mono Design

Made in

www.mono.de

Germany

mono

Die deutsche Manufaktur der Design-Originale.

Designauszeichnungen und Ausstellungen
Awards and exhibitions

The German manufacturer of design originals.

Seit 1959 strebt Mono danach in Zusammenarbeit mit Designern Produkte zu entwickeln, die keiner Mode folgen, sondern Moden überdauern, Gegenstände zu gestalten, die nicht dekorieren, sondern funktionieren und mit höchstem Anspruch an Verarbeitung, Material und dessen Herkunft hergestellt werden.

1895 legte Wilhelm Seibel I. den Grundstein für das Familienunternehmen, welches heute in der 5. Generation geführt wird. 1959 entstand mit dem Mono A Besteck die Marke Mono.

Since 1959, Mono has been working with designers to develop products that follow no trend, they simply outlast all trends. Striving to produce items that do not decorate but function and have the highest standards of production, material and origin.

In 1895, Wilhelm Seibel I. laid the foundation for the family business, which today is run by the fifth generation. In 1959 the brand Mono was established with the introduction of Mono A flatware.

Die Mono Manufaktur in Mettmann. 28 Mitarbeiter kümmern sich hier um kontinuierliche Designgeschichte in Handarbeit.
The Mono manufactory in Mettmann. 28 employees take care of continuous design history made by hand.

Das Herzstück einer Besteckmanufaktur bleibt die Schleiferei.
The heart of a flatware manufactory remains the grinding shop.

Manche Maschinen sind die ältesten Mitarbeiter. Hier zu sehen eine Spindelpresse von 1958.
Some machines are the oldest employees. Here you can see a screw press from 1958.

Die wichtigsten Werkzeuge bleiben jedoch Augen, Gefühl und Erfahrung. Seit sechs Generationen wird das Know How in der Manufaktur weitergegeben.
The most important tools remain eyes, feeling and experience. For six generations, the know-how has been passed on at the manufactory.

mono

Bestecke
Flatware

Mit der Entwicklung des Mono A Bestecks 1959 wurde der Grundstein für das Besteckprogramm gelegt und die Definition der Mono Design DNA formuliert. Neben den Klassikern von Peter Raacke (A, E, T, Oval, Petit) gehören Mono Zeug (das Neandertaler Besteck von Michael Schneider, 1995) und die Mono Ring Reedition (Zusammenarbeit von Peter Raacke und Mark Braun, 2018) zum Mono Besteck Portfolio. Alle Mono Bestecke werden größtenteils in Handarbeit in der Manufaktur in Mettmann hergestellt. Dabei wird jedes Teil von Handwerksmeistern in rund 30 Arbeitsschritten immer wieder mit feinem Gefühl und scharfem Blick bearbeitet und überprüft.

With the development of Mono A flatware in 1959, the foundation was laid for the flatware program and the definition of Mono Design DNA was formulated. In addition to Peter Raacke's classics (A, E, T, Oval, Petit), Mono Zeug (the Neandertal flatware by Michael Schneider, 1995) and the Mono Ring Reedition (collaboration between Peter Raacke and Mark Braun, 2018) belong to the Mono flatware portfolio. All Mono flatware are mostly made by hand in the manufactory in Mettmann. Some 30 steps are used until the final flatware product is finished. The product is under constant evaluation.

Mono A, matt kurze Klinge
mat short blade

Mono A, brillant poliert lange Klinge
mirror finish long blade

Mono E, Ebenholz
Ebony

Mono T, Teakholz
Teak

Mono Oval

Mono Ring

Mono Zeug

Mono Petit, Kinderbesteck
Childs set

mono

Tee
Tea

1983 revolutioniert Mono mit Tassilo von Grolmans Entwurf die Gestaltung von Teekannen und das Prinzip der Teezubereitung grundlegend. Seitdem wurde die Ikone so häufig ausgezeichnet wie kopiert. Zusammen mit von Grolman wurde das Mono Tee Portfolio im Laufe der Jahre stetig erweitert. Die Mono Filio Teekannen (1990) lassen den Tee förmlich schweben. Der Glaskörper von Mono Ellipse (2010) war eine technische Weltneuheit (oben rund, unten elliptisch). Die Teekannengläser sind aus hitzebeständigem Borosilikatglas, alle Teile sind spülmaschinenfest und made in Germany.

In 1983 Mono revolutionized the design of teapots and the principle of tea preparation fundamentally with the design by Tassilo von Grolman. Since then, the icon has been honored as often as copied. Together with von Grolman the Mono tea portfolio has been steadily expanding over the years. The Mono Filio teapots (1990) let the tea float. The glass body of Mono Ellipse (2010) was a technical world novelty (round top, elliptical bottom). The teapot jars are made of heat-resistant borosilicate glass, all parts are dishwasher safe and made in Germany.

Mono Classic 1,5l und Stövchen
and Classic warmer

Mono Classic 1,5l integr. Stövchen
with integrated warmer

Mono Ellipse 1,3l

Mono Ellipse, Stövchen
Warmer

Mono Filio 1,5l integr. Stövchen
with integrated warmer

Mono Filio 0,6l integr. Stövchen
with integrated warmer

Mono Filio 1,5l

Mono Filio 0,6l

Mono Filio, Teetassen
Tea cups

Mono Filio, Zucker/Sahne
Sugar/Creamer set

Mono Filio, Teebecher
Tea mugs

Mono Filio, Stövchen
Warmer

Mono Z, Stövchen
Warmer

Mono Siebablage
Strainer caddy

mono

Accessoires
Accessories

Mono Accessoires sind schön, smart, überraschend und das perfekte Geschenk für sich oder andere. Mono Concave ist eine überzeugend andere Öllampe. Mono Multitop revolutionierte den Kochtopfdeckel. Mono Softmesh ist nichts weniger als der beständigste Reinigungslappen der Welt. Mono Tabletts und Mono Depot protzen förmlich mit zurückhaltendem Understatement. Mono Präsente (Citro, Pico und Co.) machen das Leben nicht nur schöner, sondern auch leichter und besser. Alle Mono Accessoires sind Originale und made in Germany.

Mono accessories are beautiful, smart, surprising and the perfect gift for yourself or others. Mono Concave is a convincingly different oil lamp. Mono Multitop revolutionized the cooking pot lid. Mono Softmesh is nothing less but the most durable cleaning rag in the world. Mono Trays and Mono Depot literally show off with understatement. Mono gifts (Citro, Pico and Co.) make life not only more beautiful, but also easier and better. All Mono accessories are originals and made in Germany.

Mono Concave, Flammschale
Oil lamp

Mono Multitop, Kochdeckel
Cooking lid

Mono Multitablett
Tray

Mono Softmesh, Reinigungsgewebe
Cleaning mesh

Mono Depot, Ablage
Accessories station

Mono Citro, Orangenschäler
Orange peeler

Mono Pico, Walnussöffner
Walnut opener

Mono Giro, Apfelschneider
Apple slicer

Mono Zip, PET Flaschenöffner
PET bottle opener

Mono Pick up, Partypicker
Party picker

Mono Aero, Dekantierausgießer
Decanting pourer

POTT

Geschichte
History

Die Geschichte der Besteckmanufaktur beginnt in Solingen, wo Carl Hugo Pott im Jahr 1904 eine Werkstätte zum Damaszieren von Schneidwaren errichtet. Dessen Sohn Carl Pott tritt 1932 in den väterlichen Betrieb ein und begründet als genialer Besteckgestalter den heutigen Ruf der Marke Pott. Im Laufe eines halben Jahrhunderts schafft er ein epochales Besteckprogramm, das noch heute zukunftsweisende Bedeutung hat. Im Jahr 1985 setzt Hannspeter Pott das Werk seines Vaters fort und ergänzt es durch extravagante Entwürfe junger Designer.

2006 geht das Unternehmen in den Besitz der Familie Seibel über, die ebenfalls über eine erfolgreiche Tradition in der handwerklichen Herstellung von Bestecken verfügt. Seither befindet sich die Besteckmanufaktur im benachbarten Mettmann, wo große Teile des Pott Portfolios unverändert hergestellt werden und das Fortbestehen des epochalen Besteckprogramms und weiteren Pott Klassikern gesichert wird.

The roots of the Pott manufactory go back more than 100 years. The history starts in Solingen (Germany), where Carl Hugo Pott founded a workshop in 1904 for the processing of damascened steel for the cutlery industry. His son, Carl Pott, joined the company in 1932, and as brilliant flatware designer established the reputation that Pott enjoys today. In the course of half a century, he managed to create an epic flatware program that continues to be ahead of its time. In 1985 Hannspeter Pott carries on his father's work, and supplements it with extravagant designs by young artists.

In 2006 the Seibel family – in their own right a successful and experienced producer of hand-crafted flatware – acquires the company. Since then, the flatware manufactory has been located in neighboring town of Mettmann, where large parts of the Pott portfolio is produced unchanged and the continuation of the epochal flatware program and other Pott classics is ensured.

Überblick
Overview

Portfolio Das Pott Besteck Portfolio umfasst aktuell 19 verschiedene Serien, die zwischen 1935 und 2003 gestaltet wurden und bis heute weitestgehend unverändert in der Besteckmanufaktur in Mettmann mit höchstem Anspruch an Qualität hergestellt werden. Zehn Serien wurden von Carl Pott gestaltet, weitere neun Serien wurden von externen Designern entwickelt.

***Historische Modelle** Elf der 19 Serien zählen zu den historischen Modellen und sind mit einem * gekennzeichnet. Diese elf Serien werden einmal im Jahr nach Vorbestellung produziert. Bis zum 31. März jeden Jahres können Bestellungen via dem Fachhandel oder unter www.pott-bestecke.de getätigt werden. Ausgeliefert werden diese Bestellungen dann im Juni und Juli. Die acht Standardserien können ganzjährig im Fachhandel und Mono Onlineshop bezogen werden. Diese Struktur ermöglicht uns die gesamte Breite des Pott Besteck Portfolios für Sie verfügbar zu halten.

Portfolio *The Pott flatware portfolio includes 19 different series, which were designed between 1935 and 2003 and are still produced to the greatest extent unchanged in the flatware manufactory in Mettmann with the highest standards of quality. Ten series were designed by Carl Pott, and another nine series were developed by external designers .*

***Historical models** *Eleven of the 19 series are part of the historical models and are denoted with a *. These eleven series are produced once a year by pre-order. Orders can be placed via retailers or at www.pott-bestecke.de until March 31st of each year. These orders are delivered in June and July. The eight standard series can be purchased year round at retailers and the Mono online shop. This structure of the portfolio allows us to keep the full breadth and depth of the Pott flatware portfolio available, ensuring that you can get any part for many years to come.*

Design
Carl Pott

Es gab und gibt keinen Gestalter, der sich so intensiv und innovativ mit Bestecken und mit der Ergonomie des Essens beschäftigt hat wie Carl Pott. Sein ganzes Leben widmete er der «Löffelei», wie er seine Entwurfsarbeit scherzhaft nannte, da er jedes neue Besteckmodell mit der Gestaltung des Löffels begann. Sein Schaffen als Designer und Unternehmer war und ist bis heute von prägender Wirkung für die gesamte Besteckindustrie. Anfangs traf er mit seinen Ideen von schnörkellosen Besteckformen auf größte Widerstände, doch schließlich setzte sich der Pott-Stil durch. Zeit seines Lebens stand Carl Pott im engen Austausch mit anderen bedeutenden Gestaltern von Gebrauchsgegenständen, diskutierte mit ihnen seine Entwürfe und beauftragte sie, eigene Bestecke zu entwickeln.

Die kulturelle Bedeutung des Pott-Programms belegen über 700 Auszeichnungen, die die verschiedenen Produkte international bekommen haben, sowie die Präsenz in zahlreichen Museen und Design-Sammlungen auf der ganzen Welt.

There has never been nor is there a designer who dedicated himself so intensely and innovatively to the design of flatware and the ergonomics of eating as Carl Pott. He dedicated his entire life to "spoonery" as he jokingly referred to his design, since he always started his flatware designs with the spoon. His opus as a designer and at the same time entrepreneur, has always had, and continues to have an influence in the flatware industry. In the early years, he encountered a great deal of opposition to his unadorned and minimalist designs, but eventually the Pott style asserted itself. During most of his life, Carl Pott was in close contact with other significant designers of functional objects. He ran his designs by them, and at the same time, challenged them to develop their own flatware patterns.

The cultural significance of the Pott program is evidenced by the over 700 awards that the various products received worldwide, as well as the global recognition in numerous museums and design collections.

Bestecke
Flatware

Typisch für Pott ist die Breite, in der die meisten Besteckserien ausgeführt werden. Vom vierteiligen Tafelbesteck über Buttermesser, Suppen- und Servierlöffel bis hin zum Dessertbesteck, weisen alle Einzelteile die charakteristischen Gestaltungsmerkmale eines Modells auf. Bei Pott 33 gibt es insgesamt 21 perfekt zusammenpassende Teile.

Pott Bestecke sind in Edelstahl 18/10 und in 925 Sterlingsilber erhältlich. Welche Serie in welchem Material verfügbar ist, können Sie der Übersicht auf den folgenden Seiten entnehmen. Alle Silberbestecke werden, wie die historischen Modelle, einmal im Jahr produziert.

Typical for Pott is the depth of product available for most patterns. From the traditional 5-piece set, to butter knife, ladles and serving spoons, to dessert set; each individual piece reflects the design characteristic that defines each pattern. For Pott 33 there are 21 pieces matched to perfection.

Pott flatware is available in 18/10 stainless steel and 925 sterling silver. The availability of prodcuts and material can be found at the following pages. All silver flatware, like the historical models, are produced only once a year.

Pott 16*

Pott 20*

Pott 22

Pott 24*

Pott 25

Pott 29*

Pott 32

Pott 33

Pott 34*

Pott 35

Pott 36

Pott 40* Sterling

Pott 41

Pott 42*

Pott 81*

Pott 84*

Pott 86* Sterling

Pott 89*

Messer
Knives

Griffig und scharf sind diese professionellen Koch- und Küchenmesser, deren elegante Formen von dem Designer Ralph Krämer kreiert wurden.

Als Pott im Jahr 1992 das Parmesanmesser Picado auf den Markt brachte, offenbarte es Käseliebhabern, wie gut der berühmte Hartkäse erst schmeckt, wenn man ihn frisch aus dem Laib herausbricht. In der Folge entstand ebenso das Käsemesser Formado. Mit dem besonderen Wellenschliff des Brotmessers Panado gleitet die Klinge absolut präzise und beinahe schwerelos durch den Brotlaib. Wenn man dann mit Burrado die Butter aufs Brot streicht, fühlt man sich fast wie auf Wolken.

These professional chef and kitchen knives designed by Ralph Krämer, are elegant, ergonomic, and extremely sharp.

In 1992, Pott introduced the Parmesan cheese knife Picado, and cheese lovers came to know how good this hard cheese really is when it is freshly broken off the wheel or slice. Over time, Formado was developed to enhance the cheese eating experience. The special serration of the Panado bread knife makes it possible that the blade cuts precisely and almost weightlessly through the loaf. Spread some butter on the freshly cut slice with the Burrado butter knife and you will be on cloud nine.

Pott Panado Brotmesser
Bread knife

Pott Trancho Tranchierbesteck
Carving set

Pott Picado Parmesanmesser
Parmesan knife

Pott Formado Käsemesser
Cheese knife

Sarah Wiener Messer
Sarah Wiener Knives

Handgemacht ist am besten. Das gilt sowohl für Krautstrudel als auch für Kochmesser. Ein Grund, warum Sarah Wiener, die auf natürliche Zutaten genauso viel Wert legt wie auf die gute Verarbeitung, mit ihren Ideen für bessere Messer zu Pott kam. Denn Pott steht nicht nur für gutes Design, sondern auch für traditionelle Fertigung. So entsteht jedes Sarah Wiener Messer bei uns in 90 manuellen Arbeitsschritten. Aus den besten Materialien. Und immer Hand in Hand mit der Köchin. Sofort erprobt in ihrer Küche. Denn: Hunger mag der beste Koch sein, ein guter Schmied ist er nicht.

Handmade is the best. This is valid for coleslaw as it is for knives. This is one of the reasons why Sarah Wiener, who insists on natural ingredients as much as she does on good execution, came to Pott with her ideas for better knives. Pott not only symbolizes good design, but also traditional production. Every Sarah Wiener knife is produced by us in 90 manual steps. From the best materials. And always hand in hand with the chef and tested in her kitchen. While appetite might make a good chef, it does not make a good smith.

Wurzel Walnussholz
Walnut-root-wood

Zwetschgenholz
Plumwood

Accessoires
Accessories

Immer mehr Haushalte verwandeln sich in Hochburgen der feinen Küche. Unterstützung finden sie dabei in Form zahlreicher raffinierter Accessoires von Pott. Sie begeistern und wecken Emotionen. Oft sind sie ihrer Zeit voraus, vielfach erhalten sie Auszeichnungen aus aller Welt. Eines aber haben sie alle gemein: Perfektion im Design und höchste Qualität.

Pott accessories evoke enthusiasm and awaken emotions. Often they are ahead of their time, and they frequently receive accolades and awards from all over the globe. One thing that they all have in common is perfection in their design coupled with the highest standards of quality, quality in materials, and quality in the design and supervision of the production process.

Pott Carlo Servierlöffel
Serving spoon

Pott Steak Besteck
Steak set

Pott Marisco Austernbrecher
Oyster chucker

Pott Austernhandschuh
Oyster glove

mono

Impressum *Imprint*

© Mono GmbH, Mettmann
Alle Rechte vorbehalten. *All rights reserved.*

Fotografie *Photography*: Mono Archiv, Mirka Pflüger, Haw-lin Services, Fabian Frinzel, Norbert Latocha

Druck *Print*: Ley & Wiegandt, Wuppertal

Stand: Oktober 2019 *Status: October 2019*

Mono GmbH
Industriestraße 5
40822 Mettmann, Germany
Fon +49 (21 04) 91 98 - 0
Fax +49 (21 04) 91 98 -19
www.mono.de

Art.No. D10