



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Couteau boucher, manche fibrox noir, inox.

Référence	<b>5.5203.16</b>	<b>5.5203.18</b>	<b>5.5203.20</b>	<b>5.5203.23</b>	<b>5.5203.26</b>	<b>5.5203.28</b>	<b>5.5203.31</b>	<b>5.5203.36</b>
Longueur lame	16 cm	18 cm	20 cm	23 cm	26 cm	28 cm	31 cm	36 cm



Couteau boucher, manche fibrox jaune, inox.

Référence	<b>5.5208.18</b>	<b>5.5208.20</b>	<b>5.5208.23</b>	<b>5.5208.26</b>	<b>5.5208.28</b>	<b>5.5208.31</b>	<b>5.5208.36</b>
Longueur lame	18 cm	20 cm	23 cm	26 cm	28 cm	31 cm	36 cm



Couteau boucher, manche fibrox bleu, inox.

Référence	<b>5.5202.28</b>	<b>5.5202.31</b>	<b>5.5202.36</b>
Longueur lame	28 cm	31 cm	36 cm



Couteau boucher, manche fibrox rouge, inox.

Référence	<b>5.5201.28</b>	<b>5.5201.31</b>	<b>5.5201.36</b>
Longueur lame	28 cm	31 cm	36 cm



Couteau boucher, manche fibrox noir, lame pointe large, inox.

Référence	<b>5.7403.25</b>	<b>5.7403.36</b>
Longueur lame	25 cm	36 cm

Créée pour les chefs cuisiniers et les professionnels de l'agroalimentaire mais aussi très prisée des cuisiniers amateurs à travers le monde, la collection Fibrox offre des performances optimales et une découpe de précision. Les manches Fibrox sont fabriqués en élastomères thermoplastiques (TPE). Ils présentent d'excellentes propriétés antidérapantes, résistent à des températures maximales comprises entre 80°C et 110°C, et peuvent également être stérilisés. Ces qualités sont idéales pour garantir leur utilisation en toute sécurité dans un environnement professionnel. Afin de définir clairement le domaine d'utilisation de chaque couteau, de nombreux modèles sont déclinés en 6 couleurs. Cela correspond au système international HACCP de gestion des risques et garantit un niveau élevé de sécurité sanitaire dans l'agroalimentaire.



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Boucherie et cuisine



Couteau désosser, manche fibrox noir, lame usée étroite, inox.

Référence **5.6403.12** **5.6403.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser, manche fibrox noir, lame flexible usée étroite, inox.

Référence **5.6413.12** **5.6413.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser/saigner, manche fibrox noir, inox.

Référence **5.5603.12** **5.5603.14** **5.5603.16** **5.5603.18** **5.5603.20**

Longueur lame 12 cm 14 cm 16 cm 18 cm 20 cm



Couteau désosser/saigner, manche fibrox jaune, inox.

Référence **5.5608.14** **5.5608.16** **5.5608.18**

Longueur lame 14 cm 16 cm 18 cm



Couteau désosser/saigner, manche fibrox bleu, inox.

Référence **5.5602.14** **5.5602.16**

Longueur lame 14 cm 16 cm



Couteau désosser/saigner, manche fibrox rouge, inox.

Référence **5.5601.14** **5.5601.16**

Longueur lame 14 cm 16 cm



Couteau désosser/saigner, manche fibrox vert, inox.

Référence **5.5604.14** **5.5604.16**

Longueur lame 14 cm 16 cm



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Couteau désosser, manche fibrox noir, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6603.12** **5.6603.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser, manche fibrox jaune, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6608.12** **5.6608.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser, manche fibrox bleu, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6602.12** **5.6602.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser, manche fibrox rouge, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6601.12** **5.6601.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser, manche fibrox vert, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6604.12** **5.6604.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm

**5.6607.15**

Couteau désosser, manche fibrox blanc, lame dos renversé étroite, 15 cm inox.



Couteau désosser, manche fibrox noir, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6613.12** **5.6613.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



Couteau désosser, manche Dual Grip noir, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence **5.6613.12D** **5.6613.15D**

Longueur lame 12 cm 15 cm



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Boucherie et cuisine

### 5.6663.15

Couteau désosser, manche fibrox noir, lame 15 cm super-flexible, dos renversé étroite, inox.



### 5.6663.15D

Couteau désosser, manche Dual Grip noir, lame 15 cm super-flexible, dos renversé étroite, inox.



Couteau désosser, manche fibrox jaune, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence	<b>5.6618.12</b>	<b>5.6618.15</b>
Longueur lame	12 cm	15 cm



Couteau désosser, manche fibrox bleu, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence	<b>5.6612.12</b>	<b>5.6612.15</b>
Longueur lame	12 cm	15 cm



Couteau désosser, manche fibrox rouge, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence	<b>5.6611.12</b>	<b>5.6611.15</b>
Longueur lame	12 cm	15 cm



Couteau désosser, manche fibrox vert, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence	<b>5.6614.12</b>	<b>5.6614.15</b>
Longueur lame	12 cm	15 cm



### 5.6617.15

Couteau désosser, manche fibrox blanc, lame flexible, dos renversé étroite, 15 cm inox.



Les manches Dual Grip ont été spécialement étudiés pour l'usage professionnel. Une composition à base de polypropylène (PP) et d'élastomères thermoplastiques (TPE) confère aux manches un confort inégalé pour la main et le poignet. Les couteaux équipés de manches Dual Grip ont une référence se terminant par la lettre D.



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »

**5.5103.10**

Couteau saigner lapin, manche fibrox noir, lame 10 cm inox.



**5.5108.10**

Couteau saigner lapin, manche fibrox jaune, lame 10 cm inox.



Couteau saigner/découper, manche fibrox noir, inox.

Référence **5.6003.12** **5.6003.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



**5.6002.15**

Couteau saigner/découper, manche fibrox bleu, inox.



**5.6001.15**

Couteau saigner/découper, manche fibrox rouge, inox.



Couteau désosser, manche fibrox noir, lame usée large, inox.

Référence **5.6303.12** **5.6303.15**

Longueur lame 12 cm 15 cm



**5.6503.15**

Couteau désosser, manche fibrox noir, lame dos renversé large, 15 cm inox.



**5.6503.15D**

Couteau désosser, manche Dual Grip noir, lame dos renversé large, 15 cm inox.



**5.6508.15**

Couteau désosser, manche fibrox jaune, lame dos renversé large, 15 cm inox.



**5.6523.15**

Couteau désosser, manche fibrox noir, lame alvéolée dos renversé large, 15 cm inox.



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Boucherie et cuisine

### 5.5903.08

Couteau à volailles, manche fibrox noir, lame lancette 8 cm inox.



### 5.5903.08S

Idem 5.5903.08, manche sécurité.



### 5.5903.09

Couteau à volailles, manche fibrox noir, lame 9 cm inox.



### 5.5903.09S

Idem 5.5903.09, manche sécurité.



Couteau saigner/découper, manche fibrox noir, inox.

Référence	<b>5.5503.18</b>	<b>5.5503.20</b>	<b>5.5503.22</b>	<b>5.5503.25</b>	<b>5.5503.30</b>
Longueur lame	18 cm	20 cm	22 cm	25 cm	30 cm



Couteau saigner/découper, manche fibrox noir, lame alvéolée inox.

Référence	<b>5.5523.20</b>	<b>5.5523.25</b>
Longueur lame	20 cm	25 cm



Couteau saigner/découper, manche fibrox jaune, inox.

Référence	<b>5.5508.20</b>	<b>5.5508.22</b>
Longueur lame	20 cm	22 cm



Couteau saigner/découper, manche fibrox bleu, inox.

Référence	<b>5.5502.20</b>	<b>5.5502.22</b>
Longueur lame	20 cm	22 cm



Couteau saigner/découper, manche fibrox rouge, inox.

Référence	<b>5.5501.20</b>	<b>5.5501.22</b>
Longueur lame	20 cm	22 cm



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Couteau dénervier/filet de sole, manche fibrox noir, lame flexible inox.

Référence **5.3703.16** **5.3703.18** **5.3703.20**

Longueur lame 16 cm 18 cm 20 cm



**5.3708.20**

Couteau dénervier/filet de sole, manche fibrox jaune, lame flexible 20 cm inox.



**5.3702.20**

Couteau dénervier/filet de sole, manche fibrox bleu, lame flexible 20 cm inox.



**5.3701.20**

Couteau dénervier/filet de sole, manche fibrox rouge, lame flexible 20 cm inox.



**5.3704.20**

Couteau dénervier/filet de sole, manche fibrox vert, lame flexible 20 cm inox.



**5.3763.20**

Couteau dénervier/filet de sole, manche fibrox noir, lame flexible usée 20 cm inox.



**5.5232.36**

Couteau à poisson, manche fibrox bleu, lame dentée 36 cm inox.



Boucherie et cuisine



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Boucherie et cuisine



**5.2803.18**

Couteau découper, manche fibrox noir, lame étroite 18 cm inox.



Couteau éminceur/cuisine, manche fibrox noir, inox.

Référence	<b>5.2003.12</b>	<b>5.2003.15</b>	<b>5.2003.19</b>	<b>5.2003.22</b>	<b>5.2003.25</b>	<b>5.2003.28</b>
Longueur lame	12 cm	15 cm	19 cm	22 cm	25 cm	28 cm



Couteau découper/cuisine, manche fibrox noir, lame à dents, inox.

Référence	<b>5.2033.19</b>	<b>5.2033.22</b>	<b>5.2033.25</b>
Longueur lame	19 cm	22 cm	25 cm



**5.2063.20**

Couteau découper, manche fibrox noir, lame extra large 20 cm inox.



**5.4403.25**

Couteau tranchelard, manche fibrox noir, lame étroite 25 cm inox.



**5.4503.30**

Couteau tranchelard, manche fibrox noir, lame 30 cm inox.



**5.4502.30**

Couteau tranchelard, manche fibrox bleu, lame 30 cm inox.



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Boucherie et cuisine



**5.6903.15**

Couteau trippier, manche fibrox noir, lame 15 cm courbée inox à pointe renflée et arrondie.



**5.7803.15**

Couteau dépouiller, manche fibrox noir, lame forme Hambourg 15 cm, inox.



Couteau abattre/boucher, manche fibrox noir, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.7203.20** **5.7203.25**

Longueur lame 20 cm 25 cm



Couteau abattre/boucher, manche fibrox noir, lame alvéolée dos renversé étroite, inox.

Référence **5.7223.20** **5.7223.25**

Longueur lame 20 cm 25 cm



Couteau abattre/boucher, manche Dual Grip noir, lame alvéolée dos renversé étroite, inox.

Référence **5.7223.20D** **5.7223.25D**

Longueur lame 20 cm 25 cm



Couteau abattre/boucher, manche fibrox noir, lame alvéolée dos renversé, inox.

Référence **5.7323.25** **5.7323.31**

Longueur lame 25 cm 31 cm



# VICTORINOX

## Couteaux « Fibrox »



Boucherie et cuisine



**5.2523.17**

Couteau Santoku, manche fibrox noir, lame alvéolée 17 cm inox.



**5.4003.18**

Couperet cuisine lame 18 cm inox, modèle étroit, manche fibrox noir (lame 7 cm de large). Poids : 320 g.



**5.2533.21**

Couteau pain, lame 21 cm inox, manche fibrox noir.



**5.2933.26**

Couteau pâtissier/traiteur, manche fibrox noir, lame dentée 26 cm inox.



Couteau jambon, manche fibrox noir, lame dentée inox.

Référence **5.4233.30** **5.4233.36**

Longueur lame 30 cm 36 cm



**5.4623.30**

Couteau saumon, manche fibrox noir, lame flexible alvéolée 30 cm inox.



VICTORINOX



Couteau boucher/dépecer, manche grillon® jaune, inox.

Référence **5.8421.16** **5.8421.18**

Longueur lame 16 cm 18 cm



Couteau boucher, manche grillon® jaune, inox.

Référence **5.8431.21** **5.8431.24** **5.8431.26** **5.8431.29** **5.8431.31**

Longueur lame 21 cm 24 cm 26 cm 29 cm 31 cm



Couteau boucher, manche grillon® jaune, lame dos renversé, étroite, inox.

Référence **5.8435.22** **5.8435.26**

Longueur lame 22 cm 26 cm



**5.8433.31**

Couteau boucher, manche grillon® jaune, lame étroite 31 cm, inox.



**5.8450.20**

Couteau filet de sole, manche grillon® jaune, lame flexible 20 cm inox.



Couteau désosser/saigner, manche grillon® jaune, inox.

Référence **5.8412.13** **5.8412.15** **5.8412.18**

Longueur lame 13 cm 15 cm 18 cm

La gamme SWIBO est équipée exclusivement de manches jaunes en polyamide (PA). Ce matériau fait preuve d'une grande résistance aux chocs et à l'abrasion. Il présente de bonnes propriétés antiglisse, est stérilisable, résistant à des températures comprises entre 80 °C à 110 °C. Tous les couteaux de cette gamme sont vendus dans une pochette individuelle avec protection de la pointe de la lame (comme représenté page ci-contre).



VICTORINOX



Boucherie et cuisine



Couteau désosser/saigner, manche grillon® jaune, lame dos droit, inox.

Référence **5.8411.18** **5.8411.20** **5.8411.22** **5.8411.25**

Longueur lame 18 cm 20 cm 22 cm 25 cm



Couteau désosser/saigner, manche grillon® jaune, lame dos droit, inox.

Référence **5.8401.14** **5.8401.16** **5.8401.18**

Longueur lame 14 cm 16 cm 18 cm



Couteau désosser, manche grillon® jaune, lame semi-flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence **5.8404.13** **5.8404.16**

Longueur lame 13 cm 16 cm



Couteau désosser, manche grillon® jaune, lame dos renversé étroite, inox.

Référence **5.8405.13** **5.8405.16**

Longueur lame 13 cm 16 cm



Couteau désosser, manche grillon® jaune, lame flexible, dos renversé étroite, inox.

Référence **5.8406.13** **5.8406.16**

Longueur lame 13 cm 16 cm



Couteau désosser, manche grillon® jaune, lame dos droit usée étroite, inox.

Référence **5.8408.13** **5.8408.16**

Longueur lame 13 cm 16 cm





VICTORINOX



Boucherie et cuisine



**7.4010.56**

Trousse à enrouler, **vide**, gris foncé  
Longueur (fermée) 48 cm  
Longueur (ouverte) 56 cm



**7.4010.82**

Trousse à enrouler, **vide**, gris foncé  
Longueur (fermée) 48 cm  
Longueur (ouverte) 82 cm



**7.4011.47**

Trousse à enrouler 8 pièces, **vide**, noire  
Longueur (fermée) 48 cm  
Longueur (ouverte) 47 cm





# VICTORINOX

## Couteaux « Wood »



Boucherie et cuisine



Couteau désosser/saigner, manche bois d'érable modifié, inox.

Référence **5.5600.12** **5.5600.14** **5.5600.16**

Longueur lame 12 cm 14 cm 16 cm

Conditionnement   



Couteau éminceur/cuisine, manche bois d'érable modifié, inox.

Référence **5.2000.12** **5.2000.15** **5.2000.19G** **5.2000.22G** **5.2000.25G**

Longueur lame 12 cm 15 cm 19 cm 22 cm 25 cm

Conditionnement     



Couteau dénervier/filet de sole, manche bois d'érable modifié, lame flexible inox.



Référence **5.3700.16** **5.3700.18**

Longueur lame 16 cm 18 cm



**5.5500.20**

Couteau saigner/découper, manche bois d'érable modifié, lame 20 cm inox.



Couteau boucher, manche bois d'érable modifié, inox.



Référence **5.5200.16** **5.5200.18** **5.5200.20** **5.5200.26** **5.5200.31** **5.5200.36**

Longueur lame 16 cm 18 cm 20 cm 26 cm 31 cm 36 cm



**5.4120.30**

Couteau jambon/saumon, manche bois d'érable modifié, lame alvéolée 30 cm inox.



Couteau jambon, manche bois d'érable modifié, lame dentée inox.



Référence **5.4230.30** **5.4230.36**

Longueur lame 30 cm 36 cm



**5.3900.33**

Couteau abattre (feuille batte), manche bois d'érable modifié, lame 33 cm inox.



Standard



Etui nylon



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Wood »



Boucherie et cuisine

\* Livrés par boîte de 6 uniquement et facturés à la pièce



\* **5.3209**

Couteau à châtaignes, lame 2,5 cm inox, manche bois d'érable modifié.



\* **5.3000**

Couteau office « chef », lame 8 cm inox, pointe milieu, manche bois d'érable modifié.



\* **5.0700**

Couteau office, lame 10 cm inox, pointe milieu, manche bois d'érable modifié.



**5.0830.11G**

Couteau table/tomates, manche bois d'érable modifié, lame crantée 11 cm inox bout rond.



**5.1200.12G**

Set de 2 couteaux steak, manche bois d'érable modifié, lame 12 cm inox.



**5.1230.12G**

Idem 5.1200.12G, lame crantée.



\* **5.2100.15**

Fourchette découper, manche bois d'érable modifié, lame 15 cm inox.



\* **5.2300.18**

Fourchette chef forgée, manche bois d'érable modifié, lame 18 cm inox.



**5.1020.2G**

Set à découper, 2 pièces, manche bois d'érable modifié, comprenant :

- 1 couteau à découper 19 cm (Réf. 5.2000.19)
- 1 fourchette à viande et rôti 15 cm (Réf. 5.2100.15)



Standard



Etui nylon



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Wood »



Boucherie et cuisine



**6.8500.17G**

Couteau Santoku, manche bois d'érable modifié, lame 17 cm inox.



**6.8520.17G**

Idem 6.8500.17G, lame alvéolée.



**5.1630.21G**

Couteau pain, lame 21 cm inox, manche bois d'érable modifié.



**5.2930.22G**

Couteau pâtissier/traiteur, lame crantée 22 cm inox, manche érable modifié.



**5.2930.26**

Couteau pâtissier/traiteur, manche bois d'érable modifié, lame dentée 26 cm inox.



**5.1050.3G**

Set à découper, 3 couteaux, manche bois d'érable modifié, comprenant :

- 1 couteau éminceur/cuisine 12 cm (Réf. 5.2000.12)
- 1 couteau à découper 19 cm (Réf. 5.2000.19)
- 1 couteau à découper 22 cm (Réf. 5.2000.22)



Standard



Etui nylon



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Swiss Classic »



Boucherie et cuisine



Couteau Santoku, manche polypropylène noir, lame 17 cm inox.

Référence **6.8503.17G** **6.8503.17B**

Conditionnement  



Couteau Santoku, manche polypropylène noir, lame alvéolée 17 cm inox.

Référence **6.8523.17G** **6.8523.17B**

Conditionnement  



**6.8521.17G**

Couteau Santoku, manche polypropylène rouge, lame alvéolée 17 cm inox.



**6.8526.17L4B**

Couteau Santoku, manche polypropylène vert, lame alvéolée 17 cm inox.



**6.8526.17L5B**

Idem 6.8526.17L4B, manche rose.



**6.8526.17L8B**

Idem 6.8526.17L4B, manche jaune.



**6.8526.17L9B**

Idem 6.8526.17L4B, manche orange.





# VICTORINOX

## Couteaux « Swiss Classic »



Boucherie et cuisine



Couteau découper, manche fibrox noir, lame inox.



Référence	<b>6.8003.15G</b>	<b>6.8003.19G</b>	<b>6.8003.22G</b>	<b>6.8003.25G</b>
Longueur lame	15 cm	19 cm	22 cm	25 cm



Couteau découper, manche fibrox noir, lame inox.



Référence	<b>6.8003.15B</b>	<b>6.8003.19B</b>	<b>6.8003.22B</b>	<b>6.8003.25B</b>
Longueur lame	15 cm	19 cm	22 cm	25 cm



**6.8006.19L4B**  
Couteau découper, manche polypropylène vert, lame 19 cm inox.



**6.8006.19L5B**  
Idem 6.8006.19L4B, manche rose.



**6.8006.19L8B**  
Idem 6.8006.19L4B, manche jaune.



**6.8006.19L9B**  
Idem 6.8006.19L4B, manche orange.



**6.7133.2G**

Service à découper 2 pièces,  
manche polypropylène noir,  
comprenant :  
- 1 couteau à découper 19 cm  
(Réf. 6.8003.19)  
- 1 fourchette à découper  
(Réf. 5.2103.15)



Sur Carte



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Swiss Classic »



**6.8413.15B**

Couteau à désosser, manche polypropylène noir, lame flexible dos droit 15 cm inox.



Couteau dénervier/filet de sole, manche polypropylène noir, lame flexible 20 cm inox.

Référence **6.8713.20G** **6.8713.20B**

Conditionnement



**6.8663.21**

Couteau DUX, manche fibrox noir, lame à dents 21 cm inox avec dispositif réglable pour tranches de 1 à 15 mm d'épaisseur.



**6.1323.21**

Couteau à beurre/fromage à pâte molle, lame large alvéolée 21 cm inox, manche fibrox noir.



**6.8223.25B**

Couteau à jambon, manche polypropylène noir, lame alvéolée 25 cm inox.



**6.8561.18G**

Couperet cuisine lame forme chinoise 18 cm inox, manche polypropylène rouge (lame 8 cm de large). Poids : 205 g.



Sur Carte



Standard



Etui nylon



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Swiss Classic »



Boucherie et cuisine



Fourchette découper, manche polypro noir, lame 15 cm inox.

Référence **5.2103.15** **5.2103.15B**

Conditionnement



**5.2106.15L4B**

Idem 5.2103.15B, manche vert.



**5.2106.15L5B**

Idem 5.2103.15B, manche rose.



**5.2106.15L8B**

Idem 5.2103.15B, manche jaune.



**5.2106.15L9B**

Idem 5.2103.15B, manche orange.



Gant de protection tricoté « SOFT » haute résistance à la coupe (valeur de 48,5 Newton). Composé de Brinix®, A8C, polyester et acier inox. Modèle adapté pour la main tenant le couteau.

Référence **7.9036.S** **7.9036.M** **7.9036.L**

Taille 7 (petite) 8 (moyenne) 9 (grande)

Coloris du liseré blanc rouge bleu

**Ces gants de protection sont vendus à la pièce (et non à la paire). Ils sont ambidextres. En général on porte le gant à la main exposée, c'est-à-dire celle ne tenant pas le couteau, mais les 2 mains peuvent aussi être protégées.**



Sur Carte



Standard



Etui nylon



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Swiss Modern »



Boucherie et cuisine



\* **6.9003.10**

Couteau office, lame lisse 10 cm inox, manche polypropylène noir.

\* Livrés par boîte de 16 uniquement et facturés à la pièce



\* **6.9003.10W**

Idem 6.9003.10, lame crantée.



Couteau chef/cuisine, manche polypropylène noir.

	Référence	<b>6.9013.15B</b>	<b>6.9013.20B</b>	<b>6.9013.22B</b>
	Longueur lame	15 cm	20 cm	22 cm



**6.9033.15B**

Fourchette découper, lame 15 cm inox, manche polypropylène noir.



**6.9053.17KB**

Couteau Santoku, lame alvéolée 17 cm inox, manche polypropylène noir.



**6.9073.22WB**

Couteau à pain/pâtisserie, lame dentée 22 cm inox, manche polypropylène noir.



**6.9093.21G**

Coffret à découper 2 pièces, manche polypropylène noir (6.9013.22B - 6.9033.15B).



Sur Carte



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux « Swiss Modern »



Boucherie et cuisine



**6.9000.12G**

Set de 2 couteaux steak, lame lisse 12 cm, manche noyer.



**6.9000.12WG**

Idem 6.9000.12G, lame dentée.



Couteau chef, manche noyer.



Référence **6.9010.15G** **6.9010.20G** **6.9010.22G**

Longueur lame 15 cm 20 cm 22 cm



**6.9030.15G**

Fourchette découper, lame 15 cm inox, manche noyer.



**6.9050.17KG**

Couteau Santoku, lame alvéolée 17 cm, manche noyer.



**6.9070.22WG**

Couteau à pain/pâtisserie, lame dentée 22 cm, manche noyer.



**6.9091.2**

Coffret à découper 2 pièces, manche noyer (6.9010.22G - 6.9030.15G).



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux forgés « Grand Maître »



**7.7300.08G**

Couteau bec d'oiseau, lame 8 cm, manche bois d'érable modifié.



**7.7200.10G**

Couteau office, lame 10 cm, manche bois d'érable modifié.



**7.7200.12G**

Couteau steak, lame 12 cm, manche bois d'érable modifié.



**7.7200.12WG**

Couteau steak, lame dentée 12 cm, manche bois d'érable modifié.



**7.7300.15G**

Couteau désosser, lame 15 cm, manche bois d'érable modifié.



**7.7200.20G**

Couteau découper/tranchelard, lame 20 cm, manche bois d'érable modifié.



**7.7210.20G**

Couteau filet de sole, lame flexible 20 cm, manche bois d'érable modifié.



Un manche ergonomique en bois d'érable modifié ainsi qu'une lame forgée à Solingen (Allemagne) caractérisent la ligne de « couteaux forgés » Victorinox. Le tranchant « made by Victorinox » est garanti, les lames étant soumises à un double affûtage et à un contrôle laser.



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux forgés « Grand Maître »



Boucherie et cuisine



**7.7230.15G**

Fourchette chef, lame 15 cm, manche bois d'érable modifié.



Couteau chef/cuisine, manche bois d'érable modifié.



Référence **7.7400.15G** **7.7400.20G** **7.7400.22G**

Longueur lame 15 cm 20 cm 22 cm



**7.7320.17G**

Couteau Santoku, lame alvéolée 17 cm, manche bois d'érable modifié.



Couteau pain, manche bois d'érable modifié.



Référence **7.7430.23G** **7.7430.26G**

Longueur lame 23 cm 26 cm



**7.7240.2**

Coffret à découper  
2 pièces (7.7200.20G - 7.7230.15G).



**7.7240.4**

Coffret steak 4 pièces (7.7200.12G).



En boîte cadeau



# VICTORINOX

## Couteaux forgés « Grand Maître »



**7.7303.08G**

Couteau bec d'oiseau, lame 8 cm, manche POM noir.



Référence **7.7203.08G** **7.7203.10G**

Longueur lame 8 cm 10 cm

Couteau office, manche POM noir.



**7.7203.12G**

Couteau steak, lame 12 cm, manche POM noir.



**7.7203.12WG**

Couteau steak, lame dentée 12 cm, manche POM noir.



**7.7203.15G**

Couteau découper, lame 15 cm, manche POM noir.



**7.7303.15G**

Couteau désosser, lame 15 cm, manche POM noir.



**7.7203.20G**

Couteau découper/tranchelard, lame 20 cm, manche POM noir.



**7.7213.20G**

Couteau filet de sole, lame flexible 20 cm, manche POM noir.



Couteau chef/cuisine, manche POM noir.



Référence **7.7403.15G** **7.7403.20G** **7.7403.22G** **7.7403.25G**

Longueur lame 15 cm 20 cm 22 cm 25 cm





# VICTORINOX

## Couteaux forgés « Grand Maître »



Boucherie et cuisine



**7.7233.15G**

Fourchette chef, lame 15 cm, manche POM noir.



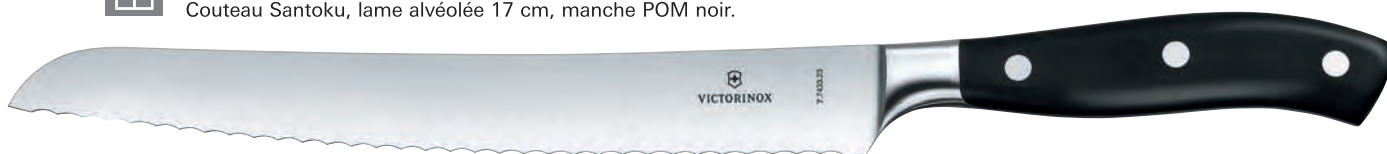
**7.7303.17G**

Couteau Santoku, lame 17 cm, manche POM noir.



**7.7323.17G**

Couteau Santoku, lame alvéolée 17 cm, manche POM noir.



Couteau pain, lame dentée, manche POM noir.



Référence **7.7433.23G** **7.7433.26G**

Longueur lame 23 cm 26 cm



**7.7223.26G**

Couteau jambon, lame alvéolée 26 cm, manche POM noir.



**7.7243.3**

Coffret chef 3 pièces  
(7.7203.08G - 7.7203.20G -  
7.7403.20G).



**7.7242.2**

Coffret steak 2 pièces  
(7.7203.12G).



**7.7243.2**

Coffret à découper 2 pièces  
(7.7203.20G - 7.7233.15G).



En boîte cadeau



VICTORINOX



**6.9096.11W43.24**

Ménagère 24 pièces Swiss Modern, manche vert sauge, comprenant :  
- 6 couteaux table/tomate lame crantée 11 cm, bout rond (Réf. 6.9006.11W43)  
- 6 fourchettes (Réf. 6.9036.0943)  
- 6 cuillers à soupe (Réf. 6.9036.0843)  
- 6 cuillers à café (Réf. 6.9036.0743)

**Tous les couverts ci-dessus avec un manche polypropylène sont garantis lave-vaisselle (acier inox 18/10)**



**5.6663.12D**

Couteau désosser, manche Dual Grip noir, lame 12 cm super-flexible, dos renversé étroite, inox.



**5.6003.15D**

Couteau saigner/découper, manche Dual Grip noir, lame 15 cm, inox.



**5.5203.20D**

Couteau boucher, manche Dual Grip noir, lame 20 cm, inox.

**Les manches Dual Grip ont été spécialement étudiés pour l'usage professionnel. Une composition à base de polypropylène (PP) et d'élastomères thermoplastiques (TPE) confère aux manches un confort inégalé pour la main et le poignet.**



VICTORINOX



reddot winner 2023



**5.4963.0**

Mallette porte-couteaux de chef vide avec poches de rangement (21 x 8 x 47 cm).



**5.4953.0**

Sac à dos de chef vide, 33 x 14 x 50 cm, avec poches de rangement pour couteaux/outils et compartiment pour ordinateur jusqu'à 17 pouces (43 cm). Panneau dorsal et bretelles réglables rembourrées.



**6.7153.11**

Bloc de cuisine hêtre SwissClassic, 11 pièces, manche polypropylène ou fibrox noir

- 1 éplucheur 2 fentes
- 1 couteau steak
- 3 couteaux office assortis
- 1 couteau tomates
- 2 couteaux découper assortis
- 1 couteau Santoku
- 1 couteau pain
- 1 fusil ménage



**6.7173.8**

Bloc de cuisine hêtre SwissClassic, 8 pièces, manche polypropylène ou fibrox noir

- 1 couteau steak
- 3 couteaux office assortis
- 1 couteau tomates
- 1 couteau découper
- 1 couteau Santoku
- 1 couteau pain



# VICTORINOX



Boucherie et cuisine



### 6.7186.6

Bloc de cuisine Swiss Modern hêtre laqué anthracite, 6 pièces, manche noyer :

- 1 couteau cuisine 15 cm
- 1 fourchette découper 15 cm
- 1 couteau Santoku alvéolé 17 cm
- 1 couteau chef 20 cm
- 1 couteau découper 22 cm
- 1 couteau à pain/pâtisserie 22 cm



### 6.7186.63

Bloc de cuisine Swiss Modern hêtre laqué noir, 6 pièces, manche polypropylène noir :

- 1 couteau cuisine 15 cm
- 1 fourchette découper 15 cm
- 1 couteau Santoku alvéolé 17 cm
- 1 couteau chef 20 cm
- 1 couteau découper 22 cm
- 1 couteau à pain/pâtisserie 22 cm



### 7.7243.6

Bloc de cuisine hêtre laqué anthracite, (intérieur lanières nylon) 6 pièces (dont 5 couteaux forgés)

- 1 couteau chef
- 1 couteau Santoku
- 1 couteau découper
- 1 couteau steak
- 1 couteau office
- 1 paire de ciseaux cuisine



### 7.7043.0

Bloc de cuisine hêtre, VIDE. L'intérieur du bloc est garni d'un ensemble amovible de lanières nylon qui va au lave-vaisselle et peut recevoir tous types de couteaux et accessoires.



### 7.7043.03

Idem 7.7043.0, hêtre laqué anthracite.

## GAMME 1896

### 2C.1002NO

Couteau office, lame 9,5 cm.



### 2C.1003NO

Couteau steak, lame 10,5 cm.



### 2C.1004NO

Couteau universel, lame 14 cm.



### 2C.1008NO

Couteau chef, lame 15 cm.



### 2C.1005NO

Couteau Santoku, lame alvéolée 17,5 cm.



### 2C.1007NO

Couteau trancheur, lame 19,5 cm.



### 2C.1009NO

Couteau chef, lame 20 cm.



### 2C.1011NO

Couteau à pain, lame dentée 19,5 cm.



Toutes les références de la gamme 1896 sont présentées en boîte cadeau.



**1896 est une gamme de couteaux italiens (acier X50CrMoV15 pleine soie) équipés d'un manche en noyer 3 rivets qui ne vont pas au lave-vaisselle.**

## GAMME TUSCANY

  
DUE CIGNI  
COLTELLERIE  
MANIAGO-ITALY



Boucherie et cuisine



**2C.750.100L**

Couteau office, lame 10 cm.



**2C.765.11DUO**

Set de 2 couteaux steak,  
lame 11 cm.



**2C.760.180L**

Couteau Santoku, lame alvéolée 18 cm.



**2C.750.200L**

Couteau chef, lame 20 cm.



**2C.761.200L**

Couteau à pain, lame dentée 20 cm.



**2C.744.220L**

Couteau trancheur, lame 22 cm.

**Tuscany est une gamme de couteaux italiens (acier X50CrMoV15 pleine soie) équipés d'un manche en olivier 3 rivets qui ne vont pas au lave-vaisselle.**

## GAMME HAKUCHO



**2C.501**

Couteau office, lame 10,5 cm.



**2C.502**

Couteau table/cuisine, lame 12,5 cm.



**2C.503**

Couteau Deba, lame 16,5 cm.



**2C.505**

Couteau Santoku, lame 18 cm.



**2C.506**

Couteau Usuba, lame 18 cm.



Couteau Gyuto.

Référence **2C.504** **2C.507**

Longueur lame 17 cm 21 cm



Couteau Sashimi.

Référence **2C.508** **2C.509**

Longueur lame 22 cm 25 cm



**2C.510**

Couteau à pain, lame dentée 21 cm.



**2C.PR**

Présentoir aimanté pour couteaux Due Cigni offert pour l'achat d'un couteau de chaque référence d'une des 3 gammes 1896, Tuscany ou Hakucho.



Toutes les références de la gamme Hakucho sont présentées en boîte.

**Hakucho est une gamme de couteaux italiens (acier X50CrMoVN15 pleine soie) qui reprend les lignes des couteaux japonais les plus traditionnels. Ces couteaux équipés d'un manche en olivier 3 rivets ne vont pas au lave-vaisselle.**



**3242**

Couteau office, lame 10 cm.



**3247**

Couteau trancheur, lame dentée 12 cm.



**3243**

Couteau Santoku, lame 13 cm.



**3244**

Couteau découper, lame 15 cm.



**3245**

Couteau Chef, lame 18 cm.



**3246**

Présentoir Kraft pour 4 couteaux « Cuisine au quotidien ». Offert pour l'achat de 8 couteaux.



Toutes les références de la gamme sont livrées dans une boîte kraft nature.

**Cuisine au quotidien est une gamme de couteaux de cuisine « Le Thiers® » fabriqués 100 % en France. Ces couteaux équipés de lames en acier X50CrMoV15 et de manches en olivier ne vont pas au lave-vaisselle.**



MAESTRO IDEAL



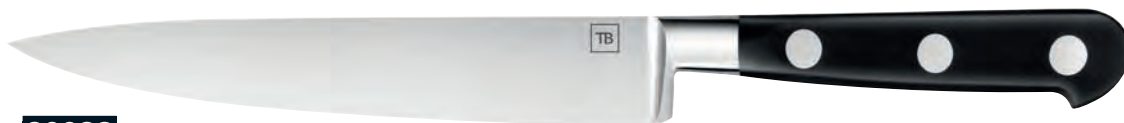
Boucherie et cuisine



**20025**  
Couteau office, lame 10 cm.



**20026**  
Couteau steak, lame 13 cm.



**20028**  
Couteau filet de sole, lame 16 cm.



**20039**  
Couteau Santoku, lame alvéolée 18 cm.



Couteau tranchelard.  
Référence **20032** **20033**  
Longueur lame 15 cm 20 cm



Couteau cuisine.  
Référence **20029** **20030**  
Longueur lame 15 cm 20 cm



**20038**  
Couteau pain, lame 20 cm.



Tous les couteaux TB Maestro Idéal sont forgés en acier inoxydable Nitrox 16Cr et équipés de manches en POM noir. Livrés en boîte individuelle.



MAESTRO IDEAL



Boucherie et cuisine



**20122**

Couteau cuisine, lame 25 cm.



**20125**

Couteau jambon, lame alvéolée 30 cm.



**20096**

Coffret 3 couteaux forgés comprenant :  
- 1 couteau cuisine 20 cm (réf. 20030)  
- 1 couteau tranchelard 15 cm (réf. 20029)  
- 1 couteau office 10 cm (réf. 20025)



**20095**

Coffret 3 couteaux forgés comprenant :  
- 1 couteau cuisine 20 cm (réf. 20030)  
- 1 couteau Santoku 18 cm (réf. 20039)  
- 1 couteau office 10 cm (réf. 20025)



CERAMIC



**441785**

Coffret de 3 couteaux steak, lame 10 cm, céramique blanche.



**442906**

Couteau office, lame 8 cm céramique blanche, en coffret.



**444526**

Couteau steak, lame 10 cm céramique blanche, en coffret.



**AVANTAGES DE LA CÉRAMIQUE ET CONSEILS D'UTILISATION :**  
La céramique ne rouille jamais et n'est pas attaquée par les acides des fruits et légumes. Elle ne nécessite pas d'affûtage et ne donne pas d'odeur aux aliments. (Il est possible de couper un kiwi après avoir tranché un oignon. Un rinçage suffit). Les lames en céramique n'altèrent pas le goût des aliments : pas de goût métallique ; pas de problème d'allergie. La céramique est très légère et passe au lave-vaisselle. Si les lames en céramique sont extrêmement dures, elles ne sont toutefois pas incassables (surtout dans le sens latéral). Il ne faut donc pas couper les os, les arêtes dorsales des poissons, les produits surgelés etc... avec un couteau en céramique. Ne pas laisser tomber sur le carrelage. A utiliser sur une planche à découper mais pas sur plan de travail en granit ou en inox. En cas de non respect de ces consignes, la garantie ne joue pas.

Tous les manches des couteaux CERAMIC ci-dessus sont en ABS noir.



# 関孫六

SEKI MAGOROKU SHOSO

Les lames des couteaux de la gamme Shoso sont forgées en acier inoxydable ; les manches - également inox - sont revêtus de motifs « losanges ». La technique exclusive d'affûtage de Kai comporte trois étapes (dont celle qui donne au tranchant l'angle de coupe optimal) ce qui permet une meilleure découpe des aliments. L'acier 1K6 utilisé pour la gamme Shoso possède une teneur en carbone de 0,8 % et une dureté Rockwell de 58 +/-1. Le tranchant est convexe et la finition satinée.

**AB.5163**

Couteau office, lame 12 cm.



**AB.5161**

Couteau universel, lame 15 cm.



Couteau Santoku.

Référence

**AB.5162**

**AB.5156**

Longueur lame

14,5 cm

16,5 cm



**AB.5157**

Couteau Santoku, lame alvéolée 16,5 cm.



Couteau chef.

Référence

**AB.5158**

**AB.5159**

**AB.5160**

Longueur lame

18 cm

21 cm

24 cm



**AK.1132**

Couteau Deba, lame 18 cm.



Couteau Yanagiba.

Référence

**AK.1134**

**AK.1135**

Longueur lame

21 cm

24 cm



**AB.5167**

Couteau à pain, lame 21 cm.





**AB.5168**

Couteau Nakiri, lame 16,5 cm.



**AB.5165**

Couteau chinois, lame 16,5 cm.



**51S.300**

Coffret  
3 couteaux  
Shoso  
(office 12 cm,  
universel 15 cm,  
chef 21 cm).



**51S.310**

Coffret  
3 couteaux  
Shoso  
(office 12 cm,  
universel 15 cm,  
Santoku 16,5 cm).

Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



Wasabi Black est le nom de cette série très populaire au Japon.  
 La lame est en acier inox poli avec une dureté Rockwell de 58 +/- 1.  
 Le manche moulé à chaud sur la soie offre une hygiène optimale grâce à son mélange  
 de poudre de bambou (anti-bactérien naturel) et de polypropylène.  
 A la différence du traditionnel manche en bois japonais, le manche noir n'est pas inséré mais enclave  
 complètement la lame qui est ainsi inamovible. Ceci empêche les saletés de s'y déposer.



Couteau universel.

Référence **6710.P** **6715.U**

Longueur lame 10 cm 15 cm



Couteau cuisine/chef.

Référence **6715.C** **6720.C** **6723.C**

Longueur lame 15 cm 20 cm 23 cm



**6716.S**

Couteau Santoku, lame 16,5 cm.



**6716.N**

Couteau Nakiri, lame 16,5 cm.



**6761.F**

Couteau filet de sole, lame flexible 18 cm.



Couteau Deba.

Référence **6710.D** **6715.D** **6721.D**

Longueur lame 10,5 cm 15 cm 21 cm

Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



**6723.B**

Couteau pain, lame 23 cm.



**6723.L**

Couteau à trancher, lame 23 cm.



Couteau Yanagiba.

Référence **6721.Y** **6724.Y**

Longueur lame 21 cm 24 cm



**67S.300**

Coffret 3 couteaux Wasabi black (universel 10 cm et 15 cm, cuisine 20 cm).



**67S.310**

Coffret 3 couteaux Wasabi black (universel 10 cm et 15 cm, santoku 16,5 cm).



**67S.400**

Coffret 2 couteaux à steak, 12 cm.

Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



### TIM MÄLZER KAMAGATA

Les couteaux du chef Tim Mälzer sont équipés de lames en acier inoxydable 4116 avec une dureté Rockwell de 57 +/- 1. Ces couteaux ont un profil caractéristique en raison de la forme bombée de leurs lames d'où le nom de « Kamagata » (= « en forme de faucille » en japonais).

Les manches en POM polis sont résistants à l'eau et la mitre avec la signature d'un taureau (icône de Tim Mälzer) orne l'extrémité de chaque couteau. Le design est sans fioritures. La série Kamagata séduit par sa fonctionnalité et son aspect minimaliste.



#### **TMK.0700E**

Couteau office, lame 10 cm.



#### **TMK.0701E**

Couteau universel, lame 16,5 cm.



#### **TMK.0702**

Couteau Santoku, lame 18 cm.



#### **TMK.0706**

Couteau chef, lame 20 cm.



#### **TMK.0770**

Couteau chef hybride, lame 20 cm.



#### **TMK.0704**

Couteau à trancher, lame 23 cm.



#### **TMK.0705**

Couteau pain, lame 23 cm.



# 関孫六

## SEKI MAGOROKU RED WOOD

Seki Magoroku, couteau traditionnel japonais, est produit depuis des siècles sous la même forme. Seules certaines lames, de type européennes, ont été ajoutées à cette série. La lame est en acier inox poli avec une dureté Rockwell de 58 +/- 1. Le manche poli est en bois de bouleau. Les résines ajoutées au bois du manche le rendent particulièrement robuste et résistant à l'humidité. La virole, en polypropylène noir poli, est en harmonie avec la couleur moderne du bois.



### MGR.100.P

Couteau office, lame 10 cm.



### MGR.150.U

Couteau universel, lame 15 cm.



### MGR.155.D

Couteau Deba, lame 15,5 cm.



Couteau cuisine

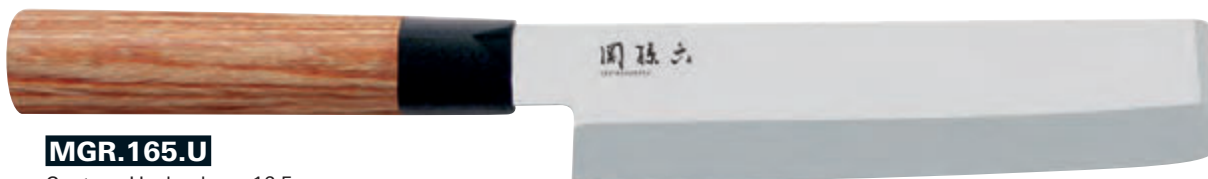
Référence **MGR.150.C** **MGR.200.C**

Longueur lame	15 cm	20 cm
---------------	-------	-------



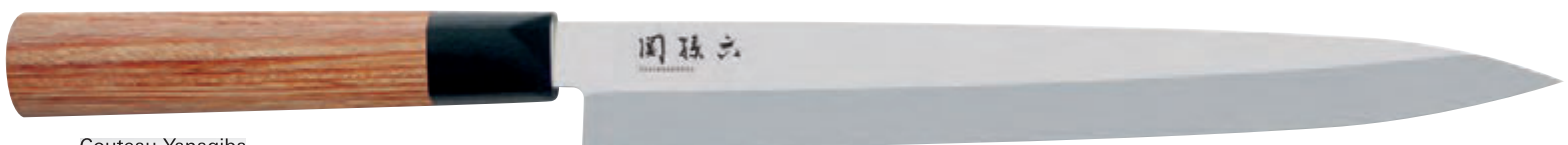
### MGR.170.S

Couteau Santoku, lame 17 cm.



### MGR.165.U

Couteau Usuba, lame 16,5 cm.



Couteau Yanagiba

Référence **MGR.210.Y** **MGR.240.Y**

Longueur lame	21 cm	24 cm
---------------	-------	-------

Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



## SHUN CLASSIC

La série Shun Classic remporte un large succès auprès des cuisiniers les plus exigeants. Les couteaux professionnels Shun sont fabriqués en acier damas inox composé de 32 couches et d'un noyau central en acier VG-10. Cet acier très dur, particulièrement résistant à la corrosion, possède une dureté Rockwell de 61 +/- 1.

Le tranchant convexe de la lame ainsi que l'affûtage manuel de chaque couteau Shun garantissent une coupe remarquable. La beauté du manche, en lamelles de pakka compressé, est rehaussée par une mitre en bout.



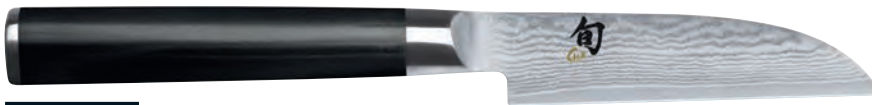
### DM.0715

Couteau à éplucher, lame 6 cm.



### DM.0700

Couteau office, lame 9 cm.



### DM.0714

Couteau légumes, lame 9 cm.



Couteau universel.

Référence **DM.0716** **DM.0701**

Longueur lame 10 cm 15 cm



Couteau Santoku.

Référence **DM.0727** **DM.0702**

Longueur lame 14 cm 18 cm



### DM.0718

Couteau Santoku, lame alvéolée 18 cm.



**DM.0728**

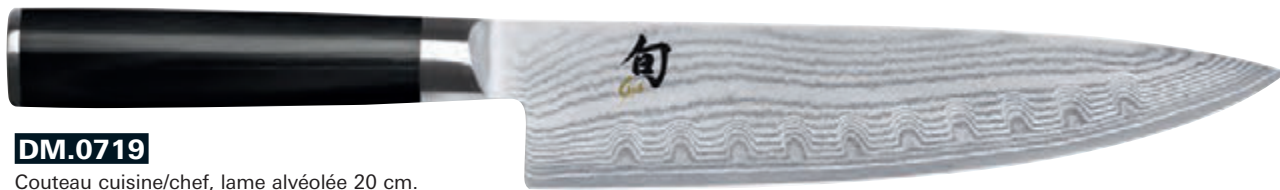
Couteau Nakiri, lame 16,5 cm.



Couteau cuisine/chef.

Référence **DM.0723** **DM.0706** **DM.0707**

Longueur lame 15 cm 20 cm 25 cm



**DM.0719**

Couteau cuisine/chef, lame alvéolée 20 cm.



Couteau à trancher.

Référence **DM.0768** **DM.0704**

Longueur lame 18 cm 23 cm



**DM.0761**

Couteau filet de sole, lame flexible 18 cm, acier AUS 8A (NON DAMAS).



**DM.0735**

Couteau à jambon, lame flexible 30,5 cm, acier AUS 8A (NON DAMAS).



## SHUN CLASSIC

La série Shun Classic remporte un large succès auprès des cuisiniers les plus exigeants. Les couteaux professionnels Shun sont fabriqués en acier damas inox composé de 32 couches et d'un noyau central en acier VG-10. Cet acier très dur, particulièrement résistant à la corrosion, possède une dureté Rockwell de 61 +/- 1. Le tranchant convexe de la lame ainsi que l'affûtage manuel de chaque couteau Shun garantissent une coupe remarquable. La beauté du manche, en lamelles de pakka compressé, est rehaussée par une mitre en bout.



### DMS.230

Set 2 couteaux Shun Classic, coffret bois (DM.0701 + DM.0702).



### DMS.220

Set 2 couteaux Shun Classic, coffret bois (DM.0701 + DM.0706).



### DMS.310

Set 3 couteaux Shun Classic, coffret bois (DM.0700 + DM.0701 + DM.0702).



### DMS.300

Set 3 couteaux Shun Classic, coffret bois (DM.0700 + DM.0701 + DM.0706).

### DMS.400

Set 4 couteaux steak Shun Classic, coffret bois.



Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



## SHUN CLASSIC WHITE

La gamme Shun Classic White est une déclinaison de la série Shun Classic avec un manche en lamelles de pakka compressé couleur frêne. Les couteaux professionnels Shun sont fabriqués en acier damas inox composé de 32 couches et d'un noyau central en acier VG-10. Cet acier très dur, particulièrement résistant à la corrosion, possède une dureté Rockwell de 61 +/- 1. Le tranchant convexe de la lame ainsi que l'affûtage manuel de chaque couteau Shun garantissent une coupe remarquable. La beauté du manche est rehaussée par une mitre en bout.



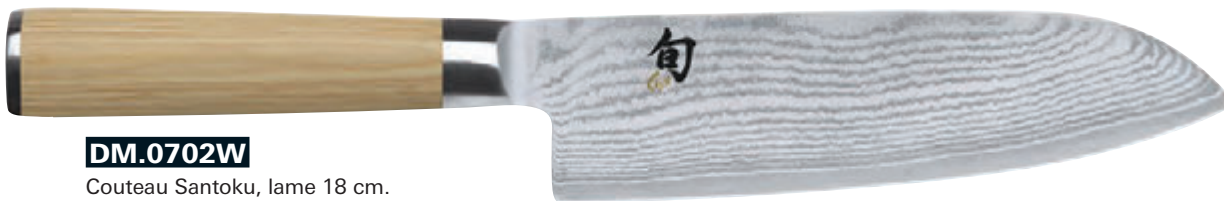
### **DM.0700W**

Couteau office, lame 9 cm.



### **DM.0701W**

Couteau universel, lame 15 cm.



### **DM.0702W**

Couteau Santoku, lame 18 cm.



### **DM.0706W**

Couteau chef, lame 20 cm.



### **DM.0704W**

Couteau à trancher, lame 23 cm.



### **DM.0705W**

Couteau pain, lame 23 cm.

**Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle**





### TIM MÄLZER MINAMO

Les couteaux de la série Shun Premier Tim Mälzer Minamo sont fabriqués en acier damas inox composé de 32 couches et d'un noyau central en acier VG-10. Cet acier très dur, particulièrement résistant à la corrosion, possède une dureté Rockwell de 61+/- 1. La forme rectangulaire de la lame garantit une coupe remarquable et précise. Le manche en bois de pakka compressé, rehaussé par une mitre en bout, offre grâce à sa courbure inférieure une tenue agréable dans la main.



#### TMM.0700

Couteau office, lame 9 cm.



#### TMM.0701

Couteau universel, lame 15 cm.



#### TMM.0702

Couteau Santoku, lame 20 cm.



### KANAME

Les couteaux de la gamme Kaname allient fonctionnalité et design. La lame, au fini satin, est en acier VGXeos composé de 3 couches avec une dureté Rockwell de 62 +/-1. La forme octogonale du manche en pakka noir confère à cette série de couteaux une esthétique minimaliste.



Couteau Kiritsuke.

Référence

**AE.5500**

**AE.5501**

**AE.5502**

Longueur lame

12 cm

15 cm

19,5 cm



## SHUN NAGARE

Avec Shun Nagare, Kai exprime tout l'art de la forge japonaise en associant un design sophistiqué à un processus de production technique complexe. Les lames forgées et polies miroir présentent un motif damassé en forme de rayon. Elles sont constituées de deux types d'acier VG2 et VG10 permettant d'offrir un damas 72 couches sur toute la surface de la lame et une performance de coupe exceptionnellement durable. Le manche riveté, en bois de pakka gris foncé tacheté donne au couteau un aspect chaleureux et de qualité.



### **NDC.0700**

Couteau office, lame 9 cm.



### **NDC.0701**

Couteau universel, lame 15 cm.



### **NDC.0702**

Couteau Santoku, lame 18 cm.



### **NDC.0706**

Couteau chef, lame 20 cm.



### **NDC.0704**

Couteau à trancher, lame 23 cm.



### **NDC.0705**

Couteau pain, lame 23 cm.





## 関孫六

### SEKI MAGOROKU KINJU

Adaptés aux droitiers, les couteaux Seki Magoroku Kinju sont particulièrement légers et permettent une coupe précise. La forme typiquement japonaise de la lame à simple émouture, combinée au manche hexagonal en pacca noir sobre leur confère une esthétique minimaliste et intemporelle.



**AK.1102**

Couteau Deba, lame 16,5 cm.



Couteau Yanagiba.

Référence **AK.1105** **AK.1106**

Longueur lame 21 cm 24 cm

## 関孫六

### SEKI MAGOROKU HEKIJU

Conçus pour les gauchers, les deux couteaux Hekiju sont eux aussi équipés d'une lame typiquement japonaise à simple émouture. Le manche, plus arrondi que celui de la série Kinju est composé de résine avec un gaufrage en similicuir.



**AK.5073**

Couteau Deba, lame 15 cm.



**AK.5077**

Couteau Yanagiba, lame 21 cm.

## 関孫六

### SEKI MAGOROKU KK

Les couteaux de la série Seki Magoroku KK se distinguent par leur forme épurée et leur manche octogonal. L'acier 8A utilisé pour la gamme KK possède une forte teneur en carbone et une dureté Rockwell de 58+/-1. La lame, très longue, au fini satin ondulé, permet des coupes précises et très fines. La forme octogonale du manche en pakka noir mat confère une esthétique minimaliste. La série KK associe qualité, robustesse et fonctionnalité.



Couteau Yanagiba.

Référence **KK.0027** **KK.0030**

Longueur lame 27 cm 30 cm



**DG.3002**

Couteau à fruits, lame 9 cm inox, manche et étui cerisier.

Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



Planche à découper flexible.

Référence **BZ.0042** **BZ.0043**

Taille en cm S (30 x 22 x 0,2) L (37 x 27 x 0,2)



**DM.0821**

Porte-couteaux en chêne, aimanté, pour 4 à 6 couteaux. 26 x 17 x 25,3 cm.



**BB0621**

Bouclier plastique, protège l'extrémité des doigts pendant les travaux d'éminçage et de découpe. Taille unique.

Présentoir offert pour toute commande de 14 pièces.



**KMD.09**

Vitrine 51 x 51,5 x 9 cm fond aimanté en métal blanc, fermant à clé (2 clés fournies). Se pose sur un comptoir (2 pieds rabattables) ou s'accroche au mur. Permet la présentation de 5 ou 6 couteaux.

**DM.0780**

Trousse à couteaux Shun (9 grands - 8 petits). Fermée : 50 x 27 x 10 cm. Ouverte : 102 x 49 cm.



**DM.0781**

Trousse à couteaux (4 grands - 3 petits). Fermée : 46 x 16 x 7 cm. Ouverte : 46 x 47 cm.



Les couteaux Ebène X50 sont fabriqués en acier X50CrMoV15 avec une dureté Rockwell de 58 +/- 1. Le manche est en bois d'ébène avec 2 rivets en inox et un rivet central en mosaïque, la mitre est en inox brossé. Ces couteaux sont livrés en coffret aimanté noir.

### B13S.SG

Couteau office, lame 9 cm.



### B13S.WY

Couteau universel, lame 15 cm.



### B13S.TG

Couteau désosser, lame 15 cm.



### B13S.RS

Couteau Santoku, lame alvéolée 18 cm.



### B13S.CS

Couteau chef, lame 21 cm.



### B13S.MB

Couteau à pain, lame 23 cm.



### B13S.2

Coffret 2 couteaux Ebène X50 (B13S.SG + B13S.CS).



### B13S.3

Coffret 3 couteaux Ebène X50 (B13S.SG + B13S.WY + B13S.CS).





# FUKITO

Série Pakka San Mai



Boucherie et cuisine

Les couteaux Pakka San Mai sont fabriqués en acier 10Cr15CoMoV avec une dureté Rockwell de 60 +/- 1. Le manche est en bois de Pakka avec un liseré rouge et doré et un rivet décoratif, la mitre est en inox brossé. Ces couteaux sont livrés en coffret aimanté noir.

### B37S.SG

Couteau office, lame 9 cm.



### B37S.WY

Couteau universel, lame 13 cm.



### B37S.RS

Couteau Santoku, lame alvéolée 18 cm.



### B37S.CS

Couteau chef, lame 21 cm.



### B37S.MB

Couteau à pain, lame 21 cm.



### B37S.2

Coffret 2 couteaux  
Pakka San Mai  
(B37S.CS + B37S.SG).



### B37S.3

Coffret 3 couteaux  
Pakka San Mai  
(B37S.CS + B37S.WY + B37S.SG).



Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle


**B13S.MAL5**

Trousse de 5 couteaux de cuisine Ebène X50 (réf. B13S.CS + B13S.RS + B13S.SG + B13S.WY + B13S.TG).  
Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle.


**B37S.MAL4**

Trousse de 4 couteaux de cuisine Pakka San Mai (réf. B37S.CS + B37S.RS + B37S.SG + B37S.WY).  
Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle.


**8796**

Trousse à enrouler pour 9 couteaux (vide). Rabat de protection intégrant 2 poches de rangement.  
Dimensions ouverte : 48 x 60 cm.  
Longueur de lame maximale : 29 cm.

## Etuis universels couteaux japonais


**KC13**

Etui universel en lin.  
Dimensions maximales de lame : 10 x 2,5 cm.  
Longueur totale : 13 cm.


**KC16**

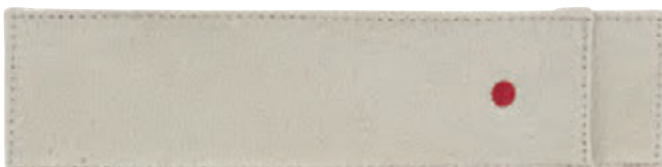
Etui universel en lin.  
Dimensions maximales de lame : 13 x 4 cm.  
Longueur totale : 16 cm.


**KC19**

Etui universel en lin.  
Dimensions maximales de lame : 16 x 5 cm.  
Longueur totale : 19 cm.


**KC21**

Etui universel en lin.  
Dimensions maximales de lame : 18 x 5 cm.  
Longueur totale : 21 cm.


**KC25**

Etui universel en lin.  
Dimensions maximales de lame : 22 x 5,5 cm.  
Longueur totale : 25 cm.


**KC28**

Etui universel en lin.  
Dimensions maximales de lame : 25 x 4 cm.  
Longueur totale : 28 cm.

Les couteaux Séquoia San Mai sont fabriqués en acier 10Cr15CoMoV avec une dureté Rockwell de 60 +/- 1, finition « semi-brut ». Le manche poli est en bois de séquoia dur (d'où sa résistance à l'humidité et aux bactéries). La mitre est en corne de buffle noire. Ces couteaux sont livrés en coffret aimanté noir.

# 永 Sayuto

Série Séquoia San Mai



Boucherie et cuisine

### PM8S.SG

Couteau office, lame 9 cm.



### PM8S.WY

Couteau universel, lame 15 cm.



### PM8S.RS

Couteau Santoku, lame 17 cm.



### PM8S.XC

Couteau Nakiri, lame 17 cm.



### PM8S.CS

Couteau chef, lame 21 cm.



### PM8S.SGCS

Coffret 2 couteaux Séquoia San Mai (PM8S.CS + PM8S.SG).



### PM8S.SGRS

Coffret 2 couteaux Séquoia San Mai (PM8S.RS + PM8S.SG).



Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



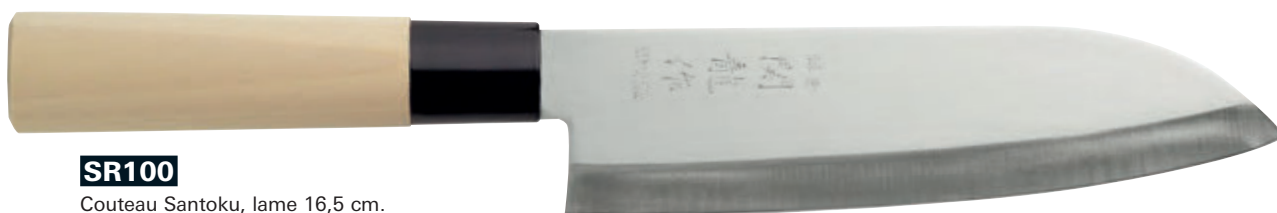
**SR301**

Couteau Kodeba, lame 10,5 cm, simple émouture.  
Modèle office.



**SR700**

Couteau Petty, lame 12 cm.  
Modèle office.



**SR100**

Couteau Santoku, lame 16,5 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement pour les légumes.



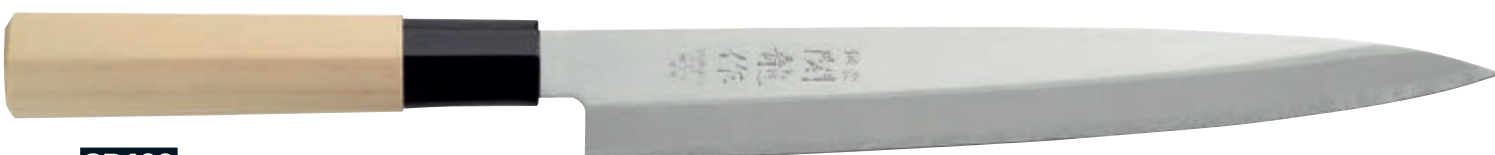
**SR200**

Couteau Nakiri, lame 16,5 cm.  
Modèle pour légumes, salades et fruits.



**SR900**

Couteau Gyuto, lame 18 cm.  
Modèle chef convenant surtout pour la viande.



**SR400**

Couteau Sashimi, lame 21 cm, simple émouture.  
Modèle pour lever les filets de poisson et pour sushis.



Fabrication japonaise.

Tous les couteaux ci-dessus et ci-contre sont équipés d'une lame en acier inox 420J2 et d'un manche en peuplier.  
Ne pas passer au lave-vaisselle.



**SR600**

Coffret 2 couteaux  
(Nakiri 16,5 cm - Santoku 16,5 cm).



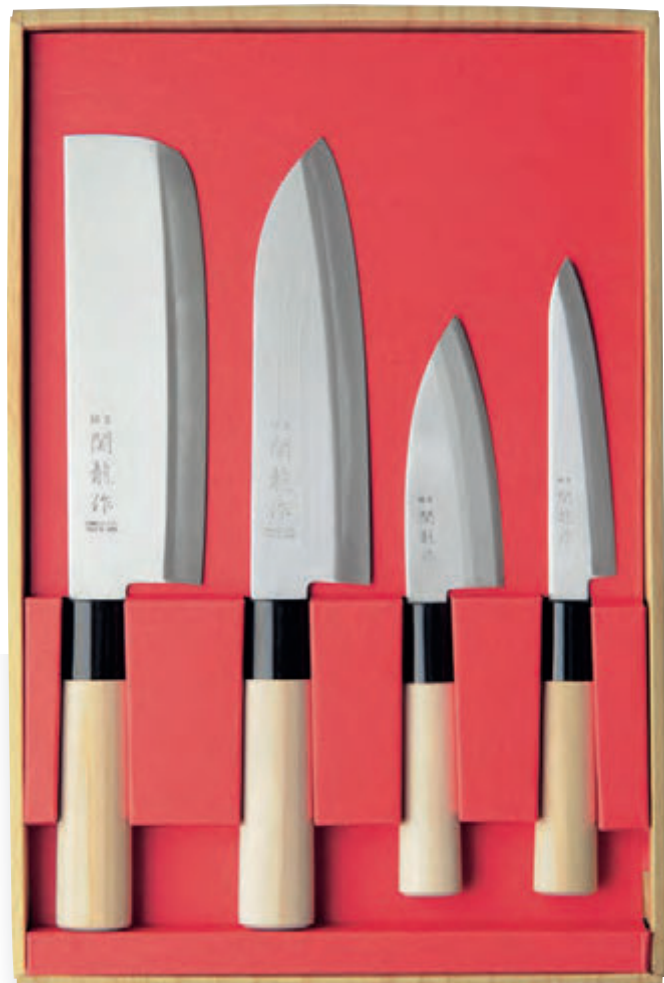
**SR800**

Coffret 3 couteaux (Sashimi 21 cm - Santoku 16,5 cm  
Nakiri 16,5 cm).



**SR1000**

Coffret 4 couteaux  
(Sashimi 21 cm - Deba 15 cm - Santoku 16,5 cm - Nakiri 16,5 cm).



**SR1001**

Coffret 4 couteaux (Nakiri 16,5 cm - Santoku 16,5 cm  
Kodeba 10,5 cm - Petty 12 cm).



**SRP301**

Couteau Kodeba, lame 10,5 cm, simple émouture.  
Modèle office.



**SRP700**

Couteau Petty, lame 12 cm.  
Modèle office.



**SRP300**

Couteau Deba, lame 15 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement  
pour la découpe du poisson.



**SRP100**

Couteau Santoku, lame 16,5 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement  
pour les légumes.



**SRP200**

Couteau Nakiri, lame 16,5 cm.  
Modèle pour légumes, salades et fruits.



**SRP900**

Couteau Gyuto, lame 18 cm.  
Modèle chef convenant surtout pour la viande.



**SRP400**

Couteau Sashimi, lame 21 cm, simple émouture.  
Modèle pour lever les filets de poisson et pour sushis.



**Fabrication japonaise.**

**Tous les couteaux ci-dessus et ci-contre sont équipés d'une lame en acier inox 420J2 et d'un manche en ABS noir.  
Ne pas passer au lave-vaisselle.**



**Windmühlenmesser®**

Fondée en 1872 à Solingen, la manufacture familiale Robert Herder produit des couteaux d'une qualité exceptionnelle selon les mêmes procédés qu'il y a 150 ans et le credo « Un bon couteau est fait à la main ».

Les couteaux Windmühlenmesser sont fabriqués selon la technique d'aiguillage à sec « façon Solingen ».

L'angle de l'émouture plate en V, plus fin que celui de la plupart des couteaux industriels actuels, donne aux lames une forme effilée et un tranchant acéré.

Un polissage fin permet de corriger les aspérités de la lame dues à l'émouture, de lui donner une structure plus lisse ainsi qu'une qualité et une tenue de coupe uniques.

**RH.1201.225.01**

Eplucheur inox, deux fentes, manche hêtre.



**RH.1781.225.02**

Couteau bec d'oiseau, lame 6 cm acier inox, manche cerisier.



Non représenté :

**RH.1481.225.02**

Idem RH.1781.225.02, lame acier carbone.

**RH.1705.325.02**

Couteau Mini-Yatagan, lame 8,5 cm acier inox, manche cerisier.



Non représenté :

**RH.1420.325.02**

Idem RH.1705.325.02, lame acier carbone.

**RH.1783.325.02**

Couteau office, lame 8,5 cm acier inox, pointe milieu, manche cerisier.



Non représenté :

**RH.1383.325.02**

Idem RH.1783.325.02, lame acier carbone.

**RH.1782.325.02**

Couteau office, lame 8,5 cm acier inox, pointe rabattue, manche cerisier.



Non représenté :

**RH.1482.325.02**

Idem RH.1782.325.02, lame acier carbone.

**RH.1702.400.02**

Couteau office, lame 10,5 cm acier inox, pointe rabattue, manche cerisier.



Non représenté :

**RH.1402.400.02**

Idem RH.1702.400.02, lame acier carbone.

**RH.2002.450.02**

Couteau « BUCKELS », lame 12 cm, manche cerisier.

Ce couteau polyvalent, typique allemand, est utilisé davantage pour la cuisine que pour la table.

Grâce à sa lame large à la pointe arrondie, il convient autant pour trancher le pain, couper la charcuterie et le fromage, que pour tartiner.



**RH.2002.450.04**

Idem RH.2002.450.02, manche prunier.



**RH.2002.450.05**

Idem RH.2002.450.02, manche olivier.



**RH.2002.450.11**

Idem RH.2002.450.02, manche hêtre glacé.





**RH.1694.425.02**

Couteau de table/tomates, lame dentée 11 cm acier inox.



**RH.1701.400.02**

Couteau à fromage, lame 10,5 cm acier inox.



**RH.1689.600.02**

Couteau à fromage, lame à trous 15,5 cm acier inox.



**RH.1942.500.02**

Couteau Petty, lame 13 cm acier inox.



**RH.1940.625.02**

Couteau Santoku, lame 16,5 cm acier inox.



**RH.1611.700.02**

Couteau découper, lame 18 cm acier inox.



**RH.2712.850.02**

Couteau à pain, lame dentée 22,5 cm acier inox.



**RH.2712.1000.02**

Idem RH.2712.850.02, lame 26 cm.



A l'issue de l'étape de polissage fin, les lames des couteaux ci-dessus ainsi que celles des réfs RH.1705.325.02 et RH.1420.325.02 page 76 sont lustrées selon la technique de « lustrage bleu ». Cette opération, considérée depuis toujours comme la plus sophistiquée du métier d'éboueur de Solingen, confère aux lames un reflet bleuté irisé.

Tous les couteaux ci-dessus ont un manche en cerisier et ne vont pas au lave-vaisselle.



Windmühlenmesser®

Les couteaux de la série K sont équipés d'une lame pleine soie en acier inoxydable avec une teneur en carbone de 0,7 % et d'une dureté de Rockwell de 60 HRC.

Les lames des couteaux ci-dessous et ci-contre sont lustrées selon la technique de « lustrage bleu ». Cette opération, considérée depuis toujours comme la plus sophistiquée du métier d'émouleur de Solingen, confère aux lames un reflet bleuté irisé.

**RH.9731.1665.04**

Couteau bec d'oiseau « K 0 », lame 7 cm.



**RH.9731.1675.04**

Couteau office « K 1 », lame 9 cm, pointe rabattue.



**RH.9731.1654.04**

Couteau office « K 1M », lame 9 cm, pointe milieu.



**RH.9731.1636.04**

Couteau universel « K 2 », lame 11 cm.



**RH.9733.1637.04**

Couteau universel « K 3 », lame 12,5 cm.



**RH.9735.1955.04**

Couteau chef « K 5 », lame 18 cm.



**RH.9735.1972.04**

Couteau Nakiri « K N », lame 18 cm.



**RH.9735.1989.04**

Couteau à trancher « K 6 », lame 23 cm.



Tous les couteaux ci-dessus ont un manche en prunier avec 4 rivets aluminium et ne vont pas au lave-vaisselle.



**Solingen**  
**Windmühlenmesser®**



**RH.9731.1665.18**

Couteau bec d'oiseau « K 0 », lame 7 cm.



**RH.9731.1675.18**

Couteau office « K 1 », lame 9 cm, pointe rabattue.



**RH.9731.1654.18**

Couteau office « K 1M », lame 9 cm, pointe milieu.



**RH.9731.1636.18**

Couteau universel « K 2 », lame 11 cm.



**RH.9733.1637.18**

Couteau universel « K 3 », lame 12,5 cm.



**RH.9735.1955.18**

Couteau chef « K 5 », lame 18 cm.



**RH.9735.1972.18**

Couteau Nakiri « K N », lame 18 cm.



**RH.9735.1989.18**

Couteau à trancher « K 6 », lame 23 cm.



**Tous les couteaux ci-dessus ont un manche en noyer avec 4 rivets laiton  
et ne vont pas au lave-vaisselle.**

Les couteaux de la série Senzo Wa sont équipés d'une lame en acier 1K6 avec une dureté Rockwell de 58 +/- 1. Le manche est en bois de magnolia et la mitre en acier inoxydable.



**SUN.WA01**

Couteau office, lame 8 cm.



**SUN.WA02**

Couteau Petty, lame 12 cm.  
Modèle office.



**SUN.WA03**

Couteau Santoku, lame 15 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement pour les légumes.



**SUN.WA06**

Couteau Deba, lame 17 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement pour la découpe du poisson.



**SUN.WA04**

Couteau Santoku, lame 18 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement pour les légumes.



**SUN.WA05**

Couteau Gyuto, lame 21 cm.  
Modèle chef convenant surtout pour la viande.



**SUN.WA07**

Couteau Sashimi, lame 21 cm.  
Modèle pour la découpe de poisson et pour sushis.

Les couteaux de la série Senzo Damas sont équipés d'une lame en acier VG-10 damas d'une dureté Rockwell de 61 +/- 1, et d'un manche de forme octogonale en bois de pakka avec intercalaire blanc.



**SUN.BD01**

Couteau office, lame 8 cm.



**SUN.BD02**

Couteau Petty, lame 12 cm.  
Modèle office.



**SUN.BD03**

Couteau Santoku, lame 14 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement pour les légumes.



**SUN.BD04**

Couteau Santoku, lame 16 cm.  
Modèle tous usages convenant spécialement pour les légumes.



Couteau Bunka.  
Modèle convenant pour la découpe de viande, de poisson ainsi que de fruits et légumes.

Référence **SUN.BD08** **SUN.BD09**

Longueur lame	16,5 cm	20 cm
---------------	---------	-------



**SUN.BD05**

Couteau chef, lame 20 cm.



**SUN.BD07**

Couteau Sashimi, lame 21 cm.  
Modèle pour la découpe de poisson et pour sushis.



**SUN.BD06**

Couteau à pain, lame dentée 23 cm.

Ces couteaux ne vont pas au lave-vaisselle



**TH.513**

Planche à découper  
avec rigole à jus  
et poignées,  
20,5 x 20,5 x 2 cm.



**TH.514**

Idem TH.513,  
41 x 31 x 2 cm.



**TH.517**

Idem TH.513,  
45,5 x 35,5 x 2 cm.



**TH.311**

Billot (bois debout)  
avec rigole à jus  
et poignées  
(40,5 x 30,5 x 3,7 cm).

Les planches à découper et billots TEAK HAUS® sont exclusivement fabriqués en teck issu de forêts FSC renouvelables. Le teck est un des bois les plus durs existant sur notre planète, ce qui lui confère une excellente résistance aux rayures. Il contient naturellement de l'huile, ce qui le rend très résistant aux taches. Ne vont pas au lave-vaisselle.



# VICTORINOX



Boucherie et cuisine



Planche à découper « Kitchen » naturel.

Référence **7.4120** **7.4121** **7.4122** **7.4123**

Dimensions en cm 20,3x15,2x0,6 29,2x22,8x0,6 36,8x28,5x0,6 44,4x33x0,6



Planche à découper « Kitchen » noir.

Référence **7.4120.3** **7.4121.3** **7.4122.3** **7.4123.3**

Dimensions en cm 20,3x15,2x0,6 29,2x22,8x0,6 36,8x28,5x0,6 44,4x33x0,6



Planche à découper « Gourmet » naturel avec rigole à jus.

Référence **7.4128** **7.4129** **7.4130**

Dimensions en cm 36,8x28,6x0,9 44,5x33x0,9 49,5x38,1x0,9



Planche à découper « Gourmet » noir avec rigole à jus.

Référence **7.4128.3** **7.4129.3** **7.4130.3**

Dimensions en cm 36,8x28,6x0,9 44,5x33x0,9 49,5x38,1x0,9



Planche à découper « Handy » naturel.

Référence **7.4131** **7.4132**

Dimensions en cm 22,9x19x0,5 35,6x19x0,5



Planche à découper « Handy » noir.

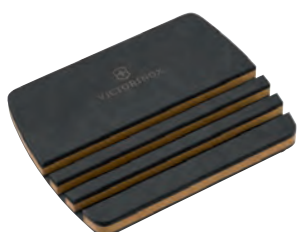
Référence **7.4131.3** **7.4132.3**

Dimensions en cm 22,9x19x0,5 35,6x19x0,5



**7.4117**

Support pour 3 planches à découper naturel (12,7 x 10,2 x 1,2 cm). Convient pour planches à découper « Kitchen » et « Handy ».



**7.4118**

Idem 7.4117, noir.



**7.4136.3**

Support pour 3 planches à découper « Gourmet » noir (12,7 x 10,2 x 1,2 cm). Convient pour planches à découper « Kitchen », « Handy » et « Gourmet ».



**7.4119**

Cire de protection « Board Wax » pour planche à découper Victorinox, 148 ml, en boîte métallique. A appliquer régulièrement à l'aide de l'éponge incluse. Formule naturelle à base de cire d'abeille et d'huile minérale.



VICTORINOX

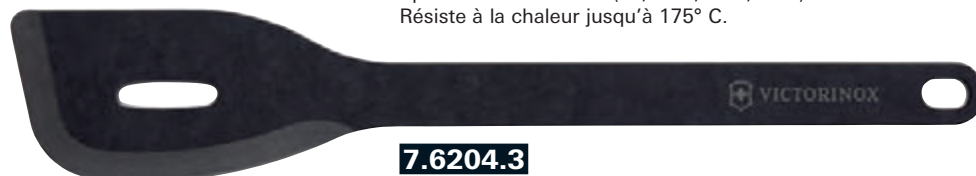


Boucherie et cuisine



**7.6203.3**

Spatule biseautée noir (32,5 x 5,4 x 0,6 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 175° C.



**7.6204.3**

Spatule pour sauté noir (32,5 x 5,8 x 0,6 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 175° C.



**7.6209**

Spatule creuse silicone noir/naturel (33 x 5,9 x 1,5 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 315° C.



**7.6211**

Spatule silicone noir/naturel (33 x 5,8 x 1,3 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 315° C.



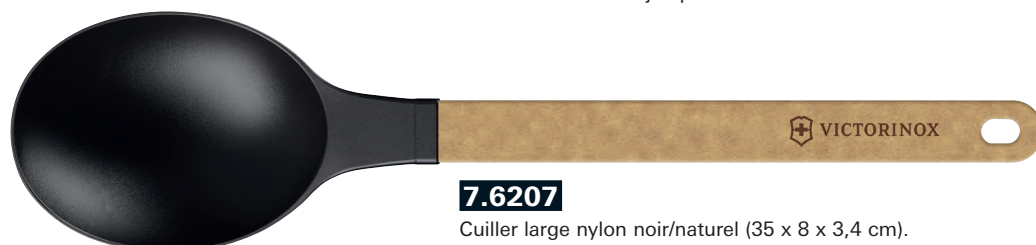
**7.6205**

Louche nylon noir/naturel (33 x 10 x 8,1 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 260° C.



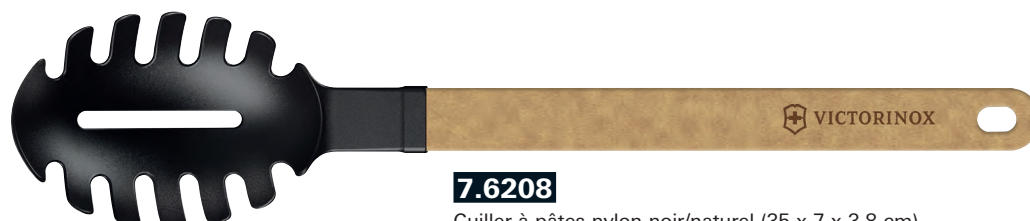
**7.6206**

Spatule coudée nylon noir/naturel (36 x 7,4 x 3,5 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 260° C.



**7.6207**

Cuiller large nylon noir/naturel (35 x 8 x 3,4 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 260° C.



**7.6208**

Cuiller à pâtes nylon noir/naturel (35 x 7 x 3,8 cm).  
Résiste à la chaleur jusqu'à 260° C.



**9.5401**

Présentoir tournant pour planches à découper et ustensiles Victorinox. 114 emplacements (60 planches, 40 ustensiles à suspendre, 8 supports et 6 pots de cire).

Les planches et ustensiles Victorinox ci-contre et ci-dessus sont écologiques car fabriqués en fibre de papier. Compatibles lave-vaisselle, ils résistent à une température de 175°C pour les planches, et à une température allant de 175° à 315° pour les ustensiles, en fonction des modèles. Les planches préservent le tranchant de vos couteaux, et les ustensiles la surface de vos poêles et de vos casseroles.



**12101**

Planche à découper,  
bambou.  
34 x 16 x 2 cm.

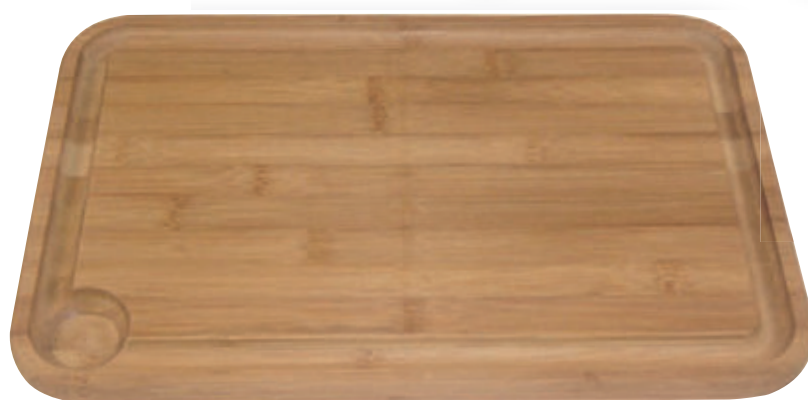


Planche à découper avec rigole et poche à jus, bambou.

Référence **12103** **12105**

Dimensions 31 x 23 x 2 cm 50 x 35 x 2 cm



**265**

Main à sel olivier (Ø 10 cm, hauteur 7 cm)  
avec couvercle aimanté (livré sans sel).



**81000**

Tube 225 ml crème à base  
de cire d'abeille et d'huile  
minérale alimentaire.  
Pour l'entretien des  
planches à découper  
et ustensiles en bois  
(appliquer sur la surface  
du bois et faire pénétrer  
en massant. Laisser agir  
une nuit entière).



Planche à découper « Nerro » avec rigole à jus,  
charme torréfié.

Référence **55220** **55225**

Dimensions 33 x 24 x 1,8 cm 40 x 32 x 1,8 cm

**Les planches à découper ci-dessus en bambou sont écologiques, résistantes et dures. Elles sont utilisables sur les 2 faces et n'affectent pas les lames des couteaux. Ne vont pas au lave-vaisselle.**



**54600G**

Planche à découper « Racine » olivier avec manche.  
Livrée dans un sac en coton avec un tube échantillon de cire d'abeille.  
Dimensions : 29 x 20 x 1,3 cm.



Planche à découper olivier avec manche et lanière.

Référence **54071** **54072**

Dimensions 26 x 12 x 0,7 cm 29 x 14,5 x 0,7 cm



**451575**

Coupe pizza « Pizza Rocket », manche en olivier, avec coffret bois.  
Longueur du tranchant : 35 cm.  
Dimensions : 43,5 x 2 x 13 cm.

**ROGER ORFEVRE**

FABRICANT FRANÇAIS depuis 1924  
FRENCH MANUFACTURER since 1924



**288**

Couteau pain sur socle décor épi de blé, lame 25 cm inox.



**287**

Couteau pain sur socle avec claie amovible, lame 25 cm inox



**180812**

Planche à pain ramasse-miettes avec claie amovible, hêtre huilé. 38,2 x 22 x 2,5 cm





**351**

Fusil de ménage, mèche ronde 23 cm, manche bois verni marron.



**1351**

Fusil de ménage « PREMIUM », mèche ronde 23 cm céramique bleu, manche noir.



**451**

Fusil de ménage « DIAMANT », mèche ronde 23 cm diamant, manche noir.



**250**

Fusil de ménage « ECOLE », mèche ronde 25 cm, manche noir.



**1125**

Fusil de boucher, mèche ronde 25 cm taillage standard, manche forgé 3 rivets.



**354**

Fusil de ménage « DESIGN », mèche ronde 25 cm, manche rouge/noir.



**353**

Fusil de ménage « SPECIAL », mèche ovale 25 cm, manche noir.



**452**

Fusil de cuisine « DIAMANT », mèche ovale 27 cm diamant grain fin, manche noir.



**442**

Fusil de cuisine « DIAMANT + », mèche ovale 27 cm diamant grain extra fin, manche noir.




**522**

Fusil de boucher « ECO », mèche ronde 30 cm taillage standard, manche noir.


**552**

Fusil de boucher « ECO », mèche ovale 30 cm taillage standard, manche noir.


**562**

Fusil de boucher « IDEAL », mèche ronde 30 cm taillage fin, manche noir.


**572**

Fusil de boucher « IDEAL », mèche ovale 30 cm taillage fin, manche noir.


**352**

Fusil de boucher « TRADITION », mèche ronde 30 cm, taillage standard, manche bois verni marron.


**872**

Fusil de boucher « CLASSIC FISCHROM », mèche ovale 30 cm, taillage extra-fin, manche orange.


**462**

Fusil de boucher « CLASSIC », mèche ronde 30 cm, taillage fin, manche noir.


**472**

Fusil de boucher « CLASSIC », mèche ovale 30 cm, taillage fin, manche noir.


**772**

Fusil de boucher « TITANIUM II », mèche ovale 30 cm revêtement nitrure de titane (dureté exceptionnelle), taillage fin, manche noir.

Tous les modèles de fusils (à l'exception des réf. 451, 452, 772 et 1351) sont CHROMÉS DUR.



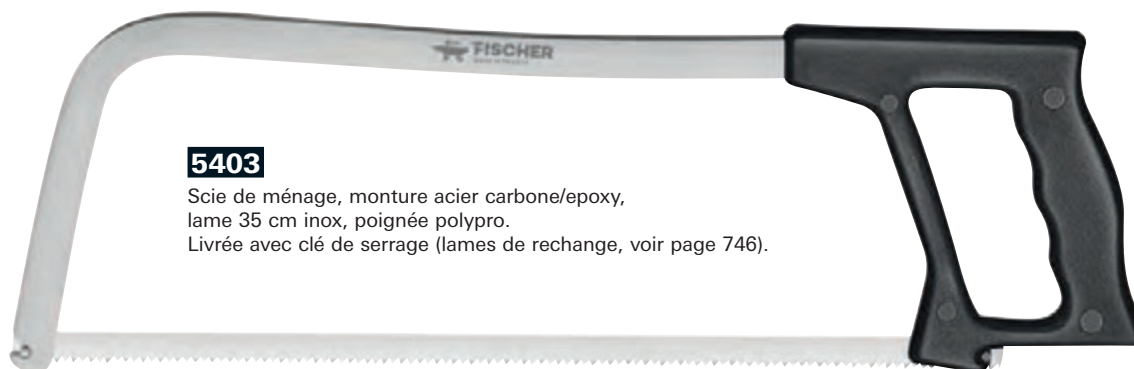
Feuille boucher inox, dos droit,  
manche ABS.

Référence	<b>280.24</b>	<b>280.26</b>
Longueur lame	24 cm	26 cm
Poids	580 g	650 g



Feuille boucher inox, dos droit renforcé,  
manche ABS.

Référence	<b>1280.24</b>	<b>1280.26</b>
Longueur lame	24 cm	26 cm
Poids	730 g	840 g



**5403**

Scie de ménage, monture acier carbone/epoxy,  
lame 35 cm inox, poignée polypro.  
Livrée avec clé de serrage (lames de rechange, voir page 746).



Barre aimantée noire.

Référence	<b>76755</b>	<b>76756</b>
Longueur totale	34 cm	46 cm



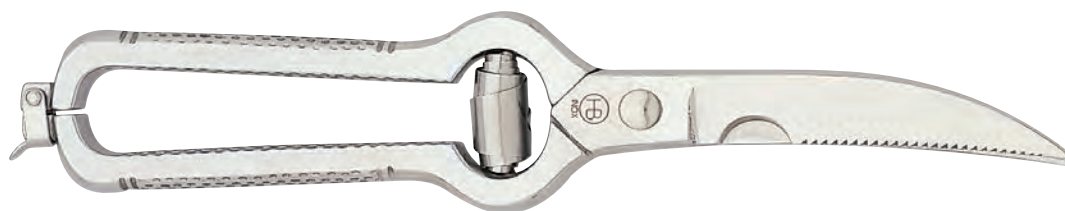
Scie de boucher américaine, monture inox à levier, lame acier carbone,  
poignée nylon (lames de rechange, voir page 746).

Référence	<b>13317</b>	<b>13320</b>
Longueur totale	45 cm	50 cm



**14046**

Couteau à kebab, lame 50 cm inox, manche palissandre.



**693**

Coupe-volailles inox, branches pleines, ressort comtois, longueur totale : 24 cm.



**694**

Coupe-volailles inox, branches pleines, ressort comtois, longueur totale : 25 cm.



**695**

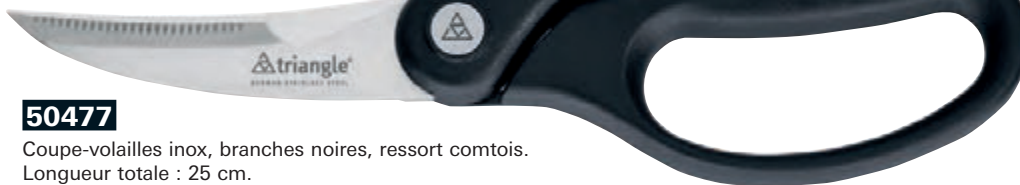
Coupe-volailles démontable inox, branches pleines, fermoir central, longueur totale : 24 cm.



**60.23**

Sécateur à volailles professionnel inox, branches creuses, ressort comtois, fermoir central. Longueur totale : 23 cm.

 **triangle**<sup>®</sup>  
SOLLINGEN · GERMANY



**50477**

Coupe-volailles inox, branches noires, ressort comtois. Longueur totale : 25 cm.

  
**Bisbell**



Barre aimantée « BISIGRIP » hévéa.

Référence **1910** **1911**

Longueur totale 30 cm 45 cm



**2140**

Couteau à surgelé, lame 23 cm inox, double denture, manche polypro noir.

# INVICTA

fabrication  
française

Boucherie et cuisine



## LES COCOTTES RONDES

Réf. coloris RUBIS	Réf. coloris NOIR MAT	Diamètre	Contenance	Nombre de personnes	Dimensions hors tout	Poids
<b>IN.402180</b>	<b>IN.402181</b>	18 cm	1,8 l	2	255 x 185 x 130 mm	2,90 kg
<b>IN.402200</b>	<b>IN.402201</b>	20 cm	2,5 l	2/4	275 x 205 x 135 mm	3,45 kg
<b>IN.402240</b>	<b>IN.402241</b>	24 cm	4,0 l	4/6	320 x 245 x 200 mm	4,80 kg
<b>IN.402280</b>	<b>IN.402281</b>	28 cm	6,1 l	6/8	360 x 285 x 165 mm	6,80 kg
<b>IN.402320</b>	<b>IN.402321</b>	32 cm	8,8 l	10	405 x 327 x 175 mm	8,35 kg



## LES COCOTTES OVALES

Réf. coloris RUBIS	Réf. coloris NOIR MAT	Diamètre	Contenance	Nombre de personnes	Dimensions hors tout	Poids
<b>IN.403290</b>	<b>IN.403291</b>	29 cm	5,0 l	6	370 x 235 x 155 mm	5,45 kg
<b>IN.403310</b>	<b>IN.403311</b>	31 cm	6,0 l	6/8	390 x 245 x 165 mm	6,15 kg
<b>IN.403350</b>	<b>IN.403351</b>	35 cm	8,5 l	10	435 x 280 x 180 mm	8,00 kg



Bouton en inox pour résister aux fortes températures du four.



Anses larges pour faciliter la prise en main



Couvercle à réserve d'eau et picots intérieurs pour assurer un arrosage homogène et continu.



Fonte émaillée : intérieur noir mat 1 couche et extérieur avec 2 couches d'émail pour un entretien facile.

Les cocottes ci-dessus sont compatibles avec toutes les sources de chaleur y compris l'induction.



**IN.327201**  
Gril carré tous feux  
manche fil rabattable  
(27,5 x 25,5 x 3 cm – 1,6 kg).



**IN.327001**  
Gril rectangle tous feux  
manche fil rabattable  
(37,5 x 22,5 x 3 cm – 2,1 kg).



Caquelon savoyard rubis (pour réchaud IN.102201).

Référence	<b>IN.102900</b>	<b>IN.102100</b>
Diamètre et contenance	20 cm (2,2 l)	24 cm (2,8 l)
Dimensions hors tout	32 x 21 x 9 cm	36 x 24 x 9 cm
Poids	2,6 kg	3,3 kg



**IN.100301**  
Service à fondue bourguignonne, noir.  
Pot Ø 14 cm avec collerette. Livré avec brûleur  
et 6 fourchettes à fondue. Fonctionne avec pâte  
ou alcool à brûler. Dimensions hors tout :  
21 x 17 x 20 cm. Contenance 1,1 l. Poids : 3,5 kg.



**IN.102201**  
Réchaud à fondue noir pour caquelons  
savoyards Ø 20 et 24 cm. Livré avec socle  
bois et brûleur. Fonctionne avec pâte  
ou alcool à brûler. Caquelon non livré.

Les articles ci-dessus sont en fonte émaillée.



**82626**

Casserole bain marie avec couvercle acier inox 18/0, tous feux, contenance 1,20 l, hauteur 7,5 cm, diamètre 16 cm.



**81222**

Passoire 3 pieds et 2 anses acier inox 18/10, diamètre 22 cm.



**69520**

Tamis 3 grilles acier inox 18/10, diamètre 20 cm (pour farine, sucre glace, chocolat, poudre d'amande, soupe de poissons, gelée de groseilles ou framboises...).

Friteuse panier acier inox 18/10, tous feux, fond thermique.

Référence **23220** **23224**

Contenance 2 l 2,8 l

Hauteur 9 cm 9 cm

Diamètre 20 cm 24 cm





Autocuiseur « OVNI » acier inox 18/10 (cuve + couvercle) épaisseur 8 mm, tous feux. Ouverture et fermeture une main. Un couvercle en verre est livré avec chaque autocuiseur.

**38424**

Joint de rechange autocuiseur (non représenté).

Référence	<b>38304</b>	<b>38306</b>	<b>38308</b>
Contenance	4 l	6 l	8 l
Hauteur	10 cm	14,5 cm	18,5 cm
Diamètre	24 cm	24 cm	24 cm



**28909**

Marmite à gelée/confiture avec anse, poignée, bec verseur et couvercle, acier inox 18/10, tous feux.  
Contenance : 9 l. Hauteur : 17,5 cm. Diamètre : 30,5 cm.  
Peut aussi être utilisée comme faitout, marmite ou pour cuire les crustacés.



**31530**

Entonnoir à confiture, acier inox 18/10, Ø 16 cm.



**32520**


Cuit vapeur, acier inox 18/10, tous feux. Ensemble 3 pièces avec faitout, panier et couvercle.  
Contenance : 2,7 l.  
Hauteur : 9 cm.  
Diamètre : 20 cm.

Les ustensiles de cuisson « MINERAL » sont tous feux (gaz - électricité - induction - vitrocéramique). Fabriqués en fer (matériau minéral 100 % naturel), ils sont garantis sans revêtement (ni PFOA, ni PTFE) et sans composants chimiques ajoutés. Ce sont des produits écologiques et durables.


Les aliments sont saisis en surface permettant ainsi la caramélisation de leurs sucs naturels, ce qui donne le bon goût. Une croûte se forme, empêchant l'humidité de s'évaporer. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur. C'est la solution idéale pour saisir les viandes, réaliser des crêpes croustillantes ou des omelettes.

Des consignes spécifiques à respecter scrupuleusement avant la première utilisation et l'entretien sont fournies avec chaque ustensile. Ne pas passer au lave-vaisselle.

**LE CULOTTAGE**



Poêle en fer neuve



Poêle en fer culottée devenue noire et naturellement anti-adhésive

**Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson.  
Plus elle est noire, moins elle attache.**



**5000.08**

Présentoir triangulaire « MINERAL » livré avec écran vidéo. Colonne à 9 crochets. Encombrement au sol 64 x 64 cm. Détail du contenu sur simple demande.



Poêles à frire rondes.

Référence	Diamètre
<b>5610.20</b>	20 cm
<b>5610.24</b>	24 cm
<b>5610.26</b>	26 cm
<b>5610.28</b>	28 cm
<b>*5610.32</b>	32 cm
<b>*5610.36</b>	36 cm



Poêles paysannes bord haut.

Référence	Diamètre
<b>5614.24</b>	24 cm
<b>5614.28</b>	28 cm
<b>*5614.32</b>	32 cm



Poêles grill rondes.

Référence	Diamètre
<b>5613.26</b>	26 cm
<b>5613.32</b>	32 cm

\* Modèle avec anse face à la queue



Poêles à crêpes.

Référence	Diamètre
<b>5615.24</b>	24 cm
<b>5615.26</b>	26 cm
<b>5615.30</b>	30 cm



Poêle à triblinis.  
(pour 3 blinis ø 10 cm).

Référence	Diamètre
<b>5612.03</b>	27 cm



Poêle à blinis.

Référence	Diamètre
<b>5612.12</b>	12 cm



Plat à rôtir ovale 2 anses.

(Spécial four ménager - Idéal pour la cuisson des poissons entiers).

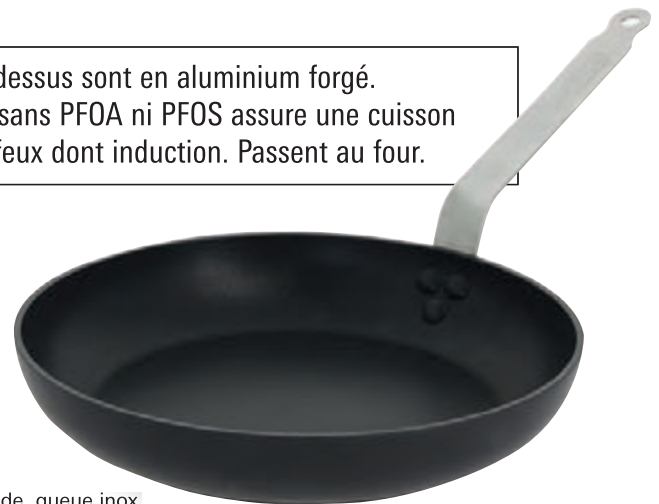
Référence	Dimensions
<b>5651.36</b>	36x26x4,8 cm

Les poêles antiadhésives « **CHOC INTENSE** » ci-dessus sont en aluminium forgé. Le revêtement PTFE haut de gamme ultra-épais garanti sans PFOA ni PFOS assure une cuisson saine et facile avec moins de matières grasses. Tous feux dont induction. Passent au four.



Couvercle en verre, pontet inox. Passe au four.

Référence	3429.24	3429.28
Diamètre	24 cm	28 cm



Poêle ronde, queue inox.

Référence	8760.20	8760.24	8760.28	8760.32
Diamètre	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm



Sauteuse bombée, queue inox.

Référence	8768.24	8768.28
Diamètre	24 cm	28 cm



Poêle à crêpes, queue inox.

Référence	8765.26	8765.30
Diamètre	26 cm	30 cm



# VICTORINOX



Petits articles ménagers



### 6.7116.34L2

- Set de 3 couteaux office comprenant :
- 1 couteau office lame 8 cm inox, pointe milieu, manche polypropylène jaune pastel.
  - 1 couteau office, lame 10 cm inox crantée, pointe milieu, manche polypropylène vert pastel.
  - 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond, manche polypropylène orange pastel.



### 6.7116.34L1

- Set de 3 couteaux office comprenant :
- 1 couteau office lame 8 cm inox, pointe milieu, manche polypropylène bleu pastel.
  - 1 couteau office, lame 10 cm inox crantée, pointe milieu, manche polypropylène orange pastel.
  - 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond, manche polypropylène rouge pastel.



### 6.7116.34L3

- Set de 3 couteaux office comprenant :
- 1 couteau office lame 8 cm inox, pointe milieu, manche polypropylène rose pastel.
  - 1 couteau office, lame 10 cm inox crantée, pointe milieu, manche polypropylène bleu pastel.
  - 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond, manche polypropylène vert pastel.



### 6.7116.32

- Set de 3 couteaux office comprenant :
- 1 couteau lame 8 cm inox, pointe rabattue, manche rouge (Réf. 6.7401),
  - 1 couteau lame 8 cm inox, pointe milieu, manche orange (Réf. 6.7706.L119),
  - 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond, manche vert (Réf. 6.7836.L114).



### \* 6.7503

Couteau bec d'oiseau, lame incurvée 6 cm inox, manche ergonomique polypropylène noir.



### \* 6.7403

Couteau office, lame 8 cm inox, pointe rabattue, manche ergonomique polypropylène noir.



### \* 6.7401

Idem 6.7403, manche rouge.



### \* 6.7433

Idem 6.7403, lame crantée.



### \* 6.7431

Idem 6.7433, manche rouge.



# VICTORINOX



Petits articles ménagers

\* **6.7603**

Couteau office, lame 8 cm inox, pointe milieu, manche ergonomique polypropylène noir.



\* **6.7601**

Idem 6.7603, manche rouge.



\* **6.7606.L114**

Idem 6.7603, manche vert.



\* **6.7606.L115**

Idem 6.7603, manche rose.



\* **6.7606.L118**

Idem 6.7603, manche jaune.



\* **6.7606.L119**

Idem 6.7603, manche orange.



\*\*\* **6.7699**

Boîte de 20 couteaux office 8cm assortis (5 de chaque couleur : vert, rose, jaune, orange). Non représenté.



**6.7603.B**

Carte de 2 couteaux 6.7603



**6.7606.L114B**

Carte de 2 couteaux 6.7606.L114



**6.7606.L115B**

Carte de 2 couteaux 6.7606.L115



**6.7606.L118B**

Carte de 2 couteaux 6.7606.L118



**6.7606.L119B**

Carte de 2 couteaux 6.7606.L119

\* Livrés par boîte de 20 uniquement et facturés à la pièce

\*\*\* Livrés par boîte de 20 uniquement et facturés à la boîte



# VICTORINOX



Petits articles ménagers



\* **6.7633**

Couteau office, lame 8 cm inox crantée, pointe milieu, manche ergonomique polypropylène noir.



\* **6.7631**

Idem 6.7633, manche rouge.



\* **6.7636.L114**

Idem 6.7633, manche vert.



\* **6.7636.L115**

Idem 6.7633, manche rose.



\* **6.7636.L118**

Idem 6.7633, manche jaune.



\* **6.7636.L119**

Idem 6.7633, manche orange.

\*\*\* **6.7689**

Boîte de 20 couteaux office 8 cm crantés assortis (5 de chaque couleur : vert, rose, jaune, orange). Non représenté.



**6.7633.B**

Carte de 2 couteaux 6.7633



**6.7636.L114B**

Carte de 2 couteaux 6.7636.L114



**6.7636.L115B**

Carte de 2 couteaux 6.7636.L115



**6.7636.L118B**

Carte de 2 couteaux 6.7636.L118



**6.7636.L119B**

Carte de 2 couteaux 6.7636.L119



VICTORINOX



Petits articles ménagers

\* **6.7703**

Couteau office, lame 10 cm inox, pointe milieu, manche ergonomique polypropylène noir.



\* **6.7701**

Idem 6.7703, manche rouge.



\* **6.7733**

Couteau office, lame 10 cm inox crantée, pointe milieu, manche ergonomique polypropylène noir.



\* **6.7731**

Idem 6.7733, manche rouge.



\* **6.7706.L114**

Idem 6.7703, manche vert.



\* **6.7706.L115**

Idem 6.7703, manche rose.



\* **6.7706.L118**

Idem 6.7703, manche jaune.



\* **6.7706.L119**

Idem 6.7703, manche orange.



\*\*\* **6.7799**

Boîte de 20 couteaux office 10 cm assortis (5 de chaque couleur : vert, rose, jaune, orange). Non représenté.



**6.7111.31**

Set 3 pièces comprenant :

- 1 couteau lame 8 cm inox, pointe milieu, manche rouge (Réf. 6.7701),
- 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond, manche rouge (Réf. 6.7831),
- 1 pèle-tomates (éplucheur universel) rouge (Réf. 7.6075.1).



**6.7113.31**

Idem 6.7111.31, manches noirs.

\* Livrés par boîte de 20 uniquement et facturés à la pièce

\*\*\* Livrés par boîte de 20 uniquement et facturés à la boîte



# VICTORINOX



Petits articles ménagers

\* **6.7833**

Couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond, manche ergonomique polypropylène noir.



\* **6.7831**

Idem 6.7833, manche rouge.



\* **6.7832**

Idem 6.7833, manche bleu.



\* **6.7836.L114**

Idem 6.7833, manche vert.



\* **6.7836.L115**

Idem 6.7833, manche rose.



\* **6.7836.L118**

Idem 6.7833, manche jaune.



\* **6.7836.L119**

Idem 6.7833, manche orange.



\*\*\* **6.7899**

Boîte de 20 couteaux table/tomates 11 cm assortis (5 de chaque couleur : vert, rose, jaune, orange). Non représenté.



**6.7833.B**

Carte de 2 couteaux 6.7833



**6.7836.L114B**

Carte de 2 couteaux 6.7836.L114



**6.7836.L115B**

Carte de 2 couteaux 6.7836.L115



**6.7836.L118B**

Carte de 2 couteaux 6.7836.L118



**6.7836.L119B**

Carte de 2 couteaux 6.7836.L119



VICTORINOX



Petits articles ménagers

**6.7192.F3**

Set de 3 couverts inox, manches polypropylène noir, comprenant :  
- 1 couteau office pliant, lame crantée, bout rond, à cran intérieur, manche 13 cm (réf. 6.7833.FB).  
- 1 fourchette.  
- 1 cuiller à soupe.  
Livré avec un étui plastique.  
Couverts garantis lave-vaisselle.



**6.7803.FB**

Couteau office pliant, lame inox, bout rond, à cran intérieur, manche 13 cm polypropylène noir, sur carte. Garanti lave-vaisselle.



**6.7801.FB**

Idem 6.7803.FB, manche rouge.



**6.7833.FB**

Idem 6.7803.FB, lame crantée.



**6.7831.FB**

Idem 6.7833.FB, manche rouge.



**6.7836.F4B**

Idem 6.7833.FB, manche vert.



**6.7836.F5B**

Idem 6.7833.FB, manche rose.



**6.7836.F8B**

Idem 6.7833.FB, manche jaune.



**6.7836.F9B**

Idem 6.7833.FB, manche orange.

**6.7192.F9**

Idem 6.7192.F3, manches orange.





# VICTORINOX



\* **7.6077**

Eplucheur deux fentes, à dents,  
manche polyamide noir.



\* **7.6077.1**

Idem 7.6077, rouge.



\* **7.6077.4**

Idem 7.6077, vert.



\* **7.6077.5**

Idem 7.6077, rose.



\* **7.6077.8**

Idem 7.6077, jaune.



\* **7.6077.9**

Idem 7.6077, orange.



\* **5.0203**

Eplucheur deux fentes, manche polyamide noir.



\* **5.0201**

Idem 5.0203, rouge.



\* **5.0103**

Eplucheur une fente, manche polyamide noir.



\* **5.0101**

Idem 5.0103, rouge.



VICTORINOX



Petits articles ménagers



**7.6075**

Pèle-tomates polyamide noir, lame à double denture intérieure (convient aussi pour kiwis, pêches, poivrons...)



**7.6075.1**

Idem 7.6075, rouge.



**7.6075.4**

Idem 7.6075, vert.



**7.6075.5**

Idem 7.6075, rose.



**7.6075.8**

Idem 7.6075, jaune.



**7.6075.9**

Idem 7.6075, orange.



**7.6073**

Rasoir à légumes, manche rouge.



**7.6073.3**

Idem 7.6073, noir.



**7.6079**

Pèle-tomates manche « Y » polyamide noir, lame à double denture intérieure (convient aussi pour kiwis, pêches, poivrons...).



**7.6079.1**

Idem 7.6079, rouge.



# VICTORINOX



Petits articles ménagers



**7.6075.12**

Pèle-tomates polypropylène rouge pastel, lame à double denture intérieure (convient aussi pour kiwis, pêches, poivrons...).



**7.6075.52**

Idem 7.6075.12, rose pastel.



**7.6075.82**

Idem 7.6075.12, jaune pastel.



**7.6075.42**

Idem 7.6075.12, vert pastel.



**7.6075.92**

Idem 7.6075.12, orange pastel.



**6.7116.23L52**

Set 2 pièces, manches polypropylène rose pastel comprenant :  
- 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond.  
- 1 pèle-tomates manche « Y » (éplucheur universel).



**6.7116.23L82**

Idem 6.7116.23L52, manches jaune pastel.



**6.7116.23L92**

Idem 6.7116.23L52, manches orange pastel.



VICTORINOX



Petits articles ménagers



**6.7116.21L12**

Set 2 pièces, manches polypropylène rouge pastel comprenant :  
- 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond.  
- 1 pèle-tomates (éplucheur universel).



**6.7116.21L22**

Idem 6.7116.21L12, manches bleu pastel.



**6.7116.21L42**

Idem 6.7116.21L12, manches vert pastel.



**6.7116.31L52**

Set 3 pièces, manches polypropylène rose pastel comprenant :  
- 1 couteau office lame 8 cm inox, pointe milieu.  
- 1 couteau table/tomates, lame 11 cm inox crantée, bout rond.  
- 1 pèle-tomates (éplucheur universel).



**6.7116.31L82**

Idem 6.7116.31L52, manches jaune pastel.



**6.7116.31L92**

Idem 6.7116.31L52, manches orange pastel.



VICTORINOX



Petits articles ménagers



**9.7007**

Présentoir pour couteaux des pages 644 à 648.  
Capacité : 96 couteaux.  
Largeur : 34 cm  
Profondeur : 20 cm  
Hauteur : 50 cm



**6.7143.5**

Support de rangement hêtre (destiné à l'intérieur d'un tiroir).  
Longueur : 43 cm  
Largeur : 14,5 cm  
Hauteur : 6,5 cm  
Les couteaux ne s'entrechoquent plus et les tranchants sont épargnés.  
Livré avec 5 couteaux Swissclassic manche noir (couteau pain, santoku alvéolé, découper 19 cm, tomates, office 8 cm).



**9.6155**

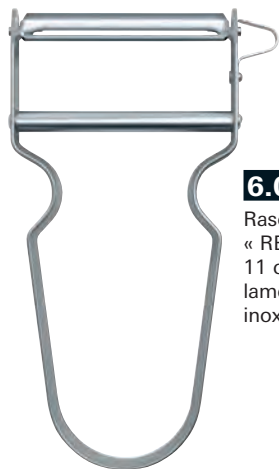
Présentoir plastique démontable pour cartes blister.  
Assemblage rapide.  
Présentation à l'aide de broches (fournies).  
Largeur : 43 cm  
Profondeur : 35 cm  
Hauteur : 190 cm



VICTORINOX

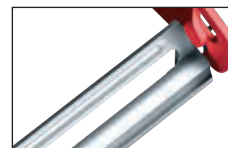
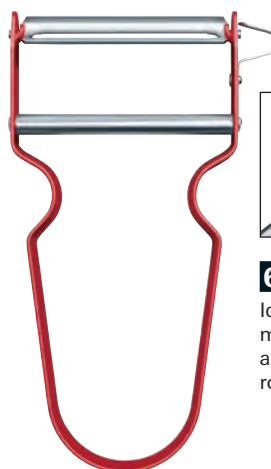


Petits articles ménagers



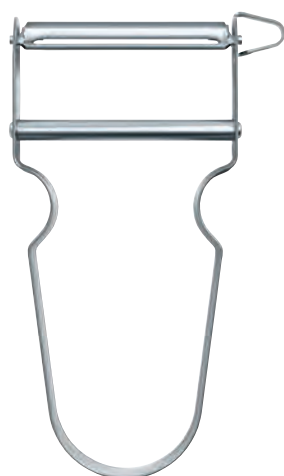
**6.0900**

Rasoir à légumes « REX », manche 11 cm aluminium, lame lisse acier inox.



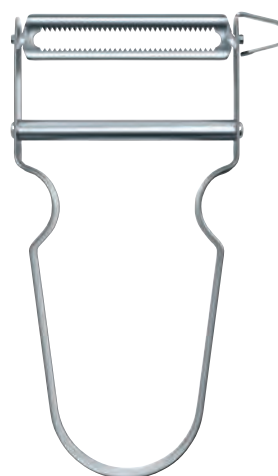
**6.0900.1**

Idem 6.0900, manche 11 cm aluminium anodisé rouge.



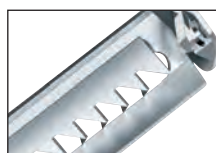
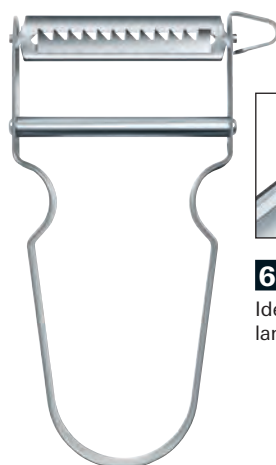
**6.0912**

Rasoir à légumes « STAR », tout inox, manche 11 cm, lame lisse.



**6.0913**

Idem 6.0912, lame micro-dentée.



**6.0914**

Idem 6.0912, lame à julienne.



**7.6074**

Rasoir à légumes « Peel appeal ». L'épluchure est entraînée directement vers le bas sans risque de saturation.





100% MADE IN FRANCE



Petits articles ménagers



\* **1100**

Couteau office « NOGENT 3 ÉTOILES CLASSIC », lame 9 cm inox, manche bois de charme teinté et verni.



\* **1110**

Couteau office « NOGENT 3 ÉTOILES CLASSIC », lame crantée 9 cm inox, manche bois de charme teinté et verni.



\* **1050**

Éplucheur « NOGENT 3 ÉTOILES CLASSIC » inox, une fente, manche bois de charme teinté et verni.



\* **1060**

Éplucheur « NOGENT 3 ÉTOILES CLASSIC » inox, deux fentes, manche bois de charme teinté et verni.



\* **3554**

Éplucheur « NOGENT 3 ÉTOILES CLASSIC » inox, une fente, pour gaucher, manche polypro orange.



\* **2570**

Éplucheur « TICHET EXPERT », inox, une fente, affidenté, manche polypro noir.



**2077**

Coffret bois « LES BASIQUES DE LA CUISINE COLOR » 4 pièces inox (1 éplucheur, 1 office 9 cm cranté, 2 offices 9 cm lisses), manches bois de charme teinté et verni, coloris panachés.



**1619**

Boîte de 20 éplucheurs « NOGENT COLOR » inox, deux fentes, manches bois de charme teinté et verni, coloris panachés (rouge, orange, jaune, vert anis et rose).



**2619**

Boîte de 20 couteaux office « NOGENT COLOR » lame 9 cm inox, manches bois de charme teinté et verni, coloris panachés (rouge, orange, jaune, vert anis et rose).

\* Livrés par boîte de 20 uniquement et facturés à la pièce

100% MADE IN  
FRANCE



Petits articles ménagers



Chaque coloris existe avec une lame lisse et une lame crantée.



**7941**

(non représenté)  
Boîte 12 couteaux  
« Pocket » lame  
lisse coloris  
assortis (2 x 6).

**7951**

(non représenté)  
Idem 7941,  
lame crantée.

**67**

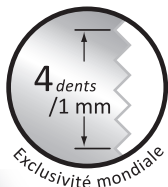
Présentoir 24 couteaux « Pocket » coloris assortis  
(12 lame lisse - 12 lame crantée).

Avec sa lame inox lisse ou crantée avec onglet, meulée en biseau, son manche 10 cm bois de charme teinté et verni 6 coloris, le couteau d'office fermant le « Pocket » peut aussi être utilisé comme couteau de pique-nique, de plein air... Une vis de réglage permet d'ajuster le serrage de la lame.



**1121**

Boîte de 20 éplucheurs « TICHET EXPERT » inox, une fente, affidentés manches polypro coloris panachés (rose, vert et bleu).



**EXPERT**  
Affidenté®



\* **2510**

Couteau office Nogent « TICHET EXPERT »,  
lame 8 cm inox, pointe milieu, affidenté, manche polypro noir.



\* **2520**

Couteau grillade Nogent « TICHET EXPERT »,  
lame 11 cm inox, affidenté, manche polypro noir.

\* Livrés par boîte de 20 uniquement et facturés à la pièce



**947**

Boîte présentoir de 13 couteaux office « N° 102 » (6 boîtes de 2 couteaux + 1 couteau en présentation), lame 10 cm acier carbone, manche hêtre verni teinté.



**948**

Boîte présentoir de 13 couteaux office « N° 112 » (6 boîtes de 2 couteaux + 1 couteau en présentation), lame 10 cm acier inox, manche hêtre verni naturel.



**958**

Coffret 4 couteaux inox, manche hêtre verni naturel « Les essentiels du cuisinier » (2 couteaux d'office, 1 bec d'oiseau, 1 éplucheur).



**958.P**

Coffret 4 couteaux inox, manche charme lasuré et verni, coloris « fifties » panachés « Les essentiels du cuisinier » (2 couteaux d'office, 1 bec d'oiseau, 1 éplucheur).



**946.P**

Coffret 4 couteaux office inox, manche charme lasuré et verni, coloris panachés.



**1381**

Coffret 4 couteaux office inox, manche charme lasuré et verni, coloris acidulés panachés.



**959**

Couteau pain (n° 116), manche hêtre verni naturel, lame 21 cm inox.



**92175**

Couteau petit-déjeuner, lame 11,5 cm inox, manche hêtre verni naturel. La lame dispose d'une extrémité pour tartiner et d'une zone micro-dentée pour découper pain et viennoiseries.



**92176**

Idem 92175, manche hêtre verni mandarine.



**847**

Couteau office « ATELIER PERCEVAL », manche polypro noir, lame 10 cm inox.



Couteau office, manche noir à virole, inox.

Référence **713.09** **713.10**

Longueur lame 9 cm 10 cm



**557**

Couteau office GOYON-CHAZEAU « Le P'tit Tradi », manche grenadille, lame 10 cm inox.



**558**

Idem 557, manche olivier.



**559**

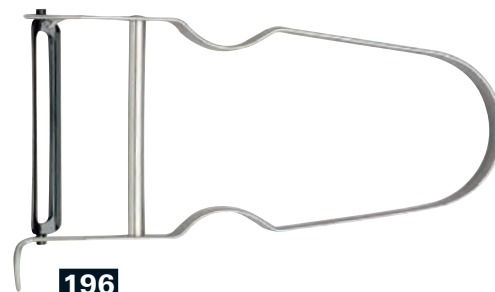
Idem 557, manche noyer.

Egalement vendus en coffrets de 6. Voir page 543.



**1062**

Pèle asperges « FAMOS » manche métal, lame inox.



**196**

Rasoir à légumes « CASTOR », inox.



**39208**

Coupe-légumes CHOPPER, 28 x 11 x 11 cm.

Taille de la coupe 5 mm.

Permet de couper en bâtonnets ou en cubes les oignons, échalotes, carottes, poivrons, tomates, pommes de terre, fruits ... ainsi que les poireaux en julienne.

Livré avec une grille amovible facilitant le nettoyage et un récipient collecteur.



**39219**

Accessoire (en option), s'adapte sur réf. 39208 (taille de coupe de 12 mm). Idéal pour les frites.



**9711**

Coupe-légumes « DICER STAR PLUS » 31,5 x 11,5 x 14,5 cm. Composé de 10 pièces ABS et inox (12 fonctions) :

1. un récipient collecteur avec pieds antidérapants
  2. un couvercle fraîcheur clipsable
  - 3 et 4. un insert de coupe pour petits dés (8 x 8 mm) et 6 parts égales
  5. un insert de coupe pour râper fromage, fruits et légumes
  6. un insert avec râpe pour fines tranches
  7. un insert avec râpe pour des tranches gaufrées
  8. un poussoir carré
  - 9 et 10. un insert de coupe pour julienne et spirale
  11. un poussoir rond
  12. un peigne de nettoyage
- Compatible lave-vaisselle.



**2432**

Essoreuse à salade « FORTUNA », 5 l, avec bec verseur et 4 pieds caoutchouc antidérapants. Compatible lave-vaisselle.



**1180**

Coupe-frites « EASY STIX » ABS et inox, 3 grilles (9 x 9, 10 x 10 et 12 x 12 mm). Permet également de couper des bâtonnets de fruits et légumes. Pied ventouse.



**114422**

Appareil à peler et couper les pommes, poires, pommes de terre...



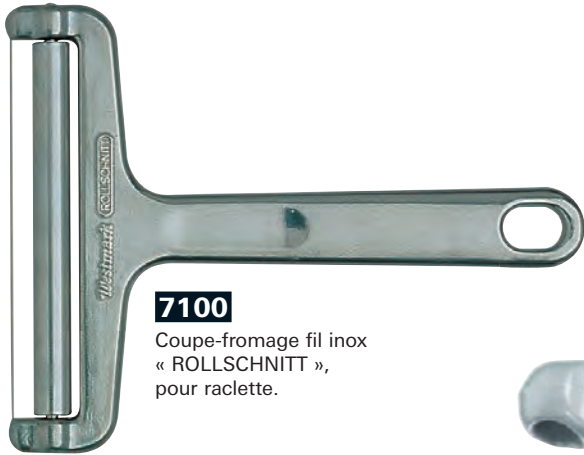
**4000**  
Denooyer « KERNEX », pour cerises.



**1060.10**  
Coupe-œufs « COLUMBUS », fils inox coupe en 6 quartiers verticaux.



**1088**  
Minuteur aimanté à pile (fournie). Réglage à la seconde près jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.



**7100**  
Coupe-fromage fil inox « ROLLSCHNITT », pour raclette.



**6210**  
Attendrisseur à viande « ROBUSTO » 22 cm, 2 faces (gros et fin).



**3010**  
Presse-ail « BIOPRESS ».



**6233**  
Presse à steak haché/hamburger, diamètre 11 cm.



**6213**  
Attendrisseur à viande « STEAKER », 35 lames inox. Idéal pour les marinades.

**6234**  
Lot de 80 papiers de séparation anti-adhésif, diamètre 13 cm, pour réf. 6233.



**1314**  
Fourchette à peler, manche noir, inox.



**1239**  
Chalumeau de cuisine à gaz, flamme réglable. Système de sécurité. Socle amovible.



**6300**  
Pince coupe-tranches, « Tranchetta », fonte d'aluminium avec un revêtement alimentaire.



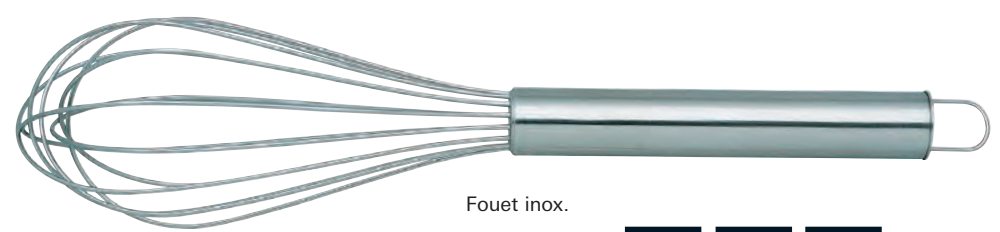
**1278**  
Thermomètre de cuisson digital avec sonde en acier inox (pénètre dans les viandes, purées, pâtisseries - peut également servir de thermomètre à vin). Affichage de la température de 0 à 200 degrés Celsius (ou degrés Fahrenheit). Alimentation : 1 pile CR2032 (fournie). Ne passe pas au lave-vaisselle.



**1421.2270**  
Râpe « TECHNICUS PRO » inox, lames fines (parmesan, agrumes, piment, ail, oignon ...) et moyennes (carotte, pomme, muscade ...). Pied et manche antidérapants. Etui protecteur. Longueur totale : 40 cm.



**1426.2270**  
Idem 1421.2270, doubles lames moyennes (fromage, pommes de terre, fruits secs ...).



Fouet inox.  
Référence **2033** **2038** **2034**  
Longueur totale 17 cm 23 cm 28 cm



# VICTORINOX



Petits articles ménagers



**7.6081.1**

Râpe à lames moyennes (fruits et légumes), manche ABS rouge avec pieds silicone antidérapants. Livrée avec étui protecteur rigide. Longueur totale : 26 cm. Compatible lave-vaisselle.



**7.6082.4**

Idem 7.6081.1, lames fines (fromage, chocolat, agrumes et épices), manche ABS vert.



**7.6084.9**

Idem 7.6081.1, râpe à chocolat, lames bidirectionnelles moyennes, manche ABS orange.



**7.6076**

Râpe à fromage fine.



**58511**

Fouet boule, 28 cm, inox 18/8. La boule centrale démultiplie le geste pour des préparations aériennes plus rapides, sans grumeaux.



**2C.102**

Râpe inox 420 réglable, lame lisse (pour truffes), manche noyer.



**32301**

Pilon tamiseur 24 cm inox, manche bois.



**540**

Cuiller « magique » 20 cm inox (pour vinaigrette, mayonnaise, béchamel,...).



**239**

Râpe inox réglable, lame à dents (pour éclats de chocolat, légumes, fromages...).



**239.L**

Râpe inox réglable, lame lisse (pour truffes).



**72016**

Canneleur en V, manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.



**72017**

Canneleur en U, manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.

**72091**

Zesteur cannelé,  
manche Greengrip<sup>®</sup>,  
inox.



**25823**

Egraineur à poivrons, manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.



**10020**

Moule à pommes double (cuillers rondes Ø 22 et 25 mm) manche polyamide, inox.



**72110**

Coquilleur à beurre, manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.



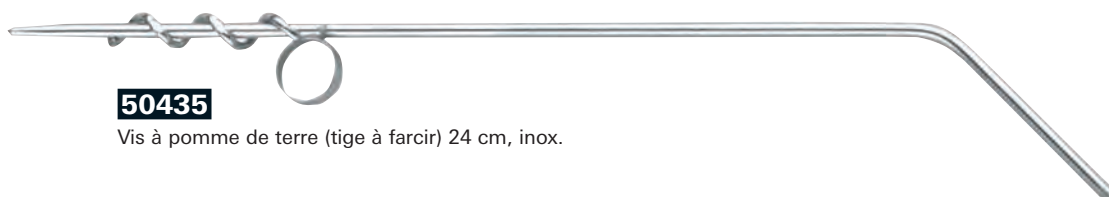
**72006**

Vide pommes (Ø 20 mm), manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.



**72098**

Couteau à cornichons, poireaux ... etc., manche Greengrip<sup>®</sup>, 8 lames inox.



**50435**

Vis à pomme de terre (tige à farcir) 24 cm, inox.



**72092**

Evideur à fruits et légumes,  
manche Greengrip®, inox.



**84075**

Roulette à pizza,  
manche 9 cm cerisier, inox.



**72075**

Roulette à pizza,  
manche 12 cm Greengrip®, inox.



**50137**

Râpe à gingembre  
et à citron, inox.



**72141**

Râpe réglable, inox, avec guide (modèle adapté  
pour coupes très fines comme les truffes).



**50156**

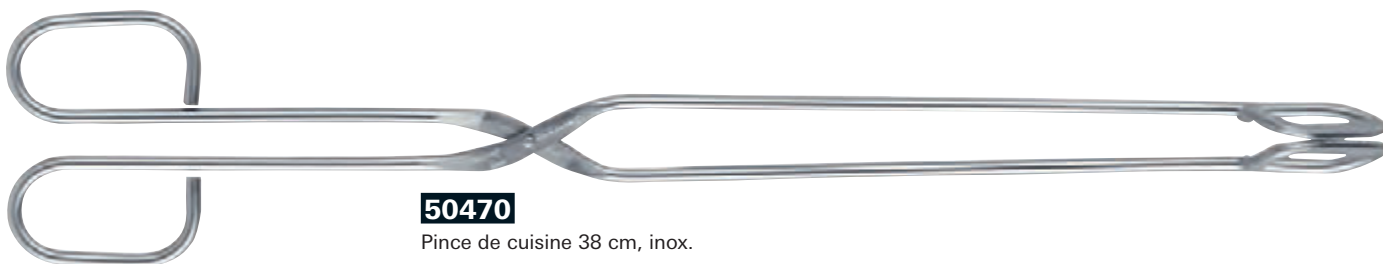
Râpe à noix de muscade, inox.



**90857**

Set 3 outils à décorer « Basic ».

Le GreenGrip® est un plastique issu à 98 % de matériaux renouvelables. Le polymère est obtenu principalement à partir d'huiles de friture recyclées auxquelles est ajouté 40 % de fibres de bois.



**50470**  
Pince de cuisine 38 cm, inox.



**50112**  
Couteau à démouler, lame 11 cm inox.



**72519**  
Spatule à dresser et à confiserie, manche Greengrip®, lame 12 cm, inox.



**72523**  
Spatule à dresser et à confiserie, manche Greengrip®, lame coudée 9 cm, inox.



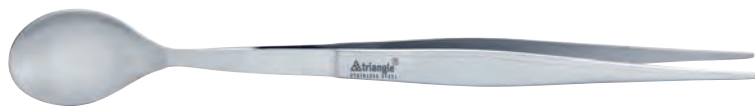
Pince à dresser coudée, inox.  
Référence **50498.14** **50498**  
Longueur totale 14 cm 20 cm



Pince à dresser droite, inox.  
Référence **50487.15** **50487**  
Longueur totale 15 cm 30 cm



**52330**  
Aiguille à larder avec pince 20 cm, inox.



**50493**  
Cuiller testeur Chef /pincette 17,5 cm, inox.



Cuiller à quenelles, manche Greengrip®, inox.  
Référence **71865.6** **71865.8**  
Longueur totale 22 cm 24 cm



**72119**

Pelle à fromage coupante,  
manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.



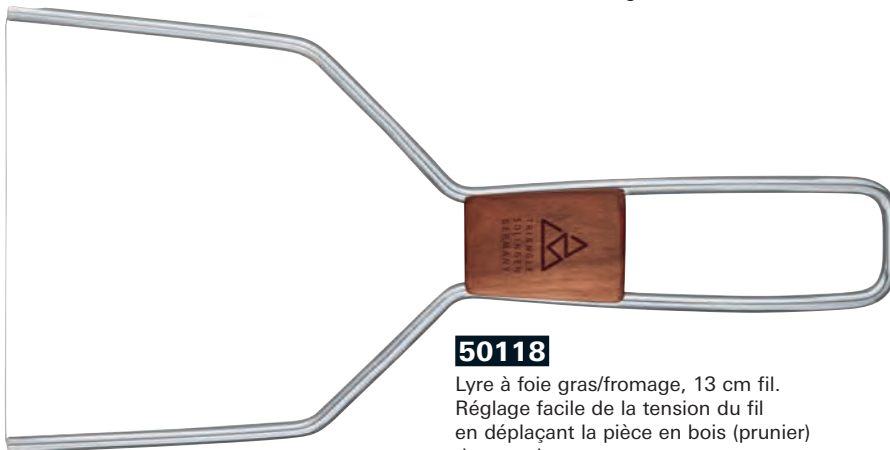
**72093**

Eplucheur à julienne,  
manche Greengrip<sup>®</sup>, inox.



**72294**

Trancheur 3 lames interchangeable  
inox (1, 2 et 3,5 mm), manche Greengrip<sup>®</sup>.  
Outil idéal pour les carpaccios de légumes,  
antipasti, gratins, cuisson à la plancha  
ou au grill.



**50118**

Lyre à foie gras/fromage, 13 cm fil.  
Réglage facile de la tension du fil  
en déplaçant la pièce en bois (prunier)  
du manche.

**SA0874**

(non représenté)  
Lot de 3 fils de rechange  
13 cm pour lyre.



**50819**

Lame ondulée inox,  
pour décorer fruits  
et légumes.



**50101**

Taille spirale  
avec poussoir pour  
légumes et fruits  
durs (pour créer  
des guirlandes).  
S'utilise comme  
un taille-crayon.



**50102**

Taille julienne pour  
légumes et fruits  
durs (pour créer  
des spaghettis).  
S'utilise comme  
un taille-crayon.





**79717**

Cuiller à mélanger 31 cm.



**79708**

Cuiller universelle 35 cm.



**79138**

Spatule coudée et ajourée 33 cm.



**79139**

Spatule coudée 31 cm.



Tous les articles ci-dessus sont en nylon alimentaire, résistent à une température maximale de 270°C et sont compatibles lave-vaisselle.



**71125**

Fouet à sauce, manche Greengrip<sup>®</sup>, 26 cm, inox.



**89551**

Pelle à tartes/gâteaux coupante, manche prunier, 18 cm, inox.



**58720**

Pelle de cuisine ultra flexible 32 cm, tout inox.



**501500**

Coupe-tranches acier inox/polymère, lame parabolique brevetée fixe (épaisseur des tranches 2 mm), avec poussoir.  
Dimensions : 24,5 x 9 cm.



Hachoir berçoir, poignées hêtre, inox.

Référence **43221** **43231**

Longueur totale 18 cm 23 cm



**50805**

Planche à découper pour hachoir berçoir (20 x 20 x 4 cm), hêtre avec pieds en caoutchouc.  
Ne va pas au lave-vaisselle.



**43232**

Hachoir berçoir double lame 23 cm, poignées hêtre, inox.



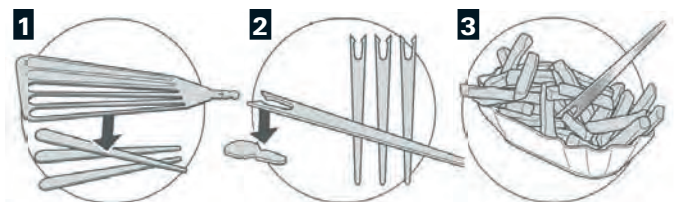
**90326**

Set de 6 piques à brochettes avec anneau, 30 cm, inox.



**90492**

6 fourchettes à apéritif 11,5 cm, inox recyclé.



Les fourchettes à apéritif sont des produits fabriqués à partir des chutes provenant de la fabrication des spatules ajourées.



**3358.01**

Piston à pâtisserie 0,75 l « LE TUBE ». Pour garnir, remplir, décorer et dresser les préparations sucrées ou salées, froides ou chaudes. Molette pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Livré avec :  
 - une douille unie et une douille cannelée en plastique alimentaire Tritan.  
 - un kit composé d'un bouchon/support disque et 13 disques amovibles inox décors variés pour la réalisation de sablés.



**4150.03**

Set « Créatif » 6 douilles à pâtisserie (adaptables au piston « LE TUBE ») composé de 2 douilles petits fours, une douille à feuille, une douille à bûche, une douille à nid, une douille St Honoré.



**4150.02**

Set « Classic » 6 douilles à pâtisserie (adaptables au piston « LE TUBE ») composé de 3 douilles unies et 3 douilles cannelées.



**4807.60**

Pinceau silicone spécial pâtisserie, épais et large, 25 cm.



**4858.00**

Raclette-corne coupe pâte.



**4348.02**

Rouleau 20 poches pâtisserie polyéthylène jetables. Longueur : 40 cm. Contenance 0,5 l.



**3350.18N**

Passe-sauce « Chinois » de cuisine, inox. Diamètre : 18 cm.

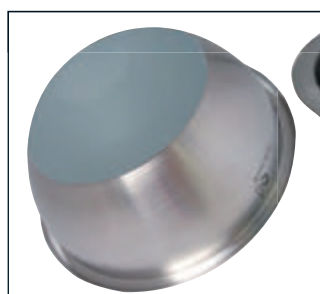
**3350.14N**

Passe-sauce « Chinois » de cuisine, inox. Diamètre : 14 cm.



**3353.00**

Entonnoir à piston 0,8 l « KWIK » inox et plastique avec support anti-dérapant. Réglage du débit par la poignée. Buse Ø 7 mm. Pour garnir les sauces à l'assiette, décorer les assiettes à dessert, remplir des petites quiches, doser l'alcool pour des granités etc...



Bassine demi-sphérique (« Cul de poule ») inox avec fond silicone anti-dérapant et graduation intérieure.

Référence	<b>3373.20</b>	<b>3373.24</b>
Diamètre	20 cm	24 cm
Contenance	2,1 l	3,6 l



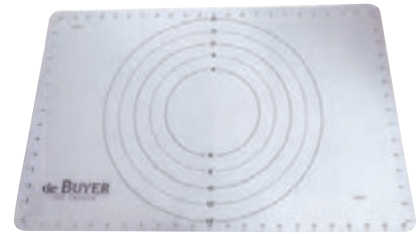
**4931.40**

Tapis de cuisson standard siliconé antiadhérent 40 x 30 cm. Pour biscuits, viennoiseries et le travail du sucre, de la nougatine, etc... (Jusqu'à 280°).



**4938.40**

Tapis de cuisson « Airmat » siliconé ajouré antiadhérent 40 x 30 cm. Pour pâte à choux, pâte à pain et pâtes sucrées. Aération du tissu pour une cuisson homogène (jusqu'à 280°).

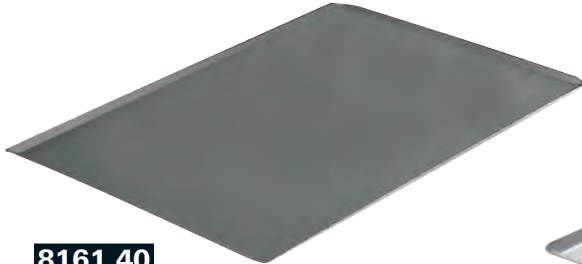


**4937.60**

Tapis de préparation antiadhérent et antiglisse en silicone 60 x 40 cm avec cercles indiquant le « développé » nécessaire pour différents diamètres de moules/cercles.

**8161.40**

Plaque aluminium 40 x 30 cm antiadhésive. Pour la cuisson des tuiles, langues de chat etc... Multi-usages. Bords pincés.



**7367.40**

Plaque aluminium micro perforée 40 x 30 cm. A utiliser avec les tapis siliconés, feuilles de cuisson et moules silicone. Bords pincés.



**3013.20**

Cadre à entremets ajustable carré inox 20 x 20 cm (maxi 37 x 37 cm). Réglage et maintien de la taille grâce aux crans de fixation.



Cercle inox à entremets. Indispensable pour le montage des entremets à base de mousse.

Référence	<b>3989.08</b>	<b>3989.20</b>	<b>3989.24</b>
Diamètre	8 cm	20 cm	24 cm
Hauteur	4,5 cm	4,5 cm	4,5 cm



Cercle à tarte, inox.

Référence	<b>3091.10</b>	<b>3091.24</b>	<b>3091.28</b>
Diamètre	10 cm	24 cm	28 cm
Hauteur	2 cm	2 cm	2 cm



**3040.01**

Cercle extensible inox ressort, de 18 à 36 cm de diamètre.



Gouttière ronde inox. Pour terrines (légumes, viande, poisson), glaces, gâteaux roulés, bûches etc... Démoulage facile grâce aux embouts démontables.

Référence	<b>3206.04</b>	<b>3206.30</b>
Longueur	30 cm	30 cm
Largeur	4 cm	7,5 cm
Hauteur	4 cm	6,5 cm



**42024**

Rouleau 10 mètres ruban polypro. Pour chemiser l'intérieur des cercles et permettre un démoulage facile. Largeur 4,5 cm.



**4343.00**

Set de 4 feuilles de structure en plastique souple (30 x 18,5 cm). Permet de décorer facilement des bûches/entremets (décor : ondulation, matelassé, ananas et destructuré). Compatibles avec le moule à bûche/gouttière réf. 3206.30. Spécial congélation. Ne passe pas au four. Lavage à la main.



Moule à tarte cannelé rond, bord droit, fond fixe.

Référence	<b>4705.24</b>	<b>4705.28</b>	<b>4705.32</b>
Diamètre	24 cm	28 cm	32 cm
Hauteur	2,8 cm	3 cm	3 cm



Moule à tarte cannelé rond, bord droit, fond amovible.

Référence	<b>4706.24</b>	<b>4706.28</b>	<b>4706.32</b>
Diamètre	24 cm	28 cm	32 cm
Hauteur	2,8 cm	3 cm	3 cm



Moule à manqué rond, démontable.

Référence	<b>4844.24</b>	<b>4844.26</b>	<b>4844.28</b>
Diamètre	24 cm	26 cm	28 cm
Hauteur	6,7 cm	6,7 cm	6,7 cm

Moule à manqué rond évasé.

Référence	<b>4717.20</b>	<b>4717.23</b>	<b>4717.28</b>
Diamètre	20 cm	23 cm	28 cm
Hauteur	3,7 cm	3,8 cm	5 cm



**4703.12**

Moule à tartelette cannelé rond, bord évasé, fond fixe, Ø 12 cm, H 2 cm.



**4708.36**

Moule à tarte cannelé rectangulaire, bord évasé, fond amovible.  
L 35,6 cm, l 10,2 cm, H 2,7 cm.



**4709.23**

Moule à tarte cannelé carré, bord évasé, fond amovible.  
L 23 cm, H 2,7 cm.





**4718.05**

Lot de 4 moules individuels  
Canelé Bordelais, Ø 5,5 cm.



**4710.12**

Plaque de 12 moules  
individuels à madeleines.  
L 26 cm, l 20 cm, H 1,4 cm.



**4701.22**

Moule à Kougloff,  
Ø 22 cm,  
H 10 cm.



**4712.24**

Moule à Savarin rond, Ø 24 cm.



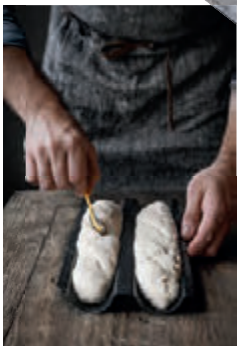
**4719.18**

Moule à Charlotte,  
Ø 18 cm, H 10 cm.



**4713.02**

Plaque de cuisson perforée  
pour 2 baguettes,  
L 37 cm, l 16,2 cm, H 2,5 cm.  
Parfaite aussi pour former des  
décorés chocolat ou des tuiles.



Moule à cake, coins arrondis.

Référence	<b>4715.24</b>	<b>4715.26</b>
Longueur	24 cm	26 cm
Hauteur	6,1 cm	6,3 cm

Tous les moules ci-dessus et ci-contre sont anti-adhérents avec revêtement garanti sans PFOA ni PFOS.  
Épaisseur adaptée pour une bonne conduction de la chaleur et des cuissons parfaites.  
Démoulage et entretien faciles.



**2018.00**

Coupe fruits et légumes ultra-compact « KOMI », lame horizontale intégrée (angle de 35°), 2 peignes julienne 2 et 4 mm. Poussoir protecteur en plastique transparent. Hauteur de coupe réglable de 0 à 5 mm. La boîte de rangement des 2 peignes julienne et le poussoir se clipsent au dos du coupe-légumes pour le rangement. Pour la réalisation de tranches, rondelles et julienne.



**2015.03**

Mandoline « Swing Plus » acier inox/polymère, double lame horizontale (lisse et ondulée), double-peigne julienne (4 et 10 mm), avec poussoir protecteur. Réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à 10 mm. Pied arrière anti-dérapant et repliable. Multi-coupes : juliennes, gaufrées, rondelles lisses ou ondulées.



**2016.00**

Mandoline « Viper » acier inox/polymère, tranche les fruits/légumes les plus mous ou à peau, charcuteries etc... grâce à sa lame en V. Un plateau pour coupe-tranches réglable de 1 à 8 mm et 2 plateaux lames julienne 4 et 10 mm avec boîte de rangement. Pieds anti-dérapants repliables. Poussoir nylon équipé du contrôle de rotation. Multi-coupes : tranches, cubes 4 et 10 mm, losanges, julienne et frites.



**2012.01**

Mandoline « Révolution » acier inox, double lame horizontale (lisse et ondulée), 3 peignes julienne (2, 4 et 10 mm) avec support de rangement. Pieds anti-dérapants et repliables. Poussoir inox équipé du contrôle de rotation. Multi-coupes : julienne, gaufrées, rondelles lisses ou ondulées, cubes 2, 4 et 10 mm, losanges, frites.



**2015.84**

Accessoire « Gravity », s'adapte sur les chariots des mandolines Swing, Révolution et Viper. Permet de réaliser, rapidement, sans effort, sans déchet, et en toute sécurité, des rondelles de concombres, carottes, radis, tomates cerises, champignons... Livré avec un poussoir pour maintenir les petits fruits et légumes légers. Diamètre : 5 cm.





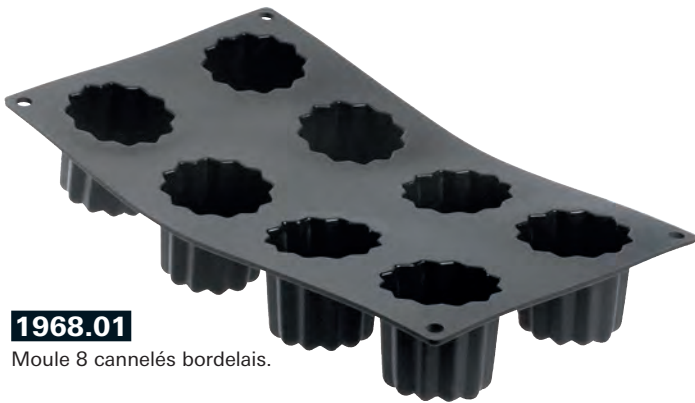
**1961.01**

Moule 6 demi-sphères.



**1962.01**

Moule 6 muffins.



**1968.01**

Moule 8 cannelés bordelais.



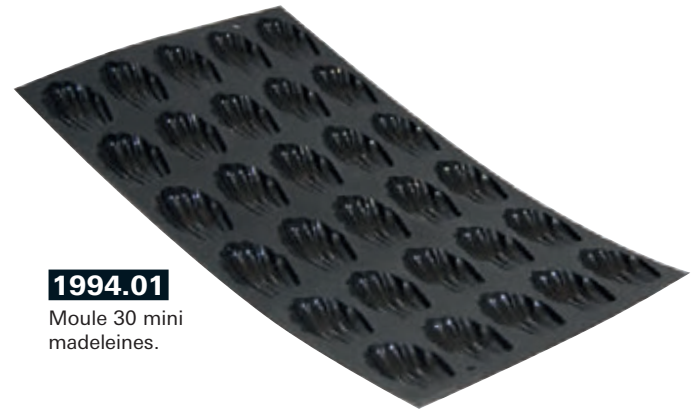
**1977.01**

Moule 28 mini cannelés bordelais.



**1966.01**

Moule 9 madeleines.



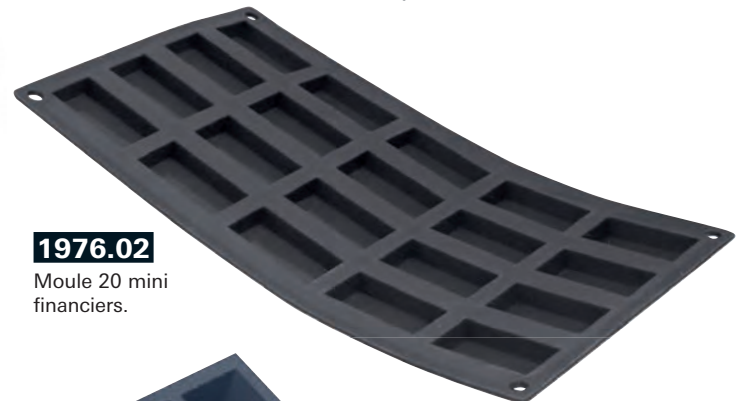
**1994.01**

Moule 30 mini madeleines.



**1976.03**

Moule 7 grands financiers.



**1976.02**

Moule 20 mini financiers.



**1976.01**

Moule 9 mini cakes.

Toutes les plaques ci-dessus sont en silicone alimentaire platinum garanti sans peroxyde, souple et anti-adhésif. Elles mesurent 30 x 17,5 cm et sont adaptées à une cuisson au four ainsi qu'à la congélation (de -40° à +280° C).



**223930**

Savarin individuel cylindre bouché, Ø 80 mm, H 20 mm.



Manqué rond uni bordé.

Référence **223701** **223710** **223730** **223760**

Diamètre	100 mm	160 mm	200 mm	260 mm
Hauteur	30 mm	40 mm	45 mm	50 mm



Moule à manqué rond, démontable.

Référence **221650** **221660**

Diamètre	240 mm	260 mm
Hauteur	70 mm	70 mm



**254050**

Savarin profond cylindre débouché, Ø 240 mm, H 58 mm.



**212620**

Charlotte emboutie Ø 180 mm, H 100 mm.



Tous les moules ci-dessus et ci-contre sont anti-adhérents avec revêtement PES bi-couche garanti sans PFOA. Ne pas mettre sur la flamme directe et faire cuire à une température maximum de 250° C. Laver les moules sans utiliser d'éponge abrasive et bien sécher. Ne pas couper à l'intérieur et ne pas mettre au bain-marie.



Tourtière ronde cannelée fond fixe.

Référence **226320** **226330** **226340**

Diamètre	200 mm	240 mm	280 mm
Hauteur	25 mm	25 mm	25 mm



**293570**

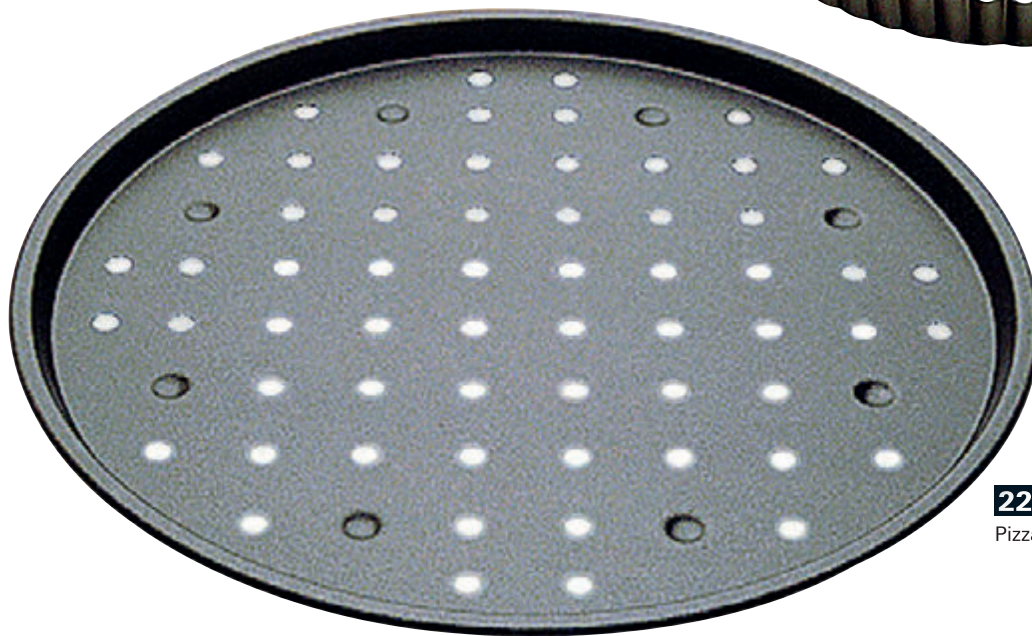
Tartelette ronde cannelée fond fixe, Ø 100 mm, H 18 mm.



Tourtière ronde cannelée fond mobile.

Référence **226430** **226440**

Diamètre	240 mm	280 mm
Hauteur	25 mm	25 mm



**227130**

Pizza perforée, Ø 340 mm, H 13 mm.



Moule à cake embouti.

Référence **223320** **223330**

Longueur	260 mm	280 mm
Hauteur	75 mm	75 mm

# So Apéro!®



**650**

Guillotine à saucisson hêtre huilé  
280 x 155 x 100 mm. Hauteur de coupe 63 mm.



**651**

Guillotine à saucisson hêtre huilé  
280 x 280 x 120 mm avec plateau permettant  
la présentation des produits tranchés.  
Hauteur de coupe 63 mm.  
Livrée avec ramequin 6 cl inox et piques en bois.



**652**

Guillotine à saucisson « Goliath » hêtre huilé  
385 x 200 x 145 mm. Hauteur de coupe 90 mm.

Ces 3 modèles, équipés d'une lame à dents acier forgé Z40C13  
sont adaptés à la coupe de légumes en rondelles (courgettes, concombres, pommes de terre, etc...).

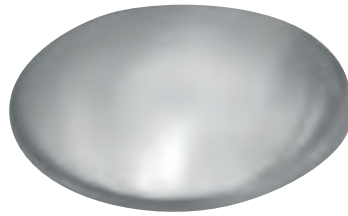


Protège-lames polypro aimanté.  
Peut être utilisé comme étui de transport  
ou de rangement.

Référence	25.B	35.B	55.B
Pour lames jusqu'à (Longueur x largeur)	16 x 2,5 cm	25 x 3,5 cm	26 x 5,5 cm



**4.2460**  
Fourchette  
barbecue  
télescopique,  
étui nylon  
(ouverte : 65 cm,  
fermée : 15 cm).

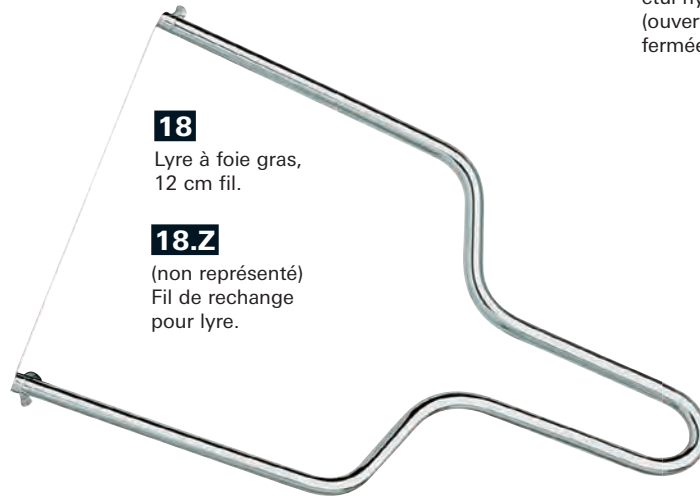


**35521**  
Savon d'acier inox  
brossé. A utiliser  
comme un savon sous  
l'eau. Elimine les odeurs  
indésirables (ail, oignon,  
poisson, etc...).



**450**  
Bouchon  
verseur liège,  
standard,  
inox.

**455**  
Bouchon  
verseur liège  
avec clapet,  
inox.



**18**  
Lyre à foie gras,  
12 cm fil.

**18.Z**  
(non représenté)  
Fil de rechange  
pour lyre.



**1645**  
Couteau à dégustation 2 pièces (lame et fourchette 2 dents inox) manche 14 cm façon ivoire, avec clip.



**4016**  
Paire de gants d'orfèvre.  
Pour l'entretien des objets  
en métal argenté et en argent.



**ASTIC BRILLE**  
Depuis 1952

**317**  
Chamoisine 45 x 38 cm.  
Pour nettoyer et faire  
briller or, argent, métal  
argenté, cuivre, laiton...



**5032500.AA**

Pocheuse à œufs anti-adhérente individuelle.



**8390**

Lot de 20 sachets « POACHIES ». Idéal pour pocher les oeufs.



**1470**

Pinceau de cuisine silicone.



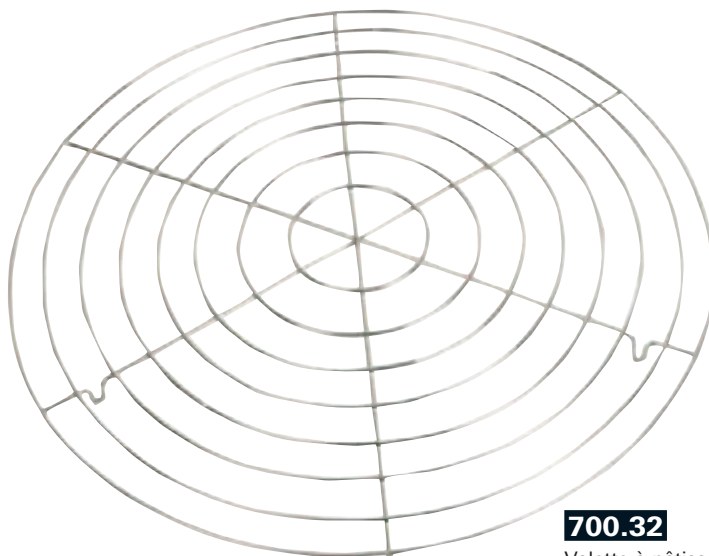
**2800**

Allume-gaz « BLITZY » piézo.



**5679**

Seringue à sauce, 30 cm inox avec aiguille et goupillon. Pour arroser les viandes, volailles et poissons pendant la cuisson. L'aiguille permet d'injecter dans la chair les assaisonnements et les jus. Nettoyage facile grâce au goupillon.



**700.32**

Volette à pâtisserie, chromée, avec pieds, Ø 32 cm, H 1,5 cm.



**2099999**

Disque relai (adaptateur induction) Ø 24 cm, inox.



**21052**

Mini-verre doseur de 5 à 35 ml (en verre). Graduations en millilitre, centilitre, cuillère à café, cuillère à soupe et once. Diamètre : 5 cm, hauteur : 6 cm. Livré en présentoir de 12 et facturé à la pièce.



**70520**

Cotte de maille inox « ROASTEASY », pour cuisson de viandes, volailles, poissons, gibiers et légumes, au four comme au barbecue. Evite le dessèchement de la viande qui garde son fondant et son moelleux en cuisant, tout en prenant une belle coloration caramélisée. Réduit les éclaboussures et projections de graisses dans le four. Permet aussi la cuisson à blanc des tartes, à la place de noyaux de cuisson. Compatible lave-vaisselle. Dimensions : 40 x 40 cm.

**10760**

Passe-légumes, diamètre 24 cm, inox avec bouton en bois.  
 Livré avec 3 grilles  
 (1,4 mm pour coulis, fruits à pépins...  
 2,4 mm pour purées et usage courant...  
 5 mm pour raves, épinards...)  
 Livré en boîte.



**13606**

Presse-citron  
 « SQUEEZER »,  
 fonte aluminium  
 laqué jaune.



**5111**

Coupe-pommes/poires,  
 ABS et inox, poignées soft touch.  
 Diamètre de coupe : 9 cm.  
 Evide et coupe en 12 quartiers.



**4863260**

Coupe-ananas avec découpe morceaux.  
 Evide, épluche et tranche.  
 Fonctionne comme un tire-bouchon.



**832**

Pose ustensiles  
 antidérapant  
 « UTENSIL REST »,  
 silicone gris,  
 4 emplacements.  
 16,9 x 16,3 x 20,4 cm.  
 Idéal pour ne pas salir  
 le plan de travail.

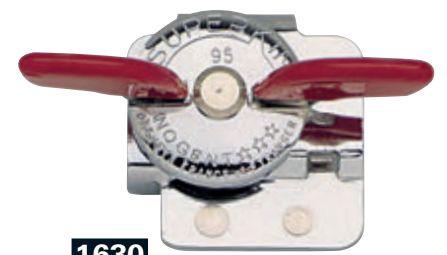




**C41**  
Clé à conserve/décapsuleur chromée.  
Longueur : 13 cm.



**25**  
Ouvre-boîtes (lame fixe).  
Livré par sachet de 25 uniquement et facturé à la pièce



**1630**  
Ouvre-boîtes « SUPER KIM ».



**4050**  
Ouvre-boîtes à anneau « TIRANO ».



**1105**  
Ouvre-boîtes camping (lame pliante à ressort).



**4024**  
Ouvre-boîtes « Mini-Kim » (lame fixe) pour gaucher.



**1603**  
Ouvre-boîtes « BRABANTIA ».



**2247**  
Ouvre-bocaux « JARKEY », aluminium laqué noir.



**4040**  
Ouvre-boîtes à couteau « MAXI KIM ».



**7.6857**  
Ouvre-boîtes « VICTORINOX », rouge.



**7.6857.3**  
Idem 7.6857, noir.



**1556**  
Ouvre-bocaux « BRABANTIA ».



VICTORINOX



Petits articles ménagers



**5.2763.16**

Pelle de cuisine coudée, lame flexible 16 cm inox (longueur utile 12 cm), manche polypro noir.



Spatule cuisine, lame flexible inox, manche polypro noir.

Référence **5.2603.20** **5.2603.25**

Longueur lame 20 cm 25 cm



100% MADE IN FRANCE



**1710**

Pelle de cuisine coudée « PELTEX » lame 9 cm inox (longueur utile 6 cm) manche bois verni.



**1720**

Idem 1710, lame 15 cm (longueur utile 9 cm).



**1730**

Pelle de cuisine flexible « PELTEX » lame ajourée et courbe 16 cm inox, manche bois verni.



**1740**

Pelle à tarte/gâteau/pizza, coudée et coupante, lame 16 cm inox (longueur utile 13 cm).



**3560**

Pince à servir 28 cm inox/nylon coloris assortis, avec blocage.



**273**

Aiguille à brider, 24 cm, inox.

**632.25**

Lardoire à manche polypro noir, tige 25 cm inox.



**54201**

Couteau huîtres « TRIANGLE », garde et lame inox, manche bois laqué noir.



**54202**

Couteau huîtres « TRIANGLE », garde et lame losange inox, manche nylon noir.



**906**

Couteau huîtres « NOGENT 3 ETOILES », lame lancette inox, manche polypro bleu.



**818**

Couteau huîtres « LE BEC », lame lancette inox, manche plaquettes olivier.



**820**

Idem 818, plaquettes coquilles d'huîtres recyclées.



**1408**

Couteau huîtres « BARGOIN », lame lancette inox, manche nylon noir.



**6408**

Couteau huîtres ordinaire, lame lancette inox, manche bois exotique 2 rivets.



**1402**

Couteau huîtres « ERGO - AU NAIN », lame inox, manche ovale thermo-gomme bleu.



**2408**

Couteau huîtres professionnel, lame lancette inox, manche palissandre 2 rivets.



**5408**

Couteau huîtres professionnel fort, lame lancette inox, manche palissandre 2 clous et un rivet.



**1616**

Couteau huîtres fermant OPINEL n°9VRI, lame inox, manche bubinga.



A partir de 12 couteaux réf. 1616, livraison en présentoir de comptoir (sans supplément de prix).



**CHC.HH**

Couteau huîtres 13 cm, lame acier 12C27 mat, manche coquilles d'huîtres. Livré en coffret bois massif.



**CHC.HM**

Idem CHC.HH, manche coquilles de moules.





**7.6394**

Couteau huîtres « VICTORINOX », lame lancette courbe inox, manche nylon noir antidérapant.



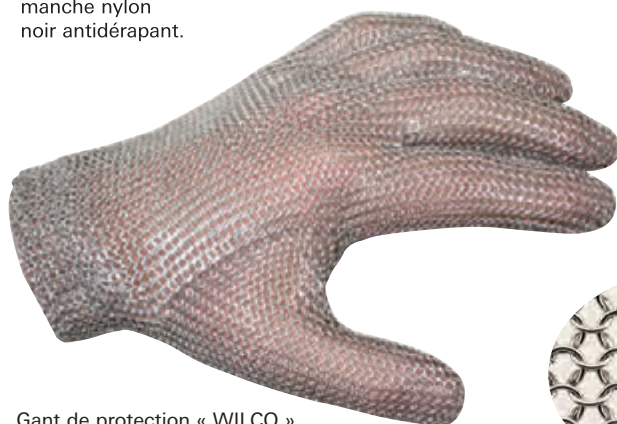
**70500**

Moufle de protection « O'safe », cotte de mailles inox, ambidextre, serrage poignet par ressorts ultra-plats. Taille unique.



**70001**

Couteau à huîtres « O'Knife », lame 4 cm acier inox, manche et garde ABS noir. Rend l'ouverture des huîtres accessible à tous et sans effort grâce à son système de percussion mécanique. Longueur totale : 24,8 cm.



Gant de protection « WILCO », cotte de mailles inox, ambidextre, serrage poignet par ressorts ultra-plats.

Référence	Taille
<b>13020</b>	S (7-7 1/2)
<b>13030</b>	M (8-8 1/2)
<b>13040</b>	L (9-9 1/2)



Détail de la maille.  
Ø intérieur 3 mm.  
Ø extérieur 4 mm.  
Fil Ø 0,5 mm.



**1623**

Couteau coquilles St Jacques « AU NAIN », lame large inox, manche ABS bleu.



**2202**

Sabot « CLIC'HUITRES » PVC noir. Permet de maintenir l'huître avec sécurité.



Moufle à huîtres, silicone.

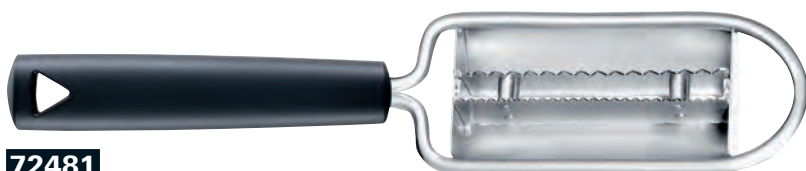
Référence **4682.20** **4682.21**

Modèle Droitier Gaucher

Un droitier tient le couteau à huîtres dans la main droite et porte donc la moufle à la main gauche. Et inversement pour le gaucher.



Petits articles ménagers



**72481**

Ecailleur professionnel « TRIANGLE » à lame inox interchangeable avec 4 types de dents permettant d'enlever les écailles de différentes tailles. Le collecteur limite les projections.



**6500.10**

Ecailleur « SCALEX », à couvercle retenant les écailles (Westmark).



**9037**

Ecailleur « VITÉCAILLE », manche polypro bleu, inox.



**50486**

Pince à arêtes « TRIANGLE » 13 cm, inox.



**57**

Coupe-oursins à ressort 29 cm, branches noires, lames inox.

**brabantia**



**122668**

Balance de cuisine « TASTY + », plateau verre sécurité blanc 265 x 152 x 20 mm avec crochet de suspension. Alimentation : 3 piles AAA (fournies).



**122880**

Balance de cuisine « TASTY DYNAMO », plateau verre sécurité noir anthracite 200 x 200 x 45 mm, écran avec bouton rotatif permettant de recharger la batterie. Fonctionne sans piles.



**480560**

Balance de cuisine avec minuteur « PROFIL LINE », plateau acier brossé Ø 200 x 24 mm. Alimentation : 3 piles AAA (fournies).

Toutes les balances de cuisine ci-dessus sont équipées d'écrans LCD.  
Portée : 5 kg. Graduation : 1 g. Garantie 5 ans.



# VICTORINOX



**\*\* 6.9006.11W43**

Couteau de table/tomates Swiss Modern, lame crantée 11 cm inox, bout rond, manche vert sauge.



**\*\* 6.9006.12W43**

Couteau steak Swiss Modern, lame crantée 12 cm inox, manche vert sauge.



**\*\* 6.9036.0943**

Fourchette Swiss Modern, manche vert sauge.



**\*\* 6.9036.0843**

Cuiller à soupe Swiss Modern, manche vert sauge.



**\*\* 6.9036.0643**

Fourchette à dessert Swiss Modern, manche vert sauge.



**\*\* 6.9036.0743**

Cuiller à café Swiss Modern, manche vert sauge.

\*\* Livrés par boîte de 6 uniquement et facturés à la pièce.



**6.9096.11W43.12**

Ménagère 12 pièces Swiss Modern, manche vert sauge, comprenant :  
- 6 couteaux table/tomate lame crantée 11 cm, bout rond (Réf. 6.9006.11W43)  
- 6 fourchettes (Réf. 6.9036.0943)

Tous les couverts ci-dessus avec un manche polypropylène sont garantis lave-vaisselle (acier inox 18/10)

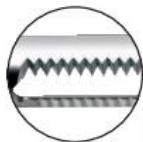


# VICTORINOX



**6.0942.3**

Eplucheur « IOTA » polypropylène noir, lame double tranchant lisse acier inox.



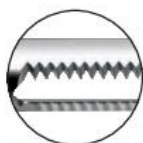
**6.0943.3**

Pèle-tomates (éplucheur universel) « IOTA » polypropylène noir, lame à double denture intérieure (convient aussi pour kiwis, pêches, poivrons...)



**6.0943.1**

Idem 6.0943.3, rouge.



**6.0943.4**

Idem 6.0943.3, vert.



**6.0950.3**

Rasoir à légumes « RHO » polypropylène noir, lame lisse acier inox.



**6.0963.3**

Pèle-tomates (éplucheur universel) « YPSO », manche « Y » polypropylène noir, lame à double denture intérieure (convient aussi pour kiwis, pêches, poivrons...)



**6.0950.1**

Idem 6.0950.3, rouge.



**6.0963.1**

Idem 6.0963.3, rouge.



**6.0950.4**

Idem 6.0950.3, vert.



**6.0963.4**

Idem 6.0963.3, vert.



VICTORINOX



**6.0972.3**

Eplucheur « NOVA-I »,  
manche acier inox  
et Tritan, lame double  
tranchant lisse acier inox.  
En boîte cadeau.



**6.0982.3**

Eplucheur « NOVA-Y », manche « Y »  
acier inox et Tritan, lame double  
tranchant lisse acier inox.  
En boîte cadeau.



**8.1017.10**

Ciseaux de ménage, 10 cm, inox.



**8.1017.13**

Ciseaux de ménage, 13 cm, inox.



**8.1017.16**

Ciseaux de ménage, 16 cm, inox.



**7.6363.4**

Ciseaux cuisine 20 cm verts.



**451461**

Coffret 6 couteaux table 21 cm,  
lame microdentée inox,  
manche chêne.

**451463**

Idem 451461, lame avec gravure  
laser différente sur chacune  
des lames.



## COLLECTION FLEURIS



**810176**

Coffret 6 couteaux table monobloc forgés, microdentés, 23 cm,  
tout inox.  
Décors « Fleuris » sur manches réalisés par microbillage sélectif :  
prunus, lys, cosmos, ginkgo, pavot, trèfle.



**810178**

Coffret 6 fourchettes, 20 cm, tout inox, décors « Fleuris ».



**810180**

Coffret 6 cuillers de table, 20 cm, tout inox, décors « Fleuris ».



**810182**

Coffret 6 cuillers à café, 15 cm, tout inox, décors « Fleuris ».



**CLAUDE DOZORME**

**2389**

Grand couteau à fromage, 26,5 cm, acier X50CrMoV15, manche olivier. Livré en coffret cadeau.



**2889**

Petit couteau à beurre debout sur socle, 12 cm, acier X50CrMoV15, manche olivier. Livré en coffret cadeau.



**3253**

Coffret 4 couteaux « La Petite Cuisine Berlingot », lames acier X46Cr13, manches olivier :  
- Couteau bec d'oiseau, lame 5,5 cm.  
- Couteau légumes, lame 7,5 cm.  
- Couteau office, lame 9 cm.  
- Couteau trancheur, lame dentée 11,5 cm.



**4003.P**

Piano 6 couteaux steak « GRILLADE », 24 cm, acier X50CrMoV15, manche olivier. Dimensions piano en bois : 24 x 12,50 x 6 cm.



**3252**

Coffret 3 couteaux « Cuisine Tradi Berlingot », lames acier X50CrMoV15 finition mat, manches olivier :  
- Couteau office, lame 10 cm.  
- Couteau Santoku, lame 13 cm.  
- Couteau découper, lame 15 cm.

**Ne pas passer au lave-vaisselle**



**BJB.1023TC**

Coffret 6 couteaux table Le Thiers® « Campagne » 22 cm, acier inox Z40C13 mat, plein manche olivier, en coffret carton.



**BJB.1039TC**

Idem BJB.1023TC, plein manche bois assortis (olivier, wengé, buis, ébène, chêne, bois de violette).



**BJB.1023**

Coffret 6 couteaux table « Le Thiers® » 23 cm, acier inox Z40C13 mat, plein manche olivier, en coffret carton.



**BJB.1035**

Coffret 6 couteaux table « Le Thiers® » 23 cm, acier inox Z40C13 brillant, plein manche ébène, en coffret carton.



**BJB.1039**

Idem BJB.1035, plein manche bois assortis (olivier, wengé, buis, ébène, chêne, bois de violette).



**BJB.1311**

Coffret 6 couteaux table « 1948 » 23 cm, acier inox Z40C13 mat, plein manche olivier, en coffret carton.



**BJB.1118**

Tartineur, 16 cm, acier inox Z40C13 brillant, plein manche olivier.



**BJB.1069**

Couteau sandwich, 18 cm, acier inox Z40C13 brillant, plein manche olivier. La lame de ce couteau a un côté denté pour couper et un côté lisse pour tartiner.

Le couteau CHIEN® est un couteau de table typique des Antilles, utilisé tant pour la préparation des plats que lors des repas. Ce couteau emblématique est un cadeau que l'on fait souvent dans le cadre de noces.

À l'origine, créé par SABATIER PÈRE ET FILS, il est ensuite repris par France EXPORTATION. Depuis 1980, il est fabriqué par la Société THIERS-ISSARD à Thiers.

Une sauce tire également son nom de ce couteau « la sauce chien ». Les ingrédients qui composent cette recette, cive, ail, persil, piment... sont préparés avec ce couteau.

★★★★  
SABATIER  
THIERS-ISSARD



**36103**

Coffret 6 couteaux de table « CHIEN® », 22 cm, lame acier inox Z40C13, manche polypropylène noir.



**36820**

Idem 36103, manche rouge.



**36844**

Couteau de table « CHIEN® », 22 cm, lame acier inox Z40C13, manche picana. Livré avec un pochon.

**Maserin®**  
Coltellerie in Maniago dal 1960



**5001.M**

Couteau sommelier, 3 pièces (lame coupe-capsule, levier, tire-bouchon), manche 12 cm acier inox avec plaquettes hêtre naturel.



**5001.OL**

Idem 5001.M, manche avec plaquettes olivier.



**1557**

Couteau cuisine « Le Grand Tradi »,  
manche grenadille, lame 13 cm 14C28N.  
Présentoir offert pour l'achat de 12 couteaux.



**1558**

Idem 1557, manche olivier.



**1559**

Idem 1557,  
manche noyer.



**OPINEL**  
SAVOIE FRANCE



**26102**

Présentoir 18 couteaux « Effilés », contenant :

- 3 couteaux 25587 - n°8 hêtre (10 cm)
- 3 couteaux 25594 - n°10 hêtre (12 cm)
- 3 couteaux 25549 - n°8 padouk (10 cm)
- 3 couteaux 25556 - n°10 padouk (12 cm)
- 3 couteaux 25631 - n°8 olivier (10 cm)
- 3 couteaux 25624 - n°10 olivier (12 cm)

**NOGENT**



**1129**

Boîte de 20 éplucheurs  
« EXPERT » inox,  
une fente, affidentés  
manches polypropylène  
coloris panachés  
(bleu ciel, bleu acier  
et noir).

**BØJ**

**1041**

Tire-bouchon  
mural noir  
mat.



**Grill'up**



Pince barbecue à roulettes, inox.  
Permet de retourner saucisses, brochettes...  
sans se brûler.

Référence	<b>50015</b>	<b>50022</b>
Longueur totale	40 cm	50 cm

**LE CREUSET**



**WT110.1**

Couteau sommelier WT110, 3 pièces (lame coupe-capsule  
micro-dentée, double levier avec décapsuleur, tire-bouchon),  
manche 12 cm inox, en boîte.



**2623**

Couteau coquilles St Jacques ordinaire, lame large 11 cm  
acier inox, manche polypropylène bleu.



Chevalier  
diffusion



**CD.106**

Lot de 6 fourchettes  
à huîtres, inox.

x6

fourchette à huîtres



**CD.112**

Lot de 6 cuillères à huîtres, inox.

x6

cuillère à huîtres



**CD.117001**

Lot de 6 fourchettes  
à escargots, inox.

fourchette à escargot

x6



**CD.494**

Râpe à fromage  
moulinette, inox,  
19,5 cm.



x10

baguettes  
asiatiques

福福福福福福福福  
福福福福福福福福  
寿寿寿寿寿寿寿寿  
宜宜宜宜宜宜宜宜  
康康康康康康康康



**CD.6567**

Lot de 10 baguettes asiatiques en bambou, 26,5 cm.



**CD.1572**

Lot de 4 pailles courbées réutilisables  
+ 1 goupillon, inox.  
Dimensions d'une paille : Ø 0,6 x 21 cm.  
Dimensions du goupillon : Ø 0,7 x 25 cm.



4 pailles inox courbées  
& 1 goupillon

La parfaite alternative  
aux pailles en plastique  
jetables!



**CD.432**

Infuseur flottant à bouquet garni, inox.  
Dimensions : 10 x Ø 6,5 cm.





Chevalier  
diffusion



**CD.1361**

Presse-citron vert  
« SQUEEZER »,  
fonte aluminium  
laqué vert.  
Diamètre : 6 cm.



**CD.2116**

Eplucheur ail,  
silicone,  
13,5 cm.



**CD.726024**

Extracteur de jus de citron, inox.  
Diamètre : 4 cm.



**CD.634**

Coupe-avocat, inox  
et polypropylène,  
24 x 6 x 1,5 cm.  
Dénayaute et coupe  
en 11 quartiers.



**CD.2047**

Couteau anti-rayures,  
polyamide noir,  
lame 18,5 cm.  
Longueur totale :  
29,5 cm.



**CD.264**

Lot de 3 feuilles de protection « Fleur »  
en feutrine acryliques pour poêles  
et moules anti-adhérents.  
Diamètres : 27 , 32 et 37 cm.



**CD.752**

Chaîne pour fond  
de tarte, inox, 18 cm.



**CD.448**

Gant ambidextre anti-chaueur/anti-glisse, fibre d'aramide  
et silicone, résistant à la chaleur jusqu'à 260°C.





**CD.352**

Lot de 2 boules anticalcaire inox pour bouilloires traditionnelles ou électriques, 3,5 x 3 cm.



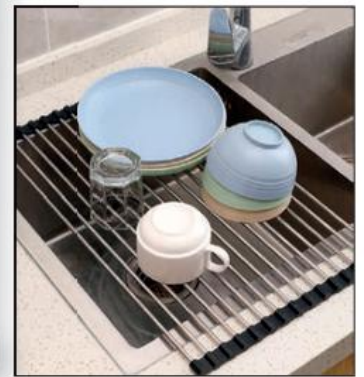
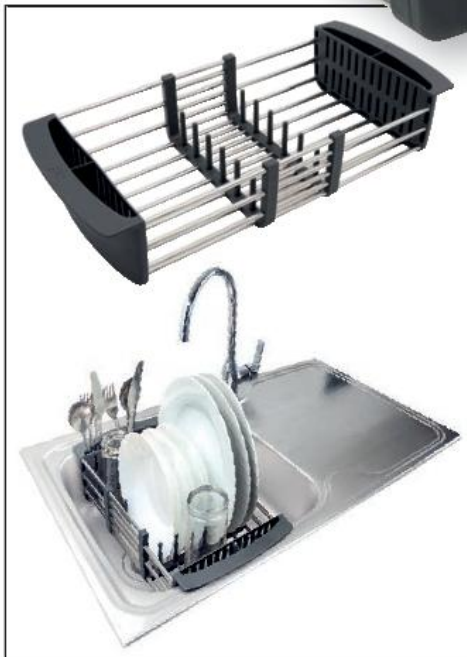
**CD.28502**

Egouttoir pour dessus d'évier extensible, inox, 52 x 30 cm.



**CD.21444**

Egouttoir panier à vaisselle extensible inox, poignées ABS coloris assortis (gris ou blanc). Dimensions : 35,5 x 22,5 x 10 cm.



**CD.671**

Brosse à barbecue en fil de laiton, manche hêtre, 28 cm.



**CD.681**

Brosse à légumes mélange de fibres, manche hêtre. Dimensions : 14 x 5 x 4 cm.



**CD.683**

Brosse à vaisselle en fibres naturelles, manche hêtre, 20 cm. Diamètre de la tête : 6,5 cm.



**CD.685**

Tête de rechange en fibres naturelles pour CD.683.



**EPPI.29SG**  
Emporte-pièce à ravioli,  
motif carré 40 x 40 mm.



**EPPI.31SG**  
Idem EPPI.29SG, 70 x 70 mm.



**EPPI.3355SG**  
Emporte-pièce à ravioli,  
motif rond, diamètre : 55 mm.



**EPPI.32SG**  
Idem EPPI.3355SG,  
diamètre : 80 mm.



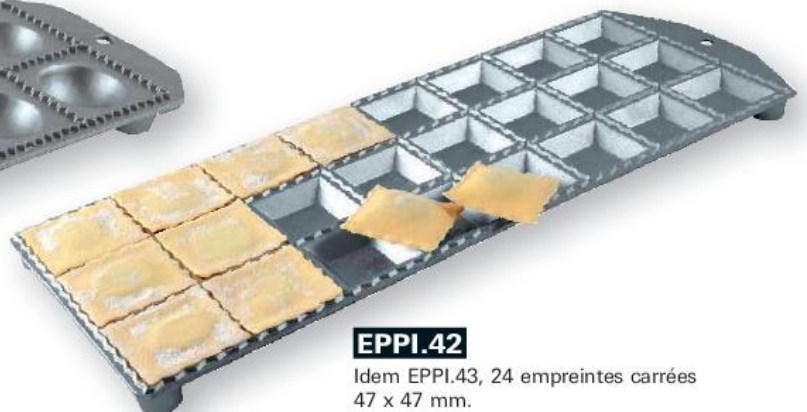
**EPPI.172**  
Roulette coupe-pâte carrée  
pour tortellini 6 x 6 cm,  
manche hêtre naturel.  
Longueur totale : 20 cm.



**EPPI.39**  
Roulette coupe-pâte courbée,  
manche hêtre naturel.  
Longueur totale : 17,5 cm.



**EPPI.43**  
Moule à ravioli 12 empreintes rondes  
52 x 52 mm avec rouleau en bois.



**EPPI.42**  
Idem EPPI.43, 24 empreintes carrées  
47 x 47 mm.



**EPPI.2053**

Coffret 8 pièces pour préparation  
de ravioli et tortellini comprenant :

- EPPI.43
- EPPI.29SG
- EPPI.31SG
- EPPI.32SG
- EPPI.3355SG
- EPPI.172
- EPPI.39
- Rouleau  
à pâtes.
- Livret explicatif  
en français.



**EPPI.129**

Doseur/fourchette à spaghetti 30 cm, hêtre naturel.  
3 portions : 1, 2 ou 3 personnes.



**EPPI.8550**

Rouleau à pâte hêtre naturel  
avec poignées, diamètre : 4 cm.  
Longueur : 50 cm.



**EPPI.102**

Séchoir à pâtes pliable, hêtre naturel.  
Dimensions : 36 x 30 cm.

**EPPI.88**

Planche pour garganelli et gnocchi, hêtre naturel.  
Longueur totale : 21 cm.



**EPPI.2052**

Coffret 9 pièces  
pour préparation  
de pâtes comprenant :

- EPPI.39
- EPPI.172
- EPPI.102
- EPPI.88
- EPPI.129
- Rouleau à pâtes 34 cm.
- Rouleau à pâtes spaghetti.
- Rouleau à pâtes fettuccine.
- Pince à spaghetti.
- Livret explicatif  
en français.

**IMP.2190**

Machine à pâtes « TITANIA »,  
acier chromé.  
Laminoir à pâtes amovible afin  
d'adapter différents accessoires.  
Épaisseur réglable permettant d'obtenir  
des feuilles de pâtes de 6 largeurs différentes  
(jusqu'à 150 mm de large).  
Idéal pour les Tagliatelles, Fettuccine et Raviolis.  
Machine à pâtes livrée avec 2 accessoires de coupe :  
- Rouleau 2 mm pour pâtes fines (Tagliatelles)  
- Rouleau 6,5 mm pour pâtes larges (Fettuccine)  
Fabrication italienne.



**imperia®**

