





	BAT 112 Henkelschale 12 cm Schiffchenform "Bateau Switch" L 12,5 x B 4,0 x H 3,0 cm, C 0,04 l	VE 192/12
	BAT 123 Henkelschale 23 cm Schiffchenform "Bateau Switch" L 23,0 x B 8,0 x H 5,0 cm, C 0,17 l	VE 72/6
	BAT 123 FA3 Schale 23 cm Servierset 2-tlg. "Bateau Switch" Schale L 23,0 x B 8,0 x H 5,0 cm, C 0,17 l Platte L 30,0 x B 15,0 x H 2,5 cm	VE 72/6
	BAT 130 Henkelschale 30 cm Schiffchenform "Bateau Switch" L 30,5 x B 11,5 x H 6,0 cm, C 0,50 l	VE 48/4
	BAT 130 FA4 Schale 30 cm Servierset 2-tlg. "Bateau Switch" Schale L 30,5 x B 11,5 x H 6,0 cm, C 0,50 l Platte L 40,0 x B 20,0 x H 2,5 cm	VE 48/4
	BAT 134 Henkelschale 34 cm Schiffchenform "Bateau Switch" L 33,5 x B 13,0 x H 7,0 cm, C 0,60 l	VE 24/2
	BAT 134 FA3 Schale 34 cm Servierset 2-tlg. "Bateau Switch" Schale L 33,5 x B 13,0 x H 7,0 cm, C 0,60 l Platte L 44,5 x B 22,5 x H 3,0 cm	VE 24/2

Die Bezeichnung Switchbowls tragen die Schalen aufgrund der handhabungsfreundlichen Umsetzung (engl. to switch = verwandeln, umdrehen) der typischen, glatten Schiffchenschale in eine kellner- und servicefreundliche Beilagen- und Servierschale. Ohne eine untergesetzte Servierplatte ist das Einsetzen einer vollkommen randlosen Schale als Sauciere, Beilagenschale oder Legumes schwierig. Vor allem, wenn ihr Inhalt eine Serviertemperatur von 60° C aufwärts hat.

Diese Erkenntnis hat uns dazu bewogen, der typischen Schiffchenschale einen designambitionierten Henkel anzusetzen und der Bateauform so zu einer 100 %-igen gastronomischen Tauglichkeit zu verhelfen. Im Service ist die Henkelschale einfach top, lässt sich akkurat einsetzen, ist gut zu stapeln und vor allem nicht teuer, weil wir eine Grundform in zwei Variationen in der Herstellung verwenden können.

