



REVOL **IN** BLACK

*le goût de vous surprendre**

*A taste for surprise

LA PORCELAINES CULINAIRE
DEPUIS 1789

ENTRETIEN FACILE

Emailé ou non émailé, la porcelaine noire REVOL est un matériau totalement non poreux ce qui rend le nettoyage facile et rapide. Avec le temps, la partie brute va se lisser, se patiner pour une utilisation encore plus agréable.

EASY MAINTENANCE

Glazed or unglazed, Revol's black porcelain is nonporous, making for fast, easy cleaning. Over time, the unglazed part acquires a smoother patina, and the pieces stay like new.



LAVE VAISSELLE
DISHWASHER

100% SAINÉ

La porcelaine noire REVOL est un produit 100% naturel. Elle ne contient ni cadmium, ni plomb. Non poreuse, elle n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries. Elle vous garantit la pureté du goût et une hygiène vraiment parfaite.

100% SAFE

Revol's culinary-grade black porcelain is a 100% natural product. it contains neither cadmium nor lead. Because it is nonporous, it absorbs no fats, odours, or bacteria, and guarantees you pure taste and perfect hygiene.



100% SAINÉ
100% SAFE



CUISSON INCOMPARABLE

Comme la porcelaine blanche, la porcelaine noire REVOL une fois mise au four va monter progressivement en température. Les aliments sont ainsi cuits en douceur et révéleront toutes leurs saveurs. Une fois sur la table, le plat chaud maintiendra votre préparation à bonne température.

PEERLESS COOKING

Once a piece of Revol's black porcelain goes in the oven, its temperature rises gradually, gently cooking the foods and releasing all the flavours. On the table, the warm dish will keep your culinary creation at just the right temperature.



FOUR +300°C
OVEN +572°F



MICRO ONDES
MICROWAVE



MAINTIEN DE TEMPÉRATURE
HOKKING THE TEMPERATURE



CHOC THERMIQUE
THERMAL SHOCK



CHOC MÉCANIQUE
MECHANICAL SHOCK

GRANDE RÉSIDANCE AUX CHOCES

La dureté exceptionnelle de son matériau totalement noir lui confère une grande résistance à l'ébréchure, aux chocs mécaniques et thermiques.

HIGH IMPACT RESISTANCE

The exceptionally hardness of this solid-black porcelain makes it highly resistant to chipping, impact, and thermal shock.

REVOL IN BLACK

*le goût de vous surprendre**

Il fallait oser et pourtant REVOL - fidèle à sa volonté de surprendre et d'innover – a créé la porcelaine noire.

Cette innovation technique est le fruit d'une recherche intensive par notre bureau de R&D, associée à un échange permanent avec les Chefs soucieux d'acquérir un produit à la fois efficace et valorisant.

Cette porcelaine de couleur noire bénéficie de très nombreux avantages techniques qui font d'elle une céramique haut de gamme destinée aux professionnels de la restauration.

Revol's black porcelain is right in line with our relish for creating surprising and innovative products.

This daring technical innovation is the result of intensive research on the part of our R&D department, in close collaboration with chefs eager for efficient and attractive cook-and-serve ware.

Its many technical attributes places our black porcelain at the very top of the range in ceramics for restaurant professionals.

**A taste for surprise*



SOMMAIRE - TABLE OF CONTENTS

BASALT **Page 04**

Belle Cuisine ECLIPSE **Page 08**

Belle Cuisine EFFET FONTE **Page 12**
Cast iron style



DES SOLUTIONS AU QUOTIDIEN

Grâce à l'intensité de sa couleur et son aspect naturel et brut, Basalt sublime vos préparations au quotidien.

DAILY SOLUTIONS

Basalt graces your day-to-day cooking with its striking colours and contrasting textures.

BUFFET

GARNITURES – SIDE DISHES

MISES EN BOUCHE

CAFÉ GOURMAND

TABLE





BASALT

L'ARDOISE EN PORCELAINE CULINAIRE SLATE CULINARY PORCELAIN

BASALT est une collection en porcelaine culinaire, teintée dans la masse, qui imite l'ardoise naturelle : même forme découpée et même aspect visuel mais avec tous les avantages qu'offre la porcelaine...

Basalt is a collection of dyed-in-the-mass culinary porcelain which mimics natural slate: it may look the same, but it has all the advantages of porcelain!

UN MATERIAU AUX QUALITÉS EXCEPTIONNELLES A MATERIAL WITH EXCEPTIONAL QUALITIES

ERGONOMIE ADAPTÉE

Le design des pièces adopte une forme légèrement creuse pour retenir les jus en son centre.

ERGONOMIC DESIGN

Pieces are designed with a slightly concave shape to keep juices from spilling over.

GRANDE RESISTANCE

Contrairement à l'ardoise naturelle, Basalt ne se raye pas et ne s'effrite pas.

HIGH STRENGTH

Unlike natural slate, Basalt does not scratch or crumble.

PRATICITÉ D'USAGE

La prise en main pour le service est facilitée grâce aux bords taillés en biseau ou redressés.

PRACTICAL

The beveled edges facilitate handling for service.

NON-POREUSE

Totalement fermée, l'ardoise Basalt n'absorbe ni les graisses ni les bactéries.

NONPOROUS

Completely nonporous Basalt slate will not absorb grease or bacteria.



100% SAINTE

Elle ne contient ni cadmium, ni plomb, ni aucun autre élément nuisible à la santé. C'est un produit 100% naturel, sans aucun impact négatif sur l'environnement.

100% SAFE

It contains no cadmium, lead, or any other harmful substances. It is a 100% natural product, with no negative impact on the environment.



FOUR +300°C
OVEN +572°F



MICRO ONDES
MICROWAVE



CHOC THERMIQUE
THERMAL SHOCK



LAVE VAISSELLE
DISHWASHER



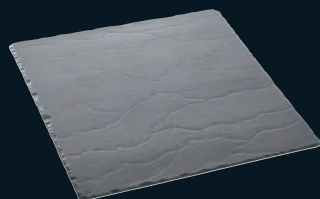
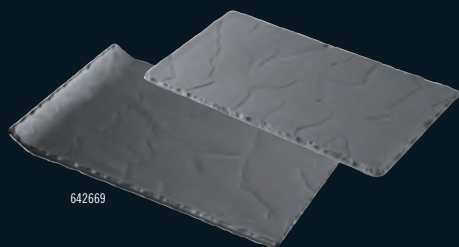
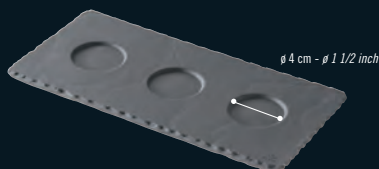
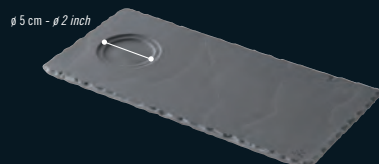
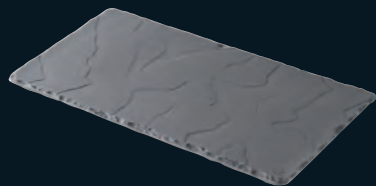
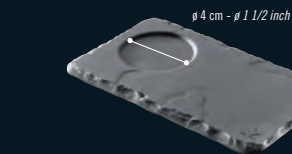
NON POREUX
NON POROUS



ALIMENTAIRE
FOOD FRIENDLY



NE SE RAYE PAS
DOES NOT SCRATCH



SOUCOUBE ARDOISE 1 ENCOCHE • TRAY WITH SAUCER INDENT

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0314	14 x 8 x 0,7	5 1/2 x 3 1/4 x 1/4	-	-	6	●	640701

PLATEAU • TRAY

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0120	20 x 10 x 0,7	7 3/4 x 4 x 1/4	-	-	6	●	640669
BA0125	25 x 12 x 0,7	9 3/4 x 4 3/4 x 1/4	-	-	6	●	640595
BA0130	30 x 11 x 0,7	11 3/4 x 4 1/4 x 1/4	-	-	6	●	640602

PLATEAU 1 ENCOCHE POUR ESPRESSO ET CAPPUCINO TRAY WITH INDENT FOR ESPRESSO AND CAPPUCINO

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0525	25 x 12 x 0,7	9 3/4 x 4 3/4 x 1/4	-	-	6	●	640692

PLATEAU 3 ENCOCHES • TRAY WITH 3 INDENTS

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0725	25 x 12 x 0,7	9 3/4 x 4 3/4 x 1/4	-	-	6	●	640698

ASSIETTE RECTANGULAIRE • RECTANGULAR PLATE

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0230	30 x 16 x 0,7	11 3/4 x 6 1/4 x 1/4	-	-	6	●	640605
BA0830	30 x 20 x 0,7	11 3/4 x 7 3/4 x 1/4	-	-	6	●	641001
BA1633	32,5 x 20 x 2	12 3/4 x 7 3/4 x 3/4	-	-	2	●	642669

PLATEAU BAMBOU POUR ASSIETTE RECT. 30X16CM • TRAY FOR RECTANGULAR PLATE

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BAPL1134	34 x 19,5 x 1,5	13 1/2 x 7 3/4 x 1/2	-	-	6	●	641792

ASSIETTE CARRÉE • SQUARE PLATE

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0915	15 x 15 x 0,7	6 x 6 x 1/4	-	-	6	●	642499
BA0920	20 x 20 x 0,7	7 3/4 x 7 3/4 x 1/4	-	-	6	●	641007
BA0925	25 x 25 x 0,7	9 3/4 x 9 3/4 x 1/4	-	-	6	●	641004
BA0930	30 x 30 x 0,7	11 3/4 x 11 3/4 x 1/4	-	-	3	●	641913

PLATEAU BAMBOU POUR ASSIETTE CARRÉE 25CM • TRAY FOR SQUARE PLATE

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BAPL1229	29,2 x 29,2 x 1,5	11 1/2 x 11 1/2 x 1/2	-	-	6	●	641794

ASSIETTE À HAMBURGER • HAMBURGER PLATE

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA1533	33 x 20 x 2	13 x 7 3/4 x 3/4	-	-	2	●	642519

ASSIETTE À STEAK • STEAK PLATE

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0433	33 x 24 x 1	13 x 9 1/2 x 1/2	-	-	2	●	640614
BA0439	39 x 24 x 2	15 1/4 x 9 1/2 x 3/4	-	-	2	●	642667

PLATEAU BAMBOU POUR ASSIETTE À STEAK • TRAY FOR STEAK PLATE

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BAPL1038	37,5 x 28 x 2	14 3/4 x 11 x 3/4	-	-	2	●	641661

PLATEAU RECTANGULAIRE GM • RECTANGULAR TRAY, LARGE

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA0140	40 x 30 x 0,7	15 3/4 x 11 3/4 x 1/4	-	-	2	●	640598

PLAQUE 1/2 NORME GASTRO • RECTANGULAR TRAY, 1/2 GASTRO

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA14265	32,5 x 26,5 x 1	12 3/4 x 10 1/2 x 1/2	-	-	2	●	642500

PLATEAU ROND • ROUND PLATE

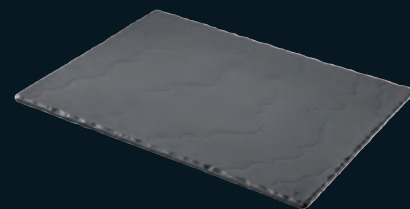
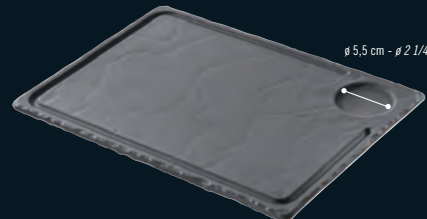
REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA1028	∅ 28,5 x H. 1,5	∅ 11 1/4 x H. 1/2	-	-	4	●	641316
BA1032	∅ 32 x H. 1,5	∅ 12 1/2 x H. 1/2	-	-	2	●	641010

ASSIETTE GOURMANDE • INDIVIDUAL BOWL

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA1118	∅ 18,5 x H. 5	∅ 7 1/4 x H. 2	0,80	28 1/4	4	●	641094

BOLS • BOWLS

REF. MODEL	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BA1310	∅ 10 x H. 6	∅ 4 x H. 2 1/4	0,25	8 3/4	6	●	642035
BA1417	∅ 17 x H. 5,5	∅ 6 3/4 x H. 2 1/4	0,70	24 3/4	4	●	642496



DES SOLUTIONS POUR CHACUNE DE VOS ENVIES...
A SOLUTION FOR EVERY CRAVING ...

ROOM SERVICE



MISES EN BOUCHE



BAR TAPAS SNACKING



PLATS CUISINÉS – SIDE DISHES



CUISSON INCOMPARABLE

Les pièces ont été étudiées pour une parfaite diffusion de la chaleur au cœur des aliments et tenir au chaud sur votre table.

PEERLESS COOKING

The ware is designed to distribute the heat perfectly throughout the food and keep it warm on the table.

BELLE CUISINE ECLIPSE

L'ÉMOTION PAR LA MATIÈRE
MATERIAL SENSATIONS

Fabriquée en porcelaine culinaire teintée dans la masse, Eclipse est la première collection culinaire à oser l'association des couleurs et des matières : un subtil mélange entre le mat de la pâte et le brillant de l'émail.

Made of dyed-in-the-mass culinary porcelain, Eclipse is the first culinary collection to dare a combination of colours and textures with its subtle blend of matte paste and glossy enamel.



FOUR +300°C
OVEN +572°F



MICRO ONDES
MICROWAVE



CHOC THERMIQUE
THERMAL SHOCK



CHOC MÉCANIQUE
MECHANICAL SHOCK



PAS SUR LA FLAMME
NOT ON FLAME



RÉSISTANCE AUX CHOCS

Les anses monoblocs vous garantissent une grande résistance aux chocs mécaniques pour un usage professionnel.

IMPACT RESISTANCE

For professional use, the sturdy moulded-in handles ensure excellent impact resistance.

FAIT-MAIN

Chaque pièce Eclipse connaîtra plus de 30 étapes de fabrication réalisées par les mains expertes de nos ouvriers qui se transmettent un savoir-faire unique depuis 1789.

HAND-MADE

Each Eclipse piece goes through 30 or more manufacturing steps at the expert hands of our workers, who have been passing down our unique skills through the generations since 1789.

SANS OUBLIER LA PERFORMANCE...

Le rouge piment, l'ardoise ainsi associés aux formes traditionnelles et robustes de Belle Cuisine vous raviront au quotidien aussi bien qu'ils séduiront vos convives à table.

A WORD ABOUT PERFORMANCE ...

You'll never tire of the red-pepper and slate colours associated with Belle Cuisine's sturdy, traditional shapes – and neither will your guests!

PORCELAINE NOIRE
BLACK PORCELAIN

● EMAIL ROUGE - RED GLAZE

● EMAIL ARDOISE - SLATE GLAZE

DIMENSIONS DONNÉES HORS ANSES
DIMENSIONS DO NOT INCLUDE HANDLES

CASSOLETTE "CRÈME BRÛLÉE" • "CRÈME BRÛLÉE" DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE0712	12,5 x 11,5 x 2,8	5 x 4 1/2 x 1	0,15	5 1/4	3	●	635269
BCE0712	-	-	-	-	3	●	635271
BCE0714	14,5 x 13 x 3	5 3/4 x 5 x 1 1/4	0,25	8 3/4	6	●	635274
BCE0714	-	-	-	-	6	●	635276

RAVIER ROND ENTRÉE/DESSERT • SHALLOW STARTER/DESSERT DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE0912	∅ 12 - H. 5	∅ 4 3/4 x H. 2	0,29	10 1/4	4	●	639002
BCE0912	-	-	-	-	4	●	638146

PLAT ROND • ROUND DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE0918	∅ 18,5 - H. 5,5	∅ 7 1/4 x H. 2 1/4	1,00	35 1/4	2	●	635300
BCE0918	-	-	-	-	2	●	635301

RAVIER CARRÉ • SQUARE BAKING DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE1813	13 x 13 x 4,1	5 x 5 x 1/2	0,35	12 1/4	4	●	639030
BCE1813	-	-	-	-	4	●	638148

RAVIER RECTANGULAIRE • RECTANGULAR BAKING DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE0312	12 x 10 x 4,5	4 3/4 x 4 x 1 3/4	0,33	11 3/4	4	●	635280
BCE0312	-	-	-	-	4	●	635281

PLAT RECTANGULAIRE • RECTANGULAR ROASTING DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE0219	19 x 12,5 x 5	7 1/2 x 5 x 2	0,70	24 3/4	3	●	635285
BCE0219	-	-	-	-	3	●	635286
BCE0230	30 x 21,5 x 6,5	11 3/4 x 8 1/2 x 2 1/2	2,50	88 1/4	1	●	635295
BCE0230	-	-	-	-	1	●	635296

TERRINE, 600 G • TERRINE, 21 1/4 OZ

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE08600	19,5 x 9,5 x 8,5	7 3/4 x 3 3/4 x 3 1/4	0,60	21 1/4	2	●	635348
BCE08600	-	-	-	-	2	●	635347

COCOTTE AVEC COUVERCLE • COCOTTE WITH LID

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BCE0125	11 x 10 x 6,5	4 1/4 x 4 x 2 1/2	0,25	8 3/4	4	●	638995
BCE0125	-	-	-	-	4	●	638152
BCE0145	13,5 x 12,2 x 8	5 1/4 x 4 3/4 x 3 1/4	0,45	15 3/4	1	●	635311
BCE0145	-	-	-	-	1	●	635312

FAIT-TOUT 5 CL • MINI STEW POT 1 3/4 OZ

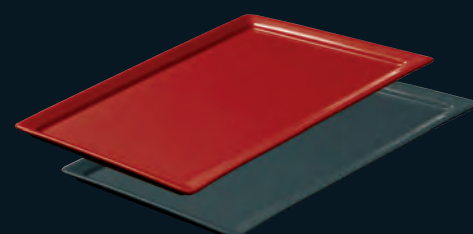
REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
AVEC COUVERCLE - WITH LID							
BCE1705	∅ 5,8 - H. 6	∅ 2 1/4 x H. 2 1/4	0,05	1 3/4	6	●	635334
BCE1705	-	-	-	-	6	●	635333
SANS COUVERCLE - WITHOUT LID							
BCE1705CO	∅ 5,7 - H. 4,8	∅ 2 1/4 x H. 2	0,02	1 3/4	6	●	639466
BCE1705CO	-	-	-	-	6	●	639467

Gobelets froissés Espresso • Crumpled Tumbler Espresso

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
RG0E0108	∅ 6,5 - H. 6	∅ 2 1/2 x H. 2 1/4	0,08	2 3/4	6	●	635357
RG0E0108	-	-	-	-	6	●	635356

Plateau rectangulaire • Rectangular Tray

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
TSE0226	26,3 x 13 x 1,5	10 1/4 x 5 x 1/2	-	-	6	●	635367
TSE0226	-	-	-	-	6	●	635366



UN VRAI PLAISIR AU QUOTIDIEN !
DAILY DELIGHT!

MISES EN BOUCHE



PLATS CUISINÉS – SIDE DISHES



BAR TAPAS SNACKING



BELLE CUISINE EFFET FONTE*

ENTRE TRADITION ET INNOVATION
COMBINING TRADITION AND INNOVATION

Belle Cuisine EFFET FONTE puise ses lignes dans la plus pure tradition culinaire française avec un vrai zest d'originalité : une couleur d'un noir profond associée à un touché « effet Fonte » qui la rend véritablement unique.

Belle Cuisine cast iron style has its roots in the best French culinary tradition, with a dash of added originality: a deep black colour and cast-iron style that make it truly unique.

**Cast iron style*

RÉSISTANCE AUX CHOCS

Les anses monoblocs vous garantissent une grande résistance aux chocs mécaniques pour un usage professionnel.

IMPACT RESISTANCE

For professional use, the sturdy moulded-in handles ensure excellent impact resistance.

NE ROUILLE PAS ET NE SE RAYE PAS

Grâce à sa non-porosité et son email extrêmement dur, la porcelaine noire EFFET FONTE résiste au temps et restera comme neuve.

CORROSION AND SCRATCH RESISTANCE

Because it is a nonporous material with an extremely hard enamel surface, black porcelain is durable and wear-resistant.



CUISSON INCOMPARABLE

Les pièces ont été étudiées pour une parfaite diffusion de la chaleur au cœur des aliments et tenir au chaud sur votre table.

PEERLESS COOKING

Each piece of ware is designed to distribute the heat perfectly throughout the food and keep it warm at the table.

LÉGÈRE

Contrairement à la fonte, Belle Cuisine EFFET FONTE reste légère et vous facilitera le service.

LIGHTWEIGHT

Belle Cuisine cast iron style weighs much less than cast iron, facilitating service.



FOUR +300°C
OVEN +572°F



MICRO ONDES
MICROWAVE



CHOC THERMIQUE
THERMAL SHOCK



CHOC MÉCANIQUE
MECHANICAL SHOCK



PAS SUR LA FLAMME
NOT ON FLAME

PORCELAINE NOIRE
BLACK PORCELAIN

 EMAIL NOIR EFFET FONTE - *CAST IRON STYLE*

 NOIR BRUT - *MATT SLATE STYLE*

 DIMENSIONS DONNÉES HORS ANSES
 DIMENSIONS DO NOT INCLUDE HANDLES

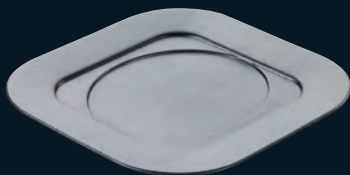
COCOTTE RONDE 20CL A/COUV. • COCOTTE WITH LID 7 OZ, ROUND

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC3020N	∅ 10 - H. 7	∅ 4 - H. 2 3/4	0,20	7	4		641637
BC3020N	-	-	-	-	4		641628


641628

COCOTTE AVEC COUVERCLE • COCOTTE WITH LID

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC0108N	7,5 x 7 x 4,2	3 x 2 3/4 x 1 3/4	0,08	2 3/4	6		642104
BC0145N	13,5 x 12,2 x 8	5 1/4 x 4 3/4 x 3 1/4	0,45	15 3/4	1		642111


SUPPORT POUR RAVIER/COCOTTE • LINER FOR SQUARE DISH/COCOTTE

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC2417N	17,5 x 17,5 x 1,5	7 x 7 x 1/2	-	-	6		642090


TERRINE RECTANGULAIRE AVEC COUVERCLE • RECT. TERRINE WITH LID

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC08600N	19,5 x 9,5 x 8,5	7 3/4 x 3 3/4 x 3 1/4	0,60	21 1/4	2		642118


MINI CARREE • MINI SQUARE DISH

QUADRATISCHE SCHÄLCHEN - MINIATURA QUADRATA - MINIATURA CUADRADA

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC1207N	7 x 7 x 3,5	2 3/4 x 2 3/4 x 1 1/2	0,08	2 3/4	6		642075

PLAT RECTANGULAIRE • RECTANGULAR ROASTING DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC0216N	16 x 11 x 4,5	6 1/4 x 4 1/4 x 1 3/4	0,45	15 3/4	4	●	642062
BC0219N	19 x 12,5 x 5	7 1/2 x 5 x 2	0,70	24 3/4	3	●	642065
BC0226N	26 x 18,5 x 6	10 1/4 x 7 1/4 x 2 1/4	1,70	60	2	●	642056
BC0230N	30 x 21,5 x 6,5	11 3/4 x 8 1/2 x 2 1/2	2,50	88 1/4	1	●	642068
BC0234N	34 x 25 x 6,5	13 1/2 x 9 3/4 x 2 1/2	3,50	123 1/2	1	●	642072

PLAT OVALE PROFOND • DEEP OVAL BAKING DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC1618N	18 x 12 x 4,5	7 x 4 3/4 x 1 3/4	0,40	14	4	●	642087

RAMEQUIN • RAMEKIN

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC2109N	∅ 9,4 - H. 4,3	∅ 3 3/4 - H. 1 3/4	0,15	5 1/4	6	●	642084

PLAT ROND PROFOND • DEEP ROUND DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC0918N	∅ 18,5 - H. 5,5	∅ 7 1/4 - H. 2 1/4	1,00	35 1/4	2	●	642081

PLAT A ESCARGOTS 6 TROUS • SNAIL PLATE, 6 HOLES

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC1006N	14 x 12,7 x 3,7	5 1/2 x 5 x 1 1/2	-	-	6	●	642096

CASSOLETTE OVALE CREME BRULEE • OVAL "CREME BRULEE" DISH

REF. MODEL.	CM	INCH	LITRE	OZ	U.E. - P.U.	COLOR	CODE CDE*
BC0707N	7,5 x 7 x 2	3 x 2 3/4 x 3/4	0,03	1	12	●	642078
BC0714N	14,5 x 13 x 3	5 3/4 x 5 x 1 1/4	0,25	8 3/4	6	●	642093





D'autres produits en pâte noire sont disponibles dans votre catalogue 2011 HOTEL & RESTAURANT.

Discover other products in black porcelain available in your 2011 HOTEL & RESTAURANT catalogue.



Une société du
Groupe REVOL
Depuis 1789

3 rue Hector Revol - FR 26240 Saint-Uze - France - Tél. + 33 (0)4 75 03 99 99 - Fax + 33 (0)4 75 03 28 63

www.revol-porcelaine.fr



SAUF ERREURS TYPOGRAPHIQUES - PHOTOS NON CONTRACTUELLES - REVOL PORCELAINE S'AUTORISE À APPORTER TOUTES MODIFICATIONS SANS PRÉAVIS
CONCEPTION ANNAPIERNA 8000 - PHOTOS : PH. BARRET, STUDIO ROUGEREAU, PHOTOS X.