



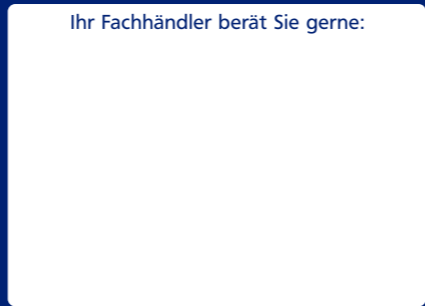
swa 10067 www.schoenwald.de

Porzellanfabrik Schönwald
Spezialfabrik für Hotelporzellan

Rehauer Straße 44 - 54
D-95173 Schönwald
Telefon: +49 9287 56-0
Fax Inland: +49 9287 56-2133
Fax international: +49 9287 56-2193
E-Mail: schoenwald@schoenwald.com
www.schoenwald.com

 **SCHÖNWALD**
Germany

Ihr Fachhändler berät Sie gerne:



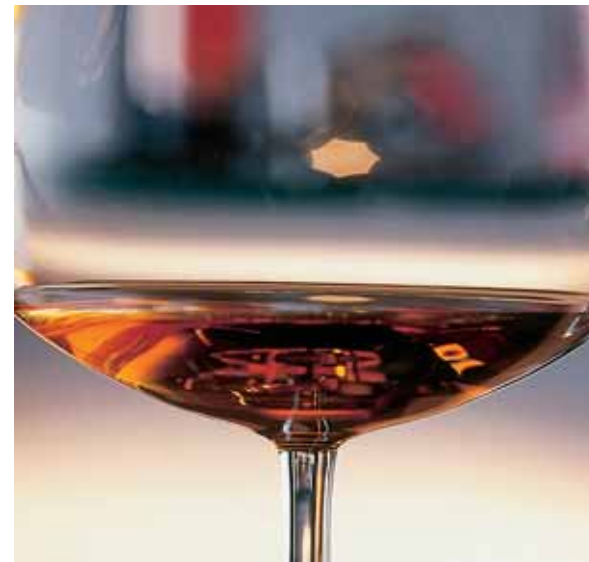
Glänzende Perspektiven

Das Glas-
Sortiment

 **SCHÖNWALD**
Germany

Glas für alle Gelegenheiten

Vom Teller über das Besteck bis zum Glas und allen anderen dekorativen Elementen einer gedeckten Tafel: Attraktive Tischdekorationen, überzeugende Präsentationen verschiedenster kulinarischer Trends gelingen durch ein harmonisches Miteinander aller Komponenten. Klassische, puristische und extravagante Inszenierungen entstehen nicht durch bloßes Nebeneinander, sondern erst, wenn sich alles auf dem Tisch schlüssig zu einem Gesamtwerk zusammenfügt, bei dem jedem einzelnen Element seine spezifische Rolle in der ästhetischen Wirkung zukommt.



Glas und Porzellan von Schönwald verbinden sich auf Ihrer Tafel zu einer perfekten Einheit von Stil und Niveau. Denn den gleichen Anspruch wie an unser Porzellan stellen wir auch an unser Glas: Schönwald Glas steht für Ästhetik, Funktionalität und hochwertige Qualität. Das Kristallglas zeichnet sich nicht nur durch sein brillantes Aussehen aus, sondern ist auch speziell für den harten Alltag in Hotels, Restaurants und in der Gemeinschaftsverpflegung konzipiert. Die im Jahr 2001 begonnene Kooperation mit der renommierten deutschen Glashütte Eisch und die jahrelange Zusammenarbeit mit böhmischen Glashütten garantieren eine Auswahl zeitgemäßer Formen, Getränke gerechter Gläser und höchste Verarbeitungsgüte. Das passende Glas zu einem außergewöhnlichen Porzellan. Perfekte Tischdekoration aus einer Hand – Schönwald: die schönste Form von Service.



Details, auf die es ankommt

Wie beim Porzellan, legen wir auch in der Verarbeitung von Glas größten Wert auf jede Einzelheit. Von Top-Profis der Glasherstellung exklusiv für Schönwald gefertigt, entstehen auf diese Weise Produkte von höchster Wertigkeit.



1. Die Verarbeitung

Bei den Glasserien von Schönwald fügen sich die Ansätze des Stils perfekt an Glasboden und Kelch, um die Gefahr des Abspringens bei Temperaturwechsel so gering wie möglich zu halten. Der Stiel geht in einem sanften Konkav-Schwung vom Kelch in die Bodenplatte über. Damit macht er das Glas nicht nur besonders griffsicher, sondern gleichzeitig sehr elegant.

2. Die Standfestigkeit

Die Beschaffenheit des Glasbodens ist verantwortlich für die Standfestigkeit eines Glases. Bei Schönwald Glas ist der Boden absolut eben und weist keine Pressnähte auf. Die Bodenplatten sind so an den Stiel angepasst, dass stets eine optimale Standsicherheit erreicht wird. Durch einen tiefen Schwerpunkt und runde Böden liegen die Schönwald Becher und Gläser gut in der Hand und erweisen sich bei allen Gelegenheiten als äußerst standfest.

3. Angenehm sanfte Mundränder

Die Technik des Verkollerns, bei der die Mundränder verschmolzen werden, sorgt dafür, dass diese keinen Wulst haben und das Glas angenehm sanft am Mund liegt. Gleichzeitig sinkt durch diese Technik die Splittergefahr.

4. Natürliche Farben und Brillanz

Das hochwertige Kristallglas ist besonders glänzend und absolut farbneutral. So wird die ursprüngliche Farbe des Getränkes perfekt zur Geltung gebracht.

5. Natürliche Oberflächenhärte

Die Oberflächenhärte des Glases sorgt für Belastbarkeit und Langlebigkeit im gastronomischen Alltag.

6. Pflegeleicht

Plane Flächen, verkollerte Ränder, funktionale Gestaltung: Da bleibt kein Schmutz hängen und das Spülwasser kann leicht ablaufen. Schönwald Glas lässt sich besonders leicht reinigen und pflegen.

7. Praxisorientiertes Design

Die jahrzehntelange Erfahrung im Bereich der Gastronomie spiegelt sich auch in der Gestaltung des Glases wider. So liegt zum Beispiel die Schnaupe bei Schönwald Krügen höher als der Henkel. Das ermöglicht ein bequemes und sicheres Ausgießen. Durch die weite Öffnung lassen sich die Krüge problemlos reinigen. Spezielle Formen mit Eislippe sorgen dafür, dass die Eiswürfel im Krug bleiben.

8. Glas und Porzellan in perfekter Harmonie

Das Glas-Sortiment von Schönwald ist formal perfekt auf das Porzellan abgestimmt. Das garantiert Ihnen stilvolle Tischdekorationen in Vollendung.

9. Unser Service – Ihre Individualität

Wie bei unserem Porzellan, bieten wir auch für Schönwald Glas individuellen Service: Wir verzieren Ihr Glas mit Ihrem persönlichen Signet, Schriftzug oder mit besonderen Füllstrichen. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen, wir beraten Sie gerne.

10. Geprüfte Qualität

Materialgüte, Füllmenge, Maße und Gewicht des Glases sowie ein bruchsicherer Versand sind die Kriterien unserer Qualitätssicherung.





made by **Eisch**

Vintec

Ein neues außergewöhnliches Kurzsoriment, das durch Geradlinigkeit besticht. Gemeinsam mit dem renommierten Glashersteller Eisch exklusiv für die Gastronomie umgesetzt, entstand durch die markante Linienführung des Kelches im unteren Teil der innovative Look dieser Glasserie. Dadurch harmonisiert Vintec besonders gut mit Premiere, dem Erfolgsporzellan von Schönwald.



Bordeaux 92 / 78 cl
Art-Nr: 9839092
Höhe: 241 mm
Gewicht: 210 g, Ø 105 mm



Burgunder 00 / 60 cl
Art-Nr: 9839000
Höhe: 222 mm
Gewicht: 190 g, Ø 100 mm



Rotwein 01 / 46 cl
Art-Nr: 9839001
Höhe: 219 mm
Gewicht: 160 g, Ø 90 mm



Weißwein 02 / 35 cl
Art-Nr: 9839002
Höhe: 207 mm
Gewicht: 145 g, Ø 83 mm



Sektkelch 07 / 19 cl
Art-Nr: 9839007
Höhe: 233 mm
Gewicht: 160 g, Ø 72 mm



Vino Nobile

made by **Eisch**

In Kooperation mit Eisch ausgewählt, ermöglicht das Kurzsortiment aus großvolumigen, sich nach oben verjüngenden Gläsern der Serie Vino Nobile mit zartem geschliffenen Mundrand dem jeweiligen Getränk, sich optimal zu entfalten. Vollautomatisch hergestellte, Spülmaschinen geeignete Gläser für einen perfekten Trinkgenuss.



Bordeaux 92 / 69 cl
Art-Nr: 9829092
Höhe: 229 mm
Gewicht: 235 g, Ø 100 mm



Burgunder 20 / 65 cl
Art-Nr: 9829020
Höhe: 201 mm
Gewicht: 200 g, Ø 105 mm



Rotwein 01/ 41 cl
Art-Nr: 9829001
Höhe: 208 mm
Gewicht: 205 g, Ø 81 mm



Weißwein 02/ 33 cl
Art-Nr: 9829002
Höhe: 199 mm
Gewicht: 165 g, Ø 75 mm



Sektkelch 07 / 23 cl
Art-Nr: 9829007
Höhe: 217 mm
Gewicht: 165 g, Ø 70 mm



Biertulpe 19 / 42 cl
Art-Nr: 9829019
Höhe: 180 mm
Gewicht: 175 g, Ø 72 mm



Mineralwasser 16 / 27 cl
Art-Nr: 9829016
Höhe: 132 mm
Gewicht: 155 g, Ø 73 mm



Obstbrand 17 / 10 cl
Art-Nr: 9829017
Höhe: 175 mm
Gewicht: 110 g, Ø 57 mm





Vario

Ein Allroundtalent. Genial einfach und funktional geformt, sorgen wenige flexible Gläser für variable Einsatzmöglichkeiten. Dem Anlass entsprechend, haben Sie stets das richtige Glas zur Hand.



Rotwein 00 / 34 cl
 Art-Nr: 9969000
 Höhe: 176 mm
 Gewicht: 180 g, Ø 86 mm



Weisswein 01 / 30 cl
 Art-Nr: 9969001
 Höhe: 168 mm
 Gewicht: 160 g, Ø 80 mm
 mit Füllstrich 0,25 l lieferbar



Weinglas 02 / 25 cl
 Art-Nr: 9969002
 Höhe: 161 mm
 Gewicht: 145 g, Ø 74 mm
 mit Füllstrich 0,20 l lieferbar



Sektkelch 07 / 15 cl
 Art-Nr: 9969007
 Höhe: 180 mm
 Gewicht: 145 g, Ø 67 mm
 mit Füllstrich 0,10 l lieferbar



Universalglas 19 / 36 cl
 Art-Nr: 9969019
 Höhe: 183 mm
 Gewicht: 190 g, Ø 85 mm
 mit Füllstrich 0,30 l lieferbar



Rondo Becher

Ein zurückhaltendes, klares und hochwertiges Design. Durch den runden Boden liegen die Rondo Becher angenehm in der Hand. Der tiefe Schwerpunkt gibt dem Glas seine außergewöhnliche Standfestigkeit.



Saftbecher 14 / 14 cl
Art-Nr: 9929214
Höhe: 69 mm
Gewicht: 120 g, Ø 63 mm

Cocktailbecher 21 / 21 cl
Art-Nr: 9929221
Höhe: 73 mm
Gewicht: 180 g, Ø 75 mm



Whiskybecher 29 / 29 cl
Art-Nr: 9929229
Höhe: 87 mm
Gewicht: 190 g, Ø 78 mm

Wasserbecher 23 / 23,5 cl
Art-Nr: 9929223
Höhe: 109 mm
Gewicht: 205 g, Ø 65 mm

Bierbecher 30 / 30 cl
Art-Nr: 9929230
Höhe: 133 mm
Gewicht: 205 g, Ø 65 mm
mit Füllstrich 0,20 l lieferbar





Basic

Unaufdringlich elegant – so präsentiert sich die Becherserie Basic. Durch die leichte Rundung des Glases ist Basic ein ästhetischer Genuss. Die dezente Formensprache integriert sich harmonisch in die verschiedensten Tischdekorationen. Damit ist Basic vielseitig einsetzbar.



Stamper 7 / 7 cl
Art-Nr: 9869207
Höhe: 90 mm
Gewicht: 80 g, Ø 41 mm

Wasserbecher 26 / 26 cl
Art-Nr: 9869226
Höhe: 102 mm
Gewicht: 245 g, Ø 73 mm

Whiskybecher 34 / 34 cl
Art-Nr: 9869234
Höhe: 109 mm
Gewicht: 290 g, Ø 80 mm



Bierbecher 31 / 31 cl
Art-Nr: 9869231
Höhe: 146 mm
Gewicht: 235 g, Ø 64 mm

Longdrinkbecher 43 / 43 cl
Art-Nr: 9869243
Höhe: 166 mm
Gewicht: 350 g, Ø 71 mm



Rialto

Vielseitigkeit, auffallendes Design und funktionale Gestaltung kennzeichnen die Becher der Serie Rialto. Geeignet für die unterschiedlichsten Drinks passen sie mühelos in jedes moderne Ambiente.



Old fashion 26 / 26 cl
Art-Nr: 9879226
Höhe: 90 mm
Gewicht: 355 g, Ø 86 mm

Double old fashion 33 / 33 cl
Art-Nr: 9879233
Höhe: 95 mm
Gewicht: 450 g, Ø 93 mm

Longdrink 30 / 30 cl
Art-Nr: 9879230
Höhe: 132 mm
Gewicht: 355 g, Ø 76 mm

Highball 40 / 40 cl
Art-Nr: 9879240
Höhe: 140 mm
Gewicht: 460 g, Ø 85 mm

Hinweise zum richtigen Umgang mit Glas

Müssen ständig große Mengen von Gläsern gereinigt werden, ist eine gesonderte Gläserspülmaschine zu empfehlen.

Grundsätzlich sollte Glas in genormten und maßlich angepassten Körben aus Kunststoff (und nicht aus Metall) gereinigt werden, damit Glasbruch vermieden wird.

Die Spüldauer sollte nicht länger als 150 Sekunden dauern.

Die Gläser bitte nicht zusammen mit anderem Spülgut reinigen (Fettrückstände und Metaldämpfe beeinträchtigen die Reinigungsqualität).

Der ideale Wasserzulauf der Spülmaschine beträgt 3 – 6 bar, ansonsten sollte ein Druckreduzierer eingesetzt werden.

Bitte nur spezielle Glas-Spülmittel zur Reinigung verwenden.

Die Dosierungsanweisungen des Spülmittel-Herstellers sind genauestens zu beachten: Unterdosierungen wirken sich im allgemeinen ungünstig auf die Widerstandsfähigkeit des Glases aus; Überdosierungen sind unwirtschaftlich und abwasserbelastend.

Biergläser sind mit speziellen Bier-Spülmitteln zu reinigen, damit die Schaumbildung erhalten bleibt.

Der Klarspüler muss auf den Reiniger abgestimmt sein, neutral oder leicht sauer mit guter Netzwirkung. Auch hier ist die Dosierungsanweisung genauestens zu beachten: Unterdosierung erzeugt Streifen und Flecken am Glas; Überdosierung bewirkt wolkenartige Schlieren.

Die Spültemperatur sollte max. 55°C betragen, die Nachspültemperatur nicht mehr als 73°C.

Gläser dürfen nie im heißen Zustand mit kaltem Wasser übergossen werden (Kälteschock), sondern sollten immer im schräg gestellten Gläserkorb außerhalb der Maschine abdampfen und abtrocknen.

Nicht in der geschlossenen Maschine trocknen lassen, da sonst das Glas und die Dekore angegriffen werden.

Bei einem örtlichen Härtegrad des Wassers von über 6° empfiehlt sich der Einbau einer Enthärtungsanlage.