



Die Besteck-Manufaktur
The Flatware-Manufactory

Zitat Quotation

«Ich bin weit davon entfernt, das Besteck wichtiger zu nehmen, als es ist. Aber als häusliches Tafelgerät gehört es, sofern es gebrauchstüchtig und formschön ist, mit zum Stufenbau unserer Kultur. Wie kann uns dessen Spitze leuchten, wenn der Unterbau, unser Eigenstes, das wir besitzen, unser Heim und sein Gerät, nichts von sauberer, klarer, schöner Haltung hat?»

Carl Pott (1906 – 1985)

“I am far from granting flatware more importance than it deserves. However, as a daily tool, and assuming it is functional and aesthetically pleasing, it is one of the cornerstones of our culture. How can we reach the summit, when the foundation, of that which is ours, our home and our tools, is not solid, full of clarity, and beauty?”

Carl Pott (1906 – 1985)



POTT

Geschichte History

Die Geschichte der Besteck-Manufaktur beginnt in Solingen, wo Carl Hugo Pott im Jahr 1904 eine Werkstätte zum Damaschieren von Schneidwaren errichtet. Dessen Sohn Carl Pott tritt 1932 in den väterlichen Betrieb ein und begründet als genialer Besteckgestalter den heutigen Ruf der Marke Pott. Im Laufe eines halben Jahrhunderts schafft er ein epochales Besteckprogramm, das noch heute zukunftsweisende Bedeutung hat. Im Jahr 1985 setzt Hannspeter Pott das Werk seines Vaters fort und ergänzt es durch extravagante Entwürfe junger Designer:innen. 2006 geht das Unternehmen in den Besitz der Familie Seibel über, die ebenfalls über eine erfolgreiche Tradition in der handwerklichen Herstellung von Bestecken seit 1895 verfügt. Seither befindet sich die Besteck-Manufaktur im benachbarten Mettmann.

The roots of the Pott manufactory go back more than 100 years. The history starts in Solingen (Germany), where Carl Hugo Pott founded a workshop in 1904 for the processing of damascened steel for the cutlery industry. His son, Carl Pott, joined the company in 1932, and as brilliant flatware designer established the reputation that Pott enjoys today. In the course of half a century, he managed to create an epic flatware program that continues to be ahead of its time. In 1985 Hannspeter Pott carries on his father's work, and supplements it with extravagant designs by young artists. In 2006 the Seibel family – in their own right a successful and experienced producer of hand-crafted flatware since 1895 – acquires the company. Since then the business has moved to the neighboring town of Mettmann.

Manufaktur Manufactory

Gegenüber ihrer modernen, eleganten Erscheinung mutet die Herstellung von Pott-Bestecken geradezu archaisch an. Bevor Sie eines davon in Händen halten, ist es durch die erfahrenen Hände von Meister:innen in der Mettmanner Manufaktur gegangen, die mit unendlicher Geduld und Sorgfalt jedes Werkstück so lange bearbeiten, bis es höchste Qualitätsansprüche erfüllt. Die überlieferten handwerklichen Arbeitstechniken sind im Laufe der Jahrzehnte immer weiter verfeinert worden. Entgraten, glätten, anspitzen, schärfen, schmirgeln, polieren, bürsten, schleifen, dazwischen immer wieder innehalten und prüfen – jedem Detail, jeder Nuance gilt die ganze Aufmerksamkeit der Handwerkskünstler:innen. Mit geschultem Auge und «Musik in den Händen» leisten sie Präzisionsarbeit, die an Schweizer Uhrwerke und den Schliff von Diamanten erinnert und die durch keine computergesteuerte Maschine zu ersetzen ist. Ein Löffel und eine Gabel erfordern jeweils mehr als 30, ein Messer benötigt über 90 Arbeitsgänge. Das Resultat dieses immensen Aufwands sind die Qualität und Beständigkeit eines jeden Pott-Bestecks. Die Pott-Tischmesser werden in einer Solinger Manufaktur in traditioneller Herstellungsweise von Hand geschmiedet. Aus Molybdän-Vanadiumstahl werden die Messerklingen bei 1050° zum glühen gebracht und unter dem Schmiedehammer mit zwei Tonnen Druck geformt. Nach dem Ausschneiden der Grundform wird die Klinge nochmals auf 1050° erhitzt, durch langsames Abkühlen auf 80° ist die Klinge dann innen hart und außen elastisch. Ein weiterer entscheidender Schritt der insgesamt 90 Arbeitsgänge ist das «Blaupließten», eine aufwändige Schleifmethode, bei der die Oberfläche der Klinge extrem verdichtet und fein versiegelt wird. Das erhöht ihre Rostbeständigkeit. Das Einsetzen, «Reiden», der Klinge in das Hohlheft mit Quarzsandfüllung erzielt das ausgewogene Gewicht eines jeden Tischmessers. Die Pott spezifische Mikro-Verzahnung, ein mit bloßem Auge kaum erkennbarer Sägeschliff, garantiert äußerste Schärfe.

Contrary to the modern and elegant appearance of Pott flatware, the production of these pieces seems almost archaic. Before any piece winds up in your hand, it has gone through the hands of master craftsmen at the manufactory in Mettmann, who with great dedication and patience work every tool until it has satisfied the most exigent quality requisites. Processing techniques have been passed down and refined over the decades. Smoothing, sharpening, honing, sanding, polishing, brushing, grinding, and in between stepping back and examining every detail, every nuance gets the full attention of the master craftsman. With a trained eye and “music in the hands” they perform precision work that is reminiscent of Swiss watch makers and the cutting of diamonds. Such work cannot be replaced by computerized equipment. A fork and a spoon require more than 30 production steps, a knife more than 90. The quality and intransigence of each Pott-piece justifies this extraordinary endeavor. Pott table knives are produced manually, under a traditional process, in a Solingen plant. Made of a molybdenum and vanadium steel alloy, the blades are first heated to 1900° F and then hammered into shape with a two-ton pressure. After cutting out the basic shape, the blade is once again heated to 1900° F. Gradual cooling down to 175° F results in a blade that is hard on the inside and elastic on the exterior. Another crucial and elaborate step in the more than 90 steps is the special grinding – the metal acquires a blue hue – that results in a very dense and non-porous surface of the blade. This particular process further boosts the non-oxidation feature. The setting of the blade inside the handle with quartz-sand, assures the perfect balance of every table knife. The special Pott micro-serration, hardly visible to the naked eye, guaranties the best constant sharpness.









LOFFEL 2725

KAFFEELOFFEL 2725

Freigabe

Art. Nr.: 227
Besteckteil: 10101
Freigabe: ja: ☒
Datum: 8.35
Unterschrift: [Signature]
Freigabe erl.: nein: ☐
Datum:
Bemerkung:



LOFFEL

DESSERTLOFFEL

2784

1.12

DESSERTLOFFEL 2784

Freigabe

Art. Nr.:
Besteckteil:
Freigabe: ☐
Datum:
Unterschrift:
Freigabe erl.: ☐
Datum:
Bemerkung:

Design

Carl Pott

Es gab und gibt keinen Gestalter, der sich so intensiv und innovativ mit Bestecken und mit der Ergonomie des Essens beschäftigt hat, wie Carl Pott. Sein ganzes Leben widmete er der «Löffelei», wie er seine Entwurfsarbeit scherzhaft nannte, da er jedes neue Besteckmodell mit der Gestaltung des Löffels begann. Sein Schaffen als Designer und gleichzeitig als Unternehmer war und ist bis heute von prägender Wirkung für die gesamte Besteckindustrie. Anfangs traf er mit seinen Ideen von schnörkellosen Besteckformen auf größte Widerstände, doch schließlich setzte sich der Pott-Stil durch. Zeit seines Lebens stand Carl Pott im engen Austausch mit anderen bedeutenden Gestalter:innen von Gebrauchsgegenständen, diskutierte mit ihnen seine Entwürfe und beauftragte sie, eigene Bestecke zu entwickeln. «Ich betrachte es als meine Pflicht, nicht nur vom wirtschaftlichen Standpunkt aus zu produzieren, sondern ich habe als Hersteller auch kulturelle Verpflichtungen» war sein Credo. Und so beauftragte er Hermann Gretsch, Wilhelm Wagenfeld, Josef Hoffmann, Elisabeth Treskow, Hans Schwippert, Paul Voss und Alexander Schaffner mit Besteckentwürfen für das Pott-Produktprogramm. Dieser Tradition verpflichtete sich auch sein Sohn Hannspeter Pott, der mit Ralph Krämer, Tobias Huys und Stefanie Hengel wichtige Gestalter:innen der jüngeren Generation für Pott gewonnen hat. Die kulturelle Bedeutung des Pott-Programms belegen über 700 Auszeichnungen, die die verschiedenen Produkte international bekommen haben, sowie die Präsenz in zahlreichen Museen und Design-Sammlungen auf der ganzen Welt.

There has never been nor is there a designer who dedicated himself so intensely and innovatively to the design of flatware and the ergonomics of eating as Carl Pott. He dedicated his entire life to "spoonery" as he jokingly referred to his design, since he always started his flatware designs with the spoon. His opus as a designer and at the same time entrepreneur, has always had, and continues to have an influence in the flatware industry. In the early years, he encountered a great deal of opposition to his un-adorned and minimalist designs, but eventually the Pott style asserted itself. During most of his life, Carl Pott was in close contact with other significant designers of functional objects. He ran his designs by them, and at the same time, challenged them to develop their own flatware patterns. His credo was, "I consider it to be my duty to produce not only from the fiscal point of view, but as a manufacturer I also have cultural responsibilities." This reasoning led him to persuade Hermann Gretsch, Wilhelm Wagenfeld, Josef Hoffmann, Elisabeth Treskow, Hans Schwippert, Paul Voss and Alexander Schaffner to design flatware for the Pott production program. His son, Hannspeter continued the tradition by enticing young designers such as Ralph Krämer, Tobias Huys and Stefanie Hengel, to create products for the firm. The cultural significance of the Pott program is evidenced by the over 700 awards that the various products received worldwide, as well as the global recognition in numerous museums and design collections.



Übersicht Overview

Portfolio Das Pott Besteck Portfolio umfasst aktuell 19 verschiedene Serien, die zwischen 1935 und 2003 gestaltet wurden und bis heute weitestgehend unverändert in der Besteckmanufaktur in Mettmann mit höchstem Anspruch an Qualität hergestellt werden. Zehn Serien wurden von Carl Pott gestaltet, weitere neun Serien wurden von externen Designer:innen entwickelt, die durch Carl Pott oder später dessen Sohn Hannspeter beauftragt wurden.

***Historische Modelle** Elf der 19 Serien zählen zu den historischen Modellen und sind mit einem * gekennzeichnet. Diese elf Serien werden einmal im Jahr nach Vorbestellung produziert. Bis zum 31. März jeden Jahres können Bestellungen via Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de getätigt werden. Ausgeliefert werden diese Bestellungen dann im Juni und Juli. Die acht Standardserien können ganzjährig im Fachhandel und Pott-Onlineshop bezogen werden. Diese Struktur des Portfolios ermöglicht uns die gesamte Breite und Tiefe des Pott Besteck Portfolios verfügbar zu halten und somit sicherzustellen, dass Sie auch in vielen Jahren noch jedes beliebige Teil bekommen können.

Material Pott Bestecke sind in Edelstahl 18/10 und in 925 Sterlingsilber erhältlich. Welche Serie in welchem Material verfügbar ist, können Sie der jeweiligen Produktseite und der Übersicht auf Seite 62/63 entnehmen. Alle Silberbestecke werden, wie die historischen Modelle, einmal im Jahr produziert, für die Bestellung von Silberbestecken gelten die gleichen Daten.

Kollektion Typisch für Pott ist die Breite, in der fast alle Besteckserien ausgeführt werden. Vom vierteiligen Tafelbesteck über Buttermesser, Suppen- und Servierlöffel bis hin zum Dessertbesteck weisen alle Einzelteile die charakteristischen Gestaltungsmerkmale eines Modells auf.

Portfolio *The Pott flatware portfolio includes 19 different series, which were designed between 1935 and 2003 and are still produced to the greatest extent unchanged in the flatware manufacture in Mettmann with the highest standards of quality. Ten series were designed by Carl Pott, and another nine series were developed by external designers who were commissioned by Carl Pott or later his son Hannspeter.*

***Historical models** *Eleven of the 19 series are part of the historical models and are denoted with a *. These eleven series are produced once a year by pre-order. Orders can be placed via retailers or at www.pott-bestecke.de until March 31st of each year. These orders are delivered in June and July. The eight standard series can be purchased year round at retailers and the Pott online shop. This structure of the portfolio allows us to keep the full breadth and depth of the Pott flatware portfolio available, ensuring that you can get any part for many years to come.*

Material *Pott flatware is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver. The availability of products and material can be found on the respective product page and the overview on page 62/63. All silver flatware, like the historical models, are produced only once a year, the same dates apply to the order of silver flatware.*

Collection *Typical for Pott is the breadth, in which almost all flatware series are available. From fourpiece place setting to butter knives, soup and serving spoons to dessert flatware, all the individual parts have the characteristic design features of their model.*



Pott 16*
Carl Pott 1935



Pott 20*
Paul Voss 1952



Pott 22
Carl Pott 1955



Pott 24*
Carl Pott 1963



Pott 25
Carl Pott 1964



Pott 29*
Hans Schwippert 1968



Pott 32
Carl Pott 1973



Pott 33
Carl Pott 1975



Pott 34*
Carl Pott 1978



Pott 35
Carl Pott 1979



Pott 36
Carl Pott 1982



Pott 40*
Ljubisa Misic 1990



Pott 41
Ralph Krämer 1999



Pott 42*
Ralph Krämer 2003



Pott 81*
Hermann Gretsch 1948



Pott 84*
Carl Pott 1952



Pott 86*
Josef Hoffmann 1955



Pott 89*
Alexander Schaffner 1964



**Pott Kinderbesteck
Bonito** Ralph Krämer 1996

* Historisches Modell
Historical Model





Links *Left* **Pott 33**
Rechts *Right* **Pott 35**



Links *Left* **Pott 32**
Rechts *Right* **Pott 25**







Links *Left* **Pott 22**
Rechts *Right* **Pott 41**



Links *Left* **Pott 36**
Rechts *Right* **Pott Bonito**



Pott 16 Carl Pott 1935

Mit diesem Modell begründete Carl Pott im Jahr 1935 den klassischen Pott-Stil. Es folgt konsequent den puristischen Gestaltungsprinzipien von Werkbund und Bauhaus und ist völlig frei von den damals üblichen reichen Verzierungen. In Deutschland nahezu unverkäuflich, erhielt es auf der Pariser Weltausstellung des Jahres 1937 die höchste Auszeichnung. Das war der Durchbruch für Carl Pott, dessen Kreationen die Entwicklung der internationalen Besteckkultur bis heute unvermindert beeinflussen.

Pott 16 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 16 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

With this 1935 pattern, Carl Pott established the Pott-style. It fully exemplifies the purist design principles set forth by the Werkbund and Bauhaus movements. It is totally devoid of the usual, elaborate decorations, prevalent at the time. Almost unsellable in Germany, it won the highest award at the 1937 Paris World Expo. This was the breakthrough for Carl Pott, whose designs continue to influence the development of the international flatware world.

Pott 16 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 16 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Exposition Internationale des Arts et des Techniques Paris, Diplome d'Honneur;
7. Triennale Milano, Diploma d'Argento; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or;
EXPO 67, Montreal Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände,
Jablonec nad Nisou; Exempla 70, München, Diplom



Pott 20

Paul Voss 1952

Bei seinem Erscheinen im Jahr 1952 galt dieses Besteck von Paul Voss als unverkäuflich. Inzwischen ist es zu einem Evergreen geworden und erfreut sich noch heute großer Beliebtheit. Ausschlaggebend dafür ist die für die damalige Zeit revolutionäre, aus heutiger Sicht schlichte und überaus ergonomische Gestaltung. Beispielhaft sind die kurze Klinge und der lange Griff des Messers, damit die Finger nicht mit der Klinge in Berührung kommen.

Pott 20 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 20 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

When first introduced in 1952, this pattern was considered unsellable. It has since become an “evergreen” and to this day continues to be a favorite. Key to its popularity is precisely that which was considered revolutionary at its inception, and is now regarded as minimal and ergonomically correct. For instance, the short knife blade and the long handle, ensure that the fingers never come in contact with the blade.

Pott 20 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 20 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Exposition Internationale des Arts et des Techniques Paris,
Diplome d'Honneur; 7. Triennale Milano, Diploma d'Argento; Exposition universelle
Bruxelles, Etoile d'Or; EXPO 67, Montreal; Council of Industrial Design,
Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou; Exempla 70, München, Diplom



Pott 22

Carl Pott 1955

Die Idee zu diesem Besteck kam Carl Pott, als er unter einem Kastanienbaum sitzend ein herabfallendes Blatt betrachtete. Die organische Form wurde zum Vorbild für den Löffel, aus dem sich die weiteren Besteckteile ableiten. Weniger mit der Natur, dafür mehr mit dem Gebrauch hat die markante, zweischneidige Messerklinge zu tun. Der zusätzliche Wellenschliff auf dem Rücken eignet sich bestens für einen kräftigen Schnitt. Als Besteck für die Olympiade 1972 in München wurde das Modell weltberühmt.

Pott 22 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Carl Pott got the idea for this design while sitting under a chestnut tree and watching a leaf fall. The organic shape became the inspiration for the spoon, and the other flatware pieces were derived from it. The double-edged knife has less to do with nature and more with actual usage. The serration on the backside of the knife is ideal for carving into a piece of meat, while the other side is perfect for actual slicing. As the flatware of the 1972 Munich Olympics, the design became world famous.

Pott 22 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

11. Triennale Milano, Diploma d'Argento; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; Sacramento Fair, Gold Medal; Expo 67, Montreal; Ausgewählt für die Einrichtung der Olympiade 1972 in München; Bundespreis Gute Form; Industrial Design, Deutscher Werkbund; Osaka, Goldmedaille; Wels, Goldmedaille; Form 83; Design Center Stuttgart, Formbeständig; Busse Long Life Design



Pott 24

Carl Pott 1963

Voller Anmut präsentiert sich dieses Besteck aus den 1960er Jahren, das zu den großen Klassikern im Pott-Programm gehört. Die leicht angedeutete Dreiecksform von Löffel und Gabel korrespondiert wunderbar mit den, sich nach unten verjüngenden Griffen. Ergonomisch sinnvoll ist die bauchige Wölbung vor der Messerklinge – genau an der Stelle, wo die Kraft der Finger am stärksten einwirkt.

Pott 24 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 24 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

This graceful flatware design from the 1960s is one of the classics of the Pott collection. The hint of a triangle in the spoon and fork relate beautifully to the tapering handles. Ergonomically inspired is the slight swelling of the knife handle just before the blade – exactly at the point where the pressure of the finger is strongest.

Pott 24 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 24 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; EXPO 67, Montreal;
Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou;
Exempla 70, München, Diplom; Wels, Goldmedaille



Pott 25

Carl Pott 1964

Äußerste Zurückhaltung kennzeichnet dieses Besteckmodell, das im Vergleich zur schwungvolleren, üppigeren Formensprache der 1950er Jahre fast puristisch erscheint. «Es soll ein ganz braves, konventionelles Muster werden», schrieb Carl Pott über dieses Besteck. Durch die Verknappung der Formelemente wirkt die Serie zeitlos aktuell und gewinnt immer wieder neue Freunde.

Pott 25 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Extreme restraint is the hallmark of this pattern. When compared to the designs with much ornate and decorative, characteristic of the 1950s, it appears almost puritanical. "It is meant to be a very conservative and conventional pattern" according to the description by Carl Pott. Due to the understated combination of design elements, this series continues to be timeless and consistently wins new followers.

Pott 25 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Staatspreis des Landes Nordrhein-Westfalen;
Expo 67, Montreal; 4. Biennale of Industrial Design, Ljubljana;
Design Center Stuttgart; Wels, Goldmedaille;
Industrial Design, Deutscher Werkbund; Form 83



Pott 29

Hans Schwippert 1968

Ein echter 68er ist dieser Entwurf des Architekten Hans Schwippert, der mit den überlieferten Vorstellungen von Gestaltung und Zusammensetzung eines Bestecks radikal bricht. Die Serie besteht aus lediglich fünf Teilen, die sich allerdings multifunktional nutzen lassen und daher keiner weiteren Ergänzung bedürfen. An dem eigenartigen Set mit dem dolchartigen Messer und dem raffinierten Gabellöffel kann man sich nicht satt sehen, aber dafür an allen Speisen der Welt satt essen.

Pott 29 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 29 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

A true 68er. This design by architect Hans Schwippert totally breaks away from any preconceived requisites regarding the shape and composition of flatware. The series consists of merely five multifunctional utensils that because of their innate nature do not require additional pieces. This atypical set with the dagger shaped knife and the ingenious spoon-fork will always be a conversation piece at any table.

Pott 29 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 29 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

3. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Design Center Stuttgart;
Biennale Venezia; Industrial Design, Deutscher
Werkbund; Staatspreis des Landes Nordrhein-Westfalen; Design Plus



Pott 32

Carl Pott 1973

Dieses Modell gehört zu den filigransten Bestecken im Pott-Programm. Charakteristisch ist die leichte, daumenförmige Einwölbung am unteren Ende der Stiele. Inzwischen an die größeren Tischgedecke angepasst, enthält die Kollektion ein eigenes Dessertbesteck. Durch seine Anmut und das geringe Gewicht der einzelnen Teile ist das Besteck für zarte Hände wie geschaffen.

Pott 32 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

This pattern is among the most delicate designs within the Pott program. Key characteristic is the thumb shaped indentation at the end of the handles. In the meantime fits to bigger table covers a dessert set is included. The grace and apparent lightness of each piece makes it a favorite for those with smaller hands.

Pott 32 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Wels, Goldmedaille; Industrial Design,
Deutscher Werkbund



Pott 33

Carl Pott 1975

Einer der letzten Entwürfe von Carl Pott ist bis heute einer der erfolgreichsten im Pott-Besteckprogramm. Zum Zeitpunkt seiner Entstehung im Jahr 1975 waren die fünf Zinken der Gabel ein völliges Novum. Auf diese Weise wurde das Gabelschiff verbreitert, um Saucen und Gemüse wie zum Beispiel Erbsen besser aufnehmen zu können. Einen besonderen Akzent erhält das massive Besteck durch die feine Kerbe am Ende des Griffes.

Pott 33 kann in 925 Sterlingsilber als Historisches Modell bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 33 ist in Edelstahl 18/10 als Standardserie ganzjährig verfügbar.

One of the last designs by Carl Pott, continues to be one of the most successful in the Pott flatware program. At the time of its introduction, in 1975, the five-tined fork was a total innovation. Extending the width of the fork allowed for an easier scooping of sauces and vegetables, such as peas. The fine grooves at the end of the handles give this massive flatware a special allure.

Pott 33 in 925 sterling silver can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 33 is available in 18/10 stainless steel as standard series the whole year.

Design Awards

Wels, Goldmedaille; Biennale Venezia; Design Center Stuttgart;
9. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Industrial Design, Deutscher Werkbund;
Ontwerpen voor de Industrie, Antwerpen; Haus Industrieform Essen,
überdurchschnittliche Design-Qualität; Design Plus; Form 87



Pott 34

Carl Pott 1978

Ebenfalls aus dem Spätwerk Carl Potts stammt dieses Besteck, das durch seine eigenwilligen Griffmulden auf sich aufmerksam macht. Sie lockern die formale Strenge des Entwurfs auf und reflektieren sehr schön das darauf fallende Licht. Typisch ist auch das breite Gabelschiff mit fünf Zinken, mit dem Carl Pott in dieser Entwurfszeit mehrfach reüssierte.

Pott 34 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 34 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Also, a design from Carl Pott's later years, this pattern distinguishes itself through its hollow handles. They soften the sternness of the design and enhance the reflection of light. The five tined fork is another typical characteristic with which Carl Pott had a great deal of success during this creative period.

Pott 34 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 34 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Design Center Stuttgart; Industrial Design, Deutscher Werkbund; Form 83;
Haus Industrieform Essen, überdurchschnittliche Design Qualität



Pott 35

Carl Pott 1979

Massiv und maskulin tritt dieses, auf eine streng geometrische Grundgestalt reduzierte Besteck auf. Carl Pott schuf es ursprünglich im Auftrag Kölner Bürger, die es ihrer Stadt als Ratssilber stifteten. Wie kein zweites Pott-Besteck steht der Entwurf in der formalen Tradition des Bauhauses. Passend zur monumentalen Erscheinung hat die Gabel fünf Zinken. Frappierend ist der elegante Schwung der breiten, schweren Griffe.

Pott 35 kann in 925 Sterlingsilber als Historisches Modell bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 35 ist in Edelstahl 18/10 als Standardserie ganzjährig verfügbar.

Bold and masculine is the feel of this flatware design, rooted on a stern geometric foundation. Originally designed by Carl Pott at the request of the people of Cologne who gifted it as the official city cutlery. Like no other Pott flatware, it is designed in formal Bauhaus tradition. Fitting its strong sense of presence, the fork has five tines. Particularly striking is the sweep of the broad, heavy handles.

Pott 35 in 925 sterling silver can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 35 is available in 18/10 stainless steel as standard series the whole year.

Design Awards

Design Center Stuttgart; 9. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Europäischer Kulturkreis
Baden-Baden, Euromedaille in Gold; Form 85



Pott 36

Carl Pott 1982

Auch ein Besteck mit Ecken und Kanten kann sehr schwungvoll sein, wie dieser typische Entwurf aus dem Spätwerk von Carl Pott zeigt. Er besticht durch einen an den Griffkanten angebrachten Schrägschliff, der eine reizvolle Lichtbrechung hervorruft und das ganze Können der Besteckschleiferei verlangt. Die schwungvoll gebogenen Stiele von Gabel und Löffel heben sich am Ende leicht ab und unterstreichen die Eleganz des Entwurfs.

Pott 36 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Even a flatware pattern with corners and edges can have some flourish, as shown by this latter Carl Pott design. Part of the fascination lies in the beveled cut of the handle edges that creates a light effect that reflects the total artistry of the grinders and polishers. The flourish of the fork and spoon lies in the light upswing that underlines the elegance of the design.

Pott 36 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Design Center Stuttgart, Industrial Design, Deutscher Werkbund,
Haus Industrieform Essen, überdurchschnittliche Design-Qualität, 10. Biennale of
Industrial Design, Ljubljana, Design Plus; Form 89



Pott 40

Ljubisa Misic 1990

Man hält ein Besteckteil stets mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger. Der Griffposition dieser drei Finger kommt das dreieckige Profil der Griffe des Bestecks ideal entgegen. Dieser formale Gedanke wird in den Oberteilen auf sehr ästhetische Weise fortgesponnen und verleiht dem Besteck eine wunderbare Eleganz. Die filigrane Formgebung erlaubt ausschließlich eine Fertigung in Silber.

Pott 40 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 40 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber.

A flatware piece is held by thumb, index and middle finger. The triangular profile of this flatware pattern is ideal for this holding configuration. This design concept is carried forth in the upper section of each utensil in an aesthetically pleasing manner, imbuing each piece with a singular elegance. The delicate lines of this design demand that it be exclusively produced in sterling silver.

Pott 40 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 40 is available in 925 sterling silver.

Design Awards

Form 90; Design Zentrum Nordrhein Westfalen, Design Innovation;
13. Biennale of Industrial Design, Ljubljana



Pott 41

Ralph Krämer 1999

Dieses Tafelbesteck ist aus einer Designlinie hervorgegangen, die Hannspeter Pott im Jahr 1992 gemeinsam mit dem Designer Ralph Krämer entwickelte und die aufgrund ihres nachhaltigen Erfolgs kontinuierlich ausgebaut wurde. Eleganz und Ergonomie sind perfekt austariert. Die edlen Oberflächen schmeicheln dem Auge, während die massiven, weich geschwungenen Griffe perfekt in der Hand liegen.

Pott 41 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

This flatware set stems from a design line developed in 1992 by Hannspeter Pott with the designer Ralph Krämer. Due to the popularity of the line, additional pieces were added. The perfect blend of elegance and ergonomics. The gracious surfaces indulge the eye, while the massive, slightly curved handles are a pleasure to hold.

Pott 41 is available in 18/10 stainless steel.



Pott 42

Ralph Krämer 2003

Rank und schlank ist dieser Entwurf von Ralph Krämer, dessen auffallendes Merkmal die säbelförmig geschwungene Messerklinge ist. Da moderne Teller immer größere Ausmaße annehmen, wurde das Tafelbesteck extra lang gestaltet. So kommt es auch neben Tellern mit einem Durchmesser von 30 Zentimetern zur Geltung. Wer Normalmaße bevorzugt, wählt einfach das Dessertbesteck.

Pott 42 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 42 ist erhältlich in Edelstahl 18/10.

Tall and slender is the best way to describe this Ralph Krämer design whose most striking feature is the saber-like knife blade. The trend in modern plates is to make them larger, therefore this extra long flatware will hold its own, even on a 12" plate. Those who prefer standard sizes, can always choose the dessert set.

Pott 42 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 42 is available in 18/10 stainless steel.

Design Awards

Design Zentrum Nordrhein Westfalen, Design Innovation;
Saarländischer Staatspreis für Design



Pott 81

Hermann Gretsch 1948

Im Gründungsjahr der Bundesrepublik Deutschland erschien dieses formal zurückhaltende Besteckmuster, das als erstes Pott-Silberbesteck der Nachkriegszeit Furore machte und auch in einer versilberten Fassung produziert wurde. Aufgrund seiner schlichten Eleganz entwickelte es sich zu einem Klassiker, dessen Erfolg bis heute ungebrochen ist. Seit 1998 wird es auch in Edelstahl hergestellt.

Pott 81 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 81 ist erhältlich in Edelstahl 18/10 und 925 Sterlingsilber.

Coinciding with the birth of the Federal Republic, this formal, restrained, pattern was introduced as the first Pott sterling silver flatware of the post-war era. It was received to great acclaim, and was also produced in a silver plated version. Due to its simple elegance, it rapidly became a classic whose popularity remains unchallenged. Since 1998, it is also being produced in stainless steel.

Pott 81 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 81 is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver.

Design Awards

9. Triennale Milano, Diploma d'Onore; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; Wels, Goldmedaille; Design Center Stuttgart; Internationale Biennale Rio de Janeiro



Pott 84 Carl Pott 1952

Seit den 1950er Jahren gehört das «Kanzlerbesteck» zu den beliebtesten Bestecken im Pott-Programm. In der Ära Ludwig Erhards wurden neben dem Kanzleramt auch fast alle deutschen Botschaften mit der Silberausführung ausgestattet. Zahlreiche intelligente Details optimieren die Handhabung der Besteckteile. So hat das Messer vor der Klinge, wo die Kraft der Finger am stärksten einwirken kann, eine bauchige Wölbung.

Pott 84 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 84 ist erhältlich in Edelstahl 18/10 und 925 Sterlingsilber.

Since the 1950s, the “Chancellor Flatware” is one of the most popular patterns in the Pott program. During the Ludwig Erhard era, the Chancellery and almost all German embassies were outfitted with the sterling silver version. Many intelligent details optimize the handling of this flatware. For instance, the knife handle has a noticeable curvature – at the point closest to the blade where the finger can exert the most pressure.

Pott 84 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 84 is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver.

Design Awards

10. Triennale Milano, Diploma d'Oro; Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; Sacramento Fair, Gold Medal; 1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Expo 67, Montreal; Exempla 70, München; Wels, Goldmedaille; Biennale Venezia; Industrial Design, Deutscher Werkbund; Form 83; Haus Industrieform Essen, überdurchschnittliche Design-Qualität; Design Center Stuttgart, Formbeständig



Pott 86 Josef Hoffmann 1955

Entworfen von dem Wiener Jugendstilkünstler Josef Hoffmann, ist die Extravaganz dieses Modells in der Besteckwelt bis heute unerreicht. Die wellenförmige Messerklinge, die nierenförmige Laffe des Löffels und die sich zum Ende verjüngenden Stiele mit der abschließenden Kugel erinnern mehr an eine Skulptur als an einen Gebrauchsgegenstand. Zugleich verursachen sie einen extremen Herstellungsaufwand, der durch die Begeisterung gerechtfertigt wird, den dieses Besteck bei Liebhabern auslöst.

Pott 86 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 86 ist erhältlich in 925 Sterlingsilber.

Designed by the Art Nouveau artist Josef Hoffmann, the extravagance of this design remains unchallenged in the flatware world. The wave like outline of the knife, the kidney shaped spoon, the tapered handles that end in a delicate ball, are more reminiscent of a piece of sculpture than a utensil. This design places extreme demands on the production process; this is justified by the passion and enthusiasm that this set generates in its devotees.

Pott 86 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 86 is available in 925 sterling silver.

Design Awards

Exposition universelle Bruxelles, Etoile d'Or; 12. Triennale Milano, Diploma d'Oro; Wels, Goldmedaille; 4. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; Biennale Venezia



Pott 89 Alexander Schaffner 1964

Der Schweizer Goldschmied Alexander Schaffner schuf mit diesem geometrisch klaren, gleichwohl exzentrisch wirkenden Entwurf einen Designklassiker, der heute noch so frisch wirkt wie in den 1960er Jahren. Die Silhouetten der einzelnen Besteckteile sind von feiner Eleganz, besonders auffällig ist die bauchige Form der relativ kurzen Messerklinge. In der Silberausführung verjüngt sich das Messerheft in der Seitenansicht nach unten.

Pott 89 ist ein historisches Modell und kann bis zum 31. März jeden Jahres im Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de bestellt werden, Lieferung im Juni und Juli.

Pott 89 ist erhältlich in Edelstahl 18/10 und 925 Sterlingsilber.

The Swiss goldsmith Alexander Schaffner, created a geometrically clear, yet eccentric design classic that remains as fresh today as it was in the 1960s. The silhouette of each piece reflects a singular elegance. Particularly striking is the roundness of the relatively short knife blade. In the sterling version, the knife handle profile tapers downward.

Pott 89 is a historical model and can be ordered by March 31st of each year at retailers or at www.pott-bestecke.de. The products will be delivered in June and July.

Pott 89 is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver.

Design Awards

1. Biennale of Industrial Design, Ljubljana; EXPO 67, Montreal; Council of Industrial Design, Die Welt der Gegenstände, Jablonec nad Nisou; Exempla 70, München; Im Institut der Architekten in Brasilien, Porto Alegre; Europäisches Silber-Diplom; Form 92



Bonito Kinderbesteck Child Set

Ralph Krämer 1996

Dieses sympathische Besteck für Kinderhände ist der richtige Einstieg in eine unserer wichtigsten Kulturtechniken. Die Kleinen lernen, wie die Erwachsenen mit einem eigenen, voll funktionsfähigen Besteck zu essen. Das Messer ist scharf, die Gabel piekst und mit dem mundgerechten Löffel gewöhnen sie sich allmählich das Schlabbern ab. Auch wenn man groß geworden ist, kann man es weiterbenutzen, zum Beispiel als Buttermesser, Kuchengabel oder Müsli-Löffel.

Das Kinderbesteck Bonito ist erhältlich in Edelstahl 18/10, versilbert und 925 Sterlingsilber.

This pleasing flatware for little hands is the right introduction to one of our most valued cultural experiences. Children learn to eat, just like the adults, with a fully functional flatware set. The knife is sharp, the fork pierces, and with the right size spoon they rapidly learn not to slurp or dribble. When they grow up, they can continue using the set, as a butter knife, dessert fork or cereal spoon.

The Bonito child set is available in 18/10 stainless steel, silver plated and 925 sterling silver.



Pott	Art. No.		16	20	22	24	25	29
Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i>			•*	•*	•	•*	•	•*
925 Sterlingsilber <i>925 Sterling silver</i>								
Versilbert <i>Silver plated</i>								
Tafelgabel <i>Table fork</i>	82		•	•	•	•	•	•
Tafelmesser <i>Table knife</i>	83		•	•	•	•	•	•
Tafellöffel <i>Table spoon</i>	81		•	•	•	•	•	•
Dessertgabel <i>Salad fork</i>	86		•	•	•	•	•	•
Dessertmesser <i>Dessert knife</i>	85		•	•	•	•	•	
Dessertlöffel <i>Dessert spoon</i>	31		•		•	•	•	
Kaffeelöffel <i>Coffee spoon</i>	84		•	•	•	•	•	•
Teelöffel <i>Teaspoon</i>	87			•	•	•	•	
Mokkalöffel <i>Demitasse spoon</i>	42		•	•	•	•	•	
Limonadenlöffel <i>Iced tea spoon</i>	16		•	•	•	•	•	
Fischgabel <i>Fish fork</i>	17		•	•	•	•	•	
Fischmesser <i>Fish knife</i>	18		•	•	•	•	•	
Kuchengabel <i>Dessert fork</i>	13		•	•	•	•	•	
Tortenheber <i>Pie server</i>	25		•	•	•	•	•	
Buttermesser <i>Butter knife</i>	63				•		•	
Bratengabel <i>Carving fork</i>	11		•	•	•	•	•	
Servierlöffel <i>Serving spoon, large</i>	32		•	•	•	•	•	
Salatbesteck <i>Salad serving set</i>	50		•	•	•	•	•	
Saucenlöffel <i>Gravy ladle</i>	19		•	•	•	•	•	
Fleischgabel <i>Deli fork</i>	34		•	•	•	•	•	
Suppenschöpfer <i>Deli fork</i>	26				•		•	

* Historisches Modell
Historical Model

32	33	34	35	36	40	41	42	81	84	86	89	Bonito
•	•	•*	•	•		•	•*	•*	•*		•*	•
	•*		•*		•*			•*	•*	•*	•*	•
												•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•				•	•	•	•	
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•				•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•								
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
•	•		•	•								

• Art. No. 63 und 26 nicht in 925 Sterlingsilber erhältlich
 Art. No. 63 and 26 not available in 925 sterling silver

Service

Qualitätsversprechen Pott-Produkte werden aus Silber oder Edelstahl gefertigt. Die traditionelle handwerkliche Verarbeitung in unserer Manufaktur garantiert Ihnen perfekte und dauerhafte Qualität.

Besteckprobe Die Geschmäcker sind verschieden, das gilt nicht nur beim Essen. Auch bei Form, Haptik und Handling von Besteck gibt es individuelle Präferenzen. Wir möchten Sie dabei unterstützen die Auswahl für Ihr Besteck in Ruhe treffen zu können. Testen Sie Ihren Favoriten im täglichen Gebrauch: Beim Eindecken, Löffeln, Gabeln, Schneiden und Spülen. Wir sind überzeugt, dass Sie sich nach kurzer Zeit sicher sind, welches Ihr Besteck ist.

Gravuren Durch eingravierte Namen, Einzelbuchstaben, Monogramme, Logos oder Wappen erhalten Sie Ihr individuelles Besteck.

Aufarbeitung und Reparaturen Viele Jahre des täglichen Gebrauchs können auch auf Qualitätsprodukten Spuren hinterlassen. Wir bereiten Ihre Bestecke dann gerne auf. Darüber hinaus schärfen wir Messerklingen oder bringen einen nachträglichen Wellenschliff an. Beschädigte Messerklingen können ausgetauscht werden.

Quality promise *Pott products are made of either sterling silver or stainless steel. The traditional crafting process in our manufactory is your warranty for a perfect and enduring quality product.*

Flatware tasting *Tastes are different, and not just when it comes to food. There are individual choices and preferences when it comes to the shape, feel and handling of flatware. We would like to ensure that you have high level of confidence when you make a decision of purchasing your new flatware set. We give you the possibility to test your flatware in daily use: In setting the table, when using the different tools and even when washing up. We are confident that after a short time you will be able to make a decision which is your preferred flatware model.*

Engraving *Through the process of engraving names, single letters, monograms, logos or a coat of arms you can obtain your individualized flatware.*

Refurbishing and repairs *Many years of daily use can leave their mark on even the highest quality product. We will gladly refurbish your flatware. In addition, we will gladly sharpen your knife blades and rework them with a serrated edge. Damaged blades can also be replaced.*

Pflege Maintenance

Messer im Geschirrspüler Säurehaltige Speisereste und aggressive Reinigungsmittel können auf den hochwertigen Messern Flecken oder Korrosion verursachen. Um dies zu vermeiden, sollten sie nach dem Spülen nicht zu lange dem heißen Dampf der Maschine ausgesetzt werden. Deshalb: Messer stets unter fließendem Wasser kurz vorreinigen, nach Ende des Spülgangs sofort abtrocknen und eventuelle Wasserflecken entfernen.

Silber- und Edelstahlpflege Bestecke und Tischaccessoires von Pott sind sehr widerstandsfähig. Durch regelmäßige Pflege bewahren sie jahrzehntelang ihre besondere Ausstrahlung und Eleganz. Behandeln Sie Edelstahlprodukte hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel. Für silberne Produkte benutzen Sie bitte ein spezielles Silberpflegemittel.

Knives in the dishwasher *Acidic food remnants and aggressive cleaning products can leave spots or corrosion on high-grade knife blades. This is also a reason for them not to be exposed to the excessively hot steam of the machine at the end of the cycle. We recommend briefly rinsing knives under running water prior to placing them in the dishwasher; at the end of the cycle remove immediately and towel dry to remove possible water spots.*

Sterling and stainless maintenance *Pott flatware and accessories are very sturdy. Regular maintenance will ensure that you can enjoy their appeal and elegance for decades. From time to time, you should wipe your stainless steel product with a soft and non-abrasive metal cleaner. Please be sure to use a silver polish for all sterling products.*

Sarah Wiener

Wie gutes Handwerk geht Sarah Wiener versteht ihr Handwerk. Als Fernsehköchin, Buchautorin und Patronin ihrer Restaurants vertritt sie eine Küche, die lieber mit detailgenauem Können und frischen Zutaten beglückt, als mit modischen Effekten zu blenden. Kein Wunder, dass sie mit ihren Ideen für eigene Messer zu Pott kam. Denn Pott steht nicht nur für gutes Design. Sondern als Manufaktur auch für beste traditionelle Fertigung. So entstehen Sarah Wiener Messer bei uns von Hand und in über 90 Arbeitsschritten – pro Stück. Dabei folgen wir den gleichen Regeln, wie auch Sarah Wiener beim Kochen.

Handwerk wird mit der Hand gemacht

Handgemacht ist am besten. Das gilt für Krautstrudel wie für Kochmesser. Leider ist die Kunst des Messerschleifens von Hand heute ungefähr so selten wie selbstgemachter Blätterteig. Wir bei Pott sagen immer, ein Klingenmeister braucht „Musik in den Händen“. Bei der Schleiferei unserer Sarah Wiener Messerserie ist es sogar Tafelmusik.

Erst wenn Tausend Grad aufs Grad stimmen, wird es: Well done Seit Jahrtausenden kocht der Mensch mit Feuer. Nicht zu viel Lehrzeit, bedenkt man, dass er heute ein Steak auf den Punkt genau „well done“ braten kann, exakt 71° Kerntemperatur. Auch die hohe Kunst, Klingenstahl zu schmieden – Temperaturstufen: 1050°, -80°, 200° – ist am besten da, wo sie lange Tradition hat. Für unsere Messer kommt der Stahl aus Solingen.

Gutes entsteht, wo Liebe zur Arbeit die Hand führt Liebe geht durch den Magen, sagt man. Was in den Magen soll, muss auch geliebt werden, ergänzt Sarah Wiener. Kaum ein anderer Koch oder Köchin kümmert sich so um nachhaltige Zutaten, um glückliche Schweine und Fenchel vom Bio-Beet. Die Griffe ihrer Messer sind daher natürlich natürlich: aus heimischem Zwetschgenholz. Den zugehörigen Früchten wünschen wir eine Zukunft in Frau Wieners Zwetschgentopfenstrudel.

How good craftsmanship works Sarah Wiener understands her craft. As a TV chef, book author and owner of restaurants she stands for food preparation that is based on, and pleases with precise knowhow and fresh ingredients rather than dramatic effects. No wonder that she came to Pott with her ideas for knives. Pott not only stands for good design, but also for superior traditional fabrication. Each and every Sarah Wiener knife is produced by us in over 90 manual steps. In the process we follow the same rules as Sarah Wiener does with her cooking.

Manual work is done by hand Made by hand is best. This is valid for sliced cabbage as it is for knives. Unfortunately the art of manual knife honing is as rare as mille feuille dough made from scratch. At Pott we always say that our blade masters have music in their hands. In the case of the Sarah Wiener knife series it is even dinner music.

When each degree in a thousand is well executed: it is well done. For thousands of years man has cooked with fire. Not that long an apprenticeship considering that today we can make a well done steak with a precise core temperature of 160°. The art of knife forging, with temperature ranges of 1920°, 175°, 390°, is best served by long tradition. The steel for our knives comes from Solingen, Germany.

Good results come from passion for the craft As the old saying goes, love goes through the stomach. According to Sarah Wiener what goes into the stomach must also be loved. A rare chef indeed, who is totally devoted to the purity of ingredients, happy pigs, and organic herbs and vegetables. Naturally, the handles of her knives are natural: from local plum trees.









Gemüsemesser 8,5 cm
Paring knife 3.4 in



Spickmesser 11cm
Utility knife 4.4 in



Filiermesser 8,5 cm
Fillet knife 3.4 in



Privatier 11 cm
Privatier 4.4 in



Kochmesser 15 cm
Chef's knife 6 in



Kochmesser 20 cm
Chef's knife 8 in



Fleischgabel 15 cm
Carving fork 6 in



Fleischmesser 18 cm
Carving knife 7 in



Brotmesser 22 cm
Breadknife 9 in



Filiermesser flexibel 18 cm
Fillet knife, flexible 7 in



Käsemesser 13 cm
Cheese knife 5 in



Vespermesser 13 cm
Snack knife 5 in



Steakset
Steak set



Privatier, Rosenholz 11 cm
Privatier, rosewood 4.4 in

* Zwetschgenholz
Plum wood



Gemüsemesser 8,5 cm
Paring knife 3.4 in



Spickmesser 11cm
Utility knife 4.4 in



Filiermesser 8,5 cm
Fillet knife 3.4 in



Privatier 11 cm
Privatier 4.4 in



Kochmesser 15 cm
Chef's knife 6 in



Kochmesser 20 cm
Chef's knife 8 in



Fleischgabel 15 cm
Carving fork 6 in



Fleischmesser 18 cm
Carving knife 7 in



Brotmesser 22 cm
Breadknife 9 in



Filiermesser flexibel 18 cm
Fillet knife, flexible 7 in



Käsemesser 13 cm
Cheese knife 5 in



Vespermesser 13 cm
Snack knife 5 in



Steakset
Steak set



Messerblock
Knife block



Steakbrett
Steak board



Magnetleiste
Multipole connector

* Wurzelwalnußholz
Root walnut wood

Messer Knives



Picado

Parmesanmesser 16 cm

Cheese knife 6.5 in



Burrado

Buttermesser 17 cm

Butter knife 7 in



Trancho

Tranchiermesser 32 cm

Carving knife 12.5 in



Panado

Brotmesser 32,5 cm

Bread knife 13 in



Gourmet



Austernbrecher 14 cm
Oyster chucker 5.5 in



Austernhandschuh
Oyster glove



Austerngabel 14 cm
Oyster fork 5.5 in



Hummergabel 24 cm
Lobster fork 9.5 in



Löffel Spoons



Pastina

Servierlöffel 28 cm
Serving spoon 11 in



Pastina

Serviergabel 28 cm
Serving fork 11 in



Carlo

Servierlöffel 22,5 cm
Serving spoon 9 in



Rosito

Servierlöffel 19 cm
Serving spoon 7 in



Gourmetlöffel 18 cm
Gourmet ladle 7 in



Salz-/ Pfefferlöffel 5,5 cm
Salt or pepper-spoon 2 in



Senflöffel 10,5 cm
Condiment spoon 4 in



Al Dente

Spaghetti-Tester 21 cm
Spaghetti tester 8.5 in



Sarah Wiener

Abschmecklöffel 20 cm
Tasting spoon 8 in



Auszug aus Designsammlungen und Museen

Extract of design collections and museums

Museum für Gestaltung; Bauhaus Archiv, Berlin; Kunstgewerbemuseum, Berlin; Werkbund Archiv, Berlin; Museum für Alltagskultur des 20. Jahrhunderts, Berlin; Rheinisches Landesmuseum, Bonn; Haus der Geschichte, Bonn; Staatliche Kunstsammlung, Dresden; Kunstmuseum, Düsseldorf; Design Zentrum Nordrhein Westfalen, Essen; Museum für Kunsthandwerk, Frankfurt am Main; Deutscher Werkbund, Frankfurt am Main; Rat für Formgebung, Frankfurt am Main; Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg; Museum für Angewandte Kunst, Köln; Grassi Museum, Leipzig; Die Neue Sammlung, München; Deutsches Klingenmuseum, Solingen; Cooper Hewitt Museum, New York; Museum of Modern Art, New York; Louisiana Museum of Modern Art, Humlebaek (DK); The Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design, Chicago; Museum für Gestaltung, Zürich; Philadelphia Museum of Art, Philadelphia; Good Design, Chicago; Museum für Moderne Kunst, São Paulo

Ansprechpartner:innen

Contacts

Wilhelm Seibel

Vertriebsleitung
Sales Director
Phone +49 (2104) 9198-23
Mobile +49 (172) 2420055
ws@mono.de

Carmen Fabis

Kundenbetreuung
Account Manager
Phone +49 (2104) 9198-14
cf@mono.de

Karin Schulz

Kundenbetreuung
Account Manager
Phone +49 (2104) 9198-12
ks@mono.de

Leon Buck

Kundenbetreuung
Account Manager
Phone +49 (2104) 9198-15
lb@mono.de

Germany, Europe, Asia

Mono GmbH
Industriestraße 5
D-40822 Mettmann
Phone +49 (2104) 9198-0
Fax +49 (2104) 9198-19
mail@mono.de

USA

Yossie Bitton
Counterpoint Design Resources
111 South Broadway, Suite 212
Rochester, MN 55904, USA
Phone +1 507 2690497
Fax +1 866 3475381
yossie.bitton@mono.com

Impressum / Imprint

Konzeption/*Conception*: Mono GmbH

Design/*Design*: Bureau Collective

Text/*Text*: Jürgen Sterzenbach, Mono GmbH

Fotografie/*Photography*: Fabian Frinzel, Mono Archiv

Druck/*Print*: Schmidt, Ley + Wiegandt GmbH + Co. KG

Katalog-Schutzgebühr: 5,- Euro

©Mono GmbH, Mettmann

Alle Rechte vorbehalten/*All rights reserved*

2021

www.pott-bestecke.de