

C&S  
Chef & Sommelier

Serving your talent  
*Ihr erkanntes Talent*



OPEN UP SPIRITS

[www.chefsommelier.com](http://www.chefsommelier.com)



Chef & Sommelier is a brand from the ARC INTERNATIONAL Group.  
Chef & Sommelier ist eine Marke der Gruppe ARC INTERNATIONAL  
62510 ARQUES FRANCE

## Glassware expertise...

Over the years, ARC INTERNATIONAL, recognised leader in the field of tableware, has developed a great depth of know-how in the field of wine. Armed with its glassware experience and its desire to promote a certain French art de vivre, since its creation in 1825, ARC INTERNATIONAL has endeavoured to anticipate the requirements of both professionals and the general public.



### Kompetenz in Glaswaren...

*Als berühmter Marktführer für kunstvoll gedeckte Tische hat ARC INTERNATIONAL sich im Laufe der Jahre einen Namen im Bereich der Weinkunde gemacht. Aufgrund seiner Kompetenz in Glaswaren und seinem Bestreben, ein Stück französische Lebensart zu vermitteln, bemüht sich ARC INTERNATIONAL seit seiner Gründung im Jahre 1825, die Bedürfnisse sowohl von Firmenkunden als auch der breiten Öffentlichkeit vorwegzunehmen.*

## Chef & Sommelier : serving your talent !



True to its mission, ARC INTERNATIONAL has created the Chef & Sommelier brand. A brand for connoisseurs, it now includes all the wine and fine food product lines.

The Chef & Sommelier wine collections, which are supported from the group's research center, are made from a new innovative technology offering numerous advantages: the Kwarx.



The Open Up range - the collection with the revolutionary shape - was the first to benefit from this new technology. The glass received the Janus de l'Industrie - a mark of recognition from the French Institute of Design.

### Chef & Sommelier : Ihr erkanntes Talent !

*Ihrer Berufung folgend, kreiert ARC INTERNATIONAL die neue Marke Chef & Sommelier. Eine 100%-tige Expertenmarke, die ab sofort ein komplettes Sortiment sämtlicher Serien, die dem Wein und der Gastronomie gewidmet sind, bietet. Unterstützt durch unser R & D Forschungszentrum ist die Kollektion Chef & Sommelier aus einer neuen innovativen Technik entstanden, die zahlreiche Vorteile wie der Kwarx anbietet.*

*Das Glas Open Up wurde in einer neuartigen Form und als erstes Glas mit dem neuen Material hergestellt. Das Glas bekommt in demselben Jahr den Janus de l'Industrie vom französischen Institut für Design und ist auch kommerziell sehr erfolgreich.*

Chef & Sommelier Open Up glasses  
are made from Kwarx®

Die Stielgläser der Serien Open Up  
bestehen aus Kwarx®

PURE Kwarx

BRIGHT Kwarx

STRONG Kwarx



Kwarx®  
by ARC INTERNATIONAL  
Research Center **Advanced material**

#### Complete transparency

*Absolute Transparenz*



Kwarx® seems to vanish, to enable the range of colours in each wine to be appreciated.

Completely transparent glasses, due to the fact that they are completely colourless.

*Kwarx® macht sich unsichtbar, damit die farbliche Vielfalt jedes Weines zum Ausdruck kommen kann. Die absolute Transparenz durch perfekte Entfärbung.*

#### Never-ending sparkle

*Ewiger Glanz*



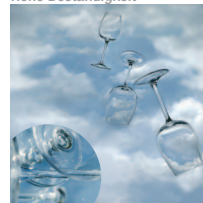
Kwarx® keeps its shiny sparkle wash after wash.

Extraordinary brilliance that has been tested in laboratory conditions over more than two thousand industrial washes.

*Kwarx® behält seinen extremen Glanz nach jedem spülen. Außerordentlicher Glanz, im Labor getestet nach über 2000 industriellen Spülvorgängen.*

#### Highly resistant

*Hohe Beständigkeit*



Kwarx® is incredibly resistant under everyday conditions.

Solidity is obtained by an invisible but very strong bond between the bases, the stems and the bowls of glasses, which results in a perfectly smooth surface which does not have weak points.

*Kwarx® ist unglaublich stoßfest. Die Festigkeit bleibt durch die gemeinsame und untrennbare Schmelze zwischen Fuß und Kelch erhalten: Eine absolut glatte Oberfläche ohne Schwachstellen.*

Kwarx®  
combines the best qualities of all glass products  
and adds in purity.

*Kwarx® kombiniert die besten Qualitäten von allen Glasprodukten zuzüglich der absoluten Reinheit des Glases.*





## Thierry Hernandez

a "Mixologist" in a luxury hotel in Paris  
*Mixexperte* im Hotel Palace in Paris

"The five glasses from the Open Up Spirits collection perfectly respect the very nature of the different spirits for which they are designed. For every day use, the glasses prove extremely resistant, and it still surprises me when I see to what extent they release the aromatic depth of the drink in a very controlled way."

*"Die fünf Gläser der Kollektion Open Up Spirits entsprechen in idealer Weise den Eigenschaften der diversen Spirituosen, für die sie geschaffen wurden. Im täglichen Gebrauch erweisen diese Gläser sich als extrem resistent, außerdem bringen sie das Aroma des jeweiligen Alkohols wunderbar zur Geltung, darüber wundere ich mich immer wieder!"*



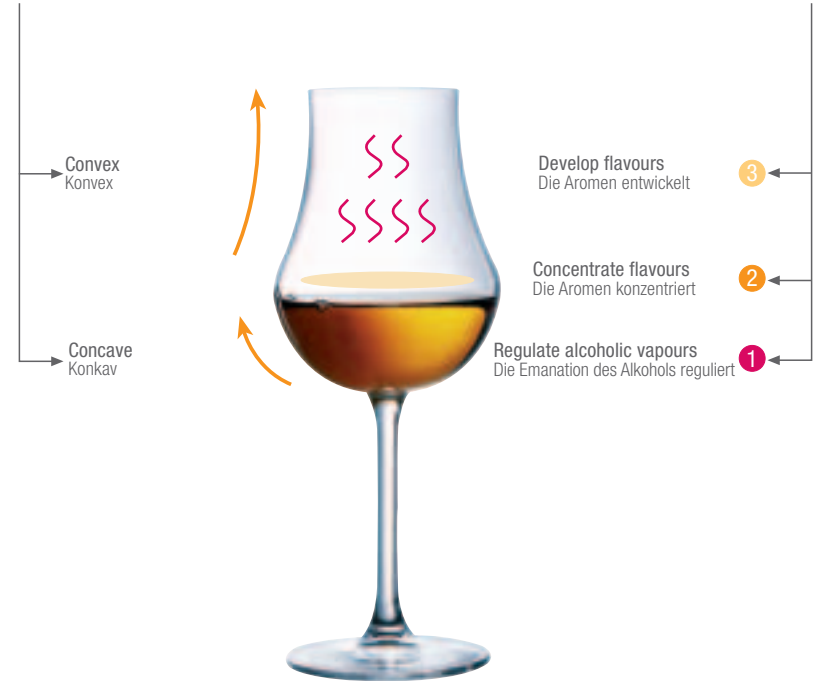
**Open Up** is a range of glasses with a contemporary and revolutionary design, which provides drinkers with an incomparable tasting experience. The convex and concave bowl enables an exceptional development of flavors.

Today, **Open Up**'s family is growing up with five glasses dedicated to spirits!



## The shape of the glasses has been very carefully designed to help:

*Die Glasform wurde genauestens untersucht, damit sie ...*



*Open Up ist eine Glasserie mit zeitgenössischem und revolutionärem Design, die ein unvergleichliches Geruchsvergnügen bietet. Die konvexe und konkave Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen.*

*Die Open Up Serie wurde hiermit erweitert : fünf Gläser zur Verkostung von Spirituosen ergänzen die Serie.*

The shape of the glass makes it possible to regulate the amount of alcohol released from the spirit, thereby preventing any burning sensation in the nose, yet without impacting the olfactory properties. Depending on the serving temperature, the funnel should be straighter for white alcohols (cool) and more convex for brown alcohols (warm). This will allow power and aromatic complexity to stand out during the tasting experience.

*Die Form des Glases ermöglicht die Regulierung des von den Spirituosen ausgehenden Alkohols und unterbindet somit jedes Verbrennungsgefühl an der Nase, wobei die olfaktiven Eigenschaften erhalten bleiben. Je nach erforderlicher Temperatur bei der Verkostung, bedürfen dunkle (warme) Alkoholgetränke einer rundlicheren, konkaven Glasform, wobei für helle Alkoholsorten (kalte) eine geradere Form angebracht ist, die die komplexen Aromen zur Geltung bringt.*



0°C-32°F

Vodka, Aquavit...

10°C-50°F

Liquors, grappa...

All purpose

18°C-64,4°F

Whisky, Bourbon...

22°C-71,6°F

Cognac, Armagnac...



9 cl - 3 oz.

ML: 51 mm - 2"  
H : 91 mm - 3 1/2"  
W : 85 g

④ E5211 ⑩ U1057

11 cl - 3 1/2 oz.

ML: 60 mm - 2 1/4"  
H : 168 mm - 6 1/2"  
W : 90 g

④ E5210 ⑩ U1056

16,5 cl - 5 1/2 oz.

ML: 70 mm - 2 3/4"  
H : 170 mm - 6 5/8"  
W : 105 g

④ E5205 ⑩ U1062

30 cl - 10 oz.

ML: 99 mm - 3 7/8"  
H : 86 mm - 3 3/8"  
W : 230 g

④ E5204 ⑩ U1032

21 cl - 7 oz.

ML: 84 mm - 3 1/4"  
H : 106 mm - 4 1/8"  
W : 110 g

④ E5237 ⑩ U1058

### ICY 9 cl

A low-volume glass that is ideally suited to vodka or aquavit, which should be served at around 32°F. The long slimmed bowl makes it possible for the bouquet to be concentrated for a more precise olfactory rendering, while the glass is able to remain in the shot-glass spirit.

*Ein Glas, das sich in idealer Weise für Wodka oder Aquavit eignet, wo Temperaturen von ca. 0°C erforderlich sind. Die langgezogene Form des Kelches fördert die Entfaltung des Buketts zu einer präzisen Duftnote, wobei dem Glas der typische "Shotstil" erhalten bleibt.*

### COOL 11 cl

Liquors and white brandies will express their fruitiness more fully in this long-limbed glass, which makes it possible to appreciate this kind of alcohol at the right serving temperature (50°F).

*Likör und Weinbrand können in diesem schlanken Glas ihre fruchtigen Eigenschaften zur Geltung bringen. Die Glasform erhält dem Alkohol die erforderliche Temperatur von ca. 10°C.*

### AMBIENT 16,5 cl

The shape of this glass enables a wide range of spirit tasting. The bulb offers 6 cl / 2 oz. up to the widest point containing capacity and was designed both for white and brown spirits.

*Die Form dieses Glases entspricht der Verkostung zahlreicher Spirituosen. Die Bruchfestigkeit des Kübels bei einem Inhalt von 6 cl wurde untersucht sowohl für helle als auch für dunkle Alkoholsorten.*

### WARM 30 cl

Take this glass in hand and you will see why it is the can't-be-missed item in the "brown spirits" category. Ideal for whisky or rum, which are to be enjoyed at temperatures around 64°F.

*Die Handhabung dieses Glases macht es zu den Unumgänglichen der Kategorie "dunkle Alkoholgetränke". Ideal für Whisky oder Rum, die bei einer Temperatur von ca. 18°C am besten munden.*

ML = Maximum load / Maximaler Inhalt  
H = Height / Höhe  
W = Weight / Gewicht

④ Retail Reference  
Referenzen Einzelhandel

⑩ Hotel/Restaurant Reference  
Referenzen Hotellerie / Restaurants

### ARDENT 21 cl

The Ardent glass stands out for its short stem. The hand is placed under the glass bulb, naturally warming spirits such as Cognac and Armagnac, served at around 72°F.

*Das Glas "Ardent" zeichnet sich durch den kurzen Fuß aus. Hier kann mit der Hand direkt unter den Kelch des Glases gefasst werden und Spirituosen wie Cognac und Armagnac auf natürliche Art anwärmen, da beide vorzugsweise bei ca. 22°C verkostet werden.*

# Which glass goes with which type of spirits ?

## Welches Glas für welche Spirituosen ?



0°C  
32°F

10°C  
50°F

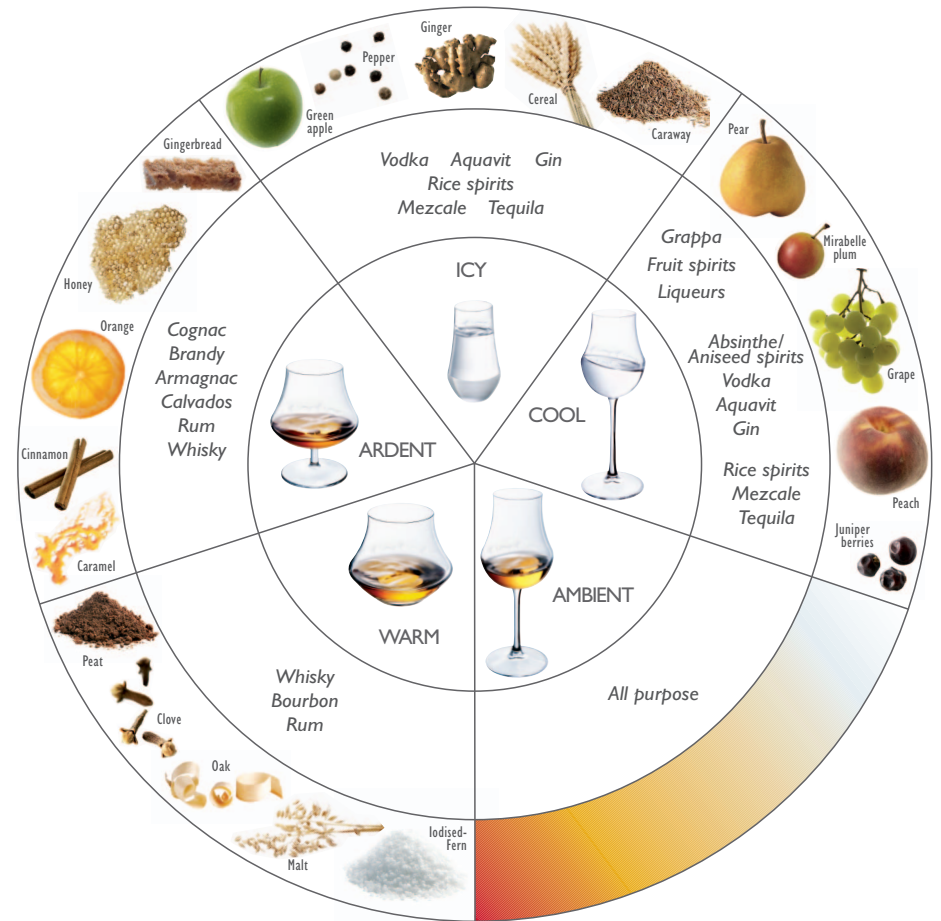
18°C  
64,4°F

22°C  
71,6°F

		ICY	COOL	AMBIENT	WARM	ARDENT
WHITE SPIRITS	Vodka	X	X	X		
	Aquavit	X	X	X		
	Gin	X	X	X		
	Rice spirits Reisschnaps	X	X	X		
	Mezcale	X	X	X		
	Tequila	X	X	X		
	Grappa		X	X		
	Fruit spirits Obstbrand		X	X		
	Liqueurs Liköre		X	X		
Absinthe / aniseed spirits Absinth / Anisgetränke		X	X			
BRAUN SPIRITS	Whisky/Bourbon			X	X	X
	Rum			X	X	X
	Calvados			X		X
	Armagnac			X		X
	Cognac/Brandy			X		X

# The spirits' flavors

## Die aromen den Spirituosen



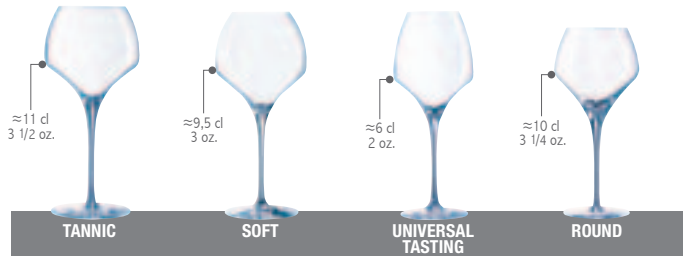
# OPEN UP COLLECTION

## 1) Glasses for wine-tasting Gläser für die Weindegustation



Suitable for tasting all types of young wine («young» wine can be defined as 1-3 years for white wine and 1-5 years for red). The angled bowl enables an exceptional development of wine's bouquet and the angle allows you to pour exactly the right amount of wine into your glass.

Sie passen zur Degustation aller Arten von jungen Weinen (1 bis 3 Jahre bei den Weißweinen und 1 bis 5 Jahre bei den Rotweinen). Die konkave und konvexe Glasform sorgt für eine außergewöhnliche Entfaltung der Aromen. Dank des Absatzes wird genau die richtige Menge in das Glas eingeschenkt.

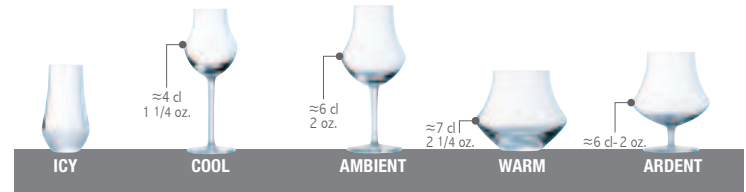


TANNIC	SOFT	UNIVERSAL TASTING	ROUND
<b>55 cl - 18 1/2 oz.</b> ML: 105 mm - 4 1/8" H : 232 mm - 9 1/8" W : 237 g	<b>47 cl - 15 3/4 oz.</b> ML: 103 mm - 4" H : 228 mm - 8 7/8" W : 210 g	<b>40 cl - 13 1/2 oz.</b> ML: 89 mm - 3 1/2" H : 231 mm - 9" W : 190 g	<b>37 cl - 12 1/2 oz.</b> ML: 95 mm - 3 3/4" H : 210 mm - 8 1/4" W : 190 g
⊗4 D1441 ⊗6 U1013	⊗4 D1478 ⊗6 U1012	⊗4 D1458 ⊗6 U1011	⊗4 D1428 ⊗6 U1010



SWEET	EFFERVESCENT	PRO TASTING	BLIND TEST
<b>27 cl - 9 oz.</b> ML: 77 mm - 3" H : 190 mm - 7 3/8" W : 160 g	<b>20 cl - 6 3/4 oz.</b> ML: 72 mm - 2 3/4" H : 233 mm - 9" W : 130 g	<b>32 cl - 10 3/4 oz.</b> ML: 87 mm - 3 3/8" H : 180 mm - 7" W : 115 g	<b>32 cl - 10 3/4 oz.</b> ML: 87 mm - 3 3/8" H : 180 mm - 7" W : 115 g
⊗4 D1481 ⊗6 U1009	⊗4 D0907 ⊗6 U1051	⊗4 D6773 ⊗6 U1008	⊗6 E2377 *Retail Reference Referenzen Einzelhandel

## 2) Glasses for spirits-tasting Gläser für die Spirituosen degustation

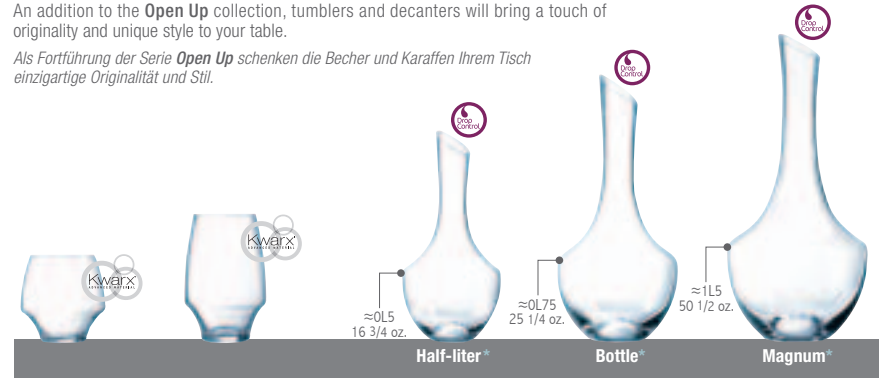


ICY	COOL	AMBIENT	WARM	ARDENT
<b>9 cl - 3 oz.</b> M: 51 mm - 2" H : 92 mm - 3 1/2" P : 85 g	<b>11 cl - 3 1/2 oz.</b> M: 60 mm - 2 1/4" H : 168 mm - 6 1/2" P : 90 g	<b>16,5 cl - 5 1/2 oz.</b> M: 70 mm - 2 3/4" H : 170 mm - 6 5/8" P : 105 g	<b>30 cl - 10 oz.</b> M: 100 mm - 3 7/8" H : 86 mm - 3 3/8" P : 230 g	<b>21 cl - 7 oz.</b> M: 84 mm - 3 1/4" H : 106 mm - 4 1/8" P : 110 g
⊗4 E5211 ⊗6 U1057	⊗4 E5210 ⊗6 U1056	⊗4 E5205 ⊗6 U1062	⊗4 E5204 ⊗6 U1032	⊗4 E5237 ⊗6 U1058

## 3) Tumblers and decanters / Becher und Karaffen

An addition to the **Open Up** collection, tumblers and decanters will bring a touch of originality and unique style to your table.

Als Fortführung der Serie **Open Up** schenken die Becher und Karaffen Ihrem Tisch einzigartige Originalität und Stil.



Half-liter*	Bottle*	Magnum*
<b>38 cl - 12 1/2 oz.</b> M: 92 mm - 3 5/8" H : 93 mm - 3 5/8" P : 145 g	<b>58 cl - 19 1/2 oz.</b> M: 90 mm - 3 1/2" H : 135 mm - 5 1/4" P : 230 g	<b>0L76 - 25 1/2 oz.</b> M: 108 mm - 4 1/4" H : 231 mm - 9"
⊗4 E0169 ⊗6 U1033	⊗4 E0198 ⊗6 U1042	⊗1 D9303
	<b>1L4 - 47 1/4 oz.</b> M: 145 mm - 5 5/8" H : 314 mm - 12 1/4"	<b>2L2 - 74 1/4 oz.</b> M: 170 mm - 6 5/8" H : 365 mm - 14 3/8"
	⊗1 D6653	⊗1 D9302



**Drop Control** is used on the neck of carafes to prevent drips and it makes wine service more accurate. Drop Control is totally unnoticeable and doesn't change the quality of wines at all. „Drop Control“ ist eine Behandlung zur Vermeidung von Tropfen. Sie wird am Karaffenrand vorgenommen und gewährleistet somit einen vollendeten Weinservice. „Drop Control“ ist eine völlig unsichtbare Behandlung und beeinträchtigt in keiner Weise die Qualität des Weines.



ML = Maximum load /  
Maximaler Inhalt  
H = Height / Höhe  
W = Weight / Gewicht

⊗1 ⊗4 Retail Reference  
Referenzen Einzelhandel  
⊗6 Hotel/Restaurant Reference  
Referenzen Hotellerie / Restaurants