



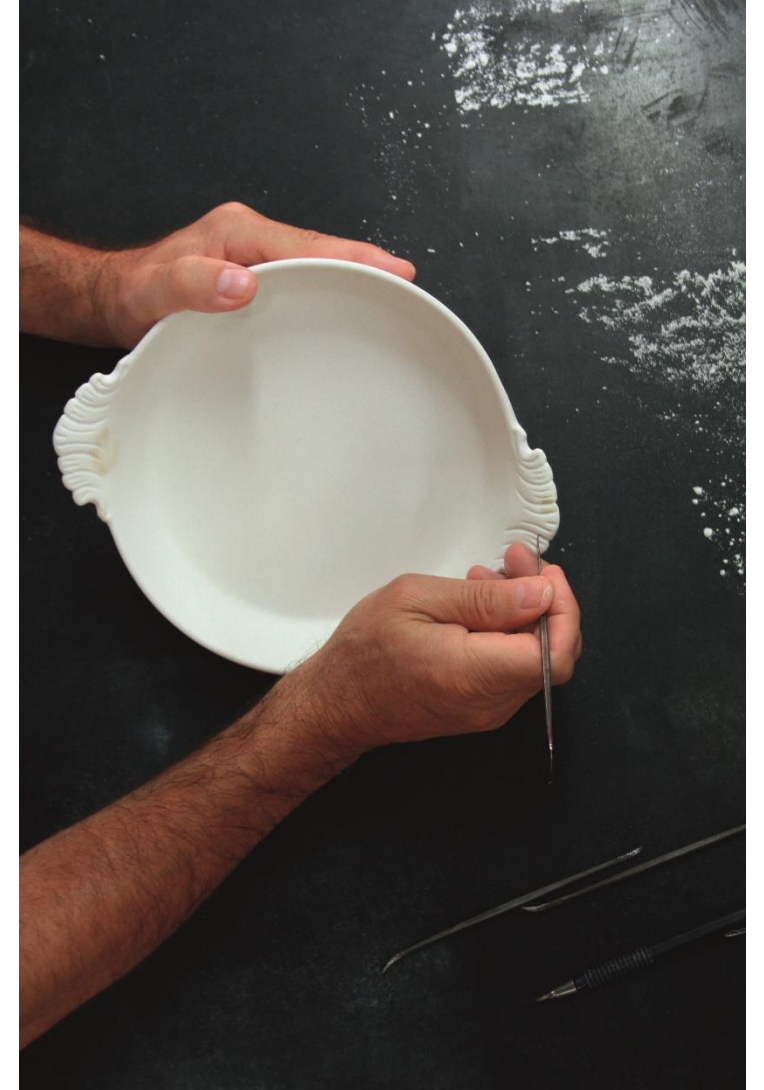
REVOL



FRENCH
CLASSICS

LE CHIC A LA FRANCAISE

- **250 ans** d'expérience et de **savoir-faire**
- Pièces **emblématiques** puisées dans nos **archives** et la richesse de notre **patrimoine**
- **Modelage manuel**
- La porcelaine culinaire de Revol est la marque de fabrique des **cuisines authentiques**
- **Collection-hommage** à la richesse gustative de la **gastronomie française** et de nos régions



COULEURS

CONTEMPORAINES

BLANC

Intense et pure, finition brillante
S'adapte à toutes les cuisines pour un rendu élégant et intemporel

NOIR EFFET FONTE

Caractère et modernité, finition texturée
Apparition de la brillance et la texture de la matière sous l'émail
Rendu unique avec tous les avantages de la porcelaine culinaire

POIVRE

Léger et satiné, finition épurée mate
Dégradé - apparition de la matière noire, brute
Liseré - structurer le design et valoriser votre dressage.



UNE COLLECTION PENSEE POUR LES **PROFESSIONNELLS**

- Revisitez les **classiques français** avec cette collection aux **formes chics et modernes**
 - **Large gamme** de ramequins, soufflés, plats à oeufs, terrines, plats à cakes, soupières tête de Lion... issus de la plus pure tradition culinaire française
- Des finitions audacieuses pour **passer à table**
- **Se marie avec les autres collection Revol** telle que Belle Cuisine, Equinoxe...



UNE COLLECTION PENSEE POUR LES PROFESSIONNELS

- **Non-poreuse**
- **Haute résistance** aux chocs mécaniques grâce à une épaisseur et des bords étudiés.
- **100% alimentaire** - sans impact négatif sur l'environnement
- **Origine fabriquée en France garantie** par le marquage du logo REVOL au dos des pièces



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



UNE COLLECTION PENSEE POUR LES PROFESSIONNELS

Une collection de pièces emblématiques déclinées en plusieurs tailles et finitions pour convenir à tous vos besoins

- Plats a œuf
- Plats ronds à oreilles
- Plats ovale à oreilles
- Crème catalane
- Soupières tête de lion



4cl - 1 ½oz
25cl - 8 ¾oz
35cl - 12 ¼oz
45cl - 15 ¾oz
65cl - 23oz
1,25L - 44oz
1,50L - 53oz



Ø 12,8cm H 3,5cm - Ø 5" H 1 ½"
Ø 15cm H 3,5cm - Ø 6" H 1 ½"
Ø 18cm H 4,5cm - Ø 7" H 1 ¾"
Ø 20,5cm H 5cm - Ø 8" H 2"



16,3x9,3x3,5cm - 6 ½x3 ¾x1 ½"
20x11x4cm - 7 ¾x4 ¼x1 ½"
23x13,5x5cm - 9x5 ¼x2"
29x17x6cm - 11 ½x6 ¾x2 ¼"



Ø 15cm H 3,5cm - Ø 6" H 1 ½"
Ø 18cm H 3,5cm - Ø 7" H 1 ½"



Ø 12cm H 3cm - Ø 4 ¾" H 1 ¼"
Ø 14cm H 2,5cm - Ø 5 ½" H 1"

UNE COLLECTION PENSEE POUR LES PROFESSIONNELS

Une collection de pièces emblématiques déclinées en plusieurs tailles et finitions pour convenir à tous vos besoins

- Tourtières
- Ramequins
- Soufflés individuels
- Moules à soufflé
- Plats à four



16x12,2x3,2cm - 6 ¼x4 ¾x1 ¼"
19x14,5x4cm - 7 ½x5 ¾x1 ½"
21,5x16x4,5cm - 8 ½x6 ¼x1 ¾"
27x21x5cm - 10 ¾x8 ¼x2"
34x24x6cm - 13 ½x9 ½x2 ¼"



Ø 12,5cm H 2,6cm - Ø 5" H 1"
Ø 30cm H 4cm - Ø 11 ¾" H 1 ½"
15x11x2,7cm - 6x4 ¼x1"



Ø 11,8cm H 5,4cm - Ø 4 ¾" H 2 ¼"
Ø 18,5cm H 10cm - Ø 7 ¼" H 4"
Ø 20cm H 8,4cm - Ø 7 ¾" H 3 ¼"



Ø 8cm H 4,5cm - Ø 3 ¼" H 1 ¾"
Ø 8,2cm H 5,2cm - Ø 3 ¼" H 2"
Ø 9cm H 6,5cm - Ø 3 ½" H 2 ½"
Ø 10cm H 6,5cm - Ø 4" H 2 ½"



Ø 6,8cm H 3,5cm - Ø 2 ¾" H 1 ½"
Ø 7,5cm H 3,6cm - Ø 3" H 1 ½"
Ø 8cm H 3,9cm - Ø 3 ¼" H 1 ½"
Ø 9,4cm H 4,3cm - Ø 3 ¾" H 1 ¾"
Ø 10,5cm H 5cm - Ø 4 ¼" H 2"

UNE COLLECTION PENSEE POUR LES PROFESSIONNELS

Une collection de pièces emblématiques déclinées en plusieurs tailles et finitions pour convenir à tous vos besoins

- Saladiers Lyonnais
- Terrines
- Petits contenants
 - Coquille saint jacques
 - Mini cocotte à manche ou a crosses
 - Plat à escargot
- Bouteilles Huile & Vinaigre



45cl - 15 3/4oz
1L - 35 1/2oz
1,20L - 42 1/2oz
2L - 70 1/2oz



17x12x10cm - 6 3/4x4 3/4x4"
19,5x13,5x12cm - 7 3/4x5 1/4x4 3/4"



26,5x10x9,3cm - 10 1/2x4x3 3/4"
31x12x10,5cm - 12 1/4x4 3/4x4 1/4"

