



CONCERTO

18/10 STAINLESS STEEL. MIRROR FINISH.
ACERO INOXIDABLE 18/10. PULIDO ESPEJO.



Knives 13/0. 3.0 mm Cuchillos 13/0. 3.0 mm

ITEM #	DES	DIM
502402	Dessert Spoon** Cuchara de postre*	7.1" / 18.1 cm
502403	Dinner Fork** Tenedor de mesa**	7.3" / 18.4 cm
502404	Tablespoon Cuchara de mesa	8.1" / 20.6 cm
502405	European Fork Tenedor europeo	8.3" / 21 cm
502410	Salad Fork** Tenedor para ensalada**	6.5" / 16.5 cm
502411S	Dinner Knife Serrated, 100 gr** Cuchillo de mesa dentado, 100 gr**	9" / 22.9 cm
502412	Steak Knife Serrated Cuchillo para carne dentado	9.3" / 23.5 cm
502413	Round Soup Spoon Cuchara redonda de sopa	7" / 17.8 cm
502417	Bouillon Spoon Cuchara para consomé	6.5" / 15.9 cm
502421	Dessert Knife Cuchillo de postre	7" / 17.8 cm
502423	Teaspoon** Cuchara de té**	6.3" / 15.9 cm

**Represent 5 pieces place settings |

**Juego de 5 piezas

Volume Guide

Knowing how much flatware to buy can be confusing. There are many factors to consider including the number of seats, turnover rate, any specialty items on the menu, warewashing capacity, type of operation (fine dining, family style, cafeteria, etc.) and backup inventory requirements.

For example, the amount of teaspoons needed for a fine dining restaurant with 125 seats would be $125 \times 5 = 625$. Round down to 624 = 52 dozen

Guía de volúmenes

Saber cuántos cubiertos comprar podría ser confuso. Hay muchos factores que considerar, incluyendo la cantidad de asientos, el índice de reposición, cualquier especialidad del menú, la capacidad del lavado de utensilios, el tipo de local (restaurante fino, restaurante familiar, cafetería, etc.) y los requisitos de respaldo del inventario.

Por ejemplo, la cantidad de cucharitas que se necesitan para un restaurante fino con 125 asientos