



LIBBEY®

Todo el servicio de mesa

Colección profesional foodservice
de Libbey 2024

 equipohotel
PROVEEDORES DE HOTELES Y RESTAURANTES



Nuestras creaciones son guiadas por las suyas

Libbey sabe lo que cuesta transformar una visión en éxito, porque llevamos haciéndolo más de 200 años. Desde 1818, nuestra misión ha sido potenciar a los creadores de bebidas, a los creadores de comidas y a los creadores de recuerdos con nuestra colección de servicio de mesa cuidadosamente seleccionada.

Inspirada en las últimas tendencias y estilos, nuestra selección de productos ha sido creada para contar su historia con diseños innovadores y atención al detalle que celebran su amor por la buena comida y bebida.

Con un estilo y durabilidad inigualables, la cristalería, vajilla y cubertería de Libbey puede ayudarle a ofrecer experiencias deslumbrantes y dar vida a su visión.

Compre por estilo

Desde la cafetería del barrio hasta los lugares con estrellas Michelin, pasando por bares, restaurantes, hoteles y hospitales, Libbey está al servicio de todo tipo de negocios, presupuestos y visiones creativas.

Hemos clasificado nuestros productos en dos colecciones distintas para ayudarle a comprar por estilo y encontrar los productos que mejor se adapten a sus necesidades.

Classics

Classics by Libbey le ofrece las piezas básicas que necesita para que su legado sea duradero. Esta colección de productos básicos de calidad probada es un lienzo culinario ideal para dar rienda suelta a su talento artístico.

Storytellers

Una colección que juega con las convenciones, Storytellers es una extensión de su visión creativa, cuidadosamente seleccionada para fomentar el ambiente y envolver los sentidos. Si comemos primero con los ojos, Storytellers es un festín que se lleva a la mesa en un derroche de colores vivos, diseños ingeniosos y elementos innovadores.



Puede utilizar estas colecciones como una herramienta para mezclar, combinar y construir su próximo servicio de mesa. Escanee el código QR para obtener más información.

8 Vajilla COLECCIÓN

RESERVE BY LIBBEY® - ACCESORIOS PARA CAFÉ Y TÉ
BLANCOS Y CREMAS - COLORES

88 Horno Y ACCESORIOS

SÁRTENES DE HIERRO

91 Presentaciones EXTRAORDINARIAS

BANQUETE

94 Cubiertos COLECCIÓN

COLECCIÓN RESERVE BY LIBBEY® 18/10 - COLECCIÓN LIBBEY 18/8 -
COLECCIÓN LIBBEY 18/0 - CUCHILLOS PARA CARNE

114 Cristalería COLECCIÓN

RESERVE BY LIBBEY® - COPAS
CÓCTELES - CERVECEROS - VASOS

132 Infinium® PLÁSTICO PREMIUM

VASOS - COPAS

198 Cristalería DE SERVICIO

JARRAS - BOTELLAS - GARRAFAS
VOTIVOS - ACCESORIOS DE MESA

206 Guías

CUIDAD Y USO - GARANTÍA - CONTACTO



El mayor de los éxitos

está a una página de distancia

Organizamos este libro para que puedas encontrar fácilmente los productos que darán vida a tus experiencias culinarias. Nuestra amplia gama de vajillas está ordenada por marcas Reserve by Libbey® y Libbey®, luego alfabéticamente por nombre de modelo y, por último, por grupos de colores para que le resulte fácil mezclar y combinar.



Vajilla Colección

8-87

RESERVE BY LIBBEY

Ignea NUEVO	16-17	Stonewash.....	82-83
Pebblebrook.....	18-19	Tempo.....	87
Reflections.....	20-23	Zipline NUEVO	84-85
Repetition.....	24-25	Contempo.....	87
Silk™.....	26-29	Tazas & Accesorios.....	86
Smoke NUEVO	30-31		
Status.....	32-35		

Libbey

Ares NUEVO	36-37
Astor NUEVO	38-39
Basics.....	40-41
Blue Sea.....	42-43
Cantina®.....	44-47
Canyonlands NUEVO	48-49
Chef's Selection™.....	50
Chef's Selection™ II.....	51
Driftstone.....	52-55
Dulcet NUEVO	56-57
Empire NUEVO	58-59
Englewood NUEVO	60-61
Farmhouse®.....	62-65
Hakone™.....	66-67
Hedonite NUEVO	68-69
Majestic.....	70-71
Porcelana Rolled Edge.....	72-75
Samira NUEVO	76-77
Slate.....	78-81



Horno & Accesorios 88-90

Bedrock Ovenware.....	89
Sártes de Hierro.....	89
Coos Bay™.....	90



Presentaciones Extraordinarias

91-93

Metal Cepillado.....	93
Driftstone Melamina.....	92
Farmhouse® Melamina.....	92
Presentación de Frituras.....	93
Metales Mixtos.....	93
Sonoran.....	93



Guías

Cubiertos Personalizados	Requerimientos de Cubiertos.....	210
Guía de Estampados.....	Garantías.....	212
Cubiertos Opciones de Plateado y Pulido.....		113
Guía de Identificación de Cubiertos.....		210



RESERVE BY LIBBEY

Cubiertos Colección

94-97

Reserve by Libbey Colección 18/10	
Aspect.....	97
Atlantica.....	97
Caprica NUEVO	97
Santa Cruz™.....	97
Santa Cruz™ Chroma.....	97
Santa Cruz™ Copper.....	97
Santorini Satin.....	97

Reserve by Libbey 18/10	
Guía de Disponibilidad.....	104-105



Cubiertos Colección

98-111

Colección Libbey 18/8	Hvy. Wt. Dominion.....	102
Briossa™.....	McIntosh®.....	102
Conde™.....	Med. Wt. Classic Rim.....	102
Geneva.....	Windsor Grandeur.....	102
Libbey 18/8	Libbey Economy 18/0	
Guía de Disponibilidad.....	Guía de Disponibilidad.....	108-109
Colección Libbey 18/0	Cuchillos para Carne.....	110-111
Classic Rim.....		
Elexa.....		
Libbey 18/0		
Guía de Disponibilidad.....		106-107
Libbey Economy 18/0 Collection		
Harbour.....		102

SIMBOLOGÍA

✳ Melamina

DIMENSIONES/CAPACIDADES (enumeradas debajo de cada artículo)

"H"= altura "T"= diámetro superior "B"= diámetro inferior "D"= diámetro máximo

"F"= diámetro del pie "WL"= diámetro del pozo "W"= ancho de adelante hacia atrás

Las dimensiones H-T-B se enumeran al 1/8 de pulgada más cercano. Las dimensiones enumeradas debennon deben interpretarse como especificaciones. Las especificaciones exactas están disponibles en:

Libbey LLC. P.O. Box 10060, 300 Madison Ave., Toledo, Ohio 43699-0060



Aproveche las oportunidades

Celebre su capacidad de éxito con distintivas presentaciones de bebidas. Nuestro completo surtido de cristalería realza su visión de una experiencia única en la mesa o en el bar. No paramos de alzar nuestras copas a niveles aún más altos, apoyando su éxito con productos y la experiencia para ayudarle a tomar las recompensas.



RESERVE BY LIBBEY 114-131

Contour.....	126-127	Specialty Bourbon.....	130-131
Modernist.....	128-129	Symmetry.....	124-125
Prism.....	120-121	Virtuoso™ NUEVO.....	118-119
Renaissance.....	122-123		
Renewal™.....	116-117		



Infinium® Colección 132-135

Drinkware	134-135
-----------------	---------



Copas Colección 136-153

Bristol Valley	142	Grande Collection	143
Catalina®	143	Libbey® Wine by the Glass	152
Charisma.....	142	Linear NUEVO	143
Citation.....	150	Perception®	146
Citation Gourmet™	150	Stemless.....	153
Cobalt.....	142	Stemless Color	153
Embassy®.....	147-149	Teardrop™	147
Flautas & Champaña.....	151	Vína™ ▲.....	144-145
Garrafas	153		
Giorgio.....	144		



Cócteles Colección 154-167

1924.....	159	Specialty Presentations	163
Aruba.....	163	Symbio	158
Brandy, Jerez & Cordiales.....	156	Tiki	164
Carats.....	160		
Cosmopolitans.....	162		
Hobstar	160		
Tazas Julep.....	165		
Margaritas.....	162		
Martinis & Coupes.....	161		
Moscow Mules.....	165		
Oracle NUEVO.....	160		
Tequileros & Specialty Shots.....	167		



Cerveceros Colección 173-179

Copas Cerveceras.....	174	Vasos Pub	172
Cerveceros p' Catar	178	Restaurant Basics'	174
Cerveceros Belga.....	173	Bandejas p'Degustación	179
Pilsners Curvos	172		
Cerveceros Gigantes.....	172		
Vasos Lata NUEVO	175		
Growlers.....	175		
Tarros.....	176-177		
Cerveceros Munique	173		

Shown above: New Virtuoso, Reserve by Libbey®



Vasos & Artículos para Bar Colección

180-193

Blue Ribbon NUEVO	188
Carats.....	183
Drinking Jars.....	192
élan™.....	187
Embassy®.....	190
Endeavor™.....	184
Gibraltar®.....	189
Fondo Grueso.....	192
Hobstar.....	182
Pedrada.....	188
Lexington.....	190
No-Nik.....	190
Nob Hill®.....	191
Optiva®.....	183
Oracle NUEVO	183
Restaurant Basics®.....	184
Room Tumblers.....	193
Stacking Restaurant Basics.....	185
Structure.....	186



Postres Colección

194-197

Degustación de Postres.....	196
Nitro Café.....	197
Bebidas Calientes.....	197



Cristalería de Servicio

198-204

Barril.....	202	Jarras.....	201
Botellas.....	199	Accesorios para Fumar.....	204
Portavelas & Votivos.....	203	Accesorios de Mesa.....	202
Garrafas.....	200		
Jarras Hechas a Mano.....	201		



Guías

Guía de Vidrio.....	209	Garantías.....	212
Requerimientos de Cristalería.....	210		
Decorado Personalizado.....	205		
Reserve by Libbey® Cuidado y Manipulación.....	208		

©2023 Libbey LLC. Los nombres de productos, las configuraciones y los números de artículos de Libbey son marcas comerciales de Libbey LLC. Los productos de Libbey están patentados o pendientes de patente, según se indica.

Consulte las página 206 para obtener más información sobre estas ventajas de Libbey:

SIMBOLOGÍA

- ▲ Finedge®
- Safedge® Rim Guarantee
- Safedge® Rim and Foot Guarantee
- ⊖ Hand Blown

Dimensiones/Capacidades

(enumerados debajo de cada elemento)

"H" significa altura

"T" significa diámetro superior

"B" significa diámetro inferior

"D" significa diámetro máximo

Las dimensiones H-T-B se enumeran al

1/8 de pulgada más cercano La dimensión "D" está listada para el 1/8 de pulgada más alto Dimensiones enumeradas no deben interpretarse como especificaciones

Las especificaciones exactas están disponibles en:

Libbey LLC P.O. Box 10060
300 Madison Ave., Toledo, Ohio 43699-0060





Cree su propia Obra de arte

Blanco sobre blanco. Color sobre color. Una enriquecedora paleta de formas, acabados y materiales. Desde la fina elaboración de Reserve by Libbey® hasta la versatilidad de toda la colección Libbey®, le ayudaremos a presentar experiencias extraordinarias que sorprendan y deleiten.

Sirva un mundo de EXPERIENCIAS ATREVIDAS con la vajilla de Libbey. Encontrará la VERSATILIDAD para dar VIDA a cualquier idea.

Reserve by Libbey

IGNEA NUEVO	16-17
PEBBLEBROOK	18-19
REFLECTIONS™	20-23
REPETITION®	24-25
SILK™	26-29
SMOKE NUEVO	30-31
STATUS	32-35

Libbey

ARES NUEVO	36-37
ASTOR NUEVO	38-39
BASICS	40-41
BLUE SEA	42-43
CANTINA®	44-47
CANYONLANDS NUEVO	48-49
CHEF'S SELECTION™	50
CHEF'S SELECTION™ II	51
DRIFTSTONE	52-55
DULCET NUEVO	56-57
EMPIRE NUEVO	58-59
ENGLEWOOD NUEVO	60-61
FARMHOUSE®	62-65
HAKONE™	66-67
HEDONITE NUEVO	68-69
MAJESTIC	70-71
CONTEMPO	87
PORCELANA ROLLED EDGE	72-65
SAMIRA NUEVO	76-77
SLATE	78-81
STONEWASH	82-83
TEMPO	87
ZIPLINE NUEVO	84-85
TAZAS & ACCESORIOS	86

Vajilla

La vajilla y utensilios clásicos de calidad combinan un estilo atemporal con un rendimiento duradero.

Cada detalle importa

Cada producto se enumera con características de diseño clave, definidas a continuación, que pueden mejorar la durabilidad de su vajilla.

Totalmente vitrificada: Los productos se someten a temperaturas superiores a 1,260°C para conseguir un material más resistente y duradero que minimiza la absorción de humedad, olores y bacterias.

Totalmente vitrificada con tecnología Microban®: La tecnología Microban* está integrada en el esmalte totalmente vitrificado, para conseguir un nivel de defensa adicional que nunca desaparecerá. Crea un entorno inhóspito para los microbios, evitando que crezcan en la superficie.

Base pulida: La base lisa ayuda a reducir los rayones en la superficie al apilar un plato sobre otro.

Base altamente pulida: Consigue un mayor grado de resistencia a los rayones.

Base esmaltada: El nivel más alto de durabilidad, asegurando que prácticamente no se raye la superficie al apilar un plato sobre otro.

* No protege a las personas de los patógenos transmitidos por los alimentos. Microban es una marca registrada de Microban Products Company.



RESERVE BY LIBBEY



NUEVO Ignea
pg. 16



Pebblebrook
pg. 18



Reflections™
pg. 20



Repetition®
pg. 24



Silk™
pg. 26



NUEVO Smoke
pg. 30



Status
pg. 32

LIBBEY



NUEVO Ares
pg. 36



NUEVO Astor
pg. 38



Basics
pg. 40



Blue Sea
pg. 42



Cantina® – 4 colores
pg. 44



NUEVO Canyonlands – 3 colors
pg. 48



Chef's Selection™
pg. 50

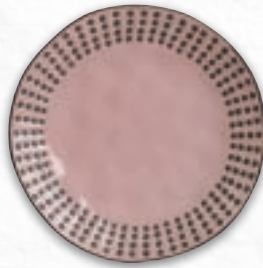


Chef's Selection™ II
pg. 51

LIBBEY



Driftstone – 5 colores
pg. 52



NUEVO ◆ Dulcet – 3 colores
pg. 56



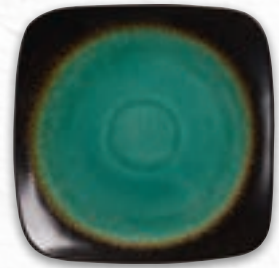
NUEVO Empire
pg. 58



NUEVO Englewood – 2 colores
pg. 60



Farmhouse® – 4 colores
pg. 62



◆ Hakone™
pg. 66



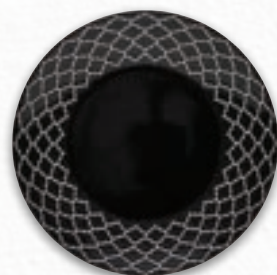
NUEVO Hedonite
pg. 68



Majestic
pg. 70



Porcelana
pg. 72



NUEVO Samira – 3 colores
pg. 76



Slate
pg. 78



Stonewash
pg. 82



NUEVO Zipline
pg. 84



EL LUJO VIVE EN LA EXPERIENCIA.

Y nadie sabe de lujo como
Reserve by Libbey®.



Para los inconformistas que dejan huella y los innovadores que son todo menos ordinarios, Reserve by Libbey es lujo pensado para durar.

Llevamos el ingenio del fabricante de vidrio americano más allá de los niveles de clase mundial para construir una vajilla completa que es a la vez hermosa y duradera.

Estas colecciones combinan forma y funcionalidad para atraer los sentidos, mejorar la experiencia y elevar las posibilidades.

Reserve by Libbey es la expresión más completa de nuestro legado viviente, elaborado con esmero para dar vida a su visión creativa.



**EXPERIMENTE TODA
LA COLECCIÓN**

IGNEA



IGNEA

Porcelana | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada, a excepción de Platos y Platos Hondos



NUEVO 11 1/4" Plato Coupe
No. 109704
L11 1/4 H1
1 doc./24.2# - .55 cu. ft.



NUEVO 5" Plato Coupe
No. 109707
L5 5/8 H 3/4
3 doc./18.7# - .32 cu. ft.



NUEVO 9 1/4" x 6 5/8" Platón Rectangular
No. 109697
L9 1/4 W6 5/8 H 3/4
1 doc./18.7# - .45 cu. ft.



NUEVO 7 1/8" x 5" Platón Rectangular
No. 109706
L7 1/8 W5 H 3/4
1 doc./13.2# - .46 cu. ft.

NUEVO 8 1/4" Plato Coupe
No. 109705
L 8 1/4 H 7/8
2 doc./24.9#



NUEVO 47 oz. Plato Coupe Hondo
No. 109701
L10 3/8 H1 1/8
1 doc./22# - .75 cu. ft.



NUEVO 30 1/2 oz. Plato Coupe Hondo
No. 109702
L8 3/4 H1 1/2
1 doc./18.7# - .35 cu. ft.



NUEVO 5" Plato Coupe Hondo
No. 109703
L5 1/8 H1
3 doc./19.4# - .46 cu. ft.



NUEVO 3 1/2" Plato Hondo
No. 109700
3 oz.
L3 1/2 H1 1/4
3 doc./13.2# - .32 cu. ft.



NUEVO 8 1/4" Tazón Hondo
No. 109698
27 oz.
L8 1/4 H1 3/4
1 doc./29.7# - .77 cu. ft.



NUEVO 6" Tazón Hondo
No. 109699
9.8 oz.
L6 H1 1/4
2 doc./19.8# - .46 cu. ft.

PEBBLEBROOK



PEBBLEBROOK

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Pulida en platos, bandejas, tazones acanalados y platillos; Base Altamente Pulida en todas las demás piezas

Con el carácter de una gema de origen natural pulida para intensificar sus detalles naturales, esta vajilla aporta una sensación refinada a su mesa.



6 3/4" Plato Orgánico
Obsidian No. PEB-4-0
H 3/4
1 doc./16# - .4 cu. ft.

8 3/4" Plato Orgánico
Obsidian No. PEB-5-0
H 7/8
1 doc./12# - .2 cu. ft.

10 3/4" Plato Orgánico
Obsidian No. PEB-6-0
H1
1 doc./20# - .5 cu. ft.



8 3/4" x 4 3/4" Bandeja Orgánica
Obsidian No. PEB-7-0
H1 1/2
1 doc./9# - .4 cu. ft.

10 1/2" x 6" Bandeja Orgánica
Obsidian No. PEB-8-0
H1 1/2
1 doc./13# - .4 cu. ft.

13 1/2" x 7 1/2" Bandeja Orgánica
Obsidian No. PEB-9-0
H1 1/2
1 doc./20# - .5 cu. ft.



3 oz. Plato Hondo
Obsidian No. PEB-14-0
H2 F2 D3 1/2
2 doc./7# - .4 cu. ft.



8 1/4 oz. Tazón Bouillon Orgánico
Obsidian No. PEB-16-0
H2 1/2 F1 7/8 D3 3/8
1 doc./7# - .4 cu. ft.



6" Platillo Orgánico
Obsidian No. PEB-17-0
H 3/4 WL2
1 doc./8# - .2 cu. ft.



6" Plato Coupe
Obsidian No. PEB-1-0
H 3/4
2 doc./13# - .3 cu. ft.

9" Plato Coupe
Obsidian No. PEB-2-0
H 7/8
1 doc./15# - .3 cu. ft.

11" Plato Coupe
Obsidian No. PEB-3-0
H1
1 doc./21# - .5 cu. ft.



10 oz. Tazón Orgánico
Obsidian No. PEB-11-0
H1 1/4 D6 3/8
1 doc./9# - .3 cu. ft.

13 oz. Tazón Orgánico
Obsidian No. PEB-12-0
H2 D7 3/8
1 doc./12# - .3 cu. ft.

30 oz. Tazón Orgánico
Obsidian No. PEB-13-0
H2 3/8 D9 3/4
1 doc./21# - .6 cu. ft.



17 oz. Tazón Orgánico Acanalado
Obsidian No. PEB-10-0
H2 1/2 D6 3/8
1 doc./13# - .4 cu. ft.



11 oz. Taza Orgánica
Obsidian No. PEB-15-0
H3 1/4 T3 1/2 F1 3/8 D5
1 doc./9# - .6 cu. ft.



REFLECTIONS

Aluma White | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



6 1/4" Plato Coupe
No. 911194 411
H1
3 doc./19# - .7 cu. ft.



10" Plato Coupe
No. 911194 402
H1 1/4
1 doc./21# - .7 cu. ft.



10 1/2" x 7" Platón Coupe
No. 911194 407
H1 7/16
1 doc./14# - .8 cu. ft.

14 1/4" x 10 3/8" Platón Coupe
No. 911194 409
H7/8
1 doc./34# - 1.4 cu. ft.

7" Plato Coupe
No. 911194 412
H1 1/8
3 doc./29# - .9 cu. ft.

12" Plato Coupe
No. 911194 401
H1 3/8
1 doc./31# - 1.0 cu. ft.

8" Plato Coupe Cuadrado
No. 911194 420
H1
1 doc./20# - .6 cu. ft.

10" Plato Coupe Cuadrado
No. 911194 422
H1 1/4
1 doc./27# - .7 cu. ft.

12 1/4" x 9" Platón Coupe
No. 911194 408
H7/8
1 doc./23# - .7 cu. ft.

8" Plato Coupe
No. 911194 496
H1
1 doc./13# - .4 cu. ft.

9" Plato Coupe Cuadrado
No. 911194 421
H1 1/4
1 doc./21# - .7 cu. ft.

12" Plato Coupe Cuadrado
No. 911194 423
H1 3/4
1 doc./36# - 1.0 cu. ft.



6" Plato, MR
No. 911194 006
H3/4
3 doc./22# - .7 cu. ft.

10" Plato, MR
No. 911194 040
H7/8
1 doc./19# - .6 cu. ft.

7" Plato, MR
No. 911194 005
H7/8
3 doc./29# - .9 cu. ft.

10 1/2" Plato, MR
No. 911194 002
H1 1/8
1 doc./22# - .7 cu. ft.

9 1/4" Plato, MR
No. 911194 004
H1
1 doc./15# - .5 cu. ft.

12 1/4" Plato, MR
No. 911194 001
H1 1/8
1 doc./29# - 1.3 cu. ft.

9 7/8" Plato, MR
No. 911194 003
H1
1 doc./19# - .7 cu. ft.



9 oz. Tazón de Sopa
Borde Ancho
No. 911194 700
H2 3/4 D9 1/2
1 doc./30# - 1.1 cu. ft.



9 oz. Tazón para Pasta
Borde Ancho
No. 911194 701
H2 D12
1 doc./36# - 1.3 cu. ft.



4 oz. Tazón de Natillas
No. 911194 470
H1 1/2 F1 3/4 D4
3 doc./13# - .4 cu. ft.



12 1/2" x 8 3/4" Platón
No. 911194 009
H1 1/8
1 doc./24# - 1.1 cu. ft.

14 1/2" x 10 1/4" Platón
No. 911194 008
H1 1/8
1 doc./30# - 1.5 cu. ft.

8 oz. Tazón para Fruta
No. 911194 471
H1 1/8 D5 1/2
3 doc./24# - .7 cu. ft.

28 oz. Tazon para Sopa/Ensalada
No. 911194 472
H2 1/4 D7 7/8
1 doc./15# - .6 cu. ft.



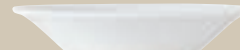
13 1/2 oz. Sopero, Borde Profundo
No. 911194 007
H1 1/8 D9 3/8
1 doc./19# - .5 cu. ft.



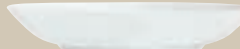
25 oz. Tazón para Pasta
No. 911194 029
H2 D12
1 doc./33# - 2.3 cu. ft.



38 oz. Plato Hondo
No. 911194 498
H1 3/4 D9 1/2
1 doc./20# - .7 cu. ft.



50 oz. Tazón para Pasta/Servir
No. 911194 473
H2 1/2 D10
1 doc./27# - .9 cu. ft.



50 oz. Tazón para Pasta
No. 911194 050
H2 D10 1/4
1 doc./24# - .8 cu. ft.



53 1/2 oz. Tazón para Pasta
No. 911194 039
H1 3/4 D11 1/8
1 doc./35# - 2.5 cu. ft.



**9 oz. Bouillon
No. 911194 018**
H2½ F2½ D4
3 doc./16# • .6 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 911194 031



**8 oz Tazón Bouillon Apilable
No. 911194 038**
H2½ F2 D3½
3 doc./22# • 1.0 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 911194 031



**11 oz. Tazón Bouillon Apilable
No. 911194 019**
H2½ T3 F2½ D4¼
3 doc./24# • 1.1 cu. ft.



**13 oz. Tazón Apilable
No. 911194 011**
H1¼ D5¼
3 doc./39# • 1.0 cu. ft.



**6 oz. Tazón para Fruta
No. 911194 028**
H1¼ D4¼
3 doc./21# • .6 cu. ft.

**16½ oz. Tazón para Pomelo
No. 911194 027**
H2 D6¼
3 doc./29# • .9 cu. ft.

**17½ oz. Tazón Cereal
No. 911194 013**
H1¼ D6¼
3 doc./32# • .9 cu. ft.



**5½" Platillo de Té
No. 911194 017**
H¾ WL2¼
3 doc./19# • .5 cu. ft.
Nota: para usarse con
tazas de 7 oz. y 8 oz.



**5½" Platillo de Té Coupe
No. 911194 031**
H1 WL2½
3 doc./24# • .6 cu. ft.

**5" Platillo de Té/Espresso
No. 911194 023**
H½ WL1¼
3 doc./13# • .4 cu. ft.
Nota: para usarse con
tazas de 7 oz. y 8 oz.



**4 oz. Taza de Espresso
Apilable
No. 911194 022**
H1¼ T2¼ F1¼ D3¼
3 doc./11# • .6 cu. ft.
Se adapta al Platillo No.
911194 023

REFLECTIONS

Aluma White | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



10 oz. Taza Apilable
No. 911194 044
H3¼ T3½ F2¼ D4¾
2 doc./25# • 1.4 cu. ft.



8 oz. Taza de Té
No. 911194 015
H2¾ T3¾ F2½ D4¾
3 doc./20# • 1.2 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 911194 031



3 oz. Cremera
No. 911194 502
H2½ F1¾ D2¾
2 doc./7# • .5 cu. ft.



Salero
No. 911194 500
H3¾ D2
3 doc./8# • .6 cu. ft.



12½ oz. Taza Alta
No. 911194 024
H4¼ T3¾ F2 D4¾
2 doc./22# • 1.2 cu. ft.



8 oz. Taza Apilable
No. 911194 016
H2½ T3½ F1¾ D4½
3 doc./20# • .9 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 911194 017



5½ oz. Cremera
No. 911194 034
H2¾ T2¾ D4¼
2 doc./11# • .7 cu. ft.

Pimentero
No. 911194 501
H3¾ D2
3 doc./10# • .2 cu. ft.



13 oz. Taza
No. 911194 025
H3¾ T3¾ D4¾
2 doc./20# • 1.3 cu. ft.



Porta Paquetes de Azúcar
No. 911194 504
H2¾ L4½ W2¾
3 doc./18# • 1.1 cu. ft.



7 oz. Taza de Té Alta
No. 911194 030
H3¾ T3 F2 D4¾
3 doc./20# • 1 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 911194 017
Se adapta al Platillo No. 911194 031

REPETITION



REPETITION

Aluma White | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



6 5/8" Plato, MR
No. 911196 006
H 3/4
3 doc./26# - .7 cu. ft.

7 3/4" Plato, MR
No. 911196 005
H 7/8
3 doc./34# - .9 cu. ft.

9 1/4" Plato, MR
No. 911196 004
H1
1 doc./21# - .6 cu. ft.

9 7/8" Plato, MR
No. 911196 003
H1
1 doc./21# - .7 cu. ft.

10 7/8" Plato, MR
No. 911196 002
H1 1/8
1 doc./26# - .7 cu. ft.

12 1/4" Plato, MR
No. 911196 001
H1 1/8
1 doc./38# - 1.3 cu. ft.



14 1/2" x 10 1/4" Platón
No. 911196 008
H1 1/8
1 doc./32# - 1.6 cu. ft.



13 oz. Sopero Borde Profundo
No. 911196 007
H1 1/2 D9 1/2
1 doc./19# - .5 cu. ft.



23 oz. Tazón para Pasta
No. 911196 029
H1 1/8 D12 1/8
1 doc./33# - 2.3 cu. ft.



5 oz. Tazón para Fruta
No. 911196 028
H1 1/8 D4 3/8
3 doc./20# - .6 cu. ft.

12 oz. Tazón para Avena
No. 911196 026
H1 1/8 D5 1/8
3 doc./39# - 1.0 cu. ft.

16 1/2 oz. Tazón para Pomelo
No. 911196 027
H2 D6 3/8
3 doc./30# - 1.0 cu. ft.



5 3/4" Platillo de Té
No. 911196 021
H 3/4 WL1 1/8
3 doc./19# - .6 cu. ft.
Nota: para usarse con
8 oz. Taza Apilable

5 7/8" Platillo Apilable
No. 911196 017
H 3/4 WL2 7/8
3 doc./26# - .5 cu. ft.
Nota: para usarse con
8 oz. Taza de Té



8 oz. Taza de Té
No. 911196 015
H2 1/8 T3 3/8 F2 D4 1/2
3 doc./21# - 1.2 cu. ft.
Se adapta al Platillo
No. 911196 017



8 oz. Taza Apilable
No. 911196 016
H2 1/8 T3 1/2 F1 1/8 D4 1/2
3 doc./24# - .9 cu. ft.
Se adapta al Platillo
No. 911196 021



9 oz. Bouillon
No. 911196 018
H2 3/8 F2 1/2 D4
3 doc./22# - .6 cu. ft.
Se adapta al Platillo
No. 911196 017

SILK™



SILK

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



6 1/4" Plato, WR
No. 987659 372
H7/8
3 doc./21# - .5 cu. ft.

7 1/2" Plato, WR
No. 987659 371
H7/8
3 doc./28# - .6 cu. ft.

8 1/4" Plato, WR
No. 987659 370
H7/8
1 doc./15# - .4 cu. ft.

9" Plato, WR
No. 987659 389
H7/8
1 doc./16# - .4 cu. ft.



6 1/2" Plato Coupe
No. 987659 305
H3/4
3 doc./23# - .5 cu. ft.

7 1/2" Plato Coupe
No. 987659 304
H3/4
3 doc./26# - .6 cu. ft.

8 1/4" Plato Coupe
No. 987659 303
H1 1/8
1 doc./16# - .4 cu. ft.

9" Plato Coupe
No. 987659 388
H7/8
1 doc./16# - .4 cu. ft.

10 1/2" Plato Coupe
No. 987659 302
H1 1/8
1 doc./24# - .6 cu. ft.

11" Plato Coupe
No. 987659 301
H1 1/2
1 doc./25# - .8 cu. ft.



13" x 9" Platón Rectangular
No. 987659 395
H1 1/4
1 doc./31# - .6 cu. ft.



12 1/2" x 9" Platón Ovalado
No. 987659 315
H1 3/4
1 doc./28# - 1.0 cu. ft.





Fotografía: Bandeja Larga Silk con Amuse Bouche

SILK™



18" x 5½" Bandeja Larga
No. 987659 317
H1½
1 doc./22# - 1.7 cu. ft.



8½ oz. Sopero, Borde Profundo
No. 987659 374
H2 D9¼
1 doc./22# - .9 cu. ft.



16 oz. Tazón para Pasta
No. 987659 373
H2½ D11
1 doc./24# - 1.0 cu. ft.



53½ oz. Tazón para Pasta
No. 987659 385
H2 D11½
1 doc./33# - .9 cu. ft.



33 oz. Tazón Coupe
No. 987659 384
H2½ D8½
1 doc./20# - .7 cu. ft.



109 oz. Tazón Coupe para Servir
No. 987659 310
H2½ D14
6 pcs./30# - 1.0 cu. ft.



12 oz. Tazón Coupe
No. 987659 357
H2 D10¾
1 doc./30# - .7 cu. ft.



4 oz. Tazón Ovalado
No. 987659 386
H1¾ F2½ L5¼ W4¼
3 doc./36# - .3 cu. ft.

10 oz. Tazón Ovalado
No. 987659 323
H2¾ L7½ W5¾
2 doc./19# - .8 cu. ft.



9½ oz. Tazón Ovalado
No. 987659 324
H2¾ F2½ L5¾ W4¾
2 doc./17# - .6 cu. ft.

39½ oz. Tazón Ovalado
No. 987659 320
H4½ L9 W6¾
1 doc./21# - .7 cu. ft.



2½ oz. Plato Aperitivo
No. 987659 327
H1½ L6½ W4¼
3 doc./19# - .7 cu. ft.



6¾" x 3¾" Plato Dividido
½ oz. por lado
No. 987659 358
H1¼
3 doc./17# - 1.2 cu. ft.



SILK

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



8 oz. Tazón Redondo
No. 987659 325
H2¼ F2 D3¾
3 doc./19# • 1.2 cu. ft.



10¼ oz. Bouillon
No. 987659 361
H2½ F1½ D4¼
3 doc./20# • .8 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 987659 332



12½ oz. Taza Sopera con Dos Asas Apilable
No. 987659 326
H2 F2½ D6¼
3 doc./23# • .6 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 987659 393



6½" Platillo para Taza Sopera
No. 987659 393
H¾ WL2¾
3 doc./20# • .6 cu. ft.



6" Platillo
No. 987659 332
H½ WL1¾
3 doc./20# • .6 cu. ft.



8½ oz. Taza
No. 987659 330
H3¾ F1½ D4¼
3 doc./22# • 1.3 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 987659 332



12 oz. Taza
No. 987659 341
H4 F1½ D4¾
3 doc./28# • 1.9 cu. ft.



8½ oz. Taza Apilable
No. 987659 364
H2½ F1½ D4¾
3 doc./20# • 1.2 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 987659 332



12¼ oz. Taza Apilable
No. 987659 387
H3¾ D4¾
3 doc./28# • 1.9 cu. ft.



8½ oz. Taza Apilable
No. 987659 436
H2½ D4¾
3 doc./20# • 1.2 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 987659 332



12¼ oz. Taza Apilable
No. 987659 437
H3¾ D4¾
3 doc./28# • 1.9 cu. ft.



3¼ oz. Cremera
No. 987659 339
H3 D4¾
3 doc./15# • 1.1 cu. ft.



4" x 2½" Porta Paquetes de Azúcar
No. 987659 360
H1¾ L4 W2¾
3 doc./14# • .7 cu. ft.



2½ oz. Plato para Aderezo
No. 987659 349
H¾ D4
3 doc./10# • .3 cu. ft.



1 oz. Amuse Bouche
No. 987659 353
H1½ L4 W2
3 doc./8# • .8 cu. ft.



SMOKE



SMOKE

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Glazed Foot



Un diseño único con un efecto de humo que recorre con gracia cada pieza, creando un ambiente sofisticado. Utilízela como un toque de color a la mesa sin tener que cambiar toda la vajilla. Ideal para entradas de temporada, platos compartidos u otros platos especiales. Doce piezas disponibles; todas en el fino y ligero color blanco Royal Rideau.



11" Plato
No. 999533 003
H $\frac{1}{2}$ D11
1 doc./19# • .54 cu. ft.



6½" Plato de Pan
No. 999533 001
H $\frac{3}{4}$ D6½
3 doc./18# • .45 cu. ft.



6½" Platillo de Sopero
No. 999533 012
H1 D6½
3 doc./27# • .45 cu. ft.



35 oz. Tetera con Tapa
No. 999533 017
H6¼ T3¼ D8¾
1 doc./18# • 1.65 cu. ft.



9" Plato
No. 999533 002
H $\frac{1}{2}$ D9
2 doc./27# • .69 cu. ft.



11 oz. Tazón Sopero
No. 999533 006
H1½ D9
2 doc./27# • .95 cu. ft.



11½ oz. Sopero con Asas Grandes
No. 999533 011
H2 T4¾ F2½ D6¼
3 doc./20# • 1.49 cu. ft.



25 oz. Tazón Cereal
No. 999533 010
H2½ D6
3 doc./33# • 1.22 cu. ft.



6" Platillo Coupe de Té
No. 999533 018
H $\frac{7}{8}$ D5¾
3 doc./17# • .47 cu. ft.



13" x 9½" Platón Ovalado
No. 999533 008
H $\frac{1}{2}$ D9½
1 doc./31# • .55 cu. ft.



2½ oz. Plato para Salsa de Soya
No. 999533 014
H1 D3½
3 doc./9# • .32 cu. ft.



9½ oz. Taza de Té Apilable
No. 999533 016
H2½ T3½ F2 D4½
3 doc./18# • .44 cu. ft.

STATUS



STATUS

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida

Una superficie facetada estética y elegante da a la vajilla Status un toque moderno y sofisticado como ninguna otra, disponible en el color Royal Rideau de Libbey. Cuenta con una amplia gama de formas modernas y tradicionales que ofrece una gran variedad de opciones de presentación, brindando versatilidad a hoteles y restaurantes que buscan crear un aspecto unificado en toda la propiedad.



11" Plato Coupe
No. 988001 055
H1½
1 doc./20# - .81 cu. ft.
Superficie parcialmente
facetada



8½" Plato Coupe
No. 988001 036
H1½
2 doc./20# - .61 cu. ft.
Superficie parcialmente
facetada



6" Plato Coupe
No. 988001 018
H1½
3 doc./26# - .9 cu. ft.
Superficie parcialmente
facetada



55 oz. Plato Coupe Hondo
No. 988001 785
H1¼ D11
1 doc./20# - 1.04 cu. ft.
Superficie facetada
completa



25 oz. Plato Coupe Hondo
No. 988001 774
H1¼ D8
2 doc./22# - .83 cu. ft.
Superficie facetada completa

STATUS



Fotografía: Vajilla Status



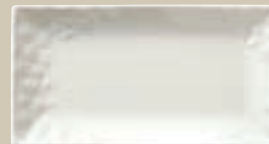
13" Platón
No. 988001 078
 H1¾
 1 doc./31# • 1.41 cu. ft.
 Superficie facetada completa



13" x 8" Platón Rectangular
No. 988001 236
 H1½
 1 doc./24# • .59 cu. ft.
 Superficie facetada completa



10½" Plato Cuadrado
No. 988001 158
 H1½
 1 doc./21# • .67 cu. ft.
 Superficie facetada completa



11" x 6" Platón Rectangular
No. 988001 258
 H1¼
 1 doc./22# • .55 cu. ft.
 Superficie parcialmente facetada



8½" Plato Cuadrado
No. 988001 136
 H1½
 2 doc./29# • .66 cu. ft.
 Superficie facetada completa

STATUS

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



La superficie geométrica y facetada crea una estética fresca y chic, elevando la personalidad de la vajilla blanca.



10½" Plato
No. 988001151
H¾
1 doc./18# • .67 cu. ft.
Borde facetado



20 oz. Tazón Cereal
No. 988001760
H2½ F3¼ D6
3 doc./24# • .8 cu. ft.



11 oz. Tazón Bouillon Apilable
No. 988001705
H2¾ T3¾ F1¾ D4
3 doc./16# • .79 cu. ft.



9" Plato
No. 988001139
H¾
2 doc./21# • .62 cu. ft.
Borde facetado



14 oz. Taza Apilable
No. 988001572
H3½ T3 F2¾ D5
3 doc./19# • 1.31 cu. ft.



10 oz. Taza Apilable
No. 988001531
H2¾ T3¾ F1¾ D5
3 doc./18# • 1.05 cu. ft.



6¾" Plato
No. 988001118
H¾
3 doc./26# • 1.0 cu. ft.
Borde facetado



6" Platillo
No. 988001500
H¼ D6 WL2
3 doc./22# • .88 cu. ft.
Borde facetado





ARES

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada | Sin acabado, Base plana en Tazones, Platos, Taza y Bouillon | Colección Storytellers



NUEVO 10 1/2" Plato
No. 109717
D 10 1/2 H 1 1/4
1 doc./25.3# - .73 cu. ft.

NUEVO 8 7/8" Plato
No. 109718
D 8 7/8 H 1 1/4
2 doc./29.7# - .68 cu. ft.

NUEVO 7 1/4" Plato
No. 109720
D 7 1/4 H 1
2 doc./22# - .49 cu. ft.

NUEVO 6 1/8" Plato
No. 109716
D 6 1/8 H 1
3 doc./18# - .45 cu. ft.



NUEVO 13 1/2" x 11" Platón Ovalado
No. 109708
L 13 1/2 W 11 H 1
1 doc./27.5# - .75 cu. ft.



NUEVO 8.5 oz Bouillon
No. 109719
D 3 5/8 H 2 3/8 F 2 1/8
3 doc./17.6# - 1.08 cu. ft.



NUEVO 57.5 oz Tazón Coupe Hondo
No. 109714
D 10 3/4 H 2
1 doc./32# - .98 cu. ft.

NUEVO 47 oz Tazón Coupe Hondo
No. 109715
D 9 H 2 1/8
2 doc./41.8# - .68 cu. ft.



NUEVO 5 oz Tazón para Fruta
No. 109711
D 4 1/2 H 1 1/4
3 doc./19.8# - .45 cu. ft.



NUEVO 12 oz Tazón para Avena
No. 109709
D 5 1/8 H 1 1/2
3 doc./26.8# - 1.22 cu. ft.



NUEVO 6" Platillo
No. 109712
D 6 H 1
3 doc./26.4# - .73 cu. ft.



NUEVO 9 oz Tazón para Pomelo
No. 109710
D 4 1/8 H 1 1/8
3 doc./23.1# - 1.22 cu. ft.



NUEVO 8 oz Taza Apilable
No. 109713
D 3 H 3 F 2 1/8
3 doc./28.6# - 1.2 cu. ft.



ASTOR

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada | Colección Storytellers



10 1/4" Plato
No. 977709114
D 10 1/4
1 doc./21.8# - .62 cu. ft.

9" Plato
No. 977709009
D 9
2 doc./34.7# - .55 cu. ft.

6 3/4" Plato
No. 977709634
D 6 3/4
3 doc./29.8# - .72 cu. ft.



10 1/2" Tazón con Borde p/Sopa
No. 977709912
D 10 1/2
2 doc./25.2# - 1.39 cu. ft.



8 1/4" Tazón Coupe Hondo
No. 977709814
D 8 1/4
2 doc./25.5# - 0.99 cu. ft.



12 3/4" x 9 1/2" Platón
No. 977709139
2 doc./29.5# - .96 cu. ft.



6" Platillo
No. 977709006
3 doc./23.4# - .61 cu. ft.



9 oz. Bouillion
No. 977709010
3 doc./27.5# - .6 cu. ft.



9 oz. Taza de Té
No. 977709999
3 doc./22.6# - 1.17 cu. ft.

Basics



BASICS

Bright White | Garantía de 5 años contra despostilladuras
Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Classics



6 1/4" Plato, MR
No. BW-1113
H 5/8
3 doc./29# - .7 cu. ft.

7" Plato, MR
No. BW-1111
H 3/4
3 doc./29# - .8 cu. ft.

8" Plato, MR
No. BW-1109
H 7/8
2 doc./29# - .8 cu. ft.

9" Plato, MR
No. BW-1107
H 1
2 doc./33# - 1.0 cu. ft.

10" Plato, MR
No. BW-1105
H 1
1 doc./24# - .5 cu. ft.

10 5/8" Plato, MR
No. BW-1103
H 1 1/8
1 doc./25# - .7 cu. ft.

12 1/2" Plato, MR
No. BW-1100
H 1 1/8
1 doc./33# - 1.1 cu. ft.



11 1/8" x 8 3/4" Platón, MR
No. BW-1120
H 1 1/8
1 doc./26# - .7 cu. ft.

13 1/4" x 10 1/4" Platón, MR
No. BW-1122
H 1 1/8
1 doc./31# - 1.0 cu. ft.

BASICS



10½" x 7½" Platón
No. BW-1123
H1½
1 doc./21# - .5 cu. ft.

12" x 8½" Platón
No. BW-1124
H1
1 doc./31# - .7 cu. ft.



10" x 5½" Platón
No. BW-1125
H1
1 doc./16# - .3 cu. ft.

12" x 6½" Platón
No. BW-1126
H1
1 doc./24# - .5 cu. ft.

14" x 7¾" Platón
No. BW-1127
H1¼
1 doc./32# - .7 cu. ft.



14" x 6" Bandeja Larga
No. BW-1449
H7⁄8
1 doc./26# - .6 cu. ft.



19½ oz. Plato Hondo
No. BW-5208
H1¾ D7⁄8
3 doc./32# - 1.0 cu. ft.

44¾ oz. Plato Hondo
No. BW-5211
H1¾
1 doc./33# - 1.1 cu. ft.



8 oz. Bouillon
No. BW-1140
H2½ F1¾ D3¾
3 doc./17# - .6 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. BW-1162



3½ oz. Tazón para Fruta
No. BW-1132
H1¾ D5
3 doc./19# - .6 cu. ft.



10 oz. Tazón para Pomelo
No. BW-1131
H1¾ D6¾
3 doc./27# - .9 cu. ft.



9" - 12 oz. Sopero, Borde Profundo
No. BW-1130
H1¾ D9¼
2 doc./40# - 1.3 cu. ft.



18 oz. Tazón, Entrada/Pasta
No. BW-1134
H17⁄8 D11
1 doc./32# - .9 cu. ft.



16 oz. Tazón, Entrada/Pasta
No. BW-1135
H2¾ D11¾
1 doc./33# - 1.3 cu. ft.



4½" Platillo Espresso
No. BW-1160
WL1¾
3 doc./13# - .4 cu. ft.

5¾" Platillo
No. BW-1162
WL1¾
3 doc./22# - .6 cu. ft.



3 oz. Taza Espresso
No. BW-1154
H1¼ T2½ F1¾ D3¾
3 doc./11# - .4 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. BW-1160



7½ oz. Taza, Baja
No. BW-1152
H2½ T3½ F1¾ D4¾
3 doc./20# - .9 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. BW-1162

11 oz. Taza, Baja
No. BW-1155
H2¾ T4 F2 D5½
3 doc./27# - .9 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. BW-1162

15 oz. Taza, Baja
No. BW-1157
H3¾ T4½ F1¾ D5¾
1 doc./13# - .7 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. BW-1162



8½ oz. Taza, Alta
No. BW-1150
H3¾ T3¾ F1¾ D4¾
3 doc./29# - 1.2 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. BW-1162



10 oz. Taza
No. BW-1110
H3¼ T3½ F2¼ D4¾
3 doc./29# - 1.0 cu. ft.



11½ oz. Taza Apilable
No. BW-1114
H3¾ T3¾ F2¼ D4¾
3 doc./30# - 1.1 cu. ft.

Blue Sea





Tazón para sopa
Item No. RL-005-ES
 6 oz./177 mL.
 H 43.5 mm D 122.5 mm
 3 doz. /29# • 1.24 cu. ft.
 SCC 10663114368663
 SKU 9368663



6 ½" Plato para postre
Item No. RL-006-ES
 3 doz. /27# • .81 cu. ft.
 SCC 10663114368656
 SKU 9368656



Tazón para frutas
Item No. RL-007-ES
 10 oz./297 mL
 H 43 mm L 181 mm
 3 doz. /32# • 1.1 cu. ft.
 SCC 10663114368670
 SKU 9368670



Tazón para ensalada
Item No. RL-008-ES
 7.8 oz./232 mL.
 H 49 mm D 198 mm
 1 doz. /16# • .58 cu. ft.
 SCC 10663114368687
 SKU 9368687



Cacerola rectangular
Item No. RL-06-RBRE
 6 oz./177 mL
 H 37mm L 177mm
 3 doz. /31# • .69 cu. ft.
 SCC 10663114374060
 SKU 9374060



10 ½" Plato Redondo
Item No. RL-105-ES
 1 doz. /27# • .69 cu. ft.
 SCC 10663114368632
 SKU 9368632



11" Platón Ovalado
Item No. RL-110-ES
 1 doz. /22# • .66 cu. ft.
 SCC 10663114368601
 SKU 9368601



Platón rectangular
Item No. RL-116-ES
 L 273 mm W 152 mm
 1 doz. /23# • .56 cu. ft.
 SCC 10663114368649
 SKU 9368649



Tazón pasta
Item No. RL-250-ES
 L 254 mm W 229 mm H 57 mm
 1 doz. /20.8# • .79 cu. ft.
 SCC 10663114376095
 SKU 9376095



Taza de café con langosta
Item No. RL-M12-ES
 12 oz. / 355 mL.
 H 108mm D 85 mm
 3 doz. /37# • 1.53 cu. ft.
 SCC 10663114368625
 SKU 9368625



Platón
Item No. RL-155-ES
 H 31 mm W 261 mm
 6 pcs. /20# • .74 cu. ft.
 SCC 10663114368618
 SKU 9376828



CANTINA® UNCARVED

Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada | Colección Classics



21 oz. Tazón para Pasta
 Saffron **No. 903044 377**
 Cayenne **No. 903045 377**
 H2 D12
 1 doc./35# • .8 cu. ft.



12 oz. Tazón para Pomelo
 Blueberry **No. 903043 919**
 Saffron **No. 903044 919**
 Cayenne **No. 903045 919**
 Sage **No. 903046 919**
 H2½ D7¼
 1 doc./30# • .53 cu. ft.



5 oz. Tazón para Fruta
 Blueberry **No. 903043 012**
 Saffron **No. 903044 014**
 Cayenne **No. 903045 013**
 Sage **No. 903046 012**
 H1½ D5%
 3 doc./20# • .4 cu. ft.



4 oz. Tazón para Fruta
 Blueberry **No. 903043 172**
 Saffron **No. 903044 172**
 Cayenne **No. 903045 172**
 Sage **No. 903046 172**
 H1% D4%
 3 doc./17# • .5 cu. ft.



18 oz. Tazón para Avena
 Blueberry **No. 903043 003**
 Saffron **No. 903044 003**
 Cayenne **No. 903045 003**
 Sage **No. 903046 003**
 H2% D5%
 1 doc./15# • .5 cu. ft.



8 oz. Bouillon Apilable
 Blueberry **No. 903043 370**
 Saffron **No. 903044 370**
 Cayenne **No. 903045 370**
 Sage **No. 903046 370**
 H2% F2½ D3¾
 3 doc./26# • .9 cu. ft.



8 oz. Bouillon
 Blueberry **No. 903043 005**
 Saffron **No. 903044 005**
 Cayenne **No. 903045 005**
 Sage **No. 903046 005**
 H2% F2 D4
 1 doc./8# • .5 cu. ft.



5 oz. Salsa
 Blueberry **No. 903043 002**
 Saffron **No. 903044 002**
 Cayenne **No. 903045 002**
 Sage **No. 903046 002**
 H1% F1% D4
 1 doc./7# • .4 cu. ft.

Blueberry



Cayenne



Saffron



Sage





CANTINA® CARVED

Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada | Colección Classics



6 1/4" Plato
 Blueberry No. 903032 009
 Saffron No. 903033 009
 Cayenne No. 903034 009
 Sage No. 903035 009
 H 7/8
 1 doc./10# • .3 cu. ft.

7 1/4" Plato
 Blueberry No. 903032 003
 Saffron No. 903033 003
 Cayenne No. 903034 003
 Sage No. 903035 003
 H 7/8
 1 doc./13# • .3 cu. ft.

9" Plato
 Blueberry No. 903032 010
 Saffron No. 903033 010
 Cayenne No. 903034 010
 Sage No. 903035 010
 H 7/8
 1 doc./22# • .5 cu. ft.

10 1/4" Plato
 Blueberry No. 903032 011
 Saffron No. 903033 011
 Cayenne No. 903034 011
 Sage No. 903035 011
 H 7/8
 1 doc./29# • .8 cu. ft.

11 1/4" Plato
 Blueberry No. 903032 002
 Saffron No. 903033 002
 Cayenne No. 903034 002
 Sage No. 903035 002
 H 1 1/4
 1 doc./33# • .8 cu. ft.



9" x 7 1/2" Platón
 Blueberry No. 903032 615
 Saffron No. 903033 615
 Cayenne No. 903034 615
 Sage No. 903035 615
 H 1 1/4
 1 doc./20# • .6 cu. ft.

11" x 9 1/4" Platón
 Blueberry No. 903032 008
 Saffron No. 903033 008
 Cayenne No. 903034 008
 Sage No. 903035 008
 H 1 1/4
 1 doc./31# • .8 cu. ft.

13" x 10 1/2" Platón
 Blueberry No. 903032 001
 Saffron No. 903033 001
 Cayenne No. 903034 001
 Sage No. 903035 001
 H 1 3/4
 6 pcs./23# • .7 cu. ft.



12 oz. Tazón para Pomelo
 Blueberry No. 903032 019
 Saffron No. 903033 019
 Cayenne No. 903034 019
 Sage No. 903035 019
 H 2 1/2 D 7/4
 1 doc./16# • .5 cu. ft.



6 1/4" Platillo
 Blueberry No. 903032 201
 Saffron No. 903033 201
 Cayenne No. 903034 201
 Sage No. 903035 201
 H 1 WL 2 1/4
 1 doc./11# • .2 cu. ft.



11 oz. Taza
 Blueberry No. 903032 004
 Saffron No. 903033 004
 Cayenne No. 903034 004
 Sage No. 903035 004
 H 4 T 3/4 F 2 D 4 1/2
 1 doc./12# • 1.0 cu. ft.

Blueberry



Cayenne



Saffron



Sage



Canyonlands



CANYONLANDS

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Vitrificada | Base pulida | Colección Storytellers



11¼" Plato Apilable
 Blue No. 109767
 Mauve No. 109777
 Tan No. 109757
 D 11 ¼ H 1
 1 doc./25.4# - .77 cu ft.



73 oz. Tazón Coupe Hondo
 Blue No. 109764
 Mauve No. 109774
 Tan No. 109754
 D 11¼ H 2¾
 1 doc./30.4# - .82 cu ft



9 oz. Bouillon
 Blue No. 109760
 Mauve No. 109770
 Tan No. 109750
 D 3½ H 3 F 2
 2 doc./17.6# - .76 cu ft.

Blue



9¼" Plato Apilable
 Blue No. 109766
 Mauve No. 109776
 Tan No. 109756
 D 9¼ H 7⁄8
 1 doc./18.7# - .52 cu ft.

36 oz. Tazón Coupe Hondo
 Blue No. 109763
 Mauve No. 109773
 Tan No. 109753
 D 9¼ H 2
 1 doc./22# - .56 cu ft



2 oz. Plató para Aderezos
 Blue No. 109759
 Mauve No. 109769
 Tan No. 109749
 D 2½ H 1¾
 3 doc./9.5# - .39 cu ft.

Mauve



30 oz. Tazón para Ensalada
 Blue No. 109762
 Mauve No. 109772
 Tan No. 109752
 D 7 H 2¼
 1 doc./18.3# - .52 cu ft

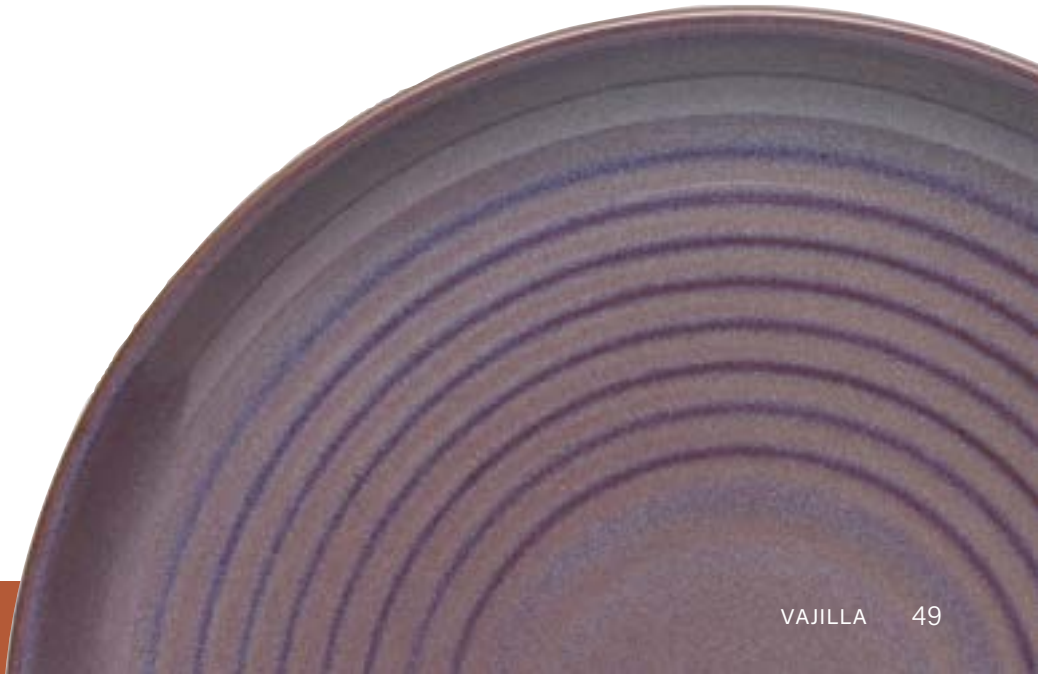


13 oz. Taza
 Blue No. 109768
 Mauve No. 109778
 Tan No. 109758
 D 3¼ H 4½ F 2
 1 doc./11.9# - .68 cu ft

Tan



12¼" Platón Ovalado
 Blue No. 109761
 Mauve No. 109771
 Tan No. 109751
 L 12¼ H 1½ W 10½
 1 doc./25.8# - .65 cu ft.



Chef's Selection™



Fotografía: Bandeja Chef's Selection Bandeja con Tazones Cuadrados

CHEF'S SELECTION

Aluma White | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Altamente Pulida



14" x 7½" Bandeja Ovalada
No. 911194 484
H1½
1 doc./22# • 1.2 cu. ft.



23 oz. Tazón Infinity
No. 911194 603
H2½ L8¼ W5¾
1 doc./12# • .3 cu. ft.



10½" Bandeja Redonda
No. 911194 485
H3½
1 doc./25# • .6 cu. ft.

12¼" Bandeja Redonda
No. 911194 483
H½
1 doc./31# • .7 cu. ft.



5 oz. Tazón Cuadrado
No. 911194 433
H2¾ D3¾
3 doc./15# • .3 cu. ft.

7 oz. Tazón Cuadrado
No. 911194 432
H1½ D4¼
3 doc./24# • .5 cu. ft.

14 oz. Tazón Cuadrado
No. 911194 431
H2 D5
3 doc./36# • .8 cu. ft.

23 oz. Tazón Cuadrado
No. 911194 430
H2¾ D5¾
2 doc./33# • .8 cu. ft.



6¼" x 4" Bandeja
No. 911194 482
H7/8
3 doc./29# • .3 cu. ft.



7 oz. Tazón Infinity
No. 911194 601
H2¾ L5½ W4½
3 doc./19# • .4 cu. ft.

16 oz. Tazón Infinity
No. 911194 602
H2¾ L6¾ W5¾
3 doc./28# • .7 cu. ft.

Chef's Selection™ II

CHEF'S SELECTION™ II

Ultra Bright White | Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Pulida o Plana/Seca | Colección Storytellers



5½" x 2½" - 8½ oz.
Tazón Neptune
No. BW-5101
H2% F3½ x 17%
2 doc./17# • .5 cu. ft.

7½" x 4½" - 20 oz.
Tazón Neptune
No. BW-5102
H3%
1 doc./17# • .6 cu. ft.



4" - 5 oz.
Tazón Normandy
No. BW-5106
H2 F2½
2 doc./11# • .3 cu. ft.

6" - 16 oz.
Tazón Normandy
No. BW-5107
H2%
1 doc./12# • .5 cu. ft.



8" - 7 oz.
Tazón Sea Bright
No. BW-8100
H3
1 doc./20# • .7 cu. ft.



7" - 13 oz.
Tazón Belmar
No. BW-7100
H1¼ x 3%
1 doc./13# • .7 cu. ft.

8½" - 23 oz.
Tazón Belmar
No. BW-7101
H4¼ x 2¼
1 doc./22# • 1.2 cu. ft.

10" - 39 oz.
Tazón Belmar
No. BW-7102
H5 x 2½
1 doc./33# • 1.8 cu. ft.



6¾" x 4" - 6½ oz.
Tazón Riviera
No. BW-6706
H4 x 2 F2
2 doc./13# • .4 cu. ft.

7" x 4¾" - 10 oz.
Tazón Riviera
No. BW-6707
H4% x 2
1 doc./11# • .6 cu. ft.



14" x 4¼" Bandeja Coupe
No. BW-6711
H1¼
1 doc./20# • .5 cu. ft.



Driftstone



DRIFTSTONE

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada en platos, bandejas, tazones coupe y platillos; Base Altamente Pulida en todas las demás piezas | Colección Storytellers

De aspecto antiguo, esta vajilla presenta un discreto acabado mate satinado, uno de los más populares hoy en día. Su gama de colores y formas orgánicas aportan un carácter distintivo a sus presentaciones.



6" Plato Coupe

Clay **No. DRI-1-C**
 Driftwood **No. DRI-1-D**
 Granite **No. DRI-1-G**
 Onyx **No. DRI-1-O**
 Sand **No. DRI-1-S**
 H $\frac{3}{4}$
 2 doc./13# • .3 cu. ft.

9" Plato Coupe

Clay **No. DRI-2-C**
 Driftwood **No. DRI-2-D**
 Granite **No. DRI-2-G**
 Onyx **No. DRI-2-O**
 Sand **No. DRI-2-S**
 H $\frac{1}{2}$
 1 doc./15# • .3 cu. ft.

11" Plato Coupe

Clay **No. DRI-3-C**
 Driftwood **No. DRI-3-D**
 Granite **No. DRI-3-G**
 Onyx **No. DRI-3-O**
 Sand **No. DRI-3-S**
 H1
 1 doc./22# • .5 cu. ft.



13 1/4" x 4" Bandeja

Clay **No. DRI-11-C**
 Driftwood **No. DRI-11-D**
 Granite **No. DRI-11-G**
 Onyx **No. DRI-11-O**
 Sand **No. DRI-11-S**
 H1
 1 doc./13# • .5 cu. ft.



10 1/2" x 8 1/2" Plato Coupe

Orgánico
 Clay **No. DRI-7-C**
 Driftwood **No. DRI-7-D**
 Granite **No. DRI-7-G**
 Onyx **No. DRI-7-O**
 Sand **No. DRI-7-S**
 H1 $\frac{1}{2}$
 1 doc./23# • .6 cu. ft.

13 3/4" x 10 1/2" Plato Coupe

Orgánico
 Clay **No. DRI-8-C**
 Driftwood **No. DRI-8-D**
 Granite **No. DRI-8-G**
 Onyx **No. DRI-8-O**
 Sand **No. DRI-8-S**
 H1 $\frac{1}{2}$
 1 doc./31# • 1.0 cu. ft.



4 1/2 oz. Tazón Coupe

Clay **No. DRI-4-C**
 Driftwood **No. DRI-4-D**
 Granite **No. DRI-4-G**
 Onyx **No. DRI-4-O**
 Sand **No. DRI-4-S**
 H1 $\frac{1}{2}$ D10
 1 doc./25# • .8 cu. ft.



38 oz. Tazón Orgánico

Clay **No. DRI-6-C**
 Driftwood **No. DRI-6-D**
 Granite **No. DRI-6-G**
 Onyx **No. DRI-6-O**
 Sand **No. DRI-6-S**
 H3 $\frac{1}{2}$ D8 $\frac{1}{2}$
 1 doc./18# • .5 cu. ft.



26 oz. Tazón

Clay **No. DRI-10-C**
 Driftwood **No. DRI-10-D**
 Granite **No. DRI-10-G**
 Onyx **No. DRI-10-O**
 Sand **No. DRI-10-S**
 H3 $\frac{1}{2}$ D5 $\frac{1}{2}$
 1 doc./13# • .7 cu. ft.

Clay



Driftwood



Granite



Onyx



Sand



Tenga en cuenta lo siguiente: Cualquier vajilla con acabado mate satinado tiende a ser más susceptible al desgaste. Si aparecen marcas de cuchillos, no han penetrado en el esmalte. Utilice un gel o polvo abrasivo suave mezclado con agua. Frote suavemente para ayudar a reducir las marcas de cuchillo.



DRIFTSTONE

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada en platos, bandejas, tazones coupe y platillos; Base Altamente Pulida en todas las demás piezas | Colección Storytellers



12 oz. Taza

Clay **No. DRI-13-C**
 Driftwood **No. DRI-13-D**
 Granite **No. DRI-13-G**
 Onyx **No. DRI-13-O**
 Sand **No. DRI-13-S**
 H3½ T3% F2 D5
 1 doc./10# • .6 cu. ft.



7 oz. Taza

Clay **No. DRI-12-C**
 Driftwood **No. DRI-12-D**
 Granite **No. DRI-12-G**
 Onyx **No. DRI-12-O**
 Sand **No. DRI-12-S**
 H2% T3% F1% D4½
 1 doc./8# • .4 cu. ft.



3 oz. Tazón Orgánico

Clay **No. DRI-5-C**
 Driftwood **No. DRI-5-D**
 Granite **No. DRI-5-G**
 Onyx **No. DRI-5-O**
 Sand **No. DRI-5-S**
 H1% F1% D4
 2 doc./9# • .4 cu. ft.



10 oz. Bouillon

Clay **No. DRI-9-C**
 Driftwood **No. DRI-9-D**
 Granite **No. DRI-9-G**
 Onyx **No. DRI-9-O**
 Sand **No. DRI-9-S**
 H2¾ F1% D3¾
 1 doc./8# • .4 cu. ft.



6" Platillo

Clay **No. DRI-14-C**
 Driftwood **No. DRI-14-D**
 Granite **No. DRI-14-G**
 Onyx **No. DRI-14-O**
 Sand **No. DRI-14-S**
 H% WL2
 2 doc./13# • .3 cu. ft.

Obtenga nuevos beneficios con sofisticadas presentaciones de té que atraerán la atención desde el otro lado de la sala. Combinar Driftstone con Reserve by Libbey Smoke crea un aspecto aún más espectacular y contrastante.



DRIFTSTONE

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base Esmaltada en platos, bandejas, tazones coupe y platillos; Base Altamente Pulida en todas las demás piezas | Colección Storytellers



NUEVO

7 3/4" Plato Coupe Plano

Clay No. DRI-18-C
 Driftwood No. DRI-18-D
 Granite No. DRI-18-G
 Onyx No. DRI-18-O
 Sand No. DRI-18-S
 D7 3/4 H1 1/2
 1 doc./17.4# • .39 cu. ft.



NUEVO

20 1/4 oz Tazón Bajo - Granito

Clay No. DRI-21-C
 Driftwood No. DRI-21-D
 Granite No. DRI-21-G
 Onyx No. DRI-21-O
 Sand No. DRI-21-S
 D6 3/8 H1 3/8
 1 doc./15.4# • .53 cu. ft.

NUEVO

9" Plato Coupe Plano

Clay No. DRI-19-C
 Driftwood No. DRI-19-D
 Granite No. DRI-19-G
 Onyx No. DRI-19-O
 Sand No. DRI-19-S
 D9 H1
 1 doc./21.2# • .43 cu. ft.

NUEVO

42 oz Tazón Bajo - Granito

Clay No. DRI-22-C
 Driftwood No. DRI-22-D
 Granite No. DRI-22-G
 Onyx No. DRI-22-O
 Sand No. DRI-22-S
 D9 H1 3/4
 1 doc./26.5# • .77 cu. ft.

NUEVO

10 1/2" Plato Coupe Plano

Clay No. DRI-20-C
 Driftwood No. DRI-20-D
 Granite No. DRI-20-G
 Onyx No. DRI-20-O
 Sand No. DRI-20-S
 D10 1/2 H1
 1 doc./30# • .75 cu. ft.



DRIFTSTONE ✨ MELAMINA

Sin Garantía | Colección Storytellers

Las resistentes piezas de melamina te permiten llevar estos diseños naturales a cualquier parte.



14 1/8" x 11 1/4" Platón Orgánico
 Driftwood No. DRI-15-DME
 H3 3/4
 6 pcs./7# • .5 cu. ft.



13 3/4" x 13 3/8" Tazón Orgánico Coupe
 115 oz.
 Clay No. DRI-16-CME
 Driftwood No. DRI-16-DME
 H3
 6 pcs./7# • .7 cu. ft.



Clay



Driftwood



Sand

Dulcet



DULCET

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Base pulida | Colección Storytellers

Una vajilla con carácter y diseño diferenciado de puntos y rayas. Disponible en colores naturales como el rosa, el crema y el gris.



8 1/2" Plato

Cream No. DULCET-2C
Pink No. DULCET-2P
Gray No. DULCET-2G
H1 1/2
1 doc./15# • .5 cu. ft.



14 oz. Tazón

Cream No. DULCET-3C
Pink No. DULCET-3P
Gray No. DULCET-3G
H1 1/2 D6
1 doc./6# • .2 cu. ft.



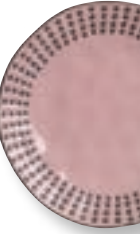
13 oz. Taza

Cream No. DULCET-6C
Pink No. DULCET-6P
Gray No. DULCET-6G
H4% T3% D5%
1 doc./11# • .6 cu. ft.

Cream



Pink



Gray



10 1/2" Plato

Cream No. DULCET-1C
Pink No. DULCET-1P
Gray No. DULCET-1G
H1 1/2
1 doc./26# • 1.0 cu. ft.



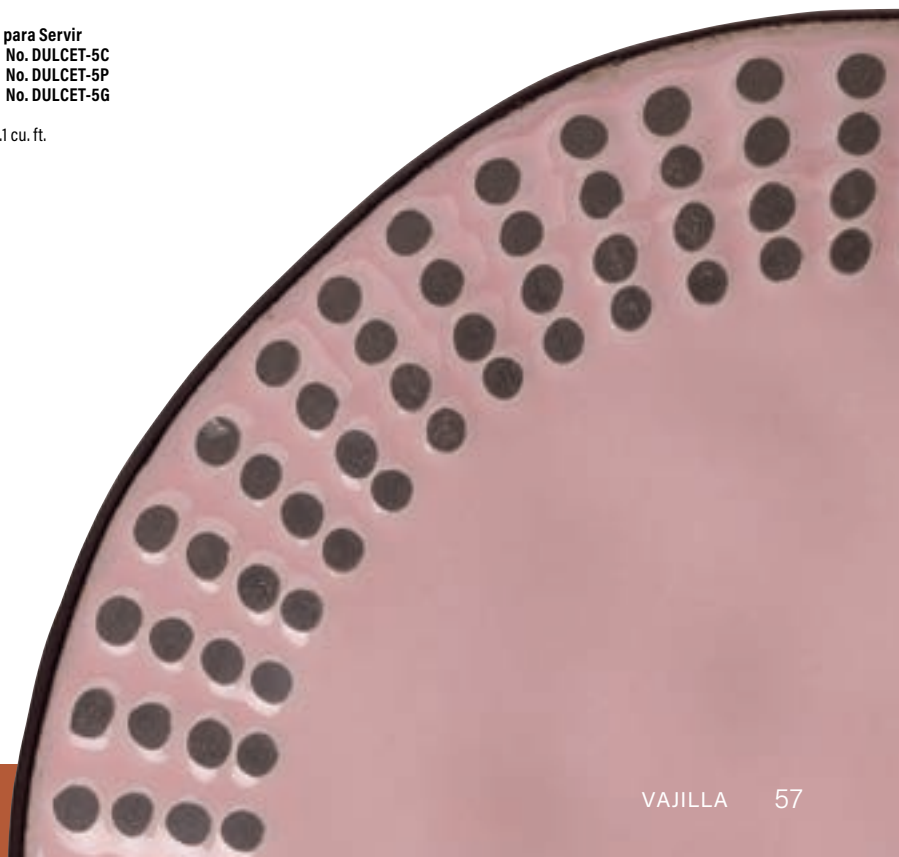
50 oz. Tazón para Servir

Cream No. DULCET-5C
Pink No. DULCET-5P
Gray No. DULCET-5G
H2 1/2 D9%
1 doc./28# • 1.1 cu. ft.



12 1/2" x 8 1/2" Platón

Cream No. DULCET-4C
Pink No. DULCET-4P
Gray No. DULCET-4G
H1 1/2
1 doc./23# • .8 cu. ft.



Empire



EMPIRE

Alpine White | Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Classics



6 1/2" Plato
No. 1502-10170
H 3/8"
3 doc./21# - .6 cu. ft.

7 1/2" Plato
No. 1502-10171
H 7/8"
3 doc./37# - .9 cu. ft.

8 1/4" Plato
No. 1502-10205
H 1 1/8"
3 doc./37# - 1.0 cu. ft.

9" Plato
No. 1502-10235
H 1"
1 doc./16# - .5 cu. ft.

10 3/4" Plato
No. 1502-10270
H 1 1/8"
1 doc./24# - .7 cu. ft.

12 1/2" Plato
No. 1502-10315
H 1 1/8"
1 doc./30# - 1.2 cu. ft.



8 1/2" x 5 1/2" Platón Ovalado
No. 1502-50308
H 1 L 8 1/2 W 5 1/2
2 doc./21# - .5 cu. ft.

10" x 7 1/2" Platón Ovalado
No. 1502-50309
H 1 1/8 L 10 W 7 1/2
2 doc./28# - .7 cu. ft.

13 1/2" x 9 1/2" Platón Ovalado
No. 1502-50313
H 1 1/4 L 13 1/2 W 9 1/2
1 doc./26# - 2.4 cu. ft.



6 1/2" Plato Coupe
No. 1702-10300
H 3/8"
3 doc./25# - .7 cu. ft.

7 1/2" Plato Coupe
No. 1702-10301
H 7/8"
3 doc./31# - .8 cu. ft.

8 1/4" Plato Coupe
No. 1702-10302
H 7/8"
3 doc./38# - 1.0 cu. ft.

9" Plato Coupe
No. 1702-10303
H 7/8"
1 doc./17# - .5 cu. ft.

10 3/4" Plato Coupe
No. 1702-10304
H 1 1/8"
1 doc./22# - .6 cu. ft.

12 1/2" Plato Coupe
No. 1702-10305
H 1 1/8"
1 doc./32# - 1.0 cu. ft.



22 1/2 oz. Tazón para Pasta
No. 1502-10310
H 2 1/8 D 12 1/4
1 doc./32# - 1.2 cu. ft.



9 oz. Bouillon
No. 1502-30250
H 2 1/4 F 2 D 4 1/4
3 doc./18# - 1.4 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 1502-10155



3 oz. Tazón para Fruta
No. 1502-20125
H 1 1/8 D 5 1/8
3 doc./17# - .7 cu. ft.



8 oz. Tazón para Pomelo
No. 1502-20155
H 1 3/8 D 6 3/8
3 doc./21# - .9 cu. ft.



19 oz. Tazón para Avena
No. 1502-20145
H 2 1/2 D 5 3/4
3 doc./39# - 1.4 cu. ft.



11 1/2 oz. Tazón Sopero
No. 1502-10230
H 1 3/8 D 9 3/8
1 doc./15# - .6 cu. ft.



6" Platillo
No. 1502-10155
H 7/8 WL 2 (small) WL 3 3/8 (large)
3 doc./20# - .6 cu. ft.



8 oz. Taza
No. 1502-30230
H 2 1/2 T 3 1/2 F 2 D 4 1/2
3 doc./15# - .6 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 1502-10155



8 oz. Taza Apilable
No. 1502-30220
H 2 1/2 T 3 1/2 F 2 D 4 1/2
3 doc./23# - 1.2 cu. ft.
Se adapta al Platillo No. 1502-10155



13 oz. Taza
No. 1502-30380
H 4 3/8 T 3 1/2 F 2 1/2 D 5 3/8
3 doc./30# - 2.2 cu. ft.





ENGLEWOOD

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Storytellers

Diseñado con un minimalismo de inspiración nórdica que es al mismo tiempo elegante y acogedor, Englewood es ideal para servir cualquier cosa, desde una versión moderna de auténticas presentaciones de productos que vengan directo del campo a la mesa, hasta acogedoras presentaciones de inspiración "hygge" que irradian comodidad y relajación.



6 1/2" Plato
Mint Cream **ENG-1-C**
Olive **ENG-1-O**
H1 7/8
3 doc./28# • .74 cu. ft.

9" Plato
Mint Cream **ENG-2-C**
Olive **ENG-2-O**
H1 1/4
2 doc./33# • .98 cu. ft.

10 1/4" Plato
Mint Cream **ENG-3-C**
Olive **ENG-3-O**
H1 1/4
1 doc./25# • .69 cu. ft.



12 1/4" x 10 1/2" Platón Ovalado
Mint Cream **ENG-8-C**
Olive **ENG-8-O**
H1 1/8
1 doc./32# • .8 cu. ft.



30 oz. Tazón para Servir
Mint Cream **ENG-6-C**
Olive **ENG-6-O**
H2 D9
1 doc./21# • .67 cu. ft.



24 oz. Tazón para Ensalada
Mint Cream **ENG-19-C**
Olive **ENG-19-O**
H2 1/2 D7 1/2 F3 3/8
3 doc./42# • 1.24 cu. ft.



15 oz. Tazón Cereal
Mint Cream **ENG-10-C**
Olive **ENG-10-O**
H1 1/2 D6
3 doc./30# • .81 cu. ft.



12 1/2 oz. Tazón Sopero
Mint Cream **ENG-18-C**
Olive **ENG-18-O**
H2 3/4 D4 1/2
3 doc./30# • 1.23 cu. ft.



6 oz. Tazón para Fruta
Mint Cream **ENG-5-C**
Olive **ENG-5-O**
H1 1/2 D4 1/2
3 doc./17# • .46 cu. ft.



12 1/2 oz. Tazón Taza
Mint Cream **ENG-13-C**
Olive **ENG-13-O**
H2 1/2 W6 F3 3/8 T5
3 doc./17# • .46 cu. ft.



10 oz. Taza de Café
Mint Cream **ENG-12-C**
Olive **ENG-12-O**
H3 3/8 W6 F2 3/4 T4
3 doc./32# • .64 cu. ft.

Mint Cream

Olive

ENGLEWOOD

Los sutiles tonos de colores cálidos y neutros, rodeados de un borde blanco nítido, realzan la personalidad de una presentación sin sobrecargarla.



FARMHOUSE

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Storytellers



6 1/2" Plato, MR
No. FH-600
H 5/8
3 doc./23# • .5 cu. ft.

7" Plato, MR
No. FH-601
H 5/8
3 doc./36# • .8 cu. ft.

9" Plato, MR
Cream No. FH-602
H 5/8
1 doc./17# • .5 cu. ft.



6 3/4" Plato
Cream No. FH-500
Butter No. FH-500B
Blue Hen No. FH-500H
Barn Red No. FH-500R
H 3/8
3 doc./21# • .5 cu. ft.

8" Plato
Cream No. FH-501
H 3/8
3 doc./32# • .8 cu. ft.

9" Plato
Cream No. FH-502
H 3/8
1 doc./16# • .4 cu. ft.

10 1/2" Plato
Cream No. FH-503
H1
1 doc./23# • .7 cu. ft.

12" Plato
Cream No. FH-504
Butter No. FH-504B
Blue Hen No. FH-504H
Barn Red No. FH-504R
H1
1 doc./29# • .9 cu. ft.



6 1/4" Platillo
No. FH-519
H1 WL2 7/8
3 doc./22# • .6 cu. ft.



9 oz. Taza
No. FH-518
H3 T3 1/2 F2 3/4 D4 1/2
3 doc./23# • 1.1 cu. ft.



12 oz. Taza
Cream No. FH-517
Butter No. FH-517B
Blue Hen No. FH-517H
Barn Red No. FH-517R
H4 T3 1/2 F2 3/4 D4 1/2
3 doc./32# • 1.4 cu. ft.



3 oz. Cremera
No. FH-522
H2 1/2 T2 1/4 D3 3/4
3 doc./12# • .8 cu. ft.



Salero
No. FH-520
H3 D2
3 doc./10# • .4 cu. ft.

Pimentero
No. FH-521
H3 D2
3 doc./10# • .4 cu. ft.



5 oz. Tazón para Fruta
No. FH-511
H1 1/6 F1 3/4 D4 7/8
3 doc./12# • .4 cu. ft.



12 oz. Tazón para Pomelo
No. FH-513
H1 1/6 D6 1/2
3 doc./21# • .7 cu. ft.



20 oz. Tazón Sopero
Cream No. FH-515
Butter No. FH-515B
Blue Hen No. FH-515H
Barn Red No. FH-515R
H2 3/8 D7 3/8
1 doc./14# • .4 cu. ft.



30 oz. Tazón para Servir
No. FH-524
H2 3/4 D7
1 doc./16# • .5 cu. ft.

48 oz. Tazón para Servir
No. FH-526
H2 7/8 D8 1/2
1 doc./26# • 1.2 cu. ft.



27 oz. Sopero/Tazón para Ensalada
Cream No. FH-514
Butter No. FH-514B
Blue Hen No. FH-514H
Barn Red No. FH-514R
H1 1/6 D9
1 doc./18# • .7 cu. ft.



30 oz. Tazón para Pasta
No. FH-525
H1 3/4
1 doc./26# • .9 cu. ft.



2 1/2 oz. Tazón para Salsa
No. FH-530
2 1/2 oz./74 ml.
H1 3/8 F2 1/4 D2 3/4
3 doc./10# • .4 cu. ft.



8 oz. Bouillon
No. FH-512
H2 F3 1/4 D4
3 doc./19# • 1.2 cu. ft.



15 oz. Tazón para Avena
No. FH-523
H2 1/4 D5
3 doc./30# • .7 cu. ft.

Cream

Butter

Blue Hen

Barn Red



Fotografía: Vajilla de melamina Farmhouse and Cantina® Uncarved y cubiertos Reserve by Libbey® Equity

FARMHOUSE®

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Storytellers



13 oz. Sartén Redonda
No. FH-750
H1¼ W6¾ L8¼
2 doc./23# • .7 cu. ft.



13 oz. Sartén Ovalado
No. FH-751
H1¼ W6 L8¾
2 doc./24# • .7 cu. ft.



12½" x 9" Platón Ovalado
No. FH-508
H1
1 doc./27# • .7 cu. ft.



**13½" Platón Redondo/
Plato p/Pizza**
No. FH-527
H1½
6 pcs./21# • .6 cu. ft.



**11" x 7" Bandeja/Platón
Rectangular**
No. FH-711
H1
1 doc./28# • .4 cu. ft.



**10" x 10" Bandeja/Platón
Cuadrado**
No. FH-1010
H1
1 doc./30# • .6 cu. ft.



16" x 5¾" Bandeja Larga
No. FH-529
H1
1 doc./31# • .7 cu. ft.

Farmhouse® Serveware MELAMINA

Sin Garantía



20½" x 11½" Platón Ovalado
No. FH-560MEL
H¾
6 pcs./13# • .5 cu. ft.



16" Platón Redondo
No. FH-570MEL
H¾
6 pcs./14# • .4 cu. ft.



17" x 11" Bandeja Rectangular
No. FH-580MEL
H¾
6 pcs./10# • .4 cu. ft.



HAKONE

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Base pulida | Colección Storytellers



9" Plato Cuadrado
No. BF-8
H1½
1 doc./20# • .8 cu. ft.



11½" x 5" Platón
No. BF-11
H1½
1 doc./15# • .5 cu. ft.



3½" Plato para Aderezos
No. BF-1
H5%
3 doc./10# • .2 cu. ft.



9 oz. Botella para Sake
No. BF-9
H6% D2%
1 doc./9# • .5 cu. ft.



6¼" Plato Cuadrado
No. BF-6
H1¼
3 doc./38# • 1.0 cu. ft.



13½" x 9¼" Platón Rectangular
No. BF-13
H1¾
1 doc./36# • 1.5 cu. ft.



17 oz. Tazón
No. BF-3
H2% F2% D4%
1 doc./10# • .4 cu. ft.



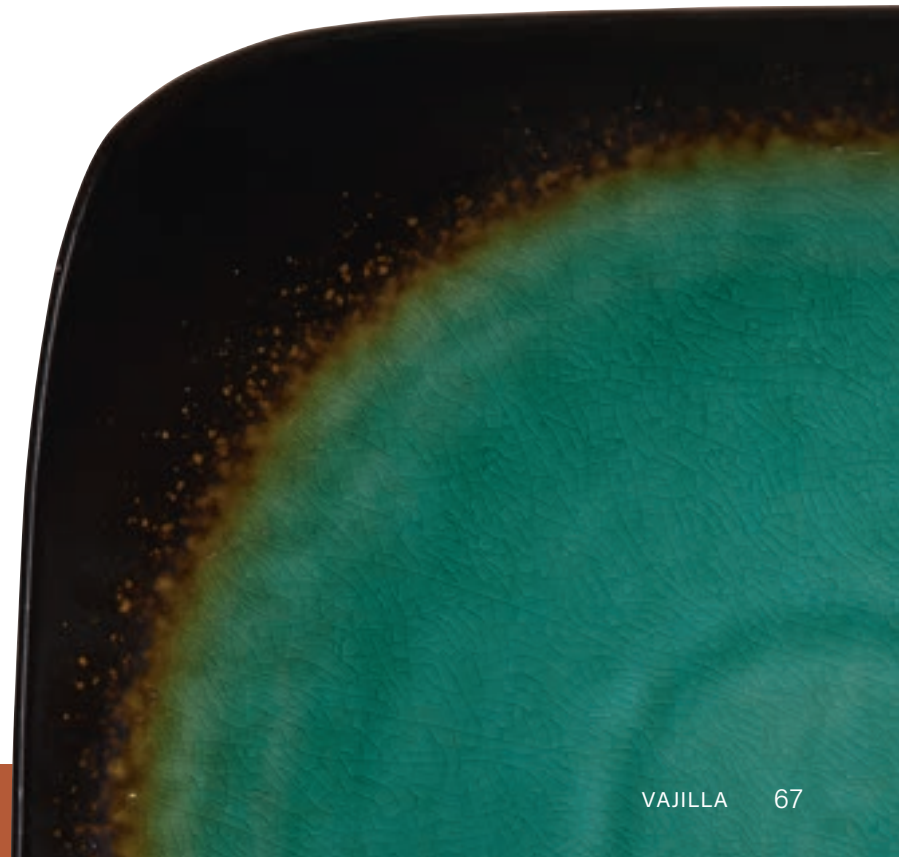
2 oz. Taza para Sake
No. BF-2
H1% D2%
3 doc./6# • .2 cu. ft.



31 oz. Tazón
No. BF-31
H3% F3 D6
1 doc./31# • 1.0 cu. ft.



14 oz. Taza
No. BF-14
H4% T3½ D5
1 doc./15# • .8 cu. ft.



Hedonite



HEDONITE

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Storytellers

Formado con un proceso de esmaltado reactivo al calor, que añade un espectro distintivo de colores entremezclados. Cada pieza es única.



8" Plato
No. HEDON-1
H $\frac{7}{8}$
1 doc./12# • .3 cu. ft.

10" Plato
No. HEDON-2
H1 $\frac{1}{8}$
1 doc./23# • .5 cu. ft.

11 $\frac{1}{8}$ " Plato
No. HEDON-3
H1 $\frac{3}{8}$
1 doc./33# • .7 cu. ft.



12" Platón Ovalado
No. HEDON-9
H1 $\frac{1}{8}$
1 doc./22# • .5 cu. ft.



19 oz. Tazón
No. HEDON-4
H2 $\frac{2}{8}$ D6
1 doc./11# • .2 cu. ft.



19 oz. Tazón Coupe
No. HEDON-10
H1 $\frac{1}{2}$ D8 $\frac{1}{4}$
1 doc./18# • .5 cu. ft.



41 oz. Tazón
No. HEDON-5
H3 $\frac{3}{4}$ D8 $\frac{7}{8}$
1 doc./25# • .6 cu. ft.



5 $\frac{1}{2}$ " Platillo
No. HEDON-7
H $\frac{7}{8}$ WL2 D5 $\frac{1}{8}$
1 doc./7# • .1 cu. ft.



8 oz. Taza
No. HEDON-6
H2 $\frac{2}{8}$ T3 $\frac{3}{8}$ F1 $\frac{1}{8}$ D4 $\frac{1}{8}$
1 doc./8# • .3 cu. ft.



13 oz. Taza
No. HEDON-8
H3 $\frac{3}{8}$ T3 $\frac{3}{8}$ F2 D4 $\frac{1}{8}$
1 doc./10# • .4 cu. ft.

Majestic



MAJESTIC



**16 cm Plato Cuadrado
No. 158A**
H 15mm
1 doc./6.6# • .1 cu.ft.
SKU: 1708339



**Sopero
No. 160A**
H 40 D 225mm
1 doc./178# • .35 cu.ft.
SKU: 1708341



**45.6 oz. Tetera con Tapa
No. 164A**
H 225 F120 D220 mm
6 pzas./179# • 1.6 cu.ft.
SKU: 1708345



**300 ml Cremera
No. 165A**
H 100 F90 D140 mm
2 doc./16# • 1.1 cu.ft.
SKU: 1708346



**20cm Plato Cuadrado
No. 157A**
H 17mm
1 doc./13# • .17 cu.ft.
SKU: 1708338



**12cm Platillo
No. 172A**
H 15mm
2 doc./8.1# • .1 cu.ft.
SKU: 1708353



**Pimentero
No. 168A**
H 60 F50 mm
1 doc./5.8# • .2 cu.ft.
SKU: 1708349



**3 oz. Taza de Té
No. 171A**
H 56 F60 D80 mm
2 doc./4.2# • .2 cu.ft.
SKU: 1708352
Se adapta a Platillo 172A



**25.5cm Plato Cuadrado
No. 156A**
H 20mm
1 doc./18.7# • .3 cu.ft.
SKU: 1708337



**32 x 22 cm Plato Rectangular, WR
No. 187A**
H 22mm
6 pzas./13# • .21 cu.ft.
SKU: 1708452



**Salero
No. 167A**
H 60 F50 mm
1 doc./5.8# • .2 cu.ft.
SKU: 1708348



**10.1 oz. Taza de Café
No. 174A**
H 90 F85 D120 mm
3 doc./18.8# • 1.2 cu.ft.
SKU: 1708355



**30cm Platon Cuadrado
No. 159A**
H 25mm
12 doc./29.7# • .6 cu.ft.
SKU: 1708340



**14cm Platillo
No. 170A**
H 17mm
2 doc./9.0# • .17 cu.ft.
SKU: 1708351



**Tazón de Azucar con Tapa
No. 173A**
H 110 F100 mm
2 doc./20# • 1.0 cu.ft.
SKU: 1708354



**6.7 oz. Taza de Té
No. 169A**
H 75 F80 D110 mm
2 doc./8.8# • .56 cu.ft.
SKU: 1708350
Se adapta a Platillo 170A



**25cm x 16cm Platón
No. 163A**
H 17mm
12 doc./23.1# • .2 cu.ft.
SKU: 1708344



**400ml Tazón Cuadrado
No. 161A**
H 50 F160 mm
1 doc./12.3# • .17 cu.ft.
SKU: 1708342



**400 ml Salsera
No. 166A**
H 80 F95 D180 mm
6 pzas./4.2# • .38 cu.ft.
SKU: 1708347



**36cm x 23cm Platón
No. 162A**
H 23mm
6 pzas./14.3# • .24 cu.ft.
SKU: 1708343

Porcelana

PORCELANA ROLLED EDGE

Bright White | Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada |
Base pulida | Colección Classics



5½" Plato, WR
No. 840-405R-22
H1¾
3 doc./19# • .5 cu. ft.

6¼" Plato, WR
No. 840-410R-23
H1
3 doc./25# • .7 cu. ft.

7¼" Plato, WR
No. 840-420R-24
H1
3 doc./33# • .8 cu. ft.

8½" Plato, WR
No. 840-901-818
H1¼
2 doc./26# • .83 cu. ft.

9" Plato, WR
No. 840-425R-25
H1
2 doc./33# • .9 cu. ft.

9¾" Plato, WR
No. 840-435R-26
H1
2 doc./38# • 1.1 cu. ft.

10½" Plato, WR
No. 840-438R-10
H1½
1 doc./28# • .7 cu. ft.

11" Plato, WR
No. 840-440R-11
H1½
1 doc./29# • .8 cu. ft.

12" Plato, WR
No. 840-445R-12
H1¼
1 doc./36# • 1.0 cu. ft.



9¾" x 7½"
Platón Ovalado, Coupe
No. 840-520R-9
H1¼
2 doc./7# • 1.0 cu. ft.

11¼" x 8"
Platón Ovalado, Coupe
No. 840-520R-24
H1¼
1 doc./25# • .7 cu. ft.

13½" x 10"
Platón Ovalado,
Coupe
No. 840-530R-30
H1½
1 doc./31# • 1.1 cu. ft.

15¼" x 11¼"
Platón Ovalado,
Coupe
No. 840-540R-15
H1½
6 ea./29# • 1.0 cu. ft.



PORCELANA ROLLED EDGE

Tazones & Accesorios



9 3/4" x 7 1/4"
Platón Ovalado, WR
No. 840-520R-10
H1
2 doc./31# • .8 cu. ft.

11 3/4" x 8 1/2"
Platón Ovalado, WR
No. 840-520R-11
H1 1/4
1 doc./24# • .6 cu. ft.

13 3/4" x 9 3/8"
Platón Ovalado, WR
No. 840-520R-13
H1 1/2
1 doc./35# • .9 cu. ft.

15 1/2" x 10 1/2"
Platón Ovalado, WR
No. 840-520R-15
H1 1/4
6 pcs./23# • .8 cu. ft.



4 7/8" - 5 1/2 oz. Tazón, Fruta
No. 840-310-020
H1 3/8
3 doc./16# • .4 cu. ft.



9" - 11 oz. Sopero, RD
No. 840-340-008
H1 3/4
3 doc./55# • 1.9 cu. ft.



9" - 30 oz. Tazón Bajo
No. 840-355-009
H1 1/2
2 doc./40# • 1.0 cu. ft.

11" - 62 oz. Tazón Bajo
No. 840-355-008
H2
1 doc./29# • .9 cu. ft.



6 3/8" - 10 oz. Tazón, Pomelo
No. 840-320-020
H1 1/8
3 doc./27# • .7 cu. ft.



12" - 20 oz. Tazón para Pasta
No. 840-370-200
H1 1/8
1 doc./32# • 1.1 cu. ft.



4" - 7 oz. Bouillon
No. 840-345-007
H2 1/4 F2
3 doc./24# • .7 cu. ft.
Se adapta al platillos
No. 840-205-006



4" - 6 oz. Nesta Tazón
No. 840-330-002
H1 1/2 F2
3 doc./15# • .4 cu. ft.



5" - 10 oz. Tazón, Avena
No. 840-350-035
H2
3 doc./26# • .9 cu. ft.

5 5/8" - 15 oz. Tazón, Avena
No. 840-360-009
H2 1/4
3 doc./39# • 1.4 cu. ft.



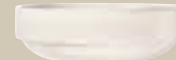
8 1/2" - 60 oz. Tazón Sopero para Noodles
No. 840-355-010
H3
1 doc./24# • 1.0 cu. ft.



4" - 10 oz. Nesta Tazón
No. 840-330-005
H2 1/2 F2
3 doc./23# • 1.2 cu. ft.
Se adapta al platillo
No. 840-215-005



4 1/2" - 10 1/2 oz. Nesta Tazón
No. 840-330-001
H2 1/8 F2 3/8
3 doc./29# • 1.3 cu. ft.
Se adapta al platillo
No. 840-215-005



7" - 35 oz. Nesta Tazón
No. 840-330-003
H2 3/8
2 doc./38# • 1.7 cu. ft.



9" - 68 oz. Nesta Tazón
No. 840-330-004
H2 3/8
1 doc./32# • 1.2 cu. ft.

PORCELANA ROLLED EDGE

Tazones & Accesorios



4 3/4" Platillo, AD
No. 840-245-107
H 7/8 WL 1 1/2
3 doc./10# • .3 cu. ft.



5 1/2" Platillo, Doble Fondo
No. 840-215-005
H 7/8 WL 2 (small) WL 2 3/8 (large)
3 doc./19# • .5 cu. ft.



2 1/2 oz. Taza, Espresso Corto
No. 840-150-007
H 2 1/4 T 2 F 1 1/4 D 2 3/4
3 doc./10# • .4 cu. ft.
Se adapta al platillo
No. 840-245-107



3 1/2 oz. Taza, Espresso Alto
No. 840-145-006
H 2 1/2 T 2 1/2 F 1 1/2 D 3
3 doc./12# • .5 cu. ft.
Se adapta al platillo
No. 840-245-107



7 oz. Taza, Maui, Apilable
No. 840-116-101
H 3 T 3 1/4 F 2 D 4 1/8
3 doc./24# • .9 cu. ft.
Se adapta al platillo
No. 840-205-006



8 1/2 oz. Taza, Kona
No. 840-125-002
H 3 3/4 T 3 F 2 D 4 1/8
3 doc./29# • 1.2 cu. ft.



12 oz. Taza, Seygo
No. SYM-12
H 4 T 3 1/2 F 2 1/4 D 4 1/8
1 doc./11# • .5 cu. ft.



7 oz. Taza, Alta
No. 840-110-004
H 3 T 3 1/4 F 2 D 4 1/8
3 doc./24# • 1.0 cu. ft.
Se adapta al platillo
No. BW-1162



16 oz. Taza, Alta
No. STM-16
H 5 1/4 T 3 1/2 F 2 1/2 D 5
1 doc./15# • .7 cu. ft.



15 oz. Taza, Flairique
No. FM-15
H 4 1/2 T 4 F 2 1/2 D 4 1/8
1 doc./14# • .7 cu. ft.



PORCELANA ROLLED EDGE

Bright White | Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Classics

PORCELANA COUPE



8" Plato Cuadrado
No. 840-463S
H $\frac{7}{8}$ x 1
2 doz./33# • .8 cu. ft.

12" Plato Cuadrado
No. 840-475S
H1 $\frac{1}{8}$ x 1 $\frac{1}{8}$
1 doz./36# • 1.0 cu. ft.



7 $\frac{3}{4}$ " Plato Apilable
No. 840-330-007
H $\frac{7}{8}$
1 doz./16# • .59 cu. ft.

10 $\frac{1}{2}$ " Plato Apilable
No. 840-330-010
H1
1 doz./30# • 1.21 cu. ft.

PORCELANA INFINITY



NUEVO

13 oz. Tazón Infinity Alto
No. INF-150
L6 $\frac{1}{2}$ W5 $\frac{1}{2}$ H3
2 doz/18.2# • .6 cu. ft



NUEVO

4 oz. Tazón Infinity Fruta
No. INF-050
L5 W4 $\frac{1}{2}$ H1 $\frac{3}{8}$
3 doz./12.8# • .42 cu ft



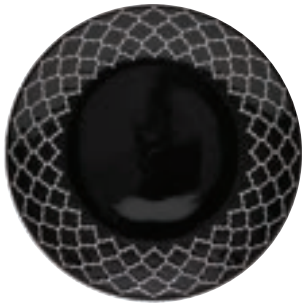
NUEVO

16 oz. Tazón Infinity Oval
No. INF-300
L9 $\frac{1}{8}$ W4 $\frac{5}{8}$ H2
2 doz/22.8# • .71 cu. ft



SAMIRA COLLECTION

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Vitrificada | Base pulida | Colección Storytellers



7" Plato
 White 110019
 White Combo 110002
 Black Combo 109985
 H $\frac{7}{8}$
 2 doc./20# • .39 cu. ft.

9" Plato
 White 110020
 White Combo 110003
 Black Combo 109986
 H1
 2 doc./31# • .94 cu. ft.

10" Plato
 White 110017
 White Combo 110000
 Black Combo 109983
 H1
 1 doc./22# • .69 cu. ft.

11" Plato
 White 110016
 White Combo 109999
 Black Combo 109982
 H1 $\frac{1}{8}$
 1 doc./27# • .92 cu. ft.

12 $\frac{1}{2}$ " Plato
 White 110015
 White Combo 109998
 Black Combo 109981
 H1 $\frac{1}{4}$
 1 doc./32# • 1.42 cu. ft.



10 oz. Sopero con Borde
 White 110011
 White Combo 109994
 Black Combo 109977
 H 1 $\frac{1}{8}$ D9
 1 doc./18# • .73 cu. ft.

26.4 oz. Sopero con Borde
 White 110010
 White Combo 109993
 Black Combo 109976
 H2 $\frac{1}{2}$ D11
 1 doc./26# • 1.31 cu. ft.



8 $\frac{1}{2}$ " Coupe Hondo c/ Fondo
 White 110013
 White Combo 109996
 Black Combo 109979
 H1 $\frac{1}{2}$
 2 doc./25# • .73 cu. ft.

12" Coupe Hondo c/ Fondo
 White 110014
 White Combo 109997
 Black Combo 109980
 H21 doc./32# • 1.58 cu. ft.



11 $\frac{1}{4}$ " Plato WR
 White 110009
 White Combo 109992
 Black Combo 109975
 H1 $\frac{1}{8}$
 1 doc./32# • 1.45 cu. ft.



6 $\frac{1}{2}$ " Plato Apilable
 White 110004
 White Combo 109987
 Black Combo 109970
 H $\frac{3}{4}$
 2 doc./20# • .47 cu. ft.

8 $\frac{1}{4}$ " Plato Apilable
 White 110018
 White Combo 110001
 Black Combo 109984
 H7 $\frac{8}{16}$
 2 doc./25# • .86 cu. ft.



11 $\frac{1}{4}$ " x 6 $\frac{1}{2}$ " Platón Rectangular
 White 110012
 White Combo 109995
 Black Combo 109978
 H1
 1 doc./23# • .6 cu. ft.



9.5 oz. Bouillon
 White 110008
 Black 109974
 H3 $\frac{3}{8}$
 3 doc./20# • 1 cu. ft.



7.5 oz. Taza
 White 110007
 Black 109973
 H2 $\frac{1}{2}$
 3 doc./19# • .83 cu. ft.



14.3 oz. Taza
 White 110005
 Black 109971
 H4 $\frac{1}{4}$
 2 doc./20# • 1.6 cu. ft.



5 $\frac{1}{4}$ " Platillo
 White 110006
 White Combo 109989
 Black Combo 109972
 H $\frac{1}{8}$
 3 doc./16# • .49 cu. ft.

White



White Combo



Black Combo

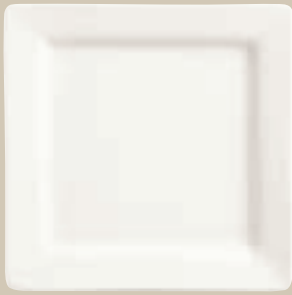


Slate Collection



SLATE COLLECTION

Ultra Bright White | Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Classics



**4" Micro Plato Cuadrado
No. SL-114**

H $\frac{1}{2}$
3 doc./10# - .2 cu. ft.

**6 $\frac{1}{4}$ " Plato Cuadrado
No. SL-6**

H $\frac{3}{4}$
3 doc./29# - .6 cu. ft.

**7 $\frac{1}{4}$ " Plato Cuadrado
No. SL-7**

H $\frac{7}{8}$
2 doc./28# - .6 cu. ft.

**9" Plato Cuadrado
No. SL-9**

H1
1 doc./20# - .6 cu. ft.

**10 $\frac{5}{8}$ " Plato Cuadrado
No. SL-10**

H1 $\frac{1}{8}$
1 doc./32# - .9 cu. ft.
Fits Versa-Riser No.
VR-3

**12" Plato Cuadrado
No. SL-40**

H1 $\frac{1}{2}$
6 pcs./28# - .5 cu. ft.
Fits Versa-Riser No.
VR-3



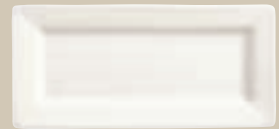
**7 $\frac{1}{2}$ " x 4 $\frac{1}{4}$ "
Plato Rectangular
No. SL-33**

H $\frac{5}{8}$
3 doc./24# - .5 cu. ft.



**10 $\frac{3}{4}$ " x 4 $\frac{3}{8}$ "
Plato Rectangular
No. SL-24**

H $\frac{3}{4}$
1 doc./12# - .2 cu. ft.



**11" x 5"
Plato Rectangular
No. SL-21**

H $\frac{7}{8}$
1 doc./15# - .3 cu. ft.



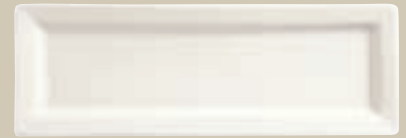
**8" x 5 $\frac{5}{8}$ "
Plato Rectangular
No. SL-20**

H1
2 doc./25# - .6 cu. ft.



**12" x 6"
Plato Rectangular
No. SL-23**

H $\frac{7}{8}$
1 doc./22# - .4 cu. ft.



**16" x 5 $\frac{1}{2}$ "
Plato Rectangular
No. SL-22**

H1
1 doc./26# - .6 cu. ft.



**11" x 7"
Plato Rectangular
No. SL-27**

H $\frac{7}{8}$
1 doc./22# - .4 cu. ft.



**12" x 8"
Plato Rectangular
No. SL-26**

H $\frac{7}{8}$
1 doc./28# - .6 cu. ft.



**14" x 11"
Plato Rectangular
No. SL-25**

H1 $\frac{1}{8}$
6 pcs./31# - .9 cu. ft.



SLATE COUPE



4" Plato Cuadrado
No. SL-114C
H $\frac{1}{2}$
3 doc./11# • .3 cu. ft.

6 $\frac{1}{4}$ " Plato Cuadrado
No. SL-6C
H $\frac{3}{4}$
3 doc./25# • .6 cu. ft.

7 $\frac{1}{2}$ " Plato Cuadrado
No. SL-7C
H $\frac{7}{8}$
2 doc./25# • .7 cu. ft.

9 $\frac{1}{4}$ " Plato Cuadrado
No. SL-9C
H1
1 doc./24# • .5 cu. ft.

10 $\frac{1}{2}$ " Plato Cuadrado
No. SL-10C
H1 $\frac{1}{8}$
1 doc./35# • .9 cu. ft.

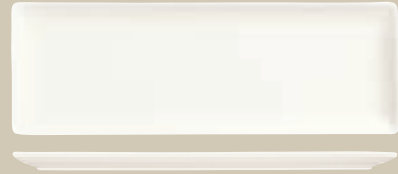
12" Plato Cuadrado
No. SL-40C
H1
1 doc./25# • .7 cu. ft.



12 $\frac{1}{4}$ " x 8" Plato
No. SL-26C
H $\frac{3}{4}$
1 doc./28# • .7 cu. ft.



12 $\frac{3}{8}$ " x 6 $\frac{1}{4}$ " Plato
No. SL-23C
H $\frac{3}{4}$
1 doc./21# • .5 cu. ft.



16" x 5 $\frac{1}{2}$ " Plato
No. SL-22C
H $\frac{3}{4}$
1 doc./25# • .6 cu. ft.

SLATE SELECT



12" x 8" Plato Rectangular
No. SL-26S
H $\frac{7}{8}$
1 doc./30# • .7 cu. ft.

SLATE

Ultra Bright White | Garantía de 5 años contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base pulida | Colección Classics



3 3/8" - 8 oz.
Bouillon Cuadrado
No. SL-8
H2 1/2 F2
3 doc./15# • .3 cu. ft.
Se adapta al platillo No. SL-31
Fits Tray No. SL-29



4 1/2" - 10 oz.
Tazón Cuadrado
No. SL-111
H2 F2
3 doc./20# • .4 cu. ft.
Se adapta al platillo No. SL-31
Se adapta a bandeja No. SL-29



5 1/2" - 20 oz.
Tazón Cuadrado
No. SL-19
H2 3/4
2 doc./29# • .8 cu. ft.



8" - 50 oz.
Tazón Cuadrado
No. SL-50
H2 1/2
1 doc./31# • .9 cu. ft.
Fits Versa-Riser No. VR-3



9 1/4" - 100 oz.
Tazón Cuadrado
No. SL-99
H4 1/2
6 pcs./26# • 1.0 cu. ft.
Fits Versa-Riser No. VR-3



5" - 5 1/2 oz. Cuadrado, Fruta
No. SL-11
H1 1/2 F1 3/4
3 doc./24# • .5 cu ft



7" - 12 oz. Cuadrado, Pomelo
No. SL-12
H1 1/2
2 doc./31# • .6 cu ft



9" - 16 oz. Cuadrado, Sopero, Borde Profundo
No. SL-13
H1 3/4
1 doc./24# • .6 cu ft



9" - 30 oz. Cuadrado, Tazón para Pasta
No. SL-14
H1 1/2
1 doc./33# • .8 cu ft



2" - 2 1/2 oz. Cubo
No. SL-52
H2 1/4
3 doc./11# • .2 cu. ft.



4 1/4" x 2 1/2" - 4 oz. Tazón para Salsa
No. SL-4
H1 1/4
3 doc./13# • .3 cu. ft.



3" - 2 3/4 oz. Tazón Cuadrado p/ Aderezos
No. SL-3
H1 1/4 F2
3 doc./11# • .2 cu. ft.

3" - 4 oz. Tazón Cuadrado p/ Aderezos
No. SL-44
H1 1/2 F2
3 doc./12# • .3 cu. ft.



9" x 7" Plato, Cocktail
No. SL-900
H7
2 doc./33# • .7 cu. ft.
Also Fotografía on page 70



14" x 7 3/4" Sopero & Bandeja p/ Sandwich
No. SL-29
H3 1/4 WL2 3/4
1 doc./31# • .7 cu. ft.



5" Platillo Cuadrado c/ Fondo
No. SL-31
H1 WL2 1/4
3 doc./31# • .4 cu. ft.



5 3/8" Platillo Cuadrado c/ Fondo
No. SL-2
H5 WL2
3 doc./23# • .5 cu. ft.



8 oz. Taza, Baja
No. SL-30
H2 3/4 T3 1/4 F2 D4 1/4
3 doc./24# • 1.3 cu. ft.
Se adapta al platillo No. SL-31



9 oz. Taza, Alta
No. SL-1
H3 3/4 T3 1/4 F1 1/2 D4 1/4
3 doc./33# • 1.4 cu. ft.
Se adapta al platillo No. SL-2



12 oz. Taza
No. SL-36
H4 1/4 T3 1/2 F2 3/4 D4 1/4
3 doc./35# • 1.4 cu. ft.

Stonewash



STONEWASH

Garantía de 5 años contra despostilladuras | Base pulida | Colección Storytellers

Los tonos azules profundos hacen que esta vajilla sea ideal para crear una atmósfera relajante o para sumergir a los invitados en una aventura culinaria. Cada pieza es única.



11" Plato
No. STONE-3
H1½ W11¼
1 doc./28# • .78 cu. ft.



13¾" Platón Redondo
No. STONE-4
H1½ W13¾
1 doc./46# • 1.28 cu. ft.



33 oz. Tazón Bajo
No. STONE-5
H1½ L9¾ W9¾
1 doc./25# • .9 cu. ft.



13½ oz. Tazón Cereal
No. STONE-9
H2¼ L5¾ W6
1 doc./11# • .24 cu. ft.



8¾" Plato
No. STONE-2
H1½ W8¾
1 doc./17# • .35 cu. ft.



13¼" x 7¾" Platón Rectangular
No. STONE-7
H1½
1 doc./30# • .68 cu. ft.



26 oz. Tazón Bajo
No. STONE-8
H2¼ L7½ W7¾
1 doc./16# • .39 cu. ft.



15 oz. Taza
No. STONE-6
H4¾ T3¼ D4¾
1 doc./13# • .72 cu. ft.



6" Plato
No. STONE-1
H1 W6½
1 doc./8# • .17 cu. ft.



Zipline



ZIPLINE

Royal Rideau™ | Garantía de por vida contra despostilladuras | Totalmente Vitrificada | Base altamente pulida | Colección Classics

Una atrevida versión de la clásica vajilla blanca, la textura en relieve de Zipline, similar a un zipper, evoca un aire masculino y punk. Su exclusivo diseño asimétrico añade más misterio, llamando la atención y atrayendo las miradas hacia el plato principal.



10 1/2" Plato
No. 968001 519
H1
1 doc./20# • .54 cu. ft.



11" Plato Coupe Hondo
No. 968001 785
H1 1/2
1 doc./28# • .74 cu. ft.



14 oz. Sopero con Borde
No. 968001 740
H1 1/2 D9 1/2
2 doc./37# • 1.24 cu. ft.



8 oz. Taza de Té
No. 968001 016
H2 1/2 T3 1/2 F2 D4 1/2
3 doc./20# • 1.2 cu. ft.



9" Plato
No. 968001 139
H1
2 doc./30# • .61 cu. ft.



8" Plato Coupe Hondo
No. 968001 774
H1 1/2
2 doc./26# • .45 cu. ft.



22 oz. Tazón Cereal
No. 968001 010
H2 1/2 F3 D6
3 doc./34# • 1.12 cu. ft.



12 oz. Taza
No. 968001 572
H3 3/4 T3 1/2 F2 D4 1/2
3 doc./30# • 1.63 cu. ft.



6 1/2" Plato
No. 968001 118
H7/8
3 doc./20# • .55 cu. ft.



7 1/2 oz. Tazón Pomelo
No. 968001 882
H1 3/4 F2 1/4 D6 1/4
3 doc./25# • .68 cu. ft.



9 oz. Bouillon
No. 968001 705
H2 1/2 F2 1/4 D4
3 doc./15# • .52 cu. ft.



13 1/4" x 9" Platón Ovalado
No. 968001 008
H1 1/4
1 doc./27# • .66 cu. ft.



6" Platillo
No. 968001 012
H3/4 WL2 1/2
3 doc./17# • .46 cu. ft.

Tazas & Accesorios

ULTRA BRIGHT WHITE ACCESORIOS



4 oz. Taza Espresso
No. SYW-4
Ultra Bright White
H2½ T2¾ F1½ D3¾
3 doc./13# • .5 cu. ft.



Porta Paquetes de Azúcar
No. SPH-716-W
Ultra Bright White
H2¾ L3¾ W2¾
4 doc./25# • .9 cu. ft.

PORCELANA



8½ oz. Taza, Kona
No. 840-125-002
Bright White
H3¾ T3 F2 D4¾
3 doc./30# • 1.2 cu. ft.



15 oz. Taza, Flairique
No. FM-15
Bright White
H4½ T4 F2½ D4¾
1 doc./14# • .7 cu. ft.



12 oz. Taza, Seygo
No. SYM-12
Bright White
H4 T3½ F2¾ D4¾
1 doc./11# • .5 cu. ft.



16 oz. Taza, Alta
No. STM-16
Bright White
H5¼ T3½ F2½ D5
1 doc./15# • .7 cu. ft.



Glass Dinnerware

Contempo



6" Tazón Cereal
No. 1789268
26¼ oz./79 cl./790 ml.
H2¼ T6 D6
1 doc./15# • .84 cu. ft.
SCC 17892688



7½" Plato Entrada/Ensalada
No. 1788491
H7⁄8 T7½ D7½
1 doc./9# • .36 cu. ft.
SCC 17884911



10½" Plato
No. 1788489
H1 T10½ D10½
1 doc./17# • .50 cu. ft.
SCC 17884898

Tempo



4" Tazón Cuadrado
No. 1796599
H2¼ T4¼ D4¼
1 doc./8# • .38 cu. ft.
SCC 17965993



5½" Tazón Cuadrado
No. 1794710
H2½ T5½ D5½
1 doc./13# • .68 cu. ft.
SCC 17947105



9" Tazón Cuadrado
No. 1796053
H4 T9 D9
4 pcs./14# • .90 cu. ft.
SCC 17960530



6" Plato Ensalada Cuadrado
No. 1797299
H1½ T6 D6
1 doc./7# • .24 cu. ft.
SCC 17972991



8" Plato Ensalada Cuadrado
No. 1794709
H¾ T8 D8
1 doc./12# • .40 cu. ft.
SCC 17947098



10" Plato Cuadrado
No. 1794708
H7⁄8 T10¼ D10¼
1 doc./20# • .73 cu. ft.
SCC 17947081

BEDROCK OVENWARE	89
SÁRTENES DE HIERRO	89
COOS BAY™	90

Avive su potencial Creativo

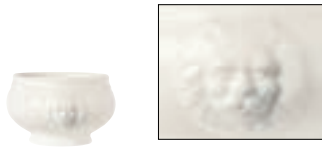
Realce la decoración de su mesa y amplíe su paleta de presentaciones con vajillas y accesorios de vanguardia en multitud de texturas y materiales. Invite a compartir alrededor de la mesa, sirviendo los entrantes directamente del horno en informales sartenes de hierro fundido.



Bedrock

BEDROCK

Garantía de 5 años sin astillas



10 oz. Tazón Cabeza de León
No. LH-12
Ultra Bright White
H3 T3 $\frac{3}{8}$ F2 $\frac{1}{4}$ D4 $\frac{7}{8}$
1 doc./11# • .5 cu. ft.

Sártenes de Hierro



9 $\frac{1}{2}$ " x 5 $\frac{1}{2}$ " Bandeja Ovaladaada
No. CIS-18
H $\frac{7}{8}$
1 doc./30# • .5 cu. ft.



11 $\frac{3}{4}$ " x 6 $\frac{1}{4}$ " Bandeja Rectangular-
(Plana and Ribetada)
No. CIS-19
H $\frac{1}{2}$ WL1 $\frac{1}{2}$
6 pcs./26# • .4 cu. ft.

Cuidado y manipulación del hierro fundido

- No caliente la cacerola antes de llenarla.
- Cuando use una estufa con quemador de gas, no permita que las llamas de gas suban por el costado de la olla.
- Utilice sólo utensilios de silicón, nylon o madera.
- Deje que la batería de cocina se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla. Lávela sólo a mano y séquela bien.





COOS BAY

Garantía de 5 años sin astillas | Base pulida



4 oz., 7¼" x 4½"
Ovalada, Chili
No. CBC-001
H½
1 doc./7# • .3 cu. ft.

11 oz., 10" x 5½"
Ovalada, Chili
No. CBC-002
H1
1 doc./12# • .5 cu. ft.



3½ oz., 5½" x 4"
Cuadrada, Olive
No. CBO-001
H½
1 doc./6# • .2 cu. ft.

11 oz., 7½" x 6"
Cuadrada, Olive
No. CBO-002
H1
1 doc./13# • .4 cu. ft.



3 oz., 5½" x 4"
Redonda, Pumpkin
No. CBP-001
H½
1 doc./5# • .2 cu. ft.

10 oz., 7½" x 6"
Redonda, Pumpkin
No. CBP-002
H1
1 doc./9# • .5 cu. ft.



14 oz., 8½" x 6½"
Redonda, Pumpkin
No. CBP-003
H1½
1 doc./13# • .7 cu. ft.

13 oz., 9½" x 5¾"
Rectangular, Butter
No. CBB-002
H1
1 doc./16# • .5 cu. ft.

23 oz., 10½" x 6½"
Rectangular, Butter
No. CBB-003
H1½
1 doc./23# • .7 cu. ft.

Temperaturas del horno de hasta 350°F.



32 oz., 12" x 6½"
Ovalada, Chili
No. CBC-004
H1½
6 pcs./11# • .7 cu. ft.

60 oz., 14" x 8½"
Ovalada, Chili
No. CBC-005
H2½
6 pcs./15# • 1.2 cu. ft.

Haga que la experiencia sea

Extraordinaria

Si aprovecha todas las oportunidades para mejorar la experiencia culinaria completa, dejará una impresión inolvidable en los comensales, que sin duda dejarán excelentes comentarios. Lleve su presentación a nuevas alturas con impresionantes opciones de servicio: desde resistentes productos de melamina, hasta bandejas de imitación laja y madera, versátiles soportes y brillantes accesorios metálicos.

BRUSHED METAL	93
DRIFTSTONE MELAMINE	92
FARMHOUSE® MELAMINE	92
FRY PRESENTATION	93
MIXED METAL	93
SONORAN	93



Farmhouse® servicio *Melamina

Sin Garantía

También se muestra en la página 79.



20½" x 11½" Platón Ovalado
No. FH-560MEL
H¾
6 pzas./13# • .5 cu. ft.



16" Platón Rectangular
No. FH-570MEL
H¾
6 pzas./14# • .4 cu. ft.



17" x 11" Bandeja Rectangular
No. FH-580MEL
H¾
6 pzas./10# • .4 cu. ft.

Driftstone *Melamina

Sin Garantía

También se muestra en la página 65.



14½" x 11¼" Platón Orgánico
Driftwood No. DRI-15-DME
H¾
6 pzas./7# • .5 cu. ft.



13¾" x 13¾" Tazón Coupe Orgánico
115 oz.
Clay **No. DRI-16-CME**
Driftwood **No. DRI-16-DME**
H3
6 pzas./7# • .7 cu. ft.



Clay



Driftwood



Sonoran

Mejore su servicio de mesa y amplíe su paleta de presentaciones con estos detalles inesperados. Distinga platos especiales. Añada un toque moderno. Utilícelas para añadir interés a las opciones de todo su menú.



13 3/4" Bandeja Sonoran con borde martillado
No. BT-6125
 H1 1/2
 1 doc./26# • 2.1 cu. ft.



Mantel Negro
No. BTM-6125
 1 doc./49# • 1.3 cu. ft.
 Se adapta a bandeja BT-6125



2 3/4" Soporte p/ Tubos de Azúcar
No. 6704
 H2
 6 pzas./2# • .05 cu. ft.

METAL CEPILLADO



4 1/2" Salero
No. SS-100
 3 1/2 oz.
 6 pzas./3# • .06 cu. ft.



4 1/2" Molinillo de Pimienta
No. PG-100
 3 1/2 oz.
 6 pzas./3# • .06 cu. ft.



4" x 3 1/4" Bandeja para Tacos c/1 ó 2 Compartimentos
No. TAT-50
 H1 1/2
 1 doc./3# • .1 cu. ft.



6 1/4" x 3 1/4" Bandeja para Tacos c/2 ó 3 Compartimentos
No. TAT-100
 H1 1/2
 1 doc./3# • .1 cu. ft.



11" x 3 1/4" Bandeja para Tacos c/4 ó 5 Compartimentos
No. TAT-200
 H1 1/2
 1 doc./5# • .1 cu. ft.



5" Cesta de Presentación p/ Frituras con Asa
No. FB-17
 H2 3/4
 1 doc./6# • .3 cu. ft.



Cesta de Presentación p/ Frituras Rectangular c/Asa
No. FB-16
 H2 1/2 L10 1/2 W5 1/2
 (L14 incluyendo asa)
 1 doc./13# • 1.5 cu. ft.



5" Cesta de Presentación p/ Frituras con Asa
No. FB-17
 H2 3/4
 1 doc./6# • .3 cu. ft.

Metales Mixtos





Conecta a los invitados con la

Experiencia

La cubertería deja una impresión innegable por su tacto, peso, diseño y acabado. De hecho, una encuesta de Libbey® muestra que los clientes valoran el peso, la sensación y la forma como las características más importantes de los cubiertos cuando salen a cenar. Nunca subestime su impacto en sus presentaciones.

Ponga a sus invitados en contacto con una experiencia más RICA, con cubiertos de CALIDAD que sean un DELEITE para sostener y contemplar.

Distíngase de la competencia con un mayor grado de refinamiento. Nuestra colección de cubiertos Reserve by Libbey®, disponible en 18/10, abre sus presentaciones a una amplitud de nuevos colores y acabados.

RESERVE BY LIBBEY® COLECCIÓN 18/10	96-97
COLECCIÓN 18/8	98-99
Diseños inspirados con durabilidad excepcional	
Hecho de acero inoxidable 304 (también conocido como 18/8 o 18/10)	
COLECCIÓN 18/0	100-101
Una mezcla ecléctica de patrones para complementar una amplia gama de estilos	
18% cromo sin níquel para compatibilidad con recuperación magnética	
LIBBEY ECONOMY COLECCIÓN 18/0	102-103
Diseñado para establecimientos preocupados por el valor	
Colecciones 18/0 y Economy	
GUÍA DE DISPONIBILIDAD	104-109
CUCHILLOS BIFE	110-111
GUÍA DE ESTAMPADOS PERSONALIZADOS	112

UN MAYOR NIVEL DE ESTILO

Haga una impresión atrevida
con nuestra cubertería más fina

La colección Reserve by Libbey® de cubiertos 18/10 establece un nuevo estándar de belleza moderna y durabilidad. Su rica selección de colores, texturas y perfiles únicos representa el más alto nivel de fabricación artesanal y diseño de Libbey.

Como parte de nuestra colección Reserve by Libbey®, cada detalle es refinado para expresar auténticamente la visión artística de los maestros culinarios como usted - para una experiencia elevada que se puede ver y sentir con cada bocado.

RESERVE BY LIBBEY® COLECCIÓN 18/10

Consulte la página 112 para obtener información sobre estampados personalizados y plateados hechos a pedido. Para obtener una lista detallada de elementos de patrón, consulte la Guía de Disponibilidad en las páginas 104 a 105.



Aspect - No. 957 ▶ Pieces: 12



Atlantica - No. 953 ▶ Pieces: 11



NUEVO Caparica - No. 950 ▶ Pieces: 11



Santa Cruz™ Copper - No. 939 ▶ Pieces: 9



Santorini Satin - No. 946 ▶ Pieces: 16



Santa Cruz™ - No. 927 ▶ Pieces: 14



Santa Cruz™ Chroma - No. 933 ▶ Pieces: 9



Fotografía: Vajilla Cantina*
y cubiertos Aspire

La colección Libbey 18/8

Diseños inspirados, durabilidad excepcional

Nuestra selección 18/8 ofrece una cubertería de auténtica calidad que eleva la forma en que sus invitados conectan con la experiencia de la mesa. Su peso y resistencia añadidos crean la impresión de calidad desde el primer toque.

Fabricada en acero inoxidable tipo 304, nuestra oferta 18/8 presenta un contenido de níquel del 8-12% que confiere al acero inoxidable un brillo más intenso y una protección adicional contra el óxido y la corrosión.

Colección Libbey 18/8

▸ Acero Inoxidable

▾ Plateado



Briossa™
No. 930 ▸

Piezas: 9



Conde™
No. 926 ▸

Piezas: 9



Geneva
No. 774 ▸
No. 374 ▾

Piezas: 21
Piezas: 19



Fotografía: Colony flatware

La colección Libbey 18/0

Poniendo la vara más alta en valor

Cualquier opción de nuestra selección 18/0 quedará muy bien en su mesa, pero lo que realmente le encantará es el aspecto de sus ganancias. Estas opciones atractivas, duraderas y resistentes están diseñadas para optimizar el valor, maximizando su presupuesto, a la vez que resisten los duros rigores de los entornos de restauración más exigentes.

Colección Libbey 18/0



Classic Rim
No. 918 ▶

Piezas: 18



Elexa
No. 963 ▶

Piezas: 9

Colección Libbey Economy 18/0



Harbour
No. 130
Peso Pesado

Piezas: 11



Hvy. Wt. Dominion
No. 147
Peso Mediano

Piezas: 6



McIntosh®
No. 164
Peso Extra Pesado

Piezas: 10



Med. Wt. Classic Rim
No. 139
Peso Mediano

Piezas: 10



Windsor Grandeur
No. 143
Peso Pesado

Piezas: 9



Fotografía: Cubiertos McIntosh® Y Vajilla Astor

RESERVE BY LIBBEY 18/10 GUÍA DE DISPONIBILIDAD

Clave de abreviatura de cubiertos: **F.H.** – Mango Plano, **FI. BI.** – Hoja Estriada, **S.H.** – Mango Solido, **Ser. BI.** – Hoja Dentada, **Pnc.** – Apretado, **Bol.** – Reforzado, **PI. BI.** – Hoja Simple, **H.H.** – Mango Hueco



RESERVE
BY LIBBEY














Consulte la página 199 para obtener información sobre estampados personalizados y plateados hechos a pedido.

- * No se pueden estampar cuchillos con mango hueco
- ✓ Cuchillo con vertical

NUEVO

Acero Inoxidable

	001 Cuchara Americana	002 Cuchara de Cena	003 Cuchara	004 Cuchara Sopera p/ Tazón Redondo	007 Cuchara Demitasse	008 Cuchara Europea	016 Cuchara Bouillon	021 Cuchara de Hielo	103 Cuchara Europea	027 Tenedor de Cena	029 Tenedor Cóctel	030 Tenedor Utilitario/Postre	036 Tenedor p/Pescado
Aspect 957	6 3/8	7 1/4	8 1/4		4 1/4		6 7/8	6 3/4		8 1/8	5 1/2		
Atlantica 953	6 3/8	7 3/8			4 1/4		6 1/4	7 3/8		8 1/4	5 1/2		
Caparica 950	6 3/8	7 1/8			4 2/5		6 2/9	7 1/2		8	6 1/8		
Santa Cruz™ 927	6 7/8	7 1/8	8 5/8		4 3/8		6 3/8	7 7/8		8 1/8	6 1/8		7
Santa Cruz™ Chroma 933	6 7/8	7 1/8			4 3/8		6 3/8			8 1/8	6 1/8		
Santa Cruz™ Copper 939	6 7/8	7 1/8			4 3/8		6 3/8			8 1/8	6 1/8		
Santorini Satin 946	6 7/8	7 1/4	8 5/8		4 3/8		6 1/8	7 1/2		8 1/8	5 3/8		

038	Tenedor Ensalada													
039	Tenedor de Cena Europeo													
053	Utensil de Manteca, F.H.		6											
*254	Cuchillo p/ Pan y Manteca, P.L., H.H.													
452	Cuchillo p/ Pescado, F.H.													
*2701	Cuchillo de Cena, Ser. Bl., H.H.													
*2762	Cuchillo p/ Carne, F.L.B., H.H.													
5501	Cuchillo de Cena, Ser. Bl., S.H.													
5501S	Cuchillo de Cena, Ser. Bl., S.H.													
5502	Cuchillo de Cena, F.L.B., S.H.													
554	Cuchillo p/ Pavo y Manteca, P.L.B., S.H.													
5762	Cuchillo p/ Carne, F.L.B., S.H.													
5921	Cuchillo Postre, Pinc., Bol., Ser. Bl.													
7%													957	
7%			6										953	
7½			6½										950	
7%			6¼				7¾						927	
7%			6¼										933	
7%			6¼										939	
7¼			5%										946	



Pebblestone flatware

LIBBEY® 18/8

GUÍA DE DISPONIBILIDAD

Clave de abreviatura de cubiertos: **F.H.** – Mango Plano, **Fl. Bl.** – Hoja Estriada, **S.H.** – Mango Solido, **Ser. Bl.** – Hoja Dentada, **Pnc.** – Apretado, **Bol.** – Reforzado, **Pl. Bl.** – Hoja Simple, **H.H.** – Mango Hueco

Consulte la página 199 para obtener información sobre estampados personalizados y plateados hechos a pedido.

* No se pueden estampar cuchillos con mango hueco

‡ Mini Esquire number

✓ Cuchillo con vertical

Acero Inoxidable	Cubiertos												
	001 ‡006 Cuchara Americana 4 5/8"	002 Cuchara de Cena	003 Cuchara	004 Cuchara Sopera Redonda	007 Cuchara Demitasse	008 Cuchara Europea	016 Cuchara Bouillon	021 Cuchara Te-Helado	103 Cuchara Europea	027 Tenedor de Cena	029 Tenedor Cóctel	030 ‡032 Tenedor Utilitario/Postre 4 5/8"	036 Tenedor p/Pescado
Briossa™ 930	6 1/2	7 1/2			4 3/4		6 1/2			7 1/2	6 1/2		
Calais 407	6 1/4	7	8 1/2		4 3/4								
Conde™ 926	7 3/4	7 3/4								8 1/2			
Geneva 774	6	7	8	6 1/4	4 3/4	5 1/2	6	8	7 1/2		6	7	7

LIBBEY® 18/0

GUÍA DE DISPONIBILIDAD

Clave de abreviatura de cubiertos: **F.H.** – Mango Plano, **Fl. Bl.** – Hoja Estriada, **S.H.** – Mango Solido, **Ser. Bl.** – Hoja Dentada, **Pnc.** – Apretado, **Bol.** – Reforzado, **Pl. Bl.** – Hoja Simple, **H.H.** – Mango Hueco

















Consulte la página 199 para obtener información sobre estampados personalizados y plateados hechos a pedido.



















* No se pueden estampar cuchillos con mango hueco

+ Mango de punta cuadrada

✓ Cuchillo con vertical

Acero Inoxidable	Cubiertos														
	001 Cuchara Americana	002 Cuchara de Cena	003 Cuchara	004 Cuchara Sopera Tazon Redondo	007 Cuchara Demitasse	016 Cuchara Bouillon	021 Cuchara Te-Helado	027 Tenedor de Cena	029 Tenedor Cóctel	030 Tenedor Utilitario/Postre	038 Tenedor Ensalada	039 Tenedor de Cena Europeo	053 Utillador de Mantecquilla, F.H.	*254 Cuchillo p/Pan y Mantecquilla, H.H.	*2691 Cuchillo Postre, Ser. Bl., H.H.
Classic Rim 918	6	7 1/2	8 1/2		4 1/4	5 3/4	7 3/4	7 3/4	5 1/2	7 1/4	6 1/2	8	6 1/2		
Elexa 963	6 1/2	8 1/2			5 1/2	7		8 3/4	5 1/4	7			5 1/4		

	038 Tenedor Ensalada									
	039 Tenedor de Cena Europeo		7¼							
	053 Utensil de Mantequilla, F.H.			8¼						
	*254 Cuchillo p/ Pan y Mantequilla, H.H.				6¾					
	452 Cuchillo p/ Pescado									
	*2691 Cuchillo Postre, Ser. Bl., H.H.									
	*2701-†2701S Cuchillo de Cena, Ser. Bl., H.H.									
	*2702 Cuchillo de Cena, F.L.B., S.H.									
	*2762 Cuchillo p/ Carne, F.L.B., H.H.									
	5262 †052 Cuchillo Entrada, 5" F.L.B., S.H.									
	5501 Cuchillo de Cena, Ser. Bl., S.H.									
	5502 Cuchillo de Cena, F.L.B., S.H.									
	554 Cuchillo/ Pan y Mantequilla P.L.B., S.H.									
	5762 Cuchillo p/ Carne, F.L.B., S.H.									
	5921 Cuchillo Postre, Prc., Bol., Ser. Bl.									
	7502 Cuchillo de Cena, F.L.B., S.H.									
	Order knives using pattern numbers listed (excludes 053 Butter Spreader):									
										930
										407
										926
7										774

	*2701 Cuchillo de Cena, Ser. Bl., H.H.									
	*2702 Cuchillo de Cena, F.L.B., H.H.									
	5262 Cuchillo Entrada, F.L.B., S.H.									
	5501 Cuchillo de Cena, Ser. Bl., S.H.									
	5502 Cuchillo de Cena, F.L.B., S.H.									
	5503 Cuchillo de Cena, Ser. Bl., S.H.									
	5511 Cuchillo Postre, Prc., Bol., Ser. Bl.									
	5512 Cuchillo de Cena, F.L.B., Prc., Bol.									
	554 Cuchillo p/ Pan y Mantequilla, P.L.B., S.H.									
	5762 Cuchillo p/ Carne, F.L.B., S.H.									
	5912 Cuchillo Entrada, F.L.B., S.H.									
	5921 Cuchillo Postre, Prc., Bol., Ser. Bl.									
	5922 Cuchillo Utilitario/Postre, F.L.B., S.H.									
	7502 Cuchillo de Cena, F.L.B., S.H.									
	7512 Cuchillo de Cena, F.L.B., Prc. Bol.									
	754 Cuchillo p/ Pan y Mantequilla, P.L.B., S.H.									
	755 Cuchillo p/ Pan y Mantequilla, P.L.B., S.H., Prc. Bol.									
	7922 Cuchillo Utilitario/Postre, F.L.B., S.H.									
										918
										963

LIBBEY ECONOMY 18/0















GUÍA DE DISPONIBILIDAD











Clave de abreviatura de cubiertos: **F.H.** – Mango Plano, **Fl. Bl.** – Hoja Estriada, **S.H.** – Mango Solido, **Ser. Bl.** – Hoja Dentada, **Pnc.** – Apretado, **Bol.** – Reforzado, **Pl. Bl.** – Hoja Simple, **H.H.** – Mango Hueco

Consulte la página 199 para obtener información sobre estampados personalizados.

* Se vende sólo en cantidades de cajas.

‡ EcoWare™ number

	001 #006 American Teaspoon	002 Dinner Spoon	003 Tablespoon	004 Round Bowl Soup Spoon	007 Demitasse Spoon	016 #009 Bouillon Spoon	021 Iced Tea Spoon	027 Dinner Fork	029 Cocktail Fork	030 #032 Dinner Fork	030 Dinner Fork	0304 Dinner Fork	038 Salad Fork	039 European Dinner Fork	
															
Acero Inoxidable	Harbour 130	6¼	7¼	8½		4¾	6¼	8¾		5¾	7¾			6½	8½
	Hvy. Wt. Dominion 147	5¾					5¾	8		5½	7½				
	McIntosh 164	6½	7		7½		5¾	7½	7¾		7½			7¾	
	Med. Wt. Classic Rim 139	6	6¾		6¾		5¾	7¾		5½	7			6½	8
	Windsor Grandeur 143	6	7				6	7¾	7¾		6¾			6	8½

053	Butter Spreader, F.H.										
5262	Entree Knife, F.L.Bi., S.H.		8 7/8								130
5302	Dinner Knife, F.L.Bi., 40 g.										147
5501	Dinner Knife, Ser. Bi., S.H.			8 7/8							164
5502	Dinner Knife, F.L.Bi., S.H.										139
5511	Dinner Knife, F.L.Bi., Pnc., Bol.										143
5912	Entree Knife, F.L.Bi., S.H., 60 g.						8 1/4				
5921	Dessert Knife, Pnc., Bol., Ser. Bi.										
6501	Dinner Knife, Ser. Bi.										
7922	Utility/Dessert Knife, F.L.Bi., S.H.										



Huron flatware

Cuchillos para
carne

Los cuchillos para carne le dan
a los invitados el
Mejor corte

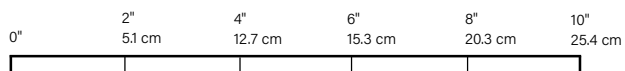
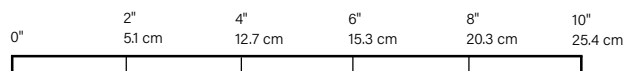
Equilibrados con precisión y pesados en las manos de sus invitados, estos cuchillos para carne causan una gran impresión con respecto a su marca e influyen en el disfrute de la comida por parte de sus comensales. Nuestra amplia selección de estilos le ofrece distintas opciones para seleccionar el peso y la textura para complementar cualquier comida individual o plato compartido.



Fotografía: Vajilla Reflections™ con cuchillo
para carne Deluxe Chop House

CUCHILLOS PARA CARNE

Las medidas son para la longitud total.



Steak Knife
No. 200 1582
Mango de bambú
L9¼



Deluxe Chop House Steak Knife
No. 201 2694
Espiga de metal, mango de ABS negro.
L9⅝



Jumbo Full Tang Steak Knife
No. 200 1522B
Mango Café
L9⅞



Slim Euro Style Steak Knife
No. 201 2882
Mango de plástico ABS negro, punta puntiaguda
L9⅞



Stockyard Steak Knife
No. 201 2693
HC inoxidable, hoja de espiga completa/mango de poliéster
L9¼



Slim Radiant Steak Knife
No. 195 2482
Acabado satinado de acero inoxidable. Mango hueco, punta redondeada
L9

GUÍA DE ESTAMPADO PERSONALIZADO

GUÍA DE ESTAMPADO/GRABADO PERSONALIZADO - CUBIERTOS

Todos los cubiertos, piezas de servicio y cuchillos para carne de Libbey® Tableware se pueden personalizar para que lleven su nombre y/o logotipo en la parte delantera o trasera, según lo permita el diseño del patrón. Elija entre muchos diseños tipográficos o pídales que creamos sellos a partir de su logotipo, escudo u otras ilustraciones.

La mayoría de los trabajos de estampado requieren al menos dos troqueles, y normalmente tres, para que las letras guarden la proporción adecuada con el tamaño de los mangos.

Para estampar un servicio de cubertería de gran tamaño pueden ser necesarios hasta cinco tamaños de troqueles diferentes. Los cuchillos para carne pueden grabarse con láser en cualquiera de las hojas.

El estampado o grabado por láser personalizado añade aproximadamente de 6 a 8 semanas a los requisitos normales de envío una vez recibida la orden de compra y el material gráfico aprobado.

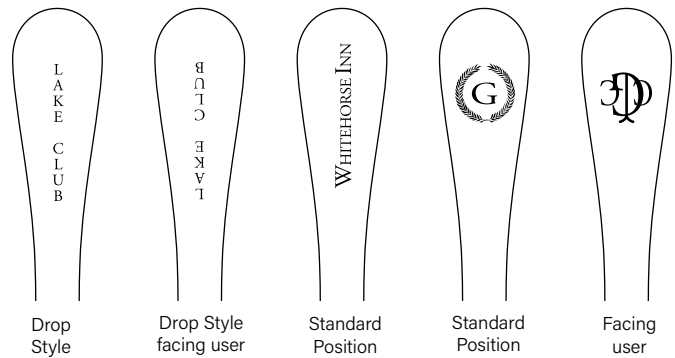
Por favor, póngase en contacto con su representante de ventas de Libbey® para obtener más detalles sobre cómo hacer causar esa gran "impresión" mediante la personalización de su cubertería de mesa.

GUÍA DE GRABADO PERSONALIZADO - VAJILLA CÓNCAVA

Los monogramas, escudos o logotipos especiales para su reproducción mediante grabado a máquina en vajilla cóncava requieren una plantilla personalizada. El coste del grabado de un logotipo, monograma o escudo en una pieza de cerámica hueca variará en función de la complejidad del diseño y será determinado por el encargado del grabado una vez recibido el diseño junto con las instrucciones de ubicación y tamaño. Se preparará y enviará para su aprobación un dibujo con el tamaño y la posición en el artículo. Este dibujo deberá ser firmado y devuelto antes de que se procese el pedido de grabado.



ESTAMPADO SUGERIDO – CUBIERTOS



Todos los grabados deben realizarse en una superficie que ofrezca espacio suficiente para completar la inscripción. La ubicación final está sujeta a la aprobación del encargado del grabado. Los estilos de letras en stock que se muestran arriba no requieren un cargo de plantilla a menos que el cliente requiera un tamaño más grande de lo que es posible utilizando las plantillas en stock.

Todos los pedidos deben incluir el estilo de las letras, el tamaño de las letras y la posición de cada artículo en el que se desean las letras.

Los pedidos de letras grabadas a máquina añaden aproximadamente de 6 a 8 semanas a los requisitos normales de envío. Arriba se muestran ejemplos de grabado de letras para logotipos y estampados.

OPCIONES DE PLATEADO Y PULIDO*.

Muchos de nuestros artículos de cubertería y vajilla cóncava pueden platearse por encargo y enviarse aproximadamente 6 semanas después de la recepción del pedido en Libbey, siempre que haya existencias suficientes de acero inoxidable. Muchos artículos también se pueden voltear para crear un aspecto vintage, sujeto a los mismos plazos de entrega. Los pedidos de productos plateados o pulidos no pueden cancelarse ni devolverse una vez procesados.

Póngase en contacto con su representante de ventas de Libbey® para obtener más información sobre los artículos plateados.

*Fabricado bajo pedido, sujeto a plazos de entrega.





INSPIRADOS

POR AQUELLOS QUE CREAN EXPERIENCIAS EXCEPCIONALES CON LAS BEBIDAS

Hemos desarrollado nuestra mejor colección de cristalería pensando en usted: los barmans, mixólogos y sommeliers que tienen una historia que contar a través de la cerveza, el vino y los licores.

Nuestra colección de cristalería premium Reserve by Libbey representa el pináculo de la artesanía de Libbey, con una pureza óptica superior y sin color, un equilibrio preciso y un rendimiento duradero.

La belleza de Reserve está en los detalles: copas con paredes exquisitamente finas y pies planos, además de copas y vasos con bases gruesas y cristalinas. Nuestros finos bordes cortados con láser HD2, alisados y perfeccionados con un toque de fuego, mejoran la experiencia de beber y ofrecen un atractivo visual que los invitados notarán.

Juntos, este binomio perfecto de forma y función actúa como un lienzo en blanco para sus creaciones, envolviendo a los invitados en una experiencia sensorial que exige respeto, atención... y servirse de nuevo.

RENEWAL™	116-117
VIRTUOSO™	118-119
PRISM	120-121
RENAISSANCE	122-123
SYMMETRY	124-125
CONTOUR	126-127
MODERNIST	128-129
SPECIALTY BOURBON	130-131

Pregunte a su representante de ventas de Libbey sobre cómo mejorar la presentación de sus bebidas.



RENEWAL™

Haga que cada bebida sea irresistible. Los llamativos cortes y las bases cinceladas de la colección Renewal hacen que la gente se fije en ellos, con una presentación impactante y una energía magnética que puede sostener en la mano.

Cortado: Los cortes contemporáneos y lineales añaden tono y profundidad a cualquier presentación.

Cincelado: Cortes masculinos en toda la línea de vasos sham preparan el escenario para una bebida con sustancia.



Renewal™ Crosshatch Rocas
No. 9034/69477
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H3¾ T3¾ B2¾ D3¾
 2 doc./18# • .65 cu. ft.
 SCC 644848



Renewal™ Crosshatch Highball
No. 9038/69477
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H6¾ T2½ B2¼ D2½
 2 doc./18# • .79 cu. ft.
 SCC 644855



Renewal™ Crosshatch Highball
No. 9039/69477
 15 oz./44.4 cl./444 ml.
 H6¾ T2¾ B2½ D2¾
 2 doc./20# • .91 cu. ft.
 SCC 665720



Renewal™ Chisel Rocas
No. 9022/69474
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H3¾ T3 B2½ D3¾
 1 doc./8# • .35 cu. ft.
 SCC 644800



Renewal™ Chisel Cooler
No. 9025/69474
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H6¼ T2½ B1¾ D2¾
 1 doc./8# • .35 cu. ft.
 SCC 644817

* Diseños personalizados disponibles para pedidos mínimos de 300 docenas.



VIRTUOSO™

Al igual que un director de orquesta da forma con maestría al sonido de una orquesta, Virtuoso lleva la cristalería a nuevas y deslumbrantes alturas con cálices artísticamente curvados que destilan elegancia.



NUEVO
Vino
No. 1009306
 13 oz./38.4 cl./384 ml.
 H9 T2½ B3¼ D3¾
 1 doc./6.2# - 1 cu. ft.
 SCC L727428
 SKU 9727428



NUEVO
Vino
No. 1009307
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H9½ T2½ B3¾ D3¾
 1 doc./6.7# - 1.15 cu. ft.
 SCC L727442
 SKU 9727442



NUEVO
Vino
No. 1009308
 20 oz./56.2 cl./562 ml.
 H9½ T2½ B3¾ D4¼
 1 doc./8# - 1.39 cu. ft.
 SCC L727459
 SKU 9727459



NUEVO
Vino
No. 1009288
 24 oz./71.0 cl./710 ml.
 H9¾ T3 B3¾ D4½
 1 doc./8.2# - 1.59 cu. ft.
 SCC L727466
 SKU 9727466



NUEVO
Coupé
No. 1009304
 6¾ oz./20 cl./200 ml.
 H6¾ T3¾ B3¾ D3¾
 1 doc./4.8# - .8 cu. ft.
 SCC L727435
 SKU 9727435



NUEVO
Flauta
No. 1009305
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H9¾ T1¾ B2¾ D2¾
 1 doc./5.2# - .66 cu. ft.
 SCC L727411
 SKU 9727411



PRISM

Con ángulos dinámicos y una energía audaz, Prism posee un caprichoso sentido de la espontaneidad poco común en la cristalería de lujo, e imposible de ignorar.



Copa
No. 9118
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H7 T2% B3½ D3%
1 doc./5# • .77 cu. ft.
SCC 661647



Vino
No. 9322
13 oz./38.4 cl./384 ml.
H8½ T2½ B3 D3%
1 doc./5# • .85 cu. ft.
SCC 573032



Vino
No. 9323
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H8½ T2½ B3% D3½
1 doc./5# • .95 cu. ft.
SCC 593535



Vino
No. 9324
20 oz./56.2 cl./562 ml.
H9¼ T2¼ B3% D3%
1 doc./7# • 1.18 cu. ft.
SCC 567642



Vino Tinto
No. 9326
24 oz./71.0 cl./710 ml.
H9½ T2¼ B3½ D4%
1 doc./7# • 1.48 cu. ft.
SCC 569646



Vino
No. 9318
18 oz./53.2 cl./532 ml.
H4¼ T2% B2½ D 3%
1 doc./6# • .61 cu. ft.
SCC 711571



Coupe
No. 9329
8 oz./23.7 cl./237 ml.
H6½ T3¼ B3% D3%
1 doc./5# • .86 cu. ft.
SCC 671820
SKU 99671820



Flauta
No. 9332
8¼ oz./24.4 cl./244 ml.
H9½ T1% B2¼ D2½
1 doc./5# • .64 cu. ft.
SCC 573025



RENAISSANCE

Con un equilibrio perfecto entre refinamiento y funcionalidad, la colección Renaissance es sencilla e naturalmente innovadora. Su elegancia clásica y sus seductoras siluetas invitan a quedarse y llevar historias dignas de un trago a niveles legendarios.



**Copa
No. 9131**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H7½ T2% B3% D3%
1 doc./6# - .67 cu. ft.
SCC 569660



**Vino
No. 9122**
13 oz./38.4 cl./384 ml.
H8½ T2% B3% D3%
1 doc./5# - .75 cu. ft.
SCC 562975



**Vino
No. 9123**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H9 T2½ B3% D3%
1 doc./6# - .88 cu. ft.
SCC 582539



**Vino
No. 9124**
20 oz./59.1 cl./591 ml.
H9% T2% B3% D3%
1 doc./7# - 1.04 cu. ft.
SCC 562968



**Vino
No. 9125**
26 oz./76.9 cl./769 ml.
H9% T3 B3½ D3%
1 doc./8# - 1.25 cu. ft.
SCC 562951



**Vino Tinto
No. 9126**
24 oz./71.0 cl./710 ml.
H8% T3¼ B3½ D4%
1 doc./8# - 1.38 cu. ft.
SCC 582515



**Martini
No. 9135**
7 oz./20.7 cl./207 ml.
H7 T4% B3% D4%
1 doc./6# - 1.02 cu. ft.
SCC 598219



**Martini
No. 9136**
10 oz./29.6 cl./296 ml.
H7¾ T4% B3% D4%
1 doc./6# - 1.38 cu. ft.
SCC 604170



**Cope
No. 9134**
9 oz./26.6 cl./266 ml.
H6% T3% B3% D4%
1 doc./5# - .97 cu. ft.
SCC 636874



**Flauta
No. 9138**
8 oz./23.7 cl./237 ml.
H9% T1% B3 D2¼
1 doc./6# - .73 cu. ft.
SCC 567635



**Vino
No. 9015**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H4% T2½ B1% D3%
1 doc./5# - .49 cu. ft.
SCC 617460



**Vino
No. 9016**
21 oz./62.1 cl./621 ml.
H5% T2% B2 D3%
1 doc./5# - .63 cu. ft.
SCC 615695



**Vino Tinto
No. 9017**
18 oz./53.2 cl./532 ml.
H4% T2% B2% D3%
1 doc./5# - .59 cu. ft.
SCC 606884



SYMMETRY

Visualmente llamativos y bellamente sencillos, los suaves contornos de Symmetry contrastan con su pesada y robusta base, añadiendo un lujoso misterio a cada bebida.



Rocas
No. 9022
9 oz./26.6 cl./266 ml.
H3½ T3 B2½ D3½
1 doc./8# • .35 cu. ft.
SCC 600219



Double Old Fashioned
No. 9023
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H3½ T3¼ B3 D3½
1 doc./11# • .43 cu. ft.
SCC 598202



Highball
No. 9025
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H6¼ T2½ B1¾ D2¾
1 doc./8# • .39 cu. ft.
SCC 581181



Highball
No. 9026
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H6½ T2¼ B2 D2¾
1 doc./9# • .45 cu. ft.
SCC 573049



Cooler
No. 9027
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6¾ T2¾ B2½ D2¾
1 doc./9# • .49 cu. ft.
SCC 604149

El exclusivo borde HD2 ofrece alta definición y gran durabilidad para una mayor vida útil.



CONTOUR

Las copas Contour son a la vez poco comunes e inquebrantables. Diseñadas para ofrecer un alto rendimiento, pero con un diseño espectacular, esta colección combina una belleza irrompible con una intensidad estética que hace que se convierta rápidamente en una obsesión.



Globo
No. 9154
18 oz./53.2 cl./532 ml.
H8½ T2¾ B3¾ D3¾
1 doc./7# • 1.01 cu. ft.
SCC 639721



Vino
No. 9230
17 oz./50.3 cl./503 ml.
H9¼ T2¾ B3¾ D3½
1 doc./7# • .96 cu. ft.
SCC 644503



Vino
No. 9232
18 oz./53.2 cl./532 ml.
H8¾ T2¾ B3¾ D3½
1 doc./7# • .93 cu. ft.
SCC 644480



Vino
No. 9150
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H7¾ T2¾ B3 D3
 1 doc./6# • .62 cu. ft.
 SCC 639691



Vino
No. 9151
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H8 T2½ B3 D3¼
 1 doc./7# • .69 cu. ft.
 SCC 639677



Vino
No. 9152
 16 oz./47.4 cl./473 ml.
 H8¾ T2¾ B3¾ D3½
 1 doc./7# • .88 cu. ft.
 SCC 639660



Vino
No. 9153
 19¾ oz./58.4 cl./584 ml.
 H9¾ T2¾ B3¾ D3¾
 1 doc./7# • 1.04 cu. ft.
 SCC 639714



Copa
No. 9155
 13½ oz./39.9 cl./399 ml.
 H6¾ T2¾ B3 D3¼
 1 doc./7# • .6 cu. ft.
 SCC 637192



Copa
No. 9156
 16 oz./47.4 cl./473 ml.
 H7½ T2¾ B3 D3¼
 1 doc./8# • .67 cu. ft.
 SCC 637185



Flauta
No. 9157
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H8¾ T2¾ B2¾ D2¼
 1 doc./5# • .61 cu. ft.
 SCC 639684



Flauta
No. 9236
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H9¾ T2 B2¾ D2½
 1 doc./6# • .6 cu. ft.
 SCC 644527



MODERNIST

Aduéñese de la habitación. Modernist navega con confianza por cualquier lugar gracias a sus refinadas líneas limpias, su diseño clásico de lados rectos y su durabilidad de alto rendimiento.



**Cordial
No. 9031**
2½ oz./7.4 cl./74 ml.
H4% T1½ B1% D1½
2 doc./6# • .21 cu. ft.
SCC 609465



**Rocas
No. 9033**
7 oz./20.7 cl./207 ml.
H3% T2% B2¼ D2%
2 doc./16# • .53 cu. ft.
SCC 609663



**Rocas
No. 9034**
9 oz./26.6 cl./266 ml.
H3% T3% B2% D3%
2 doc./18# • .65 cu. ft.
SCC 609656



**Double Old Fashioned
No. 9036**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H4 T3¼ B3% D3¼
2 doc./21# • .80 cu. ft.
SCC 609632



**Bebida
No. 9037**
10 oz./29.6 cl./296 ml.
H5¼ T2% B2% D2%
2 doc./18# • .68 cu. ft.
SCC 609625



**Bebida
No. 9038**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H6% T2½ B2¼ D2½
2 doc./18# • .79 cu. ft.
SCC 609618



BOURBON DE ESPECIALIDAD

La historia y el legado de la única bebida alcohólica autóctona de Estados Unidos están impregnados en cada vaso de bourbon, desarrollado con maestros destiladores para resaltar el carácter y el sabor únicos de cada botella.



FONDO GRABADO

NUEVO

Bourbon Cóctel
No. 1009289
 13½ oz./ 39.9 cl./ 399 ml.
 H 4½ T3¼ B2% D3%
 1 doc./8.2# - .47 cu. ft.
 SCC L730046
 SKU 9730046

FOTOGRAFÍA A ½ ESCALA





Infinium



Una experiencia elevada en cualquier Lugar

INFINIUM® DRINKWARE

134-135

En los actuales ambientes gastronómicos, cada vez más informales y al aire libre, la vajilla de plástico de primera calidad Infinium® le permite ofrecer un toque exclusivo y moderno en cualquier lugar, ayudándole a encontrar nuevas oportunidades en todos los rincones de su propiedad.

Fabricado en copoliéster Tritán^{MR} 100% libre de BPA, Infinium combina una belleza similar al vidrio, un diseño prácticamente irrompible y un peso más ligero que resulta más fácil de transportar para su personal.

La gama Infinium se ha ampliado con nuevas y sofisticadas opciones de cristalería y servicio que le permiten ofrecer experiencias completas con flexibilidad de diseño para complementar el ambiente único de su local.

Vasos y Artículos de Bar

Jarra



**Rocas Apilable
No. 92402**
8 oz./23.7 cl./237 ml.
H3½ T3½ B2¼ D3½
1 doc./3# • .44 cu. ft.
SCC 554918



**Rocas Apilable
No. 92403**
10 oz./29.6 cl./296 ml.
H3¾ T3¾ B2½ D3¾
1 doc./4# • .52 cu. ft.
SCC 554925



**Double Old Fashioned
Apilable
No. 92404**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H4 T3½ B2¾ D3½
1 doc./5# • .52 cu. ft.
SCC 554932



**Vaso Apilable
No. 92405**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H6 T2¾ B2¾ D2¾
1 doc./4# • .59 cu. ft.
SCC 554956



**Cooler Apilable
No. 92407**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6¾ T3¾ B2¼ D3¾
1 doc./5# • .62 cu. ft.
SCC 554963



**Cooler Apilable
No. 92408**
20 oz./59.1 cl./591 ml.
H6¾ T3¾ B2½ D3¾
1 doc./6# • .78 cu. ft.
SCC 555120



**Vaso Mezclador
No. 92416**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H5¾ T3¾ B2¾ D3¾
1 doc./5# • .7 cu. ft.
SCC 647030



**Tapa
No. 92425**
H1¾ D4¾
6 pzas./2# • .21 cu. ft.
SCC 663122
SKU 9663122
Se adapta a los artículos No. 92424



**Jarra
No. 92424**
55 oz./1.6 L.
H8¾ T4¾ B4 D7¾
6 pzas./8# • 1.19 cu. ft.
SCC 555434
SKU 9555434

Muchos productos Infinium®
presentan hendiduras en la
parte inferior que optimizan
el drenaje del agua.



Cerveceros



Pilsner
No. 92417
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H7 T2% B2½ D2½
 1 doc./6# • .55 cu. ft.
 SCC 555014



Pilsner
No. 99040
 20 oz./59 cl./591 ml.
 H7% T3½ B2½ D3½
 1 doc./6# • .91 cu. ft.
 SCC 670632



Pilsner
No. 99103
 16 oz./47 cl./473 ml.
 H9½ T3% B3 D3%
 1 doc./6# • .91 cu. ft.
 SCC 670625

Suficientemente resistente para servir en terrazas, patios o junto a la alberca. Lo suficientemente elegante como para llevarlos también al interior.

Cócteles



Shot
No. 92400
 2 oz./5.9 cl./59 ml.
 H2% T2 B1% D2
 2 doc./2# • .15 cu. ft.
 SCC 554864



Stemless
No. 92426
 15 oz./44.4 cl./444 ml.
 H4¼ T2% B2¼ D3½
 1 doc./3# • .61 cu. ft.
 SCC 641076



Stemless Tinto
No. 92427
 16% oz./49.5 cl./495 ml.
 H3% T3% B1% D3%
 1 doc./3# • .61 cu. ft.
 SCC 647474



Mason Jar
No. 92455
 16 oz./ 47.3cl./473ml.
 H5 T2% B2% D3¼
 1 doc./3# • .53 cu. ft.
 SCC 706898



Tapa de Metal Dorada
No. 92136
 H% D3
 6 doc./2# • .58 cu. ft.
 SCC 479792

Se adapta a los artículos 92103, 92455, 97084 y 97085
 Se vende por separado



Martini
No. 92412
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H7% T4% B3¼ D4%
 1 doc./5# • 1.40 cu. ft.
 SCC 555007



Huracan
No. 92421
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H7% T3 B3 D3
 1 doc./4# • .66 cu. ft.
 SCC 555021



Flauta
No. 92415
 6½ oz./19.2 cl./192 ml.
 H9 T1% B3 D3
 1 doc./4# • .74 cu. ft.
 SCC 554970



Vino
No. 92410
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H7% T2½ B2% D3%
 1 doc./4# • .73 cu. ft.
 SCC 554987





Conectando las tendencias con su Visión

La gama de cristalería y vajillas de plástico de primera calidad de Libbey, elaborada por expertos, está al servicio de las últimas tendencias en bebidas y alimentos. Pero America's Glassmaker™ no se detiene ahí. También se ha diseñado expresamente con la durabilidad, el rendimiento y la versatilidad necesarios para maximizar sus beneficios, día tras día, noche tras noche.

Desde 1818, Libbey® ha utilizado nuestra experiencia de clase mundial para proporcionar soluciones innovadoras e inspiradoras para ayudarle a dominar sus ganancias. Somos el principal fabricante de productos de cristalería del hemisferio occidental.





Cristalería con Potencial

chispeante

Disfrute de las recompensas de la cristalería que realza las diversas experiencias de bebidas de hoy en día. Las copas son el recipiente ideal para el vino, la champaña e incluso los cócteles y mocktails de moda, que aportan a la fiesta un sinfín de posibilidades para mejorar sus presentaciones y maximizar el aroma y el sabor.

Cree presentaciones llamativas en cristalería que inciten a los invitados a explorar y quedarse. Descubrirá que la cristalería puede convertirse en el centro de atención de su mesa y barra integradas, lo que le permitirá ofrecer bebidas a un precio premium.

BRISTOL VALLEY	142
CATALINA®	143
CHARISMA	142
CITATION	150
CITATION GOURMET™	150
COBALT	142
EMBASSY®	147-149
FLAUTAS & CHAMPAÑA	151
GARRAFAS	153
GIORGIO	144
GRANDE COLLECTION	143
LIBBEY WINE BY THE GLASS	152
LINEAR	143
PERCEPTION®	146
STEMLESS	153
STEMLESS COLOR	153
TEARDROP™	147
VINA™	144-145

Consulte nuestra guía de vinos en la página siguiente para obtener consejos sobre cómo seleccionar cristalería según las tendencias en vinos.



La copa

Adecuada

para las tendencias del vino

Los fundamentos de la
COMBINACIÓN de la **COPA**
ADECUADA con el **VINO**
ADECUADO.

Desde los varietales más dulces hasta los cócteles con champaña, los clientes siguen explorando el vino desde todos los ángulos. Y nuestra cristalería está diseñada para ofrecer todos los intensos sabores y aromas de las bebidas más populares de hoy en día.



Vinos tintos de cuerpo ligero

Para esos vinos con menos taninos y un sabor más sutil, un cuerpo grande y una boca ancha permiten que el vino respire, realzando los sabores delicados.

Combínelos con Beaujolais, Pinot Noir, Sangiovese y Cabernet Franc.



Vinos tintos de cuerpo completo y cuerpo medio

Son los que tienen más taninos, lo que se traduce en sabores complejos. Un cuerpo alto dirige el vino a la parte posterior del paladar para una experiencia de degustación más rica.

Combínelo con Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Shiraz, Syrah



Vinos blancos de cuerpo ligero y cuerpo medio

Perfecto para vinos blancos ligeros, más delicados y con menos alcohol. Un cuerpo más pequeño concentra los aromas sutiles y dirige el vino a la punta de la lengua para apreciar mejor los sabores más dulces.

Combínelo con Riesling, Moscato, Pinot Grigio, Pinot Gris, Petit Chablis



Vinos blancos de cuerpo completo

Para los vinos más pesados y con más cuerpo, un cuerpo ancho realza los aromas complejos y dirige el vino hacia la parte posterior de la lengua, realzando la intensidad del sabor.

Combínelo con Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürtztraminer y Zinfandel blanco.



Champaña y vinos espumosos

Una copa alta y estrecha mantiene la concentración del sabor y muestra la efervescencia, mejorando la presentación.

Combínelo con Champaña, Prosecco, Lambrusco



Vinos de postre

Una copa más pequeña permite porcionar adecuadamente estos vinos de mayor graduación alcohólica. Un cuerpo redondeado dirige el vino hacia la parte posterior de la boca, perfeccionando el dulzor.

Combínelo con vino de hielo, Sauternes, Moscato



Copa
No. 8556SR ✕
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H5½ T3 B2¾ D3¾
 2 doc./13# • 1.01 cu. ft.
 SCC 457250



Té Helado
No. 8513SR ✕
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H6¾ T2¾ B3½ D3½
 2 doc./13# • 1.32 cu. ft.
 SCC 321367



Flauta
No. 8595SR ✕
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H7¾ T1¾ B2¾ D2¾
 2 doc./10# • 1.08 cu. ft.
 SCC 457267



Jerez
No. 8588SR ✕
 4 oz./11.8 cl./118 ml.
 H5¾ T1¾ B2¾ D2¾
 2 doc./7# • .59 cu. ft.
 SCC 510702

Charisma



Flauta
No. 4196 ▲ ●
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H8¾ T2 B2¾ D2¾
 2 doc./12# • 1.16 cu. ft.
 SCC 878390



Cobalt



Première Té Helado Alto
No. 4116B ▲ ●
 16¾ oz./48.1 cl./481 ml.
 H7 T3¼ B3 D3½
 1 doc./9# • .78 cu. ft.
 SCC 555588

Linear



Cóctel
No. 7400 ●
13½ oz./39.9 cl./399 ml.
H8½ T3 B3¼ D3¼
1 doc./7.5# - .71 cu. ft.
SCC L727763
SKU 9727763



Coupe
No. 7401 ●
8½ oz./25.1 cl./251 ml.
H6 T4 B 3¼ D4
1 doc./6# - .8 cu. ft.
SCC L727695
SKU 9727695



Flauta
No. 7403 ●
7½ oz./22.2 cl./222 ml.
H9¼ T2½ B 2¼ D2¼
1 doc./6.2# - .61 cu. ft.
SCC L727770
SKU 9727770



Martini
No. 7402 ●
9½ oz./28.1 cl./281 ml.
H8" T4¾ B3¼ D4¾
1 doc./7.1# - 1.25 cu. ft.
SCC L727718
SKU 9727718

Catalina®



Postre
No. 3825 ■
10 oz./29.6 cl./296 ml.
H3¾ T4¼ B3 D4¼
3 doc./25# - 1.81 cu. ft.
SCC 857371



Cordial
No. 3826 ■
2 oz./5.9 cl./59 ml.
H4¾ T1½ B2 D2
3 doc./9# - .54 cu. ft.
SCC 856664



Pilsner
No. 3828 ■
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H9 T2¾ B3 D3
2 doc./22# - 1.43 cu. ft.
SCC 022400



Pilsner
No. 3823 ■
14½ oz./42.9 cl./429 ml.
H9¾ T2¾ B3¼ D3¼
2 doc./24# - 1.72 cu. ft.
SCC 852741

Grande Collection



Magna Grande
No. 8427 ●
27¼ oz./80.6 cl./806 ml.
H7¾ T4½ B3 D5
1 doc./10# - 1.57 cu. ft.
SCC 515035



Salud Grande
No. 8485 ●
8½ oz./25.1 cl./251 ml.
H6¾ T4½ B3 D4½
1 doc./8# - 1.18 cu. ft.
SCC 350374



Salud Grande
No. 8480 ●
10 oz./29.6 cl./296 ml.
H6¾ T4¾ B3 D4¾
1 doc./8# - 1.71 cu. ft.
SCC 669479

Giorgio

Consulte la página 205 para obtener más información sobre cómo nuestro programa de decoración personalizada puede ayudarle a aumentar sus beneficios con los vertidos controlados.



Vino No. 0211
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H8 1/2 T2 1/2 B2 3/4 D3 1/2
1 doc./6# • .68 cu. ft.
SKU 1704812



Vino No. 0212
18 oz./53.2 cl./532 ml.
H8 1/2 T2 1/4 B3 1/4 D3 1/2
1 doc./8# • .93 cu. ft.
SKU 1704813



Vino No. 7532 ▲ ●
12 1/2 oz./37.0 cl./370 ml.
H8 T2 1/2 B2 1/2 D3 1/2
1 doc./6# • .67 cu. ft.
SCC 425348



Vino No. 7534 ▲ ●
19 1/4 oz./59.2 cl./592 ml.
H9 T2 3/4 B3 1/2 D3 3/4
1 doc./8# • 1.01 cu. ft.
SCC 424334



Globo No. 7505 ▲ ●
18 1/4 oz./54.0 cl./540 ml.
H8 1/4 T3 1/2 B3 1/4 D4
1 doc./8# • 1.21 cu. ft.
SCC 072689



Globo Diamante No. 7515 ▲ ●
18 1/4 oz./54.0 cl./540 ml.
H8 1/2 T2 3/4 B3 1/4 D4
1 doc./8# • 1.13 cu. ft.
SCC 362469
SKU 99362469



Vino Diamante Alta No. 7516 ▲ ●
12 1/2 oz./37.0 cl./370 ml.
H8 1/2 T2 1/4 B3 1/4 D3 1/2
1 doc./7# • .81 cu. ft.
SCC 362476



Líneas de vertido aproximadas
9 oz./ 266 ml. →
6 oz./ 177 ml. →

Vino Alta No. 7510 ▲ ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H9 T2 1/2 B3 1/4 D3 1/2
1 doc./7# • .92 cu. ft.
SCC 084378



Vino Alta No. 7510-1178N ▲ ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H9 T2 1/2 B3 1/4 D3 1/2
1 doc./7# • .92 cu. ft.
SCC 582713



Vino Alta No. 7504 ▲ ●
18 1/2 oz./54.7 cl./547 ml.
H9 1/2 T2 1/2 B3 1/4 D3 3/4
1 doc./8# • 1.01 cu. ft.
SCC 071217



Vino Taster
No. 8551 ▲ ●
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H6% T2½ B2¾ D2%
 2 doc./10# • .99 cu. ft.
 SCC 372420
 SKU 99372420



Vino Taster
No. 7508 ▲ ●
 12¾ oz./37.7 cl./377 ml.
 H8¼ T2½ B3¼ D3%
 1 doc./6# • .79 cu. ft.
 SCC 084354
 SKU 1794750



Martini
No. 7512 ▲ ●
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H6% T4% B3¼ D4%
 1 doc./6# • 1.42 cu. ft.
 SCC 308269
 SKU 1794753



Copa
No. 7513 ▲ ●
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H6% T2% B3¼ D3½
 1 doc./7# • .67 cu. ft.
 SCC 321237



Flauta
No. 7500 ▲ ●
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H9¼ T2 B3¼ D3¼
 1 doc./6# • .81 cu. ft.
 SCC 070319
 SKU 1794752





**Vino
No. 3057** ■
11 oz./32.5 cl./325 ml.
H7% T2½ B2% D3%
2 doc./14# - 1.33 cu. ft.
SCC 019561



**Vino
No. 3057-1178N** ■
11 oz./32.5 cl./325 ml.
H7% T2½ B2% D3%
2 doc./14# - 1.33 cu. ft.
SCC 582676



**Copa Alta
No. 3011** ■
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H8¼ T2¾ B3 D3%
2 doc./18# - 1.63 cu. ft.
SCC 027924

Líneas de
vertido
aproximadas
9 oz./
266 ml. →
6 oz./ →
177 ml.



**Copa Alta
No. 3011-1178N** ■
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H8¼ T2¾ B3 D3%
2 doc./18# - 1.63 cu. ft.
SCC 582614



**Vino Alta
No. 3060** ■
20 oz./59.2 cl./592 ml.
H8% T3¾ B3¼ D3%
1 doc./10# - 1.10 cu. ft.
SCC 077561



**Cóctel Coupe
No. 3055** ■
8½ oz./25.1 cl./251 ml.
H6 T3¾ B3 D4%
1 doc./7# - .89 cu. ft.
SCC 443816
SKU 99443816



**Banquet Copa
No. 3010** ■
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H6½ T2¾ B3 D3%
2 doc./17# - 1.33 cu. ft.
SCC 055118



**Flauta
No. 3096** ■
5¾ oz./17.0 cl./170 ml.
H8½ T1% B2¾ D2¾
1 doc./6# - .57 cu. ft.
SCC 252340

Teardrop™



Vino Tinto
No. 3964 ■
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H6% T2% B2% D3¼
 3 doc./18# • 1.69 cu. ft.
 SCC 449149



Vino Blanco
No. 3965 ■
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H7% T2% B2¼ D3
 2 doc./13# • 1.11 cu. ft.
 SCC 370112



Copa Para Todo Uso
No. 3957 ■
 10¼ oz./31.8 cl./318 ml.
 H7¼ T2¼ B2% D3¼
 3 doc./20# • 2.06 cu. ft.
 SCC 499878



Copa
No. 3911 ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H7¼ T2% B2% D3%
 3 doc./23# • 2.11 cu. ft.
 SCC 449156



Flauta
No. 3996 ■
 5¼ oz./17.0 cl./170 ml.
 H7¼ T2 B2¼ D2¼
 1 doc./6# • .53 cu. ft.
 SCC 574667

Embassy



Vino
No. 3769 ■
 6½ oz./19.2 cl./192 ml.
 H5% T2% B2¼ D2%
 2 doc./11# • .79 cu. ft.
 SCC 370105



Vino
No. 3764 ■
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H5% T2% B2¼ D3%
 2 doc./10# • .98 cu. ft.
 SCC 370082



Vino
No. 3757 ■
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H6 T3% B2¼ D3%
 3 doc./21# • 1.80 cu. ft.
 SCC 231508



Vino
No. 3765 ■
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H6% T2% B2¼ D2¼
 2 doc./11# • .87 cu. ft.
 SCC 370099



Flauta Alta
No. 3796 ■
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H8% T2 B2¼ D2¼
 1 doc./6# • .59 cu. ft.
 SCC 574650



Embassy® Flauta
No. 3794 ■
 4½ oz./13.3 cl./133 ml.
 H7% T1¼ B2¼ D2¼
 1 doc./5# • .42 cu. ft.
 SCC 574636





Banquet Copa
No. 3712 ■ ■ ■
No. 3752HT ★ ■ ■
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H5¼ T2½ B2¾ D3¾
 2 doc./14# • .93 cu. ft.
 No. 3712-SCC 369994
 No. 3752HT-SCC 370068



Copa
No. 3711 ■ ■ ■
 11½ oz./34.0 cl./340 ml.
 H6½ T2½ B2¾ D3¼
 2 doc./13# • 1.07 cu. ft.
 SCC 369987



Té Helado Alto
No. 3750 ■ ■ ■
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H8½ T2½ B3 D3
 3 doc./24# • 2.18 cu. ft.
 SCC 858934



Cerveza
No. 3728 ■ ■ ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H7½ T2½ B2¾ D2¾
 2 doc./13# • .99 cu. ft.
 SCC 370006



Cerveza
No. 3725 ■ ■ ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H7½ T2½ B2¾ D2¾
 3 doc./22# • 1.42 cu. ft.
 SCC 908660



Mini-Martini
No. 3701 ■ ■ ■
 3 oz./8.9 cl./89 ml.
 H3¾ T3¾ B2½ D3¾
 1 doc./4# • .37 cu. ft.
 SCC 351548



Cóctel
No. 3771 ■ ■ ■
 5 oz./14.8 cl./148 ml.
 H5¼ T3¾ B2¾ D3¾
 3 doc./16# • 1.96 cu. ft.
 SCC 147991



Cóctel
No. 3733 ■ ■ ■
 7½ oz./22.2 cl./222 ml.
 H6¾ T4¼ B3 D4¼
 1 doc./7# • .99 cu. ft.
 SCC 317575



Martini
No. 3779 ■ ■ ■
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H6½ T4¾ B3 D4¾
 1 doc./8# • 1.13 cu. ft.
 SCC 019578

Embassy



Hi-Ball c/ Pie
No. 3736 ■
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H5% T2¼ B2¼ D2¼
 2 doc./14# • .75 cu. ft.
 SCC 370020



Poco Grande
No. 3715 ■
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H7 T2% B2% D3%
 2 doc./14# • 1.13 cu. ft.
 SCC 742301



Poco Grande
No. 3717 ■
 13¼ oz./39.2 cl./392 ml.
 H7 T2% B3 D3%
 1 doc./7# • .69 cu. ft.
 SCC 702558



Jerez
No. 3788 ■
 3 oz./8.9 cl./89 ml.
 H4% T2% B2% D2%
 1 doc./4# • .27 cu. ft.
 SCC 574605



Embassy Champaña
No. 3773 ■
 5½ oz./16.3 cl./163 ml.
 H4½ T3¼ B2% D3%
 3 doc./15# • 1.38 cu. ft.
 SCC 239832



Brandy
No. 3702 ■
 5½ oz./16.3 cl./163 ml.
 H4% T2 B2% D2%
 1 doc./4# • .33 cu. ft.
 SCC 574582



Brandy
No. 3704 ■
 9¼ oz./27.4 cl./274 ml.
 H4% T2¼ B2½ D3%
 2 doc./10# • .93 cu. ft.
 SCC 574810



Brandy
No. 3705 ■
 11½ oz./34.0 cl./340 ml.
 H5 T2¼ B2% D3%
 2 doc./11# • 1.13 cu. ft.
 SCC 294596



Brandy
No. 3708 ■
 17½ oz./51.8 cl./518 ml.
 H5½ T2% B2¼ D4
 2 doc./14# • 1.53 cu. ft.
 SCC 573929



Brandy
No. 3709 ■
 22 oz./65.1 cl./651 ml.
 H6 T2¼ B2% D4%
 1 doc./8# • .97 cu. ft.
 SCC 294602



Cóctel
No. 8455 ●
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H5½ T4¼ B2½ D4¼
 3 doc./17# - 2.68 cu. ft.
 SCC 093847



Coupette/Margarita
No. 8429 ●
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H6½ T4½ B3 D4½
 1 doc./7# - 1.19 cu. ft.
 SCC 562152



Coupette/Margarita
No. 8430 ●
 14¾ oz./43.6 cl./436 ml.
 H7 T4¼ B3¼ D4¼
 1 doc./9# - 1.39 cu. ft.
 SCC 378620
 SKU 99378620



Tulipán Champaña
No. 8476 ●
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H8½ T2¼ B2¾ D2¾
 1 doc./6# - .66 cu. ft.
 SCC 573844

Flautas & Champaña



Bristol Valley Flauta
No. 8595SR ✕
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H7¾ T1½ B2¾ D2¾
 1 doc./10# - 1.08 cu. ft.
 SCC 457267



Flauta
No. 7403 ●
 7½ oz./22.2 cl./222 ml.
 H9¼ T2½ B 2¾ D2¾
 1 doc./6.2# - .61 cu. ft.
 SCC L727770
 SKU 9727770



Vina™ Flauta
No. 7500 ▲ ●
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H9¼ T2 B3¼ D3¼
 1 doc./6# - .81 cu. ft.
 SCC 070319



Teardrop™ Flauta
No. 3996 ■
 5¼ oz./17.0 cl./170 ml.
 H7¾ T2 B2¾ D2¾
 1 doc./6# - .53 cu. ft.
 SCC 574667



Perception® Flauta
No. 3096 ■
 5¼ oz./17.0 cl./170 ml.
 H8½ T1½ B2¾ D2¾
 1 doc./6# - .57 cu. ft.
 SCC 252340



Embassy® Flauta
No. 3794 ■
 4½ oz./13.3 cl./133 ml.
 H7¾ T1¼ B2¾ D2¾
 1 doc./5# - .42 cu. ft.
 SCC 574636



Embassy Flauta Alta
No. 3796 ■
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H8¾ T2 B2¾ D2¾
 1 doc./6# - .59 cu. ft.
 SCC 574650



Citation Gourmet
Champaña Tulipán
No. 8476 ●
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H8½ T2¼ B2¾ D2¾
 1 doc./6# - .66 cu. ft.
 SCC 573844



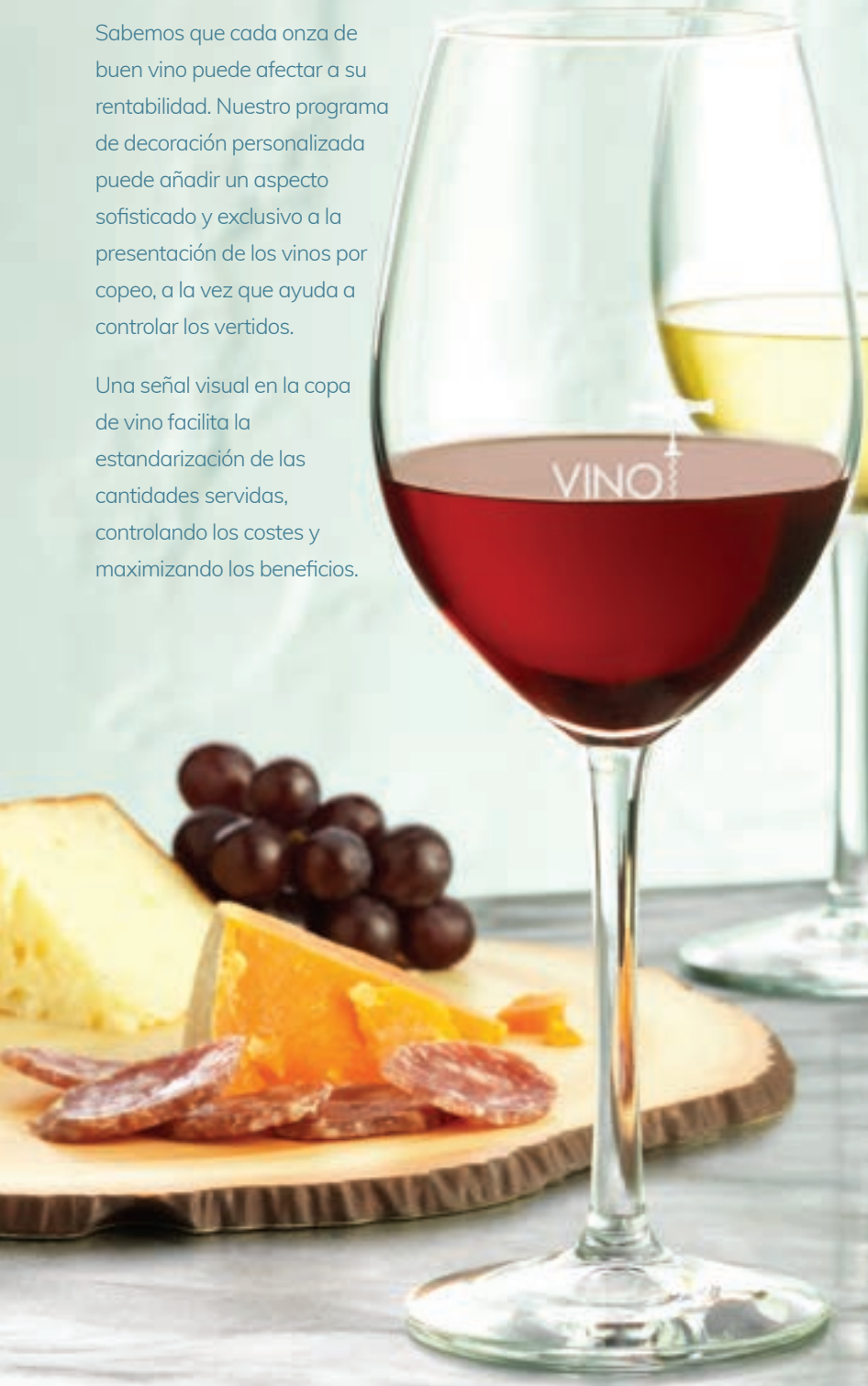
Stainless Flauta
No. 228 ●
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H5¾ T1¼ B1¾ D2¼
 1 doc./4# - .28 cu. ft.
 SCC 477156

Aumenta

los beneficios con vertidos controlados

Sabemos que cada onza de buen vino puede afectar a su rentabilidad. Nuestro programa de decoración personalizada puede añadir un aspecto sofisticado y exclusivo a la presentación de los vinos por copeo, a la vez que ayuda a controlar los vertidos.

Una señal visual en la copa de vino facilita la estandarización de las cantidades servidas, controlando los costes y maximizando los beneficios.



Líneas de vertido aproximadas



9 oz./
← 266 ml. →
6 oz./
← 177 ml. →

**Perception® Vino
No. 3057-1178N** ■
11 oz./32.5 cl./325 ml.
H7% T2½ B2% D3%
2 doc./14# • 1.33 cu. ft.
SCC 582676

**Perception® Copa Alta
No. 3011-1178N** ■
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H8¼ T2¾ B3 D3%
2 doc./18# • 1.63 cu. ft.
SCC 582614

Líneas de vertido aproximadas



9 oz./
← 266 ml. →
6 oz./
← 177 ml. →

**Vina™ Vino Alta
No. 7510-1178N** ▲ ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H9 T2% B3¼ D3½
1 doc./7# • .92 cu. ft.
SCC 582713

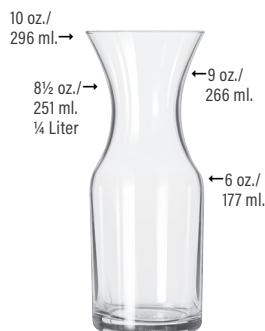
Garrafas



Garrafa No. 718 ●
4½ oz./122 ml.
H3¾ T1¼ B1¾ D2½
6 doc./17# • .95 cu. ft.
SCC 011766



Garrafa No. 719 ●
8½ oz./251 ml.
H4¾ T2¼ B2½ D2¾
3 doc./12# • .98 cu. ft.
SCC 574971
SKU 99574971



Garrafa No. 782 ●
10 oz./296 ml.
H6½ T2½ B2¾ D2½
1 doc./7# • .41 cu. ft.
SCC 512232
SKU 99512232



Garrafa No. 97000
39¾ oz./1172 ml.
H10¾ T3½ B3¾ D3¾
1 doc./21# • 1.35 cu. ft.
SCC 598069

Stemless



Vino Blanco No. 217 ●
11¾ oz./348 ml.
H4 T2¾ B1¾ D3¼
1 doc./4# • .39 cu. ft.
SCC 477163



Vino Blanco No. 231 ●
15¼ oz./451 ml.
H4½ T2¾ B2 D3½
1 doc./9# • .48 cu. ft.
SCC 465344



Vino Blanco No. 221 ●
17 oz./503 ml.
H4½ T2¾ B2 D3½
1 doc./6# • .52 cu. ft.
SCC 477118



Vino Tinto No. 222 ●
16¾ oz./495 ml.
H3¾ T3¾ B1¾ D3¾
1 doc./5# • .52 cu. ft.
SCC 477132

Sirva degustaciones de vino en copas sin tallo que se unen a la diversión de forma sencilla sin dejar de resaltar el sabor y el aroma.



Bujarda Stemless No. 1062 ●
17¾ oz./525 ml.
H4¼ T2¾ B2 D2¼
1 doc./7# • .55 cu. ft.
SCC 703170
SKU 9703170



Molten Stemless No. 1082 ●
17 oz./503 ml.
H4½ T2¾ B1¾ D2
1 doc./7# • .55 cu. ft.
SCC 708328



Martini No. 224 ●
13½ oz./399 ml.
H3¾ T4¼ B1¾ D4½
1 doc./5# • .70 cu. ft.
SCC 477149
SKU 9477149



Flauta No. 228 ●
8½ oz./251 ml.
H5¾ T1¼ B1¾ D2¼
1 doc./4# • .28 cu. ft.
SCC 477156

Stemless Color



Moonstone Grey No. 231SM ●
15¼ oz./451 ml.
H4½ T2¾ B2 D3½
1 doc./9# • .48 cu. ft.
SCC 697950
SKU 9697950



Tidal Blue No. 231L ●
15¼ oz./451 ml.
H4½ T2¾ B2 D3½
1 doc./9# • .48 cu. ft.
SCC 697943
SKU 9697943





Cócteles que marcan Tendencia

Las bebidas de autor exigen vasos de autor. Utilizar el vaso adecuado para exhibir todos sus licores artesanales o recetas exclusivas crea la impresión más memorable posible en cuanto a sabor, aspecto y valor percibido.

Cree expectación en torno a su carta de cócteles elevando las presentaciones a un precio superior. Preparaciones con grandes reacciones, exhibiciones de cócteles glamurosas y vibraciones artesanales locales: Libbey® lo tiene todo para usted justo aquí.

Diseños únicos que **INSPIRAN** su creatividad, reflejan las tendencias y **CELEBRAN** sus ganancias.

Desde copas estándar hasta copas de lujo, Libbey ofrece una amplia selección de cristalería de coctel para diferenciar su programa de bebidas.

1924	159
ARUBA	163
BRANDY, JEREZ & CORDIALES	156
CARATS	160
COSMOPOLITANS	162
HOBSTAR	160
JULEP TAZAS	165
MARGARITAS	162
MARTINIS & COUPES	161
MOSCOW MULES	165
ORACLE	160
TEQUILEROS & SPECIALTY SHOTS	167
SPECIALTY PRESENTATIONS	163
SYMBIO	158
TIKI	164

Consulte la guía de bebidas en la página siguiente para obtener consejos sobre la selección de cristalería según las tendencias en coctelería.



La cristalería
Adecuada
para las tendencias en licores

Lo **BÁSICO** de la cristalería tradicional para **LICORES**.

Hoy en día, los clientes buscan creaciones de mixólogos que sean estrellas del rock, con espectáculo, interacción y aprendizaje que los atraigan a la experiencia. La cristalería adecuada puede sentar las bases de presentaciones espectaculares y atractivas.

Licores servidos solos



Su diseño redondeado y su base pesada son perfectos para agitar bebidas "puras" (licores sin mezclar servidos a temperatura ambiente) para abrir los sabores. La copa se estrecha en la parte superior para concentrar y realzar los aromas complejos.

Licores servidos en las rocas



El peso y la anchura de la parte superior son perfectos para servir los mejores licores en las rocas, ya que su gran capacidad deja espacio suficiente para el hielo.

Brandy/Cognac estándar



Un recipiente ancho crea superficie para ayudar a evaporar el licor y realzar el sabor. La parte superior estrecha concentra los aromas, y el fondo redondeado es ideal para colocar la copa en la mano y calentar el brandy.

Martini estándar



Una copa muy ancha permite aprovechar al máximo los aromas (especialmente el enebro y las hierbas en un martini de ginebra). La copa puede sujetarse por el tallo para evitar que se caliente, y la forma cónica impide que los ingredientes se separen.

Margarita estándar



Cóctel mexicano a base de tequila, licor de naranja y jugo de limón, las margaritas suelen llevar un borde de sal. El tallo ayuda a evitar que se caliente la bebida, y la parte superior muy ancha permite una relación óptima entre sal y bebida.

Licor estándar



De pequeña capacidad (1-3 oz.) y forma cónica, se utiliza para servir pequeñas cantidades de licores destilados dulces aromatizados con frutas, hierbas, flores, frutos secos o especias.

Highball o Collins



Esta familia de cócteles se elabora con un licor base y un mezclador carbonatado sin alcohol servido con hielo, y requiere un vaso alto para dosificar adecuadamente los ingredientes.

Cristalería especializada



Ya sea un mojito de autor, un cóctel helado o un Té Helado Long Island de primera calidad, la cristalería de especialidad está diseñada para crear una presentación impactante de los mejores cócteles de autor.

Symbio



Gin & Tonic
No. 1104 ●
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H5¾ T3¼ B2¼ D3¼
 1 doc./7# • .69 cu. ft.
 SCC 711533
 SKU 9711533



Cóctel
No. 2667 ●
 10¼ oz./30.3 cl./303 ml.
 H4 T4¼ B2¼ D4¼
 1 doc./5# • .56 cu. ft.
 SCC 682154
 SKU 1721670



Cóctel
No. 1101 ●
 15 oz./44.4 cl./444 ml.
 H5¾ T4¼ B2¼ D4¼
 1 doc./8# • .81 cu. ft.
 SCC 711557
 SKU 9711557



Coupe
No. 1102 ●
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H5 T4¼ B2¼ D4¼
 1 doc./7# • .79 cu. ft.
 SCC 711564
 SKU 9711564



Martini
No. 1103 ●
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H5½ T4¼ B2¼ D4¼
 1 doc./8# • .82 cu. ft.
 SCC 711540
 SKU 9711540



Flauta
No. 1100 ●
 9 ½ oz./28.1 cl./281 ml.
 H7½ T1½ B2½ D2½
 1 doc./6# • .32 cu. ft.
 SCC 711526
 SKU 9711526

Speakeasy



Nick & Nora
No. 601329 ●
 4¾ oz./28.3 cl./283 ml.
 H6¾ T3 B2½ D3
 1 doc./4# • .50 cu. ft.
 SCC 8710964601329



Gin & Tonic
No. 602104 ●
 19½ oz./57.6 cl./576 ml.
 H8 T2½ B2½ D4
 1 doc./6# • 1.08 cu. ft.
 SCC 8710964602104
 SKU 6021040



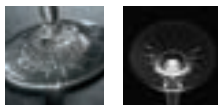
Cóctel
No. 603064 ●
 8¾ oz./24.7 cl./247 ml.
 H7¾ T3 B2¾ D3
 1 doc./5# • .63 cu. ft.
 SCC 10615905603064



Coupe
No. 601602 ●
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H6 T3¾ B2¾ D3¾
 1 doc./5# • .73 cu. ft.
 SCC 10615905601602
 SKU 6016020



Martini
No. 601404 ●
 6½ oz./19.3 cl./193 ml.
 H6½ T3¾ B2¾ D3¾
 1 doc./5# • .84 cu. ft.
 SCC 10615905601404



DETALLE EN BASE



Coupe
No. 501308 ●
 4½ oz./14.0 cl./140 ml.
 H6 T3¼ B2½ D3¼
 1 doc./4# • .71 cu. ft.
 SCC 8710964501308



Coupe
No. 501407 ●
 8¼ oz./24.7 cl./247 ml.
 H6¾ T4½ B2¾ D4½
 1 doc./5# • 1.01 cu. ft.
 SCC 8710964501407



Cóctel
No. 505054 ●
 4½ oz./14.0 cl./140 ml.
 H7¾ T3 B2¾ D3
 1 doc./4# • .52 cu. ft.
 SCC 8710964505054



Cóctel
No. 503005 ●
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H7¾ T3½ B2¾ D3½
 1 doc./5# • .79 cu. ft.
 SCC 8710964503005



Gin & Tonic
No. 502008 ●
 20¾ oz./61.4 cl./614 ml.
 H8¾ T3¾ B2¾ D4¼
 1 doc./6# • 1.14 cu. ft.
 SCC 8710964502008



Hobstar



**Double Old Fashioned
No. 5632**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H4½ T3½ B3 D2½
1 doc./13# • .46 cu. ft.
SCC 10615905924152
SKU 1721020



**Cooler
No. 5633**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6½ T3¼ B2¾ D3¼
1 doc./15# • .54 cu. ft.
SCC 10615905926798
SKU 1717005



**Coupe
No. 929799**
8½ oz./25.1 cl./251 ml.
H4¼ T4½ B2¾ D4½
1 doc./7# • .68 cu. ft.
SCC 10615905929799

Carats



**Double Old Fashioned
No. 925500**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H4½ T3½ B2¾ D3½
1 doc./13# • .42 cu. ft.
SCC 10615905925500



**Hi-Ball
No. 926774**
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H6½ T3½ B2¾ D3½
1 doc./12# • .45 cu. ft.
SCC 10615905926774

Oracle



NUEVO
**Double Old Fashioned
No. 6297**
11 oz./33 cl./330 ml.
H4 T3½ B3 D3½
1 doc./10# • .36 cu. ft.
SCC L727756
SKU 1721506



NUEVO
**Cooler
No. 6298**
16 oz./47 cl./470 ml.
H6 T3½ B2¾* D3½
1 doc./14# • .49 cu. ft.
SCC L727749
SKU 1721505

Martinis & Coupes



Citation Cóctel
No. 8455 ●
 6 oz./17.7 cl./177 ml.
 H5% T4% B2% D4%
 3 doc./17# - 2.68 cu. ft.
 SCC 093847



Salud Grande
No. 8485 ●
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H6% T4% B3 D4%
 1 doc./8# - 1.18 cu. ft.
 SCC 350374



Salud Grande
No. 8480 ●
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H6% T4% B3 D4%
 1 doc./8# - 1.71 cu. ft.
 SCC 669479



Embassy Mini-Martini
No. 3701 ■
 3 oz./8.9 cl./89 ml.
 H3% T3% B2% D3%
 1 doc./4# - .37 cu. ft.
 SCC 351548



Embassy Cóctel
No. 3771 ■
 5 oz./14.8 cl./148 ml.
 H5% T3% B2% D3%
 3 doc./16# - 1.96 cu. ft.
 SCC 147991



Embassy Cóctel
No. 3733 ■
 7½ oz./22.2 cl./222 ml.
 H6% T4% B3 D4%
 1 doc./7# - .99 cu. ft.
 SCC 317575



Embassy Martini
No. 3779 ■
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H6% T4% B3 D4%
 1 doc./8# - 1.13 cu. ft.
 SCC 019578



Vina Martini
No. 7512 ▲●
 8 oz./23.7 cl./237 ml.
 H6% T4% B3% D4%
 1 doc./6# - 1.42 cu. ft.
 SCC 308269
 SKU 1794753



Stemless Martini
No. 224 ●
 13½ oz./39.9 cl./399 ml.
 H3% T4% B1% D4½
 1 doc./5# - .70 cu. ft.
 SCC 477149



Embassy Champagne
No. 3773 ■
 5½ oz./16.3 cl./163 ml.
 H4% T3% B2% D3%
 3 doc./15# - 1.38 cu. ft.
 SCC 239832



Cóctel Coupe
No. 3055 ■
 8½ oz./25.1 cl./251 ml.
 H6 T3% B3 D4%
 1 doc./7# - .89 cu. ft.
 SCC 443816
 SKU 99443816

Margaritas



Splash Dessert
No. 3419 ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H4% T4% B3 D34%
 1 doc./8# - .71 cu. ft.
 SCC 395924



Citation Gourmet
Coupette/Margarita
No. 8429 ●
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H6% T4½ B3 D4½
 1 doc./7# - 1.19 cu. ft.
 SCC 562152



Citation Gourmet
Coupette/Margarita
No. 8430 ●
 14% oz./43.6 cl./436 ml.
 H7 T4% B3¼ D4%
 1 doc./9# - 1.39 cu. ft.
 SCC 378620
 SKU 99378620



Magna Grande
No. 8427 ●
 27¼ oz./80.6 cl./806 ml.
 H7% T4½ B3 D5
 1 doc./10# - 1.57 cu. ft.
 SCC 515035



Aruba Margarita
No. 92308 ○
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H6% T4% B3½ D4%
 1 doc./21# - 1.49 cu. ft.
 SCC 503640



Aruba Margarita
No. 92315 ○
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H6% T5 B3¼ D5
 1 doc./18# - 1.85 cu. ft.
 SCC 594334

Cosmopolitans



Cosmopolitan D.O.F.
No. 402 ●
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H4% T4% B2% D4%
 1 doc./12# - .93 cu. ft.
 SCC 337757

Aruba



Rocas
No. 92302 ◊
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H3% T3% B3% D3%
 1 doc./11# • .52 cu. ft.
 SCC 503657



Cooler
No. 92303 ◊
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H5% T3¼ B3 D3¼
 1 doc./13# • .73 cu. ft.
 SCC 495594



Cooler
No. 92304 ◊
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H7¼ T2¼ B2% D2¼
 1 doc./13# • .74 cu. ft.
 SCC 495617



Jarra
No. 92317 ◊
 56 oz./166.5 cl./1656 ml.
 H8% T4¼ B3% D7
 6 pcs./21# • 1.29 cu. ft.
 SCC 555960
 SKU 9555960



Margarita
No. 92308 ◊
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H6% T4% B3½ D4%
 1 doc./21# • 1.49 cu. ft.
 SCC 503640



Margarita
No. 92315 ◊
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H6% T5 B3¼ D5
 1 doc./18# • 1.85 cu. ft.
 SCC 594334



Round Cóctel
No. 92309 ◊
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H7¼ T3% B3% D4¼
 1 doc./16# • 1.35 cu. ft.
 SCC 495600



Cóctel
No. 92305 ◊
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H6% T5% B3% D5%
 1 doc./16# • 1.68 cu. ft.
 SCC 495648



Cóctel
No. 92306 ◊
 15 oz./44.4 cl./444 ml.
 H7 T6 B3¼ D6
 1 doc./18# • 2.50 cu. ft.
 SCC 495655

Specialty Presentations



Cóctel
No. 92307 ◊
 24 oz./71.0 cl./710 ml.
 H7% T6½ B4 D6½
 1 doc./22# • 3.26 cu. ft.
 SCC 495631



Cyclone
No. 3617 ●
 15 oz./44.4 cl./444 ml.
 H8¼ T3¼ B3 D3¼
 1 doc./9# • .73 cu. ft.
 SCC 174867



Squall
No. 3616 ●
 15 oz./44.4 cl./444 ml.
 H8¼ T3¼ B3 D3¼
 1 doc./9# • .73 cu. ft.
 SCC 492527



Poco Grande
No. 3715 ■
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H7 T2% B2% D3%
 2 doc./14# • 1.13 cu. ft.
 SCC 742301



Poco Grande
No. 3717 ■
 13¼ oz./39.2 cl./392 ml.
 H7 T2% B3 D3%
 1 doc./7# • .69 cu. ft.
 SCC 702558

Tiki



Piña
No. 56880
 17 oz./50.2 cl./502 ml.
 H5¼ T2¾ B2¼ D3½
 1 doc./9# - .59 cu. ft.
 SCC 661371



Tiki
No. 92142
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H4¾ T3¼ B2¾ D3½
 1 doc./9# - .43 cu. ft.
 SCC 580405



Tiki Vaso
No. TTB-20
 20 oz./59.1 cl./591 ml.
 H6¾ T2¾ B2½ D3½
 1 doc./17# - .9 cu. ft.
 SCC 10663114358893



Tiki Vaso
No. TTR-20
 20 oz./59.1 cl./591 ml.
 H6¾ T2¾ B2½ D3½
 1 doc./17# - .9 cu. ft.
 SCC 10663114358909



Tiki Vaso
No. TTG-20
 20 oz./59.1 cl./591 ml.
 H6¾ T2¾ B2½ D3½
 1 doc./17# - .9 cu. ft.
 SCC 10663114358916

Moscow Mules

Lavado a mano. Destinado únicamente a bebidas frías. NO recomendado para decoración.



**Moscow Mule Tarro
c/Acabado Cobre**
No. CMM-100
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H3% T3% D4%
1 doc./7# - .6 cu. ft.
SCC 10663114353539



**Moscow Mule Taza
c/Acabado Cobre**
No. CMM-200
12 oz./35.5 cl./355 ml
H3% T3 D4
1 doc./6# - .1 cu. ft.
SCC 10663114353546



**Moscow Mule Shot
c/Acabado Cobre**
No. CMM-101
2 oz./5.9 cl./59.1 ml.
H1% T1% D2½
2 doc./3# - .1 cu. ft.
SCC 10663114357094



**Moscow Mule Taza c/ Acabado
Cobre Martillado y Envejecido.**
No. MM-100
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H3% T3% D4%
1 doc./7# - .6 cu. ft.
SCC 10663114353256



**Moscow Mule Tazac/ Acabado
Cobre Martillado y Envejecido.**
No. MM-200
12 oz./35.5 cl./355 ml
H3% T3 D4
1 doc./6# - .6 cu. ft.
SCC 10663114353249

Tazas Julep

Lavado a mano. Destinado únicamente a bebidas frías. NO recomendado para decoración.



Taza-Grabada
No. JC-26
15 oz./44.4 cl./444 ml.
H4% T3¼ D3¼
1 doc./7# - .5 cu. ft.
SCC 10663114357070



Taza-c/ Cuentas
No. JC-25
15 oz./44.4 cl./444 ml.
H4% T3¼ D3¼
1 doc./7# - .5 cu. ft.
SCC 10663114357063



Metal straw not sold by Libbey®.

Brandy, Jerez & Cordiales



**Catalina® Cordial
No. 3826** ■
2 oz./5.9 cl./59 ml.
H4% T1% B2 D2
3 doc./9# • .54 cu. ft.
SCC 856664



**Embassy® Jerez
No. 3788** ■
3 oz./8.9 cl./89 ml.
H4% T2% B2% D2%
1 doc./4# • .27 cu. ft.
SCC 574605



**Bristol Valley Jerez
No. 8588SR** ✖
4 oz./11.8 cl./118 ml.
H5% T1% B2¼ D2¼
2 doc./7# • .59 cu. ft.
SCC 510702



**Brandy
No. 3702** ■
5½ oz./16.3 cl./163 ml.
H4% T2 B2% D2%
1 doc./4# • .33 cu. ft.
SCC 574582



**Embassy Brandy
No. 3704** ■
9¼ oz./27.4 cl./274 ml.
H4½ T2¼ B2½ D3%
2 doc./10# • .93 cu. ft.
SCC 574810



**Embassy Brandy
No. 3705** ■
11½ oz./34.0 cl./340 ml.
H5 T2¼ B2% D3%
2 doc./11# • 1.13 cu. ft.
SCC 294596



**Embassy Brandy
No. 3708** ■
17½ oz./51.8 cl./518 ml.
H5½ T2% B2% D4
2 doc./14# • 1.53 cu. ft.
SCC 573929



**Embassy Brandy
No. 3709** ■
22 oz./65.1 cl./651 ml.
H6 T2% B2% D4%
1 doc./8# • .97 cu. ft.
SCC 294602

Tequileros & Shots para Especialidades



**Whiskey
No. 5120**
1½ oz./4.4 cl./44 ml.
H2½ T2 B1½ D2
6-1 doc. cartones/17#
.58 cu. ft.
SCC 133727
SKU 1719121



**Whiskey
No. 48** ●
2 oz./5.9 cl./59 ml.
H2½ T2 B1½ D2
6-1 doc. cartones/17#
.58 cu. ft.
SCC 133819



**Whiskey
No. 2303** ●
3 oz./8.9 cl./89 ml.
H2½ T2 B2 D2
3 doc./10# • .33 cu. ft.
SCC 264148



**Flauta Whiskey
No. 5126**
2 oz./5.9 cl./59 ml.
H2½ T2¼ B1¼ D2¼
4-1 doc. cartones/24#
.59 cu. ft.
SCC 133604
SKU 1718435



**Flautad Whiskey
No. 5127**
1½ oz./4.4 cl./44 ml.
H2½ T2¼ B1¼ D2¼
4-1 doc. cartones/28#
.59 cu. ft.
SCC 133543
SKU 1718847



**Prism Shot
No. 5277**
2 oz./5.9 cl./59 ml.
H2½ T1½ B1½ D1½
6 doc./26# • .58 cu. ft.
SCC 048618
SKU 1719127



**Shooter
No. 5109**
2 oz./5.6 cl./56 ml.
H3½ T2 B1½ D2
2 doc./7# • .28 cu. ft.
SCC 907106
SKU 1718491



**Mini-Martini
No. 3701** ■
3 oz./8.9 cl./89 ml.
H3¼ T3½ B2½ D3½
1 doc./4# • .37 cu. ft.
SCC 351548



**Cardial
No. 3826** ■
2 oz./5.9 cl./59 ml.
H4½ T1½ B2 D2
3 doc./9# • .54 cu. ft.
SCC 856664



**Shooter Curvo
No. 243** ●
2½ oz./7.4 cl./74 ml.
H3¼ T2½ B1¾ D2½
2 doc./9# • .34 cu. ft.
SCC 330093
SKU 99330093



**Series V65 Shooter
No. 11110722**
2¼ oz./6.5 cl./65 ml.
H2¾ T2¼ B1½ D2¼
2 doc./9# • .26 cu. ft.
SCC 08002713057663







Preparando presentaciones

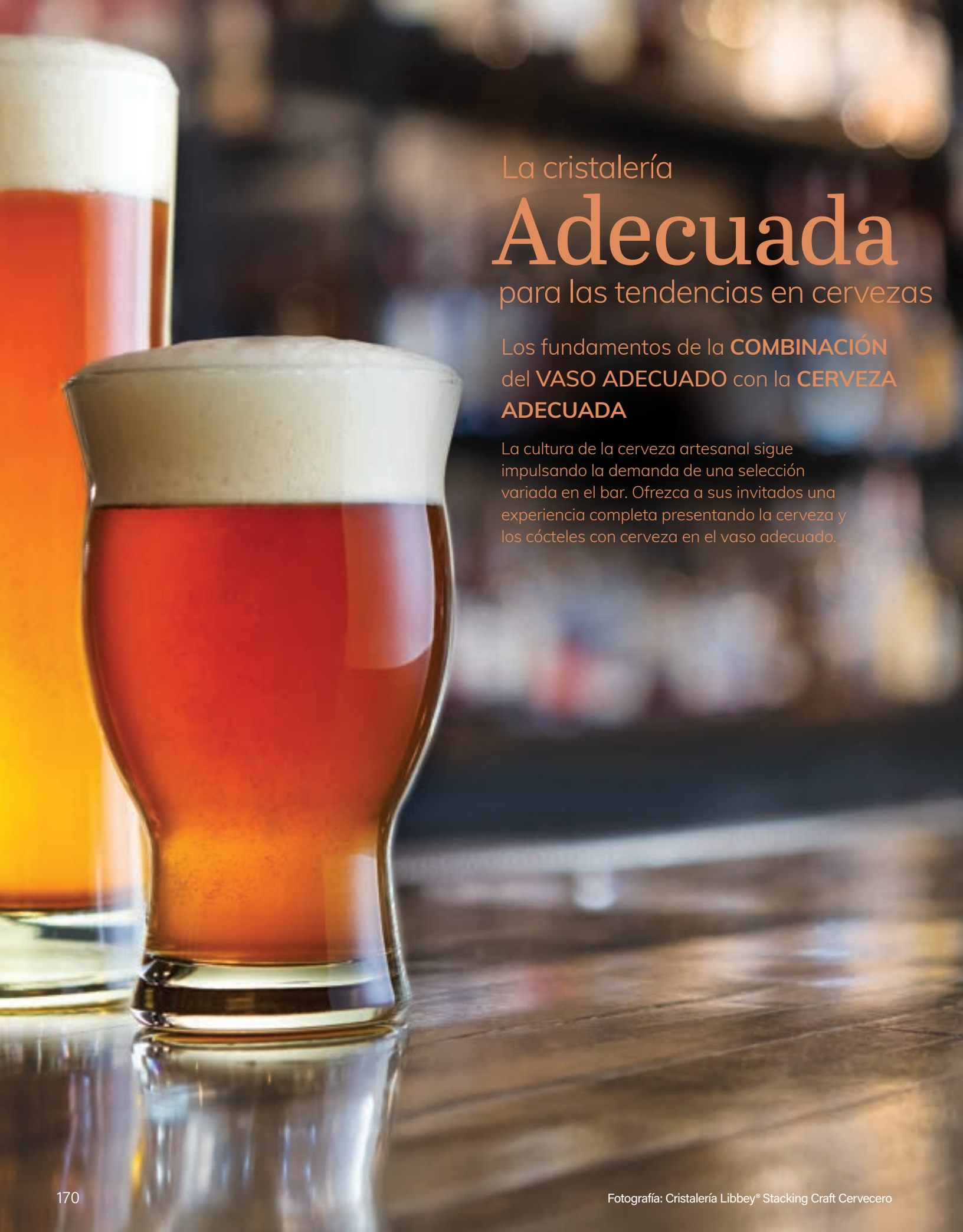
Magistrales

Aproveche lo que le hace destacar entre los demás. Ofrezca los sabores con cuerpo y las presentaciones auténticas que anhela la comunidad artesanal. Se necesita un ingrediente clave: la diferenciación.

Disponer del recipiente adecuado para cada cerveza es bueno para el negocio y mejora el sabor, el aroma y la estética de cada cerveza, lo que aumenta el valor percibido y la satisfacción del cliente a la vez que impulsa sus ganancias por ración.

COPAS CERVECERAS	174
CERVECEROS P/ CATAR	178
CERVECEROS BELGA	173
PILSNERS CURVOS	172
CERVECEROS GIGANTE	172
VASO LATA	175
GROWLERS	175
TARROS	176-177
CERVECEROS MUNIQUE	173
VASOS PUB	172
RESTAURANT BASICS®	174
BANDEJAS P/DEGUSTACIÓN	179

Consulte nuestra guía de Cerveza en la página siguiente para obtener consejos sobre la selección de cristalería para lo que es tendencia en cerveza.



La cristalería

Adecuada

para las tendencias en cervezas

Los fundamentos de la **COMBINACIÓN**
del **VASO ADECUADO** con la **CERVEZA**
ADECUADA

La cultura de la cerveza artesanal sigue impulsando la demanda de una selección variada en el bar. Ofrezca a sus invitados una experiencia completa presentando la cerveza y los cócteles con cerveza en el vaso adecuado.



Pilsners

Perfectos para servir las clásicas cervezas pilsners y otras pale lagers, los vasos Pilsner muestran el color, la claridad y la carbonatación de la cerveza. La forma cónica ayuda a mantener la espuma de la cerveza, mientras que el diseño estrecho permite que los aromas lleguen a la nariz.



Giant cerveceros

Los vasos de Cerveza Gigante de Libbey son altos y ofrecen una presentación excepcionalmente agradable para las cervezas de trigo y las pale ales. Diseñados para el servicio de cerveza de barril, estos vasos presentan una parte superior redondeada que mantiene una generosa capa de espuma.



Vasos de pub

Los vasos de pub ofrecen la presentación perfecta de cervezas clásicas, como IPA, pale ale, brown ale o stout. Con una boca ancha para sostener la capa de espuma, los vasos Pub ofrecen una presentación tradicional pero a la vez genial de la cerveza.



Tulipán

Ideal para presentar lambic y saison, la forma de tulipa también es muy adecuada para las cervezas especializadas de frutos.



Copas

Estos vasos elegantes y robustos elevan la presentación de sus cervezas.



Belgas

El cuerpo redondeado de los vasos Grand Service y Belgian Cervecero de Libbey permite calentar sutilmente la cerveza mediante la transferencia de calor de la mano, mientras que la parte superior que se estrecha hacia dentro captura los aromas, mejorando la experiencia de degustación.



Tarros

Muy grandes y resistentes, los tarros son ideales para servir como es debido la Oktoberfest y otras cervezas oscuras alemanas.

Cerveceros Gigante



**Pilsner
No. 1604** ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H8% T3 B2% D3
2 doc./23# • 1.33 cu. ft.
SCC 382924



**Cerveceros Gigante
No. 1623** ●
23 oz./68.0 cl./680 ml.
H9% T3% B3% D3%
1 doc./13# • .89 cu. ft.
SCC 306593



**Cerveceros Gigante
No. 1611** ●
23 oz./68.0 cl./680 ml.
H8% T3 B3% D3%
1 doc./15# • .99 cu. ft.
SCC 037336

Pilsners Curvos



**Shooter Curvo
No. 243** ●
2½ oz./7.4 cl./74 ml.
H3% T2% B1% D2%
2 doc./7# • .34 cu. ft.
SCC 330093



**Pilsner
No. 19** ●
11½ oz./34.0 cl./340 ml.
H7% T3% B2% D3%
3 doc./29# • 2.13 cu. ft.
SCC 589234

Vasos de Pub LIBBEY® ★ HEAT TREATED



**Vaso Pub Inglés
No. 14806HT** ★ ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6 T3% B2% D3%
3 doc./24# • 1.60 cu. ft.
SCC 005144



**Vaso Pub
No. 194** ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6% T3% B2% D3%
3 doc./28# • 1.66 cu. ft.
SCC 574544

Cerveceros belgas



**Catador Apilable
No. 3816** ■
5 oz./14.8 cl./148 ml.
H4 T2½ B1½ D2¾
2 doc./8# • .57 cu. ft.
SCC 475367



**Cervecero
No. 3807** ■
13 oz./38.4 cl./384 ml.
H5½ T2½ B2¾ D3½
1 doc./7# • .61 cu. ft.
SCC 440334



**Cervecero
No. 3808** ■
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6 T2¾ B3 D3¾
1 doc./8# • .75 cu. ft.
SCC 440341

Cristalería más pequeña, como nuestro catador apilable belga de 5 oz. es ideal para servir cervezas artesanales de alto ABV.

Cerveceros Munique



**Cervecero
No. 920291**
13½ oz./39.9 cl./399 ml.
H7½ T2½ B2¾ D3¾
1 doc./7# • .55 cu. ft.
SCC 5601875150392



**Cervecero
No. 920284**
16½ oz./49.0 cl./490 ml.
H7½ T2¾ B2¾ D3¾
1 doc./7# • .69 cu. ft.
SCC 5601875150408



Copas Cerveceras



Cervecero
No. 3728 ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H7½ T2½ B2¼ D2¾
 2 doc./13# • .99 cu. ft.
 SCC 370006



Cervecero
No. 3725 ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H7½ T2½ B2¼ D2¾
 3 doc./22# • 1.42 cu. ft.
 SCC 908660



Pilsner
No. 3828 ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H9 T2½ B3 D3
 2 doc./22# • 1.43 cu. ft.
 SCC 022400



Cervecero Alto
No. 3823 ■
 14½ oz./42.9 cl./429 ml.
 H9½ T2¾ B3¼ D3¼
 2 doc./24# • 1.72 cu. ft.
 SCC 852741



Restaurant Basics®



Cooler
No. 15141 +
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H5½ T3½ B2¾ D3½
 2 doc./31# • 1.24 cu. ft.
 SCC 063298



Mixing Glass
No. 1639HT +
No. 5139
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H5½ T3½ B2¾ D3½
 2 doc./24# • 1.27 cu. ft.
 No. 1639HT-SCC 455676
 No. 5139-SCC 456499

Vasos Lata



**Vaso Lata Catador
No. 265**
5 oz./14.8 cl./148 ml.
H3% T1% B1% D2%
2 doc./6# - .31 cu. ft.
SCC 586919

NUEVO
**Lata Delgada
No. 1009361**
12½ oz./37.0 cl./370 ml.
L6% T2% D 2%
2 doc./11 1/2# - .63 cu. ft.
SCC L730619
SKU 9730619

**Vaso Lata
No. 209**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H5¼ T2¾ B2½ D3
2 doc./14# - .86 cu. ft.
SCC 460288

**Vaso Lata
No. 266**
20 oz./59.1 cl./591 ml.
H6% T2% B2½ D3
1 doc./8# - .51 cu. ft.
SCC 586902

La decoración personalizada realza el perfil de su establecimiento y es ideal para las promociones "Quédese el vaso" que siguen difundiendo su marca en los círculos sociales de sus clientes.

Consulte la página 205 para obtener más información.

Growlers

**Tapa p/Growler
Reemplazo
No. 96379**
6 doc./2# - .14 cu.ft.
SCC 461131

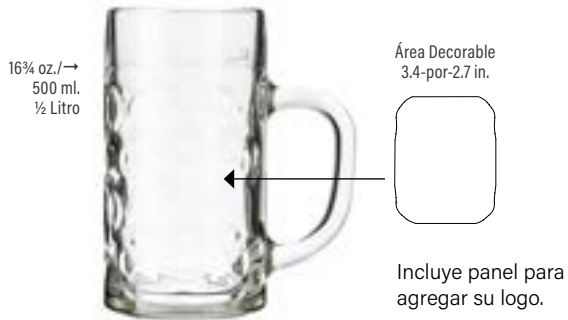


Muestre sus raíces locales. Llene sus jarras con cerveza producida artesanalmente. Añaden un toque "para llevar a casa" a su menú y hacen que los clientes vuelvan por más.

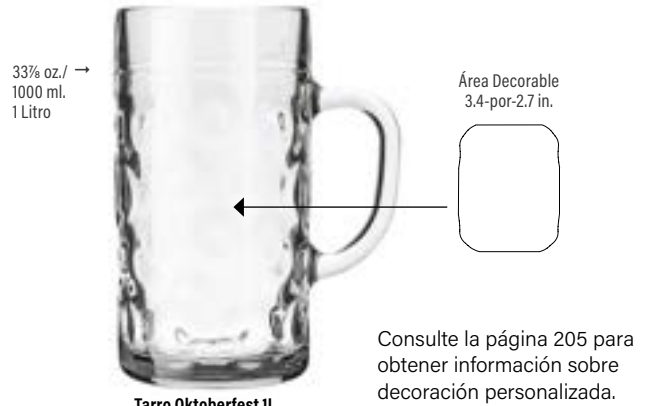
**Growler Ambar c/Tapa
No. 70217**
64 oz./189.3 cl./1893 ml.
H11 T1% B4½ D5
6 pzas./16# - 2.15 cu. ft.
SCC 450883
SKU 9450883



Tarros



Tarro Oktoberfest 0.5L
Item No. 1009318
 Capacidad a Derrame 22 oz.
 H6½ T3¾ B3½ D5¾
 1 doc./26.1# • .83 cu. ft.
 SCC L727510
 Reemplaza No. 12030021



Tarro Oktoberfest 1L
Item No. 1009290
 Capacidad a Derrame 41 oz.
 H8 T4¼ B 4¾ D6 ¼
 6 pzas./19# • .68 cu. ft.
 SCC L727039
 Reemplaza No. 12030021



Tarros



**Scandinavia
No. 5298**
15 oz./44.4 cl./444 ml.
H6¼ T3¾ B3½ D5¾
1 doc./24# • .93 cu. ft.
SCC 031979



**Tankard
No. 5092**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6¾ T3¾ B3¾ D4¾
1 doc./21# • .78 cu. ft.
SCC 498475



**Tarro
No. 5011**
15 oz./44.4 cl./444 ml.
H5½ T3 B3¾ D4½
1 doc./17# • .73 cu. ft.
SCC 492503



**Tarro Sport
No. 5272**
25 oz./73.9 cl./739 ml.
H7¾ T3¾ B3¾ D5¾
1 doc./34# • 1.13 cu. ft.
SCC 863884



**Super Tarro
No. 5262**
34 oz./99.8 cl./998 ml.
H8 T4 B4 D6
1 doc./39# • 1.50 cu. ft.
SCC 001392



Vasos Cerveceros p/Catar



**Catador Apilable Belga
No. 3816** ■
5 oz./14.8 cl./148 ml.
H4 T2½ B1¾ D2¾
2 doc./8# • .57 cu. ft.
SCC 475367



**Vaso Lata Catador
No. 265** ●
5 oz./14.8 cl./148 ml.
H3¾ T1¾ B1¾ D2½
2 doc./6# • .31 cu. ft.
SCC 586919



**Vaso Agua
No. 149** ●
5½ oz./16.3 cl./163 ml.
H3½ T2¾ B2¾ D2¾
6 doc./29# • 1.06 cu. ft.
SCC 005826



**Shooter Curvo
No. 243** ●
2½ oz./7.4 cl./74 ml.
H3¾ T2¾ B1¾ D2½
2 doc./7# • .34 cu. ft.
SCC 330093



Bandejas p/Degustación



Las bandejas para degustación de melamina son aptas para el lavavajillas y tienen un orificio en el asa para colgarlas fácilmente o exponerlas con fines promocionales. Disponibles en negro o cerezo.

Bandeja p/Degustar de Melamina Negro Mate, 4-Espacios
No. 96458
L18¾ W4½ H1½
Peforación 2¼
6 pzas./11# • .71 cu. ft.
SCC 650481
Apta para lavavajillas



Bandeja p/Degustar de Melamina Cerezo, 4-Espacios
No. 96459
L18¾ W4½ H1½
Peforación 2¼
6 pzas./10# • .71 cu. ft.
SCC 650474
SKU 9650474
Apta para lavavajillas



Las bandejas para degustación pueden colgarse del asa para mostrarlas a los clientes o almacenarse verticalmente.

Bandeja p/Degustar de Madera
No. 96381
L16¾ W3½ H1½
Well 2¼
1 doc./7# • .25 cu. ft.
SCC 453747





Cristalería de uso diario para un rendimiento **Extraordinario**

Libbey® diseña y fabrica cristalería que celebra la versatilidad y resiste los rigores del entorno de la restauración al mismo tiempo.

Los vasos son la base para servir cualquier cosa, desde agua fría infusionada hasta las bebidas de moda, como kombucha, café nitro y jugos y smoothies saludables. Cuando se sirve con sus adornos creativos, esta cristalería se transforma fácilmente en llamativas presentaciones de bebidas que se traducen en mayores beneficios para usted.

Los vasos resistentes y compactos **RESISTEN LAS ROTURAS** y **OPTIMIZAN** el almacenamiento en la trastienda y en la barra.

Nuestras técnicas de ingeniería patentadas (véase la página 348) producen algunas de las cristalerías más resistentes que se pueden comprar: una tecnología exclusiva que mejora el rendimiento y añade valor real.

BLUE RIBBON	188
CARATS	183
DRINKING JARS	192
ÉLAN™	187
EMBASSY®	190
ENDEAVOR™	184
GIBRALTAR®	189
FONDO GRUESO	192
HOBSTAR	182
PEDRADA	188
LEXINGTON	190
NO-NIK	190
NOB HILL®	191
OPTIVA®	183
ORACLE	183
RESTAURANT BASICS®	184
ROOM TUMBLERS	193
STACKING RESTAURANT BASICS®	185
STRUCTURE	186

Estilos clásicos con un toque

Fresco

Los estilos clásicos de bebidas retro vuelven a estar de moda, junto con las crecientes expectativas de una experiencia de cóctel de primera calidad. Esta floreciente cultura del cóctel ha enseñado a los clientes a querer mejores bebidas y una ejecución artística durante su preparación, y están dispuestos a pagar más por ambas cosas.

¿Dónde está el truco? Muchas de estas bebidas son ideales para servir en un vaso en lugar de una copa de cóctel tradicional. Los cócteles nostálgicos "altos" y otras bebidas mezcladas que presentan experimentos matizados, sabrosos y de baja graduación funcionan muy bien en vasos más altos con tamaño adecuado para el refrigerador, y los tamaños más cortos son ideales para vertidos super-premium más pequeños.



**Double Old Fashioned
No. 5632**
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H4 $\frac{1}{2}$ T3 $\frac{1}{2}$ B3 D2 $\frac{1}{2}$
1 doc./13# • .46 cu. ft.
SCC 10615905924152
SKU 1721020



**Cooler
No. 5633**
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6 $\frac{1}{2}$ T3 $\frac{1}{4}$ B2 $\frac{3}{4}$ D3 $\frac{1}{4}$
1 doc./15# • .54 cu. ft.
SCC 10615905926798
SKU 1717005



**Coupe
No. 929799**
8 $\frac{1}{2}$ oz./25.1 cl./251 ml.
H4 $\frac{3}{4}$ T4 $\frac{1}{2}$ B2 $\frac{3}{4}$ D4 $\frac{1}{2}$
1 doc./7# • .68 cu. ft.
SCC 10615905929799

Oracle



NUEVO
Double Old Fashioned
No. 6297
 11 oz./33 cl./330 ml.
 H4 T3½ B3 D3½
 1 doc./10# - .36 cu. ft.
 SCC L727756
 SKU 1721506



NUEVO
Cooler
No. 6298
 16 oz./47 cl./470 ml.
 H6 T3½ B2¾" D3½
 1 doc./14# - .49 cu. ft.
 SCC L727749
 SKU 1721505

Carats



Double Old Fashioned
No. 925500
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H4½ T3½ B2¾ D3½
 1 doc./13# - .42 cu. ft.
 SCC 10615905925500
 SKU 9925500



Vaso
No. 926774
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H6½ T3½ B2¾ D3½
 1 doc./12# - .45 cu. ft.
 SCC 10615905926774
 SKU 9926774

Optiva® LIBBEY® + **DuraTuff** APILABLE



Rocas
No. 15962 +
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H3¾ T3¾ B2¾ D3¾
 1 doc./10# - .42 cu. ft.
 SCC 496058
 SKU 1719760



Hi-Ball
No. 15964 +
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H5¾ T3¾ B2¾ D3¾
 1 doc./12# - .51 cu. ft.
 SCC 496027
 SKU 1720424



Espresso
No. 15733 +
3 3/4 oz./11 cl./111 ml.
H3 T2 3/4 B1 3/4 D2 3/4
1 doc./5# • .35 cu. ft.
SCC 6943949906986



Double Old Fashioned
No. 15712 +
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H4 3/4 T3 B2 1/2 D3 3/4
1 doc./11# • .56 cu. ft.
SCC 367129
SKU 1718910



Hi-Ball
No. 15713 +
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H6 1/4 T3 B2 1/4 D3
1 doc./13# • .50 cu. ft.
SCC 367143
SKU 1718893



Cooler
No. 15715 +
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H7 T3 3/4 B2 3/4 D3 3/4
1 doc./15# • .64 cu. ft.
SCC 368072
SKU 1718634

Restaurant Basics® LIBBEY®
+DuraTuff®



Vaso Mezclador
No. 1639HT +
No. 5139
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H5 3/4 T3 1/2 B2 3/4 D3 1/2
2 doc./24# • 1.27 cu. ft.
No. 1639HT-SCC 455676 / SKU 1714085
No. 5139-SCC 456499



Vaso Mezclador Alto
No. 15385 +
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6 1/4 T3 B2 3/4 D3 3/4
2 doc./27# • 1.25 cu. ft.
SCC 426444



Cooler
No. 15141 +
14 oz./41.4 cl./414 ml.
H5 3/4 T3 1/2 B2 3/4 D3 1/2
2 doc./31# • 1.24 cu. ft.
SCC 063298
SKU 1718639



**Double Old Fashioned
No. 15769** +
12 oz./35.5 cl./355 ml.
H3¼ T3½ B2¼ D3½
2 doc./17# • .87 cu. ft.
SCC 508126



**Vaso Mezclador Apilable
No. 15790** +
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H5¼ T3½ B2¼ D3½
2 doc./24# • 1.24 cu. ft.
SCC 452375



**Vaso Pub Apilable
No. 15730** +
17¼ oz./51.0 cl./510 ml.
H6½ T3¼ B2¼ D3¼
2 doc./26# • 1.31 cu. ft.
SCC 387707



Cristalería diseñada para apilarse, lo que prolonga su vida útil y reduce el costo de sustitución del vaso.



**Vaso Mezclador Apilable
No. 15791** +
20 oz./59.2 cl./592 ml.
H6¾ T3¾ B2½ D3¾
2 doc./32# • 1.56 cu. ft.
SCC 452382



**Vaso Mezclador Apilable
No. 15792** +
22 oz./65.1 cl./651 ml.
H7 T3¾ B2¾ D3¾
2 doc./34# • 1.68 cu. ft.
SCC 452436



VISTA SUPERIOR



NUEVO

Rocas
No. 1009130 +
 9 oz./ 26.6 cl./ 266 ml.
 H3½ T3¾ B 2¼ D3¾
 1 doc./8# - .36 cu. ft.
 SCC L725004
 SKU 1720570



APILABLE

NUEVO

Double Old Fashioned
No. 1009131 +
 12 oz./ 35.5 cl./ 355 ml.
 H3¾ T4¼ B3 D4¾
 1 doc./10# - .45 cu. ft.
 SCC L725028
 SKU 1720571



NUEVO

Hi-Ball
No. 1009132 +
 12 oz./ 35.5 cl./ 355 ml.
 H5¼ T3¾ B2½ D3¾
 1 doc./10# - .39 cu. ft.
 SCC L725011
 SKU 1720573



NUEVO

Cooler
No. 1009133 +
 16 oz./ 47.3 cl./ 473 ml.
 H5¾ T4" B2½ D4
 1 doc./13.1# - .61 cu. ft.
 SCC L725035
 SKU 1720572





Rocas
No. 15809 +
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H3¾ T3½ B2¼ D3½
 1 doc./8# • .45 cu. ft.
 SCC 391896
 SKU 1719758



Double Old Fashioned
No. 15811 +
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H4½ T3¾ B2½ D3¾
 1 doc./12# • .55 cu. ft.
 SCC 444745
 SKU 1719354



Hi-Ball
No. 15812 +
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H6¼ T3 B2¼ D3
 1 doc./13# • .50 cu. ft.
 SCC 391858
 SKU 1719102



Hi-Ball
No. 15814 +
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H6¾ T3¾ B2¾ D3¾
 1 doc./14# • .57 cu. ft.
 SCC 391865
 SKU 1719830



Cooler
No. 15816 +
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H7 T3¼ B2¾ D3¼
 1 doc./15# • .64 cu. ft.
 SCC 391872



Pedrada



**Old Fashioned
No. 6758** ●
8 oz./23.7 cl./237 ml.
H3¼" T3½" B3" D3½"
1 doc./8# - .27 cu. ft.
SKU 1795450



**Double Old Fashioned
No. 6759** ●
12½ oz./34.7 cl./347 ml.
H4" T3½" B3½" D3½"
1 doc./11# - .41 cu. ft.
SKU 1795447



**Hi-Ball
No. 6760** ●
13 oz./38.8 cl./388 ml.
H5½" T3" B3" D3"
1 doc./10# - .41 cu. ft.
SKU 1795439



**Cooler
No. 6779** ●
16¾ oz./49.5 cl./495 ml.
H6" T3" B3" D3"
1 doc./10# - .47 cu. ft.
SKU 1795434

Blue Ribbon



**Rocas
No. 6758LB** ●
8¾ oz./24.4 cl./244 ml.
H3¼" T3½" B3" D3½"
1 doc./8.3# - .29 cu. ft.
SCC L729170
SKU 1721808



**Double Old Fashioned
No. 6759** ●
12½ oz./ 37 cl./ 370 ml.
H4" T3½" B3½" D3½"
1 doc./11# - .41 cu. ft.
SCC L726056
SKU 1720857



**Cooler
No. 6779** ●
16¾ oz./ 49.5 cl./ 495 ml.
H6" T3" B3" D3"
1 doc./10# - .47 cu. ft.
SCC L726049
SKU 1720856





Rocas
No. 15248 +
 4½ oz./13.3 cl./133 ml.
 H3¼ T3 B2½ D3
 3 doc./21# • .71 cu. ft.
 SCC 109005
 SKU 1718864



Rocas
No. 15249 +
 5½ oz./16.3 cl./163 ml.
 H3¼ T3 B2½ D3
 3 doc./16# • .73 cu. ft.
 SCC 108992
 SKU 1719543



Rocas
No. 15241 +
 7 oz./20.7 cl./207 ml.
 H3¼ T3¼ B2¼ D3¼
 3 doc./18# • .85 cu. ft.
 SCC 733088
 SKU 1719570



Rocas
No. 15242 +
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H3¼ T3¼ B2½ D3¼
 3 doc./22# • 1.07 cu. ft.
 SCC 733187
 SKU 1719786



Rocas
No. 15232 +
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H3¼ T3¼ B2½ D3¼
 3 doc./27# • 1.19 cu. ft.
 SCC 105373
 SKU 1720112



Rocas Doble
No. 15243 +
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H4 T3¼ B2¼ D3¼
 3 doc./27# • 1.30 cu. ft.
 SCC 733200
 SKU 1718870



Copa
No. 15247 +
 11½ oz./34.0 cl./340 ml.
 H6¼ T3¼ B3¼ D3¼
 3 doc./35# • 2.11 cu. ft.
 SCC 790746
 SKU 1706268



Hi-Ball
No. 15236 +
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H4¼ T3¼ B2¼ D3¼
 3 doc./33# • 1.18 cu. ft.
 SCC 057979
 SKU 1720049



Vaso
No. 15237 +
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H4¼ T3¼ B2½ D3¼
 3 doc./31# • 1.18 cu. ft.
 SCC 056712
 SKU 1719655



Vaso
No. 15238 +
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H4¼ T3¼ B2¼ D3¼
 3 doc./36# • 1.39 cu. ft.
 SCC 056729
 SKU 1718791



Vaso
No. 15244 +
 14 oz./41.4 cl./414 ml.
 H5¼ T3¼ B2¼ D3¼
 3 doc./37# • 1.60 cu. ft.
 SCC 733224
 SKU 1718898



Cooler
No. 15235 +
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H5¼ T3¼ B2¼ D3¼
 3 doc./32# • 1.47 cu. ft.
 SCC 142477
 SKU 1719229



Cooler
No. 15256 +
 16 oz./47.3 cl./473 ml.
 H6¼ T3¼ B2¼ D3¼
 2 doc./29# • 1.31 cu. ft.
 SCC 063403
 SKU 1718871



Vaso p/ Té Helado
No. 15253 +
 22 oz./65.1 cl./651 ml.
 H7 T3¼ B2¼ D3¼
 2 doc./38# • 1.72 cu. ft.
 SCC 867462
 SKU 1718297



Embassy®

LIBBEY®
★ HEAT TREATED



Rocas
No. 1512 ★ ●
10½ oz./31.1 cl./311 ml.
H3½ T3¼ B2 D3¼
3 doc./16# • 1.08 cu. ft.
SCC 409133



Cooler
No. 12263 ★ ●
12½ oz./37.0 cl./370 ml.
H5½ T2½ B2 D2½
3 doc./24# • 1.26 cu. ft.
SCC 426208

No-nik

LIBBEY®
★ HEAT TREATED



Vaso Pub Inglés
No. 14806HT ★ ●
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6 T3½ B2¼ D3¼
3 doc./24# • 1.60 cu. ft.
SCC 005144

Lexington



Whiskey
No. 2303 ●
3 oz./8.9 cl./89 ml.
H2½ T2 B2 D2
3 doc./10# • .33 cu. ft.
SCC 264148



Old Fashioned
No. 2328 ●
7¾ oz./22.9 cl./229 ml.
H3½ T2½ B2¼ D2½
3 doc./20# • .80 cu. ft.
SCC 264100



Old Fashioned
No. 2338 ●
10¼ oz./30.3 cl./303 ml.
H3½ T3¼ B3½ D3¼
3 doc./28# • 1.07 cu. ft.
SCC 486182



Hi-Ball
No. 2318 ●
8 oz./23.7 cl./237 ml.
H4½ T2½ B2½ D2½
3 doc./19# • .76 cu. ft.
SCC 710782



Hi-Ball Alto
No. 2310 ●
10½ oz./31.1 cl./311 ml.
H6 T2½ B2¼ D2½
3 doc./21# • 1.00 cu. ft.
SCC 575008



Vaso
No. 2359 ●
11½ oz./34.0 cl./340 ml.
H5 T2¼ B2½ D2¼
3 doc./23# • 1.07 cu. ft.
SCC 264124





FONDO
GRABADO



Old Fashioned
No. 23386 ●
10¼ oz./30.3 cl./303 ml.
H3¾ T3¼ B3¾ D3¼
2 doc./16# • .69 cu. ft.
SCC 370181



Double Old Fashioned
No. 23396 ●
12¼ oz./36.2 cl./362 ml.
H3¾ T3¾ B3¾ D3¼
3 doc./29# • 1.19 cu. ft.
SCC 407125



Hi-Ball
No. 23256 ●
9 oz./26.6 cl./266 ml.
H4¾ T2½ B2½ D2¾
4 doc./31# • 1.18 cu. ft.
SCC 370167



Bebida
No. 23596 ●
11½ oz./34.0 cl./340 ml.
H5 T2¾ B2¾ D2¾
2 doc./16# • .72 cu. ft.
SCC 370198



Hi-Ball Alto
No. 23106 ●
10½ oz./31.1 cl./311 ml.
H6 T2½ B2¾ D2½
3 doc./24# • 1.00 cu. ft.
SCC 063229





Hi-Ball
No. 814CD ▲ ●
12½ oz./37.0 cl./370 ml.
H5% T2% B2½ D2%
3 doc./24# • 1.21 cu. ft.
SCC 883370



Cooler
No. 817CD ▲ ●
15¼ oz./46.6 cl./466 ml.
H6¼ T3 B2½ D3
3 doc./27# • 1.45 cu. ft.
SCC 758777



Hi-Ball Inglés
No. 139 ●
13 oz./38.5 cl./385 ml.
H4 T3% B2¼ D3%
4 doc./35# • 1.79 cu. ft.
SCC 005178



Agua
No. 149 ●
5½ oz./16.3 cl./163 ml.
H3½ T2% B2% D2%
6 doc./29# • 1.06 cu. ft.
SCC 005826



Hi-Ball
No. 132 ●
8 oz./23.7 cl./237 ml.
H4% T2% B2% D2%
4 doc./24# • 1.22 cu. ft.
SCC 369895



Drinking Jars



Tapa de Metal Oro
No. 92136
H% D3
6 doc./2# • .58 cu. ft.
SCC 479792
SKU 99479792
Se adapta a los artículos
92103 y 97084



Drinking Jar
No. 92103
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H5¼ T2% B2½ D3½
1 doc./6# • .41 cu. ft.
SCC 472540
SKU 99472540



Drinking Jar
No. 97084
16½ oz./48.8 cl./488 ml.
H5¼ T2% B2½ D4%
1 doc./12# • .63 cu. ft.
SCC 871421
SKU 1785515

Room Tumblers



Rocas
No. 15232 +
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H3½ T3½ B2½ D3½
 3 doc./27# • 1.19 cu. ft.
 SCC 105373
 SKU 1720112



Rocas
No. 15809 +
 9 oz./26.6 cl./266 ml.
 H3½ T3½ B2¼ D3½
 1 doc./8# • .45 cu. ft.
 SCC 391896
 SKU 1719758



Old Fashioned
No. 23386 ●
 10¼ oz./30.3 cl./303 ml.
 H3½ T3¼ B3¼ D3¼
 2 doc./16# • .69 cu. ft.
 SCC 370181



Rocas
No. 1512 ★ ●
 10½ oz./31.1 cl./311 ml.
 H3½ T3¼ B2 D3¼
 3 doc./16# • 1.08 cu. ft.
 SCC 409133







Dulces

soluciones para la carta de postres

La gama de cristalería de Libbey le ayudará a crear presentaciones llamativas que garanticen que sus opciones de menú para después de la cena no sean sólo una ocurrencia de último minuto para los invitados.

Sirve un rápido y REFRESCANTE energizante de MODA, como estas leches con infusión de rosa y cúrcuma en tazas de Cappuccino de cristalería de Libbey®.

Ya sea para una humeante taza de su café favorito o para un exquisito postre, aumentará la probabilidad de que siempre "dejen espacio suficiente".

DEGUSTACIÓN DE POSTRES	196
NITRO CAFÉ	197
BEBIDAS CALIENTES	197

Degustación de Postres



Whiskey
No. 48 ●
 2 oz./5.9 cl./59 ml.
 H2% T2 B1½ D2
 6-1 doc. cartons/17#
 .58 cu. ft.
 SCC 133819



Shot Prism
No. 5277
 2 oz./5.9 cl./59 ml.
 H2½ T1% B1% D1%
 6 doc./26# • .58 cu. ft.
 SCC 048618
 SKU 1719127



Espresso
No. 15733 +
 3¼ oz./11 cl./111 ml.
 H3 T2¼ B1¼ D2¼
 1 doc./5# • .35 cu. ft.
 SCC 6943949906986



Catalina® Cordial
No. 3826 ■
 2 oz./5.9 cl./59 ml.
 H4% T1% B2 D2
 3 doc./9# • .54 cu. ft.
 SCC 856664



Shooter Curvo
No. 243 ●
 2½ oz./7.4 cl./74 ml.
 H3¼ T2% B1% D2%
 2 doc./7# • .34 cu. ft.
 SCC 330093
 SKU 99330093



Embassy® Mini-Martini
No. 3701 ■
 3 oz./8.9 cl./89 ml.
 H3¼ T3% B2% D3%
 1 doc./4# • .37 cu. ft.
 SCC 351548



Splash Postre
No. 3419 ■
 12 oz./35.5 cl./355 ml.
 H4% T4% B3 D3¼
 1 doc./8# • .71 cu. ft.
 SCC 395924



Catalina Postre
No. 3825 ■
 10 oz./29.6 cl./296 ml.
 H3% T4¼ B3 D4¼
 3 doc./25# • 1.81 cu. ft.
 SCC 857371



Cervecerero Alto
No. 3823 ■
 14½ oz./42.9 cl./429 ml.
 H9% T2¼ B3¼ D3¼
 2 doc./24# • 1.72 cu. ft.
 SCC 852741

Bebidas Calientes



Café Irlandés
No. 5295

8½ oz./25.1 cl./251 ml.
H5% T3% B2¼ D4%
2 doc./21# • 1.13 cu. ft.
SCC 030101

El choque térmico que se produce al verter una bebida caliente en un vaso frío puede dañar la cristalería. Se recomienda precalentar la cristalería antes de añadir una bebida caliente humeante.



Espresso
No. 13245220

2¼ oz./8.1 cl./81 ml.
H2¼ T2½ B1½ D3¾
1 doc./3# • .17 cu. ft.
SCC 08002713123979



Cappuccino
No. 13220319

6 oz./17.7 cl./177 ml.
H3 T3¼ B2 D4¼
1 doc./7# • .34 cu. ft.
SCC 08002713123979



4" Espresso Plato
No. 13208919

H5% T4% B1¼ D4%
1 doc./3# • .7 cu. ft.
SCC 08002713123955



5" Cappuccino Plato
No. 13246422

H¾ T5% B2% D5%
1 doc./6# • .13 cu. ft.
SCC 08002713123986

Nitro Café

Cristalería recomendada



Embassy Brandy
No. 3705

11½ oz./34.0 cl./340 ml.
H5 T2¼ B2¼ D3%
2 doc./11# • 1.13 cu. ft.
SCC 294596



Vaso Pub
No. 194

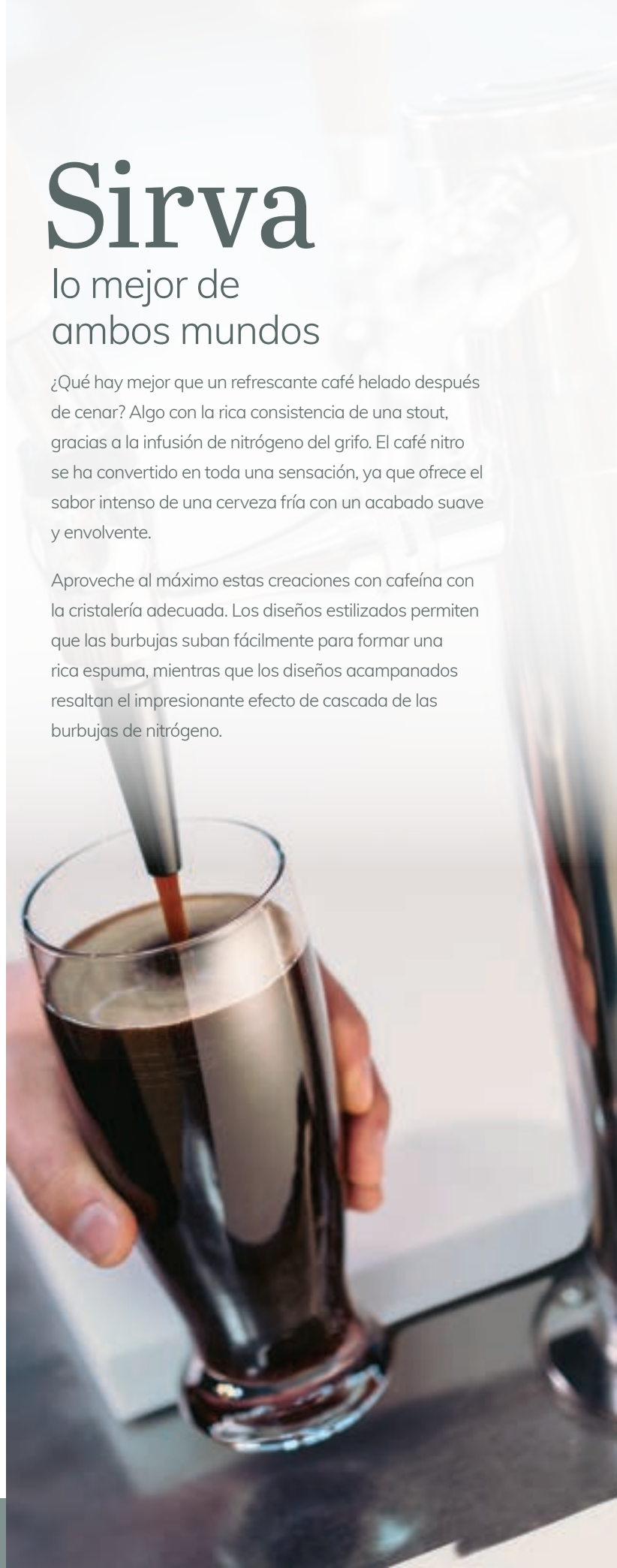
16 oz./47.3 cl./473 ml.
H6% T3% B2½ D3%
3 doc./28# • 1.66 cu. ft.
SCC 574544

Sirva

lo mejor de ambos mundos

¿Qué hay mejor que un refrescante café helado después de cenar? Algo con la rica consistencia de una stout, gracias a la infusión de nitrógeno del grifo. El café nitro se ha convertido en toda una sensación, ya que ofrece el sabor intenso de una cerveza fría con un acabado suave y envolvente.

Aproveche al máximo estas creaciones con cafeína con la cristalería adecuada. Los diseños estilizados permiten que las burbujas suban fácilmente para formar una rica espuma, mientras que los diseños acampanados resaltan el impresionante efecto de cascada de las burbujas de nitrógeno.



BARRIL	202
BOTELLAS	199
PORTAVELAS Y VOTIVOS	203
GARRAFAS	200
JARRAS HECHAS A MANO	201
JARRAS	201
ACCESORIOS PARA FUMAR	204
ACCESORIOS DE MESA	202

Vista su **Mesa** con vidrio

Si aprovecha todas las oportunidades para realzar la experiencia completa, sus invitados no podrán contener su emoción. Una colección completa de cristalería de servicio de mesa versátil, junto con presentaciones extraordinarias (página 129), puede ser tan emocionante como sus platos culinarios.



Botellas

La tapa se vende por separado.



Tapa con ajuste
No. 92162

H $\frac{7}{8}$ T1 $\frac{1}{8}$ B2 D2
2 doc./1# • .14 cu. ft.
SCC 556219

Se adapta al artículo 92129



Botella p/Leche
No. 92129

33 $\frac{1}{2}$ oz./99.1 cl./991 ml.
H8 $\frac{1}{2}$ T1 $\frac{1}{4}$ B3 $\frac{1}{4}$ D3 $\frac{3}{8}$
2 doc./31# • 1.49 cu. ft.
SCC 489586



Botella de agua con tapa de alambre
No. 13151017

12 oz./35.5 cl./355 ml.
H8 $\frac{1}{8}$ T1 $\frac{1}{4}$ B2 $\frac{1}{2}$ D2 $\frac{1}{8}$
1 doc./10# • .56 cu. ft.
SCC 08002713088308

Inspiración

Indispensable

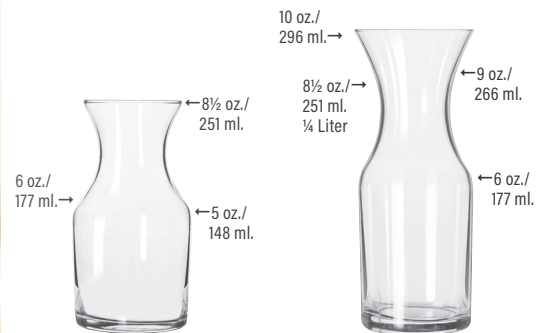
Pase la botella... o la jarra. Únase al ambiente de comunidad y cree cócteles y mocktails para compartir de formas inesperadas que van de lo encantador a lo vanguardista.

Un surtido de bebidas presentadas en recipientes más grandes anima a los invitados a participar en la experiencia, servirse a sí mismos y a sus amigos, y compartir la diversión. Estas jarras y botellas seguro que inspiran su creatividad: ¡imagínese los beneficios que le vendrán!

Garrafas

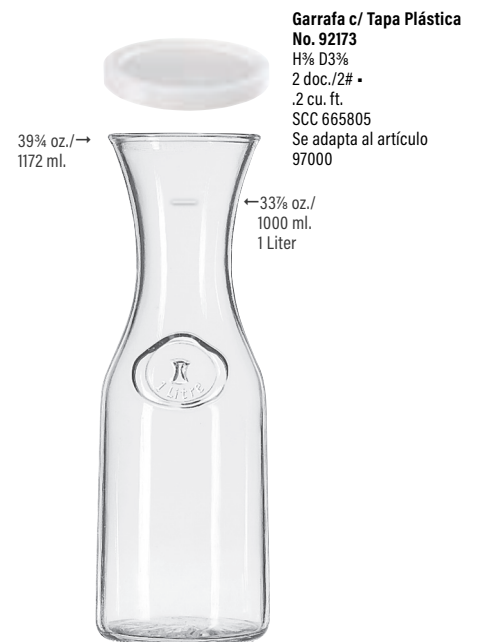


Garrafa No. 718 ●
4½ oz./122 cl./122 ml.
H3% T1¼ B1% D2½
6 doc./17# • .95 cu. ft.
SCC 011766



Garrafa No. 719 ●
8½ oz./25.1 cl./251 ml.
H4% T2¼ B2½ D2¾
3 doc./12# • .98 cu. ft.
SCC 574971

Garrafa No. 782 ●
10 oz./29.6 cl./296 ml.
H6½ T2½ B2% D2½
1 doc./7# • .41 cu. ft.
SCC 512232



Garrafa c/ Tapa Plástica No. 92173 ●
H3% D3%
2 doc./2# • .2 cu. ft.
SCC 665805
Se adapta al artículo 97000

Garrafa No. 97000
39¾ oz./117.2 cl./1172 ml.
H10% T3½ B3¼ D3¾
1 doc./21# • 1.35 cu. ft.
SCC 598069

Jarras Hechas a Mano



Atlantis Jarra
No. 1787724 Ø
73 oz./2.2 L.
H11 $\frac{1}{8}$ T5 $\frac{3}{4}$ B3 $\frac{1}{2}$ D7 $\frac{3}{4}$
6 pzas./22# • 1.49 cu. ft.
SCC 17877241

Las capacidades se indican como capacidades mínimas en onzas y podrían variar considerablemente al alza. No deben utilizarse como patrón de medida.

Tenga esto en cuenta antes de comprar.

Todas las jarras finas hechas a mano deben manipularse y utilizarse con cuidado.

Se recomienda lavarlas a mano.

Jarras



Jarra Litro
No. 1792421
35 $\frac{1}{2}$ oz./105.0 cl./1050 ml.
H7 $\frac{3}{4}$ T4 $\frac{1}{8}$ B3 $\frac{1}{2}$ D6 $\frac{5}{8}$
6 pzas./15# • .79 cu. ft.
SCC 17924211

Barril



Mostrado al 15%
de tamaño real.

Barril
No. 9520003
10 Litros
H15 T5¼ B9 D9
2 pzas./17# • 1.52 cu. ft.
(La altura no incluye tapa)
SCC 17060629

Accesorios de Mesa



Tapas de repuesto:
Tapa No. 96091
Caja 12 doc./3#
.32 cu.ft.
SCC 847884

Pimentero
Tapa Acero Inoxidable
No. 97052
2 oz./5.7 cl./57 ml.
H4¼ T1½ B1½ D1½
6 doc./22# • .61 cu. ft.
SCC 143221



Vinagrera con tapón
No. 75305
6 oz./17.7 cl./177 ml.
H4¼ T1½ B1¼ D2¼
1 doc./7# • .44 cu. ft.
SCC 849086



Juego de vinagrera de 3 piezas
No. 80371
H7¼ T¼ B7 D7
6 juegos/caja/13# • 1.95 cu. ft.
SCC 849093

Portavelas y Votivos



Votivo Cilindrico
Molde / Item 0165
99 ml / 3.3 oz.
6.7 cm. / 2 5/8" H
SKU: 1795336
24 Pzas.



Votivo estriado con cruz
Molde / Item 0961
83 ml. / 2.8 oz.
6 cm. / 2 3/8" h
SKU: 1785094
48 Pzas.



Votivo Roly Poly
Molde / Item 6116
142 ml. / 4.8 oz.
6.2 cm. / 2 7/16" h
SKU: 1780860
24 Pzas.



Votivo Roly Poly Grande
Molde / Item 6130
347 ml. / 11.7 oz.
7.8 cm. / 3 3/32" h
SKU: 1783300
36 Pzas.



Votivo Cuadrado Grande
Molde / Item 6166
710 ml. / 24 oz.
10.9 h x 12 L x 12 L cm.
4 1/4" h x 4 3/4" L x 4 3/4" L
SKU: 1792167
12 Pzas.

Accesorios para fumar



**Cenicero
No. 5156**
4 1/4"
4 doc./22# • .77 cu. ft.
SCC 757626



**Nob Hill® Cenicero
No. 5154**
4"
3 doc./18# • .61 cu. ft.
SCC 656684



**Cenicero Cuadrado
No. 5143**
3 3/4"
3 doc./22# • .48 cu. ft.
SCC 016334



**Cenicero Seguro
No. 5164**
5"
3 doc./22# • .35 cu. ft.
SCC 603435



**Cenicero de puros
No. 1783682**
L7 1/4 W4 1/4 H2
6 pzas./21# • .27 cu. ft.
SCC 17836828



Cause una gran impresión con la decoración personalizada

Uno de los objetivos de la presentación de alimentos y bebidas es causar una impresión duradera, que los clientes la tengan presente.

Con la decoración personalizada, puede diferenciarse de la competencia y causar una impresión que perdure hasta el hogar de sus clientes.

Grabaremos su nombre y logotipo en su cristalería o vajilla, creando una impresión visual permanente que no se raya, astilla ni se deslava. Es una forma económica de añadir variedad y chispa a su servicio de bebidas, y se convierte en un vehículo publicitario memorable y rentable cuando se utiliza en promociones de "Quédese el vaso".

Cómo funciona la decoración personalizada

Simplemente seleccione hasta ocho colores de los miles disponibles en nuestra paleta de colores. Facilítenos el nombre y/o logotipo que desea que aparezca y nosotros nos encargamos de todo. Diseñaremos y produciremos el material gráfico final y aplicaremos el diseño aprobado según sus especificaciones exactas.

Pregunte a su representante de ventas de Libbey® sobre la creación de su marca con decoración personalizada.



LIBBEY la diferencia

La mayoría de los clientes se hacen la misma pregunta cuando compran cristalería: ¿Va a aguantar? Aprovechando 200 años de experiencia e innovación en la fabricación de vidrio, Libbey® ofrece una tecnología exclusiva para mejorar el rendimiento de la cristalería.



LIBBEY®

+DuraTuff®

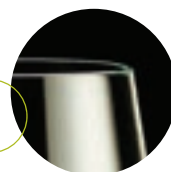
Este posproceso térmico especial para vasos y copas "prensados" refuerza la parte superior del vidrio, la zona más vulnerable a la rotura. El resultado es una cristalería extraordinariamente duradera con una vida útil prolongada.



LIBBEY®

▲FINEDGE®

La precisión de la fabricación de Libbey produce un borde con un cordón mínimo que es más resistente a los antiestéticos astillamientos sin sacrificar su sutil belleza.



LIBBEY®

✕Sheer Rim™ D.T.E.

Una rara combinación de elegancia y asequibilidad para mejorar el servicio de bebidas con una mayor vida útil. Esta cristalería cuenta con un borde de microesferas que se agrieta para luego pulirse y producir un borde fino y duradero.

LIBBEY®

★HEAT TREATED

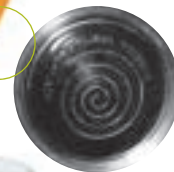
Un proceso especial de calentamiento y enfriamiento rápido refuerza la parte superior del vidrio, aumentando la resistencia a los choques térmicos y mecánicos.



LIBBEY®

Ⓢfizzazz®

Un grabado láser en el fondo interior crea un flujo constante de burbujas, ¡lo que potencia el aroma y el sabor! Fabricado únicamente bajo pedido.



Sólo hecho sobre pedido

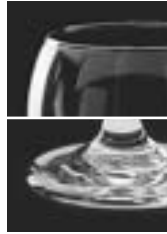
Garantías en Vidrio



● GARANTÍA DE BORDE SAFEDGE®.

Durante más de 85 años, el compromiso demostrado de Libbey con la calidad ha estado respaldado por nuestra conocida garantía: "un vaso nuevo si el borde de un vaso Safedge® se astilla". Si el borde de cualquier vaso cubierto por la garantía Safedge® se astilla, Libbey sustituirá o reembolsará el precio del vaso cuando se devuelva al vendedor/distribuidor al que se compró originalmente. Por supuesto, esta garantía no cubre roturas.

Si el borde de cualquier vaso cubierto por la garantía Safedge® se astilla, Libbey sustituirá o reembolsará el precio del vaso cuando se devuelva al vendedor/distribuidor al que se compró originalmente. Por supuesto, esta garantía no cubre roturas.



■ GARANTÍA DE BORDE Y PIE SAFEDGE

Si el borde o el pie de cualquier artículo de cristalería de una pieza se astilla, Libbey garantiza la sustitución o el reembolso del precio del vaso cuando se devuelva al distribuidor al que se compró originalmente.

Se devuelva al distribuidor al que se compró originalmente.

Θ Soplado a mano. Fabricado a mano, lo que confiere al vaso características únicas. Las capacidades se indican como capacidades mínimas en onzas y podrían variar considerablemente al alza. No deben utilizarse como patrón de medida.



✦ SHEER RIM^{MR}/D.T.E. GARANTÍA

El Sheer Rim/D.T.E. de Libbey (Borde DuraTemp) de Libbey presentan un canto sin bordes que primero se agrieta y luego se pule para producir un borde fino pero duradero.

Esto crea una combinación de elegancia y asequibilidad en la cristalería para los operadores que buscan mejorar su servicio de bebidas, manteniendo al mismo tiempo una vida útil más larga. Los vasos y copas Sheer Rim/D.T.E. están garantizados contra el astillado del borde.

Las versiones revestidas de los artículos tienen las mismas dimensiones que el vidrio sin revestir.

Las imágenes de productos individuales reproducidas a lo largo de este

El catálogo se muestra en aproximadamente un 25% del tamaño real.

Identificaciones de sufijos

El sufijo de letra "B" significa cobalto

El sufijo de letra "HT" significa que el vidrio está tratado térmicamente.

El sufijo de letra "CD" significa que el vidrio tiene Finedge®

El sufijo de letra "SR" significa que el vidrio tiene Sheer Rim/D.T.E. (Borde DuraTemp)

Las capacidades de la cristalería se expresan en onzas estadounidenses y son aproximadas y no deben usarse como medida estándar. Se calcula que todas las capacidades de fluido se desbordan, excepto aquellos artículos decorados con una línea de capacidad indicada. Nuestras especificaciones de capacidad permiten una tolerancia de más o menos 5%.

Ejemplo: 12 oz. El vidrio bajo en roca podría variar en capacidad de desbordamiento desde un mínimo de 11,4 onzas hasta un máximo de 12,6 onzas.

Para obtener más información sobre las especificaciones del producto, comuníquese con su representante de ventas de Libbey.

1 U.S. fl. oz.=29.5727 ml.=1.04084 Imp. fl. oz.

1 Imp. fl. oz.=28.4123 ml.=0.96075 U.S. fl. oz.

Las capacidades de los productos hechos a mano se indican como capacidades mínimas de onzas y pueden variar considerablemente hacia arriba. No deben usarse como estándar de medida.

PRODUCT NAME/DESCRIPTION — **White Wine** (See Suffix Identifications Above)

No. 8573SR + (SPECIAL PROCESS SYMBOLS (See Explanations Above))

13 oz./38.5 cl./385 ml. (PRODUCT FLUID CAPACITY (U.S. ounces. See Notation Above.))

H7½ T2⅞ B3¼ D3⅜

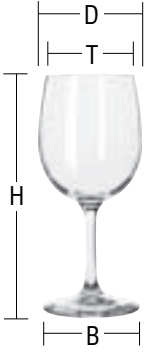
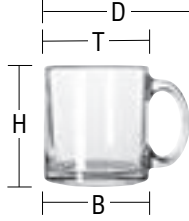
2 doz./13# ■ 1.48 cu. ft. (CARTON SIZE/CUBIC FOOT)

PRODUCT ORDER NUMBER

PRODUCT DIMENSIONS:
 "H" MEANS HEIGHT
 "T" MEANS TOP DIAMETER
 "B" MEANS BOTTOM DIAMETER
 "D" MEANS MAXIMUM DIAMETER

CARTON WEIGHT

QUANTITY PER SHIPPER CARTON

Dimensiones/Capacidades (enumerados debajo de cada elemento)

"H" significa altura.

"T" significa diámetro superior.

"B" significa diámetro inferior.

"D" significa diámetro máximo.

Las dimensiones H-T-B se enumeran al 1/8 de pulgada más cercano.

La dimensión "D" se indica con una precisión de 1/8 de pulgada superior.

Las dimensiones enumeradas no deben interpretarse como especificaciones. Especificaciones exactas están disponibles en:

Libbey LLC • P.O. Box 10060

300 Madison Ave. • Toledo, Ohio 43699-0060

©2023 Libbey LLC.

Cuidado y manipulación

Recomendaciones para su establecimiento de restauración



Usted seleccionó su cristalería de primera calidad, Reserve by Libbey®, para mejorar tanto la experiencia de sus clientes como sus ganancias.

Al igual que invierte en la creación de bebidas de autor y en servir licores y vinos de alta gama, invierta en el cuidado de su exquisita cristalería para asegurar su óptimo rendimiento.

BORDE Y PIE HD2 GARANTÍA DE POR VIDA

Si el borde o el pie de cualquier artículo de cristalería se astillan, Libbey® garantiza la sustitución o el reembolso del precio del vaso cuando se devuelva al vendedor/distribuidor al que se compró originalmente.

BORDE HD2 GARANTÍA DE POR VIDA

Si el borde de cualquier vaso se astilla, Libbey garantiza la sustitución o el reembolso del precio del vaso cuando se devuelva al vendedor/distribuidor al que se compró originalmente.

ENTRENAMIENTO DE SU STAFF

Capacite a su personal para manejar su cristalería fina Reserve by Libbey® con cuidado y seguridad. Prolongue la vida de su cristalería y reduzca el potencial de lesiones con estos consejos:

- Lleve siempre las copas a la mesa colocándolas en una bandeja: no lleve las copas boca abajo con los tallos entre los dedos del camarero. La colocación en bandejas no sólo mejora la presentación, sino que minimiza el contacto entre las copas.
- Retire siempre los vasos de la mesa colocándolos en una bandeja. Nunca los coloque en un bote. No coloque copas en forma de ramo, ni cubertería en las copas para acelerar la limpieza.
- No apile los vasos cuando los guarde.
- Cuando sirva bebidas heladas, utilice siempre una cuchara, nunca saque el hielo con el vaso.
- Retire el hielo y deje que el vaso alcance la temperatura ambiente antes de lavarlo para evitar el choque térmico.

LAVADO EN UN LAVAVAJILLAS COMERCIAL

Reserve by Libbey® no sólo es elegante, sino también lo suficientemente resistente para lavarse en el lavavajillas. Minimice la aparición de manchas, marcas y daños siguiendo las siguientes sugerencias:

- Seleccione un estante para vasos adecuado a la altura del vaso y al diámetro del cuerpo/pie; evite el contacto entre vasos individuales.
- Elija un detergente suave y sin fosfatos para minimizar las manchas.
- Utilice un lavavajillas comercial que filtre el agua por ósmosis inversa o desionización para minimizar los depósitos minerales que causan manchas.

- Siga el manual de cuidado y mantenimiento de su lavavajillas.

LAVADO A MANO

Si decide lavar a mano su cristalería Reserve by Libbey®, asegúrese de que la presentación sea brillante siguiendo estas recomendaciones para el cuidado al lavar a mano:

- Sujete el vaso por el tallo cerca de la base del cuerpo, no por el pie.
- Utilice un cepillo con mango para limpiar el interior del recipiente.
- Elija un detergente suave y sin fosfatos.
- Enjuague con agua filtrada por ósmosis inversa o desionizada para minimizar las manchas.
- Si utiliza un sistema detrás de la barra, siga las instrucciones del fabricante.

SECADO Y PULIDO

¡Presente un vaso que brille! Siga estos métodos recomendados para una experiencia óptima del cliente y una vida útil duradera del vaso:

- No introduzca la mano en el interior del cuerpo de un vaso cuando lo seque o pula.
- Al secar, sujete la copa por el tallo cerca de la base del cuerpo, no por el pie.
- Con un trapo de microfibra o libre de pelusa, seque el interior del cuerpo. A continuación, seque los lados y el tallo, hasta llegar al fondo. Termine secando el vaso por debajo del pie.
- Si es posible, seque el cristal inmediatamente después de lavarlo/ enjuagarlo para minimizar la necesidad de pulirlo.
- Al pulir, sujete el cristal de la misma forma que al secarlo. Envuelva un trapo ligeramente húmedo alrededor de un cepillo con mango y gire el cepillo alrededor del interior del vaso. No fuerce ni gire el vaso; manténgalo firme mientras el cepillo está en movimiento.

Guía de Vidrio



Caballito Tequilero 1½ oz.
Sirva caballitos, degustaciones, pequeños postres o aperitivos y mida los tragos perfectamente



Vaso rocas 9 oz.
Una forma clásica de presentar licores solos y pequeños cócteles



Hi-Ball 9 oz.
Este vaso alto deja espacio para bebidas mezcladas con ingredientes complejos, capas, hielo y efervescencia



Double Old Fashioned 12 oz.
Con más espacio para el hielo, este vaso es ideal para bebidas con hielo y cócteles más grandes



Pilsner con pie 10 oz.
Una opción versátil para una gran variedad de cervezas artesanales, desde ales hasta stouts



Cooler 16 oz.
Sirva refrescos y té helado en este vaso multiuso de gran tamaño que podría reducir los costos de mano de obra



Copa 16 oz.
Perfecta para banquetes, esta copa con pie aporta elegancia al té helado, los refrescos y mucho más



Brandy 22 oz.
El cuerpo ancho y la parte superior estrecha ayudan a evaporar el licor y a concentrar los aromas del brandy, el coñac y la cerveza de alto contenido de alcohol



Cordial 4 oz.
Esta copa pequeña es perfecta para licores, aperitivos y digestivos, así como para shots de lujo con capas



Flauta 8 oz.
Una celebración en una copa adecuada para champaña y vino espumoso, con una pequeña superficie para mantener la efervescencia



Copa de Vino Pequeña 12 oz.
Elija una capacidad menor para vino por copas, presentaciones informales y vinos de postre, oporto o vino helado



Copa de Vino Grande 18 oz.
O elija una opción de gran capacidad para realizar aromas y sabores en vino por botellas y presentaciones formales



Martini 12 oz.
Imprescindible para un buen martini, es la copa para los cócteles servidos fríos, con un borde ancho que permite controlar el vertido



Margarita 12 oz.
Con una silueta que evoca un sombrero al revés, esta copa es esencial para una clásica margarita servida fría o congelada

Guía de identificación de cubiertos



A. 2702 Cuchillo de mesa, hoja acanalada, mango hueco
 5501 Cuchillo de mesa, hoja de sierra, mango sólido
 5502 Cuchillo de mesa, hoja acanalada, mango hueco
 7502 Cuchillo de mesa, hoja acanalada, mango hueco

B. 2691 Cuchillo utilitario/postre, hoja de sierra, mango hueco
 5921 Cuchillo utilitario/postre, hoja de sierra, mango sólido
 5922 Cuchillo utilitario/postre, hoja acanalada, mango sólido
 7922 Cuchillo utilitario/postre, hoja acanalada, mango sólido

C. 2762 Cuchillo para carne, hoja acanalada, mango hueco
 5762 Cuchillo para carne, hoja acanalada, mango hueco
 7762 Cuchillo para carne, hoja acanalada, mango hueco

D. 254 Cuchillo para pan y mantequilla, hoja lisa, mango hueco
 554 Cuchillo para pan y mantequilla, hoja lisa, mango sólido
 555 Cuchillo para pan y mantequilla, hoja lisa, mango sólido, Virola Comprimida
 754 Cuchillo para pan y mantequilla, hoja lisa, mango sólido

E. 452 Cuchillo de Pescado, Mango Plano
 F. 053 Cuchillo para untar mantequilla, mango plano
 G. 039 Tenedor de mesa europeo
 H. 027 Tenedor de mesa
 I. 030 Tenedor utilitario/de postre
 J. 038 Tenedor para Ensalada

K. 036 Tenedor para pescado
 L. 029 Tenedor para cóctel
 M. 021 Cuchara para té helado
 N. 004 Cuchara sopera redonda
 O. 003 Cuchara
 P. 001 Cucharita Americana
 Q. 002 Cuchara de postre
 R. 016 Cuchara para caldo
 S. 008 Cucharita europea
 T. 007 Cuchara Demitasse

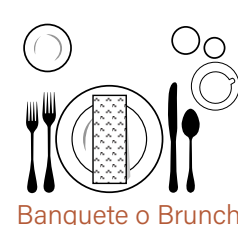
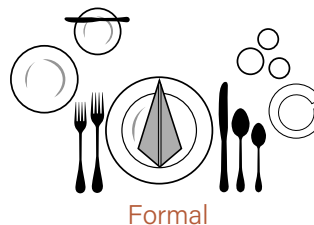
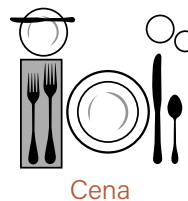
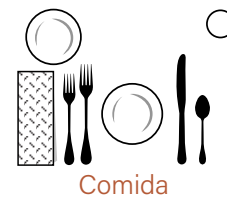
Requerimientos de cubiertos y servicios de mesa

Para determinar la cantidad de cada artículo, multiplique el número de lugares por el factor de pedido indicado para cada artículo.

Ejemplo: Una cucharita para un local formal de 125 lugares es $5 \times 125 = 625$ piezas.

Multiplique por el número de lugares:

Artículo y descripción	Formal	Semi-Formal	Informal
Cucharas			
Cucharita	5	3	3
Cuchara para postre	2	2	2
Cuchara de mesa	¼	¼	-
Cuchara para té helado	1½	1½	1½
Cuchara Demitasse	2	*	*
Cuchara para caldo	2	2	2
Tenedores			
Tenedor utilitario/de postre	3	3	3
Tenedor de mesa	2	-	-
Tenedor para ensalada o pescado	*	*	*
Tenedor para coctel	1½	1½	1½
Cuchillos			
Cuchillo de mesa	2	1½	3
Cuchillo utilitario/de postre	2	1½	*
Cuchillo para untar mantequilla	2	-	-
Cuchillo para carne	*	*	-
Cuchillo para pescado	*	*	-



* Los artículos accesorios deben considerarse por separado, en función del tipo de servicio y del menú.

Su stock de reserva debe ser al menos el 25% del que está en servicio activo.

Requerimientos para el servicio de vajilla

Para determinar la cantidad de cada artículo, multiplique el número de lugares por el factor de pedido indicado para cada artículo.

Ejemplo: Un plato de 6" para un local formal de 125 lugares es $2 \times 125 = 250$ piezas.

Artículo*	Formal	Semi-Formal	Informal
Plato de 6"	2	3	-
Plato de 7"	2	2	2
Plato de 8"	2	2	-
Plato de 9"	3	3	3
Plato de 10"	2	-	-
Plato de 11"	3	-	-
Plato de 12"	2	-	-
Platón de 9"	1½	1½	3
Platón de 10"	1½	1½	-
Platón de 11"	1½	1½	3
Platón de 12"	1½	1½	-
Platón de 13"	1½	1½	-
Taza de café/té	3	2	-
Plato de café/té	3	2	-
Bouillon	1½	1½	3
Taza	2	3	3
Tazon p/ Fruta	3	6	3
Plato para toronja	1	1	2
Plato para sopa con borde	½	-	-
Tetera	½	-	-
Cremera	½	½	1

*Rango de tamaño. Por ejemplo, 6" significa un rango de 6" a 67/8".

Requerimientos de cristalería

Para determinar la cantidad de cada artículo, multiplique el número de lugares por el factor de pedido indicado para cada artículo. Ejemplo: Vasos de jugo, 150 lugares \times 1½ = 225 vasos.

Los artículos y las cantidades de pedido son orientativos y deben ajustarse a su establecimiento.

Artículo	Formal	Semi-Formal	Bar Service
Jugo	1½	1½	1½
Hi-Ball	1½	1½	1½
Vaso	3	3	3
Rocas	3	3	3
Double Old Fashioned	3	3	3
Agua/Copa	3	3	2
Vino, grande	1½	1½	1
Vino, chico	1	1½	1½
Cerveza, chico	3	3	3
Cerveza, grande	1½	2	3
Martini	1½	1½	1½
Cóctel Coupe	1	1	1
Margarita	½	1	1½
Flauta	1	1	½
Jerez/Cordial	1	1	1
Tequilero	½	½	1½
Shot	½	½	1½
Brandy/Cognac	1	1	1
Postres/fuente de sodas	1½	1½	½
Café o Té	1	1	1
Garrafa	½	½	½
Jarra	½	½	½

Fotografía: Vajilla Galileo™, cubiertos Equity y copas Reserve by Libbey® Prism

Características y garantías de la vajilla

CADA DETALLE IMPORTA

Debajo del nombre de cada modelo, encontrará una lista de las principales características de diseño de cada producto, definidas a continuación, que pueden aumentar la durabilidad de su vajilla.

Totalmente vitrificada: Los productos se someten a temperaturas superiores a 2300°F para conseguir un material más resistente y duro que minimiza la absorción de humedad, olores y bacterias.

Totalmente vitrificada con tecnología Microban®: La tecnología Microban® está integrada en el esmalte totalmente vitrificado, para conseguir un nivel de defensa adicional que nunca desaparecerá. Crea un entorno inhóspito para los microbios, evitando que crezcan en la superficie.

Base pulida: La base lisa ayuda a reducir los rayones en la superficie de plato a plato.

Base altamente pulida: Consigue un mayor grado de resistencia a los rayones.

Base esmaltada: El nivel más alto de durabilidad, asegurando que prácticamente no se raye la superficie de plato a plato.



Garantizamos los productos Reserve by Libbey® contra astillas en los bordes y reemplazaremos o proporcionaremos sustitutos equivalentes uno por uno sin cargo para cualquier pieza que se encuentre defectuosa. Esta garantía limitada es válida sólo si los artículos se han desconchado durante el uso normal.

Libbey LLC se reserva el derecho de determinar el uso normal. La garantía no cubre rotura.

Las reclamaciones deben presentarse por escrito a:

Libbey LLC
Dinnerware QA
300 Madison Avenue
Toledo, OH 43604

Los reclamos deben ir acompañados del artículo(s) y una copia de la factura del distribuidor autorizado de Libbey. Se enviará al reclamante una respuesta por escrito o una autorización de sustitución. El flete de devolución es responsabilidad del cliente. Se envían reemplazos flete prepago.



Garantizamos la vajilla Libbey contra astillas en los bordes durante cinco años a partir de la fecha de compra y reemplazaremos o proporcionaremos sustitutos equivalentes uno por uno sin cargo para cualquier pieza que se encuentre defectuosa. Los productos de melamina están excluidos de Garantía de 5 años.

Esta garantía limitada es válida sólo para artículos que se han astillado bajo uso normal. Libbey se reserva el derecho de determinar el uso normal. La garantía no cubre rotura. Los patrones de Libbey vendidos anteriormente como Syracuse mantendrán su garantía de por vida. Consulte la página de patrones para obtener información específica sobre la garantía.

Las reclamaciones deben presentarse por escrito a:

Libbey LLC
Dinnerware QA
300 Madison Avenue
Toledo, OH 43604

Los reclamos deben ir acompañados del artículo(s) y una copia de la factura del distribuidor autorizado de Libbey. Se enviará al reclamante una respuesta por escrito o una autorización de sustitución. El flete de devolución es responsabilidad del cliente. Se envían reemplazos flete prepago.

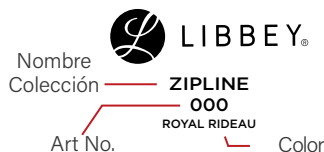
CONDICIONES DE VENTA PARCIALES

1. Pedidos mínimos: Los pedidos mínimos aceptados son de \$200 netos por unidad destino. No se procesarán pedidos inferiores a \$200 netos.

2. Devoluciones: No se podrá devolver ninguna mercancía sin autorización escrita de fábrica. Cualquier mercancía de este tipo debe ser devuelta con flete prepago por el cliente en cajas de cartón originales y está sujeta a un cargo de reposición del 15 % al 25 %. Sólo se podrán devolver artículos en stock.

SELLO INFORMATIVO

Mejora la precisión de los reordenes



AVISO SOBRE LAS MEDIDAS

La naturaleza del proceso de fabricación de la porcelana puede provocar variaciones normales de tamaño y color. Las prácticas comerciales aceptadas reconocen una variación permitida de 1/8 de pulgada en diámetro y +/- 10% en capacidad con respecto a la información publicada en el catálogo. (A excepción de una variación de 1/4 de pulgada en artículos de porcelana china de más de 12 pulgadas). Las dimensiones se indican con una precisión de 1/8 de pulgada. Las dimensiones/capacidades indicadas no deben interpretarse como especificaciones ni utilizarse como patrón de medida.

Las especificaciones exactas están disponibles en:

Libbey LLC
300 Madison Avenue
P.O. Box 10060
Toledo, Ohio 43699-0060

ESPECIFICACIONES DEL CUBRE-PLATOS Y EL EQUIPAMIENTO

Para TODAS las especificaciones de cubiertas de platos y equipos, póngase en contacto con nuestro Departamento de Control de Calidad para conocer las especificaciones de nuestros productos.

*No protege a las personas de patógenos transmitidos por los alimentos. Microban es una marca registrada de Microban Products Company.





LIBBEY®

LIBBEYFOODSERVICE.COM



Recicle este catálogo.
Impreso en México