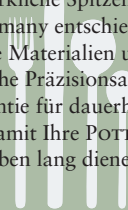




POTT. *Die BESTECK-Manufaktur*
POTT. *The FLATWARE-Manufactory*

Tradition. Perfektion. Faszination.

Sie haben sich für ein Produkt der Besteck-Manufaktur POTT entschieden. Damit haben Sie sich für zeitloses Design, höchste Funktionalität und handwerkliche Spitzenqualität made in Germany entschieden. Hochwertige Materialien und handwerkliche Präzisionsarbeit sind unsere Garantie für dauerhafte Qualität – damit Ihre POTT-Produkte Ihnen ein Leben lang dienen.



Tradition. Perfection. Faszination.

By deciding on a POTT product you have chosen timeless design, supreme functionalism and quality handcrafting “made in Germany“. In our manufacturing processes we use only the finest materials, which are then fashioned by hand with great care and loving attention to detail. On this we base our guarantee of enduring quality. POTT products will last a lifetime.

C. Hugo Pott
since 1904

Tradition. Perfektion. Faszination.

Ihnen ein Leben lang dienen.
Qualität – damit Ihre POTT-Produkte
unsere Garantie für dauerhafte
handwerkliche Präzisionsarbeit sind
Hochwertige Materialien und
made in Germany entscheiden
und handwerkliche Spitzenqualität
Design, höchste Funktionalität
Damit haben Sie sich für zeitloses
Besteck-Manufaktur POTT entschieden.
Sie haben sich für ein Produkt der



Tradition. Perfektion. Faszination.

POTT products will last a lifetime.
guarantee of enduring quality.
attention to detail. On this we base our
by hand with great care and loving
materials which are then fashioned
turning processes we use only the finest
"made in Germany". In our manufac-
turing functionalism and durability handcrafting
have chosen timeless design, supreme
By deciding on a POTT product you

C. Hugo Pott
since 1904

Von uns für Sie.

Mit viel Liebe zum Detail produzieren die Mitarbeiter der POTT Besteck-Manufaktur eine Vielzahl von Bestecken und Accessoires.

Bei der Vielfalt der Formen sind Feingefühl und ein gutes Auge gefordert. So entstehen in aufwendiger Handarbeit qualitative Spitzenprodukte – von Menschen für Menschen, die unterscheiden wollen und das Besondere lieben.

From us to you.

All those in the POTT flatware manufacturers share one thing in common: they all pay the most loving attention to detail.

Producing such a variety of forms requires a high degree of manual dexterity as well as a good eye for precision handiwork. The cutlery manufactures quality products using costly handcrafting skills.





Unsere Philosophie

„Das Besteck muss in der Hand liegen, seine Funktion erfüllen. Es muss Suppe halten können, das Messer muss schneiden, die Gabel muss stechen können, man muss damit aber auch Speisen aufnehmen können.“

Carl Pott, der diese nur scheinbar einfache Forderung formulierte, machte Bestecke, die ihrer Funktion auf vollendete Weise gerecht werden und die zugleich schön anzusehen sind.

Our philosophy

“The flatware has to fit well in the hand and fulfil its function. It has to be able to hold soup; the knife should cut, the fork should pierce, but you also have to be able to eat with it.”

Carl Pott, who formulated this far from straightforward requirement, makes flatware that fulfils its function perfectly and is delightful to look at.

POTT 33

Design: CARL POTT 1976



POTT 22

Design: CARL POTT 1956



POTT 41

Design: RALPH KRÄMER 1999



POTT 42

Design: RALPH KRÄMER 2003



POTT 35

Design: CARL POTT 1979



POTT 81

Design: HERMANN GRETSCH 1949



POTT 40

Design: LJUBISA MISIC 1990



POTT 86

Design: JOSEF HOFFMANN 1956



Picado

Design: RALPH KRÄMER 1992



Formado

Design: RALPH KRÄMER



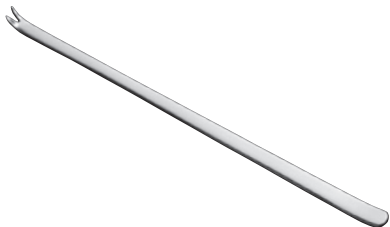
Burrado

Design: RALPH KRÄMER



Hummergabel

Design:



Austerngabel

Design:



Austernbrecher MARISCO

Design: RALPH KRÄMER



Austernhandschuh

Design:

Tulipa

Design: RALPH KRÄMER 1992



Al Gusto

Design:



Al Dente

Design: TOBIAS HUYS 2000



Pastina

Design: RALPH KRÄMER



Pflegehinweise Care Information



Messerklingen schärfen

Ein neues POTT-Messer ist immer scharf. Während des Gebrauchs wird jedoch jedes Messer früher oder später stumpf. Profis ziehen ihre Messer daher regelmäßig am Wetzstahl ab. Gleichgültig wie viele Messer Sie besitzen, ein Wetzstahl ist unerlässlich. Denn nur so können Sie sich ohne großen Aufwand dauerhaft an messerscharfen Schneidwerkzeugen erfreuen.

Englisch: Klinge schärfen

Ein neues POTT-Messer ist immer scharf. Während des Gebrauchs wird jedoch jedes Messer früher oder später stumpf. Profis ziehen ihre Messer daher regelmäßig am Wetzstahl ab. Gleichgültig wie viele Messer Sie besitzen, ein Wetzstahl ist unerlässlich. Denn nur so können Sie sich ohne großen Aufwand dauerhaft an messerscharfen Schneidwerkzeugen erfreuen.



**Pflegehinweise
Care Information**



Messerklingen schärfen

Ein neues POTT-Messer ist immer scharf. Während des Gebrauchs wird jedoch jedes Messer früher oder später stumpf. Profis ziehen ihre Messer daher regelmäßig am Wetzstahl ab. Gleichgültig wie viele Messer Sie besitzen, ein Wetzstahl ist unerlässlich. Denn nur so können Sie sich ohne großen Aufwand dauerhaft an messerscharfen Schneidwerkzeugen erfreuen.

Englisch: Klingen schärfen

Ein neues POTT-Messer ist immer scharf. Während des Gebrauchs wird jedoch jedes Messer früher oder später stumpf. Profis ziehen ihre Messer daher regelmäßig am Wetzstahl ab. Gleichgültig wie viele Messer Sie besitzen, ein Wetzstahl ist unerlässlich. Denn nur so können Sie sich ohne großen Aufwand dauerhaft an messerscharfen Schneidwerkzeugen erfreuen.

Messer im Geschirrspüler

Agressive Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer nach dem Spülgang im heißen Dampf der Maschine, aber auch bestimmte Speisereste können auf den hochwertigen Messerklingen zu Flecken oder gar Korrosion führen.

Spülen Sie deshalb nach dem Benutzen die Speisereste kurz unter fließendem Wasser ab. Und sofort nach Ende des Spülgangs trocknen Sie bitte die Klingen und entfernen mögliche Wasserflecken.

Engl. Messer im Geschirrspüler

Agressive Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Messer nach dem Spülgang im heißen Dampf der Maschine, aber auch bestimmte Speisereste können auf den hochwertigen Messerklingen zu Flecken oder gar Korrosion führen.

Spülen Sie deshalb nach dem Benutzen die Speisereste kurz unter fließendem Wasser ab. Und sofort nach Ende des Spülgangs trocknen Sie bitte die Klingen und entfernen mögliche Wasserflecken.

Silber- und Edelstahlpflege

POTT Produkte aus Silber oder Edelstahl sind robust und widerstandsfähige. Damit sie aber ihre Eleganz und Ausstrahlung behalten, behandeln Sie Ihre Bestecke und Tischaccessoires aus Edelstahl hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel. Für versilberte und massivsilberne Produkte benutzen Sie bitte ein spezielles Silberpflegemittel.

Engl. Silber- und Edelstahlpflege

POTT Produkte aus Silber oder Edelstahl sind robust und widerstandsfähige. Damit sie aber ihre Eleganz und Ausstrahlung behalten, behandeln Sie Ihre Bestecke und Tischaccessoires aus Edelstahl hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel. Für versilberte und massivsilberne Produkte benutzen Sie bitte ein spezielles Silberpflegemittel.

POTT

eine Marke der
Seibel Designpartner GmbH
GERMANY

pott@seibel-designpartner.de
www.pott-bestecke.de

Messer im Geschirrspüler

Bitte beachten Sie, dass säurehaltige Speisereste und aggressive Reinigungsmittel auf den hochwertigen Messern Flecken oder Korrosion verursachen können. Aus dem gleichen Grund 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 mögliche Wasserflecken entfernen.

Knives in the dishwasher

Please take note of the fact that acidic leftover food particles and aggressive detergents can negatively affect the high-grade knife blades, causing spots and corrosion. For this very reason, we advise that after the rinse cycle, they not be exposed for too long to the steam from the appliance. We recommend briefly pre-rinsing all knives under running water, and immediately hand drying after the wash cycle in order to prevent water spots.

Silber- und Edelstahlpflege

Bestecke und Tischaccessoires von POTT werden aus Edelstahl oder Silber hergestellt und sind sehr widerstandsfähig. Durch regelmäßige Pflege bewahren sie jahrzehntlang ihre besondere Ausstrahlung und Eleganz. Behandeln Sie Edelstahlprodukte hin und wieder mit einem sanften und nicht scheuernden Metallpflegemittel. Für versilberte und massivsilberne Produkte benutzen Sie bitte ein spezielles Silberpflegemittel.

Silver and stainless

POTT flatware and accessories are made of either sterling silver or stainless steel and are extremely resilient. Through regular care, they will maintain their brilliance and elegance for decades. Stainless steel products should occasionally be cleaned with a non-abrasive stainless steel polish. For silver plated and sterling silver products, we recommend the use of a good silver-specific maintenance product.