

 **cultum**
original czech cutlery



Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník



Cultum je sada ergonomicky tvarovaných příborů. Všechny příbory tvarem vychází z trojúhelníku a oproti většině na trhu mají zesílenou konstrukci pro lepší uchopení. Základní sada se skládá z nože, vidličky, lžice, kávové lžičky a moučnickové vidličky.

Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

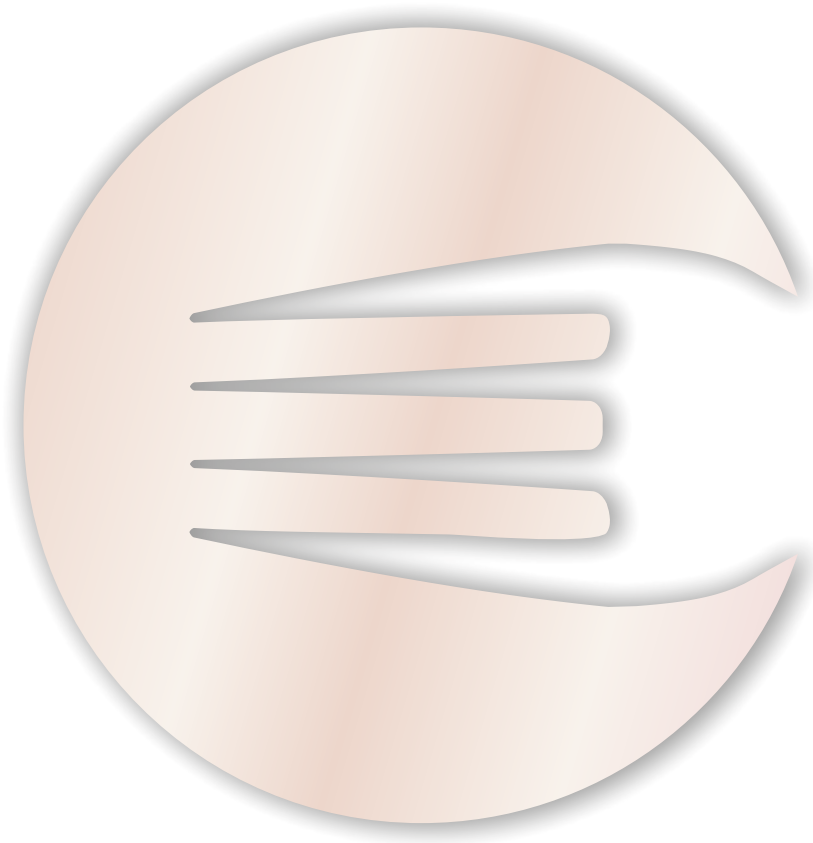
filosofie



Slovo cultum pochází z latiny a váže se na kult, kultivovanost, kultivovanost a přesně takový by měl člověk být při konzumaci pokrmů.

Hlavním prvkem logotypu je kruh, který symbolizuje talíř a písmeno C. Kruh je doplněn o část vidličky a nápis ultum.

Pod těmito prvky nalezneme nápis original czech cutlery, který odkazuje na tradici a výrobu v České republice.



Prototyp příboru je zhotoven technologií 3D tisku, reálný výrobek ovšem využívá materiálů, které jsou běžné pro výrobu příborů. Jedná se zejména o nerezovou ocel 18/10, nebo nerezová ocel 18/0.

Čísla udávají poměr chromu (první číslo) a niklu (druhé číslo) v přístroích. Vždy však mluvíme o slitině železa a uhlíku. Tento poměr slitiny je výhodný pro svoji odolnost vůči korozi a nečistotám, ale také pro to, že se dá mýt v myčce.

V případě luxusnější verze lze použít stříbro v poměru 925/1000.

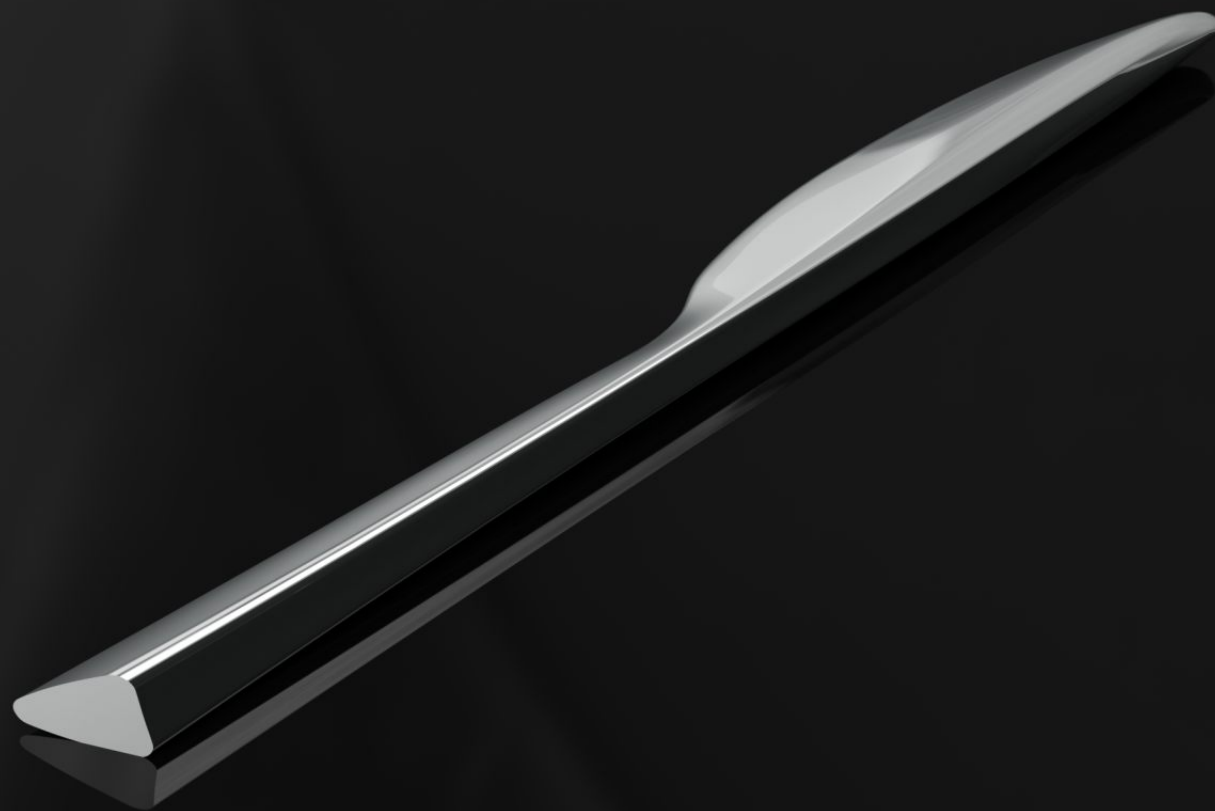
Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

materiál

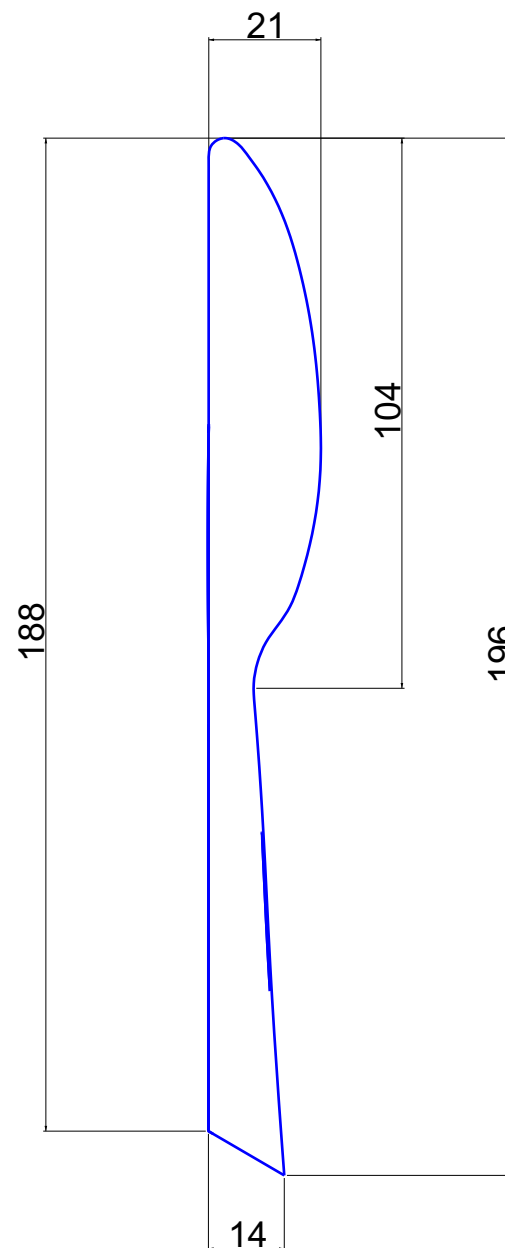


Nůž navržený s rozšířenou ploškou na vrchu pro lepší uchycení. Jedná se o typ běžného příborového nože, ale v menší variantě je možný i jako nůž na předkrm či máslo.

Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník



Základní rozměry nože.



Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

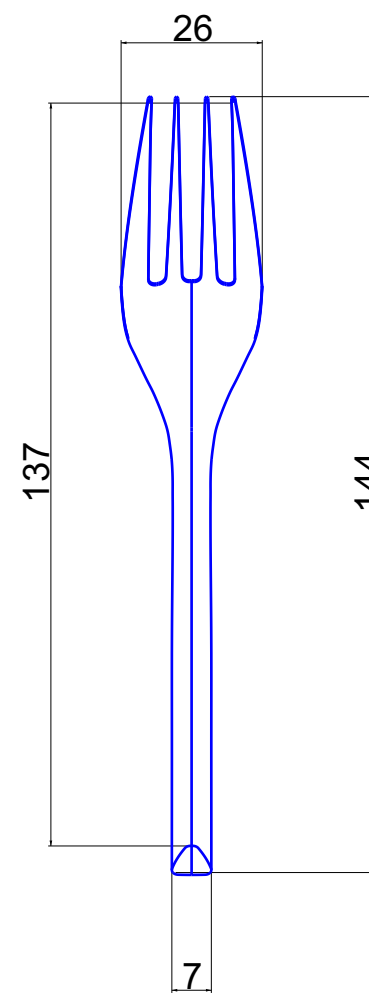
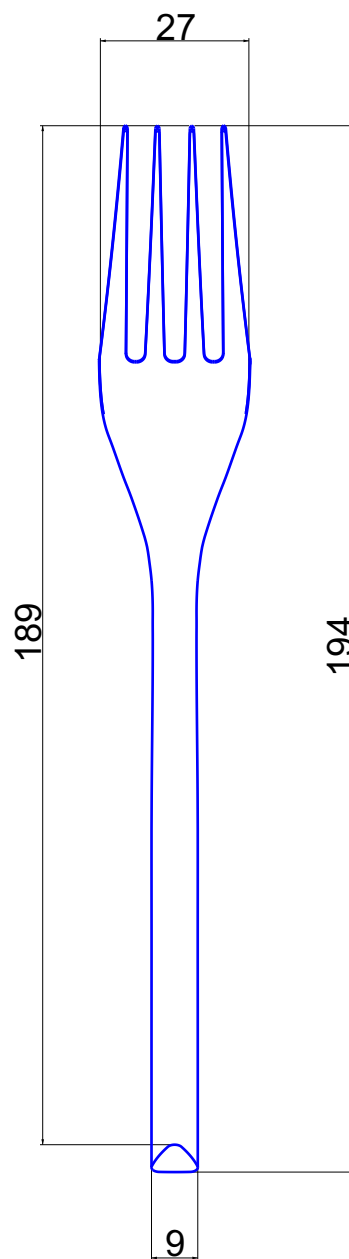
V základní sadě Cultum nalezneme dva druhy vidliček jedna pro hlavní chod a druhá jako předkrmová, nebo pro moučník. Vidlička pro moučník má rozšířené boční hroty pro lepší „odkrojení“ moučníku případně předkrmu.

Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

vidličky



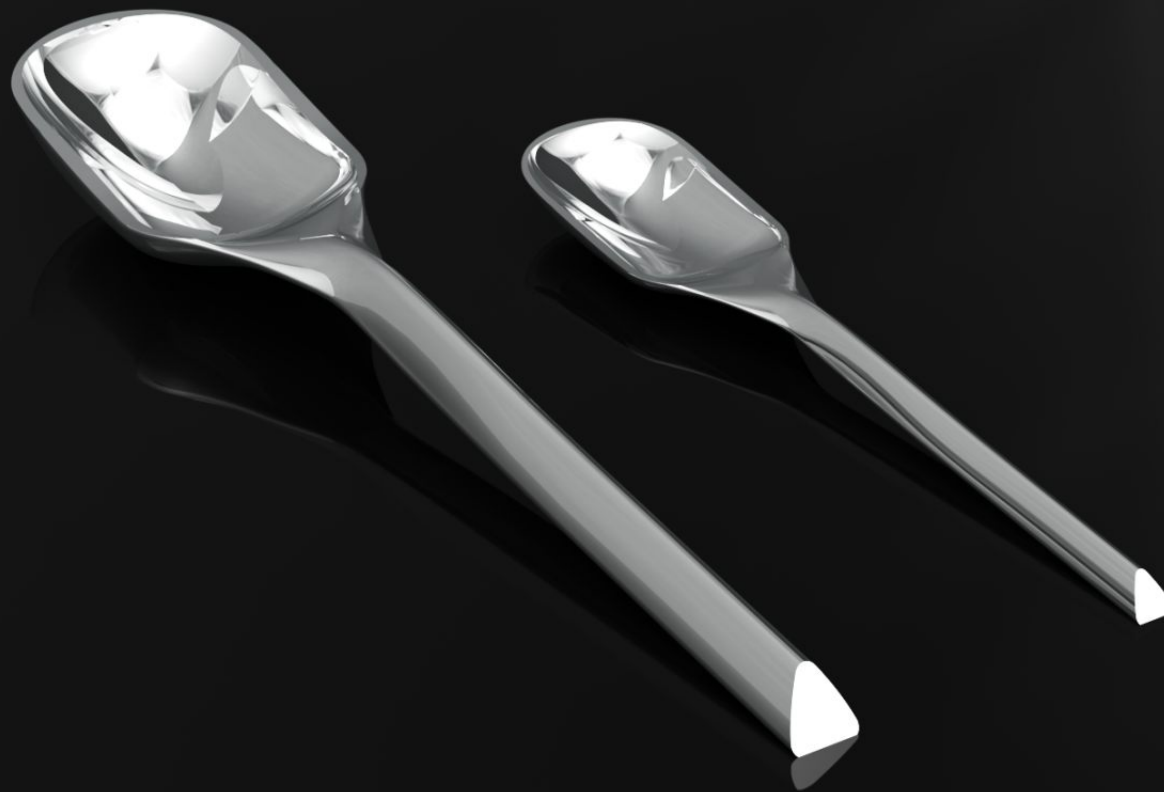
Základní rozměry pro vidličky.



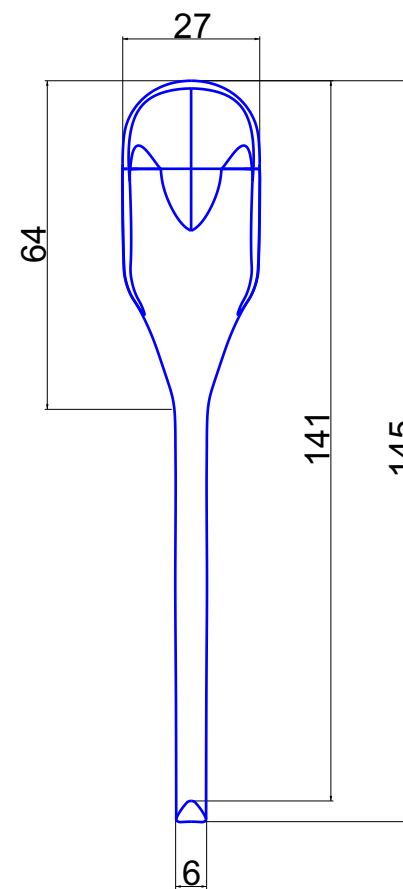
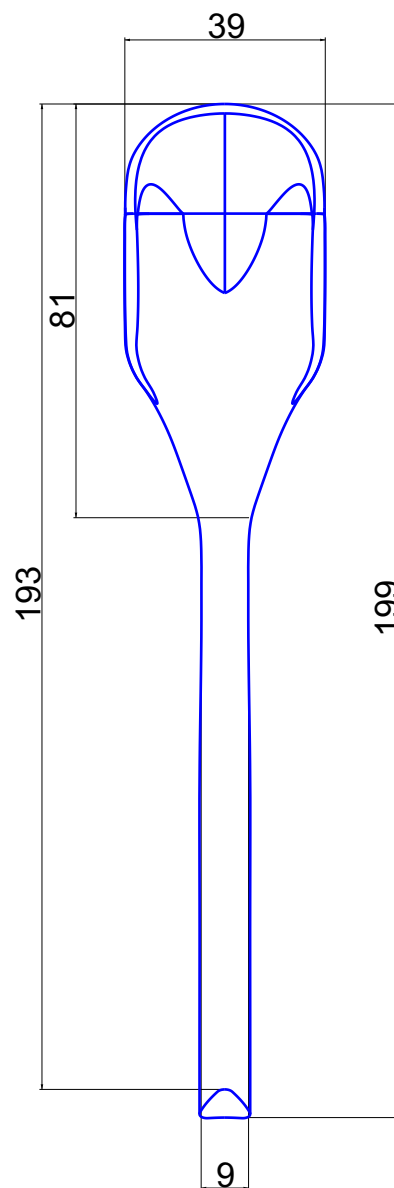
Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

Základní sada lžic tvoří jednu polévkovou a druhou pro případný dezert. Oproti běžným lžicím mají tyto výhodu ve tvaru, který se zužuje až v oblé části, a tudíž dochází k lepšímu přenesení polévky případně dezertu do úst.

Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník



Základní rozměry obou lžic.



Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník



balení

Základní sada je dodávána v dřevěné krabičce s potiskem a obsahuje sadu 5 příborů. Součástí sady je poté návod k údržbě příborů a praktické rady. Dále je v balení zahrnuta základní příručka etikety stolování a prostírání.

Standardně se tato dřevěná krabička balí do kartonových krabic standardizovaných rozměru (400x300x200), krabice nesou potisk loga firmy.

Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník



Základní balení.



Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

Dřevěná krabička s příbory.



Kryštof Samuel Vraspír
produktový design
první ročník

Etiketa stolování je součástí balení.



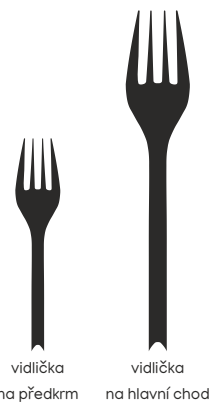
Moučnicková vidlička směřuje hroty doprava, dezertní lžička přesně opačně, tedy doleva!



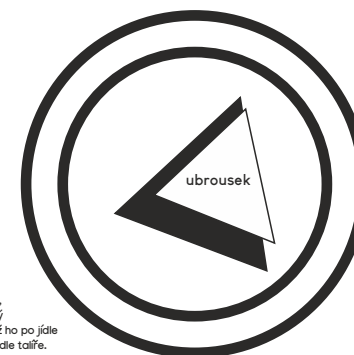
Maximálně by u každého talíře měly být tři sklenice, lepší jsou však jen dvě s tím, že v případě změny pití se sklenice vymění.



Vidlička by se měla držet vždy hroty směrem dolů

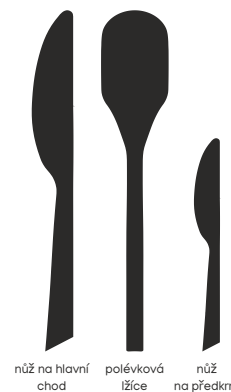


etiketa stolování



Ubrousky mohou být papírové nebo látkové, přičemž ale ten látkový nepatří do talíře, nýbrž ho po jídle ponechejte složený vedle talíře.

A kde má být ubrousek během stolování? Nikoliv za límcem ale položený na klně.



rada jedna:
Prvním krokem je, že stůl zakryjete ubrouskem. Je dle Vašeho uvážení jaký vzor či barva, ale pro slavnostní tabuli se doporučuje bílý ubrus maximálně doplněný barevným menším ubrouskem, takzvaným naprsem. Velký ubrus by měl o zhruba 20 až 30 centimetrů přesahovat hranu stolu. Můžete přidat prostírání pod talíře, ale myslíte na to, že stůl má vypadat elegantně a vkusně.

rada dva:
Na stůl s ubrouskem nejprve přijde klubový nebo-li podkladový talíř (po celou dobu stolování), postupně na něj klademe jednotlivé typy talířů (hluboký, mělký a dezertní - každý chod má svůj talíř). Proti odření, vložte na klubový talíř ubrousek.

rada tři:
Sklenice na víno patří ke špičce hlavního nože a za ní má pak své místo sklenice na vodu.

rada čtyři:
Počet talířů závisí na počtu chodů, přičemž platí pravidlo, že vedle sebe by měly ležet maximálně tři kusy příborů.

Příbory pokládejte do roviny s dolním okrajem talíře a vzdálenost mezi nimi by měla být zhruba půl centimetru.

Ostatní druhy příborů, například steakové příbory nebo příbory na ryby, použijte podle potřeby, přičemž opět platí, že nejvzdálenější příbor od talíře se použije jako první.

rada pět:
V případě servírování čtyř chodů – tedy předkrm, polévku, hlavní chod a dezert – připravte si pro jeden talíř celkem osm kusů příborů. Při jejich sestavování platí pravidlo, že nejdale od talíře stave ty příbory, které se budou používat nejdříve. Na levou stranu běžte talíř tak položíte větší vidličku na hlavní chod a vedle ní dál od talíře menší vidličku na předkrm. Na pravou stranu ve směru od talíře pak nachezíte nůž na hlavní chod, polévkovou lžičku a nakonec menší nůž na předkrm.

Praktické rady pro uživatele.

Péče o příbory



Před prvním použitím příbory umyjte v teplé vodě s použitím neagresivního tekutého mycího prostředku.



Opláchněte je a měkkou utěrkou utřete do sucha.



Celonerezové příbory je možné mýt v myčce nádobí. Po ukončení zvoleného programu mytí ihned vyjměte příbory z myčky, aby kondenzaci vodních par nevznikly skvrny.



Nenechávejte je v myčce oschnout, jednotlivé díly příborů měkkou utěrkou očiřete do sucha, zejména šepelce nožů. Vyvarujete se tak vzniku možných skvrn.



Nože, vidličky a lžice by se při mytí neměly oddělovat.

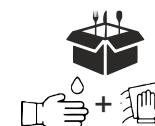


Nenechávejte zaschnout na přiborech potravinové kyseliny, které jsou obsaženy v hořčici, marinádě, salátových zálivkách, ovoci, kompotech, ovocných jídelcích apod.

Při delším nebo intenzivním působení těchto kyselin mohou na přiborech vzniknout neodstranitelné skvrny.



Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškodit leštěný povrch příborů, jako jsou čisticí prostředky na bázi písku, hubky s kovovým vláknem, drsné mycí utěrky, agresivní chemické látky a pod.



Příbory vyšší užitné hodnoty, jako jsou postříbřené, satinované nebo dekorativně pozlacené, pokud chcete uchovat na delší dobu, používejte je a udržujte je s ohledem na jejich speciální povrchovou úpravu. Doporučujeme ruční mytí a oddělené uschování ve speciální kazetě.



Příbory jsou určeny ke stolování, tj. ke konzumaci potravin a manipulaci s nimi. Nepoužívejte je k jiným účelům!



DĚKUJI ZA POZORNOST!

Kryštof Samuel Vraspír / produktový design / první ročník

