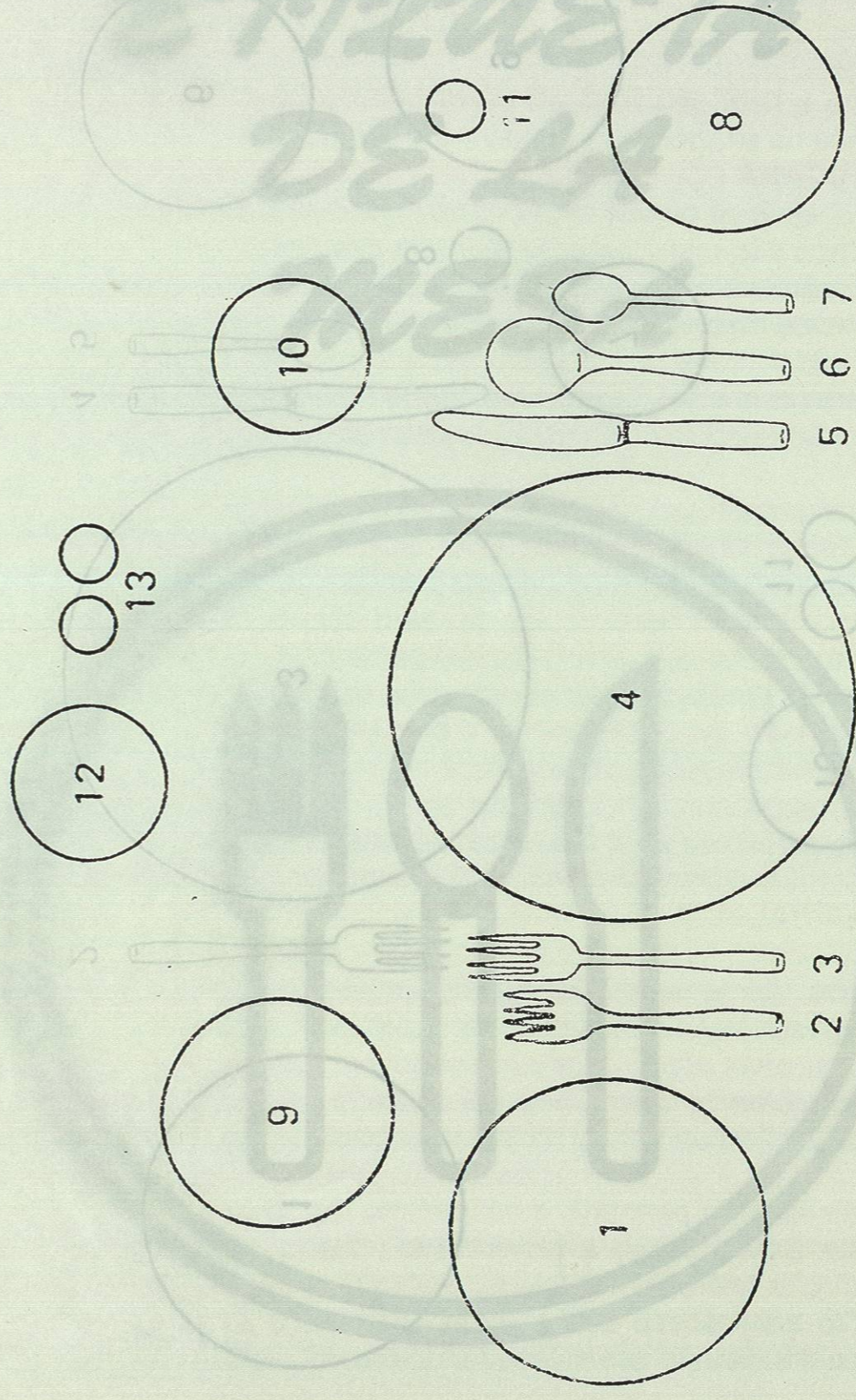


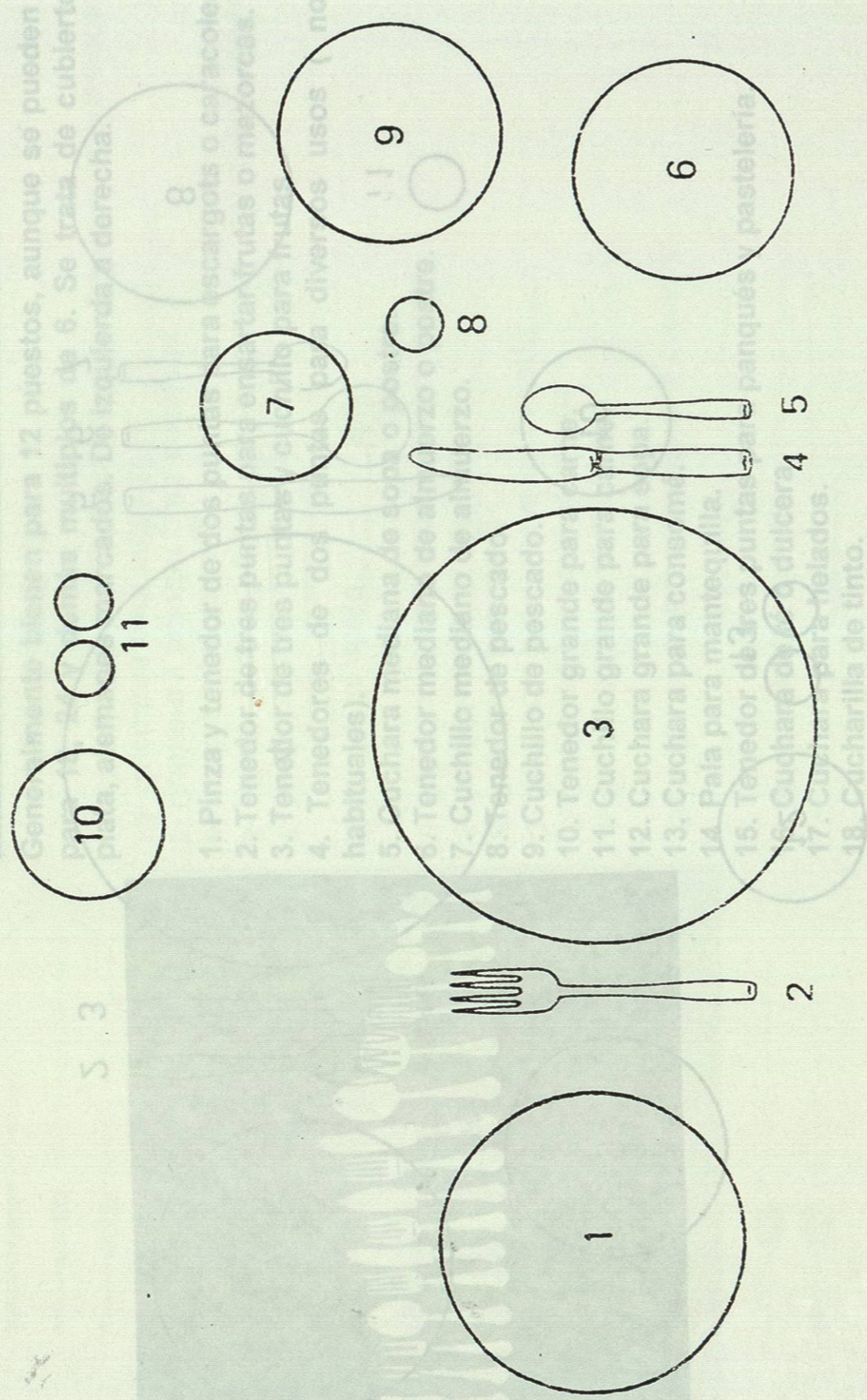
Generalmente bienen para 12 puestos, aunque se pueden pedir para 18, 24 y demás multiples de 6. Se trata de cubiertos de plata, alemanes marcados. De izquierda a derecha.

1. Pinza y tenedor de dos puntas para escargots o caracoles.
2. Tenedor de tres puntas para ensartar frutas o mazorcas.
3. Tenedor de tres puntas y cuchillo para frutas.
4. Tenedores de dos puntas para diversos usos ( no son habituales).
5. Cuchara mediana de sopa o postre.
6. Tenedor mediano de almuerzo o postre.
7. Cuchillo mediano de almuerzo.
8. Tenedor de pescado.
9. Cuchillo de pescado.
10. Tenedor grande para carne.
11. Cuchillo grande para carne.
12. Cuchara grande para sopa.
13. Cuchara para consomé.
14. Pala para mantequilla.
15. Tenedor de tres puntas para panqués y pastelería.
16. Cuchara de té o dulcera.
17. Cuchara para helados.
18. Cucharilla de tinta.



5 3

Generalmente bienen para 12 puestos, aunque se pueden pedir  
para, semis. De izquierda a derecha.



# ATENCION DE LA MESA

