

VEGA



NEW ART OF DINING

CUTLERY

Eine Marke von

LUSINI
■■■

lusini.com



PERFEKTION IN JEDEM DETAIL – VON PROFIS FÜR PROFIS.



In der Welt der Gastronomie, in der jedes Detail zählt, ist der Tisch die Bühne für unvergessliche Momente. Besonders das Besteck, das täglich im Einsatz ist, muss höchsten Ansprüchen gerecht werden. Dabei zählt nicht allein die Funktionalität, sondern vielmehr das Zusammenspiel von Design, Qualität und Handwerkskunst.

Diese Philosophie verfolgt VEGA seit mehr als drei Jahrzehnten, mit dem Ziel Produkte zu schaffen, die nicht nur den praktischen Anforderungen der Gastronomiebranche gerecht

werden, sondern auch die Kunst der Tischkultur auf ein neues Level heben. Bereits zahlreiche renommierte Häuser und Spitzenrestaurants vertrauen auf das Besteck von VEGA. Denn dort, wo Genuss und Stil aufeinandertreffen, liegt VEGA Besteck in den Händen der Gäste.

Aus dieser Leidenschaft für Perfektion und Tischkultur entstand die Besteck-Serie Brilio – ein exklusives Eigendesign, das speziell von den VEGA Designern entwickelt wurde und die Essenz von Eleganz und Qualität verkörpert.



**EXKLUSIV.
UNVERWECHSELBAR.
BRILLANT.**



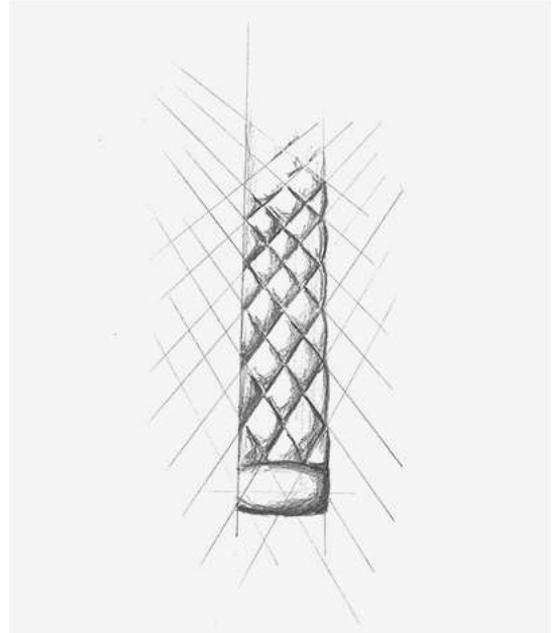
BRILIO

EIN STATEMENT MIT CHARAKTER.

Brilio definiert Tischkultur neu. Inspiriert von einer klaren Linienführung wurde ein unverwechselbares, rautenförmiges Relief gewählt, um das Besteck einzigartig und zugleich zeitlos wirken zu lassen.

Die innovative Struktur interpretiert den traditionellen Besteckgriff neu und schafft eine außergewöhnliche Ästhetik mit einzigartiger Haptik.

Die Idee bei Brilio ist es, die Essenz eines besonderen kulinarischen Erlebnisses einzufangen. Es geht nicht nur um Genuss allein, sondern um die Inszenierung – darum, dass der Tisch eine eigene Botschaft vermittelt. Genau das soll Brilio ausdrücken – eine Hommage an die hohe Kunst der Tischkultur und die Liebe zum Detail.





PERFEKTION IN JEDER FACETTE.

Mit 22 perfekt abgestimmten Teilen bringt die Besteck-Serie Brilio stilvolle Akzente für jeden Genussmoment. Von klassischem Essbesteck bis hin zu raffinierten Spezialteilen (siehe Seite 22) erhebt die Serie jede Tafel zu einem eindrucksvollen Gesamtkunstwerk.

- A Mokka-/Espressoöffel
- B Kuchengabel
- C Kaffeelöffel
- D Buttermesser
- E Menügabel
- F Menüöffel
- G Menümesser
- H Portionsschöpfer







TURIN

URBANER MINIMALISMUS NEU DEFINIERT.

Mit der Kollektion Turin erleben Ihre Gäste nicht nur exzellente Speisen, sondern auch ein stilvolles Ambiente mit urbanem Charme.

Der innovative Materialmix aus Polyoxymethylen (POM) der ergonomischen Griffe und Chrom-Nickel-Edelstahl sorgt für eine rutschfeste und angenehme Haptik, während das Design mit seiner Klarheit zeitlos bleibt.





DIAMANTE

FACETTENREICHE STRUKTUREN VOLLER ELEGANZ.

Die Besteck-Serie Diamante überzeugt mit einer fein ausgearbeiteten, facettenähnlichen Struktur, die das Licht reflektiert und so eine elegante Brillanz entfaltet – inspiriert von der zeitlosen Ästhetik geschliffener Diamanten.

Die glänzende Oberfläche schafft ein visuelles Highlight, das Eleganz und hochkarätigen Auftritt vereint. Bieten Sie Ihren Gästen Gastfreundschaft auf höchstem Niveau durch ein Besteck, das für bleibende Eindrücke sorgt.



MAROKKO

SINFONIE AUS BESTECKKUNST UND KLASSE.

Mit der Besteck-Serie Marokko erzählen Sie Geschichten von fernen Kulturen. Die hochwertige Verarbeitung verleiht der Serie eine beeindruckende Stabilität, die sowohl funktional als auch ästhetisch höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Die fein verzierte, filigrane Prägung an den Griffen erinnert an orientalische Muster, die ihren Gästen mehr als nur ein gewöhnliches Esserlebnis bieten – ein Fest für alle Sinne!





GRENOBLE

DESIGN, DAS HÖHEN ERKLIMMT.

Grenoble steht für Tradition und zeitlose Eleganz - Werte die sich in der gleichnamigen Besteck-Serie widerspiegeln.

Fließende Linien - inspiriert vom sanften Lauf der Isère und eine nahtlose Verarbeitung, die an die beständige Schönheit der Alpenregion erinnert. Mit klaren, ausdrucksstarken und formvollendeten Strukturen repräsentiert das Besteck ein neues Kapitel des Designs. Eine Hommage an alpine Genussmomente.



TOULON

ESPRIT DER CÔTE D'AZUR

Inspiziert von der südfranzösischen Stadt Toulon bringt diese Besteckserie das Lebensgefühl und Flair der Côte d'Azur auf Ihren Tisch.

Die elegante Linienführung und das durchdachte Design greifen die Leichtigkeit und den Charme der Mittelmeerküste auf. Geprägt von savoir-vivre und müheloser Eleganz, verkörpert das Besteck mit seiner schlanken, harmonischen Silhouette die zeitlose Ästhetik der französischen Riviera – perfekt für genussvolle Momente, ob bei einer klassischen Bouillabaisse oder einem festlichen Dîner.



SERVICE, DER BEGEISTERT

IHR BESTECK, IHRE HANDSCHRIFT – INDIVIDUALITÄT MIT LASERGRAVUR

Setzen Sie Ihre Marke in Szene: Mit der Lasergravur können Sie Ihr Besteck individualisieren. Filigrane Schriftzüge oder großflächige Logos – die Laser-Technik ermöglicht gestochen scharfe Ergebnisse, die sich sehen lassen können und Ihrem Besteck eine unverwechselbare Note verleihen.



MUSTERSERVICE

Wir stellen sicher, dass Sie die perfekte Wahl für Ihre Einrichtung treffen. Mit unserem Musterservice können Sie alle Besteckserien testen und sich von Design, Qualität und Haptik überzeugen. Sie erhalten eine Mustergarnitur gegen eine Schutzgebühr, die wir Ihnen bei der Rückgabe vollständig erstatten.



10-JAHRE-NACHKAUFGARANTIE

Qualität und Zuverlässigkeit stehen bei uns an erster Stelle. Deshalb bieten wir Ihnen für viele unserer Besteckserien eine 10-Jahre-Nachkaufgarantie. Das sorgt nicht nur für ein einheitliches Erscheinungsbild in Ihrem Gastronomiebetrieb, sondern auch für langfristige Investitionssicherheit. Vertrauen Sie auf VEGA – für Beständigkeit, die überzeugt!





MATERIALGUIDE

BESTECK

Die Wahl des passenden Bestecks richtet sich nach funktionalen Ansprüchen und trägt maßgeblich zum Gasterlebnis bei. Deshalb sind VEGA Besteck-Serien von höchster Qualität, die strengen Prüfungsanforderungen unterliegen und in puncto Design sowie Langlebigkeit voll und ganz überzeugen. Je nach Bedarf bieten wir drei Edelstahlqualitäten, die den Anforderungen der Gastronomie gerecht werden.

18/10 Chrom-Nickel-Edelstahl

Dieses Material gilt als das hochwertigste bei den Bestecken und ist definitiv rostbeständig. Mit 18 % Chrom und 10 % Nickelanteil halten diese Bestecke allen Herausforderungen im gastronomischen Alltag stand.

Vorteile

- rost- und säurebeständig
- geschmacksneutral
- 100 % spülmaschinenfest
- sehr edel und hochwertig
- besonders pflegeleicht

18/0 Chromstahl

Ähnlich hochwertig ist das Material 18/0 Chromstahl. Der 18 % Chromanteil sorgt dabei für eine hohe Widerstandsfähigkeit. Es ist spülmaschinengeeignet und meistert die normalen Anforderungen in der Gastronomie problemlos.

Vorteile

- geschmacksneutral
- spülmaschinengeeignet
- strapazierfähig und robust
- geringer Pflegeaufwand
- preiswerte Anschaffung
- magnetisch

13/0 Chromstahl-Messerstahl

Für Messer wird 13/0 Chromstahl verwendet – deswegen bezeichnet sich dieses Material auch als Messerstahl. 13/0 Chromstahl zeichnet sich durch hervorragende Schneideigenschaften aus. Zusätzlich wird das gesamte Messer gehärtet. Das Ergebnis: Scharfe Klingen, die lange gut schneiden.

Vorteile

- Klinge bleibt lange scharf
- spülmaschinengeeignet
- strapazierfähig und robust
- bleibt bei richtiger Pflege dauerhaft schön

PFLEGE FÜR BESTECK IN BESTFORM



In den folgenden Tipps zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Besteckteile optimal reinigen und pflegen, um die Langlebigkeit und Schönheit zu erhalten. So bleibt Ihr Besteck nicht nur funktional, sondern ein echter Blickfang für einzigartige Genussmomente.

TIPP 1

Vermeiden Sie das Antrocknen von Speiseresten auf dem Besteck, da sonst Flecken entstehen können. Reinigen Sie Besteck stets direkt nach Gebrauch, spülen Sie es gründlich und trocknen Sie es gut ab, besonders die Messerklingen.

TIPP 2

Stellen Sie das Besteck in der Spülmaschine mit dem Griff nach unten in den Korb und trennen Sie Messer, Gabeln und Löffel. So wird alles besser gereinigt und Kontaktkorrosion vermieden.

TIPP 3

Für optimalen Spülerfolg sind die richtige Dosierung von Spülmittel, Klarspüler und Salz entscheidend. Bläuliche Verfärbungen deuten meist auf Überdosierung hin. Nehmen Sie das Besteck direkt nach dem Spülen heraus, um Flecken zu verhindern.

TIPP 4

Durch die häufige und intensive Nutzung von Besteck können kleine Kratzer entstehen. Um es zu pflegen, empfiehlt sich eine Besteckpolitur oder die Aufbereitung in einer Besteck-Poliermaschine.



JAN DIEKJOBST

UNTERNEHMER, ERNÄHRUNGSBERATER
& KULINARISCHER VISIONÄR





Im Jan Diekjobst Restaurant erlebt man die perfekte Kombination aus Tradition und Moderne, inspiriert von Leichtigkeit und visionärem Denken. Jan Diekjobst setzt auf das simple, aber wirkungsvolle Motto: „Einfach lecker kochen.“ Auf der Suche nach immer neuen Herausforderungen und bei der Komposition verschiedener Gerichte verlässt er sich auch mal auf sein Bauchgefühl. Dabei kommen regionale und saisonale Zutaten gepaart mit den besten Produkten aus der ganzen Welt zum Einsatz.

Seit 2021 trägt das Restaurant stolz einen Michelin-Stern und gehört zu den Top-Adressen in Deutschland. Doch Jan Diekjobst hat nicht nur in der Küche ein Auge fürs Detail. Das Zusammenspiel zwischen Kulinarik und Design sieht er als Ergänzung seiner Kreativität. Aus diesem Grund hat er sich für die Besteckserie Brillo von VEGA entschieden. Das unverwechselbare, raute-förmige Kreuzmuster des Bestecks verleiht jedem seiner Gerichte eine zusätzliche exklusive und stilvolle Note. Diese spiegelt sich auch im 4-Sterne-Hotel Detmolder Hof wider, wo das Restaurant von Jan Diekjobst angesiedelt ist.

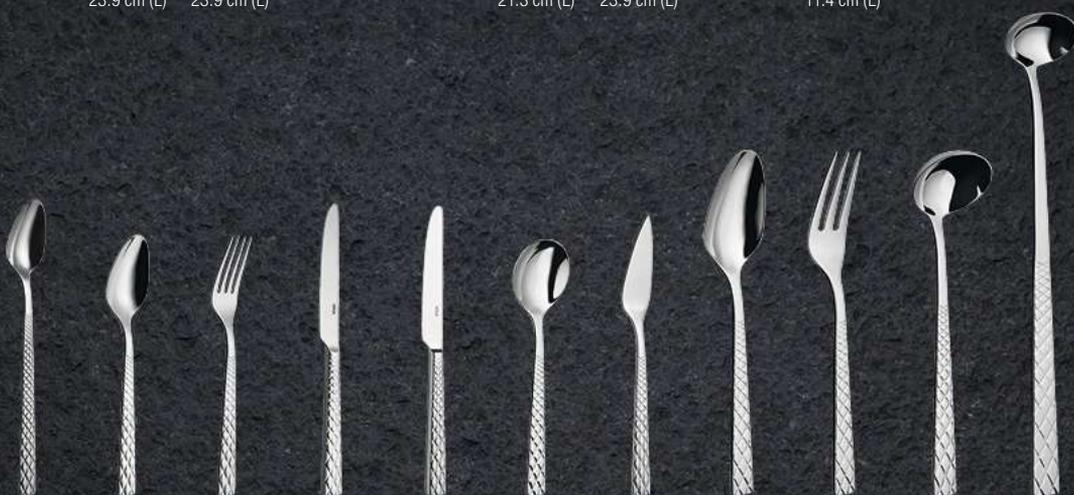
Seine Ziele hat Jan Diekjobst klar definiert: Er möchte weiter im Kreise der Sternegastronomie wirken, immer auf der Suche nach dem nächsten „Level“. Er möchte Vorbild für seine Mitarbeiter sein und mit Nachhaltigkeit sowie Umweltbewusstsein sein Handwerk ausüben.

Jan Diekjobst Restaurant im Hotel Detmolder Hof****
 Lange Straße 19 | 32756 Detmold
 Telefon: 0 52 31 / 980 99 0 | info@jandiekjobst.de | www.jandiekjobst.de

BRILIO



Menügabel 21.4 cm (L) Menümesser Monoblock 23.9 cm (L) Menümesser Hohlheft 23.9 cm (L) Menüöffel 21.4 cm (L) Gourmetöffel 19.3 cm (L) Pizza-/Steakgabel 21.3 cm (L) Pizza-/Steakmesser 23.9 cm (L) Kaffeelöffel 15 cm (L) Mokka-/Espressoöffel 11.4 cm (L) Kuchengabel 15.8 cm (L) Buttermesser 16.4 cm (L)



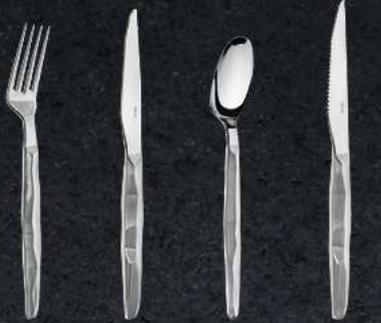
Eis-/Longdrinklöffel 21.5 cm (L) Vorspeisen-/Dessertlöffel 19 cm (L) Vorspeisen-/Dessertgabel 19 cm (L) Vorspeisen-/Dessertmesser Monoblock 21.2 cm (L) Vorspeisen-/Dessertmesser Hohlheft 21.2 cm (L) Tassenlöffel 18.6 cm (L) Fischmesser 20.3 cm (L) Servierlöffel 25 cm (L) Serviergabel 25 cm (L) Portions-schöpfer 25 cm (L) Dressinglöffel 35 cm (L)

TURIN



Menügabel 22.5 cm (L) Menümesser 24.5 cm (L) Menüöffel 22.2 cm (L) Kaffeelöffel 18.7 cm (L) Kuchengabel 18.7 cm (L) Menügabel 22.5 cm (L) Menümesser 24.5 cm (L) Menüöffel 22.2 cm (L) Kaffeelöffel 18.7 cm (L) Kuchengabel 18.7 cm (L)

DIAMANTE



Menügabel 21.5 cm (L)
 Menümesser 22.5 cm (L)
 Menüöffel 20.4 cm (L)
 Pizza-/Steakmesser 23.3 cm (L)

GRENOBLE



Kaffeelöffel 15 cm (L)
 Kuchengabel 16 cm (L)
 Menügabel 20.3 cm (L)
 Menümesser 23.5 cm (L)
 Menüöffel 20.5 cm (L)
 Kaffeelöffel 15 cm (L)
 Kuchengabel 14.5 cm (L)

MAROKKO



Menügabel 20.6 cm (L)
 Menümesser 23.6 cm (L)
 Menüöffel 20.8 cm (L)
 Kaffeelöffel 14.8 cm (L)
 Mokka-/Espresso-löffel 12 cm (L)
 Kuchengabel 15 cm (L)
 Vorspeisen-/Dessertgabel 19 cm (L)
 Vorspeisen-/Dessertmesser 20.8 cm (L)
 Vorspeisen-/Dessertlöffel 18.6 cm (L)

TOULON



Menügabel 20.5 cm (L)
 Menümesser 23 cm (L)
 Menüöffel 20.5 cm (L)
 Pizza-/Steakmesser 23 cm (L)
 Kaffeelöffel 14.5 cm (L)
 Mokka-/Espresso-löffel 11 cm (L)
 Kuchengabel 14.5 cm (L)
 Eis-/Longdrinklöffel 19 cm (L)

UNSERE HIGHLIGHTS

Alle VEGA Besteck-Serien auf Iusini.com

VEGA

Eine Marke von

LUSINI
■■■

lusini.com/vega

