

Feelings



RAK
PORCELAIN

Feelings

Shaped by your emotions



René Mathieu

Untouchable
We're Smart Guide

Anne Knepper

Young Chef of the Year 2025
by Gault & Millau Luxembourg

Cyril Molard

2-Michelin Star Chef
at Ma Langue Sourit Restaurant



Masters of emotions

Shaped by your emotions, guided by their vision

Feelings was born from a simple yet profound idea: gastronomy is not just about flavours, but also about emotions. To bring this vision to life, we partnered with chefs who share this belief – creators who transform ingredients into experiences and plates into stories. Let their stories and creations guide you into a world where gastronomy meets emotion, and where every plate tells a story shaped by the heart.

FR

Feelings trouve son origine dans une idée à la fois simple et profonde: la gastronomie va bien au-delà des saveurs, elle est une source d'émotions. Pour incarner cette vision, nous avons collaboré avec des chefs qui partagent cette passion – des créateurs capables de transformer des ingrédients en expériences uniques et des plats en véritables récits. Découvrez leurs histoires et laissez-vous transporter dans un monde où la cuisine fusionne avec l'émotion et où chaque assiette raconte une aventure inspirée par le cœur.

IT

Feelings nasce da un'idea semplice ma profonda: la gastronomia non riguarda solo i sapori, ma anche le emozioni. Per dare vita a questa visione, abbiamo collaborato con chef che condividono questa filosofia – creatori che trasformano gli ingredienti in esperienze e i piatti in storie. Lasciatevi guidare dai loro racconti e dalle loro creazioni in un mondo dove la gastronomia incontra l'emozione e ogni piatto racconta una storia plasmata dal cuore.

DE

Feelings entstand aus einer einfachen, aber tiefgreifenden Idee: Gastronomie dreht sich nicht nur um Aromen, sondern auch um Emotionen. Um diese Vision zum Leben zu erwecken, haben wir mit Köchen zusammengearbeitet, die diese Überzeugung teilen – Schöpfern, die Zutaten in Erlebnisse und Teller in Geschichten verwandeln. Lassen Sie sich von ihren Geschichten und Kreationen in eine Welt führen, in der Gastronomie auf Emotionen trifft und jeder Teller eine Geschichte erzählt, die von Herzen kommt.

ES

Feelings nació de una idea simple pero profunda: la gastronomía no trata solo de sabores, sino también de emociones. Para dar vida a esta visión, nos asociamos con chefs que comparten esta creencia: creadores que transforman los ingredientes en experiencias y los platos en historias. Deja que sus relatos y creaciones te guíen a un mundo donde la gastronomía se encuentra con la emoción y donde cada plato cuenta una historia moldeada con el corazón.



René Mathieu

René Mathieu, named **Best Vegetable Chef in the World**, draws his inspiration from nature, blending creativity and emotion to create dishes that soothe the soul.

DE

René Mathieu, zum besten **Gemüseköchchenchef der Welt** ernannt, lässt sich von der Natur inspirieren und vereint Kreativität und Emotion, um Gerichte zu kreieren, die die Seele beruhigen.

FR

René Mathieu, nommé **Meilleur Chef Végétal du Monde**, puise son inspiration dans la nature, alliant créativité et sensibilité pour imaginer des plats qui réconfortent l'âme.

IT

René Mathieu, nominato **Miglior Chef Vegetariano del Mondo**, trae ispirazione dalla natura, fondendo creatività ed emozione per creare piatti che confortano l'anima.

ES

René Mathieu, nombrado **Mejor Chef de Vegetales del Mundo**, se inspira en la naturaleza, fusionando creatividad y emoción para crear platos que reconfortan el alma.

*"A plate is not just a surface,
it is a canvas where emotions
are conveyed, and flavours
become a work of art."*



FEELINGS

Two-zones plate
Zweizonen-teller
Assiette double zones
Piatto a due zone
Plato de dos zonas

BCFSOV2ZDH25
25 cm – 9.84"
🏠 12



Round plate with relief
Runder teller mit Relief
Assiette ronde à relief
Plato redondo con relieve
Piatto rotondo con rilievo

BCFSCRPT2Z30
30 cm – 11.81"
🏠 6



Rectangular plate with relief
Teller rechteckig mit Relief
Assiette rectangulaire à relief
Plato rectangular con relieve
Piatto rettangolare con rilievo

BCFSRPT2Z35
35 cm – 13.78"
🏠 6



Square plater with relief
Teller quadratisch mit Relief
Assiette carrée à relief
Plato cuadrado con relieve
Piatto quadrato con rilievo

BCFSSQPT2Z30
30 cm – 11.81"
🏠 6



Dish with handle
Geschirr mit griff
Plat avec anse
Plato con asa
Piatto con manico

BCFSBTDH24
24 cm – 9.45"
🏠 12



BCFSBTDH18
18 cm – 7.09"
🏠 12



BCFSBTDH14
14 cm – 5.51"
🏠 12



*"The shape of a plate
inspires, guides, and
elevates creativity..."*

*...transforming every bite
into a unique emotional
experience."*



Winged dish
 Flügelteller
 Plat à ailes
 Plato con alas
 Piatto con ali

BCFSWGDH20
 20 cm – 7.87"
 12



Boat plate
 Bootsteller
 Assiette bateau
 Plato barco
 Piatto a forma di barca

BCFSBTOP40
 40 cm – 15.75"
 12

BCFSBTOP32
 32 cm – 12.6"
 12

BCFSBTOP24
 24 cm – 9.45"
 12



Bowl
 Schale
 Bol
 Bol
 Coppetta

Coffee cup
 Kaffeetasse
 Tasse à café
 Taza a café
 Tazza da caffè

Espresso cup
 Espresso tasse
 Tasse à expresso
 Taza a expreso
 Tazza da espresso

BCFSBTBW22
 22 cm – 8.66"
 12

BCFSBTBW15
 15 cm – 5.91"
 12

BCFSCU16
 16 cl – 5.4 oz
 12

BCFSCU09
 9 cl – 3.04 oz
 12





"Every petal, every detail, is a step into a world of crafted emotions and culinary artistry."





Boat cocotte flat with handles
 Bootförmige, flach Cocotte mit Henkel
 Cocotte bateau plate avec poignées
 Cocotte barco plana con asas
 Cocotte barca piatta con maniglie

BCFSBTCOF26
 26 cm - 10.24"
 6



Boat cocotte deep with handles
 Bootförmige, tiefe Cocotte mit Henkel
 Cocotte bateau profonde avec poignées
 Cocotte barco profunda con asas
 Cocotte barca profonda con maniglie

BCFSBTCOD26
 26 cm - 10.24"
 6



Dish with two handles
 Schale mit zwei Griffen
 Plat avec deux anses
 Plato con dos asas
 Piatto con due manici

BCFSBTDH30H2
 30 cm - 11.81"
 12





Anne Knepper

Named **Young Chef of the Year** by Gault & Millau Luxembourg, she embodies a new generation of culinary talent. With a fresh and bold approach, she explores vibrant flavours, symbols of a cuisine full of vitality and joy.

DE

Zur **Nachwuchsköchin des Jahres** von Gault & Millau Luxemburg gekürt, verkörpert Anne Knepper eine mutige und lebendige Küche, ein Symbol für Vitalität und Freude.

IT

Nominata **Giovane Chef dell'Anno** da Gault & Millau Lussemburgo, Anne Knepper incarna una cucina audace e vivace, simbolo di vitalità e gioia.

FR

Nommée **Jeune Chef de l'Année** par Gault & Millau Luxembourg, Anne Knepper incarne une cuisine audacieuse et vibrante, symbole de vitalité et de joie.

ES

Nombrada **Joven Chef del Año** por Gault & Millau Luxemburgo, Anne Knepper encarna una cocina audaz y vibrante, símbolo de vitalidad y alegría.



FEELINGS

"When I create a dish, I aim to awaken in each of my guests a unique moment, an emotion that connects them to nature and the story behind each ingredient."

Large plate
 Großer teller
 Grande assiette
 Plato grande
 Piatto grande

Glass cloche
 Glashaube
 Cloche en verre
 Campana de vidrio
 Campana in vetro

BCFSBBSP32
 32 cm – 12.6"
 6

GLFSBBCH18
 18 cm – 7.09"
 2



Double bowl
 Doppelschale
 Bol double
 Bol doble
 Coppetta doppia

BCFSBBDW2LN18
 18 cm x 8.5 cm
 7.09" x 3.35"
 6



Triple bowl
 Dreierschale
 Bol triple
 Bol triple
 Ciotola tripla

BCFSBBW3LN21
 21 cm x 7cm
 8.27" x 2.76"
 12



Plate three zones
 Teller Drei Zonen
 Assiette trois zones
 Plato tres zonas
 Piatto tre zone

BCFSBBOP3IN29
 29 cm x 25cm
 11.42" x 9.84"
 12



Plate two zones
 Zwei Zone Teller
 Assiette deux zones
 Plato dos zonas
 Piatto due zone

BCFSBBOP2IN25
 22 cm x 25,5cm
 8.66" x 10,04"
 12



Cloche
 Cloche
 Cloche
 Campana
 Coperchio

BCFSBBCH18
 18 cm – 7.09"
 2



Jug
 Krug
 Carafe
 Jarra
 Caraffa

BCFSJG30
 30 cl – 10.14 oz
 12



BCFSJG15
 15 cl – 5.07 oz
 12



BCFSJG09
 09 cl – 3.05 oz
 12



Deep plate
Teller tief
Assiette creuse
Plato hondo
Piatto fondo

BCFSBBDP30
30 cm - 11.81"
6



*"Each plate is an emotional journey,
a bridge between my memories
and the flavours I wish to convey."*

FEELINGS

Saucer two indent
Untertasse Zwei Vertiefungen
Soucoupe double zones
Platillo dos recesión
Piattino due incavi

BCFSBBSA2IN27
27 cm x 15 cm
10.63" x 5.9"

📦 12



Saucer
Untertasse
Soucoupe
Platillo
Piattino

BCFSBBSA13
13 cm - 5.12"

📦 24



*"In every dish, I seek a connection –
a shared emotion through taste
and presentation."*





Cyril Molard

2-star chef at **Ma Langue Sourit**, Cyril Molard is a virtuoso of emotions. Every dish he creates is a work of art, a tribute to the love and passion that have always guided his culinary journey.

DE

Als Zwei-Sterne-Koch im **Ma Langue Sourit** bringt Cyril Molard Emotionen durch Gerichte zum Ausdruck, die die Liebe und Leidenschaft seiner kulinarischen Reise zelebrieren.

IT

Chef due stelle a Ma Langue Sourit, Cyril Molard esprime emozioni con piatti che celebrano l'amore e la passione del suo percorso culinario

FR

Chef doublement étoilé au restaurant Ma Langue Sourit, Cyril Molard sublime les émotions à travers des plats qui célèbrent l'amour et la passion de son parcours culinaire.

ES

Chef con dos estrellas en Ma Langue Sourit, Cyril Molard expresa emociones en platos que rinden homenaje al amor y la pasión de su cocina.



"Creating a dish is much more than plating food: it's about finding the perfect harmony between beauty, taste, and emotion."



Asymmetric plate
 Asymmetrischer Teller
 Assiette asymétrique
 Plato asimétrico
 Piatto asimmetrico

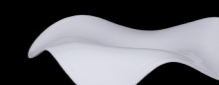
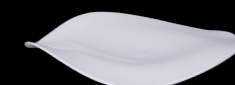
Asymmetric deep plate
 Asymmetrischer tiefer Teller
 Assiette creuse asymétrique
 Plato hondo asimétrico
 Piatto profondo asimmetrico

BCFSASP30
 30 cm - 11.81"
 ☼ 6

BCFSASP25
 25 cm - 9.84"
 ☼ 12

BCFSASP21
 21 cm - 8.27"
 ☼ 12

BCFSASDP30
 30 cm - 11.81"
 ☼ 12



Asymmetric plate two zones
 Asymmetrischer Teller zwei Zonen
 Assiette asymétrique deux zones
 Plato asimétrico dos zonas
 Piatto asimmetrico due zone

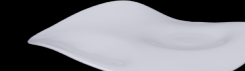
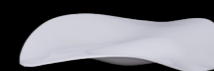
Asymmetric plate three zones
 Asymmetrischer Teller drei Zonen
 Assiette asymétrique trois zones
 Plato asimétrico tres zonas
 Piatto asimmetrico tre zone

BCFSASP2Z30
 30 cm - 11.81"
 ☼ 6

BCFSASP2Z20
 20 cm - 7.87"
 ☼ 12

BCFSASP3Z21
 21 cm - 8.27"
 ☼ 12

☼ BCFSUCU10M





Gourmet deep plate
Gourmetteller tief
Assiette creuse gourmet
Plato hondo gourmet
Piatto fondo gourmet

BCFSRDDH25
25 cm - 9.84"
📦 6



"Serenity is born from a cuisine in harmony with nature."



Gourmet deep plate
Gourmetteller tief
Assiette creuse gourmet
Plato hondo gourmet
Piatto fondo gourmet

Oval gourmet deep plate
Ovaler Gourmetteller tief
Assiette creuse gourmet ovale
Plato hondo ovalado gourmet
Piatto fondo ovale gourmet

BCFSRDDH25
25 cm - 9.84"
📦 6

BCFSOVDH28
28 cm - 11.02"
📦 6



Coffee Pot
Kaffeekanne
Cafetière
Cafetera
Caffettiera

Tea Pot
Teekanne
Théière
Tetera
Teiera

Sugar Bowl & lid
Zuckerdose & Deckel
Sucrier & couvercle
Azucarero & tapa
Zuccheriera & coperchio

Coffe Cup Without Handle
Tasse ohne Henkel
Tasse sans anse
Taza sin asa
Tazza senza manici

BCFSCP35
35 cl - 11.83 oz
📦 4

BCFSTP40
40 cl - 13.53 oz
📦 4

BCFSB20
20 cl - 6.76 oz
📦 12

BCFSUC10M
10 cl - 3.38 oz
📦 12



"Each plate is like a painting, but the real signature is the emotion it brings to the taste"

*"Feelings plates are neither flat nor hollow—
they are landscapes to be explored.
Once their unique form is understood,
they become the canvas for creating
perfectly harmonious compositions."*





Product care

BONE CHINA CARE AND HANDLING METHODS

RAK Porcelain's exclusive series have been developed with several years of manufacturing expertise, technique and passion. They are designed to surpass quality control standards and ensure maximum food safety.

RAK Porcelain's tableware is a promising investment owing to its quality, performance and durability. Increase the life span of your porcelain ware and reduce replacement costs by practicing easy methods to care for these tabletop professional products.

WASHING INSTRUCTIONS

- Rack dishes immediately upon reaching the cleaning table.
- Keep proper space on cleaning tables in dish washing areas to allow loading and unloading of dishes.
- Remove leftovers with a rubber scraper, gloved hands or water spray.
- Ensure optimum water temperatures for pre-wash 43° C - 60° C (110° F - 140° F) & wash at 65° C - 70° C (150° F - 160° F).
- Load the dishwasher adequately in size appropriate slots.
- Ensure the rack holds the wares steadily against water spray pressure.

BONE CHINA PFLEGE UND HANDHABUNG METHODS

Die exklusiven Serien von RAK Porcelain basieren auf jahrelanger Erfahrung in der Herstellung, technischem Know-how und Leidenschaft. Unsere Designs übertreffen alle Standards in der Qualitätskontrolle und gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit.

Aufgrund seiner Qualität, Leistung und Haltbarkeit ist das Geschirr von RAK Porcelain eine vielversprechende Investition. Befolgen Sie diese einfachen Hinweise zur Pflege dieses gewerblichen Porzellangeschirrs, um die Lebensdauer zu erhöhen und Ihre Wiederbeschaffungskosten zu reduzieren.

REINIGUNGSHINWEISE

- Räumen Sie das Geschirr sobald es den Reinigungstisch erreicht, ein.
- Halten Sie auf den Reinigungstischen im Geschirrspülbereich ausreichend Platz frei, um das Be- und Entladen von Geschirr zu ermöglichen.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Gummischaber, Handschuhen oder einem Wasserstrahl.
- Sorgen Sie für optimale Wassertemperaturen beim Vorspülen (43 - 60° C / 110 - 140° F) und beim Spülen (65 - 70° C / 150 - 160° F).
- Laden Sie das Geschirr in den Geschirrspüler in größengerechte Fächer ein.
- Stellen Sie sicher, dass der Geschirrkorb das Geschirr sicher gegen den Druck des Wasserstrahls festhält.

BONE CHINA ENTRETIEN ET MANIPULATION

Le développement et la production des séries exclusives de RAK Porcelain s'appuie sur plusieurs années d'expertise, de technique et de passion. Nos produits sont conçus pour surpasser les normes de contrôle qualité et garantir une sécurité alimentaire maximale.

Grâce à sa qualité, sa performance et sa durabilité, la vaisselle de RAK Porcelain constitue un investissement prometteur. Augmentez la durée de vie de votre vaisselle et réduisez les frais de remplacement en appliquant des méthodes simples pour prendre soin de ces produits professionnels.

INSTRUCTIONS DE LAVAGE

- Chargez immédiatement la vaisselle dans les paniers du lave-vaisselle dès son arrivée sur la table de pré-lavage.
- Laissez suffisamment d'espace sur les tables de pré-lavage des zones de lavage pour permettre le chargement et le déchargement de la vaisselle.
- Enlevez les restes de nourriture avec une raclette en caoutchouc, des mains gantées ou un jet d'eau.
- Assurez-vous que l'eau de pré-lavage se situe entre 43 et 60 °C (110 - 140° F) et l'eau de lavage entre 65 et 70 °C (150 - 160° F).
- Chargez le lave-vaisselle de manière adéquate en utilisant les emplacements appropriés.
- Assurez-vous que la vaisselle est bien stabilisée dans le panier pour supporter la pression de l'eau.

CUIDADO Y MANIPULACIÓN DE BONE CHINA

Los muchos años de experiencia de RAK Porcelain le permiten desarrollar sus series exclusivas con técnica y pasión.

Los productos de RAK Porcelain son una prometedora inversión por su calidad, rendimiento y durabilidad. Alargue la vida útil de su porcelana y reduzca los costes de sustitución aplicando unos sencillos métodos para cuidar estos productos profesionales para la mesa.

INSTRUCCIONES DE LAVADO

- Ponga los platos inmediatamente en una rejilla cuando lleguen al fregadero.
- Deje espacio suficiente entre los fregaderos en las zonas de lavado de platos para poder cargar y descargar los platos.
- Elimine los restos de comida con un rascador de goma, las manos con guantes o un chorro de agua.
- Compruebe que la temperatura del agua sea la óptima para el prelavado (43 - 60° C / 110 - 140° F) y el lavado (65 - 70° C / 150 - 160° F).
- Cargue el lavavajillas de la manera correcta usando los compartimentos adecuados según el tamaño.
- Asegúrese de que la rejilla sujete firmemente los platos para que estos no se muevan bajo la presión del chorro de agua.

BONE CHINA UTILIZZO E MANUTENZIONE

Le esclusive serie di RAK Porcelain sono frutto di tecnica, passione e tanti anni di esperienza manifatturiera. I nostri prodotti sono progettati per superare gli standard di controllo della qualità e garantire la massima sicurezza alimentare.

Con la qualità, le prestazioni e la durevolezza che le contraddistinguono, le stoviglie RAK Porcelain sono un ottimo investimento. Prolunga la durata di questi servizi da tavola professionali in porcellana e riduci i costi di sostituzione adottando alcuni semplici accorgimenti di manutenzione.

ISTRUZIONI PER IL LAVAGGIO

- Infilare i piatti nel cestello subito dopo aver raggiunto il tavolo di servizio.
- Mantenere uno spazio adeguato sui tavoli di servizio nelle aree di lavaggio per consentire il carico e lo scarico dei piatti.
- Rimuovere i residui con un raschietto di gomma, con le mani (indossando i guanti) oppure utilizzando una doccetta.
- Impostare una temperatura dell'acqua ottimale per il prelavaggio (43 - 60° C / 110 - 140° F) e per il lavaggio (65 - 70° C / 150 - 160° F).
- Caricare la lavastoviglie disponendo le stoviglie in vani di dimensioni appropriate.
- Assicurarsi che le stoviglie siano posizionate saldamente nel cestello in modo da resistere alla pressione dell'acqua.

Product care

STORAGE INSTRUCTIONS

- Allow dishes to dry and cool thoroughly before handling and stacking.
- Place items carefully onto each other instead of sliding them.
- Always stack dishes of the same size together – no higher than 30 cm (12”).
- Ensure all racks and conveyors are plastic coated on contact surfaces.
- Load items in appropriate dish racks without piece to piece contact.
- Place cups and other hollowware in specifically designed racks.
- Separate metal and glass from porcelain, sort items in tote boxes or bus pans.

AVOID:

- Allowing dirty dishes to pile up.
- Jam packing dishes together – ensure sufficient separation.
- Using metal trays and bus boxes.
- Overloading storage space and cleaning table.
- Using metal utensils or other dinnerware to scrape leftovers off the dishes.
- Pre-soaking dishes – this affects glazing.
- Banging dishes against each other.
- Stacking hot or wet porcelain items – allow them to dry off first.
- Stacking cups and mugs – always store them in plastic racks.
- Dropping items into self levelling dispensers.
- Storing dishes in high traffic areas like corridors or doorways.
- Scouring dishes with abrasive pads or cleansers.
- Serving with inadequate dinnerware inventory to prevent overworking.

LAGERUNG

- Lassen Sie das Geschirr vor der Handhabung und dem Stapeln gründlich trocknen und abkühlen.
- Legen Sie die Teile vorsichtig aufeinander anstatt sie aufeinander zu schieben.
- Stapeln Sie immer Geschirr gleicher Größe aufeinander – nicht höher als 30 cm (12”).
- Stellen Sie sicher, dass alle Ständer und Förderbänder an den Kontaktflächen kunststoffbeschichtet sind.
- Laden Sie das Geschirr in geeignete Geschirrständer, ohne dass sich die Teile gegenseitig berühren.
- Stellen Sie Tassen und anderes Hohlgeschirr in speziell dafür vorgesehene Behälter.
- Trennen Sie Metall und Glas von Porzellan und sortieren Sie gleichartige Teile in Transportkisten oder Geschirrwannen.

ZU VERMEIDEN:

- Stapeln Sie schmutziges Geschirr nicht aufeinander.
- Packen Sie das Geschirr nicht zu eng zusammen – sorgen Sie für eine ausreichende Trennung.
- Verwenden Sie keine Tablett oder Geschirrwannen aus Metall.
- Überladen Sie den Stauraum und die Spülstation nicht.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien und kein anderes Geschirr zum Entfernen von Speiseresten.
- Lassen Sie Geschirr vor dem Spülen nicht einweichen – das greift die Glasur an.
- Stoßen Sie keine Geschirrtteile gegeneinander.
- Stapeln Sie kein heißes oder nasses Porzellan-geschirr – lassen Sie es zu nächst trocknen.
- Stapeln Sie keine Tassen und Becher – bewahren Sie sie stattdessen in Kunststoffständern auf.
- Lassen Die das Geschirr beim Einräumen in selbstnivellierende Spender nicht fallen.
- Lagern Sie Geschirr nicht in stark frequentierten Bereichen wie Fluren oder Türdurchgängen.
- Scheuern Sie Geschirr nicht mit einem Scheuerschwamm oder mit Scheuermitteln.
- Servieren Sie nicht mit einem unzureichendem Geschirrbestand, um eine Überbeanspruchung zu vermeiden.

INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

- Laissez la vaisselle sécher et refroidir complètement avant de la manipuler et de l'empiler.
- Posez soigneusement les articles les uns sur les autres, sans les faire glisser.
- Empilez toujours des articles de même taille et jamais sur une hauteur de plus de 30 cm (12”).
- Assurez-vous que tous les paniers et convoyeurs sont revêtus de plastique au niveau des surfaces de contact.
- Chargez les articles dans les paniers appropriés afin qu'ils ne touchent pas entre eux.
- Placez les tasses et autres articles creux dans les paniers qui leur sont réservés.
- Séparez les pièces en métal et la verrerie de la porcelaine, triez les articles de même type dans des casiers ou des bacs de transport

ÉVITEZ DE :

- Laisser la vaisselle sale s'empiler.
- Regrouper la vaisselle en vrac – garantir une séparation suffisante.
- Utiliser des plateaux et des bacs de transport en métal.
- Surcharger l'espace de rangement et le lave-vaisselle.
- Racler les surfaces à l'aide d'ustensiles en métal ou d'autres articles en porcelaine.
- Pré-tremper la vaisselle – cela dégrade le revêtement.
- Heurter les plats les uns contre les autres.
- Empiler les articles en porcelaine quand ils sont encore chauds ou humides – attendez qu'ils soient secs.
- Empiler les tasses et les mugs – rangez-les toujours dans des paniers en plastique.
- Déposer les articles dans des distributeurs auto-nivelants.
- Ranger la vaisselle dans des zones très fréquentées comme dans un couloir ou près d'une porte.
- Récurer la vaisselle avec des tampons ou des produits de nettoyage abrasifs.
- Servir avec un stock de vaisselle insuffisant afin de limiter le nombre de lavages.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- Deje que los platos se sequen y enfríen por completo antes de manipularlos y apilarlos.
- Ponga los platos con cuidado unos sobre otros, sin que rocen entre ellos.
- Apile siempre platos del mismo tamaño hasta una altura máxima de 30 cm (12”).
- Asegúrese de que todas las rejillas y cintas transportadoras tengan recubrimiento plástico en las superficies de contacto.
- Cargue los platos en las rejillas adecuadas sin que entren en contacto entre ellos.
- Ponga las tazas y demás recipientes en rejillas específicamente diseñadas para ellos.
- Separe el metal y el cristal de la porcelana, y ponga los artículos del mismo tipo en contenedores o cubetas.

EVITE LO SIGUIENTE:

- Apilar platos sucios.
- Amontonar los platos en exceso. Debe dejarse una separación suficiente entre ellos.
- Utilizar bandejas y cubetas metálicas.
- Sobrecargar el espacio de almacenamiento y el lavavajillas.
- Utilizar utensilios metálicos u otras piezas de vajilla para rascar.
- Poner los platos previamente en remojo, ya que afecta al esmaltado.
- Golpear los platos unos contra otros.
- Apilar artículos de porcelana calientes o húmedos. Hay que permitir que se sequen.
- Apilar tazas y tazones. Deben guardarse siempre en rejillas de plástico.
- Dejar caer los platos en los carritos.
- Guardar platos en zonas de mucho tráfico, como pasillos o puertas de acceso.
- Fregar los platos con estropajos o limpiadores abrasivos.
- Servir con utensilios inadecuados que provoquen desgaste.

ISTRUZIONI PER LO STOCCAGGIO

- Attendere che i piatti si asciughino e si raffreddino completamente prima di maneggiarli e impilarli.
- Posizionare con cura i piatti uno sopra l'altro, senza farli scivolare.
- Impilare insieme i piatti della stessa dimensione (la pila non deve superare i 30 cm / 12” di altezza).
- Assicurarsi che tutti i cestelli portapiatti e i nastri trasportatori siano rivestiti in plastica nelle superfici di contatto.
- Caricare gli articoli negli appositi cestelli portapiatti evitando il contatto tra di essi.
- Posizionare tazze, vasellame e recipienti negli appositi cestelli.
- Separare gli oggetti in metallo e vetro da quelli in porcellana, suddividere gli oggetti simili in appositi contenitori separati.

EVITARE DI:

- Accumulare pile di piatti sporchi.
- Ammassare i piatti, assicurandosi che ci sia sempre uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro.
- Usare vassoi e contenitori in metallo.
- Sovraccaricare il ripiano di stoccaggio e la lavastoviglie.
- Usare utensili in metallo o altre stoviglie per scrostare i residui.
- Mettere i piatti in preammollo, perché si potrebbe rovinare la smaltatura.
- Sbattere i piatti l'uno contro l'altro.
- Impilare oggetti in porcellana caldi o bagnati (lasciarli prima asciugare).
- Impilare tazze e tazzine (riporre sempre in cestelli di plastica).
- Lasciar cadere gli articoli nei portapiatti autolivellanti.
- Stoccare i piatti in zone di passaggio come corridoi o ingressi.
- Strofinare i piatti con spugne abrasive o detersivi.
- Servire con un numero di stoviglie non adeguato per evitare un lavoro eccessivo.

Product care

Most chipping and breakage happen due to misuse and improper handling in the dishwashing area. Our bone china items are highly durable, however rough handling must be avoided at all times.

- Apply adequate staff training and simple verbal reminders at all times for proper handling techniques.
- Incentivise employees for low breakage records on the work floor.
- Place reminders in the work areas and hand out manuals as required.
- Set aside a separate container for broken tableware to determine the source of frequent breakage.
- Carry out regular inspections of dishes to identify signs of damage.
- Maintain proper inventory of dishes during rush hours when serving large crowds.

Ovens, plate warmers and salamander grills

Our products are manufactured to resist high temperatures without undergoing any alterations. You may safely place plates and dishes in plate warmers and under salamander grills. It is not recommended to use the items in ovens.

Die meisten Absplitterungen und Brüche sind auf unsachgemäßen Gebrauch und unsachgemäße Handhabung im Geschirrspülbereich zurückzuführen. Unsere Bone China Artikel sind zwar sehr langlebig, eine grobe Handhabung muss aber stets vermieden werden.

- Schulen Sie Ihr Personal immer angemessen in der richtigen Handhabung; erinnern Sie Ihr Personal auch immer wieder mündlich.
- Bieten Sie Ihren Mitarbeitern Anreize für niedrige Bruchraten am Arbeitsplatz.
- Platzieren Sie bei Bedarf Erinnerungshilfen in den Arbeitsbereichen und verteilen Sie Anleitungen.
- Stellen Sie einen separaten Behälter für zerbrochenes Geschirr bereit, um die Ursache für häufiges Zerbrechen zu ermitteln.
- Inspizieren Sie das Geschirr regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen.
- Führen Sie einen angemessenen Geschirrbestand während der Stoßzeiten, wenn viele Gäste bedient werden müssen.

Öfen, Tellerwärmer und Salamander

Unsere Produkte werden so hergestellt, dass sie hohen Temperaturen standhalten, ohne dabei Veränderungen aufzuweisen. Sie können Teller und Schüsseln gefahrlos in Tellerwärmer und unter Salamander stellen. Es wird jedoch davon abgeraten, die Produkte in Backöfen zu verwenden.

La plupart des ébréchures et la détérioration de la vaisselle sont dues à une mauvaise manipulation et une mauvaise utilisation en zone de lavage. Nos articles en Bone China sont extrêmement résistants, mais il faut éviter toute manipulation brusque.

- Fournissez au personnel une formation adéquate et des rappels oraux simples et réguliers concernant les techniques de manipulation.
- Encouragez les employés à minimiser la casse sur le lieu de travail.
- Affichez des rappels dans les zones de travail et distribuez des manuels, le cas échéant.
- Réservez un conteneur séparé pour la vaisselle cassée afin de déterminer la source de casse la plus fréquente.
- Inspectez régulièrement la vaisselle pour identifier les signes de dommages.
- Maintenez un stock de vaisselle correct pendant les gros services aux heures de pointe.

Fours, chauffe-plats et salamandres

Nos produits sont fabriqués pour résister à des températures élevées sans subir aucune altération. Vous pouvez en toute sécurité placer les assiettes et la vaisselle dans des chauffe-plats et sous des salamandres. Il n'est pas recommandé d'utiliser les articles pour la cuisson au four.

La mayoría de las desportilladuras y roturas se producen debido a un uso y una manipulación inadecuados en la zona de lavado de platos. Nuestros artículos Bone China son sumamente duraderos, pero debe evitarse en todo momento una manipulación poco cuidadosa.

- Forme adecuadamente al personal y dé recordatorios sencillos y constantes de palabra sobre las técnicas de manipulación adecuadas.
- Incentive a los empleados cuando consigan récords de pocas roturas.
- Ponga recordatorios en las zonas de trabajo y reparta manuales siempre que sea necesario.
- Ponga un contenedor aparte para las piezas rotas para poder determinar las causas de las roturas frecuentes.
- Inspeccione regularmente los platos para detectar indicios de daños.
- Lleve un inventario adecuado de los platos durante las horas de más trabajo cuando se sirva a muchas personas.

Hornos, calentaplatos y salamandras

Nuestros productos se fabrican para que resistan altas temperaturas sin sufrir alteraciones. Puede poner perfectamente bandejas y platos en calentaplatos y bajo salamandras. No se recomienda utilizar las piezas para hornear.

La maggior parte delle scheggiature e delle rotture si verifica perché gli articoli vengono usati in modo improprio e maneggiati in modo non adeguato nell'area di lavaggio. I nostri articoli Bone China hanno una lunga durata, tuttavia è necessario maneggiarli sempre con cura.

- Fornire sempre un'adeguata formazione del personale e semplici promemoria verbali su come maneggiare correttamente gli articoli.
- Incentivare i dipendenti a ridurre al minimo gli episodi di rottura.
- Posizionare dei promemoria nelle aree di lavoro e distribuire manuali d'uso se necessario.
- Prevedere un contenitore separato per le stoviglie rotte per determinare la causa delle rotture frequenti.
- Ispezionare regolarmente le stoviglie per identificare segni di danneggiamento.
- Mantenere un numero adeguato di piatti durante le ore di punta quando si serve un numero elevato di persone.

Forni, scaldapiatti e salamandre da cucina

I nostri prodotti sono realizzati per resistere alle alte temperature senza subire alterazioni. È possibile posizionare in tutta sicurezza piatti e stoviglie negli scaldapiatti e sotto le salamandre da cucina. Si sconsiglia di utilizzare gli articoli per la cottura in forno.

Shaped by
your *emotions*



Special thanks to the following chefs

René Mathieu - Fields Luxembourg
Anne Knepper - Public House
Cyril Molard - Ma Langue sourit

Photos credits : Shine Luxembourg
Concept and graphic design by RAK
Printed by Johnen Print

RAK_catalogue_FEELINGS_01_090125



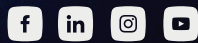
© RAK Porcelain 2024

RAK Porcelain LLC
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah
United Arab Emirates
T +971 7 223 8905
F +971 7 223 8311
rakporcelain@rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
440, Z.A.E. Wolser F
L-3290 Bettembourg - Luxembourg
T (+352) 26 36 06 65
F (+352) 26 36 04 65
info@rakporcelaineurope.com

RAK Porcelain USA Inc
251 Solar Drive, Suite 1000
Imperial, PA 15126
USA
T +1 (866)-552-6980
info@rakporcelainusa.com

Join us!



www.rakporcelain.com

|MAKE SURE IT'S RAK|