

Vibe

Stories of Earth



RAK
PORCELAIN

Vibe

*Vibe marks the first bloom of the RAK garden,
with a modern design language inspired by soft,
flower-like shapes and everyday versatility.*

*Vibe marque la première floraison du jardin RAK,
avec un design moderne inspiré de formes douces
et florales, pensé pour un usage quotidien.*

*Vibe markiert die erste Blüte des RAK Gartens,
mit einer modernen Designsprache, inspiriert
von weichen, floralen Formen für den täglichen
Gebrauch.*

*Vibe marca la primera floración del jardín RAK,
con un diseño moderno inspirado en formas suaves
y florales, pensado para el uso diario.*

*Vibe segna la prima fioritura del giardino RAK,
con un design moderno ispirato a forme morbide
e floreali, pensato per l'uso quotidiano.*

• STORIES OF EARTH • STORIES OF EARTH • STORIES OF EARTH •

Summary

Vibe 07

Serena 13

Calm 19

Zen 25

Grace 31



Vibe



*Inspired by the quiet
elegance of white petals.*



Flat plate

Teller flach - Assiette plate - Plato llano - Piatto piano



Ø 16 cm - 6.3"
📦 24

○ VIFP16



Ø 21 cm - 8.27"
📦 24

○ VIFP21



Ø 24 cm - 9.45"
📦 12

○ VIFP24



Ø 27cm - 10.63"
📦 12

○ VIFP27



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

○ VIFP28



Ø 31 cm - 12.2"
📦 6

○ VIFP31

Flat coupe plate

Teller flach coup rund - Assiette plate coupe ronde - Plato llano coupe redondo - Piatto piano rotondo senza falda



Ø 15 cm - 5.91"
📦 24

○ VICP15



Ø 21 cm - 8.27"
📦 12

○ VICP21



Ø 24 cm - 9.45"
📦 12

○ VICP24



Ø 27 cm - 10.63"
📦 12

○ VICP27



Ø 28 cm - 11.02"
📦 6

○ VICP28

Deep coupe plate

Teller tief coup - Assiette creuse coupe
Plato hondo coupe - Piatto fondo senza falda



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

○ VIDC26



Ø 28 cm - 11.02"
📦 6

○ VIDC28

Extra deep plate

Teller extra tief - Assiette extra creuse
Plato extra hondo - Piatto extra fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 6

○ VIXDP23



Ø 27 cm - 10.63"
📦 6

○ VIXDP27

Deep plate

Teller flach - Assiette creuse - Plato hondo - Piatto fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 12

○ VIDP23



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

○ VIDP26



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

○ VIDP28

Bowl

Schale - Bol - Bol - Coppetta



Ø 9 cm - 3.54"
💧 20 cl - 6.76 oz
📦 12

○ VIBW20



Ø 13 cm - 5.12"
💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

○ VIBW35



Ø 16 cm - 6.3"
💧 52 cl - 17.58 oz
📦 12

○ VIBW52



Ø 16 cm - 6.3"
💧 70 cl - 23.67 oz
📦 12

○ VIBW70



Ø 21 cm - 8.27"
💧 130 cl - 43.96 oz
📦 6

○ VINBW130

Rice Bowl

Reisschale - Bol à riz - Bol arroz
Coppetta per riso



Ø 16 cm - 6.3"
💧 75 cl - 25.36 oz
📦 12

○ VIRBW75

Butter dish

Butterdose - Beurrier Mantequera
Burriera



Ø 8 cm - 3.14"
📦 12

○ VIBR08

Cup

Kaffeetasse - Tasse à café - Taza a café - Tazza da caffè

Saucer

Untere - Soucoupe - Platillo - Piattino



💧 09 cl - 3.04 oz
📦 12

○ VICU09



💧 24 cl - 8.12 oz
📦 12

○ VICU24



💧 32 cl - 10.82 oz
📦 12

○ VICU32



📏 12 cm - 4.72"
📦 12

○ VISA12



📏 15 cm - 5.91"
📦 12

○ VISA15

Mug

Becher - Mug - Mug - Mug



💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

○ VIMG35



Serena





*Inspired by the natural
elegance of blooming flowers.*



Flat plate

Teller flach - Assiette plate - Plato llano - Piatto piano



Ø 16 cm - 6.3"
📦 24

● VIFP16VSN



Ø 21 cm - 8.27"
📦 24

● VIFP21VSN



Ø 24 cm - 9.45"
📦 12

● VIFP24VSN



Ø 27cm - 10.63"
📦 12

● VIFP27VSN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

● VIFP28VSN



Ø 31 cm - 12.2"
📦 6

● VIFP31VSN

Flat coupe plate

Teller flach coup rund - Assiette plate coupe ronde - Plato llano coupe redondo - Piatto piano rotondo senza falda



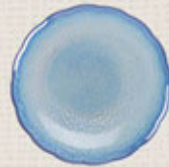
Ø 15 cm - 5.91"
📦 24

● VICP15VSN



Ø 21 cm - 8.27"
📦 12

● VICP21VSN



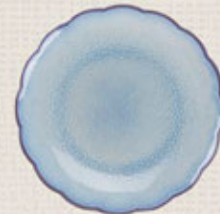
Ø 24 cm - 9.45"
📦 12

● VICP24VSN



Ø 27 cm - 10.63"
📦 12

● VICP27VSN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 6

● VICP28VSN

Deep coupe plate

Teller tief coup - Assiette creuse coupe
Plato hondo coupe - Piatto fondo senza falda



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

● VIDC26VSN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 6

● VIDC28VSN

Extra deep plate

Teller extra tief - Assiette extra creuse
Plato extra hondo - Piatto extra fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 6

● VIXDP23VSN



Ø 27 cm - 10.63"
📦 6

● VIXDP27VSN

Deep plate

Teller flach - Assiette creuse - Plato hondo - Piatto fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 12

● VIDP23VSN



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

● VIDP26VSN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

● VIDP28VSN

Bowl

Schale - Bol - Bol - Coppetta



Ø 09 cm - 3.54"
💧 20 cl - 6.76 oz
📦 12

● VIBW20VSN



Ø 13 cm - 5.12"
💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

● VIBW35VSN



Ø 16 cm - 6.3"
💧 52 cl - 17.58 oz
📦 12

● VIBW52VSN



Ø 16 cm - 6.3"
💧 70 cl - 23.67 oz
📦 12

● VIBW70VSN



Ø 21 cm - 8.27"
💧 130 cl - 43.96 oz
📦 6

● VINBW130VSN

Rice Bowl

Reisschale - Bol à riz - Bol arroz
Coppetta per riso



Ø 16 cm - 6.3"
💧 75 cl - 25.36 oz
📦 12

● VIRBW75VSN

Butter dish

Butterdose - Beurrier Mantequera
Burriera



Ø 08 cm - 3.14"
📦 12

● VIBR08VSN

Cup

Kaffeetasse - Tasse à café - Taza a café - Tazza da caffè



💧 09 cl - 3.04 oz
📦 12

● VICU09VSN



💧 24 cl - 8.12 oz
📦 12

● VICU24VSN

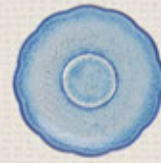


💧 32 cl - 10.82 oz
📦 12

● VICU32VSN

Saucer

Untere - Soucoupe - Platillo - Piattino



📏 12 cm - 4.72"
📦 12

● VISA12VSN



📏 15 cm - 5.91"
📦 12

● VISA15VSN

Mug

Becher - Mug - Mug - Mug



💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

● VIMG35VSN



Calm





*A collection rooted
in floral inspiration.*



Flat plate

Teller flach - Assiette plate - Plato llano - Piatto piano

					
Ø 16 cm - 6.3" 📦 24	Ø 21 cm - 8.27" 📦 24	Ø 24 cm - 9.45" 📦 12	Ø 27cm - 10.63" 📦 12	Ø 28 cm - 11.02" 📦 12	Ø 31 cm - 12.2" 📦 6
○ VIFP16VCM	○ VIFP21VCM	○ VIFP24VCM	○ VIFP27VCM	○ VIFP28VCM	○ VIFP31VCM

Flat coupe plate

Teller flach coup rund - Assiette plate coupe ronde - Plato llano coupe redondo - Piatto piano rotondo senza falda

				
Ø 15 cm - 5.91" 📦 24	Ø 21 cm - 8.27" 📦 12	Ø 24 cm - 9.45" 📦 12	Ø 27 cm - 10.63" 📦 12	Ø 28 cm - 11.02" 📦 6
○ VICP15VCM	○ VICP21VCM	○ VICP24VCM	○ VICP27VCM	○ VICP28VCM

Deep coupe plate

Teller tief coup - Assiette creuse coupe
Plato hondo coupe - Piatto fondo senza falda

	
Ø 26 cm - 10.24" 📦 12	Ø 28 cm - 11.02" 📦 6
○ VIDC26VCM	○ VIDC28VCM

Extra deep plate

Teller extra tief - Assiette extra creuse
Plato extra hondo - Piatto extra fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 6

○ VIXDP23VCM

Ø 27 cm - 10.63"
📦 6

○ VIXDP27VCM

Deep plate

Teller flach - Assiette creuse - Plato hondo - Piatto fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 12

○ VIDP23VCM

Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

○ VIDP26VCM

Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

○ VIDP28VCM

Bowl

Schale - Bol - Bol - Coppetta



Ø 09 cm - 3.54"
💧 20 cl - 6.76 oz
📦 12

○ VIBW20VCM

Ø 13 cm - 5.12"
💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

○ VIBW35VCM

Ø 16 cm - 6.3"
💧 52 cl - 17.58 oz
📦 12

○ VIBW52VCM

Ø 16 cm - 6.3"
💧 70 cl - 23.67 oz
📦 12

○ VIBW70VCM

Ø 21 cm - 8.27"
💧 130 cl - 43.96 oz
📦 6

○ VINBW130VCM

Rice Bowl

Reisschale - Bol à riz - Bol arroz
Coppetta per riso



Ø 16 cm - 6.3"
💧 75 cl - 25.36 oz
📦 12

○ VIRBW75VCM

Butter dish

Butterdose - Beurrier Mantequera
Burriera



Ø 08 cm - 3.14"
📦 12

○ VIBR08VCM

Cup

Kaffeetasse - Tasse à café - Taza a café - Tazza da caffè



💧 09 cl - 3.04 oz
📦 12

○ VICU09VCM



💧 24 cl - 8.12 oz
📦 12

○ VICU24VCM



💧 32 cl - 10.82 oz
📦 12

○ VICU32VCM

Saucer

Untere - Soucoupe - Platillo - Piattino



📏 12 cm - 4.72"
📦 12

○ VISA12VCM



📏 15 cm - 5.91"
📦 12

○ VISA15VCM

Mug

Becher - Mug - Mug - Mug

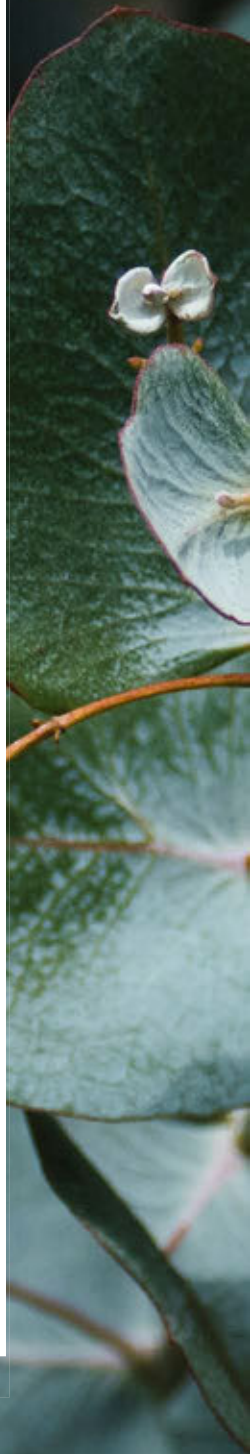


💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

○ VIMG35VCM



Zen





*Organic curves shaped
by nature's rhythm.*



Flat plate

Teller flach - Assiette plate - Plato llano - Piatto piano



Ø 16 cm - 6.3"
📦 24

● VIFP16VZN



Ø 21 cm - 8.27"
📦 24

● VIFP21VZN



Ø 24 cm - 9.45"
📦 12

● VIFP24VZN



Ø 27cm - 10.63"
📦 12

● VIFP27VZN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

● VIFP28VZN



Ø 31 cm - 12.2"
📦 6

● VIFP31VZN

Flat coupe plate

Teller flach coup rund - Assiette plate coupe ronde - Plato llano coupe redondo - Piatto piano rotondo senza falda



Ø 15 cm - 5.91"
📦 24

● VICP15VZN



Ø 21 cm - 8.27"
📦 12

● VICP21VZN



Ø 24 cm - 9.45"
📦 12

● VICP24VZN



Ø 27 cm - 10.63"
📦 12

● VICP27VZN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 6

● VICP28VZN

Deep coupe plate

Teller tief coup - Assiette creuse coupe
Plato hondo coupe - Piatto fondo senza falda



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

● VIDC26VZN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 6

● VIDC28VZN

Extra deep plate

Teller extra tief - Assiette extra creuse
Plato extra hondo - Piatto extra fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 6

● VIXDP23VZN



Ø 27 cm - 10.63"
📦 6

● VIXDP27VZN

Deep plate

Teller flach - Assiette creuse - Plato hondo - Piatto fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 12

● VIDP23VZN



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

● VIDP26VZN



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

● VIDP28VZN

Bowl

Schale - Bol - Bol - Coppetta



Ø 09 cm - 3.54"
💧 20 cl - 6.76 oz
📦 12

● VIBW20VZN



Ø 13 cm - 5.12"
💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

● VIBW35VZN



Ø 16 cm - 6.3"
💧 52 cl - 17.58 oz
📦 12

● VIBW52VZN



Ø 16 cm - 6.3"
💧 70 cl - 23.67 oz
📦 12

● VIBW70VZN



Ø 21 cm - 8.27"
💧 130 cl - 43.96 oz
📦 6

● VINBW130VZN

Rice Bowl

Reisschale - Bol à riz - Bol arroz
Coppetta per riso



Ø 16 cm - 6.3"
💧 75 cl - 25.36 oz
📦 12

● VIRBW75VZN



Ø 08 cm - 3.14"
📦 12

● VIBR08VZN

Cup

Kaffeetasse - Tasse à café - Taza a café - Tazza da caffè



🍷 09 cl - 3.04 oz
📦 12

● VICU09VZN



🍷 24 cl - 8.12 oz
📦 12

● VICU24VZN



🍷 32 cl - 10.82 oz
📦 12

● VICU32VZN

Saucer

Untere - Soucoupe - Platillo - Piattino



📏 12 cm - 4.72"
📦 12

● VISA12VZN



📏 15 cm - 5.91"
📦 12

● VISA15VZN

Mug

Becher - Mug - Mug - Mug



🍷 35 cl - 11.83 oz
📦 12

● VIMG35VZN





Grace



*A subtle expression
of nature on the table.*



Flat plate

Teller flach - Assiette plate - Plato llano - Piatto piano

					
Ø 16 cm - 6.3" 📦 24	Ø 21 cm - 8.27" 📦 24	Ø 24 cm - 9.45" 📦 12	Ø 27cm - 10.63" 📦 12	Ø 28 cm - 11.02" 📦 12	Ø 31 cm - 12.2" 📦 6
● VIFP16VGC	● VIFP21VGC	● VIFP24VGC	● VIFP27VGC	● VIFP28VGC	● VIFP31VGC

Flat coupe plate

Teller flach coup rund - Assiette plate coupe ronde - Plato llano coupe redondo - Piatto piano rotondo senza falda

				
Ø 15 cm - 5.91" 📦 24	Ø 21 cm - 8.27" 📦 12	Ø 24 cm - 9.45" 📦 12	Ø 27 cm - 10.63" 📦 12	Ø 28 cm - 11.02" 📦 6
● VICP15VGC	● VICP21VGC	● VICP24VGC	● VICP27VGC	● VICP28VGC

Deep coupe plate

Teller tief coup - Assiette creuse coupe
Plato hondo coupe - Piatto fondo senza falda

	
Ø 26 cm - 10.24" 📦 12	Ø 28 cm - 11.02" 📦 6
● VIDC26VGC	● VIDC28VGC

Extra deep plate

Teller extra tief - Assiette extra creuse
Plato extra hondo - Piatto extra fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 6

● VIXDP23VGC



Ø 27 cm - 10.63"
📦 6

● VIXDP27VGC

Deep plate

Teller flach - Assiette creuse - Plato hondo - Piatto fondo



Ø 23 cm - 9.06"
📦 12

● VIDP23VGC



Ø 26 cm - 10.24"
📦 12

● VIDP26VGC



Ø 28 cm - 11.02"
📦 12

● VIDP28VGC

Bowl

Schale - Bol - Bol - Coppetta



Ø 9 cm - 3.54"
💧 20 cl - 6.76 oz
📦 12

● VIBW20VGC



Ø 13 cm - 5.12"
💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

● VIBW35VGC



Ø 16 cm - 6.3"
💧 52 cl - 17.58 oz
📦 12

● VIBW52VGC



Ø 16 cm - 6.3"
💧 70 cl - 23.67 oz
📦 12

● VIBW70VGC



Ø 21 cm - 8.27"
💧 130 cl - 43.96 oz
📦 6

● VINBW130VGC

Rice Bowl

Reisschale - Bol à riz - Bol arroz
Coppetta per riso



Ø 16 cm - 6.3"
💧 75 cl - 25.36 oz
📦 12

● VIRBW75VGC

Butter dish

Butterdose - Beurrier Mantequera
Burriera



Ø 8 cm - 3.14"
📦 12

● VIBR08VGC

Cup

Kaffeetasse - Tasse à café - Taza a café - Tazza da caffè



💧 09 cl - 3.04 oz
📦 12

● VICU09VGC



💧 24 cl - 8.12 oz
📦 12

● VICU24VGC



💧 32 cl - 10.82 oz
📦 12

● VICU32VGC

Saucer

Untere - Soucoupe - Platillo - Piattino



📏 12 cm - 4.72"
📦 12

● VISA12VGC



📏 15 cm - 5.91"
📦 12

● VISA15VGC

Mug

Becher - Mug - Mug - Mug



💧 35 cl - 11.83 oz
📦 12

● VIMG35VGC



Product care

***Vibe** is crafted for durability, safety, and long-term use. Proper care helps extend its lifespan and minimizes breakage.*

Washing Tips :

- Rinse items promptly after use.
- Remove food residues using rubber tools or a water spray.
- Observe water temperatures :
 - Pre-wash: 43–60°C
 - Wash: 65–70°C
- Do not overload dishwasher racks.
- Place items securely in designated slots to prevent movement during washing.

Storage Tips :

- Allow dishes to dry and cool before stacking.
- Stack only same-size items
- Use plastic-coated racks to avoid direct contact between pieces.
- Store cups and hollowware in proper racks.
- Keep porcelain, metal, and glass items separated.

Avoid :

- Letting dirty dishes accumulate.
- Stacking items that are hot, wet, or mismatched.
- Using metal trays or abrasive cleaning pads.
- Scraping with metal utensils.
- Overcrowding washing or storage areas.
- Storing items in corridors or high-traffic zones.

Best Practices :

- Train staff regularly and use visual reminders.
- Monitor breakage and analyze causes.
- Maintain sufficient stock to avoid overuse.

Heat Use :

- Safe for use in plate warmers and under salamander grills.
- Not oven safe.



By following these guidelines, you will **extend the lifespan of your items** while preserving their beauty and strength. Proper care and handling not only minimize the risk of breakage but **also ensure optimal performance in daily service**. The quality and durability of your products depend **on consistent best practices**.

FR

Conseil de lavage :

- Rincer rapidement après usage.
- Retirer les résidus alimentaires avec des outils en caoutchouc ou un jet d'eau.
- Respecter les températures d'eau :
 - Pré-lavage : 43–60°C
 - Lavage : 65–70°C
- Ne pas surcharger les paniers du lave-vaisselle.
- Placer correctement les pièces pour éviter tout mouvement pendant le lavage.

Conseils de stockage :

- Laisser sécher et refroidir avant d'empiler.
- Empiler uniquement des pièces de même taille
- Utiliser des racks plastifiés pour éviter le contact direct.
- Ranger les tasses et les accessoires dans des racks adaptés.
- Séparer porcelaine, métal et verre.

À éviter :

- Laisser s'accumuler la vaisselle sale.
- Empiler des pièces chaudes, humides ou de tailles différentes.
- Utiliser des plateaux métalliques ou des éponges abrasives.
- Racler avec des ustensiles en métal.
- Surcharger zones de lavage ou de stockage.
- Stocker dans les couloirs ou zones de passage.

Bonnes pratiques :

- Former régulièrement le personnel avec supports visuels.
- Suivre les casses et analyser les causes.
- Maintenir un stock suffisant pour limiter l'usure.

Utilisation de la chaleur :

- Adapté aux chauffe-assiettes et salamandres.
- Non adapté au four.



En suivant ces recommandations, vous **prolongerez la durée de vie de vos articles** tout en préservant leur beauté et leur solidité. Un entretien et une manipulation adaptés réduisent non seulement le risque de casse, mais **garantissent aussi des performances optimales au quotidien**. La qualité et la durabilité de vos produits dépendent de l'application régulière de ces bonnes pratiques.

DE

Spültipps :

- Geschirr sofort nach Gebrauch abspülen.
- Speisereste mit Gummischabern oder Wasserstrahl entfernen.
- Wassertemperaturen beachten:
 - Vorspülen: 43–60°C
 - Spülen: 65–70°C
- Spülkörbe nicht überladen.
- Geschirr sicher platzieren, um Bewegung zu vermeiden.

Lagertipps :

- Trocknen und abkühlen lassen, bevor gestapelt wird.
- Nur gleich große Teile stapeln, max. 30 cm.
- Kunststoffbeschichtete Regale verwenden.
- Tassen und Hohlteile in geeigneten Racks lagern.
- Porzellan, Metall und Glas getrennt aufbewahren.

Vermeiden :

- Schmutziges Geschirr stehen lassen.
- Heiße, nasse oder unterschiedliche Teile stapeln.
- Metalltablets oder Scheuerschwämme benutzen.
- Mit Metallutensilien kratzen.
- Wasch- oder Lagerräume überfüllen.
- Lagerung in Gängen oder stark frequentierten Zonen.

Beste Praktiken :

- Personal regelmäßig schulen und visuelle Hinweise nutzen.
- Bruch überwachen und Ursachen analysieren.
- Ausreichenden Bestand halten, um Übernutzung zu vermeiden.

Heat Use :

- Geeignet für Tellerwärmer und Salamander.
- Nicht backofengeeignet.



Wenn Sie diese Empfehlungen befolgen, verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Artikel und bewahren gleichzeitig deren Schönheit und Stärke. Richtige Pflege und Handhabung minimieren nicht nur das Bruchrisiko, sondern gewährleisten auch eine optimale Leistung im täglichen Einsatz. Die Qualität und Haltbarkeit Ihrer Produkte hängt von einer konsequenten Anwendung dieser bewährten Praktiken ab.

ES

Consejos de lavado :

- Enjuagar inmediatamente después de usar.
- Retirar residuos con utensilios de goma o chorro de agua.
- Respetar temperaturas del agua:
 - Prelavado: 43–60°C
 - Lavado: 65–70°C
- No sobrecargar los cestos del lavavajillas.
- Colocar las piezas de forma segura para evitar movimientos.

Consejos de almacenamiento :

- Dejar secar y enfriar antes de apilar.
- Apilar solo piezas del mismo tamaño.
- Usar estantes plastificados para evitar contacto directo.
- Guardar tazas y huecos en racks adecuados.
- Separar porcelana, metal y vidrio.

Evitar :

- Dejar acumular platos sucios.
- Apilar piezas calientes, húmedas o de distinto tamaño.
- Usar bandejas metálicas o estropajos abrasivos.
- Raspar con utensilios metálicos.
- Sobrecargar zonas de lavado o almacenamiento.
- Guardar en pasillos o zonas de tránsito.

Best Practices :

- Capacitar al personal regularmente con recordatorios visuales.
- Controlar roturas y analizar causas.
- Mantener stock suficiente para evitar desgaste.

Heat Use :

- Apto para calentadores de platos y salamandras.
- No apto para horno.



Siguiendo estas recomendaciones, **prolongará la vida** útil de sus piezas, preservando su belleza y resistencia. Un cuidado y manejo adecuados no solo reducen el riesgo de rotura, sino que también garantizan un rendimiento óptimo en el uso diario. La calidad y la durabilidad de sus productos dependen de la aplicación constante de estas buenas prácticas.

IT

Consigli di lavaggio :

- Sciogliere subito dopo l'uso.
- Rimuovere i residui con utensili in gomma o getto d'acqua.
- Rispettare le temperature dell'acqua:
 - Prelavaggio: 43–60°C
 - Lavaggio: 65–70°C
- Non sovraccaricare i cestelli della lavastoviglie.
- Posizionare i pezzi in modo sicuro per evitare movimenti.

Consigli di stoccaggio :

- Lasciare asciugare e raffreddare prima di impilare.
- Impilare solo pezzi della stessa misura.
- Usare scaffali rivestiti in plastica.
- Riporre tazze e vuoti in appositi racks.
- Separare porcellana, metallo e vetro.

Da evitare :

- Lasciare accumulare piatti sporchi.
- Impilare pezzi caldi, bagnati o di dimensioni diverse.
- Usare vassoi metallici o spugne abrasive.
- Raschiare con utensili metallici.
- Sovrapporre aree di lavaggio o stoccaggio.
- Conservare nei corridoi o zone di passaggio.

Buone pratiche :

- Formare regolarmente il personale con supporti visivi.
- Monitorare le rotture e analizzarne le cause.
- Mantenere scorte sufficienti per evitare usura.

Uso con calore :

- Adatto a scaldapiatti e salamandre.
- Non adatto al forno.



Seguendo queste raccomandazioni, **prolungherete la durata** dei vostri articoli preservandone la bellezza e la resistenza. Una cura e una manipolazione corrette non solo riducono il rischio di rottura, ma assicurano anche prestazioni ottimali nell'uso quotidiano. La qualità e la durata dei vostri prodotti dipendono dall'applicazione costante di queste buone pratiche.





RAK Porcelain LLC
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah
United Arab Emirates
T +971 7 223 8905
F +971 7 223 8311
rakporcelain@rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
440, Z.A.E. Wolser F
L-3290 Bettembourg - Luxembourg
T (+352) 26 36 06 65
F (+352) 26 36 04 65
info@rakporcelaineurope.com

RAK Porcelain USA Inc
251 Solar Drive, Suite 1000
Imperial, PA 15126
USA
T +1 (866)-552-6980
info@rakporcelainusa.com

Join us!



www.rakporcelain.com