

ADDI TIONS

Kitchen

Pot Filler
Water Dispenser
Cutting Boards

Global Street Food

Dornbracht Edges 2009



DORN
BRACHT

the SPIRIT of WATER



*New fittings and exactly matching accessories –
Dornbracht has extended the WATER ZONES functionality.*

*Nuove rubinetterie e accessori studiati con precisione –
Dornbracht amplia la funzionalità delle WATER ZONES.*

*Griferías nuevas y accesorios adaptados con precisión:
Dornbracht amplía la funcionalidad de las WATER ZONES.*

04 *Pot Filler*

08 *Water Dispenser*

16 **Dornbracht Edges 2009**
“Global Street Food”

22 *Cutting Boards*

26 **Product Information**



TARA ULTRA

Pot Filler

Professional single-lever mixer / Strainer waste with control handle / POT FILLER //
Miscelatore monocomando professionale / Comando piletta ad eccentrico con manopola / POT FILLER //
Mezclador monocomando profesional / Accionamiento excéntrico manual, con selector giratorio / POT FILLER

The valve is opened and closed directly above the pot. //
L'apertura e la chiusura del rubinetto si effettuano direttamente sulla pentola. //
La válvula se abre y se cierra directamente encima de la olla.

High flexibility and range (max. 500 mm): freely moveable in all directions, pots can be filled directly on the cooker. //
Elevata flessibilità e portata (max. 500 mm): Lo snodo del braccio POT FILLER e il suo orientamento consentono il riempimento delle pentole direttamente sui fuochi. //
Gran flexibilidad y alcance (máx. 500 mm): giratorio en todas las direcciones, permite llenar las ollas directamente encima del fogón.



Single-lever mixer with extensible spray / Strainer waste with control handle / POT FILLER //
Miscelatore monocomando con doccetta estraibile / Comando piletta ad eccentrico con manopola / POT FILLER // Mezclador monomando con ducha extraíble / Accionamiento excéntrico manual, con selector giratorio / POT FILLER

TARA ULTRA

Pot Filler

POT FILLER Sieger Design

The POT FILLER from the TARA ULTRA series is now also available in a wall-based variant and with a projection of up to 500 mm. It can be ideally combined with other series such as ELIO, for example.

El POT FILLER de la serie TARA ULTRA se ofrece ahora también en una variante con fijación a pared y con un saliente de hasta 500 mm. Se puede combinar perfectamente con otras series, por ejemplo con ELIO.

Oggi il POT FILLER della serie TARA ULTRA è disponibile in una variante con fissaggio a muro e sporgenza estendibile a 500 mm. Si combina in modo ideale con le altre serie come ELIO.



TARA ULTRA

Water Dispenser

HOT & COLD WATER DISPENSER

TARA ULTRA

*Water
Dispenser*





HOT & COLD WATER DISPENSER

LOT

Water Dispenser

WATER DISPENSER
Sieger Design

The WATER DISPENSER is another innovation. It combines sensible, practical functions with a high degree of operating comfort in the TARA ULTRA or LOT design language. The WATER DISPENSER produces either cold or boiling hot water straightaway.

Il WATER DISPENSER è un'ulteriore novità. Unisce funzioni ingegnose e pratiche ad un elevato comfort di utilizzo nel design della serie TARA ULTRA o LOT. Il WATER DISPENSER fornisce subito acqua fredda o bollente.

El WATER DISPENSER es otra novedad. Combina funciones racionales y prácticas con gran comodidad de manejo en el lenguaje de diseño de la serie TARA ULTRA o LOT. El WATER DISPENSER suministra inmediatamente agua fría o hirviendo.



HOT & COLD WATER DISPENSER

PRODUCT TECHNOLOGY
TECNOLOGIA DEL PRODOTTO
TECNOLOGÍA DEL PRODUCTO

Water Dispenser



High degree of operating comfort:
just one lever for both cold and hot water. //
Massimo comfort di utilizzo: solo una
leva per acqua calda e fredda. //
Más comodidad de uso: una sola palanca
para agua fría y caliente.

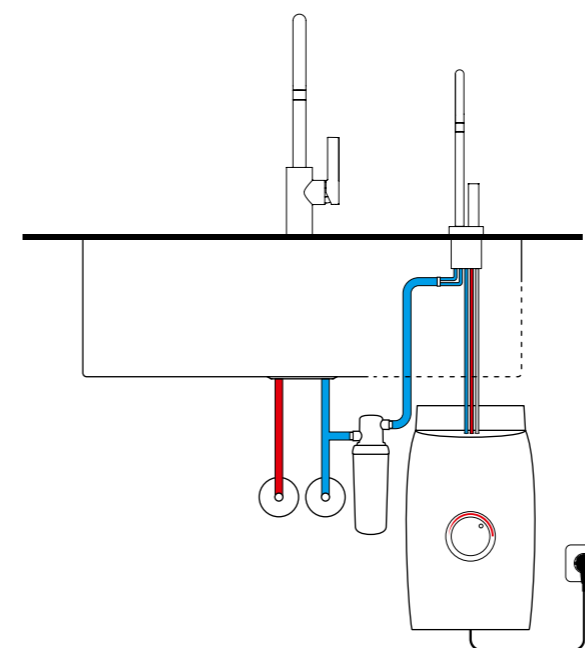
Small design height: the technology
is completely hidden under the worktop. //
Altezza di ingombro limitata: la tecnologia
scompare completamente alla vista,
celandosi sotto la superficie di lavoro. //
Altura de montaje reducida: la parte técnica
desaparece por completo debajo de la
superficie de trabajo.



Lever tilted back – cold water // Leva all'indietro – acqua fredda //
Palanca hacia atrás – agua fría



Lever tilted forwards – boiling hot water // Leva in avanti – acqua bollente //
Palanca hacia delante – agua hirviendo



SYSTEM // SISTEMA // SISTEMA

Installed on the worktop, the WATER DISPENSER produces either cold or boiling hot water without needing to let the water run. It is connected to a tank and cold water filter which are available on the market. Both components are fitted in a cupboard unit under the sink to save space.

Instalado encima de la encimera, el WATER DISPENSER suministra agua fría o hirviendo sin tiempos de espera. Se conecta a un depósito y un filtro de agua fría disponibles en el mercado. Ambos componentes se montan en poco espacio en el armario inferior debajo del fregadero.

Il WATER DISPENSER installato sulla superficie di lavoro fornisce direttamente acqua fredda o bollente in tempi rapidissimi; tutto è possibile grazie al collegamento con un serbatoio (acquistabile sul mercato) e un filtro dell'acqua fredda. I due componenti si montano nell'armadietto sotto il lavello con un ingombro ridotto.

Dornbracht Edges 2009

Global Street Food

A project by Mike Meiré

*Text Anh-Linh Ngo
Photography Hartmut Nägele*



“Now even hot food stalls are exhibits!” My neighbour, by habitus evidently a professional trade fair frequenter, seemed a little confused. A trendy multilingual audience, which would have done credit to every exhibition opening in Berlin city centre, dominated the scene in the overcrowded improvised White Cube in Meiré und Meiré’s so-called “Factory” during the imm cologne 2009.

The exhibition displayed a selection of mobile, more or less makeshift hot food stalls, sales stands and fast food stations from all over the world: a barque from Vietnam, which obviously serves visitors and dealers to a floating market as a floating kiosk; a grill for goat meat from Uganda, whose adventurous construction is reminiscent of Marcel Duchamp’s “Bicycle Wheel” (1913); against the wall leans a lollipop pole reminiscent of a Minimal Art sculpture from Argentina, whose impressive formal and functional simplicity also makes you think of another Duchamp readymade piece, namely the snow shovel “In Advance of the Broken Arm” of 1915.

Although the gap between the “authentic” objects featuring a lot of patina and traces of use and the audience could not have been greater, the scenery was still strangely familiar. The “aesthetic imperative” of the White Cube settings turned everything into a sort of work of art. But the comment by the man standing next to me contained a question on art philosophy that should not be disregarded: what makes these everyday objects exhibition items? Or to join Peter Sloterdijk in asking: “Why at the end of the twentieth century are we experiencing an inflation in the exhibitable?” Because, and this applies even more at the start of the 21st century, there is, according to Sloterdijk, “a parallel inflation in the producible”. “Bigger and bigger sections of reality are being turned into raw material for production – into source matter for pictures, relations, transformations. Everything that was once a product can become a raw material again, in order to preserve the effects of labour anew as a passive material.”

This theory on the cycle of material seems to be aimed almost directly at the objects on display, as can there be a more blatant image for Sloterdijk’s thesis than the fruit salad stand or the fish block described above? The statement does, however, also well apply for the whole exhibition concept. The idea of the cycle of material refers to the readymade principle and clearly shows why this has become a central topos of art. If everything can once again become a starting material for new transformations, if everything can become a raw material again, there is no artistic creation ex nihilo and the modern phantasm of the blank canvas is lifted. This points up the tragedy of the avant-garde of the modern age, which repeatedly propagated an anti-art, a fusion of art and life in order ultimately to subject everything to an art dictatorship by pairing the sublime with the everyday. Just like King Midas, at whose touch everything turned to gold, the artist is cursed with having to turn everything he touches into art.

Nobody understood this curse sooner or felt it more strongly than Marcel Duchamp, whose work unavoidably appears as a film over the installation “Global Street Food”: “I did not actually plan to make a work of art out of it. The expression ‘readymade’ first emerged in 1915, when I went to America. It intrigued me as a word, but when I mounted a bicycle wheel on a stool with the fork on the bottom, in so doing I did not think either of readymade or of anything else...” Even when Duchamp’s statement is a little coquettish, the artist’s Midas experience is expressed in the story of the unintentional emergence of the “Bicycle Wheel” as the first readymade in art history.

But it was first with Duchamp’s “Fountain” (1917) that the modern “interlacing of production and exhibition” in its purest form saw the light of day, or better said, the light of the museum, because, as Sloterdijk further points out, “without the work’s exposure in a display space, the self-revelation of creative power cannot take place”. Admittedly, what we see can be understood not only under material or art aspects. That would be putting it too simply: “Exhibition no longer denotes merely the immediate products of the creation’s magnificence; it also covers the raw materials, the aids, the preforms, the intermediate stages, the waste. In Marxist language, this would mean: it is not only products that are exhibited, but also the means of production and ultimately even the conditions of production.” Only then does the expansion of the concept of art become clear. In the end, the things that we see also always tell of the cultural and social conditions under which they were produced.

Thus, each in its own way, the objects from “Global Street Food” also tell of the social circumstances of their former owners, of the global battle for everyday survival, but also of the dignity and the firm cultural roots of individual people – even if the barque from Vietnam offers the most globalized product ever: you can get the entire Coca Cola range there.

Bibliography: Peter Sloterdijk, Der ästhetische Imperativ (The Aesthetic Imperative), ch. VII: Kunstsystem (Art system), p. 400 et seq., Hamburg, 2007.

“Why at the end of the twentieth century are we experiencing an inflation in the exhibitable?”

Peter Sloterdijk

“Adesso si espongono anche cucine mobile con tutto pronto!” Il mio vicino – all’apparenza evidentemente un visitatore di fiere professionista – sembrava un po’ irritato. Nel White Cube improvvisato e sovraffollato della “Factory” di Meiré und Meiré durante l’imm Cologne 2009 prevaleva un pubblico poliglotta e di tendenza, di quelli che onorerebbero qualsiasi inaugurazione espositiva al centro di Berlino.

La mostra esponeva una selezione di cucine operative, chioschi e fast-food di tutto il mondo, tutti non fissi e più o meno improvvisati: una barca dal Vietnam ovvero un chiosco flottante che senza alcun dubbio serve quotidianamente visitatori e commercianti di un mercato galleggiante; un grill per carne di capra dall’Uganda, la cui struttura stravagante ricorda la “Ruota di bicicletta” (1913) di Marcel Duchamp; a una parete poggia un bancone Lollipop dall’Argentina che ricorda una scultura d’arte minimalista e che nella sua seducente semplicità formale e funzionale fa pensare a un altro ready-made di Duchamp: la pala da neve “Anticipo per un braccio rotto” del 1915.

Nonostante l’altezza di caduta tra gli oggetti “autentici”, provvisti di molta patina e tracce d’uso, e il pubblico non potesse essere maggiore, lo scenario era stranamente familiare. L’“imperativo estetico” del setting dello “White Cube” trasformava subito tutto in opere d’arte. Ma l’esternazione del mio vicino implicava una domanda da non ignorare sulla filosofia dell’arte: Cosa rende questi oggetti quotidiani opere da esposizione? O per dirla alla Peter Sloterdijk: “Perché sul finire del XX secolo sperimentiamo un’inflazione di oggetti da esposizione?” Perché, e ciò vale specialmente per l’inizio del XXI secolo, “c’è un’inflazione parallela di oggetti fabbricabili”, spiega Sloterdijk. “Porzioni sempre maggiori di realtà si trasformano in materie prime per produzioni – in materiali di partenza per riproduzioni, relazioni, trasformazioni. Tutto ciò che era prodotto finito può tornare materia prima per memorizzare di nuovo gli effetti del lavoro sotto forma di materiale passivo”.

Questa teoria del ciclo dei materiali sembra proprio conosciuta sugli oggetti in mostra, perché esiste forse un’immagine più significativa per la tesi di Sloterdijk di quella rappresentata dal chiosco di macedonia o dal banco del pesce sopra descritti? L’asserzione però vale solo per il progetto espositivo nel suo insieme. L’idea di ciclo dei materiali rinuncia al principio del ready-made e chiarisce perché è stato uno dei topos centrali dell’arte. Se tutto può tornare materia di partenza da trasformare, ovvero materia prima, allora non c’è un’opera creativa ex nihilo e il fantasma moderno della tabula rasa è abolito. Questo punto spiega la tragicità dell’avanguardia dei moderni che propagandavano sempre un’anti-arte, una commistione tra arte e vita per sottomettere tutto, alla fine, al diktat dell’arte nell’accoppiamento tra sublime e quotidiano. Come re Mida, nelle mani del quale tutto diventava oro, l’artista è condannato a trasformare in arte tutto ciò tocca.



Global Street Food, imm international furniture fair / Passagen, Cologne 2009

“Floating market”, Ho Chi Minh City, Vietnam / “Fruit salad stand”, Buenos Aires, Argentina / “Cheese and sausage stand”, Buenos Aires, Argentina



Global Street Food, imm international furniture fair / Passagen, Cologne 2009
 “Grill”, Kampala, Uganda

Nessuno ha capito prima questa condanna e nessuno l’ha avvertita in modo più coinvolgente di Marcel Duchamp, la cui opera si estende inevitabilmente come una pellicola sopra all’installazione “Global Street Food”: “Non ne volevo fare affatto un’opera d’arte. L’espressione ‘ready-made’ è affiorata solo nel 1915, mentre andavo in America. Mi interessava come vocabolo, ma quando assemblai una ruota di bicicletta su uno sgabello con la forcella rivolta in basso, non pensai né a un ready-made, né a qualcos’altro ...” Anche se le parole di Duchamp non sono del tutto prive di civetteria, trova comunque espressione l’esperienza di re Mida dell’artista con la narrazione della nascita non intenzionale della famosa ruota di bicicletta, primo ready-made della storia dell’arte. Ma solo con “Fontana” (1917) di Duchamp viene alla luce o, meglio, fa il suo ingresso sotto le luci dei musei il moderno “accavallamento tra produzione ed esposizione” nella sua forma più pura, infatti, continua Sloterdijk, “senza lo scoprimento dell’opera in uno spazio espositivo non si può completare il palesamento della forza creativa”. In ogni caso è ciò che vediamo, non solo la sua interpretazione sotto l’aspetto dei materiali o dell’arte, che andrebbe afferrato al volo: “l’esibizione non comprende più solo i prodotti diretti della potenza artistica; riprende anche la materia prima, gli strumenti ausiliari, le preforme, le fasi intermedie, gli scarti. Nel linguaggio di Marx: non si espongono solo prodotti, ma anche mezzi di produzione e alla fine perfino rapporti di produzione.” Solo così l’estensione del concetto d’arte diventa significativa. Alla fine le cose che vediamo raccontano anche sempre le condizioni culturali e sociali, in cui sono state realizzate. E anche oggetti come “Global Street Food” parlano a modo loro dei rapporti sociali del loro proprietario di un tempo, della lotta globale per la sopravvivenza quotidiana, ma anche della dignità e delle radici culturali degli individui –

anche se la barca del Vietnam mette in vendita il prodotto più globalizzato: vi si può infatti acquistare l’intero assortimento della Coca Cola.

Bibliografia: Peter Sloterdijk, *Der ästhetische Imperativ (Il imperativo estetico)*, cap. VII: *Kunstsystem (sistema di arte)*, pag. 400 e ss., Amburgo 2007.

“In the end, the things that we see also always tell of the cultural and social conditions under which they were produced.”

“¡Ahora incluso se exponen friterías!” Mi vecino (que parece ser un visitante habitual de las ferias) parecía un poco irritado. En el abarrotado e improvisado White Cube en la “Factory” de Meiré und Meiré, durante la imm Cologne 2009, dominaba un público moderno y políglota que habría hecho honor a la inauguración de cualquier exposición en el centro de Berlín. La exposición presentó una selección de friterías móviles, puestos de venta y de fast food más o menos improvisados, de todo el mundo: una barca de Vietnam que, como un kiosco flotante, por lo visto sirve a diario a los visitantes y comerciantes de un mercado flotante, una barbacoa para carne de cabra de Uganda, cuya arriesgada construcción recuerda a la “Rueda de bicicleta” de Marcel Duchamp (1913); apoyada en una pared hay un soporte de piruletas de Argentina que recuerda a una escultura minimalista, y cuya seductora sencillez formal y funcional nos hace pensar en otro Ready-made de Duchamp: la pala de nieve “In Advance of the broken Arm” de 1915.

Aunque la distancia entre el público y los objetos “auténticos”, con mucha pátina y huellas de uso, no podía haber sido mayor, las escenas tenían una familiaridad desastocumbra. El “imperativo estético” del “White Cube Setting” transformó todo indistintamente en obras de arte. Sin embargo, la frase de la persona que estaba a mi lado contenía una cuestión artística-filosófica nada descabellada: ¿qué es lo que convierte a estos objetos cotidianos en objetos de exposición? O, si lo formulamos con Peter Sloterdijk: “¿Por qué hacia finales del siglo veintiuno experimentamos una inflación de lo que se puede exponer?” Porque, sobre todo a principios del siglo XXI, según Sloterdijk “existe una inflación paralela en lo que se puede fabricar”. “Partes cada vez mayores de la realidad se transforman en materia prima para las producciones, en materia de partida para ilustraciones, relaciones, transformaciones. Todo lo que era producto puede volver a convertirse en materia prima para, como materia pasiva, volver a almacenar los efectos del trabajo”.

Esta teoría de la circulación de los materiales parece acuñada precisamente para los objetos expuestos, porque ¿hay una imagen más evidente de la tesis de Sloterdijk que el puesto de macedonia descrito o el bloque de pescado? Aunque la idea es aplicable a todo el concepto de la exposición. La idea de la circulación de los materiales hace referencia al principio de Ready-made, poniendo de manifiesto por qué se ha convertido en una categoría central del arte. Si todo puede convertirse en materia de partida para transformaciones, si todo puede ser de nuevo materia prima, no hay ninguna creación ex nihilo, y el fantasma moderno de la “tabula rasa” queda anulado. Este punto deja clara la tragedia de los vanguardistas de la modernidad, que propagan continuamente un anti-arte, una fusión del arte y la vida para, finalmente, al emparejar lo sublime con lo cotidiano, someterlo todo a los dictados del arte. Como el Rey Midas, cuyas manos convertían todo en oro, el artista está condenado a transformar en arte todo lo que toca.



Global Street Food, Vitra Design Museum, Weil am Rhein 2009
 Installation view

Nadie antes ha comprendido y sentido esta maldición como Marcel Duchamp, cuya obra cubre irremediamente la instalación “Global Street Food”: “En realidad yo no quería hacer de ello una obra de arte. La expresión “Ready-made” no apareció hasta el año 1915, cuando fui a América. Me interesaba como palabra, pero cuando monté una rueda de bicicleta con la horquilla hacia abajo en un taburete, no estaba pensando en un Ready-made ni en ninguna otra cosa...” Aunque las palabras de Duchamp no están exentas de coquetería, la experiencia Midas del artista se expresa en la historia a través de la creación no intencionada del primer Ready-made conocido en la historia del arte, la Rueda de bicicleta. No obstante, fue con la “Fountain” (1917) de Duchamp que la moderna “interconexión entre fabricación y exposición” en su forma pura salió a la luz del día o, mejor dicho, de los museos. Porque, citando de nuevo a Sloterdijk, “sin la revelación de la obra en una sala de exhibiciones no se puede alcanzar la auto-revelación de la fuerza creadora”. Sin embargo, lo que vemos no debe contemplarse únicamente desde el aspecto de lo material o del arte, eso sería quedarse corto: “la exhibición ya no incluye únicamente los productos inmediatos de la magnificencia de la obra; incorpora también las materias primas, los productos auxiliares, las preformas, los estados intermedios, los productos de desecho. En lenguaje marxista: no sólo se exponen productos, sino también medios de producción y, finalmente, incluso relaciones de producción”. Sólo así se pone en evidencia la extensión del concepto de arte. Al fin y al cabo, las cosas que vemos nos hablan siempre de las condiciones culturales y sociales bajo las que han sido fabricadas. Al igual que los objetos de “Global Street Food”, cada uno a su manera, narran las condiciones sociales de sus antiguos propietarios, la lucha glo-

bal por la supervivencia diaria, pero también la dignidad y las raíces culturales de los individuos... aunque la barca de Vietnam ofrece el producto más globalizado de todos: en ella se puede comprar toda la gama de Coca Cola.

Literatura: Peter Sloterdijk, *“Der ästhetische Imperativ” (El imperativo estético)*, Cap. VII: *“Kunstsystem” (sistema de arte)*, pag. 400 ss., Hamburgo 2007.

The architect Anh-Linh Ngo is the editor of ARCH+, the international magazine for architecture and urban development. He lives and works in Berlin. The article is a revised version and first appeared in “ARCH+191/192, Schwellenatlas”. The exhibition project “Global Street Food” was first presented as part of the Passagen 2009 show on the occasion of the imm cologne and could be seen in July 2009 at the Buckminster Fuller Dome on the Vitra Campus during the Art Basel show.

Anh-Linh Ngo, architetto, è redattore per ARCH+, la rivista internazionale di architettura e urbanistica. Vive e lavora a Berlino. Il contributo è una versione rimaneggiata e pubblicata per la prima volta su “ARCH+191/192, Schwellenatlas”. Il progetto espositivo “Global Street Food” è stato presentato in anteprima nell’ambito

dei Passagen 2009 in occasione dell’imm Cologne e allestito poi nel luglio 2009 presso il Buckminster Fuller Dome sul Vitra Campus durante la manifestazione Art Basel.

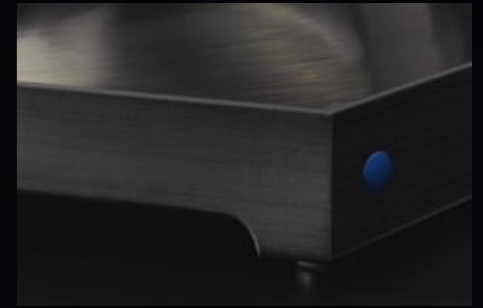
Anh-Linh Ngo, architetto, es redactor de ARCH+, la publicación internacional de arquitectura y urbanismo. Vive y trabaja en Berlín. Su artículo es una versión revisada y se publicó por primera vez en “ARCH+191/192, Schwellenatlas”. El proyecto de la exposición “Global Street Food” se presentó por primera vez dentro de los “Passagen 2009” con motivo de la imm Cologne, y se pudo visitar también en julio de 2009 en el Buckminster Fuller Dome, en el Vitra Campus, durante la feria “Art Basel”.

WATER ZONES

Cutting Boards



The precisely manufactured cutting boards made of oak complement the individual WATER UNITS perfectly. The inlaid variant is accurately inserted into the sink and is available as a single- or two-piece item – as a cutting and/or carving board. // I taglieri in rovere, realizzati con precisione, sono il completamento ideale delle singole WATER UNITS. La variante con scanalatura si inserisce perfettamente sul lavello ed è disponibile a scelta in un unico blocco o in due blocchi come tagliere. // Fabricadas con precisión, las tablas de cortar de madera de roble representan el complemento perfecto para las diferentes WATER UNITS. La variante insertable se integra con precisión en los fregaderos y se suministra en una o en dos piezas, como tabla de cortar y/o trinchar.



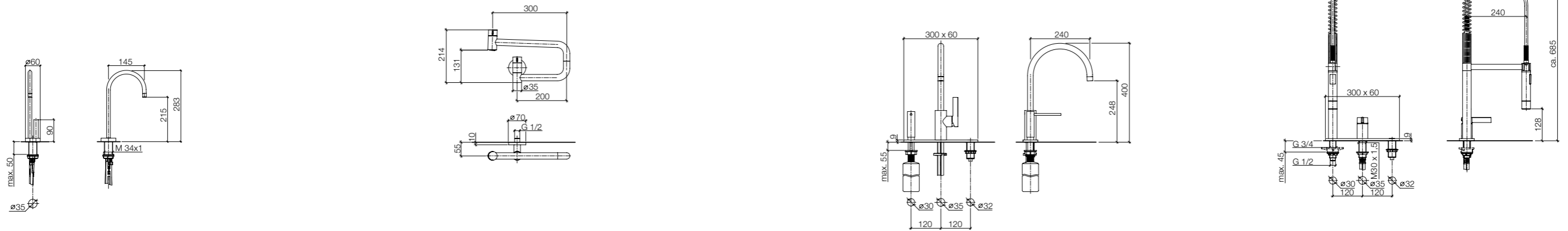
All the cutting boards are also available in polyethylene. Whether in oak or polyethylene, both materials keep knife wear to a minimum, are easy to clean and may be placed on the worktop without slipping. In the overlaid version, the cutting boards create additional worktop space. The cutting boards can be individually identified according to their use; blue for fish or green for vegetables, for example. // Tutti i taglieri sono disponibili anche in polietilene. Sia il rovere che il polietilene sono materiali che non rovinano i coltelli, facili da pulire e posizionabili sulla superficie di lavoro senza rischio che scivolino via. Nella versione in appoggio i taglieri offrono una superficie di lavoro supplementare. I taglieri si possono anche contrassegnare in modo personalizzato in base all'utilizzo: blu per il pesce, verde per le verdure. // Todas las tablas de cortar también están disponibles en polietileno. Tanto la madera de roble como el polietileno reducen el desgaste de los cuchillos, son fáciles de limpiar y se pueden posicionar en la encimera sin riesgo de deslizarse. En la versión de sobre-encimera, las tablas de cortar crean una superficie de trabajo adicional. Las tablas de cortar se pueden identificar individualmente en función de su uso, p. ej., azul para pescado y verde para verdura.

WATER ZONES

Cutting Boards

PRODUCT INFORMATION

TARA ULTRA



17 851 875 / 17 850 875*

HOT & COLD WATER DISPENSER, 145 mm projection //
HOT & COLD WATER DISPENSER, sporgenza 145 mm //
HOT & COLD WATER DISPENSER, saliente 145 mm

* HOT WATER DISPENSER

30 800 875

POT FILLER – Tap with pivotable spout for wall mounting,
500 mm projection // POT FILLER – Rubinetto con bocca girevole
montaggio a muro, sporgenza 500 mm // POT FILLER – Grifo con
caño giratorio montaje en pared, saliente 500 mm

37 858 875

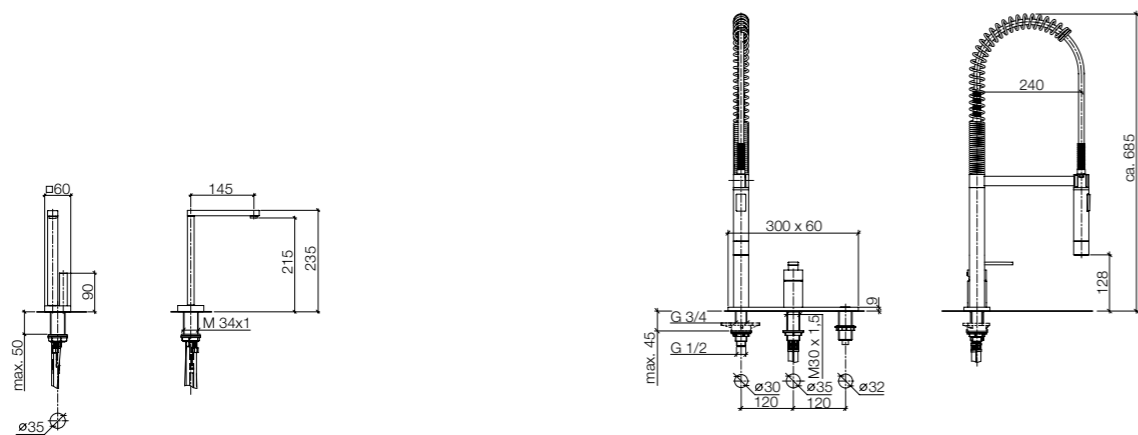
UNI SET – Single-lever mixer, 240 mm projection, AIR SWITCH //
UNI SET – Miscelatore monocomando, sporgenza 240 mm, AIR SWITCH //
UNI SET – Mezclador monomando, saliente 240 mm, AIR SWITCH

37 859 875

PREP SET – Professional two-hole mixer, 240 mm projection,
AIR SWITCH // PREP SET – Miscelatore monocomando a due fori
professionale, sporgenza 240 mm, AIR SWITCH //
PREP SET – Grifo mezclador profesional con dos orificios,
saliente 240 mm, AIR SWITCH

PRODUCT INFORMATION

LOT



17 851 680 / 17 850 680*

HOT & COLD WATER DISPENSER, 145 mm projection //
HOT & COLD WATER DISPENSER, sporgenza 145 mm //
HOT & COLD WATER DISPENSER, saliente 145 mm

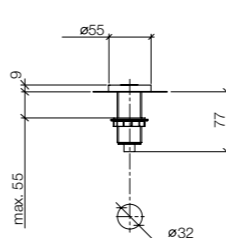
* HOT WATER DISPENSER

37 859 680

PREP SET – Professional two-hole mixer, 240 mm projection,
AIR SWITCH // PREP SET – Miscelatore monocomando a due fori
professionale, sporgenza 240 mm, AIR SWITCH //
PREP SET – Grifo mezclador profesional con dos orificios,
saliente 240 mm, AIR SWITCH

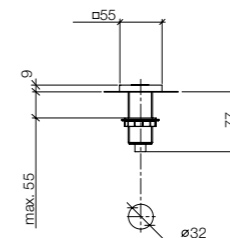
PRODUCT INFORMATION

*Accessories
Accessori
Accesorios*



10 713 970

AIR SWITCH – Button for controlling a waste
disposal unit // AIR SWITCH – Pulsante di
comando per l'azionamento di un tritarifiuti //
AIR SWITCH – Botón de manejo para accionar
un triturador de desperdicios

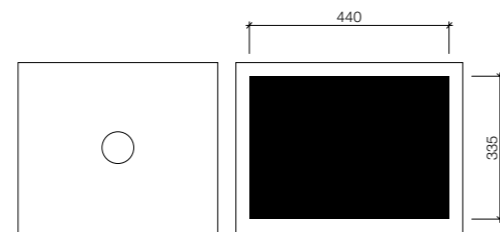
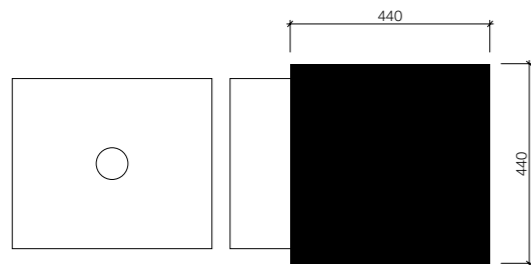


10 714 970

AIR SWITCH – Button for controlling a waste
disposal unit // AIR SWITCH – Pulsante di
comando per l'azionamento di un tritarifiuti //
AIR SWITCH – Botón de manejo para accionar
un triturador de desperdicios

PRODUCT INFORMATION

Cutting Boards



84 700 000 - 48 / - 13
 Cutting board wood/plastic, 440 x 440 x 30 mm //
 Tagliere legno/plastica, 440 x 440 x 30 mm //
 Tabla de cortar madera/plástico, 440 x 440 x 30 mm

84 740 000 - 13 / - 48 + 84 741 000 - 13 / - 48
 Carving board plastic/wood + Cutting board plastic/wood,
 335 x 440 x 43 mm // Tagliere plastica/legno + Tagliere plastica/legno,
 335 x 440 x 43 mm // Tabla de trinchar plástico/madera + Tabla de
 cortar plástico/madera 335 x 440 x 43 mm



84 740 000 - 13 / - 48
 Carving board plastic/wood, 335 x 440 x 23 mm //
 Tagliere plastica/legno, 335 x 440 x 23 mm //
 Tabla de trinchar plástico/madera,
 335 x 440 x 23 mm

84 741 000 - 13 / - 48
 Cutting board plastic/wood, 335 x 440 x 23 mm //
 Tagliere plastica/legno, 335 x 440 x 23 mm //
 Tabla de cortar plástico/madera,
 335 x 440 x 23 mm



84 750 000 - 48 / - 13 + 84 751 000 - 48 / - 13
 Carving board wood/plastic + Cutting board
 wood/plastic, 335 x 500 x 43 mm // Tagliere
 legno/plastica + Tagliere legno/plastica,
 335 x 500 x 43 mm // Tabla de trinchar madera/
 plástico + Tabla de cortar madera/plástico,
 335 x 500 x 43 mm

84 750 000 - 48 / - 13
 Carving board wood/plastic, 335 x 500 x 23 mm //
 Tagliere legno/plastica, 335 x 500 x 23 mm //
 Tabla de trinchar madera/plástico,
 335 x 500 x 23 mm

84 751 000 - 48 / - 13
 Cutting board wood/plastic, 335 x 500 x 23 mm //
 Tagliere legno/plastica, 335 x 500 x 23 mm //
 Tabla de cortar madera/plástico,
 335 x 500 x 23 mm

Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG Armaturenfabrik Köbbingser Mühle 6 D-58640 Iserlohn
Telefon +49 (0) 2371 433-460 Fax +49 (0) 2371 433-232 E-Mail mail@dornbracht.de www.dornbracht.com

01 33 10 974 17

Product Design Sieger Design / Concept & Creation Meiré und Meiré / Photography Thomas Popinger / Product Photography Fotostudio Tölle

Model, programme and technical modifications as well as errors are excepted. // Con riserva di errore e di modifiche tecniche,
di modifiche ai modelli e alla gamma prodotti. // Nos reservamos el derecho a modificar modelos o colecciones, así como a realizar modificaciones
de carácter técnico, y a haber incurrido en errores.

