



rak EARTH



The essence of creation.

“ A fertile ground gives life
to rich raw materials,
a lush vegetation,
and luminous ideas. ”

9 Introduction

12 Tero

28 Argila

44 Baantna

54 Ghera

62 Product care

CONTRAST
& COMBINE



CONTRAST
& COMBINE



CONTRAST
& COMBINE



rak EARTH

Sail with us on this odyssey of discoveries.

Behold the colours born from tradition, take in the fragrances rising from the soil, and embrace raw textures under your fingertips. Embark with us on a culinary voyage through time and discover the origins of this collection and with it its influences of the seven seas. Food and cultures will be shared while new memories will be created from antique traditions. Welcome to the territories of Tero, Argila, Baantna, and Ghera.

DE: Erleben Sie Farben, die aus der Tradition entstanden sind, nehmen Sie die aus dem Boden aufsteigenden Düfte wahr, und lassen Sie sich von rauen Texturen berühren. Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch die Zeit und entdecken Sie die Ursprünge dieser Kollektion und mit ihr die Einflüsse der sieben Weltmeere. Essen und Kulturen werden miteinander geteilt, und aus alten Traditionen werden neue Erinnerungen geschaffen. Willkommen in den Gebieten von Tero, Argila, Baantna und Ghera.

FR: Admirez les couleurs nées des traditions millénaires, humez les parfums terrestres et appréciez les textures brutes sous vos doigts. Embarquez avec nous dans un voyage culinaire à travers le temps et découvrez les origines de cette collection, et avec elle les influences des sept mers du monde antique. Partageant cuisine et cultures, nous y créerons de nouveaux souvenirs à partir des coutumes anciennes. Bienvenue sur les territoires de Tero, Argila, Baantna et Ghera.

ES: Observa los colores que nacen de la tradición, siente las fragancias que emanan del suelo y acaricia las texturas brutas con los dedos. Acompáñanos en este viaje culinario en el tiempo y descubre los orígenes y las influencias de los siete mares. Compartiremos alimentos y culturas, y surgirán nuevos recuerdos de tradiciones antiguas. Bienvenidos a los territorios de Tero, Argila, Baantna y Ghera.

IT: Ammirate i colori che richiamano la tradizione, inalate i profumi emanati dalla terra e percepite la ruvidità delle trame sotto la punta delle dita. Partite con noi per un viaggio culinario nel tempo e scoprite le origini e le influenze dei sette mari. Condivideremo cibo e culture e creeremo nuovi ricordi a partire da antiche tradizioni. Benvenuti nei territori di Tero, Argila, Baantna e Ghera.

Exploring the origins of pottery, RAK Porcelain created a sensory collection.

RAK Porcelain took inspiration in the world around us to create this unique collection born from fine raw materials. Using an exclusive matte glazing process developed by RAK Research and Development, the collection gives off the appearance of authentic terracotta and clay while keeping the smooth non-porous surface and mechanical resistance of porcelain. With its natural resistance to thermal shocks and its special polishing to ensure optimal comfort, RAK Earth is perfectly suited for the use in the hotel and restaurant industry.

DE: RAK Porcelain hat Inspirationen aus der ganzen Welt genommen, um diese exklusive Kollektion aus feinsten Rohstoffen zu entwerfen. Durch ein spezielles, von der RAK-Forschung und Entwicklungsabteilung entwickeltes Mattglasurverfahren erhält die Kollektion das Aussehen von Terrakotta und Ton und behält jedoch zeitgleich die glatte, porenfreie Oberfläche und die mechanische Beständigkeit von Porzellan. Mit seiner natürlichen Widerstandsfähigkeit gegen Wärmeschocks und seiner speziellen Politur, die einen optimalen Komfort gewährleistet, ist RAK Earth perfekt für den Einsatz im Hotel- und Gaststättengewerbe geeignet.

FR: RAK Porcelain s'est inspirée du monde qui l'entoure pour créer cette collection unique à partir de matières premières d'exception. Grâce à un procédé exclusif de glaçure mate développé par le service R&D de RAK Porcelain, la collection revêt l'apparence d'une authentique terre cuite tout en conservant la surface lisse et non poreuse, ainsi que la résistance mécanique de la porcelaine. La robustesse naturelle de RAK Earth face aux chocs thermiques ainsi que son polissage spécial offrent un confort optimal, ce qui en fait une collection parfaitement adaptée au secteur de l'hôtellerie-restauration.

ES: RAK Porcelain se ha inspirado en el mundo que nos rodea para crear esta exclusiva colección a partir de materias primas exquisitas. La colección, mediante un singular proceso de esmaltado mate desarrollado por el departamento de Investigación y Desarrollo de RAK, presenta un aspecto de auténtica terracota, a la vez que conserva la superficie lisa no porosa y la resistencia mecánica de la porcelana. RAK Earth, gracias a su resistencia natural a los cambios térmicos y su pulido especial para garantizar una máxima comodidad, es perfecta para utilizar en el sector de la hostelería y la restauración.

IT: RAK Porcelain si è ispirata al mondo che ci circonda per creare questa collezione unica, nata da pregiate materie prime. Utilizzando un esclusivo processo di smaltatura opaca, creato dal dipartimento di ricerca e sviluppo RAK, la collezione ha l'aspetto di vera terracotta pur preservando la superficie liscia non porosa e la resistenza meccanica della porcellana. La naturale resistenza agli shock termici e la speciale lucidatura che assicura un confort ottimale rendono i prodotti RAK Earth ideali per l'uso nel settore alberghiero e della ristorazione.





TERO

1/ Alexandria

2/ Prima

3/ Denia

4/ Ostia

rak EARTH

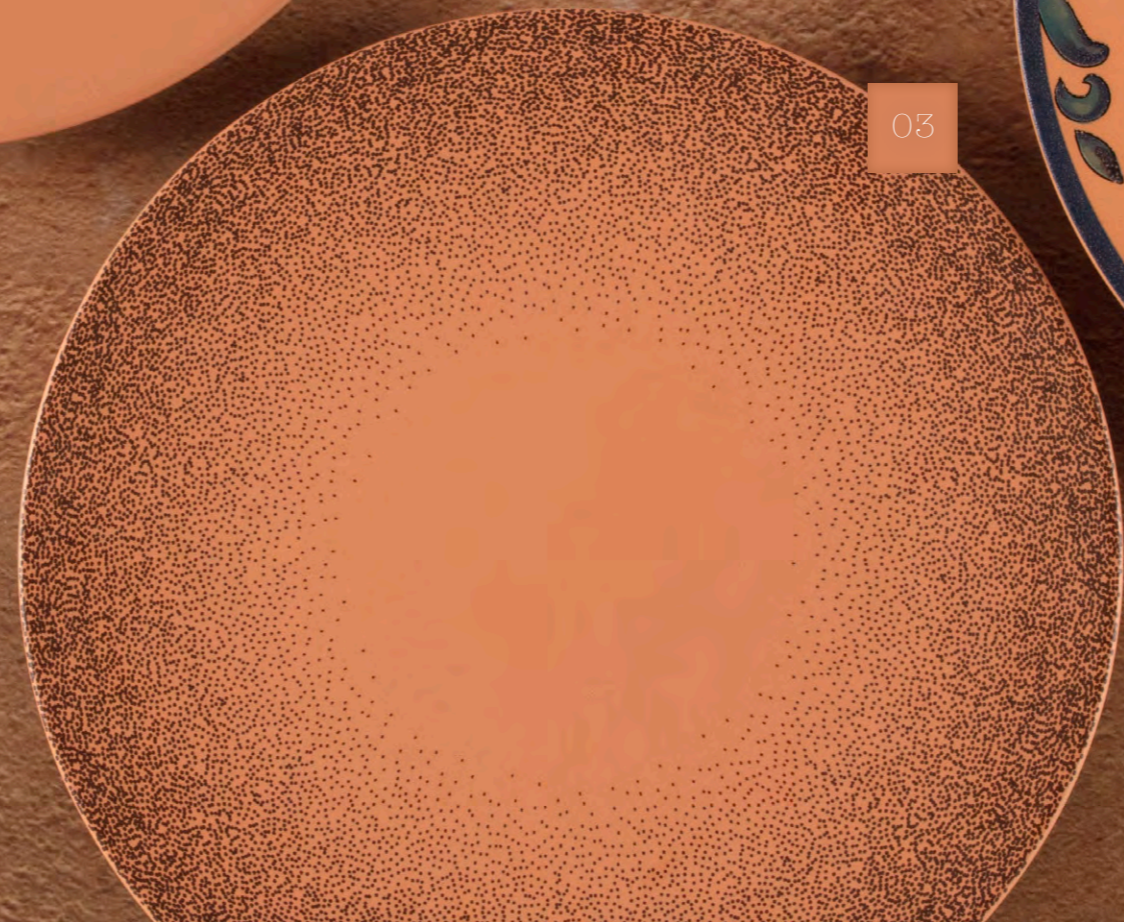
15



01



02



03



04

TERO

- 5/ Valencia
- 6/ Chapala
- 7/ Annaba
- 8/ Catania
- 9/ Granada

DD 05



DD 06



DD 07



DD 08



DD 09

DD Items produced on demand only.
Artikel werden ausschließlich auf Anfrage hergestellt.
Articles uniquement disponibles sur commande spéciale.
Artículos únicamente disponibles por pedido especial
Articoli disponibili solo su ordinazione speciale.



SCALLOP PLATE

TELLER FESTONIERT - ASSIETTE FESTONNÉE
PLATO SCALLOP - PIATTO SMERLATO

REF			
RETGDSP33	33 cm 13"	2.5 cm 1"	6



FLAT PLATE

TELLER FLACH - ASSIETTE PLATE
PLATO LLANO - PIATTO PIANO

REF			
RETFDFP33	32.5 cm 12 4/5"	2.5 cm 1"	6

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm, Denia = RETLUF27E02

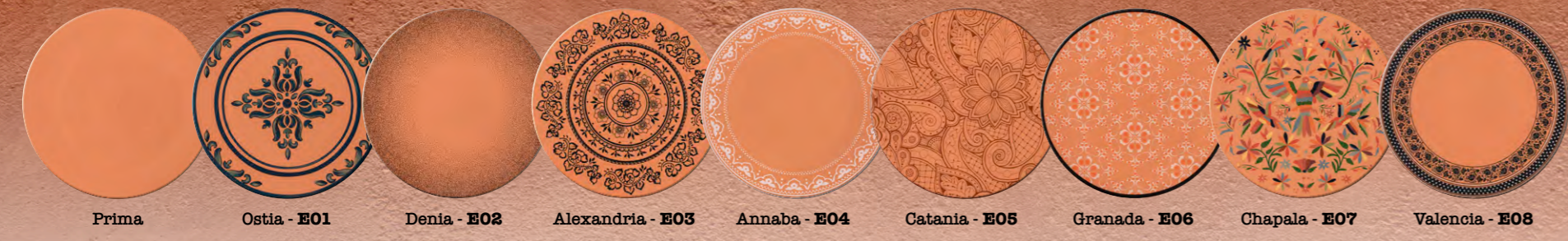
EN: All products exist in the designs below. Add a design code after the reference from the listing to get the complete product reference.

DE: Alle Artikel sind in den unten abgebildeten Designs erhältlich. Fügen Sie der Referenz einen Designcode hinzu, um die vollständige Produktreferenz zu erhalten.

FR: Tous les produits existent dans les décors ci-dessous. Pour obtenir la référence du design souhaité, ajoutez les lettres correspondantes à la fin du code article.

ES: Todos los productos existen según los diseños inferiores. Añade el código, después de la referencia, para obtener la referencia completa del producto.

IT: Tutti i prodotti sono disponibili nei decori sotto. Aggiungi il codice di design desiderato dopo il riferimento per ottenere la referenza completa del prodotto.

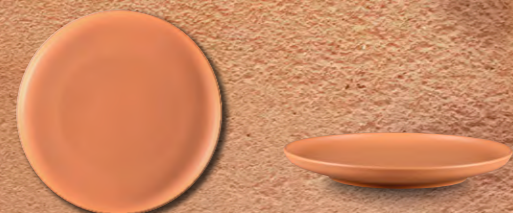




ROUND FLAT PLATES

TELLER FLACH RUND - ASSIETTES PLATES RONDES
PLATOS LLANOS REDONDOS - PIATTI PIANI ROTONDI

REF			
RETLUFP29	29 cm 11 3/7"	2 cm 4/5"	12
RETLUFP27	26.5 cm 10 3/7"	2 cm 4/5"	12
RETLUFP24	23.5 cm 9 1/4"	1.5 cm 3/5"	12
RETLUFP21	20.5 cm 8"	1.5 cm 3/5"	12
RETLUFP19	18.5 cm 7 1/3"	1.5 cm 3/5"	24
RETLUFP16	15.5 cm 6 1/6"	1.5 cm 3/5"	24



ROUND DEEP PLATES

TELLER TIEF RUND - ASSIETTES CREUSES RONDES
PLATOS HONDOS REDONDOS - PIATTI FONDI ROTONDI

REF			
RETLUDP27	27 cm 10 3/5"	3.5 cm 1 3/8"	12
RETLUDP24	23.5 cm 9 1/4"	3.5 cm 1 3/8"	12
RETLUDP21	20.5 cm 8"	3.5 cm 1 3/8"	12

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Denia = RETLUFP27E02

EN: Code composition: see page 18 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 18 - FR: Composition du code: voir page 18
IT: Composizione codice: vedere pagina 18 - ES: Composición del código: ver página 18



TERO



FLAT PLATES




TELLER FLACH - ASSIETTES PLATES
PLATOS LLANOS - PIATTI PIANI

REF			
RETANFP29	29 cm 11 3/7"	3 cm 1 1/8"	12
RETANFP27	27 cm 10 5/8"	3 cm 1 1/8"	12
RETANFP24	23.5 cm 9 1/4"	2.5 cm 1"	12
RETANFP21	20.5 cm 8"	2.5 cm 1"	24
RETANFP17	16.5 cm 6 1/2"	2 cm 4/5"	24



DEEP PLATES




TELLER TIEF - ASSIETTES CREUSES
PLATOS HONDOS - PIATTI FONDI

REF			
RETANDP30	30 cm 11 4/5"	4.5 cm 1 3/4"	6
RETANDP26	26 cm 10 1/4"	4 cm 1 1/2"	12
RETANDP24	24 cm 9 3/8"	4 cm 1 1/2"	12



OVAL PLATES

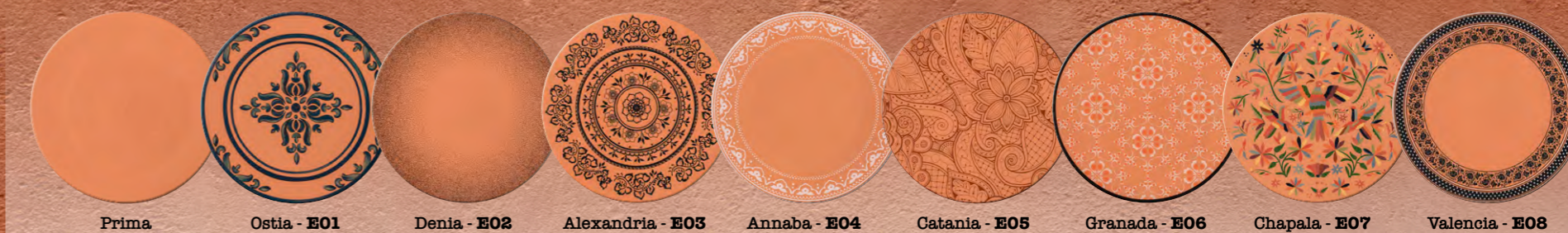
TELLER OVAL - ASSIETTES OVALES
PLATOS OVALES - PIATTI OVALI

REF			
RETANOP38	38 x 27 cm 15" x 10 5/8"	3.5 cm 1 3/8"	6
RETANOP32	32 x 21 cm 12 3/5" x 8 1/4"	3 cm 1 1/6"	6
RETANOP26	26 x 18.5 cm 10 1/4" x 7 1/3"	2 cm 4/5"	12
RETANOP22	22 x 14 cm 8 2/3" x 5 5/9"	2 cm 4/5"	12

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Denia = RETLUFFP27E02

EN: Code composition: see page 18 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 18 - FR: Composition du code: voir page 18
IT: Composizione codice: vedere pagina 18 - ES: Composición del código: ver página 18



Prima

Ostia - E01

Denia - E02

Alexandria - E03

Annaba - E04

Catania - E05

Granada - E06

Chapala - E07





Valencia - E08

TERO



CEREAL BOWL





MUESLI-SCHALE · BOL À CÉRÉALES
BOL A CEREALES · COPPETTA PER CEREALI



REF				
RETANCB13	13.5 cm 5 1/3"	8 cm 3 1/7"	63 cl 21 1/3 oz	6



CUPS WITHOUT HANDLE

TASSEN OHNE HENKEL · TASSES SANS ANSE
TAZAS SIN ASA · TAZZE SENZA MANICI

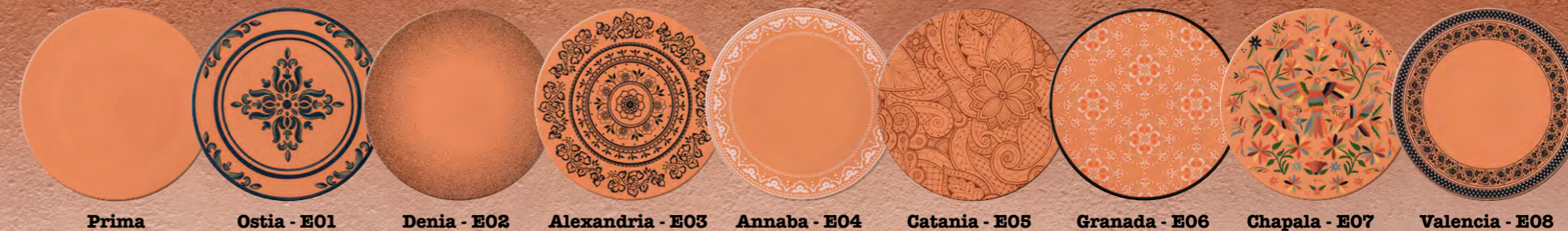
REF				
RETEACU23M ¹	7.5 cm 2 7/8"	9 cm 3 1/2"	23 cl 7 7/9 oz	12
RETEACU20M ¹	7 cm 2 3/4"	9 cm 3 1/2"	20 cl 6 3/4 oz	12
RETEACU09M ²	6 cm 2 1/3"	7 cm 2 3/4"	9 cl 3 oz	12

¹  RETANSA15 · ²  RETANSA13M

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Denia = RETLUFFP27**E02**

EN: Code composition: see page 18 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 18 - FR: Composition du code: voir page 18
IT: Composizione codice: vedere pagina 18 - ES: Composición del código: ver página 18



Prima

Ostia - E01

Denia - E02

Alexandria - E03

Annaba - E04

Catania - E05

Granada - E06

Chapala - E07

Valencia - E08



COFFEE & ESPRESSO CUPS

KAFFEE- & ESPRESSOTASSEN - TASSES À CAFÉ & À EXPRESSO - TAZAS A CAFÉ & A EXPRESSO - TAZZE DA CAFFÈ & DA ESPRESSO

REF				
RETEACU23 ¹	7.5 cm 2 7/8"	9 cm 3 1/2"	23 cl 7 7/9 oz	12
RETEACU20 ¹	7 cm 2 3/4"	9 cm 3 1/2"	20 cl 6 3/4 oz	12
RETEACU09 ²	6 cm 2 1/3"	7 cm 2 3/4"	9 cl 3 oz	12

¹ RETANSA15 : ² RETANSA13M



SAUCERS FOR CUPS & MUG

UNTERE FÜR TASSEN & BECHER - SOUCOUPES POUR TASSES & MUG - PLATILLOS PARA TAZAS & MUG - PIATTINI PER TAZZE & MUG

REF			
RETANSA15	15 cm 6"	2.5 cm 1"	12
RETANSA13M	13 cm 5 1/8"	2 cm 4/5"	12



MUG

BECHER - MUG - MUG - MUG

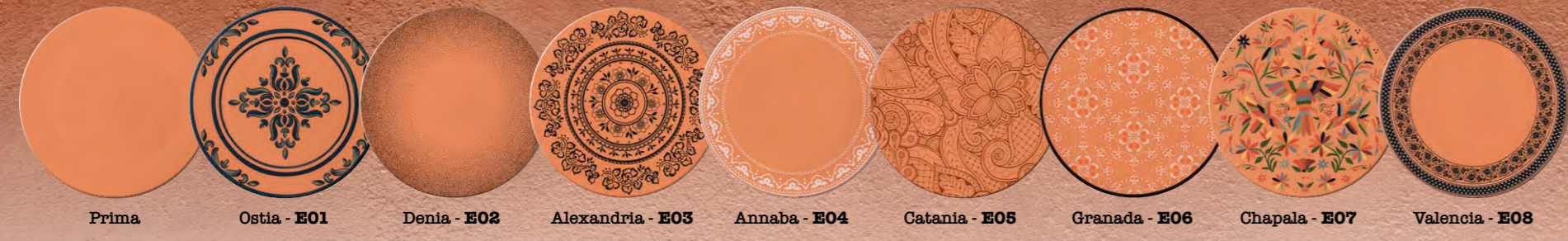
REF				
RETEAMG30 ¹	8 cm 3 1/7"	10 cm 4"	30 cl 10 1/7 oz	12

¹ RETANSA15

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Denia = RETLUF27E02

EN: Code composition: see page 18 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 18 - FR: Composition du code: voir page 18
IT: Composizione codice: vedere pagina 18 - ES: Composición del código: ver página 18



ARGILA



ARGILA

- 1/ Messina
- 2/ Genoa
- 3/ Epura
- 4/ Cartagena
- 5/ Larissa



Items produced on demand only.
Artikel werden ausschließlich auf Anfrage hergestellt.
Articles uniquement disponibles sur commande spéciale.
Artículos únicamente disponibles por pedido especial
Articoli disponibili solo su ordinazione speciale.

ARGILA

- 6/ Almeria
- 7/ Bastia
- 8/ Nicosia
- 9/ Antalya
- 10/ Icaria



06



07



08



09



10



Items produced on demand only.
Artikel werden ausschließlich auf Anfrage hergestellt.
Articles uniquement disponibles sur commande spéciale.
Artículos únicamente disponibles por pedido especial
Articoli disponibili solo su ordinazione speciale.

ARGILA



SCALLOP PLATE

TELLER FESTONIERT · ASSIETTE FESTONNÉE
PLATO SCALLOP · PIATTO SMERLATO

REF			
REAGDSP33	33 cm 13"	2.5 cm 1"	6



FLAT PLATE

TELLER FLACH · ASSIETTE PLATE
PLATO LLANO · PIATTO PIANO

REF			
REAFDFP33	32.5 cm 12 4/5"	2.5 cm 1"	6



RECTANGULAR SERVING PLATE

SERVIERTELLER RECHTECKIG · ASSIETTE À SERVIR
RECTANGULAIRE · PLATO PARA SERVIR RECTANGULAR
PIATTO DA PORTATA RETTANGOLARE

REF			
REAEDRG33	34 x 18.5 cm 13 1/3" x 7 1/5"	2.5 cm 1"	6

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm, Genoa = REALUFP27E09

EN: All products exist in the designs below. Add a design code after the reference from the listing to get the complete product reference.

DE: Alle Artikel sind in den unten abgebildeten Designs erhältlich. Fügen Sie der Referenz einen Designcode hinzu, um die vollständige Produktreferenz zu erhalten.

FR: Tous les produits existent dans les décors ci-dessous. Pour obtenir la référence du design souhaité, ajoutez les lettres correspondantes à la fin du code article.

ES: Todos los productos existen según los diseños inferiores. Añade el código, después de la referencia, para obtener la referencia completa del producto.



ARGILA



ROUND FLAT PLATES

TELLER FLÄCH RUND - ASSIETTES PLATES RONDES
PLATOS LLANOS REDONDOS - PIATTI PIANI ROTONDI

REF			
REALUFP29	29 cm 11 3/7"	2 cm 4/5"	12
REALUFP27	26.5 cm 10 3/7"	2 cm 4/5"	12
REALUFP24	23.5 cm 9 1/4"	1.5 cm 3/5"	12
REALUFP21	20.5 cm 8"	1.5 cm 3/5"	12
REALUFP19	18.5 cm 7 1/3"	1.5 cm 3/5"	24
REALUFP16	15.5 cm 6 1/6"	1.5 cm 3/5"	24

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Genoa = REALUFP27E09

EN: Code composition: see page 34 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 34 - FR: Composition du code: voir page 34
IT: Composizione codice: vedere pagina 34 - ES: Composición del código: ver página 34



DEEP COUPE PLATES

TELLER TIEF COUP - ASSIETTES CREUSES COUPE
PLATOS HONDOS COUPE - PIATTI FONDI SENZA FALDA

REF				
REANNDP36	36 cm 14 1/6"	5.5 cm 2 1/6"	250 cl 84 1/2 oz	3
REANND30	29.5 cm 11 2/3"	5 cm 2"	180 cl 60 6/7 oz	6
REANND26	26 cm 10 1/4"	4.5 cm 1 3/4"	108.5 cl 36 2/3 oz	12



ARGILA



OVAL PLATTERS

PLATTEN OVAL - PLATS OVALES
FUENTES OVALES - PIATTI OVALI

REF			
REANNOP36	36 x 27 cm 14 1/6" x 10 5/8"	3.5 cm 1 3/8"	6
REANNOP32	32 x 23 cm 12 3/5" x 9"	3 cm 1 1/6"	6
REANNOP26	26 x 19 cm 10 1/4" x 7 1/2"	3 cm 1 1/6"	12
REANNOP21	21 x 15 cm 8 1/4" x 6"	2.5 cm 1"	12



BOWLS

SCHALEN - BOLS - BOLES - COPPETTE

REF				
REANNRB20	20 cm 7 4/5"	8 cm 3 1/7"	130 cl 44 oz	6
REANNRB16	16 cm 6 2/7"	6.5 cm 2 5/9"	58 cl 19 3/5 oz	12
REANNBW12	12 cm 4 5/7"	5.5 cm 2 1/6"	27 cl 9 1/8 oz	12
REANNBW10	10.5 cm 4 1/7"	4.5 cm 1 7/9"	16 cl 5 2/5 oz	12
REANNBW09	9 cm 3 1/2"	4 cm 1 4/7"	11 cl 3 5/7 oz	12

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Genoa = **REALUFP27E09**

EN: Code composition: see page 34 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 34 - FR: Composition du code: voir page 34
IT: Composizione codice: vedere pagina 34 - ES: Composición del código: ver página 34





COFFEE & ESPRESSO CUPS

KAFFEE- & ESPRESSOTASSEN · TASSES À CAFÉ & À EXPRESSO · TAZAS A CAFÉ & A EXPRESSO · TAZZE DA CAFFÈ & DA ESPRESSO

REF				
REA116CU28 ¹	10.5 cm 4 1/7"	6.5 cm 2 5/9"	28 cl 9 1/2 oz	12
REA116CU23 ¹	9 cm 3 1/2"	6 cm 2 1/3"	23 cl 7 7/9 oz	12
REA116CU08 ²	6.5 cm 2 5/9"	5.5 cm 2"	8 cl 2 5/7 oz	12

¹ REACLSA02 - ² REACLSA13



SAUCERS FOR CUPS & MUG

UNTERE FÜR TASSEN & BECHER · SOUCOUPES POUR TASSES & MUG · PLATILLOS PARA TAZAS & MUG · PIATTINI PER TAZZE & MUG

REF			
REACLSA02	17 cm 6 2/3"	2 cm 4/5"	12
REACLSA13	12.5 cm 5"	2 cm 4/5"	12



MUG

BECHER · MUG · MUG · MUG

REF				
REAEAMG30H ¹	8 cm 3 1/7"	10 cm 4"	30 cl 10 1/7 oz	12

¹ REACLSA02

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Round flat plate, 26.5 cm
Genoa = REALUFP27E09

EN: Code composition: see page 34 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 34 - FR: Composition du code: voir page 34
IT: Composizione codice: vedere pagina 34 - ES: Composición del código: ver página 34



Timeless
traditions.

“ Mineral tones
invite sunny
inspirations,
mixing textures
with colours, and an
earthy feel.”



BAANTNA





THALI TRAY
THALI PLATTE · PLAT THALI
FUENTE THALI · PIATTO THALI

REF				
RETINTP31	33.5 cm 13 1/7"	3.5 cm 1 3/8"	170 cl 57 1/2 oz	2



THALI BOWLS
THALI SCHALEN · BOLS THALI
BOLES THALI · COPPETTE THALI

REF				
RETINTB12	12.5 cm 5"	3 cm 1 1/6"	27.5 cl 9 2/7 oz	12
RETINTB07	8 cm 3 1/7"	3 cm 1 1/6"	10 cl 3 3/8 oz	12
RETINTB06	7 cm 2 3/4"	3 cm 1 1/6"	6.5 cl 2 1/5 oz	12



CUP WITHOUT HANDLE
TASSE OHNE HENKEL · TASSE SANS ANSE
TAZA SIN ASA · TAZZA SENZA MANICI

REF				
RETEACU09M	6 cm 2 1/3"	7 cm 2 3/4"	9 cl 3 oz	12

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Thali Tray, 33.5 cm, Utsav = RETINTP31E18

EN: All products exist in the designs below. Add a design code after the reference from the listing to get the complete product reference.

DE: Alle Artikel sind in den unten abgebildeten Designs erhältlich. Fügen Sie der Referenz einen Designcode hinzu, um die vollständige Produktreferenz zu erhalten.

FR: Tous les produits existent dans les décors ci-dessous. Pour obtenir la référence du design souhaité, ajoutez les lettres correspondantes à la fin du code article.

ES: Todos los productos existen según los diseños inferiores. Añade el código, después de la referencia, para obtener la referencia completa del producto.

IT: Tutti i prodotti sono disponibili nei decori sotto. Aggiungi il codice di design desiderato dopo il riferimento per ottenere la referenza completa del prodotto.



BAANTNA TERO



RETOPHB150 & RETOPHB85 RETOPHB89 & RETOPHB50

HANDI BOWLS & LIDS

HANDI SCHALEN & DECKEL - BOLS HANDI & COUVERCLES
BOLES HANDI & TAPAS - COPPETTE BOMBATE HANDI & COPERCHI

REF				
RETOPHB150	18.5 cm 7 2/7"	13.5 cm 5 1/3"	149 cl 50 3/8 oz	2
RETOPHB89	19.5 cm 7 2/3"	10.5 cm 4 1/7"	90 cl 30 3/7 oz	1
RETOPHB85	16.5 cm 6 1/2"	12 cm 4 5/7"	85 cl 28 3/4 oz	2
RETOPHB50	15.5 cm 6 1/9"	9.5 cm 3 7/9"	50 cl 17 oz	4



SOUP TUREENS & LIDS

SUPPENTERRINEN & DECKEL - SOUPIÈRES & COUVERCLES
SOPERAS & TAPAS - ZUPPIERE & COPERCHI

REF				
RETBUCD27	27 cm 10 3/5"	18 cm 7 1/6"	345 cl 116 2/3 oz	1
RETBUCD23	23.5 cm 9 1/4"	15.5 cm 6 1/6"	217 cl 73 3/8 oz	1

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Thali Tray, 33.5 cm
Utsav = RETINTP31E18

EN: Code composition: see page 46 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 46 - FR: Composition du code: voir page 46
IT: Composizione codice: vedere pagina 46 - ES: Composición del código: ver página 46



Prima Utsav - E18 Rangeen - E19



BAANTNA ARGILA



THALI TRAY

THALI PLATTE · PLAT THALI
FUENTE THALI · PIATTO THALI

REF				
REAINTP31	33.5 cm 13 1/7"	3.5 cm 1 3/8"	170 cl 57 1/2 oz	2



THALI BOWLS

THALI SCHALEN · BOLS THALI
BOLES THALI · COPPETTE THALI

REF				
REAINTB12	12.5 cm 5"	3 cm 1 1/6"	27.5 cl 9 2/7 oz	12
REAINTB07	8 cm 3 1/7"	3 cm 1 1/6"	10 cl 3 3/8 oz	12
REAINTB06	7 cm 2 3/4"	3 cm 1 1/6"	6.5 cl 2 1/5 oz	12



CUP WITHOUT HANDLE

TASSE OHNE HENKEL · TASSE SANS ANSE
TAZA SIN ASA · TAZZA SENZA MANICI

REF				
REAEACU09M	6 cm 2 1/3"	7 cm 2 3/4"	9 cl 3 oz	12

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Thali Tray, 33.5 cm , UTSAV = REAINTP31 E18

EN: All products exist in the designs below. Add a design code after the reference from the listing to get the complete product reference.

DE: Alle Artikel sind in den unten abgebildeten Designs erhältlich. Fügen Sie der Referenz einen Designcode hinzu, um die vollständige Produktreferenz zu erhalten.

FR: Tous les produits existent dans les décors ci-dessous. Pour obtenir la référence du design souhaité, ajoutez les lettres correspondantes à la fin du code article.

ES: Todos los productos existen según los diseños inferiores. Añade el código, después de la referencia, para obtener la referencia completa del producto.

IT: Tutti i prodotti sono disponibili nei decori sotto. Aggiungì il codice di design desiderato dopo il riferimento per ottenere la referenza completa del prodotto.



BAANTNA ARGILA



REAOPHB150 & REAOPHB85 REAOPHB89 & REAOPHB50

HANDI BOWLS & LIDS

HANDI SCHALEN & DECKEL - BOLS HANDI & COUVERCLES
BOLES HANDI & TAPAS - COPPETTE BOMBATE HANDI & COPERCHI

REF				
REAOPHB150	18.5 cm 7 2/7"	13.5 cm 5 1/3"	149 cl 50 3/8 oz	2
REAOPHB89	19.5 cm 7 2/3"	10.5 cm 4 1/7"	90 cl 30 3/7 oz	1
REAOPHB85	16.5 cm 6 1/2"	12 cm 4 5/7"	85 cl 28 3/4 oz	2
REAOPHB50	15.5 cm 6 1/9"	9.5 cm 3 7/9"	50 cl 17 oz	4



SOUP TUREENS & LIDS

SUPPENTERRINEN & DECKEL - SOUPIÈRES & COUVERCLES
SOPERAS & TAPAS - ZUPPIERE & COPERCHI

REF				
REABUCD27	27 cm 10 3/5"	18 cm 7 1/6"	345 cl 116 2/3 oz	1
REABUCD23	23.5 cm 9 1/4"	15.5 cm 6 1/6"	217 cl 73 3/8 oz	1

HOW TO GET THE RIGHT PRODUCT REFERENCE

Example: Thali Tray, 33.5 cm
Utsav = REAINTP31 **E18**

EN: Code composition: see page 50 - DE: Code Zusammensetzung: siehe Seite 50 - FR: Composition du code: voir page 50
IT: Composizione codice: vedere pagina 50 - ES: Composición del código: ver página 50



Prima Utsav - **E18** Rangeen - **E19**



GHERA



GHERA



EXTRA DEEP ROUND PLATES

TELLER EXTRA TIEF RUND - ASSIETTES EXTRA CREUSES
RONDES - PLATOS EXTRA HONDOS REDONDOS
PIATTI EXTRA FONDI ROTONDI

REF				
REGCLXD26	26 cm 10 1/4"	9 cm 3 1/2"	50 cl 17 oz	6
REGCLXD23	22.5 cm 9"	8 cm 3 1/7"	33 cl 11 1/6 oz	6



BOWLS

SCHALEN - BOLS - BOLES - COPPETTE

REF				
REGAEABW20	20 cm 7 7/8"	6 cm 2 1/3"	120 cl 40 4/7 oz	4
REGAEABW16	16 cm 6 2/7"	5.5 cm 2 1/6"	75 cl 25 1/3 oz	4
REGAEABW12	12 cm 4 5/7"	6 cm 2 1/3"	41.5 cl 14 oz	12



HIGH BOWL

SCHÄLCHEN HOCH - BOL HAUT
PLATILLO ALTO - COPPETTA ALTA

REF				
REGAEHB10	10 cm 4"	8 cm 3 1/7"	40 cl 13 1/2 oz	12



rak EARTH

57



RAMEKINS

SCHÄLCHEN - RAMEQUINS
PLATILLOS - COPPETTE

REF				
REGAABR10	10 cm 4"	4 cm 1 4/7"	20 cl 6 3/4 oz	12
REGAABR08	8 cm 3 1/7"	4 cm 1 4/7"	10 cl 3 3/8 oz	12
REGAABR06	6.5 cm 2 5/9"	3 cm 1 1/6"	4.5 cl 1 5/9 oz	12



SALT SHAKER

SALZSTREUER - SALIÈRE
SALERO - SALIERA

REF			
REGANSS01	5.5 cm 2 1/6"	6.5 cm 2 5/9"	6



PEPPER SHAKER

PFEFFERSTREUER - POIVRIER
PIMENTERO - PEPIERA

REF			
REGANPS01	5 cm 2"	7 cm 2 3/4"	6



FLOWER VASE

VASE - VASE - FLORERO - VASO

REF				
REGBAFV01	3 cm 1 1/6"	15.5 cm 6 1/9"	20.5 cl 7 oz	6



GHERA

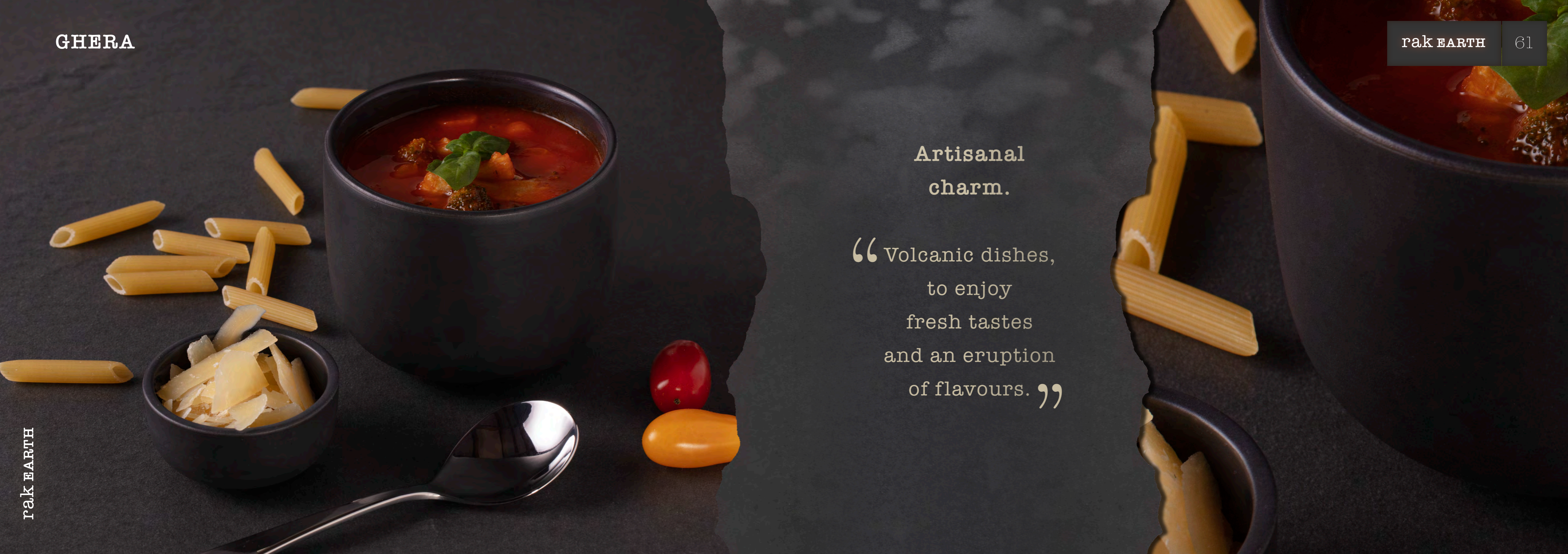
rak EARTH

61

Artisanal
charm.

“ Volcanic dishes,
to enjoy
fresh tastes
and an eruption
of flavours. ”

rak EARTH



CARE AND HANDLING METHODS

DECORATION PROCESS

Each RAK Earth decor has been applied by hand by our experienced teams. This means that every piece is unique and that slight variations on the same design are possible and will not be recognised as manufacturing defects.

DISHWASHER

- Follow recommendations of your cleaning product supplier regarding the amount of detergent to use and the use of cleaning products.
- Make sure the dishwashing machine is well-serviced as 80% of the problems are due to low quality maintenance of the dishwashing machine.
- Always rinse the porcelain after use and before you load it into the dishwasher.
- Make sure to wash glass, chinaware, cutlery and cooking equipment (pots and pans) in separate cycles.
- If metal marks appear, clean the surface with Porcelain Cleanser. Check the quality of your cutlery and also clean on a regular basis all working surfaces in stainless steel with a water & vinegar mix. This process will eliminate all metal particles that might be at risk to be transferred on the porcelain.

PFLEGE UND HANDHABUNG

DEKORATIONSPROZESS

Die Designs der Reihe RAK Earth wurden von unseren erfahrenen Teams von Hand aufgetragen. Das bedeutet, dass jedes Stück ein Unikat ist und dass leichte Abweichungen vom gleichen Design möglich sind und nicht als Herstellungsfehler anerkannt werden.

GESCHIRRSPÜLMASCHINE

- Befolgen Sie die Empfehlungen Ihres Herstellers für Spülmittel, insbesondere in puncto Dosierung.
- Die Geschirrspülmaschine ist regelmäßig zu warten, 80% der aufgetretenen Probleme sind auf eine unzureichende Wartung der Maschinenteile zurückzuführen.
- Grobe Essensreste müssen mit kaltem Wasser von den Tellern entfernt werden, bevor die Spülmaschine beladen wird.
- Beachten Sie, dass stets getrennte Spülgänge für Gläser, Porzellan, Besteck und Küchengeräte (Töpfe und Pfannen) gewählt werden.
- Wenn dunkle Spuren auf der Glasur auftreten, reinigen Sie den Artikel mit einem weichen Tuch und flüssigem Scheuermittel (Porzellanreiniger). Prüfen Sie ggf. die Qualität Ihrer Bestecke. Reinigen Sie regelmäßig mit einer Wasser-Essig Lösung alle Arbeitsflächen aus Edelstahl in Ihrer Küche. Dieser Vorgang eliminiert Metallpartikel, die sich am Porzellan absetzen können.

ENTRETIEN ET MANIPULATION

PROCEDE DE DECORATION

Chaque décor de RAK Earth est appliqué à la main par nos équipes expérimentées. Cela signifie que chaque pièce est unique et que de légères variations sur un même motif sont possibles et ne seront pas reconnues comme des défauts de fabrication.

LAVE-VAISSELLE

- Suivre les recommandations de votre fournisseur de produits détergents en ce qui concerne le dosage et leur utilisation.
- Assurer la maintenance professionnelle du lave-vaisselle.
- Toujours rincer au préalable les assiettes après utilisation et avant de charger le lave-vaisselle.
- Toujours utiliser des cycles différents pour laver verres, porcelaine, couverts ou équipements de cuisine (casserolles et poêles).
- Si des traces métalliques apparaissent, nettoyer l'article en porcelaine avec du détergent liquide, revoir éventuellement la qualité des couverts, et nettoyer régulièrement les surfaces de travail inoxydables p.ex. à l'eau vinaigrée. Ce processus servira à éliminer les particules métalliques qui risquent de se déposer sur la porcelaine.

CUIDADO Y MANIPULACIÓN

PROCESO DE DECORACIÓN

RAK Earth ha sido decorada a mano por nuestros equipos de expertos. Esto significa que cada pieza es única y que pueden existir ligeras variaciones del mismo diseño, que no se consideran defectos de fabricación.

LAVAVAJILLAS

- Seguir las recomendaciones de uso de su proveedor de productos detergentes en lo relativo a su dosificación y manejo.
- Realizar siempre el debido mantenimiento del lavavajillas, ya que el 80 % de los problemas surgidos provienen de un mantenimiento incorrecto.
- Enjuagar siempre los platos después de su uso y antes de introducirlos en el lavavajillas.
- Utilizar siempre ciclos diferentes para lavar vidrio, porcelana, cubiertos o baterías de cocina.
- Si aparecen marcas de metal en su porcelana primero limpie la superficie con un limpiador de porcelanas. Compruebe la calidad de sus cubiertos y lave a menudo las superficies trabajo, especialmente aquellas donde se usen éstos, con una mezcla de agua y vinagre. Este proceso eliminará todas las partículas de metal que pudieran ser transferidas a las piezas de porcelana. Las marcas de metal también pueden deberse al apilamiento, cuando hay bajo un plato polvo metálico de acero inoxidable y éste se deposita sobre la parte superior de la siguiente pieza de vajilla.

UTILIZZO E MANUTENZIONE

PROCESSO DI DECORAZIONE

Ogni elemento decorativo RAK Earth è stato applicato a mano dal nostro team di esperti. Ciò significa che ogni pezzo è unico e può presentare leggere variazioni dello stesso design che non devono essere considerate difetti di fabbricazione.

LAVASTOVIGLIE

- Seguite le raccomandazioni del vostro fornitore di detergenti per quanto concerne il dosaggio e l'impiego di questi ultimi.
- Assicurate una manutenzione professionale della lavastoviglie.
- Risciacquate sempre i piatti dopo l'utilizzo e prima di caricare la lavastoviglie.
- Utilizzate cicli diversi per lavare vetro, porcellana, posate e altri utensili da cucina (pentole e padelle).
- In presenza di tracce metalliche, lavate porcellana con un detergente liquido, esaminate eventualmente la qualità delle posate e pulite regolarmente le superfici di lavoro inossidabili ad es. con acqua e aceto. Questa procedura serve a eliminare le particelle metalliche che possono depositarsi sulla porcellana.

STORAGE

- Allow dishes to dry and cool thoroughly before handling and stacking.
- To preserve the glaze of the items, always stack vertically and do not slide one piece onto another.
- Always stack dishes of the same size together – no higher than 30 cm (12”).
- Ensure all racks and conveyors are plastic coated on contact surfaces.
- Separate metal and glass from porcelain, sort items in tote boxes or bus pans.

CHIPPING

- Chipping is usually the result of rough handling during the washing process or storage.
- Clean any food remaining on the dinnerware by using a specific utensil; do not hit the dirty plate against the garbage bin.
- RAK Porcelain hotel grade porcelain is microwave and salamander safe.

LAGERUNG

- Lassen Sie das Geschirr vor der Handhabung und dem Stapeln gründlich trocknen und abkühlen.
- Um die Glasur des Produkts zu schützen, ist es angebracht, Geschirrtteile aufeinander zu stapeln und nicht horizontal ineinander gleiten zu lassen.
- Stapeln Sie immer Geschirr gleicher Größe aufeinander – nicht höher als 30 cm (12”).
- Stellen Sie sicher, dass alle Ständer und Förderbänder an den Kontaktflächen kunststoffbeschichtet sind.
- Trennen Sie Metall und Glas von Porzellan und sortieren Sie gleichartige Teile in Transportkisten oder Geschirrwannen.

KANTENABSPLITTERUNG

- Kantenabsplitterungen sind zumeist das Ergebnis eines nicht-fachgerechten Umgangs während des Spülvorgangs oder beim Einräumen/Transport des Geschirrs.
- Schlagen Sie den Teller nicht gegen den Rand des Mülleimers, benutzen Sie eine Gabel oder laufendes Wasser, um die Reste vom Teller zu spülen.
- Unser Porzellan ist, dank einer verstärkten Scherbenhärte für den Mikrowellenherd und den Salamander geeignet.

RANGEMENT

- Laissez la vaisselle sécher et refroidir complètement avant de la manipuler et de l'empiler.
- Pour préserver l'émail protégeant le produit, toujours poser verticalement et non pas faire glisser.
- Empilez toujours des articles de même taille et jamais sur une hauteur de plus de 30 cm (12”).
- Assurez-vous que tous les paniers et convoyeurs sont revêtus de plastique au niveau des surfaces de contact.
- Séparez les pièces en métal et la verrerie de la porcelaine, triez les articles de même type dans des casiers ou des bacs de transport.

EBRECHURE

- Les ébréchures sont souvent le résultat de manipulations inadéquates durant le processus de lavage ou de rangement.
- Ne pas taper l'assiette contre le bord du collecteur à déchet, il est recommandé d'utiliser un outil ou l'eau pour dégager le surplus de nourriture.
- La porcelaine professionnelle de RAK Porcelain passe au four micro-ondes et sous la salamandre.

ALMACENAMIENTO

- Deje que los platos se sequen y enfrien por completo antes de manipularlos y apilarlos.
- Para preservar el esmalte vidriado de los productos, apilar siempre verticalmente y no deslizar en horizontal.
- Apile siempre platos del mismo tamaño hasta una altura máxima de 30 cm (12”).
- Asegúrese de que todas las rejillas y cintas transportadoras tengan recubrimiento plástico en las superficies de contacto.
- Separe el metal y el cristal de la porcelana, y ponga los artículos del mismo tipo en contenedores o cubetas.

DESPORTILLADURAS

- El desportillado es a menudo el resultado de una manipulación muy brusca durante el proceso de lavado o colocación.
- No sacudir el plato contra el borde del cubo de la basura, utilizar mejor un tenedor, o un utensilio de cocina específico para tirar las sobras.
- Nuestra porcelana profesional RAK Porcelain es compatible con el microondas y el lavavajillas, y presenta una gran resistencia a las desportilladuras.

STOCCAGGIO

- Attendere che i piatti si asciughino e si raffreddino completamente prima di maneggiarli e impilarli.
- Per preservare lo smalto che protegge i prodotti, posateli sempre verticalmente ed evitate che scivolino.
- Impilare insieme i piatti della stessa dimensione (la pila non deve superare i 30 cm / 12” di altezza).
- Assicurarsi che tutti i cestelli portapiatti e i nastri trasportatori siano rivestiti in plastica nelle superfici di contatto.
- Separare gli oggetti in metallo e vetro da quelli in porcellana, suddividere gli oggetti simili in appositi contenitori separati.

SCHEGGIATURA

- Le scheggiature sono spesso il risultato di manipolazioni non adeguate durante i processi di lavaggio o di sistemazione.
- Evitate di sbattere il piatto contro il bordo della pattumiera: per gettare gli avanzi di cibo, è consigliabile aiutarsi con uno strumento o con dell'acqua.
- La porcellana professionale RAK Porcelain può essere messa nel forno a microonde.

OVENS, PLATE WARMERS AND SALAMANDER GRILLS

Our products are manufactured to resist high temperatures without undergoing any alterations. You may safely place plates and dishes in plate warmers and under salamander grills. It is not recommended to use the items for baking in the oven as RAK Porcelain cannot guarantee that the product will be able to endure high temperatures during an extended amount of time.

ÖFEN, TELLERWÄRMER UND SALAMANDER

Unsere Produkte sind so hergestellt, dass sie hohen Temperaturen standhalten, ohne sich zu verändern. Sie können Teller und Schüsseln gefahrlos auf Tellerwärmer und unter Salamander stellen. Die Verwendung der Artikel im Backofen wird nicht empfohlen, da RAK Porcelain die Widerstandsfähigkeit bei hohen Temperaturen auf Dauer nicht garantieren kann.

FOURS, CHAUFFE-PLATS ET SALAMANDRES

Nos produits sont fabriqués pour résister à des températures élevées sans subir aucune altération. Vous pouvez en toute sécurité placer les assiettes et la vaisselle dans des chauffe-plats et sous des salamandres. Il n'est pas recommandé d'utiliser les articles pour la cuisson au four, car RAK Porcelain ne peut pas garantir la tenue du produit pendant le temps de cuisson.

HORNOS, CALIENTAPLATOS Y SALAMANDRAS

Nuestros productos se fabrican para que resistan altas temperaturas sin sufrir alteraciones. Puede poner perfectamente bandejas y platos en calentaplatos y bajo salamandras. No se recomienda utilizar las piezas en el horno, ya que RAK Porcelain no puede garantizar que el producto soporte temperaturas elevadas durante periodos de tiempo prolongados.

FORNI, SCALDAPIAZZI E SALAMANDRE DA CUCINA

I nostri prodotti sono realizzati per resistere alle alte temperature senza subire alterazioni. È possibile posizionare in tutta sicurezza piatti e stoviglie negli scaldapiatti e sotto le salamandre da cucina. Si sconsiglia di utilizzare gli articoli per la cottura in forno poiché RAK Porcelain non può garantire che il prodotto sia in grado di sopportare temperature elevate per un periodo di tempo prolungato.

MAKE SURE
IT'S RAK



CONCEPT AND GRAPHIC DESIGN BY IERACE | DECHMANN + PARTNERS

SPECIAL THANKS TO THE FOLLOWING CHEFS:

CHEF AHMED AZIZ,
CHEF MURAT KARA,
CHEF MUKTHAR KHAN,

HILTON DOUBLETREE MARJAN ISLAND - RAS AL KHAIMAH - UAE

PHOTO CREDITS:
PICTURES BY MATTHIEU CELLARD

PRINTED BY: JOHNNEN DRUCK

COPYRIGHT © 2023 RAK PORCELAIN

RAK Porcelain LLC
P.O. Box - 30113 - Ras Al Khaimah
United Arab Emirates
T +971 7 223 8906
F +971 7 223 8311
rakporcelain@rakporcelain.com

RAK Porcelain Europe S.A.
440, Z.A.E. Wolser F
L-3290 Bettembourg - Luxembourg
T (+352) 26 36 06 65
F (+352) 26 36 04 65
info@rakporcelaineurope.com

RAK Porcelain USA Inc
251 Solar Drive
Imperial, PA 15126
USA
T +1 (866)-552-6980
info@rakporcelainusa.com

Follow us



www.rakporcelain.com

