

Schalen und Schälchen von Mesh eignen sich bestens für Dips und Grillsaucen.

04.06.2018 08:00 CEST

Unsere Grillprofis: Mesh, Junto und Steakmesser von Sambonet

Rosenthal Mesh Forest/Form: Gemma Bernal

Die große Vielfalt des Bestsellers Mesh erweitert Rosenthal um den neuen, botanisch inspirierten Farbton Forest. Changierend zwischen edlem Schwarz und tiefem Grün ergänzt der trendige Basiston durch seine vielen Nuancen perfekt das erfolgreiche Farbkonzept von Mesh und setzt kräftige Akzente. Forest macht den Tisch je nach Inszenierung und Kombination mal zur grafisch-modernen, mal zur intensiv-opulenten Bühne und fügt sich gekonnt-lässig in moderne Wohnwelten und Gastronomiekonzepte.

Rosenthal Mesh Line Forest/Form: Gemma Bernal

Neben den trendigen Farbglasuren in Aqua, Cream, Walnut und Forest zeigt sich Mesh auch mit dem harmonischen Dekor Line. Es bringt die feine Mesh Struktur als gedruckte Farblinien auf den Porzellanscherben und erschafft dank der neuen Farbe Forest einen markanten Schwarz-Weiß-Look. Die geometrisch strenge, aber durch ihre Kreuzungen zugleich legere Linienstruktur harmoniert perfekt mit den glasierten Kollektionsteilen von Mesh und bildet einen spannenden Kontrast aus weißen und farbigen Flächen. Mesh Line bietet damit noch mehr Kombinationsmöglichkeiten - ob beim Picknick, dem lockeren Familienbrunch oder in der Haute Cuisine.

Neue Fahnenteller für alle Farben von Mesh Colours und Mesh Line sowie neue ovale Schalen und stapelbare Tassen für Mesh Colours ergänzen das wandelbare Konzept in 2018.

Rosenthal Junto/Design: TonettiDesign und Mario Padiglione

Gemeinsam essen, genießen und das Leben feiern - Die neue Rosenthal Form Junto verbindet auf innovative wie spielerische Weise Menschen und ihre Liebe für gutes Essen aus aller Welt. Subtil verschmelzen feines Porzellan, sinnliche Keramik und warmes Holz miteinander und erlauben eine ungeahnte Zahl an Kombinationen für jede Esskultur. Unverkennbar ist die Leidenschaft für sensible Details und der natürliche, handwerkliche Look aus gedämpften Farben und organischen Formen. So prägt das feine Porzellan ein filigranes, sich zur Mitte verjüngendes Rautenrelief, das sich teilweise auf der Oberfläche, teilweise sogar auf der Unterseite der Teller wiederfindet und an moderne Ornamentik erinnert. Der Rand der Teller und Schalen variiert in der Höhe und lässt die Form bewusst individuell und asymmetrisch wirken. Als stimmigen Kontrast zum feinen Porzellanscherben spiegelt die Kollektion die wichtigsten Stücke auch in kräftigem, erdverbundenem Steinzeug mit besonderer Reaktivglasur. Eine Vielzahl an Schälchen transportiert den Trend, verschiedenste Gerichte in Szene zu setzen und mit Menschen, die wir mögen, zu teilen. Drei Holzaccessoires aus amerikanischer Weißeiche bringen Höhe und Abwechslung auf den Tisch und sorgen für eine perfekte Inszenierung der vielen Schälchen und kleinen Teller. So wird Junto zur lässigen Bühne für modernes Dining ohne Grenzen, aber mit einer guten Portion individuellen Stils.

Detailwissen: Besonderheiten einer Reaktivglasur

Im Gegensatz zu einer herkömmlichen Keramikglasur, die durch Glasurauftrag und -brand in beliebigen Mengen gleich aussehend hergestellt werden kann, liegt der Charme einer Reaktivglasur im individuellen Erscheinungsbild eines jeden Artikels. Die meist niedrigviskose, eisenhaltige Reaktivglasur läuft während des Glasurbrandes von den Kanten stark ab, wodurch es hier zu einer dünnen Glasuraufgabe kommt. An diesen Randzonen erscheint die Glasur einfarbig und in einem seidenmatten, dunklen Glanz. Je nach Formgebung der Hohl- oder Flachteile ergeben sich sehr individuelle sprenkelartige Strukturen auf der keramischen Oberfläche.

Sambonet Porterhouse und Sirloin Messer

Vom rudimentären, unabdinglichen Werkzeug für das Leben des Menschen zum anspruchsvollen und modernen Design- Stück. Seine jahrtausendelange Geschichte, inspirierte Paul Savinel beim Entwerfen der neuen Sambonet

Steak-Messer **Porterhouse** und **Sirloin**. Zwar beziehen sich beide Messer schon im Namen auf die klassischen Fleischzuschnitte, aber durch ihr Design und ihre Machart sind die Messer flexibel einsetzbar. Das Messer Porterhouse zeichnet sich durch Stärke und Robustheit aus, ohne Eleganz und Funktionalität zu vernachlässigen. Die Silhouette des Messers Sirloin ist schlank und edel. Es eignet sich dank seiner perfekten Schneidleistungen auch für die Gourmetküche.

Die Griffe sind wahlweise in Ahornholz oder in einem Edelharz verkleidet, das an Elfenbein erinnert. Die Klingen beider Messer brillieren durch eine besonders präzise Schnittfläche, die dank einer Legierung aus Molybdän-Stahl und Vanadium extrem langlebig ist.

Beide Messer vereinen die große technische und stilistische Kompetenz des Centro Stile von Sambonet und des Designers Paul Savinel. Inspiriert von US-amerikanischen Barbecues, interpretieren sie in Form und Stil die moderne europäische Tischkultur.

Heute wie zur Gründung vor mehr als 135 Jahren entwickelt Rosenthal Produkte, die durch Form, Funktion, Qualität und Handwerkskunst bestechen, die ein Stück Kulturgut made in Germany sind und durch beständige Innovationskraft und Kreativität überzeugen. Etablierte Größen der Architektur, des Designs und der Kunst wie auch die angesagtesten Newcomer und Talente entwerfen avantgardistische Kollektionen für den gedeckten Tisch, die Freude am Schenken und das gehobene Einrichten. Gefertigt werden die Kollektionen in den Werken Rosenthal am Rothbühl in Selb und Thomas am Kulm in Speichersdorf, die zu den weltweit modernsten Produktionsanlagen der Porzellanindustrie zählen und dank zukunftssträchtiger Investitionen nachhaltig und ressourcenschonend produzieren.

Die neue Rosenthal Interieur Möbelkollektion mit Esstischen, Stühlen und Sofas, die von der Ästhetik und der besonderen Qualität des Rosenthal Porzellan inspiriert ist, sowie hochwertige Accessoires wie etwa Kleiderhaken aus farbigem Porzellan und Armbanduhren bereichern die Rosenthal Welt um Designobjekte, die weit über den klassisch gedeckten Tisch hinausgehen und emotionale Akzente setzen.

Kontaktpersonen



Barbara Stockinger-Torelli

Pressekontakt

PR Manager

PR & Communication

Barbara.Stockinger-Torelli@rosenthal.de

+49 1704138510