- ✓ glasierte Borde, damit der Mundrand nicht stumpf und unansehnlich wird
- ✓ angarnierte Henkel, die in der Spülküche nicht ausbrechen
- ✓ stabile, massive Henkelausprägungen für einen guten Griff und lange Lebensdauer
- ✓ ausgeprägter Stapelboden für ein stabiles Abstapeln
- ✓ fein (hoch) gebranntes Hartporzellan für eine gute Korrosionsbeständigkeit
- ✓ massive Bauweise für eine gute Standfestigkeit der Heißgetränke
- ✓ gesicherte Nachversorgung, damit auch nach dem x-ten Nachkauf die Kompatibilität gegeben ist

