HEPP

PASSION FOR EXCELLENCE

THE ART OF SERVICE | HEPP.DE

THE ART OF SERVICE

PERFEKTION FÜR EIN EINMALIGES GENUSSERLEBNIS.

PERFECTION FOR AN UNPARALLELED INDULGENT EXPERIENCE.

Eine einzigartige Tischkultur zu kreieren bedeutet, unvergessliche Genussmomente am Tisch zu schaffen, die über den Gaumen hinausgehen. Diese Hingabe für Perfektion und Handwerkskunst hat bei HEPP eine besonders lange Tradition. Die Vollendung einer erlesenen Tischkultur ist bereits seit mehr als 160 Jahren unser höchster Anspruch. Namhafte Häuser weltweit vertrauen auf die hochwertigen und individuell personalisierbaren Produkte von HEPP. Denn mit HEPP bringen Sie Ihre persönliche Handschrift zum Ausdruck und faszinieren Ihre Gäste durch eine anspruchsvolle Tischkultur.

Als Ergebnis herausragender Handwerkskunst verkörpert das neuste Besteckmodell unseren Leitsatz THE ART OF SERVICE in höchster Perfektion. HEPP präsentiert: CUTTING EDGE.

Creating a unique table culture means shaping unforgettable moments of pleasure at the table that go beyond the palate. This dedication to excellence and craftsmanship has a particularly long tradition at HEPP. The perfection of exquisite table culture has been our highest aspiration for more than 160 years. Renowned houses worldwide rely on the high-quality and individually customisable products from HEPP. After all, with HEPP you can create your own personal signature and fascinate your guests with sophisticated table culture.

The result of outstanding craftsmanship, the latest cutlery model embodies our guiding principle THE ART OF SERVICE to perfection. HEPP presents: CUTTING EDGE.

MUTIG. EINZIGARTIG. CUTTING EDGE.

BRAVE. UNIQUE. CUTTING EDGE.





Für eine unvergleichlich exquisite Tischkultur.

For an incomparably exquisite table culture.

EIN BLICKFANG PAR EXCELLENCE: HEPP CUTTING EDGE.

Inspiriert von der ostasiatischen Tradition, bei der Löffel und Essstäbchen gemeinsam verwendet werden, vereint CUTTING EDGE die Essenz westlicher und asiatischer Tischkultur in seinem einzigartigen Design.

Die besondere Gestaltung des Griffbereichs verleiht dem Besteck ein Gefühl von Exklusivität. Die reduzierte Laffe und die Zinken unterstreichen diese Anmutung. Das außergewöhnliche Design des Messers vollendet diese prestigeträchtige Neuentwicklung mit höchstem Anspruch.

AN EYE-CATCHER PAR EXCELLENCE: HEPP CUTTING EDGE.

Inspired by the East Asian tradition of using spoons and chopsticks together, CUTTING EDGE combines the essence of Western and Asian table culture in its outstanding design.

The extraordinary design of the handle lends the cutlery a feeling of exclusivity. The reduced spoon and the prongs emphasise this impression. The unique design of the knife completes this prestigious new development with the highest standards.



- Die überraschende Aussparung am Stiel, gepaart mit den sanft abgerundeten Kanten, macht das Besteck zu einer intensiven, visuellen sowie haptischen Erfahrung.

- Die dynamische Designsprache setzt sich durch die sanfte Vertiefung im Übergang zur Laffe elegant fort.

- The surprising recess on the handle paired with the gently rounded edges turns the cutlery into an intense visual and tactile experience.

- The dynamic design language is elegantly captured by the gentle recess in the transition to the spoon.







EINE FUSION AUS ELEGANZ UND RAFFINESSE.

Mit dem Anspruch, jedem Design eine unverwechselbare Anmut zu verleihen, entwirft Designerin Kickie Chudikova mutige Meisterwerke für namhafte Marken. Die exklusive Besteckkollektion CUTTING EDGE für HEPP ist eine Manifestation dieses Anspruchs auf höchstem Niveau.

„Ich schätze besonders die Schatten, die durch die Öffnung des Griffs auf dem Tisch entstehen und dem Design ein einzigartiges visuelles Element verleihen."

A FUSION OF ELEGANCE AND SOPHISTICATION.

Designer Kickie Chudikova creates bold masterpieces for renowned brands with the aim of lending each design an unmistakable elegance. The exclusive cutlery collection CUTTING EDGE for HEPP is a manifestation of this aspiration at the highest level.

"I particularly appreciate the shadows cast by the handle's opening on the table, adding a unique visual element to the design."

Weitere Details zu CUTTING EDGE.
More details on CUTTING EDGE.

FÜR EINE TISCHKULTUR, DIE HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN GERECHT WIRD.

Mit neun erlesenen Besteckteilen erfüllt die Kollektion sämtliche Anforderungen der Spitzengastronomie. Für außergewöhnliche Raffinesse bei jedem Gang.

FOR A TABLE CULTURE THAT MEETS THE HIGHEST STANDARDS.

With nine exquisite pieces of cutlery, the collection fulfils all the requirements of high-end gastronomy. For exceptional sophistication with every course.



Menü-/Vorspeiselöffel
Table/dessert spoon



Menü-/Vorspeisegabel
Table/dessert fork



Menü-/Vorspeisemesser
Table/dessert knife



Kaffee-/Dessertlöffel
Coffee spoon



Kuchen-/Dessertgabel
Cake fork



Franz. Saucenlöffel
French sauce spoon



Fischmesser
Fish knife



Brot-/Buttermesser
Butter knife



Espresso-/Mokkalöffel
Demi-tasse spoon

STILVOLLE BEGLEITER AM GEDECKTEN TISCH.

STYLISH COMPANIONS AT THE LAID TABLE.



Erlesene Besteck-Highlights
aus dem exklusiven HEPP-Sortiment.

Exquisite cutlery highlights
from the exclusive HEPP range.

ACCENT

MODERNE TRIFFT AUF TRADITION.

ACCENT begeistert mit geradliniger Formensprache, gepaart mit bewusst gesetzten Designakzenten. Als Fusion von Moderne und Tradition bereichert es jedes elegante Tischambiente auf harmonische Weise.

MODERNITY MEETS TRADITION.

ACCENT impresses with its straightforward design language paired with deliberately placed design accents. As a fusion of modernity and tradition, it harmoniously enriches any elegant table ambiance.



Weitere Details zu ACCENT.
More details on ACCENT.

Zeitlose Eleganz.
Timeless elegance.



AVES

DIE KRÖNUNG JEDES TISCHARRANGEMENTS.

Inspiriert von den Konturen einer Vogelschwinge, präsentiert sich AVES in einer stromlinienförmigen Formgebung. Dynamische Linien und eine einzigartige Haptik machen diese Besteckkollektion zum perfekten Begleiter jeder anspruchsvollen Tischkultur.



THE CROWNING GLORY OF EVERY TABLE ARRANGEMENT.

Inspired by the contours of a bird's wing, AVES boasts a streamlined design. Dynamic lines and a unique feel make this cutlery collection the perfect companion for any sophisticated table culture.

Weitere Details zu AVES.
More details on AVES.

Dynamische Perfektion.
Dynamic perfection.



ROYAL

EINE MAJESTÄTISCHE PRÄSENZ.

Das Besteckmodell ROYAL präsentiert sich kraftvoll in den Konturen und beeindruckend massiv. Die markanten Formen und die gerade Linienführung dieses Bestecks verleihen ihm ein majestätisches Erscheinungsbild, das sich nahtlos in moderne Fine-Dining-Tischarrangements einfügt.

A MAJESTIC PRESENCE.

The ROYAL cutlery model has powerful contours and is impressively solid. The striking shapes and straight lines of this cutlery give it a majestic appearance that blends seamlessly into modern fine dining table arrangements.



Weitere Details zu ROYAL.
More details on ROYAL.

Der Königliche.
Regal design.



DIE WELT DER OBERFLÄCHEN.

THE WORLD OF SURFACES.



EINDRUCKSVOLLE AKZENTE FÜR DAS PERFEKTE TISCHAMBIENTE.

Für das gewisse Etwas am gedeckten Tisch bietet HEPP eine breite Auswahl an Veredelungsmöglichkeiten. Ob glasperlengestrahlt, stonewashed, PVD-beschichtet, gebürstet, versilbert oder individualisiert über Stempelung, Gravuren oder Laserkennzeichnung – bei HEPP finden Sie individuelle Lösungen für jeden Anspruch.

Für einen königlichen Glanz veredeln wir Ihr Besteck ab sofort auch mit Echtgold.

IMPRESSIVE ACCENTS FOR THE PERFECT TABLE AMBIENCE.

HEPP offers a wide range of finishing options to add that certain something to the laid table setting. Whether glass bead blasted, stonewashed, PVD-coated, brushed, silver-plated or customised using stamping, engraving or laser marking – at HEPP you will find individual solutions to suit all requirements.

For a royal lustre, we now also offer a real gold finish as a new option.



ECHTGOLD-BESCHICHTUNG ALS PRACHTVOLLER EYECATCHER.

Reines Gold verkörpert aufgrund seiner Kostbarkeit und unverwechselbaren Farbe höchste Qualität und Eleganz. Auf dem gedeckten Tisch strahlt Besteck mit einer Echtgold-Veredelung in einem einzigartig warmen Schein und schafft so eine äußerst luxuriöse Atmosphäre.

REAL GOLD FINISH AS A SPLENDID EYE-CATCHER.

Due to its preciousness and unmistakable colour, pure gold exudes the highest quality and elegance. Cutlery with a real gold finish radiates a uniquely warm glow on the laid table, creating an extremely luxurious atmosphere.



VERSILBERUNG FÜR GLANZ DER EXTRAKLASSE.

Als Erfinder des Hotelsilbers gehört die Versilberung zu unseren Kernkompetenzen. Dank unserer langjährigen Veredelungserfahrung entsteht im galvanischen Bad eine untrennbare Verbindung von robustem Edelstahl 18/10 und einer Silberschicht. Für Besteck, das mit weichem Glanz und hohem Reflexionsvermögen begeistert.

SILVERPLATED FOR EXTRAORDINARY SHINE.

As the inventor of hotel silver, we have extensive experience with silver plating. Thanks to our many years of finishing expertise, an inseparable combination of robust 18/10 stainless steel and a silver coating is created in galvanic baths. For cutlery that impresses with its soft lustre and high reflectivity.



GLASPERLENSTRAHLEN

Die Behandlung mit Glasperlen entfaltet einen sanften Glanz und seidenmatte Nuancen auf der Besteckoberfläche. Diese zarten Highlights setzen besonders in edlen Tischarrangements anmutige Akzente.

GLASS-BEAD BLASTING

The treatment with glass beads creates a soft lustre and silky matt nuances on the surface of the cutlery. These delicate highlights set graceful accents, especially in elegant table arrangements.



BÜRSTEN

Die Oberfläche von gebürstetem Besteck präsentiert sich mit einem dynamischen Verlauf sowie samtigen Finish. Dies verleiht der Oberfläche eine zusätzliche Dimension und fügt dem gedeckten Tisch eine effektvolle Note hinzu.

BRUSHING

The surface of brushed cutlery has a dynamic gradient and velvety finish. This gives the surface an extra dimension and adds a striking touch to the laid table.



STONEWASHING

Durch Stonewashing offenbart jedes Besteck seinen individuellen Vintage-Charme und harmoniert exquisit mit rustikalen Porzellan- sowie Glaswaren.

STONEWASHING

Stonewashing gives each piece of cutlery its individual vintage charm and harmonises exquisitely with rustic porcelain and glassware.

PVD-FARBBESCHICHTUNG – FÜR AUFFALLENDE AKZENTE.

Mit einer ausdrucksstarken PVD-Farbbeschichtung verleihen Sie sowohl Ihrem Besteck als auch Ihrem gedeckten Tisch eine besondere Note. Fünf stilvolle PVD-Varianten sind verfügbar: Gold, Hellgold, Kupfer, Anthrazit und Schwarz.

Darüber hinaus haben Sie die Option, die unterschiedlichen Verfahren mittels Kreuzveredelung miteinander zu kombinieren.

PVD COLOUR COATING – FOR EYE-CATCHING ACCENTS.

With an expressive PVD colour coating, you can add a special touch to both your cutlery and your laid table. Five stylish PVD variants are available: Gold, light gold, copper, anthracite and black.

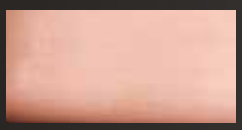
You also have the option of combining the different processes with each other using cross finishing.



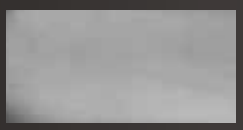
Gold I Gold



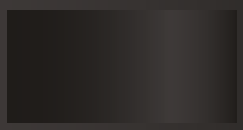
Hellgold I Light gold



Kupfer I Copper



Anthrazit I Anthracite



Schwarz I Black



KREUZVEREDELUNG

PVD-beschichtetes Besteck entfaltet in Verbindung mit einer Oberflächenbehandlung wie stonewashed, gebürstet oder glasperlengestrahlt einen faszinierenden individuellen Charme.

CROSS FINISHING

PVD-coated cutlery unfolds a fascinating individual charm in combination with a surface treatment such as stonewashed, brushed or glass bead blasted.

Weitere Details zur Oberflächenveredelung.
More details on surface finishing.

PERSONALISIERUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

MAXIMUM CUSTOMISATION.

3D-DRUCK

Modernste 3D-Druck-Technologie ermöglicht es uns, eine besonders hochwertige Individualisierung anzubieten. Versehen Sie ausgewählte Produkte mit einer individuellen, haptischen Kennzeichnung aus massivem Edelstahl – wahlweise auch in versilberter oder vergoldeter Ausführung. Das Resultat ist eine einzigartige Optik und Haptik von unvergleichlicher Eleganz.

3D PRINTING

State-of-the-art 3D printing technology enables us to offer particularly high-quality customisation. Mark selected products with individual, tactile labelling made of solid stainless steel – optionally also in silver-plated or gold-plated versions. The result is a unique look and feel of unrivalled elegance.



Anspruchsvolle Tischkultur
mit persönlichem Charme.

Sophisticated tableware
with personal charm.



STEMPELUNG

Um Ihrem Besteck eine prägnante Stempelung zu verleihen, fertigen wir zunächst einen maßgeschneiderten Stempel mit Ihrem Logo an. Anschließend wird das Motiv mit präzisem Druck verewigt. Die einzigartige Stempelform wird für zukünftige Anwendungen bei HEPP sorgfältig aufbewahrt.

STAMPING

To give your cutlery a distinctive look, we first produce a customised stamp with your logo. The motif is then made permanent with precise application. The unique stamp mould is carefully stored at HEPP for future use.

GRAVUR

Als besonders erlesene Variante der Individualisierung ermöglicht es die Gravur, eine Vielzahl an Produkten mit Ihrem individuellen Wunschmotiv zu versehen. Sie verleiht der Oberfläche eine zarte, fühlbare Struktur und Ihrem Tischarrangement eine unverkennbare persönliche Note.

ENGRAVING

As a particularly exquisite variant of customisation, engraving makes it possible to provide a variety of products with your individual motif of choice. It lends the surface a delicate, tactile texture and gives your table arrangement an unmistakable personal touch.

LASERKENNZEICHNUNG

Von der erlesenen Besteckkollektion bis hin zum eleganten Weinkühler: Die Individualisierungsmöglichkeiten von HEPP lassen keine Wünsche offen. Mit unserem innovativen Laserverfahren bringen wir Ihr Logo mit höchster Präzision auf den gewünschten Produkten an.

LASER MARKING

From the exquisite cutlery collection to the elegant wine cooler: HEPP's customisation options leave nothing to be desired. We use our innovative laser process to apply your logo to the products you choose with the utmost precision.

Weitere Details zur Personalisierung.
More details on customisation.

UNSER SERVICE FÜR STRAHLENDEN GLANZ.

OUR SERVICE FOR A RADIANT SHINE.



Weitere Details zu Service und Reparatur.
More details on service and repair.





AUFBEREITUNG UND REPARATUR DURCH EXPERTENHAND.

Produkte von HEPP stehen für außergewöhnliche Qualität und Langlebigkeit. Um diese zu bewahren, bieten wir Ihnen einen exklusiven Aufbereitungsservice. Durch Ausbeulen, Mattieren oder Polieren sehen Ihre Bestecke und Serviergeräte wieder wie neu aus.

Neben der Aufbereitung gehört auch die professionelle Reparatur defekter Stücke zu unserem umfassenden Repertoire.

RECONDITIONING AND REPAIR BY EXPERTS.

Products from HEPP stand for exceptional quality and durability. To ensure that these are preserved, we offer you an exclusive reconditioning service. Dent removal, matting or polishing will make your cutlery and serving pieces look new again.

In addition to reconditioning, our comprehensive repertoire also features professional repair of defective pieces.



Auch das Hotel Adlon Kempinski Berlin nimmt unseren exklusiven Service in Anspruch: Die zeitlosen Servierartikel werden in der hauseigenen Reparaturwerkstatt in Birkenfeld regelmäßig auf Hochglanz gebracht.

The Hotel Adlon Kempinski Berlin also makes use of our exclusive offer: The timeless serving items are regularly given a polish in the in-house repair workshop in Birkenfeld.



THE ART OF SERVICE

MIT PRÄZISION UND HANDWERKSKUNST ERSCHAFFEN WIR WIE KEIN ANDERER EINEN UNVERWECHSELBAREN AUFTRITT

With precision and craftsmanship,
we create an unmistakable appearance
like no other

HIO. DER ACKER KOCHT.

FINE DINING RESTAURANT IN HILZHOFEN



Im HIO stehen Nachhaltigkeit und höchste Qualität an oberster Stelle.

Sustainability and the highest quality are the top priorities at HIO.

IN VOLLKOMMENER HARMONIE: HEPP UND DAS HIO.

Das Fine-Dining-Restaurant HIO in Hilzhofen vereint exzellente Sterneküche im Einklang mit der oberpfälzischen Natur. Hier werden minimalistische Gaumenfreuden aus eigenem Anbau kunstvoll in Szene gesetzt – unverfälscht, ehrlich und in vollkommener Harmonie mit der Natur, dem Acker und der Küche.

Damit dieses einzigartige Zusammenspiel auch in der Tischkultur Ausdruck findet, vertraut das HIO ausschließlich auf die erstklassigen Bestecke von HEPP.





IN PERFECT HARMONY: HEPP AND HIO.

The fine-dining restaurant HIO in Hilzhofen combines award-winning cuisine with the Upper Palatinate countryside. Here, minimalist culinary creations from the restaurant's own cultivation are artfully staged – unadulterated, honest and in perfect harmony with nature, the farmland and the cuisine.

To ensure that this unique harmony is also reflected in the table culture, HIO relies exclusively on first-class cutlery from HEPP.



Gastgeber Claudia und Michael Meier möchten mit dem HIO einen Ort schaffen, an dem Natur und Genuss eine harmonische Verbindung eingehen.

With HIO, the hosts Claudia and Michael Meier want to create a place where nature and enjoyment come together.

HÖCHSTE QUALITÄT, AUF TELLER UND TISCH.

Moritz Techet, Chef de Cuisine im HIO, komponiert aus vermeintlich simplen Zutaten herausragende Gerichte für ein exquisites Fine-Dining-Erlebnis. HEPP CUTTING EDGE veredelt diese kulinarischen Höhepunkte am gedeckten Tisch mit seiner einzigartigen Designsprache.

„Wir legen großen Wert auf höchste Qualität – genau wie HEPP. Das neue HEPP CUTTING EDGE erfüllt nicht nur unsere Vorstellung von einem besonderen Design, sondern spiegelt auch unseren hohen Qualitätsanspruch wider."

HIGHEST QUALITY, ON YOUR PLATE AND ON THE TABLE.

Moritz Techet, Chef de Cuisine at HIO, composes outstanding dishes from seemingly simple ingredientsfor an exquisite fine dining experience. HEPP CUTTING EDGE enhances these culinary highlights at the table with its unique design language.

"We attach great importance to the highest quality – just like HEPP. The new HEPP CUTTING EDGE not only lives up to our philosophy of a special design, but also reflects our high quality standards."









Eine neue Dimension
im Fine Dining.

A new dimension
in fine dining.

EIN UNVERGLEICHLICHES ERLEBNIS.

Gastgeber Michael Meier ist überzeugt: Das einzigartige Gastronomiekonzept des HIO hinterlässt bleibende Eindrücke bei seinen Gästen. Denn wer im HIO speist, kommt in den Genuss einer unverwechselbaren Fine Dining Heimat-Kochkultur. Darüber hinaus ist er zuversichtlich: „Den Grünen Stern gibt es schon im MEIER, und im HIO wird er zweifellos folgen."

HEPP CUTTING EDGE unterstreicht den hohen Anspruch des Gastgebers und trägt mit Raffinesse dazu bei, den Besuch im HIO zu einer unvergesslichen Erfahrung zu gestalten.

AN UNPARALLELED EXPERIENCE.

Host Michael Meier is convinced: HIO's unique catering concept leaves a lasting impression on its guests. Because when you dine at HIO, you can enjoy an unmistakable fine dining local culinary culture. He is also confident: "MEIER already has the Green Star, and it will undoubtedly follow at HIO."

HEPP CUTTING EDGE emphasises the host's high standards and contributes with its refinement to making a visit to HIO an unforgettable experience.

HOTEL ADLON KEMPINSKI

LUXURY HOTEL IN BERLIN



EINE GLANZVOLLE SYMBIOSE: HEPP UND DAS ADLON.

Glanz, Ansehen, Eleganz und eine goldene Geschichte – vereint unter einem Hoteldach: Das Adlon Kempinski Berlin ist seit über einem Jahrhundert das wohl bekannteste deutsche Luxushotel. Wer diesen Ort für einen Aufenthalt in Berlin aufsucht, erwartet höchste Qualität in jeglicher Hinsicht – und bekommt sie auch: Denn seit seiner Eröffnung 1907 kommen Gäste im Hotel Adlon Kempinski Berlin in den glanzvollen Genuss der Bestecke und Servierartikel von HEPP.

A GLAMOROUS SYMBIOSIS: HEPP AND THE ADLON.

Glamour, esteem, elegance and a golden history – united under one hotel roof: The Adlon Kempinski Berlin has been the most famous German luxury hotel for over a century. Anyone who visits this place for a stay in Berlin expects the highest quality in every respect – and gets it too: Since its opening in 1907, guests at the Hotel Adlon Kempinski Berlin have been able to enjoy the splendour of HEPP cutlery and tableware.







PERFEKTER GLANZ. WIE AM ERSTEN TAG.

Die langjährige Partnerschaft zwischen HEPP und dem Hotel Adlon Kempinski Berlin vereint Tradition und Nachhaltigkeit auf besondere Weise. Durch die sorgsame Wiederaufbereitung in der hauseigenen Reparaturwerkstatt von HEPP strahlen die exquisiten Stücke wieder in einem perfekten Glanz wie am ersten Tag.

PERFECT SHINE. JUST LIKE NEW.

The long-standing partnership between HEPP and the Hotel Adlon combines tradition and sustainability in a special way. Thanks to careful reconditioning in HEPP's in-house repair workshop, the exquisite pieces shine as brightly as on the first day.

STEFAN STILLER

TAIAN TABLE IN SHANGHAI



EIN ELEGANTES ZUSAMMENSPIEL: HEPP UND STEFAN STILLER.

Mit seinem raffinierten Kochstil hat sich der deutsche Sternekoch Stefan Stiller einen eindrucksvollen Ruf in der asiatischen Gourmetwelt geschaffen. In seinem Drei-Sterne-Restaurant Taian Table in Shanghai verschmelzen europäische Kulinarik und asiatische Kochkunst vor den Augen der Gäste. Um dieses unvergleichliche Genusserlebnis zu unterstreichen, setzt Stefan Stiller auf das exquisite Besteck von HEPP.

AN ELEGANT INTERPLAY: HEPP AND STEFAN STILLER.

With his refined style of cooking, German celebrity chef Stefan Stiller has built up an impressive reputation in the Asian gourmet world. In his three-star restaurant Taian Table in Shanghai, European and Asian cuisine merge before the eyes of the guests. To emphasise this incomparable culinary experience, Stefan Stiller relies on HEPP's exquisite cutlery.



FEINE KÜCHE IN EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE.

Aufgrund des variierenden Degustationsmenüs fungiert das Besteck als Bühnenelement für verschiedenste Kreationen. Mit seiner geradlinigen Struktur und den gerundeten Fragmenten erfüllt HEPP ACCENT in Versilberung diese Anforderung auf elegante Weise. Als Fusion aus Moderne und Tradition fügt es sich stilvoll dem Gastronomie-Konzept der offenen Küche und verleiht dem Ambiente mit einem sanftem Glanz zusätzlichen Charme.

FINE CUISINE IN A UNIQUE ATMOSPHERE.

The cutlery acts as a stage element for a wide variety of creations in the regularly changing tasting menus. With its linear structure and rounded fragments, HEPP ACCENT silver-plated fulfils this requirement elegantly. As a fusion of modernity and tradition, it blends in stylishly with the open kitchen concept and lends the ambience additional charm with a soft lustre.





TIM RAUE

RESTAURANT TIM RAUE IN BERLIN



EINE STRAHLENDE EINHEIT: HEPP UND TIM RAUE.

Mit zwei Michelin-Sternen und fünf schwarzen Hauben im Gault&Millau gehört das Berliner Restaurant Tim Raue zweifellos zur Weltklasse. Dabei stellt Spitzenkoch Tim Raue nicht nur bei seinen Gerichten, sondern auch beim Tischarrangement einen besonders hohen Anspruch an Qualität. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, kommt für ihn bei der Wahl des Bestecks nur HEPP in Frage.

A RADIANT ENTITY: HEPP AND TIM RAUE.

With two Michelin stars and five black toques in Gault&Millau, the Berlin restaurant Tim Raue is undoubtedly world class. Top chef Tim Raue sets particularly high standards in terms of quality, not only for his dishes but also for the table arrangements. To do justice to this claim, only HEPP will do when it comes to his choice of cutlery.

DINIEREN IM WELTKLASSE-RESTAURANT VON TIM RAUE.

Erlesene Küche und ein außergewöhnliches Ambiente ziehen Feinschmecker in das vom Sternekoch und Marie-Anne Wild geführte Restaurant Tim Raue. Vom ersten Moment an faszinierte den Sternekoch die außergewöhnlich klare Formsprache von HEPP CARLTON. Durch seine klassisch-runde Silhouette avanciert es zu einer natürlichen Verlängerung der Hand und bezaubert durch seine elegante Zurückhaltung.

DINING AT TIM RAUE'S WORLD-CLASS RESTAURANT.

Exquisite cuisine and an exceptional ambience attract gourmets to the restaurant Tim Raue run by the Michelin star chef and Marie-Anne Wild. From the very outset, the celebrity chef was fascinated by HEPP CARLTON's exceptionally clear design language. Its classic round silhouette makes it a natural extension of the hand and its elegant restraint is captivating.





Seit Ende der 90er-Jahre begeistert sich das Duo für HEPP CARLTON: „Die klare Formgebung und angenehmen Rundungen erfüllen unseren Anspruch an Design und Haptik, und die Serie beinhaltet alle für uns relevanten Besteckteile."

The duo has been passionate about HEPP CARLTON since the late 90s: "The clear shape and pleasant curves fulfil our requirements in terms of design and feel, and the series includes all the cutlery items that are relevant to us."

Art.-Nr. 50.2100.0002/printed 02/2024
Alle Angaben sind unverbindlich. Druckfehler, Änderungen und Irrtum für den gesamten Inhalt vorbehalten. Farbabweichungen möglich.
All data without obligation. The entire content is subject to misprints, changes and errors. Colour variations are possible.

proHeq GmbH
HEPP
Carl-Benz-Straße 10
75217 Birkenfeld
Germany
Phone: +49 7231 4885 100
info@hepp.de
hepp.de

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C012451
FSC www.fsc.org
eco zoom
natureOffice.com/DE-077-754436
CO2e-bilanzierte Aktivitäten
CO2e-Emissionen ausgeglichen