

STELTON A/S  
Christianshavns Kanal 4  
1406 Copenhagen K  
Denmark  
+45 39 62 30 55  
stelton@stelton.dk

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



**stelton**  
norstaal

## Stelton norstaal

Stelton norstaal represents Stelton's fifth product line and incorporates some of the world's most known cutlery patterns. Stelton norstaal stands for unique, functional design of high quality, made of best-in-class Solingen-steel from Germany with a non-compromising finish – a concourse of renowned design classics.

Stelton norstaal repräsentiert Steltons fünfte Produktlinie und beinhaltet einige der weltweit bekanntesten Besteckmuster. Stelton norstaal steht für einzigartiges, funktionelles Design hoher Qualität, hergestellt aus bestem Solingen-Edelstahl mit höchster Präzision in der Anfertigung – ein Zusammentreffen berühmter Designklassiker.



Tias Eckhoff is one of Norway's most versatile designers. His designs contributed to making Scandinavian Design a notion and he is also a pioneer within industrial design. Tias Eckhoff graduated in 1945 from the Norwegian State College of Applied Arts and Crafts with a degree in ceramic arts. In 1962 he designed his first cutlery pattern for Norstaal, "Maya", on request from Finn Henriksen, then owner and founder of Norstaal.

Tias Eckhoff ist einer von Norwegens vielseitigsten Designern. Seine Designkreationen waren mitverantwortlich für die Entwicklung des Begriffs „Skandinavisches Design“ und er war zudem ein Pionier für industrielle Formgebung. Tias Eckhoff graduierte 1945 von der Norwegischen Staatsuniversität für angewandte Kunst mit Diplom in Keramischer Kunst. 1962 kreierte er die ersten Besteckteile für Norstaal, „Maya“, auf Anfrage von Finn Henriksen, damals der Besitzer und Gründer Norstaals.

## Maya

"Maya", designed in 1962, has been a best-seller since the 60ies. The handle's wide and strong shape narrows triangularly. The cutlery is comfortable to hold with its well-rounded edges and the handle is made relatively wide for a good grip. Maya has been awarded the "good design prize" and the "classic award for good design" from the Norwegian Design Council. Maya is included in "Phaidons design classics" among the best designs in the world and it is exhibited in most of the well-known museums around the world such as MoMA in New York and The Victoria and Albert Museum in London.

„Maya“, präsentiert 1962, ist ein Verkaufsschlager seit den 60ern. Der weite und stark geformte Griff verengt sich dreiseitig. Das Besteck liegt mit seinen gut abgerundeten Kanten komfortabel in der Hand und ist für einen guten Halt relativ breit ausgeführt. Maya wurde der „Gute Design Preis“ sowie der „Klassiker Preis für gutes Design“ vom norwegischen Designrat verliehen. Maya ist in „Phaidons design classics“ als bestes Design der Welt aufgelistet und wird in den besten Museen dieser Welt ausgestellt, hier u.a. das MoMA in New York sowie das Viktoria und Albert





Tias Eckhoff is one of Norway's most versatile designers. His designs contributed to making Scandinavian Design a notion and he is also a pioneer within industrial design. Tias Eckhoff graduated in 1945 from the Norwegian State College of Applied Arts and Crafts with a degree in ceramic arts. In 1962 he designed his first cutlery pattern for Norstaal, "Maya", on request from Finn Henriksen, then owner and founder of Norstaal.

Tias Eckhoff ist einer von Norwegens vielseitigsten Designern. Seine Designkreationen waren mitverantwortlich für die Entwicklung des Begriffs „Skandinavisches Design“ und er war zudem ein Pionier für industrielle Formgebung. Tias Eckhoff graduierte 1945 von der Norwegischen Staatsuniversität für angewandte Kunst mit Diplom in Keramischer Kunst. 1962 kreierte er die ersten Besteckteile für Norstaal, „Maya“, auf Anfrage von Finn Henriksen, damals der Besitzer und Gründer Norstaals.

## Maya 2000

"Maya 2000" was launched in accordance with the times at the turn of the new century. It culminated in Tias Eckhoff reviving his own, already outstanding design-pattern one more time and nearly 40 years after he created one of the world's most-important contributions towards Scandinavian design. Maya 2000 has the same appearance as its classic sister-pattern "Maya", but if one looks at the details, the differences become visible: Maya 2000 is longer and slimmer than its sister, so that the basic triangular form, on which both patterns are based, appears more streamlined and fits to even the most modern and pleasurable table-setting.

„Maya 2000“ wurde in Anlehnung an die neuen Zeiten der Jahrhundertwende eingeführt. Es gipfelte darin, dass Tias Eckhoff sein eigenes, schon herausragendes Designmuster ein weiteres Mal überarbeitete und dies fast 40 Jahre nachdem er einen der wichtigsten Beiträge zu skandinavischem Design erschuf. Maya 2000 hat die gleiche Erscheinung wie sein klassisches Schwester-Besteck „Maya“, aber mit Hinblick auf die Details werden die Unterschiede sichtbar: Maya 2000 ist länger und schlanker als seine Schwester, so dass die dreieckige Grundform, auf der beide Serien basieren, nun viel stromlinienförmiger wirkt und somit auch zu den modernsten Tischeinrichtungen passt. Maya 2000.





Don Wallace (1909 – 1990) was one of the most well known designers in the US for, among other things, his famous cutlery design. He was educated from the New York University and The Design Laboratory in New York. Don Wallace was awarded a design prize by The Museum of Modern Art in New York for a chair he designed for the museum when it was built. His products are exhibited in MoMA and The Cooper-Hewitt National Museum of Design in New York.

Don Wallace (1909 – 1990) war einer der bekanntesten US-Amerikanischen Designer für Besteckdesign und viele andere Produkte. Er wurde an der New York Universität und dem Design Laboratory in New York ausgebildet. Don Wallace wurde der offizielle Designpreis des Museum of Modern Art in New York für einen von ihm, speziell für das Museum kreierten Stuhl verliehen. Seine Produkte werden im MoMA und dem Cooper-Hewitt National Museum of Design in New York ausgestellt.

## Aztec

„Aztec“ was designed in 1965 and represents a symbol of delicate, accentuated cutlery form-language. Aztec has all of the characteristics of its decade to become a classical icon. Its carefully rounded edges give a comfortable feeling as soon as it is placed in ones hand and the thin shafts at the top of the handles give it a sort of unrivaled lightness. Aztec is part of Don Wallace's complete design archive exhibited in the permanent collection of The Cooper-Hewitt Museum in New York.

„Aztec“ wurde 1965 kreiert und repräsentiert ein Symbol delikater, betonter Formsprache für Bestecke. Aztec hat alle Charakteristiken dieser bestimmten Dekade, um eine klassische Ikone zu werden. Seine vorsichtig abgerundeten Kanten geben ein komfortables Gefühl, sobald man Aztec in die Hand nimmt und die schmale Ausführung der oberen Griffenden geben diesem Besteck eine Form von Leichtigkeit. Aztec ist Teil von Don Wallace's komplettem Designarchiv, welches im Cooper-Hewitt Museum in New York ausgestellt wird.





Don Wallace (1909 – 1990) was one of the most well known designers in the US for, among other things, his famous cutlery design. He was educated from the New York University and The Design Laboratory in New York. Don Wallace was awarded a design prize by The Museum of Modern Art in New York for a chair he designed for the museum when it was built. His products are exhibited in MoMA and The Cooper-Hewitt National Museum of Design in New York.

Don Wallace (1909 – 1990) war einer der bekanntesten US-Amerikanischen Designer für Besteckdesign und viele andere Produkte. Er wurde an der New York Universität und dem Design Laboratory in New York ausgebildet. Don Wallace wurde der offizielle Designpreis des Museum of Modern Art in New York für einem von ihm, speziell für das Museum kreierten Stuhl verliehen. Seine Produkte werden im MoMA und dem Cooper-Hewitt National Museum of Design in New York ausgestellt.

## Magnum

“Magnum” was launched in 1968 with generous proportions of concave curves, which accentuate even into the tip of the blade and the gently curved prongs – as a consequence, it simply feels right. All handles feature the characteristic elliptic form-language that is not only practical when in use, but also gives a beautiful silhouette when laid out on the table. Magnum is an enduring, all-time classic that reflects a magnificent epoch in Scandinavian design history. Magnum is exhibited in the permanent collection of The Cooper-Hewitt Museum in New York, together with Don Wallace’s complete archive.

„Magnum“ wurde 1968 eingeführt und besticht durch dessen generöse Proportionen an konkaven Formen, die selbst das Ende der Klinge und die sanft geschwungenen Zinken betonen – Konsequenz, die sich einfach richtig anfühlt. Alle Griffe weisen die charakteristische, elliptische Formsprache auf, die nicht nur praktisch ist im täglichen Gebrauch, sondern auch eingedeckt auf dem Tisch eine wunderschöne Silhouette darstellt. Magnum ist ein beständiger, zeitloser Klassiker, der eine glänzende Epoche skandinavischer Designgeschichte widerspiegelt. Magnum wird zusammen mit dem gesamten Designarchiv von Don Wallace in der permanenten Ausstellung des Cooper-Hewitt Museums in New York gezeigt.





Tias Eckhoff is one of Norway's most versatile designers. His designs contributed to making Scandinavian Design a notion and he is also a pioneer within industrial design. Tias Eckhoff graduated in 1945 from the Norwegian State College of Applied Arts and Crafts with a degree in ceramic arts. In 1962 he designed his first cutlery pattern for Norstaal, "Maya", on request from Finn Henriksen, then owner and founder of Norstaal.

Tias Eckhoff ist einer von Norwegens vielseitigsten Designern. Seine Designkreationen waren mitverantwortlich für die Entwicklung des Begriffs „Skandinavisches Design“ und er war zudem ein Pionier für industrielle Formgebung. Tias Eckhoff graduierte 1945 von der Norwegischen Staatsuniversität für angewandte Kunst mit Diplom in Keramischer Kunst. 1962 kreierte er die ersten Besteckteile für Norstaal, „Maya“, auf Anfrage von Finn Henriksen, damals der Besitzer und Gründer Norstaals.

## Una

"Una" was created in 1973 and is a favourite among people who love the era of "Bauhaus". Its slender rounded form stays in beautiful harmony with the handles shaped like a drop. The intention was a form-language which facilitated a good grip and which was also soft and stable in the hand. Una was even awarded "royal" status, as the associates of the Norwegian Royal Court gave a complete Una-line as their personal gift to the Norwegian Crown Prince Couple on the day of their wedding in 2001. Una is, among others, part of the permanent collection of the Design Museum in London.

„Una“ wurde 1973 kreierte und ist ein Favorit speziell bei den Menschen, die die Bauhaus-Ära lieben. Seine schmalen, runden Formen schaffen eine wunderschöne Harmonie zu den Griffen, die wie Tropfen geformt sind. Die Absicht war eine Formsprache, die einen guten Halt bietet, gleichzeitig aber auch weich und stabil in der Hand liegt. Una erlangte sogar „königlichen“ Status, als die Mitarbeiter des norwegischen Königshauses eine komplette Una-Linie als persönliches Hochzeitsgeschenk dem norwegischen Kronprinzenpaar im Jahr 2001 überreichten. Una ist unter anderem Teil der permanenten Ausstellung des Internationalen Museums für Design in London.





Tias Eckhoff is one of Norway's most versatile designers. His designs contributed to making Scandinavian Design a notion and he is also a pioneer within industrial design. Tias Eckhoff graduated in 1945 from the Norwegian State College of Applied Arts and Crafts with a degree in ceramic arts. In 1962 he designed his first cutlery pattern for Norstaal, "Maya", on request from Finn Henriksen, then owner and founder of Norstaal.

Tias Eckhoff ist einer von Norwegens vielseitigsten Designern. Seine Designkreationen waren mitverantwortlich für die Entwicklung des Begriffs „Skandinavisches Design“ und er war zudem ein Pionier für industrielle Formgebung. Tias Eckhoff graduierte 1945 von der Norwegischen Staatsuniversität für angewandte Kunst mit Diplom in Keramischer Kunst. 1962 kreierte er die ersten Besteckteile für Norstaal, „Maya“, auf Anfrage von Finn Henriksen, damals der Besitzer und Gründer Norstaals.

## Tiki

"Tiki" was introduced in 1974 and has been a timeless cutlery-pattern since then. Due to its dramatic contrast between a rectangular and soft-rounded shape, especially visible on the spoons and fork, Tiki has been a modern classic over its course of time. This was also the reason why this pattern was chosen by airlines to be used on board their aircrafts' business class, giving a good grip for most people and being a great tool for culinary delights. One will find out that Tiki is a perfect choice for great design at an affordable price.

„Tiki“ wurde 1974 vorgestellt und ist seitdem eine zeitlose Besteckserie. Aufgrund seiner dramatischen Kontraste zwischen den rechteckigen sowie abgerundeten, weichen Formen, bestens zu sehen bei den Löffeln und Gabeln, war Tiki von Beginn an ein Klassiker. Dies war auch der Grund dafür, warum dieses Design von Fluglinien an Bord ihrer Business Class eingeführt wurde – es bietet einen guten Halt für die meisten Menschen und ist ein tolles Werkzeug für kulinarische Genüsse. Man wird feststellen müssen, dass Tiki die perfekte Wahl darstellt, wenn man großartiges Design zu einem erschwinglichen Preis sein Eigen nennen möchte.





Tias Eckhoff is one of Norway's most versatile designers. His designs contributed to making Scandinavian Design a notion and he is also a pioneer within industrial design. Tias Eckhoff graduated in 1945 from the Norwegian State College of Applied Arts and Crafts with a degree in ceramic arts. In 1962 he designed his first cutlery pattern for Norstaal, "Maya", on request from Finn Henriksen, then owner and founder of Norstaal.

Tias Eckhoff ist einer von Norwegens vielseitigsten Designern. Seine Designkreationen waren mitverantwortlich für die Entwicklung des Begriffs „Skandinavisches Design“ und er war zudem ein Pionier für industrielle Formgebung. Tias Eckhoff graduierte 1945 von der Norwegischen Staatsuniversität für angewandte Kunst mit Diplom in Keramischer Kunst. 1962 kreierte er die ersten Besteckteile für Norstaal, „Maya“, auf Anfrage von Finn Henriksen, damals der Besitzer und Gründer Norstaals.

## Chaco

„Chaco“ was designed in 1990 and offers sleek and attractive straight lines over its entire length for each part of the pattern. It is a perfect fit to classic designer table-settings, where a certain form of understatement is wished. Chaco's elegant forms also guarantee that all pieces lay in ones hand in a very balanced way. This slim cutlery is a product of its time, however with a character of Scandinavian taste. Thus, Chaco was awarded a place in the permanent collection of the Design Museum in London soon after its launch – a recognition, only few patterns receive.

„Chaco“ wurde 1990 kreierte und offeriert schlanke sowie attraktive gerade Linien über die gesamte Länge jedes einzelnen Besteckteils. Es passt perfekt zu klassischen Designer-Tischeinrichtungen, die eine gewisse Form von Diskretion bzw. „Understatement“ wünschen. Chacos elegante Formen garantieren, dass alle Teile in einer sehr ausbalancierten Art in der Hand liegen. Dieses schlanke Besteck ist ein Produkt seiner Zeit, jedoch mit einer klaren skandinavischen Note. Chaco wurde schon kurz nach seiner Premiere ein Platz in der permanenten Kollektion des Internationalen Museums für Design in London zugestanden – eine große Anerkennung, die nur wenige Bestecke erfahren.





Erik Magnussen was born in 1940 in Copenhagen and educated as a ceramist at the School of Applied Arts and Design, graduating with a silver medal in 1960. Erik Magnussen's design is exhibited in museums throughout the world and he has received numerous prizes and recognitions for his design, recently "The Red Dot award" in the international Design Innovations 1997 competition, the "Good Design Gold Prize" awarded by the Japanese Industrial Design Promotion Organization and "The Classic Prize – The Danish Design Prize 2007" by The Danish Design Centre.

Erik Magnussen wurde 1940 in Kopenhagen geboren und als Keramiker ausgebildet – er schloss sein Studium 1960 mit einer Silbermedaille ab. Erik Magnussens Design ist weltweit in den besten Museen ausgestellt und er hat zahlreiche Preise und Ehrungen für seine Designobjekte erhalten, hierunter den „Red Dot“ für Design Innovationen 1997, den „Good Design Gold Preis“, vergeben durch die Japanische Industriedesign Organisation, und den „Klassikerpreis – Dänische Design Preis 2007“ durch das Dänische Design Zentrum.

## EM

„EM“ was created in 1995 and reflects the sleek, minimalistic design of Erik Magnussen, which he has shown in so many of his other products designed for Stelton. Its satin-polished stainless steel surface and modern styling with a slight concave curve incorporated in its design gives it its distinctive note among cutlery patterns. EM accentuates the very best of Scandinavian design in an astounding simple way. Only true masterpieces reach the level of combining functionality and design in such a perfect symbiosis as Erik Magnussen did when he created EM.

„EM“ wurde 1995 kreiert und reflektiert das glatte, minimalistische Design Erik Magnussens, das er schon in so vielen anderen Stelton-Produkten zeigte. Die satinpolierte Edelstahloberfläche und die moderne Aufmachung mit seiner in das Design eingearbeiteten, leicht konkaven Wölbung, geben EM eine markante Note unter Besteckmustern. EM hebt das allerbeste skandinavischen Designs in einer verblüffend einfachen Weise hervor. Nur wirkliche Meisterstücke erreichen diese höchste Ebene an perfekter Symbiose von Funktionalität und Design, wie sie Erik Magnussen mit EM erreichte.





Johan Verde is one of Norway's most accomplished industrial designers. He received his degree at the Institute for Industrial Design in 1989 and has, since then, developed a long line of products. His design is characterised by simple, clean and soft shapes, and he has designed products ranging from chocolate and ice cream to glass, tableware, furniture, jewellery as well as cutlery. Johan Verde was appointed "Norwegian designer of the year 2002".

Johan Verde ist einer von Norwegens angesehensten Industriedesignern. Er erhielt sein Diplom vom Institut für Industriedesign im Jahr 1989 und hat seitdem eine große Anzahl an Produkten entwickelt. Sein Design wird durch einfache, klare und weiche Linien charakterisiert und er hat bereits Produkte von Schokolade, über Speiseeis, bis hin zu Glas, Tischwaren, Möbel, Juwelen und Besteck kreiert. Johan Verde wurde zu "Norwegens Designer des Jahres 2002" gekürt.

## Capelano

"Capelano" was introduced in autumn 2004 and represents the latest addition to Stelton norstaal. Today, food-preparation and presentation is lifestyle, table-settings have changed and the plates we eat from are larger than ever before. It seemed natural to develop a cutlery to suit these contemporary table-settings and the result was Capelano: a totally different form-language with a long, slim and elegant shape, where aesthetics and function go hand-in-hand. This is especially true for the knife, with its twisting form between handle and blade being often copied, although without rival. Compared to the other design classics of Stelton norstaal, Capelano is the young rebel – a very original and successful one that perfectly fits to the table-settings of modern households.

„Capelano“ wurde im Herbst 2004 eingeführt und repräsentiert die neueste Ergänzung zu Stelton norstaal. Die Zubereitung und Präsentation von Speisen sind heutzutage ein Ausdruck von Lebensstil, Tischeinrichtungen haben sich geändert und Teller sind größer als je zuvor. Es lag nahe ein Besteck zu entwickeln, das diesen modernen Ansichten Rechnung trägt und das Ergebnis war Capelano: eine völlig neue und andere Formsprache mit einer langen, schlanken sowie eleganten Gestaltung, bei der Ästhetik und Funktion Hand in Hand gehen. Dies gilt speziell für das Messer, dessen Drehung zwischen Griff und Schneide ein oft kopiertes, aber kaum erreichtes Designmerkmal darstellt. Verglichen mit den anderen Designklassikern von Stelton norstaal ist Capelano der junge Rebell – ein sehr originaler und erfolgreicher, der perfekt zu den Tischeinrichtungen moderner Haushalte passt.



Wash the cutlery immediately after dining. If you do not have the time to do this, at least rinse off the food. Left on the cutlery, the acidity in different type of foods may result in black stains. When using a dishwasher we recommend to take out the cutlery right away when finished and if necessary wipe it dry before placing it. When using a dishwasher we recommend cutlery is taken out straight away when finished and if necessary wiped dry before being stored. If stains of rust or discoloration should occur despite these precautions, they may be removed with an appropriate polish.

Speisereste sollten möglichst direkt nach Gebrauch durch Abwaschen oder Abwischen des Bestecks entfernt werden. Verschiedene Speisesäuren können bei zu langem Anhaften schwarze Flecken bewirken. Bei Gebrauch eines Geschirrspülers wird empfohlen, das Besteck direkt nach der Reinigung aus dem Gerät zu nehmen und falls nötig vor dem Platzieren von Hand abzutrocknen. Bei Gebrauch eines Geschirrspülers, bitte Besteck grundsätzlich getrennt von anderen Produkten aus Edelstahl oder Eisen reinigen, um Rostflecken zu vermeiden. Falls Flecken oder Rost trotz dieser Vorsichtsmassnahmen auftreten, können diese zumeist mit einem geeigneten Besteck-Putzmittel gesäubert werden.

The gift box in A4 is perfect for storing your cutlery. The gift box may be used for filing important papers and the magnetic sealing enables you to place it in the bookshelf along with your books.

Die Geschenkbox in A4 ist perfekt dazu geeignet, Ihr Besteck aufzubewahren. Die Geschenkbox kann auch als Archiv für wichtige Papiere benutzt werden und der Magnetverschluss erlaubt zudem eine elegante Platzierung in Ihrem Bücherregal.