



Quality and warranty
 Qualité et garantie
 Qualität und Garantie

Since its origin in 1991, RAK Ceramics has imposed itself as the leader of the ceramic industry, thanks to its creativity and exceptional know-how. Benefiting from its parent company's experience, RAK Porcelain produces premium Porcelain dinnerware for the hotel industry. Its European Management is located in Luxembourg and its production facilities in Ras al-Khaimah (United Arab Emirates).

Of superior quality, RAK porcelain is oven and microwave safe, shock-resistant, dishwasher safe and abrasion proof.

RAK products are developed according to the specifications required by the hotel and restaurant industry: aesthetic design and perfect functionality.

Fine Dine

Fine Dine

- ✓ Microwave & Salamander safe
- ✓ Dishwasher safe
- ✓ High Chip Resistance
- ✓ Thermal Shock Proof
- ✓ Abrasion Proof





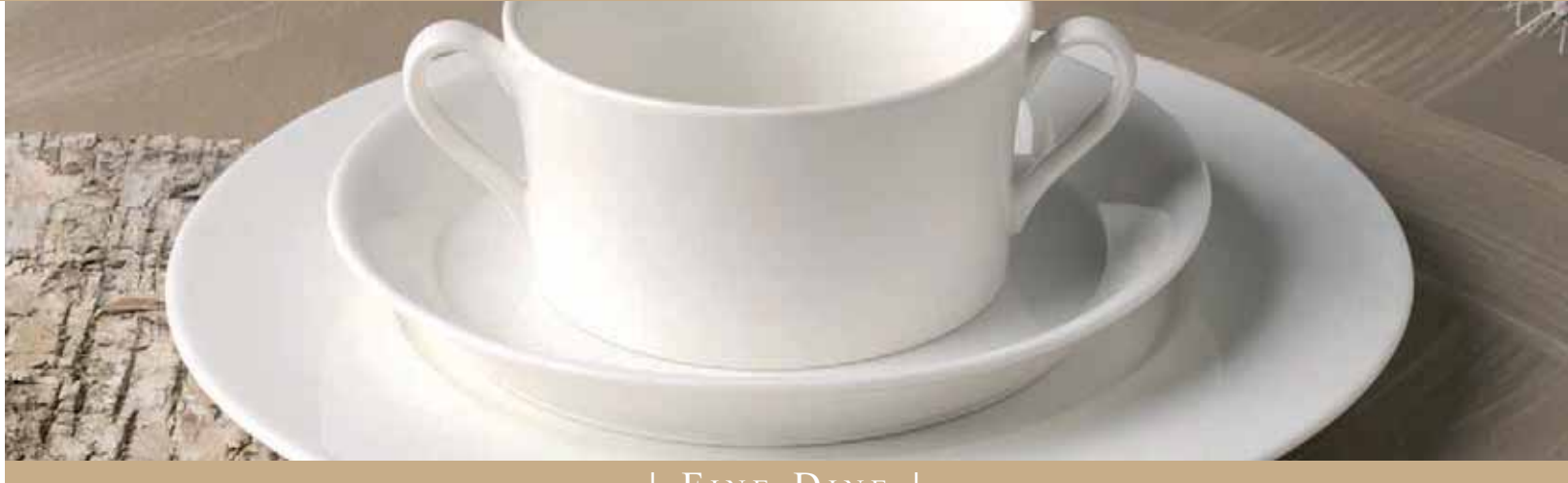




Depuis sa création en 1991, RAK Ceramics a su s'imposer comme leader de l'industrie céramique grâce à sa créativité et son savoir-faire exceptionnels. Bénéficiant de l'expérience professionnelle de sa maison mère, RAK Porcelain produit une gamme spécialement destinée à l'industrie hôtelière. Sa direction européenne est implantée au Luxembourg alors que son unité de production est située à Ras al-Khaimah (EAU).

De qualité supérieure, la porcelaine fabriquée par RAK est garantie pour résister aux chocs, passer au four traditionnel et à micro-ondes, résister au lave-vaisselle et conserver longtemps son émail.

Développés selon un cahier des charges satisfaisant à deux critères requis par les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, les produits RAK sont à la fois esthétiques et fonctionnels.



Of Slovak origin, Alain Vavro is an avid fine arts enthusiast and has earned a reputation amongst the most famous star chefs and above all Paul Bocuse. Today, he is a reference in the domains of culinary design and arts of the table.

Alain Vavro ist slowakischer Herkunft, ein großer Liebhaber der schönen Künste und genießt den Respekt vieler Sterne-Köche, darunter auch Paul Bocuse. Heute ist er eine Referenz in Sachen kulinarisches Design und Tischdekoration.

Seit der Gründung im Jahr 1991 konnte sich RAK Ceramics dank seiner Kreativität und des außergewöhnlichen Know-hows rasch als führender Keramikerhersteller weltweit etablieren. Basierend auf der professionellen Erfahrung des Mutterkonzerns stellt RAK Porcelain eine spezielle Produktpalette für die Hotellerie und Gastronomie her. Die europäische Hauptniederlassung befindet sich in Luxemburg. Die Produktionsstätten liegen in Ras al-Khaimah (V.A.E.).

RAK-Porzellan steht für außergewöhnliche Qualität. Es ist garantiert kantenschlag-, ofen-, mikrowellen- und spülmaschinenfest und verfügt über äußerst strapazierfähige Glasuren.

Die Produkte von RAK werden nach den strengen Anforderungen von Profis aus Hotellerie und Gastronomie entwickelt und erfüllen gleichzeitig zwei Kriterien: Sie sind ästhetisch und funktionell.



RAK Porcelain
 P.O. Box 30113 - Ras al-Khaimah - United Arab Emirates
 Tel.: +971 7 244 50 46 - Fax: +971 7 244 72 01
 E-mail: rakporcelain@rakceram.com - www.rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
 22/26, Parc d'Activité Syrdall - L-5365 Munsbach - Luxembourg
 Tel.: +352 263 60 665 - Fax: +352 263 60 465
 E-mail: info@rakporcelaineurope.com - www.rakporcelain.com - RC 111085

| FINE DINE |



Designed for Hotels and Restaurants



“ D’origine slovaque, Alain Vavro, adepte des Beaux-Arts par disposition et reconnu par les grands chefs étoilés et en particulier par Paul Bocuse, est aujourd’hui une référence en matière de design culinaire et des arts de la table. ”

Dominique et Alain Vavro



Aux formes très contemporaines, la collection FINE DINE répond aux attentes des restaurateurs les plus exigeants, qu’ils soient puristes ou créatifs. Elle trouvera sa place sur toutes les tables grâce à son design très pur et à ses lignes claires lui conférant un style à l’élégance intemporelle.

Mit ihren zeitgemäßen Formen erfüllt die Kollektion FINE DINE die Erwartungen der anspruchsvollen Gastronomen, sowohl puristisch wie kreativ. Das klare, geradlinige Design ist zeitlos elegant und passt in das schlichte Umfeld der neuen Gastronomie.

With its contemporary forms, the FINE DINE collection fulfils the need of the most demanding restaurateurs, be they purist or creative. Thanks to the clear lines, this timeless elegant collection will find its place on the best tables.

Fine Dine

COLLECTION

pieces per box

Description	Ref. code	
flat plate <i>Teller flach</i> assiette plate	31 cm FD FP31	6
deep plate <i>Teller tief</i> assiette creuse	23 cm FD DP23	12
deep plate <i>Teller tief</i> assiette creuse	31 cm FD DP31	6
gourmet plate deep <i>Gourmetteller tief</i> assiette creuse gourmet	26 cm FD GD26	12
gourmet plate deep <i>Gourmetteller tief</i> assiette creuse gourmet	29 cm FD GD29	12
gourmet plate flat <i>Gourmetteller flach</i> assiette plate gourmet	29 cm FD GF29	12
flat plate <i>Teller flach</i> assiette plate	16 cm FD FP16	24
flat plate <i>Teller flach</i> assiette plate	22 cm FD FP22	12
flat plate <i>Teller flach</i> assiette plate	27 cm FD FP27	12
flat plate <i>Teller flach</i> assiette plate	29 cm FD FP29	12

pieces per box

Description	Ref. code	
oval platter <i>Platte oval</i> plat ovale	34 cm FD OP34	6
oval platter <i>Platte oval</i> plat ovale	36 cm FD OP36	6
individual bowl <i>Schälchen</i> bol individuel	8 cm / 11 cl FD BI08	12
individual bowl <i>Schälchen</i> bol individuel	11 cm / 22 cl FD BI11	12
individual bowl <i>Schälchen</i> bol individuel	12 cm / 28 cl FD BI12	12
individual bowl <i>Schälchen</i> bol individuel	14 cm / 45 cl FD BI14	12
salad bowl <i>Salatschale</i> saladier	23 cm / 140 cl FD BS23	12
salad bowl oval <i>Salatschale oval</i> saladier ovale	16 x 11 cm FD BO16	6
salad bowl oval <i>Salatschale oval</i> saladier ovale	24 x 16 cm FD BO24	6

pieces per box

Description	Ref. code	
salad bowl oval <i>Salatschale oval</i> saladier ovale	27 x 19 cm FD BO27	6
cream soup bowl 2 handles <i>Suppentasse 2 Henkel</i> tasse à bouillon 2 anses	35 cl FD CS35	6
saucer <i>Untertasse</i> soucoupe	19 cm FD SA19	12
coffee pot with lid <i>Kaffeekanne mit Deckel</i> cafetière et couvercle	35 cl FD CP35	4
lid <i>Deckel</i> couvercle	12 FD CPLD1	12
coffee pot with lid <i>Kaffeekanne mit Deckel</i> cafetière et couvercle	70 cl FD CP70	4
lid <i>Deckel</i> couvercle	12 FD CPLD2	12
tea pot with lid <i>Teekanne mit Deckel</i> théière et couvercle	40 cl FD TP40	4
lid <i>Deckel</i> couvercle	12 FD TPLD1	12

pieces per box

Description	Ref. code	
tea pot with lid <i>Teekanne mit Deckel</i> théière et couvercle	80 cl FD TP80	4
lid <i>Deckel</i> couvercle	12 FD TPLD2	12
creamier <i>Milch-kännchen</i> pot à lait	5 cl FD CR05	24
creamier <i>Milch-kännchen</i> pot à lait	15 cl FD CR15	6
creamier <i>Milch-kännchen</i> pot à lait	25 cl FD CR25	6
sugar bowl with lid <i>Zuckerdose mit Deckel</i> sucrier avec couvercle	22 cl FD SU22	6
lid <i>Deckel</i> couvercle	12 FD SULD	12
cup <i>Tasse</i> tasse	9 cl FD CU09	12
cup <i>Tasse</i> tasse	20 cl FD CU20	12

pieces per box

Description	Ref. code	
cup <i>Tasse</i> tasse	25 cl FD CU25	12
cup <i>Tasse</i> tasse	30 cl FD CU30	12
saucer for FDCU30 <i>Untertasse für FDCU30</i> soucoupe pour FDCU30	14 x 14 cm OP SA14	12
mug <i>Becher</i> chope	30 cl FD MU30	12
saucer (for 9 cl cup) <i>Untertasse (für Tasse 9 cl)</i> soucoupe (pour tasse 9 cl)	13 cm FD SA13	12
saucer (for 20/25 cl cup) <i>Untertasse (für Tasse 20/25 cl)</i> soucoupe (pour tasse 20/25 cl)	15 cm FD SA15	12
saucer (for 30 cl cup) <i>Untertasse (für Tasse 30 cl)</i> soucoupe (pour tasse 30 cl)	17 cm FD SA17	12
salt shaker <i>Salzstreuer</i> salière	6 FD SS01	6
pepper shaker <i>Pfefferstreuer</i> poivrier	6 FD PS01	6