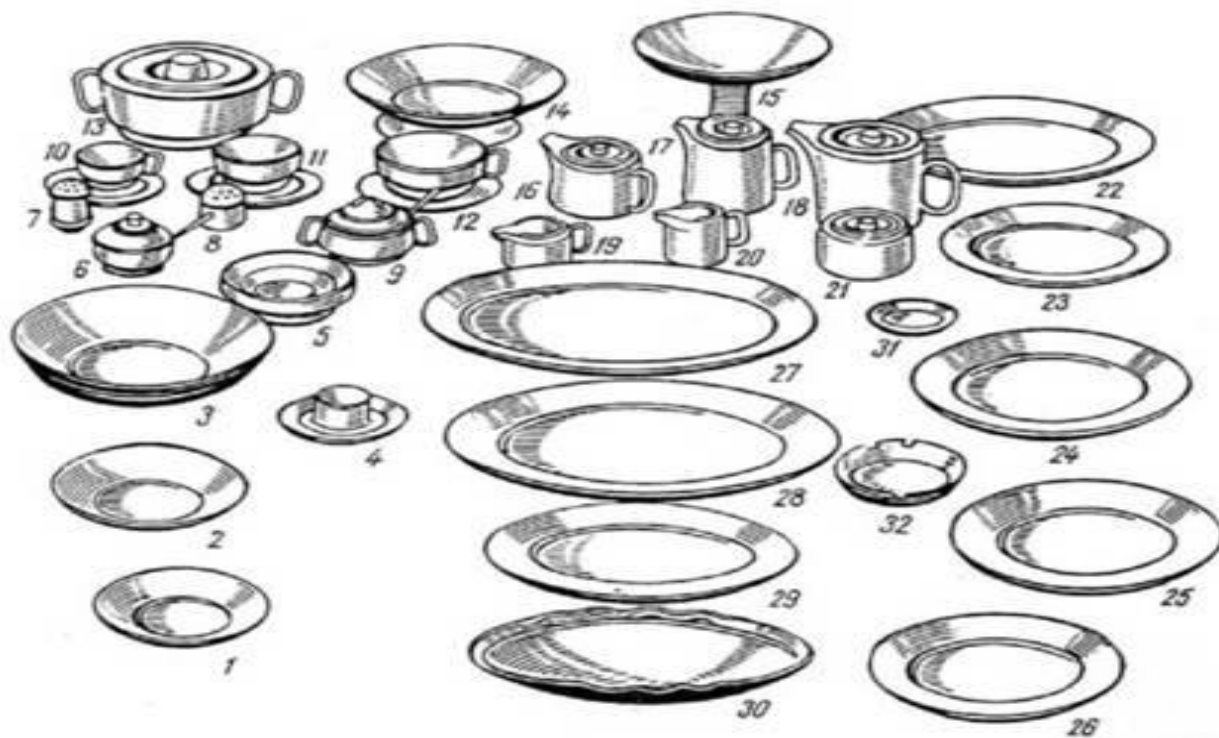


# Порцеляновый (фарфоровый) посуд



1, 2, 3 - салатники круглі дво-, чотири- та шестипорційні; 4 - підставка для яйця; 5 - полоסקальниця; 6 - гірчичниця; 7 - перечниця; 8 - солонка; 9 - хрінниця; 10 - чашка кавова з блюдцем; 11 - чашка чайна; 12 - чашка бульйонна; 13 - супова миска з кришкою; 14 - ваза для борошняних кондитерських виробів; 15 - ваза для фірмових салатів, салатів з крабів, натуральних овочів; 16 - чайник заварний; 17 - кавник; 18- чайник доливний; 19 - соусник; 20 - молочник; 21 - цукорниця; 22 - блюдце кругле; 23 - тарілка глибока столова; 24 - тарілка мілка столова; 25 - тарілка закусочна; 26 - тарілка пірижкова; 27, 28, 29 - блюда овальні дво-, чотири- та шестипорційні; 30 - оселедниця; 31 - блюдце (розетка) для варення; 32 - попільниця

Поряд зі звичайним посудом у ресторанах використовують столові, чайні, кавові сервізи на 6, 12, 36, 48 та більше персон для спеціального обслуговування. Певна увага приділяється асортименту порцелянового посуду для дітей: тарілки мілка та глибока (напівпорційна), чашка з блюдцем, горнятко з ручкою тощо. Особливостями їх є невеликі розміри, підвищена міцність, яскравий колір та оригінальні форми й оздоблення.



Для початку третього тисячоліття у моду ввійшов змішаний дизайн, або "мікс-серії", спеціальний дизайн. Дизайнери експериментують як з кольором, так і формою блюд. Серія посуду для "шведського столу" "FUNction" відрізняється оригінальністю форм та яскравістю барв. У ній представлені надзвичайно великі за розміром миски та хвилеподібні блюда для подавання страв. Європейські серії посуду насамперед відрізняються розмірами і формами складових частин сервізів: пропонуються тарілки овальної, прямокутної, шестикутної, квадратної, трикутної форм, з гладкими та фестончастими краями, дворівневі, з відділенням основного продукту та гарніру чи соусу





# Порцеляновий сервіз



Має сніжно-біле забарвлення,  
міцний, дивовижно легкий







# Кавовий сервіз







