

mono

Katalog

Catalogue

2020

mono

Design

Made in

Germany

Die deutsche Manufaktur der Design-Originale.



CORNING
MUSEUM
OF GLASS



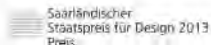
MoMA

COOPER
HEWITT

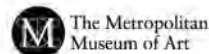
MK&G
MUSEUM FÜR
KUNST UND GEWERBE
HAMBURG



Philadelphia
Museum of
Art



solutions 2018



The German manufacturer of design originals.

Seit 1959 strebt Mono danach in Zusammenarbeit mit verschiedenen Designern Produkte zu entwickeln, die keiner Mode folgen, sondern Moden überdauern, Gegenstände zu gestalten, die nicht dekorieren, sondern funktionieren und mit höchstem Anspruch an Verarbeitung, Material und dessen Herkunft hergestellt werden. Das ist nicht selten gelungen. Zifach ausgezeichnet sind Mono Produkte Teil diverser Sammlungen in Museen der modernen und angewandten Kunst. Mono Freunde auf der ganzen Welt erfreuen sich am täglichen Gebrauch.

Die Mono Manufaktur liegt im nordrheinwestfälischen Mettmann bei Solingen. Dort legte Wilhelm Seibel I. 1895 mit der Gründung der Britanniawarenfabrik W. Seibel den Grundstein für das Familienunternehmen, welches heute in der 5. Generation geführt wird. 1959 entstand mit der Entwicklung des Mono A Besteckes die Marke Mono. Vieles hat sich seitdem verändert, in der Mono Manufaktur ist vieles gleich geblieben. Mit sturer Überzeugung wurde an traditionellen Herstellungsverfahren festgehalten im Glauben, dass handwerkliches Geschick, das menschliche Auge und hochwertige Materialien tatsächlich einen Unterschied machen.

Since 1959 Mono's goal has been to develop designer products that follow no trend, they simply outlast all trends. Striving to produce items that do not decorate but function and have the highest standards of production, material and origin. This has not been a rare occurrence. Mono products have become part of permanent museum collections of modern and applied art. Mono friends elicit pleasure on a daily basis.

The Mono manufactory is in the North Rhine-Westphalian town of Mettmann near to Solingen. That is where Wilhelm Seibel I set the cornerstone, in 1895 with the founding of the Britanniawarenfabrik W. Seibel – the basis for the family enterprise, which today is led by the 5th generation. In 1959 the brand Mono was established with the introduction of Mono A. Much has changed since then, and much has remained the same in the production process at Mono. With stubborn dedication traditional processes were kept under the belief that manual know how, the human eye and high end materials actually do make a difference.





Handarbeit verbindet - Technik



Das Handwerk verbindet Tradition und Innovation. In der modernen Fertigung spielen Maschinen eine zentrale Rolle, um präzise und hochwertige Bauteile zu produzieren. Die Kombination aus menschlicher Expertise und technischer Ausstattung ermöglicht es, komplexe Aufgaben zu bewältigen und die Effizienz zu steigern.

AKS



Die Mono Manufaktur in Mettmann. 28 Mitarbeiter kümmern sich hier um kontinuierliche Design Geschichte in Handarbeit.
The Mono manufaktur in Mettmann. 28 employees take care of continuous design history made by hand.



Das Herzstück einer Besteckmanufaktur bleibt die Schleiferei.
The heart of a flatware manufaktur remains the grinding shop.



Das Kapital der Manufaktur sind die diversen Werkzeuge, die für die Herstellung der Mono Besteckklassiker zum Einsatz kommen.
The capital of the manufactory are the various tools that are used for the production of the Mono flatware classics.



Manche Maschinen sind die ältesten Mitarbeiter.
Hier zu sehen eine Spindelpresse von 1958.
*Some machines are the oldest employees.
Here you can see a screw press from 1958.*



Qualität muss nicht neu sein, das gilt für Design und Maschine. Der gut gewartete Maschinenpark ist die Basis für ein perfektes Mono Produkt.
Quality does not have to be new, this applies to design and machine. The well maintained machinery are the basis for a perfect Mono product.



Die wichtigsten Werkzeuge bleiben Augen, Gefühl und Erfahrung. Seit sechs Generationen wird das Know How in der Manufaktur weitergeben.
The most important tools remain eyes, feeling and experience. For six generations, the know-how has been passed on at the manufactory.



Drei Generationen des Familienunternehmens. Wilhelm Seibel sen. übernahm das Unternehmen 1983 von seinem Onkel Herbert Seibel. Wilhelm Seibel führt das Unternehmen seit 2001. Seine Söhne Johannes (l) und Matthias (r) verantworten Marketing und Produktion. *Three generations of the family business. Wilhelm Seibel sen. took over the company in 1983 from his uncle Herbert Seibel. Wilhelm Seibel has been managing the company since 2001. His sons Johannes (l) and Matthias (r) are responsible for marketing and production.*



Der Eigenproduktionsanteil bei Mono ist mit 85% sehr hoch. Bei zugelieferten Teilen legt Mono Wert auf Qualität und Regionalität. *The own production share at Mono is very high at 85%. For delivered parts Mono attaches importance to quality and regionality.*



Bei Mono wird in serieller Manufakturarbeit gefertigt. Eine typische Losgröße sind 50 Stück.
At Mono we manufacture in serial manufactory work. A typical lot size is 50 pieces.



From Mettmann to the World. Nach finaler Qualitätskontrolle und sicher verpackt, verlassen die Mono Produkte die Manufaktur.
From Mettmann to the World. After final quality control and safely packed, the Mono products leave the manufactory.

Mit der Entwicklung des Mono A Besteckes 1959 wurde der Grundstein für das Besteckprogramm und die Mono Design DNA gelegt. Neben den Klassikern von Peter Raacke (A, E, T, Oval, Petit) gehören Mono Zeug (das Neandertaler Besteck von Michael Schneider, 1995) und die Mono Ring Re-Edition (eine Zusammenarbeit von Peter Raacke und Mark Braun, 2018) zum Mono Besteck Portfolio. Alle Mono Bestecke werden größtenteils in Handarbeit in der Manufaktur in Mettmann hergestellt. Dabei wird jedes Teil von Handwerksmeistern in rund 30 Arbeitsschritten immer wieder mit feinem Gefühl und scharfem Blick bearbeitet und überprüft. Erst wenn durch den letzten Schliff die Perfektion erreicht ist, verlässt ein Mono Besteck die Manufaktur.

With the development of Mono A flatware in 1959, the foundation for the flatware program and the Mono Design DNA was laid. In addition to Peter Raacke's classics (A, E, T, Oval, Petit), Mono Zeug (the Neanderthal flatware by Michael Schneider, 1995) and the Mono Ring re-edition (collaboration between Peter Raacke and Mark Braun, 2018) belong to the Mono flatware portfolio. All Mono flatware are mostly made by hand in the manufactory in Mettmann. Some 30 steps are used until the final flatware product is finished. The product is under constant evaluation, and only then and when the final touch is made, and perfection is reached, is the product released from the manufactory.



Mono A ist der Urtyp der Mono Besteckfamilie. Er wurde 1958 von Prof. Peter Raacke entworfen und dann 1959 auf den Markt gebracht. Er stellt eine der konsequentesten Leistungen der industriellen Formgebung dar.

Mono A is the archetype of the Mono flatware family. It was designed in 1958 by Prof. Peter Raacke, came onto the market in 1959 and represents one of the most consistent achievements in industrial design.



Typischerweise haben Mono Bestecke ein seidenmattes Finish. Für alle, die es gerne glänzender mögen gibt es den Klassiker auch in brillant poliert. Außerdem beinhaltet das Mono A Besteckmodell zwei Messervarianten zur Auswahl, die lange Klinge (hier dargestellt) und die kurze Klinge (das Urdesign auf der linken Seite).

Mono flatware typically has a silky matt finish. For those who like it more glossy, the classic flatware is also available in mirror finish. Mono A also has two knife variants, the long blade (shown here) and the short blade (the original design on the left page).



Anfang der 60er Jahre wurde die Mono A Serie durch Mono T (Teakholz) und Mono E (Ebenholz) ergänzt. Die Besteckgriffe von Mono E und Mono T werden beidseitig mit dem aufgenieteten, edlen Holz (nicht spülmaschinengeeignet) verblendet und ergeben einen reizvollen Kontrast zum Edelstahl.

In the early '60s the Mono A series was expanded with the introduction of Mono T (teakwood), and Mono E (ebony). The handles of Mono E and Mono T are riveted on both sides (not dishwasher safe). The wood finishes offer an attractive contrast to the stainless steel.



Mono E und Mono T bilden, zusammen mit Mono A, eine Besteckfamilie mit gleichen Grundformen. Sie haben ihre Zeitlosigkeit in Form und Funktion nachhaltig unter Beweis gestellt.

Together with Mono A, Mono E and Mono T offer the user alternatives with the same clean lines, based on personal choice. They have proven their timelessness in form and function.



Großes Design für kleine Leute: Das Kinderbesteck Mono Petit ist der kleine Bruder von Mono A und genauso durchdacht wie der berühmte Designklassiker. Das perfekte Geschenk, zum Beispiel zur Geburt oder zur Taufe, besonders mit Namensgravur.

Great design for little people: the children's flatware Mono Petit is the little brother of Mono A and just as thought-through as the famous design classic. The perfect gift, for example for a new born child, especially with an engraved name.



Handwerkliche Perfektion und gestalterische Klarheit prägen dieses edle Tafelbesteck. Aufgrund der ovalen Form und des spürbaren Gewichts der charakteristischen Griffe liegen alle Besteckteile sehr angenehm in der Hand. Mono Oval in glänzendem Edelstahl wirkt luxuriös, aber ohne jeden Hauch von Prunk.

Perfect craftsmanship and design clarity are the hallmarks of this flatware. The smoothness of the oval shape and the palpable weight enhance the use of each piece in this pattern. True elegance is achieved in polished stainless steel without a hint of pretence.



Raackes Idee von 1962 bleibt unverändert stark: ein Besteck, das keine Schublade braucht. Stattdessen steht es griffbereit auf dem Tisch. Der Designer Mark Braun hat den ursprünglichen Entwurf intensiv studiert und für die Wiedereinführung neu interpretiert.

Raacke's idea of 1962 remains strong: flatware that doesn't need a drawer. Instead, it is ready to hand on the table. Designer Mark Braun has studied the original design intensively and reinterpreted it for its reintroduction.



Mono Zeug, das vielleicht originellste Essbesteck der Gegenwart, ist dem Neandertaler gewidmet. Für das Messer stand sein Faustkeil Pate, die stockschlanke Gabel erinnert an frühe Spießwerkzeuge und der Löffel an eine schöpfende Hand. So wird Essen zum Urerlebnis.

Mono Zeug, the most unusual pattern is dedicated to the Neanderthal. The hand ax inspired the knife, the elongated fork is reminiscent of early skewing tools, and the spoon recalls a cupping hand. This is how eating becomes a primal experience.



Mono 10+1 ist die perfekte Ergänzung zu Mono A in der Küche. Es besteht aus Schaumlöffel, Salatbesteck, Tranchierbesteck, Wender, Aufschnittgabel, Suppenschöpfer, Saucenlöffel und langem Probierlöffel. 10 Vorlegeteile, jederzeit griffbereit an einer Aufhängeleiste.

Mono 10+1 is the perfect addition to Mono A at the kitchen. It consists of a foam spoon, salad servers, carving set, turner, slicing fork, soup ladle, sauce spoon and long tasting spoon. 10 serving utensils, always ready to hand on a hanging bar.



Mono A
kurze Klinge *short blade*



Mono A
lange Klinge *long blade*



Mono A brillant poliert
kurze Klinge
mirror finish short blade



Mono A brillant poliert
lange Klinge
mirror finish long blade



Mono T
Teakholz *Teak*



Mono E
Ebenholz *Ebony*



Mono Oval



Mono Zeug



Mono Ring
schwarz *black*



Mono Ring
weiß *white*



Mono Ring
blau *blue*



Mono Ring
rot *red*



Mono Ring
grau *grey*



Mono Ring
24 tlg. mit Ständer
24 pc. with stand



Mono Petit
Kinderbesteck *Child's set*



Mono 10+1
Hakenleiste mit Utensilien
Utensils





























































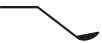


























































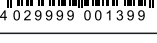

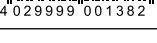
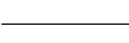
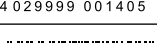



























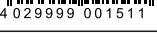

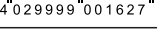

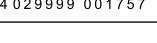






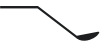

























































































| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|-------------|--|--|--------------------------|---------|--|
| Mono A | 1959 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 matt gebürstet <i>Stainless steel 18/10 mat brushed</i> | | | |
|  | 10/01 | Tafellöffel <i>Table spoon</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 000095 |
|  | 10/02 | Tafelgabel <i>Table fork</i> | 20,7 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 000101 |
|  | 10/03 | Tafelmesser, kurze Klinge <i>Table knife, short blade</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,10 kg <i>3.5 oz</i> | |  4 029999 000118 |
|  | 10/43 | Tafelmesser, lange Klinge <i>Table knife, long blade</i> | 22,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.4 oz</i> | |  4 029999 001610 |
|  | 10/13 | Steakmesser <i>Steak knife</i> | 21,7 cm <i>8 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.4 oz</i> | |  4 029999 000224 |
|  | 10/07 | Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i> | 15 cm <i>6 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 000149 |
|  | 10/04 | Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i> | 18,4 cm <i>7 in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 000125 |
|  | 10/11 | Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i> | 18,2 cm <i>7 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 000170 |
|  | 10/63 | Dessertmesser <i>Dessert knife</i> | 20,5 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 002488 |
|  | 10/08 | Moccalöffel <i>Demitasse spoon</i> | 12,8 cm <i>5 in</i> | 0,02 kg <i>0.5 oz</i> | |  4 029999 000156 |
|  | 10/17 | Fischgabel <i>Fish fork</i> | 20,5 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 000330 |
|  | 10/18 | Fischmesser <i>Fish knife</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 000347 |
|  | 10/15 | Longdrinklöffel <i>Iced-tea spoon</i> | 24,1 cm <i>9 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 000279 |
|  | 10/58 | Cocktailgabel / Spießer <i>Canape fork</i> | 13 cm <i>5 in</i> | 0,01 kg <i>0.4 oz</i> | |  4 029999 002402 |
|  | 10/56 | Schneckengabel <i>Escargot fork, angled</i> | 12,8 cm <i>5 in</i> | 0,01 kg <i>0.4 oz</i> | |  4 029999 002396 |
|  | 10/21 | Käsefonduegabel <i>Pickle fork</i> | 24,5 cm <i>9 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 000392 |
|  | 10/36 | Buttermesser <i>Butter knife</i> | 17 cm <i>6 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 001177 |
|  | 10/34 | Käsemesser <i>Cheese knife</i> | 25,5 cm <i>10 in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 001085 |
|  | 10/26 | Suppenschöpfer <i>Soup ladle</i> | 35 cm <i>14 in</i> | 0,15 kg <i>5.3 oz</i> | |  4 029999 000620 |
|  | 10/30 | Saucenlöffel <i>Gravy ladle, large</i> | 24,5 cm <i>9 ½ in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 000866 |
|  | 10/32 | Servierlöffel <i>Serving spoon</i> | 27,2 cm <i>10 ½ in</i> | 0,09 kg <i>3.2 oz</i> | |  4 029999 000941 |
|  | 10/191 | Salatbesteck, klein <i>Salad serving set, small</i> | 18,5 cm <i>7 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.5 oz</i> | |  4 029999 000354 |
|  | 10/192 | Salatbesteck, groß <i>Salad serving set, large</i> | 27,2 cm <i>10 ½ in</i> | 0,17 kg <i>6.0 oz</i> | |  4 029999 000361 |
|  | 10/35 | Tranchiergabel <i>Carving fork</i> | 28 cm <i>11 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 001108 |
|  | 10/55 | Tranchiermesser <i>Carving knife</i> | 27 cm <i>11 in</i> | 0,10 kg <i>3.5 oz</i> | |  4 029999 002365 |











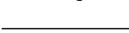
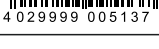



































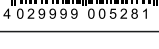
| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|-------------|---|--|----------------------|---------|--|
| Mono A | 1959 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 matt gebürstet <i>Stainless steel 18/10 mat brushed</i> | | | |
|  | 10/12 | Vorlegegabel / Fleischgabel <i>Deli fork</i> | 20 cm 8 in | 0,03 kg 1.1 oz | |  4 029999 000200 |
|  | 10/41 | Marmeladenlöffel <i>Sugar spoon</i> | 14,5 cm 6 in | 0,02 kg 0.5 oz | |  4 029999 001450 |
|  | 10/40 | Senflöffel <i>Condiment spoon</i> | 12,5 cm 5 in | 0,01 kg 0.5 oz | |  4 029999 001368 |
|  | 10/23 | Sahnelöffel <i>Cream ladle, small</i> | 18,7 cm 7 ½ in | 0,05 kg 1.8 oz | |  4 029999 000460 |
|  | 10/33 | Tortenheber <i>Pie server</i> | 28 cm 11 in | 0,09 kg 3.2 oz | |  4 029999 001009 |
|  | 10/60 | Servierzange, groß <i>Serving tongs, large</i> | 21,5 cm 8 ½ in | 0,08 kg 2.9 oz | |  4 029999 002419 |
|  | 10/62 | Eiszange, groß <i>Ice tongs</i> | 20 cm 8 in | 0,05 kg 1.8 oz | |  4 029999 002464 |
|  | 10/65 | Zuckerzange <i>Sugar-cube tongs</i> | 12 cm 4 ½ in | 0,03 kg 1.1 oz | |  4 029999 002549 |
|  | 10/793 | 4tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>4-pc. set with knife 03, short blade</i> | | | |  4 029999 002693 |
|  | 10/773 | 4tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>4-pc. set with knife 43, long blade</i> | | | |  4 029999 002648 |
|  | 10/663 | 24tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>24-pc. set with knife 03, short blade</i> | | | |  4 029999 002563 |
|  | 10/643 | 24tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>24-pc. set with knife 43, long blade</i> | | | |  4 029999 002495 |
| Mono 10+1 | 1959 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i> | | | |
|  | 10/126 | Hakenserie Suppenschöpfer <i>Gourmet utensils soup ladle</i> | 33 cm 13 in | 0,14 kg 5.0 oz | |  4 029999 000217 |
|  | 10/115 | Hakenserie langer Probierlöffel <i>Gourmet utensils sampling spoon</i> | 22,7 cm 9 in | 0,03 kg 1.1 oz | |  4 029999 000194 |
|  | 10/130 | Hakenserie Saucenlöffel <i>Gourmet utensils gravy ladle</i> | 23,4 cm 9 in | 0,08 kg 2.9 oz | |  4 029999 000231 |
|  | 10/112 | Hakenserie Aufschnittgabel <i>Gourmet utensils deli fork</i> | 18,8 cm 7 ½ in | 0,03 kg 1.1 oz | |  4 029999 000187 |
|  | 10/159 | Hakenserie Pfannmesser <i>Gourmet utensils spatula</i> | 35,2 cm 14 in | 0,07 kg 2.5 oz | |  4 029999 000293 |
|  | 10/135 | Hakenserie Tranchiergabel <i>Gourmet utensils carving fork</i> | 26,5 cm 10 ½ in | 0,06 kg 2.2 oz | |  4 029999 000262 |
|  | 10/155 | Hakenserie Tranchiermesser <i>Gourmet utensils carving knife</i> | 28,7 cm 11 ½ in | 0,10 kg 3.5 oz | |  4 029999 000286 |
|  | 10/131 | Hakenserie Salatvorlegegabel <i>Gourmet utensils vegetable server</i> | 25,8 cm 10 in | 0,07 kg 2.5 oz | |  4 029999 000248 |
|  | 10/132 | Hakenserie Servierlöffel <i>Gourmet utensils serving spoon</i> | 25,8 cm 10 in | 0,08 k 2.9 oz | |  4 029999 000255 |
|  | 10/164 | Hakenserie Schaumlöffel <i>Gourmet utensils skimming ladle</i> | 37 cm 14 ½ in | 0,14 kg 4.9 oz | |  4 029999 000323 |
|  | 10/230 | Hakenserie Leiste <i>Gourmet utensils utensil rack</i> | 35,5 cm 14 in | 0,09 kg 3.2 oz | |  4 029999 000477 |
|  | 10/650 | Hakenserie 10+1 Serie komplett <i>Gourmet utensils 10+1 series set</i> | 36 cm 14 in | 1,25 kg 2 lb 12oz | |  4 029999 002556 |













































| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|-------------|--|--|--------------------------|---------|--|
| Mono A | 1959 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 brillant poliert <i>Stainless steel 18/10 mirror finish</i> | | | |
|  | 60/01 | Tafellöffel <i>Table spoon</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 000491 |
|  | 60/02 | Tafelgabel <i>Table fork</i> | 20,7 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 001252 |
|  | 60/03 | Tafelmesser, kurze Klinge <i>Table knife, short blade</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,10 kg <i>3.5 oz</i> | |  4 029999 001313 |
|  | 60/43 | Tafelmesser, lange Klinge <i>Table knife, long blade</i> | 22,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.4 oz</i> | |  4 029999 001665 |
|  | 60/13 | Steakmesser <i>Steak knife</i> | 21,7 cm <i>8 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.4 oz</i> | |  4 029999 001429 |
|  | 60/07 | Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i> | 15 cm <i>6 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 001399 |
|  | 60/04 | Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i> | 18,4 cm <i>7 in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 001382 |
|  | 60/11 | Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i> | 18,2 cm <i>7 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 001405 |
|  | 60/63 | Dessertmesser <i>Dessert knife</i> | 20,5 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 001801 |
|  | 60/08 | Moccalöffel <i>Demitasse spoon</i> | 12,8 cm <i>5 in</i> | 0,02 kg <i>0.5 oz</i> | |  4 029999 000132 |
|  | 60/17 | Fischgabel <i>Fish fork</i> | 20,5 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 001467 |
|  | 60/18 | Fischmesser <i>Fish knife</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 001498 |
|  | 60/15 | Longdrinklöffel <i>Iced-tea spoon</i> | 24,1 cm <i>9 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 000163 |
|  | 60/58 | Cocktailgabel / Spießer <i>Canape fork</i> | 13 cm <i>5 in</i> | 0,01 kg <i>0.4 oz</i> | |  4 029999 001795 |
|  | 60/56 | Schneckengabel <i>Escargot fork, angled</i> | 12,8 cm <i>5 in</i> | 0,01 kg <i>0.4 oz</i> | |  4 029999 001788 |
|  | 60/21 | Käsefonduegabel <i>Pickle fork</i> | 24,5 cm <i>9 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 000453 |
|  | 60/36 | Buttermesser <i>Butter knife</i> | 17 cm <i>6 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 001634 |
|  | 60/34 | Käsemesser <i>Cheese knife</i> | 25,5 cm <i>10 in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 001603 |
|  | 60/26 | Suppenschöpfer <i>Soup ladle</i> | 35 cm <i>14 in</i> | 0,15 kg <i>5.3 oz</i> | |  4 029999 001573 |
|  | 60/30 | Saucenlöffel <i>Gravy ladle, large</i> | 24,5 cm <i>9 ½ in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 001580 |
|  | 60/32 | Servierlöffel <i>Serving spoon</i> | 27,2 cm <i>10 ½ in</i> | 0,09 kg <i>3.2 oz</i> | |  4 029999 001597 |
|  | 60/191 | Salatbesteck, klein <i>Salad serving set, small</i> | 18,5 cm <i>7 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.5 oz</i> | |  4 029999 001504 |
|  | 60/192 | Salatbesteck, groß <i>Salad serving set, large</i> | 27,2 cm <i>10 ½ in</i> | 0,17 kg <i>6.0 oz</i> | |  4 029999 001511 |
|  | 60/35 | Tranchiergabel <i>Carving fork</i> | 28 cm <i>11 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 001627 |
|  | 60/55 | Tranchiermesser <i>Carving knife</i> | 27 cm <i>11 in</i> | 0,10 kg <i>3.5 oz</i> | |  4 029999 001757 |

| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|---|-------------|---|--|--------------------------|---------|---|
| Mono A | 1959 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 brillant poliert <i>Stainless steel 18/10 mirror finish</i> | | | |
|  | 60/12 | Vorlegegabel / Fleischgabel <i>Deli fork</i> | 20 cm <i>8 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 001412 |
|  | 60/41 | Marmeladenlöffel <i>Sugar spoon</i> | 14,5 cm <i>6 in</i> | 0,02 kg <i>0.5 oz</i> | |  4 029999 001658 |
|  | 60/40 | Senflöffel <i>Condiment spoon</i> | 12,5 cm <i>5 in</i> | 0,01 kg <i>0.5 oz</i> | |  4 029999 001641 |
|  | 60/23 | Sahnelöffel <i>Cream ladle, small</i> | 18,7 cm <i>7 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 001528 |
|  | 60/33 | Tortenheber <i>Pie server</i> | 28 cm <i>11 in</i> | 0,09 kg <i>3.2 oz</i> | |  4 029999 004895 |
|  | 60/60 | Servierzange, groß <i>Serving tongs, large</i> | 21,5 cm <i>8 ½ in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 004901 |
|  | 60/62 | Eiszange, groß <i>Ice tongs</i> | 20 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 004918 |
|  | 60/65 | Zuckerzange <i>Sugar-cube tongs</i> | 12 cm <i>4 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 004932 |
|  | 60/793 | 4tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>4-pc. set with knife 03, short blade</i> | | | |  4 029999 004888 |
|  | 60/773 | 4tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>4-pc. set with knife 43, long blade</i> | | | |  4 029999 000378 |
|  | 60/663 | 24tlg. Garnitur mit Messer 03, kurze Klinge <i>24-pc. set with knife 03, short blade</i> | | | |  4 029999 000385 |
|  | 60/643 | 24tlg. Garnitur mit Messer 43, lange Klinge <i>24-pc. set with knife 43, long blade</i> | | | |  4 029999 004925 |

| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|---------|---|------------------------------------|--------------------------|---------|--|
| Mono E | | | | | | |
| | 1960 | Prof. Peter Raacke | Griff Ebenholz <i>Ebony handle</i> | | | |
|  | 11/01 | Tafellöffel <i>Table spoon</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 002723 |
|  | 11/02 | Tafelgabel <i>Table fork</i> | 20,7 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 002730 |
|  | 11/03 | Tafelmesser <i>Table knife</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 002747 |
|  | 11/07 | Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i> | 15 cm <i>6 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 002778 |
|  | 11/04 | Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i> | 18,4 cm <i>7 in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 002754 |
|  | 11/11 | Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i> | 18,2 cm <i>7 in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 002792 |
|  | 11/63 | Dessertmesser <i>Dessert knife</i> | 20,5 cm <i>8 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 003089 |
|  | 11/793 | 4tlg. Garnitur <i>4-pc. set</i> | | | |  4 029999 003133 |
| Mono T | | | | | | |
| | 1960 | Prof. Peter Raacke | Griff Teakholz <i>Teak handle</i> | | | |
|  | 12/01 | Tafellöffel <i>Table spoon</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 003140 |
|  | 12/02 | Tafelgabel <i>Table fork</i> | 20,7 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 003157 |
|  | 12/03 | Tafelmesser <i>Table knife</i> | 21,3 cm <i>8 ½ in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 003164 |
|  | 12/07 | Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i> | 15 cm <i>6 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 003195 |
|  | 12/04 | Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soup spoon</i> | 18,4 cm <i>7 in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 003171 |
|  | 12/11 | Dessert-, Kuchengabel <i>Dessert fork</i> | 18,2 cm <i>7 in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 003218 |
|  | 12/63 | Dessertmesser <i>Dessert knife</i> | 20,5 cm <i>8 in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 003508 |
|  | 12/793 | 4tlg. Garnitur <i>4-pc. set</i> | | | |  4 029999 003553 |

| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|---------|--|--|--------------------------------|---------|--|
| Mono Oval | | | | | | |
| | 1982 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i> | | | |
|  | 20/01 | Tafellöffel <i>Table spoon</i> | 20,8 cm <i>8 in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 004406 |
|  | 20/02 | Tafelgabel <i>Table fork</i> | 20 cm <i>8 in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 004413 |
|  | 20/03 | Tafelmesser <i>Table knife</i> | 21,5 cm <i>8 ½ in</i> | 0,06 kg <i>2.2 oz</i> | |  4 029999 004420 |
|  | 20/07 | Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i> | 14,5 cm <i>5 ½ in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 004444 |
|  | 20/04 | Dessert-, Suppentassenlöffel <i>Soupspoon</i> | 19 cm <i>7 ½ in</i> | 0,07 kg <i>2.5 oz</i> | |  4 029999 004437 |
|  | 20/11 | Kuchengabel <i>Dessert fork</i> | 16 cm <i>6 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.1 oz</i> | |  4 029999 004475 |
|  | 20/10 | Dessert-, Salatgabel <i>Salad fork</i> | 18 cm <i>7 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 004468 |
|  | 20/63 | Dessertmesser <i>Dessert knife</i> | 20 cm <i>8 in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 004727 |
|  | 20/651 | 4tlg. Besteck Set im GK <i>4-pc. set in gift box</i> | | 0,45 kg <i>15.9 oz</i> | |  4 029999 037411 |
|  | 20/663 | 24tlg. Garnitur <i>24-pc. set</i> | | 1,79 kg <i>3 lb 15.1 oz</i> | |  4 029999 004734 |
| Mono Zeug Tools | | | | | | |
| | 1995 | Michael Schneider | Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i> | | | |
|  | 90/01 | Tafellöffel <i>Tablespoon</i> | 13,7 cm <i>5 ½ in</i> | 0,04 kg <i>1.4 oz</i> | |  4 029999 016782 |
|  | 90/02 | Tafelgabel <i>Table fork</i> | 23,5 cm <i>9 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1.8 oz</i> | |  4 029999 016799 |
|  | 90/03 | Tafelmesser <i>Table knife</i> | 22,7 cm <i>9 in</i> | 0,08 kg <i>2.9 oz</i> | |  4 029999 016805 |
|  | 90/07 | Kaffeelöffel <i>Teaspoon</i> | 15 cm <i>6 in</i> | 0,02 kg <i>0.5 oz</i> | |  4 029999 016812 |
|  | 90/654 | 4tlg. Besteck Set im GK <i>4-pc. set in gift box</i> | | 0,45 kg <i>15.9 oz</i> | |  4 029999 017048 |
| Mono Petit | | | | | | |
| | 1959 | Prof. Peter Raacke | Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i> | | | |
|  | 10/680 | 3tlg. Kinderbesteck <i>Child's flatware, 3-pc. set</i> | | 0,10 kg <i>3.5 oz</i> | |  4 029999 002570 |
|  | 10/681 | 4tlg. Kinderbesteck mit Holz-Brettchen <i>4-pc. Child's set with wooden cutting board</i> | | 0,30 kg <i>10.5 oz</i> | |  4 029999 002587 |

| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|------------------|--|---|---------------------------|---------|--|
| Mono Ring | 1962/2018 | Prof. Peter Raacke/Mark Braun | Edelstahl 18/10, Polyamid Schwarz <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Black</i> | | | |
|  | 50/01 | Tafellöffel schwarz <i>Table spoon black</i> | 21,8 cm <i>8 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1,75 oz</i> | |  4 029999 001214 |
|  | 50/02 | Tafelgabel schwarz <i>Table fork black</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1,05 oz</i> | |  4 029999 001238 |
|  | 50/03 | Tafelmesser schwarz <i>Table knife black</i> | 23 cm <i>9 in</i> | 0,03 kg <i>1,05 oz</i> | |  4 029999 005069 |
|  | 50/07 | Kaffeelöffel schwarz <i>Teaspoon black</i> | 15,9 cm <i>6 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0,7 oz</i> | |  4 029999 005076 |
|  | 50/11 | Dessert-, Kuchengabel schwarz <i>Dessert fork black</i> | 17,4 cm <i>7 in</i> | 0,02 kg <i>0,7 oz</i> | |  4 029999 005083 |
|  | 50/87 | Geschenk-Probierlöffelchen schwarz <i>Little tasting spoon black in gift box</i> | 14,5 cm <i>5 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0,7 oz</i> | |  4 029999 005137 |
|  (-01/-02/-03/-07) | 50/793 | 4tlg. Garnitur schwarz <i>4-pc. set black</i> | | | |  4 029999 005120 |
|  (-01/-02/-03/-07/-11) | 50/738 | 5tlg. Garnitur schwarz <i>5-pc. set black</i> | | | |  4 029999 005113 |
|  6x (-01/-02/-03/-07) | 50/665 | Besteckset 24+1 schwarz, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 black, stand anthracite</i> | | | |  4 029999 005106 |
| Mono Ring | 1962/2018 | Prof. Peter Raacke/Mark Braun | Edelstahl 18/10, Polyamid Weiß <i>Stainless steel 18/10, Polyamid White</i> | | | |
|  | 51/01 | Tafellöffel weiß <i>Table spoon white</i> | 21,8 cm <i>8 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1.75 oz</i> | |  4 029999 005144 |
|  | 51/02 | Tafelgabel weiß <i>Table fork white</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005151 |
|  | 51/03 | Tafelmesser weiß <i>Table knife white</i> | 23 cm <i>9 in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005168 |
|  | 51/07 | Kaffeelöffel weiß <i>Teaspoon white</i> | 15,9 cm <i>6 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005175 |
|  | 51/11 | Dessert-, Kuchengabel weiß <i>Dessert fork white</i> | 17,4 cm <i>7 in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005182 |
|  | 51/87 | Geschenk-Probierlöffelchen weiß <i>Little tasting spoon white in gift box</i> | 14,5 cm <i>5 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005199 |
|  (-01/-02/-03/-07) | 51/793 | 4tlg. Garnitur weiß <i>4-pc. set white</i> | | | |  4 029999 005229 |
|  (-01/-02/-03/-07/-11) | 51/738 | 5tlg. Garnitur weiß <i>5-pc. set white</i> | | | |  4 029999 005212 |
|  6x (-01/-02/-03/-07) | 51/665 | Besteckset 24+1 weiß, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 white, stand anthracite</i> | | | |  4 029999 005205 |
| Mono Ring | 1962/2018 | Prof. Peter Raacke/Mark Braun | Edelstahl 18/10, Polyamid Rot <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Red</i> | | | |
|  | 52/01 | Tafellöffel rot <i>Table spoon red</i> | 21,8 cm <i>8 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1.75 oz</i> | |  4 029999 005236 |
|  | 52/02 | Tafelgabel rot <i>Table fork red</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005243 |
|  | 52/03 | Tafelmesser rot <i>table knife red</i> | 23 cm <i>9 in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005250 |
|  | 52/07 | Kaffeelöffel rot <i>Teaspoon red</i> | 15,9 cm <i>6 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005267 |
|  | 52/11 | Dessert-, Kuchengabel rot <i>Dessert fork red</i> | 17,4 cm <i>7 in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005274 |
|  | 52/87 | Geschenk-Probierlöffelchen rot <i>Little tasting spoon red in gift box</i> | 14,5 cm <i>5 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005281 |

| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|---|---------------------------------------|--|--|---------------------------|---------|--|
| Mono Ring 1962/2018 Prof. Peter Raacke/Mark Braun Edelstahl 18/10, Polyamid Rot <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Red</i> | | | | | | |
|  | 52/793 (-01/-02/-03/-07) | 4tlg. Garnitur rot <i>4-pc. set red</i> | | | |  4 029999 005298 |
|  | 52/738 (-01/-02/-03/-07/-11) | 5tlg. Garnitur rot <i>5-pc. set red</i> | | | |  4 029999 005304 |
|  | 52/665 6x (-01/-02/-03/-07) | Besteckset 24+1 rot, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 red, stand anthracite</i> | | | |  4 029999 005311 |
| Mono Ring 1962/2018 Prof. Peter Raacke/Mark Braun Edelstahl 18/10, Polyamid Blau <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Blue</i> | | | | | | |
|  | 54/01 | Tafellöffel blau <i>Table spoon blue</i> | 21,8 cm <i>8 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1.75 oz</i> | |  4 029999 005328 |
|  | 54/02 | Tafelgabel blau <i>Table fork blue</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005335 |
|  | 54/03 | Tafelmesser blau <i>Table knife blue</i> | 23 cm <i>9 in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005342 |
|  | 54/07 | Kaffeelöffel blau <i>Teaspoon blue</i> | 15,9 cm <i>6 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005359 |
|  | 54/11 | Dessert-, Kuchengabel blau <i>Dessert fork blue</i> | 17,4 cm <i>7 in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005366 |
|  | 54/87 | Geschenk-Probierlöffelchen blau <i>Little tasting spoon blue in gift box</i> | 14,5 cm <i>5 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005373 |
|  | 54/793 (-01/-02/-03/-07) | 4tlg. Garnitur blau <i>4-pc. set blue</i> | | | |  4 029999 005380 |
|  | 54/738 (-01/-02/-03/-07/-11) | 5tlg. Garnitur blau <i>5-pc. set blue</i> | | | |  4 029999 005397 |
|  | 54/665 6x (-01/-02/-03/-07) | Besteckset 24+1 blau, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 blue, stand anthracite</i> | | | |  4 029999 005403 |
| Mono Ring 1962/2018 Prof. Peter Raacke/Mark Braun Edelstahl 18/10, Polyamid Grau <i>Stainless steel 18/10, Polyamid Grey</i> | | | | | | |
|  | 58/01 | Tafellöffel grau <i>Table spoon grey</i> | 21,8 cm <i>8 ½ in</i> | 0,05 kg <i>1.75 oz</i> | |  4 029999 005410 |
|  | 58/02 | Tafelgabel grau <i>Table fork grey</i> | 21,2 cm <i>8 ½ in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005427 |
|  | 58/03 | Tafelmesser grau <i>Table knife grey</i> | 23 cm <i>9 in</i> | 0,03 kg <i>1.05 oz</i> | |  4 029999 005434 |
|  | 58/07 | Kaffeelöffel grau <i>Teaspoon grey</i> | 15,9 cm <i>6 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005441 |
|  | 58/11 | Dessert-, Kuchengabel grau <i>Dessert fork grey</i> | 17,4 cm <i>7 in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005458 |
|  | 58/87 | Geschenk-Probierlöffelchen grau <i>Little tasting spoon grey in gift box</i> | 14,5 cm <i>5 ½ in</i> | 0,02 kg <i>0.7 oz</i> | |  4 029999 005465 |
|  | 58/793 (-01/-02/-03/-07) | 4tlg. Garnitur grau <i>4-pc. set grey</i> | | | |  4 029999 005472 |
|  | 58/738 (-01/-02/-03/-07/-11) | 5tlg. Garnitur grau <i>5-pc. set grey</i> | | | |  4 029999 005489 |
|  | 58/665 6x (-01/-02/-03/-07) | Besteckset 24+1 grau, Ständer anthrazit <i>Flatware set 24+1 grey, stand anthracite</i> | | | |  4 029999 005496 |
| Mono Ring 1962/2018 Prof. Peter Raacke/Mark Braun Stahldraht, pulverbeschichtet anthrazit <i>Steel, powder coated anthracite</i> | | | | | | |
|  | 50/221 | Besteckständer anthrazit <i>Flatware stand anthracite</i> | 31x14,5x14,5 cm <i>12½x5½x5½ in</i> | 0,2 kg <i>7.0 oz</i> | |  4 029999 005090 |

mono

Tee Tea

1983 revolutioniert Mono mit Tassilo von Grolmans Entwurf die Gestaltung von Teekannen und das Prinzip der Teezubereitung grundlegend. Seitdem wurde die Ikone so häufig ausgezeichnet wie kopiert. Eine perfekte Symbiose aus Funktion und Ästhetik. Im großen geschmacksneutralen Sieb aus rostfreiem Edelstahl haben die Teeblätter viel Platz um ihr volles Aroma zu entfalten. Zusammen mit von Grolman wurde das Mono Tee Portfolio im Laufe der Jahre stetig erweitert. Die Mono Filio Teekannen (1989) lassen den Tee förmlich schweben. Der Glaskörper von Mono Ellipse (2010) war eine technische Weltneuheit (oben rund, unten elliptisch). Eine Auswahl an Tassen, Stövchen und weiterem Zubehör komplettieren den Mono Teegenuss. Die Teekannengläser sind aus hitzebeständigem Borosilikatglas, alle Teile sind spülmaschinenfest und Made in Germany.

In 1983 Mono revolutionised the design of teapots and the principle of tea preparation with Tassilo von Grolman's design. Since then, the icon has been awarded as often as it has been copied. A perfect symbiosis of function and aesthetics. The tea leaves have plenty of room to unfold their full aroma in the large, tasteless stainless steel sieve. Together with von Grolman, the Mono tea portfolio has been steadily expanded over the years. The Mono Filio teapots (1989) make the tea float. The glass body of Mono Ellipse (2010) was a technical world first (top round, bottom elliptical). A selection of cups, teapots and other accessories complete the Mono tea enjoyment. The teapots are made of heat-resistant borosilicate glass, all parts are dishwasher safe and Made in Germany.



Im Herbst 1980 hielt Tassilo von Grolman einen Vortrag über Gestaltung und Funktionalität von Teekannen. Er musste bekennen, dass für die Zubereitung optimalen Tees eigentlich zwei Teekannen benötigt werden: eine Kanne, in der der Tee aufgebriht und durch ein Sieb in eine zweite vorgewärmte Kanne geseiht wird.

In autumn 1980 Tassilo von Grolman gave a lecture on the design and functionality of teapots. He had to admit that two teapots are actually needed to prepare optimal teas: a pot in which the tea is brewed and strained through a sieve into a second preheated pot.

Mono Classic
Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integrated warmer

Tassilo von Grolman 1986



Schlicht genial war die Idee, das Sieb nahezu so groß zu machen wie die Kanne, um den Teeblättern mehr Raum zur Entfaltung ihres Aromas zu geben. Die markante Silhouette wurde zur Urform modernen Tee-genusses.

Simply ingenious was the idea to make the sieve almost as big as the pot in order to give the tea leaves more room to develop their aroma. The striking silhouette became the archetype of modern tea enjoyment.



Ein echter Bestseller ist die komplette Edelstahlausführung der Filio Teekanne. Weit über 1 Millionen Exemplare des Freischwingers haben bisher die Mono Manufaktur verlassen, womit sie sich zu einer wahren „Volkskanne“ entwickelt hat.

A real bestseller is the complete stainless steel version of the Filio teapot. Over 1 million free-swinging teapots have so far left the Mono manufaktur, making it a true "people's teapot".

Mono Filio
Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integrated warmer

Tassilo von Grolman 1990



Die einzigartige Konstruktion und die Verwendung absolut geschmacksneutraler Materialien ermöglicht eine ungestörte Aromaentwicklung. Das Sieb besteht aus stabilem, rostfreiem Edstahlgewebe, die Kanne aus Borosilikatglas. Alle Teile sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

The unique construction and the use of absolutely tasteless materials allow an undisturbed aroma development. The sieve is made of stable, stainless steel mesh, the jug of borosilicate glass. All parts are suitable for dishwasher cleaning.



Für den kleinen Teedurst gibt es die Portionsteekanne mit einem Volumen von 0,6 Liter. Das Mono Tee Portfolio ergänzt den Tee genuss mit passenden Stövchen, Bechern, Tassen und Sieb ablag eschalen.

For the small tea thirst there is the portion teapot with a volume of 20 oz. The Mono Tea Portfolio complements the tea enjoyment with matching teapots, cups, mugs and strainer trays.

Mono Filio
Teekanne 0,6l mit integriertem Stövchen
Teapot 20 oz with integrated warmer

Tassilo von Grolman 2008



Mit – und für den – Genuss eine neue Ästhetik zu schaffen, war das erklärte Ziel des Designers Tassilo von Grolman. Das Ergebnis ist eine Teekanne von eigenwilliger Harmonie.

The mandate for designer Tassilo von Grolman was to create a new aesthetic for the enjoyment and enhancement of tea drinking. The result was a teapot with its own unconventional harmony.



Neu denken, souverän gestalten, intelligent genießen. Mono Ellipse verkörpert Eleganz, Dynamik und Innovation in einem. Weltweit erstmalig: ein hitzebeständiges Borosilikatglas mit asymmetrischer Form oben rund, unten elliptisch. Die silikonbedruckte Stellfläche schützt und isoliert.

New thinking, confident design, intelligent enjoy. Tea stimulates experts and connoisseurs. Mono Ellipse embodies elegance, dynamism and innovation in one. World's first: a heat-resistant borosilicate glass with asymmetric shape top round, bottom elliptical. The silicone-printed footprint protects and insulates.



Classic Teekanne 1,5l inkl. Tablett
Teapot 50 oz with tray



Classic Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integrated warmer



Classic Stövchen
Warmer



Siebablage groß
Strainer caddy large



Filio Teekanne 1,5l
Teapot 50 oz



Filio Teekanne 0,6l
Teapot 20 oz



Filio Stövchen
Warmer



Siebablage klein
Strainer caddy small



Filio Teekanne 1,5l mit integriertem Stövchen
Teapot 50 oz with integr. warmer



Filio Teekanne 0,6l mit integriertem Stövchen
Teapot 20 oz with integr. warmer



Filio Teetasse
Teacup



Filio Teebecher
Tea mug



Ellipse Teekanne 1,3l
Teapot 43 oz



Ellipse Stövchen
Warmer



Siebablage für Ellipse
Strainer caddy for Ellipse



Ellipse Teebecher
Tea mug



Z Stövchen
Warmer



Filio Zucker- / Sahneservice
Sugar / creamer set



Zuckerbecher
Sugar bowl



Sahnebecher
Cream bowl
























































































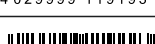

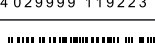
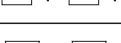
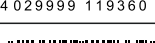

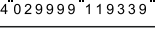










| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|---------|---|---|--------------------------------|-------------------------|--|
| Mono Classic | | | | | | |
| | 1983 | Tassilo von Grolman | Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i> | | | |
|  | 10/450 | Teekanne inkl. Tablett <i>Teapot with tray</i> | 24x19x17 cm <i>9½x7½x6½ in</i> | 1,15 kg <i>2 lb 8.6 oz</i> | 1,5 ltr <i>50 oz</i> |  4 029999 001771 |
|  | 10/460 | Stövchen für Teekanne <i>Warmer for teapot</i> | 7,5 cm <i>3 in</i> | 0,42 kg <i>14.8 oz</i> | |  4 029999 001832 |
|  | 10/400 | Teekanne mit integr. Stövchen <i>Teapot with integrated warmer</i> | 24x19x22 cm <i>9½x7½x8½ in</i> | 1,30 kg <i>2 lb 13.9 oz</i> | 1,5 ltr <i>50 oz</i> |  4 029999 001375 |
|  | 10/250 | Ersatz-Teekannenglas, 1,5l <i>Replacement glass for teapot 1,5l</i> | 17x13 cm <i>6½x5 in</i> | 0,45 kg <i>15.9 oz</i> | 1,5 ltr <i>50 oz</i> |  4 029999 000569 |
|  | 10/382 | Ablagetablett, lose, mattiert <i>Stainless steel tray</i> | 18,8x2 cm <i>7½x½ in</i> | 0,27 kg <i>9.5 oz</i> | |  4 029999 001269 |
|  | 10/383 | Unterteller, mattiert <i>Stainless steel saucer</i> | 18,8x2 cm <i>7½x½ in</i> | 0,26 kg <i>9.2 oz</i> | |  4 029999 001276 |
|  | 10/270 | Teesieb, lose <i>Replacement strainer</i> | | 0,09 kg <i>3.2 oz</i> | |  4 029999 000705 |
|  | 10/259 | Teekannendeckel, lose <i>Replacement lid</i> | | 0,17 kg <i>5.9 oz</i> | |  4 029999 000613 |
| Mono Filio | | | | | | |
| | 1989 | Tassilo von Grolman | Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i> | | | |
|  | 44/444 | Teekanne, rundes Gestell <i>Teapot, round frame</i> | 24x17x14 cm <i>9½x6½x5½ in</i> | 0,95 kg <i>2 lb 1.5 oz</i> | 1,5 ltr <i>50 oz</i> |  4 029999 006738 |
|  | 44/465 | Stövchen <i>Warmer</i> | 5,5 cm <i>2 in</i> | 0,45 kg <i>15.9 oz</i> | |  4 029999 006776 |
|  | 44/500 | Teekanne, mit integr. Stövchen <i>Teapot with integrated warmer</i> | 24x17x20 cm <i>9½x6½x8 in</i> | 1,30 kg <i>2 lb 13.9 oz</i> | 1,5 ltr <i>50 oz</i> |  4 029999 006844 |
|  | 44/269 | Teekannendeckel <i>Replacement lid</i> | ø 16 cm <i>ø 6½ in</i> | 0,19 kg <i>1 lb 6.6 oz</i> | |  4 029999 006486 |
|  | 44/274 | Teesieb, lose für 1,5l Teekanne <i>Strainer for teapot 1,5 l</i> | | 0,65 kg <i>1 lb 6.9 oz</i> | |  4 029999 006493 |
|  | 44/385 | Teller für Teekanne <i>Stainless steel tray</i> | | 0,26 kg <i>9.2 oz</i> | |  4 029999 001290 |
|  | 44/222 | Portionsteekanne <i>Small teapot</i> | 17,5x14x12,5 cm <i>7x5½x5 in</i> | 0,64 kg <i>1 lb 6.5 oz</i> | 0,6 ltr <i>20 oz</i> |  4 029999 006479 |
|  | 44/200 | Portionsteekanne, integriertem Stövchen <i>Small teapot with integrated warmer</i> | 18,5x16x16,5 cm <i>7x6½x6½ in</i> | 0,75 kg <i>1 lb 9.6 oz</i> | 0,6ltr <i>20 oz</i> |  4 029999 115263 |
|  | 44/285 | Teller für Teekanne (44/200) <i>Stainless steel tray (44/200)</i> | | 0,3 kg <i>10.5 oz</i> | |  4 029999 116741 |
|  | 10/250 | Ersatz-Teekannenglas, 1,5l <i>Replacement glass for teapot 1,5l</i> | 13 cm <i>5 in</i> | 0,45 kg <i>15.9 oz</i> | 1,5 ltr <i>50 oz</i> |  4 029999 000569 |
|  | 44/150 | Portionsteekannen-Ersatzglas <i>Replacement glass for teapot 0,6l</i> | 10 cm <i>4 in</i> | 0,30 kg <i>10.5 oz</i> | 0,6 ltr <i>20 oz</i> |  4 029999 006455 |
|  | 44/280 | Teesieb für Teekanne 0,6l <i>Replacement strainer for teapot 0,6l</i> | | 0,07 kg <i>2.5 oz</i> | |  4 029999 006530 |
|  | 44/279 | Deckel für Teekanne 0,6l <i>Replacement lid for teapot 0,6l</i> | ø 13 cm <i>ø 5 in</i> | 0,12 kg <i>4.2 oz</i> | |  4 029999 006523 |
|  | 10/271 | Siebablageschale, klein <i>Strainer caddy, small</i> | ø 10,5x4 cm <i>ø 4x1½ in</i> | 0,11 kg <i>3.9 oz</i> | 0,1 ltr <i>3 oz</i> |  4 029999 022189 |
|  | 10/275 | Siebablageschale, groß <i>Strainer caddy, large</i> | ø 14x6 cm <i>ø 5½x2½ in</i> | 0,24 kg <i>8.3 oz</i> | 0,5 ltr <i>17 oz</i> |  4 029999 032027 |
|  | 44/320 | Teetassen 2er-Set mit Untertassen <i>Set of glass teacup, with saucer</i> | 0,50 kg <i>1 lb 1.6 oz</i> | 0,125 ltr <i>4 oz</i> | |  4 029999 033314 |

| | Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|---------|---|---|------------------------|-------------------|--|
| Mono Filjo | | | | | | |
| | 1989 | Tassilo von Grolman | Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i> | | | |
|  | 44/325 | Teetasse im Gestell im 2er-Set <i>Set of glass teacup without saucer</i> | | 0,09 kg 3.2 oz | 0,125 ltr 4 oz |  4 029999 033321 |
|  | 44/290 | Teetasse oder Zuckerdose <i>Replacement glass teacup</i> | ø 8,9 cm ø 3 1/2 in | 0,25 kg 8.8 oz | 0,125 ltr 4 oz |  4 029999 006547 |
|  | 44/311 | Zucker-, Sahneservice <i>Sugar / creamer set</i> | ø 7 cm ø 3 in | 0,55 kg 1 lb 3.4 oz | |  4 029999 006615 |
|  | 44/291 | Sahnegießerglas <i>Replacement creamer</i> | ø 8,9 cm ø 3 1/2 in | 0,06 kg 2.2 oz | |  4 029999 006554 |
|  | 44/354 | Teebecher 2er Set <i>Set of 2 tea mugs</i> | ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 117205 |
|  | 44/350 | Teebecher 2er Set mit Untertassen <i>Set of 2 tea mugs with saucer</i> | ø 7,5 / 11 x 11 x 9,5 cm ø 3 / 4 1/2 x 4 1/2 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 117175 |
|  | 44/361 | Teebecher lose <i>Tea mug, loose</i> | ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 117229 |
|  | 44/362 | Zuckerbecher lose <i>Sugar bowl, loose</i> | ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 117236 |
|  | 44/363 | Sahnebecher lose <i>Cream bowl, loose</i> | ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 117243 |
|  | 44/366 | 1er Edelstahlunterteller lose <i>Stainless steel saucer, loose</i> | 11 x 11 cm 14 1/2 x 4 1/2 in | | |  4 029999 117250 |
|  | 44/367 | 2er Edelstahlunterteller lose <i>Stainless steel saucer, loose</i> | 11 x 22 cm 24 1/2 x 9 in | | |  4 029999 117267 |
| Mono Ellipse | | | | | | |
| | 2010 | Tassilo von Grolman | Edelstahl 18/10, Borosilikatglas <i>Stainless steel 18/10, Borosilicate glass</i> | | | |
|  | 33/300 | Teekanne 1,3l, <i>Teapot 43oz</i> | 16 x 18 x 12 cm 6 1/2 x 7 x 5 in | | 1,3 ltr 43 oz |  4 029999 118943 |
|  | 33/360 | Stövchen für Ellipse Teekanne <i>Warmer for Ellipse teapot</i> | ø 16 cm ø 6 1/2 in | 0,5 kg 17.5 oz | |  4 029999 118950 |
|  | 33/261 | Siebschale für Ellipse Teekanne <i>Strainer caddy for Ellipse teapot</i> | ø 10,5 cm ø 4 in | 0,2 kg 7 oz | |  4 029999 119278 |
|  | 33/301 | Ersatzglas mit Griff 1,3l <i>Replacement glass with handle, 43 oz</i> | 19 x 12 x 15 cm 7 1/2 x 4 1/2 x 6 in | 0,8 kg 28 oz | |  4 029999 119216 |
|  | 33/260 | Ersatzsieb <i>Replacement sieve</i> | 15 x 11 x 15 cm 6 x 4 1/2 x 6 in | 0,2 kg 7 oz | |  4 029999 119209 |
|  | 33/249 | Ersatzdeckel <i>Replacement lid</i> | ø 11 cm ø 27 1/2 in | 0,15 kg 5 oz | |  4 029999 119193 |
|  | 33/361 | Ersatzglas Stövchen <i>Replacement glass for warmer</i> | ø 16 cm ø 6 1/2 in | 0,35 kg 12 oz | |  4 029999 119223 |
|  | 33/354 | Teebecher 2er Set <i>Set of 2 tea mugs</i> | ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 119360 |
|  | 33/350 | Teebecher 2er Set mit Untertassen <i>Set of 2 tea mugs with saucer</i> | ø 7,5 / 11 x 11 x 9,5 cm ø 3 / 4 1/2 x 4 1/2 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 119339 |
|  | 33/364 | Teebecher lose <i>Tea mug, loose</i> | ø 7,5 x 9,5 cm ø 3 x 4 in | | 0,3 ltr 10 oz |  4 029999 119407 |
| Mono Stövchen Warmer | | | | | | |
| | 2010 | Fried Ulber | Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i> | | | |
|  | 10/407 | Z-Stövchen <i>Z-warmer</i> | 14,5 x 14,5 x 5,5 cm 6 x 6 x 2 in | | |  4 029999 118325 |

mono

Accessoires Accessories

Mono Accessoires sind schön, smart, überraschend und das perfekte Geschenk für sich oder andere. Mono SK59 Messer (2020) sind in der Form unerwartet, in der Anwendung sofort vertraut. Mono Fondue (2020) ist ein wahres Centerpiece. Mono Concave (2004) ist eine überzeugend andere Öllampe. Mono Multitop (2017) revolutionierte den Kochtopfdeckel. Mono Softmesh (2015) ist nichts weniger als der beständigste Reinigungslappen der Welt. Mono Tablett und Mono Depot prahlen förmlich mit zurückhaltendem Understatement. Mono Präsente (Citro, Pico und Co.) machen das Leben nicht nur schöner, sondern auch leichter und besser. Alle Mono Accessoires sind Originale und Made in Germany.

Mono accessories are beautiful, smart, surprising and the perfect gift for yourself or others. Mono SK59 knives (2020) are unexpected in form, immediately familiar in use. Mono Fondue (2020) is a true centerpiece. Mono Concave (2004) is a convincingly different oil lamp. Mono Multitop (2017) revolutionized the cooking pot lid. Mono Softmesh (2015) is nothingless than the most durable cleaning cloth in the world. Mono Trays and Mono Depot literally show off with understatement. Mono gifts (Citro, Pico and Co.) not only make life more beautiful, but also easier and better. All Mono accessories are originals and Made in Germany.



Mono SK59 ist eine neue Generation von Küchenmessern. In der Form unerwartet, in der Anwendung sofort vertraut. Der Highend-Messerstahl Sandvik 12C27™ gehärtet auf 59 Rockwell wird in Solingen geschliffen. Die Serie umfasst drei Typen: Kochmesser, Schinkenmesser und ein kleines Universalmesser.

Mono SK59 is a new generation of kitchen knives. Unexpected in form, immediately familiar in use. The high-end knife steel Sandvik 12C27™ hardened to 59 Rockwell is ground in Solingen. The series consists of three types: Chef's knife, ham slicer and a small utility knife.



Das Mono Fondue ist ein wahres Centerpiece designed von Mark Braun in Berlin und Made in Germany. Der massive, gusseiserne, emaillierte Topf schwebt förmlich über dem Tischgeschehen und funktioniert für alle Fondue-Arten (Käse und Fleisch) gleichermaßen.

The Mono Fondue is a true centerpiece designed by Mark Braun in Berlin and Made in Germany. The solid, cast-iron, enameled pot literally floats above the table and works equally well for all fondue types (cheese and meat).



Eine Flamme - gespeist von Lampenöl - schwebt über einer Schale aus matt gebürstetem Edelstahl. Ihre Reflektion taucht den ganzen Raum in weiches Licht. Ein Kunstobjekt hergestellt in der Mono Manufaktur.

A flame - fed by oil lamp - hovering over a bowl brushed stainless steel. Its reflection immerses the entire room in a soft light. An art object made in the Mono manufactory.



Die Mono Serviertabletts präsentieren sich in einer Formensprache, in der sich Ästhetik und Funktion perfekt ergänzen. Das Ergebnis sind schlichte Eleganz und zeitlose Ausstrahlung. Immer dabei: eine rutschhemmende PVC-Einlage, beidseitig nutzbar, weiß und schwarz.

The Mono trays are of a form language, in which aesthetics and function compliment one another while totally renouncing any hint of superfluous décor. The result is elegant simplicity and timeless appeal. With accessory: slip resistant PVC-inset, double sided, 1 side white, 1 side black.



Walnüsse sanft und ohne Trümmerbrüche öffnen: Die Pico-Spitze wird einfach in die weiche Stelle der Nuss eingestochen und die Schale durch leichtes Drehen in zwei Hälften zerteilt. Mit den Außenspitzen lässt sich das Innere dann bequem herausnehmen.

Opens walnuts easily and gently. Simply insert the Pico's center prong into the top of the nut at the seam, turn like a key, and split the shell in half. The outer prongs are used to remove the nut from the shell.



Eine runde Sache ist der Apfelschneider Mono Giro, mit dem man den Apfel spiralförmig um den Kern schneiden kann. Wenn Sie Giro auf dem angeschnittenen Apfel liegen lassen, wird der Apfel weder braun noch trocken.

The Mono Giro apple slicer lets you slice an apple in spiral form around the core. Place Giro on the started apple, finish it later, and it will neither dry out or get brown.



Mono Softmesh beseitigt mühelos harte Krusten in angebrannten Töpfen und Pfannen, Backblechen oder am Grillrost und reinigt sanft Dekantierkaraffen oder Vasen. Es ist unverwüstlich und dabei handschmeichelnd. In der Spülmaschine gereinigt bleibt Mono Softmesh absolut hygienisch.

Mono Softmesh effortlessly removes hard crusts in burnt pots and pans, baking trays or grills and gently cleans decanters or vases. It is indestructible and at the same time flatters the palm of your hand. Mono Softmesh remains absolutely hygienic when cleaned in the dishwasher.



Mono Multitop ist der vielseitigste Kochdeckel der Welt. Mit den beiden Varianten (22cm und 26cm) werden die gängigen Kochtopfgrößen abgedeckt. Multitop bietet Platz zum Zwischenlagern von Lebensmitteln oder zum Ablegen des Kochlöffels. Die Silikonringe an der Unterseite ermöglichen ein stufenlose Öffnen des Topfes.

Mono Multitop is the most versatile cooking lid in the world. The two versions (22cm and 26cm) cover all common cooking pot sizes. Multitop offers space for storage of food or for placing the cooking spoon. The silicone rings on the bottom allow stepless opening of the pot.



SK59 Kochmesser
Chef's knife



SK59 Schinkenmesser
Ham slicer



SK59 Universalmesser
Utility knife



Mono Fondue



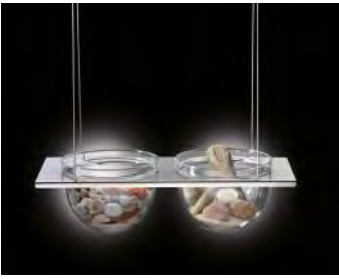
Deckel für Mono Fondue
Lid for Mono Fondue



Mono Ring Fonduegabeln
Forks for fondue



Mono A Käsefonduegabeln
Forks for cheese fondue



Duo Hängedekoration
Stainless steel & glass display



Trio Hängedekoration
Stainless steel & glass display



Quartett Hängedekoration
Stainless steel & glass display



Multitablett XS, M, ML, XL
Multi tablett tray XS, M, ML, XL



Quadrat Serviertablett 23x23, 31x31, 38x38 cm
Square dinner tray 9x9, 12x12, 15x15 in



Softmesh Reinigungsgewebe
Cleaning mesh



Multitop Kochdeckel klein
Cooking lid small



Multitop Kochdeckel groß
Cooking lid large



Concave Flammschale 13 cm
Oil lamp 5 in



Concave Flammschale 20 cm
Oil lamp 8 in



Concave Flammschale 26 cm
Oil lamp 10,5 in



Giro Apfelschneider
Apple slicer



Aero Dekantierausgießer
Decanting pourer



Zip PET Flaschenöffner
PET bottle opener



Pico Walnussöffner
Walnut opener



Citro Orangenschäler
Orange peeler



Pick up Partypicker
Serving spoon



Conglas Edelstahlauflage für Blume
Stainless steel cover for a flower



Wing Teelichteinsatz
Candle holder



Depot Accessoires Ablage braun
Accessories station brown



Depot Accessoires Ablage braun
Accessories station brown



Depot Accessoires Ablage braun
Accessories station brown



Depot Accessoires Ablage schwarz
Accessories station black



Depot Accessoires Ablage schwarz
Accessories station black



Depot Accessoires Ablage schwarz
Accessories station black





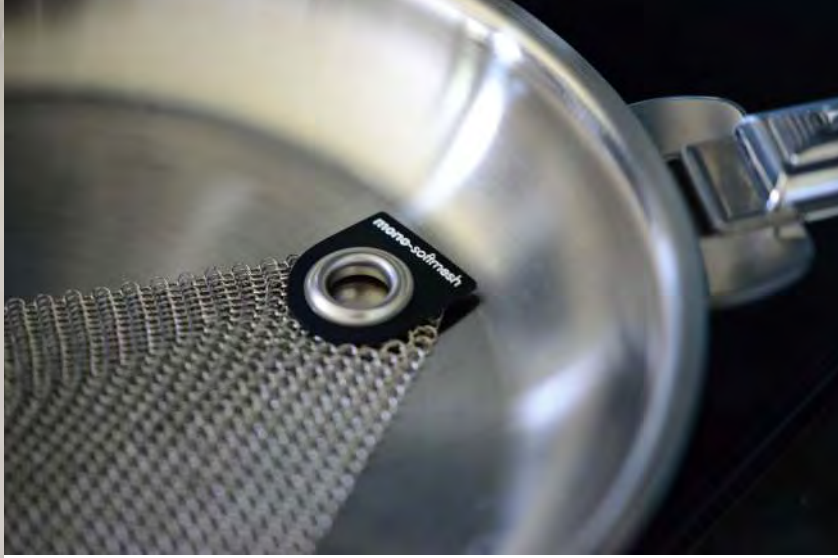








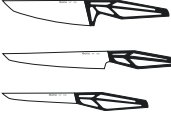









































































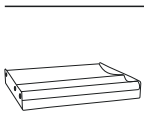

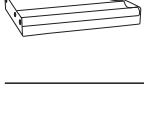

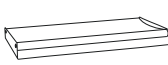















| Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|--|--|--------------------------------|---------|---|
| Mono SK59 Messer Knives | | Sandvik Stahl 12C27 Sandvik steel 12C27 | | | |
|  | 59/140 SK59, Kochmesser 17 cm Klinge <i>Chef's knife 7 in blade</i> | 32 cm <i>12½ in</i> | 0,120 kg <i>4,2 oz</i> | |  |
|  | 59/124 SK59, Schinkenmesser 21 cm Klinge <i>Ham slicer 8 in blade</i> | 34 cm <i>13 in</i> | 0,095 kg <i>3,3 oz</i> | |  |
|  | 59/147 SK59, Universalmesser 14 cm Klinge <i>Utility knife 5½ in blade</i> | 28 cm <i>11 in</i> | 0,070 kg <i>2,5 oz</i> | |  |
|  | 59/300 SK59, Kochmesser 3er Set <i>Set of 3 knives</i> | | | |  |
| Mono Fondue | | Gusseisen, Edelstahl 18/10 Cast iron, stainless steel 18/10 | | | |
|  | 10/440 Fonduegerät mit Edelstahlspritzring <i>Fondue set with splash guard</i> | Ø 21,5 x 20 cm <i>Ø 18½ x 8 in</i> | 5,3 kg <i>11 lb 10,5 oz</i> | |  |
|  | 10/489 Fonduetopfdeckel, Edelstahl <i>Lid for fondue set</i> | Ø 20,5 cm <i>Ø 8 in</i> | 0,280 kg <i>10.0 oz</i> | |  |
|  | 10/246 3er Set Brennpaste <i>3-pc. set combustible paste</i> | | | |  |
|  | 56/609 Mono Ring Fonduegabeln, 6er Set farb. <i>6-pc. set fondue forks colored</i> | 24,2 cm <i>9 in</i> | | |  |
|  | 10/610 Mono A Käsefonduegabeln, 6er Set Edelstahl <i>6-pc. set cheese fondue forks</i> | 24,2 cm <i>9 in</i> | | |  |
| Mono Accessoires Accessories | | Edelstahl 18/10 Stainless steel 18/10 | | | |
|  | 10/402 Duo, Hängedekoration <i>Stainless steel & glass display (2 units)</i> | 19 x 40 cm <i>7 ½ x 15 ½ in</i> | 1,5 kg <i>3 lb 3.9 oz</i> | |  |
|  | 10/403 Trio, Hängedekoration <i>Stainless steel & glass display (3 units)</i> | 19 x 64 cm <i>7 ½ x 25 ½ in</i> | 2,50 kg <i>5 lb 8.2 oz</i> | |  |
|  | 10/404 Quartett, Hängedekoration <i>Stainless steel & glass display (4 units)</i> | 19 x 99 cm <i>7 ½ x 39 in</i> | 3,00 kg <i>6 lb 9.8 oz</i> | |  |
|  | 10/251 Ersatz - Universal - Glasschale <i>Replacement glass bowl</i> | ø 17 x 13 cm <i>ø 6 ½ x 5 in</i> | 1,5 l <i>50 oz</i> | |  |
|  | 10/480 Multitablett XS <i>Multi tablett tray XS</i> | 15 x 15 cm <i>6 x 6 in</i> | 0,3 kg <i>10.5 oz</i> | |  |
|  | 10/481 Multitablett S <i>Multi tablett tray S</i> | 31 x 15 cm <i>12 x 6 in</i> | 0,6 kg <i>21 oz</i> | |  |
|  | 10/482 Multitablett M <i>Multi tablett tray M</i> | 31 x 31 cm <i>12 x 12 in</i> | 1,0 kg <i>35 oz</i> | |  |
|  | 10/484 Multitablett ML <i>Multi tablett tray ML</i> | 31 x 23 cm <i>12 x 9 in</i> | 0,8 kg <i>28 oz</i> | |  |
|  | 10/483 Multitablett L <i>Multi tablett tray L</i> | 47 x 31,5 cm <i>18½ x 12 in</i> | 1,5 kg <i>52.5 oz</i> | |  |
|  | 10/485 Quadrat Serviertablett 23 x 23 <i>Square dinner tray</i> | 23 x 23 cm <i>9 x 9 in</i> | 0,5 kg <i>17.5 oz</i> | |  |
|  | 10/486 Quadrat Serviertablett 31 x 31 <i>Square dinner tray</i> | 31 x 31 cm <i>12 x 12 in</i> | 0,9 kg <i>31.5 oz</i> | |  |
|  | 10/487 Quadrat Serviertablett 38 x 38 <i>Square dinner tray</i> | 38 x 38 cm <i>15 x 15 in</i> | 1,3 kg <i>45.5 oz</i> | |  |

| Art.No. | Bezeichnung | Dimension | Gewicht | Volumen | EAN-Code |
|--|---|--|-------------------------------|---------|--|
| Mono Accessoires <i>Accessories</i> | | Edelstahl 18/10 <i>Stainless steel 18/10</i> | | | |
|  | 10/813 Concave 13, Flammschale <i>Oil lamp</i> | ø 13 cm <i>ø 5 in</i> | 0,35 kg <i>12 oz</i> | |  4 029999 119261 |
|  | 10/815 Concave 20, Flammschale <i>Oil lamp</i> | ø 20 cm <i>ø 8 in</i> | 0,5 kg <i>17.5 oz</i> | |  4 029999 108227 |
|  | 10/800 Concave 26, Flammschale <i>Oil lamp</i> | ø 26,5 cm <i>ø 10 1/2 in</i> | 1,10 kg <i>2 lb 6.8 oz</i> | |  4 029999 045423 |
|  | 10/805 Lampenöl, pflanzlich, 1l <i>Lamp oil, plant based, 1l</i> | | 1 kg <i>35 oz</i> | |  4 029999 046178 |
|  | 10/802 Concave Ersatzteilset (2 Glasröhrchen, 1 Docht) für Art 10/815 + 10/800 <i>Concave replacement set (2 glass cylinder, 1 wick) for Art 10/815 + 10/800</i> | | | |  4 029999 046161 |
|  | 10/814 Concave Ersatzteilset (2 Glasröhrchen, 1 Docht) für Art 10/813 <i>Concave replacement set (2 glass cylinder, 1 wick) for Art 10/813</i> | | | |  4 029999 123831 |
|  | 10/336 Giro, Apfelschneider <i>Apple slicer</i> | 10 x 8 cm <i>4 x 3 in</i> | 0,15 kg <i>5 oz</i> | |  4 029999 045409 |
|  | 10/501 Aero, Dekantierausgießer <i>Decanting pourer</i> | 12 x 2 x 2 cm <i>5 x 0.75 x 0.75 in</i> | 0,8 kg <i>28 oz</i> | |  4 029999 112705 |
|  | 10/332 Zip, PET-Flaschenöffner <i>PET bottle opener</i> | 11,5 x 2,5 x 2,5 cm <i>5 x 1 x 1 in</i> | 0,8 kg <i>28 oz</i> | |  4 029999 040022 |
|  | 10/335 Pico, Walnußöffner <i>Walnut opener</i> | 6 x 7 cm <i>2 1/2 x 3 in</i> | | |  4 029999 029201 |
|  | 10/337 Citro, Orangenschäler <i>Orange peeler</i> | 10,3 cm <i>4 in</i> | | |  4 029999 036117 |
|  | 10/339 Pick up, Partypicker 2er Set im GK <i>2-pc. serving spoon with tined handle</i> | 13,5 cm <i>5 1/2 in</i> | | |  4 029999 036612 |
|  | 10/920 Conglas Edelstahlauflauf für Blume <i>Stainless steel cover for a flower</i> | ø 9,5 cm <i>ø 3 1/2 in</i> | | |  4 029999 116239 |
|  | 10/820 Wing, Teelicht-Einsatz, universal <i>Candle holder universal</i> | 11,5 x 6 x 2 cm <i>4 1/2 x 2 1/2 x 3/4 in</i> | | |  4 029999 118332 |
|  | 10/700 Softmesh, Reinigungsgewebe, Edelstahl <i>Cleaning mesh, stainless steel</i> | 25 x 25 cm <i>10 x 10 in</i> | | |  4 029999 124531 |
|  | 10/726 Multitop Kochdeckel groß <i>Cooking lid large</i> | ø 26 cm <i>ø 10 in</i> | | |  4 029999 004949 |
|  | 10/722 Multitop Kochdeckel klein <i>Cooking lid small</i> | ø 22 cm <i>ø 8 1/2 in</i> | | |  4 029999 004956 |
|  | 10/720 Multitop 3er Set Kochdeckel <i>3-pc. set cooking lid</i> | 1 x 26 cm + 2 x 22 cm <i>1 x 10 in + 2 x 8.5 in</i> | | |  4 029999 004963 |
|  | 10/570 Depot in Leder, schwarz, 2 Fächer <i>Leather, black, 2 sections</i> | 23 x 23 cm <i>9 x 9 in</i> | 0,9 kg <i>31.5 oz</i> | |  4 029999 124500 |
|  | 10/571 Depot in Leder, braun, 2 Fächer <i>Leather, brown, 2 sections</i> | 23 x 23 cm <i>9 x 9 in</i> | 0,9 kg <i>31.5 oz</i> | |  4 029999 124517 |
|  | 10/580 Depot in Leder, schwarz <i>Leather, black</i> | 16 x 32 cm <i>6 1/2 x 12 1/2 in</i> | 0,85 kg <i>30 oz</i> | |  4 029999 124586 |
|  | 10/581 Depot in Leder, braun <i>Leather, brown</i> | 16 x 32 cm <i>6 1/2 x 12 1/2 in</i> | 0,85 kg <i>30 oz</i> | |  4 029999 124593 |
|  | 10/590 Depot in Leder, schwarz <i>Leather, black</i> | 16 x 16 cm <i>6 1/2 x 6 1/2 in</i> | 0,45 kg <i>16 oz</i> | |  4 029999 124616 |
|  | 10/591 Depot in Leder, braun <i>Leather, brown</i> | 16 x 16 cm <i>6 1/2 x 6 1/2 in</i> | 0,45 kg <i>16 oz</i> | |  4 029999 124623 |

Ansprechpartner

Contacts

Mono GmbH
Industriestraße 5
40822 Mettmann
Germany
Phone +49 2104 91980
Fax +49 2104 919819
mail@mono.de
www.mono.de

Wilhelm
Seibel
Vertriebsleitung
Sales Director
Phone +49 2104 919823
Mobile +49 172 2420055
ws@mono.de

Leon
Buck
Kundenbetreuung
Account Manager
Phone +49 2104 919815
lb@mono.de

Carmen
Fabis
Kundenbetreuung
Account Manager
Phone +49 2104 919814
cf@mono.de

Karin
Schulz
Kundenbetreuung
Account Manager
Phone +49 2104 919812
ks@mono.de

Konzept und Design/*Concept and Design*: Mono GmbH
Fotografie/*Photography*: Fabian Frinzel, Haw-lin Services,
Mono Archiv, Mirka Pflüger
Text/*Text*: Mono GmbH
Schrift/*Font*: Futura Bold, Lausanne Regular/*Italic*,
Druck/*Print*: Ley + Wiegandt GmbH + CoKG

Katalog-Schutzgebühr: 5,- Euro
© Mono GmbH, Mettmann, www.mono.de
Alle Rechte vorbehalten/*All rights reserved*
Januar 2020/*January 2020*

Made in

Germany

www.mono.de