

Ruokailuvälineet

Aterimet



Sisällys

- [1 Johdanto](#)
- [2 Käyttötarkoitus](#)
- [3 Materiaali](#)
- [4 Paino](#)
- [5 Tyyli](#)
- [6 Merkkejä](#)

Johdanto

Käyttötarkoitus

- Arki
- Juhla
- Kuinka monelle ruokailijalle

Materiaali

- Ruostumaton teräs
 - Kromin ja Nikkelin keskinäinen prosenttiosuus ruostumattomassa teräksessä
 - 18/10: Hyvä kesto ruostumista vastaan ja hopeamainen pehmeä kiilto.
 - 18/8: Käytännössä ei eroa 18/10 verrattuna.
 - 18/0: Ei nikkeliä.

Paino

"Mitä painavampi, sen laadukkaampi."

- Extra Heavy: Korkeatasoisissa ravintoloissa. Erittäin vaikea taivuttaa.
- Heavy: Vaikea taivuttaa. Keskitason ravintoloissa.
- Medium: Päivittäisessä käytössä esim. lounaspaikoissa, kouluissa ja kahviloissa.

Tyyli

- Jako usein klassisiin ja nykyaikaisiin.

Merkkejä

- Arthur Price
- Robert Welch
- Carrs
- Hackman
- Iittala
- Villeroy & Boch
- Georg Jensen
- J.A. Henckels
- Bruntmor
- Mcirco
- Alessi
- Amefa
- Judge
- Charingworth
- Cutipol
- Onieda