



COUTELLERIE

KNIVES

A chaque couteau son utilisation : hacher les légumes, désosser une viande ou une volaille, couper des sushis ... Découvrez notre gamme très complète de couteaux, affûteurs et aiguseurs, sélectionnée pour satisfaire tous les usages.

A knife for each purpose: chopping vegetables, boning meat or poultry, slicing sushi... Discover our comprehensive range of knives and sharpeners, selected to meet your every need.

| | Pages | |
|--|-----------|--|
| Couteaux "Global" | 82 à 87 | <i>"Global" knives</i> |
| Couteaux Européens | 88 à 98 | <i>European Knives</i> |
| Barres, mallettes et armoires à couteaux | 99 à 101 | <i>Knife bars, cases and cupboards</i> |
| Petits outils | 102 à 107 | <i>Small utensils</i> |
| Ciseaux | 108 | <i>Scissors</i> |
| Couteaux à pain et à pizza | 109 | <i>Bread and pizza knives</i> |
| Couteaux à poisson | 110 à 111 | <i>Fish knives</i> |
| Couteaux à fromage | 112 à 113 | <i>Cheese knives</i> |
| Couteaux à viande | 114 | <i>Meat knives</i> |
| Couteaux à glace | 115 | <i>Ice knives</i> |
| Affûtage | 116 à 121 | <i>Sharpening</i> |
| Planches de découpe | 122 à 127 | <i>Chopping boards</i> |

SÉRIE "G"

Couteaux à grande lame et manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum.

G SERIES

G series are longer bladed knives with a weighted hollow handle, ensuring perfect balance in the hand.



SET DE COUTEAUX GLOBAL + BARRE

- Couteau à trancher G2 inox L130 mm (120204)
- Couperet légumes G55 inox L 140 mm (120265)
- Couteau tous usages G511 inox L 150 mm (120260)
- Couteau office inox G538 L 90 mm
- Barre magnétique inox 475 x 45 mm (120305)

GLOBAL KNIVES AND RACK

- Stainless steel 130mm G2 Slicer (120204)
- Stainless steel 140mm G55 Vegetable Knife (120265)
- Stainless steel 150mm G511 Utility Knife (120260)
- Stainless steel 90mm G538 Paring Knife
- Stainless steel magnetic knife rack 475x45mm (120305)

| | Code | Prix HT |
|--------|--------|---------|
| le SET | 120390 | |

COUTEAU À DÉCOUPER
SLICER

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G1 | 210 | 120201 | |
| G6 | 180 | 120202 | |

COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G2 | 200 | 120204 | |

COUTEAU À VIANDE
CARVING KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G3 | 210 | 120205 | |

COUTEAU DE CUISINE
Lame large.
ORIENTAL KNIFE
Wide blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G4 | 180 | 120206 | |

COUPERET À LÉGUMES
VEGETABLE KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G5 | 180 | 120207 | |

COUTEAU HACHOIR

Lame biseautée d'un seul côté.

ORIENTAL DEBA

Blade bevelled on one side only

| | L mm | Code | Prix HT |
|-------------|------|--------|---------|
| G7 droitier | 180 | 120209 | |
| G7 gaucher | 180 | 120211 | |

COUTEAU À GIGOT

ROAST SLICER

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G8 | 220 | 120210 | |

COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

BREAD KNIFE

Serrated blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|----|------|--------|---------|
| G9 | 220 | 120215 | |

COUTEAU À JAMBON / SAUMON

Lame flexible unie.

HAM / SALMON KNIFE

Flexible blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|------|---------|
| G10 | G10 | 310 | 120218 |

COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI"

Lame biseautée d'un seul côté.

"YANAGI SASHIMI" KNIFE

Blade bevelled on one side only.

| | L mm | Code | Prix HT |
|--------------|------|--------|---------|
| G11 droitier | 250 | 120220 | |
| G11 gaucher | 250 | 120223 | |
| G14 | 300 | 120221 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH
IS FOR THE BLADE



COUTEAUX "GLOBAL"

Héritiers de la grande tradition des samourais japonais, les couteaux "GLOBAL" sont la référence dans le domaine de la gastronomie. Les lames en acier inoxydable CROMOVA 18 garantissent un tranchant remarquable. Leur design exceptionnel offre un parfait équilibre en main. La gamme proposée est large, chaque forme est spécialement adaptée à un usage particulier. Chaque couteau est livré dans une boîte individuelle avec oeillet de suspension.

Entretien :

Laver à l'eau chaude et essuyer.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.



COUPERET DE CUISINE

MEAT CHOPPER

| | L mm | Code | Prix HT |
|------------|------|--------|---------|
| G12, 440 g | 160 | 120240 | |



FOURCHETTE À VIANDE

CARVING FORK

| | L mm | Code | Prix HT |
|-------------|------|--------|---------|
| G13, courbe | 310 | 120245 | |



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI"

Lame droite et biseautée d'un seul côté.

"TAKO SASHIMI" KNIFE

Straight blade bevelled on one side only.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G15 | 300 | 120225 | |



COUTEAU DE CUISINE

COOK'S KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G16 | 240 | 120234 | |
| G17 | 270 | 120235 | |



COUTEAU FILET DE POISSON

Lame flexible.

FILLET KNIFE

Flexible blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G20 | 210 | 120230 | |
| G18 | 240 | 120231 | |
| G19 | 270 | 120232 | |



COUTEAU À DÉOSSER

Forme usée, lame flexible.

BONING KNIFE

Used, flexible blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G21 | 160 | 120271 | |

"GLOBAL" KNIVES

An ode to the great traditions of Japanese samurai, "GLOBAL" knives are the products of choice in the world of gastronomy. The blades, made from CROMOVA 18 stainless steel, provide incredibly smooth cutting. Their exceptional design ensures perfect balance in the hand.

There is a wide range of knives, each with a specific use. Each knife comes in an individual pack with a lifting eye.

Maintenance:

Wash in hot water and wipe dry.

Do not wash in the dishwasher.

Do not use with chlorinated products which will damage the special steel of the blade.



COUTEAU ÉMINCEUR

Couteau lourd à lame large, idéal pour viande et poisson.

MEAT / FISH KNIFE

Heavy knife with wide blade, ideal for chopping meat and fish.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G29 | 180 | 120237 | |



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame étroite et très flexible.

SWEDISH FILLET KNIFE

Narrow, very flexible blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G30 | 210 | 120228 | |



COUTEAU SANTOKU

Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

FLUTED SANTOKU KNIFE

Traditional multi-purpose knife with a serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G48 | 180 | 120243 | |



COUPERET À LÉGUMES

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

FLUTED VEGETABLE KNIFE

The serrated blade creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G56 | 180 | 120239 | |



COUTEAU À JAMBON

Lame flexible, alvéolée des 2 côtés, largeur 35 mm.

HAM KNIFE

Flexible blade, serrated on both sides, 35mm wide.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G60 | 300 | 120219 | |



COUTEAU DE CUISINE

Lame alvéolée.

KITCHEN KNIFE

serrated blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| G63 | 160 | 120246 | |
| G61 | 200 | 120247 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE

SÉRIE "GF"

Couteaux à lame forgée trempée apportant une résistance supérieure.
Manche rond creux assurant équilibre et prise en main optimum.

GF SERIES

GF series are drop-forged bladed knives with optimum resistance.
Weighted hollow handle provides perfect balance in the hand.



FOURCHETTE À VIANDE

Droite, dite "baïonnette".

MEAT FORK

Straight fork known as a bayonet.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GF24 | 310 | 120244 | |



COUTEAU DE PARAGE AVEC GARDE

BUTCHER'S KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GF27 | 165 | 120268 | |



COUTEAU À DÉOSSER

Lame à forme usée.

BUTCHER'S KNIFE

"Used" blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----------|------|--------|---------|
| GF31 GF31 | 160 | 120267 | |



COUTEAU DU CHEF

CHEF'S KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GF33 | 210 | 120272 | |
| GF34 | 270 | 120273 | |
| GF35 | 300 | 120274 | |



COUPERET À LÉGUMES

VEGETABLE KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GF36 | 200 | 120280 | |

SÉRIE "GSF"

Couteaux à lame courte et manche plein.

GSF SERIES

GSF series are short-bladed knives with a solid handle.



COUTEAU D'OFFICE PLAT

Très maniable pour l'épluchage, le tournage des légumes, les travaux de précision.

FLAT PARING KNIFE

Ideal for peeling, turning vegetables, and specific cutting work.

| | L mm | Code | Prix HT |
|--------------------|------|--------|---------|
| GSF15 | 80 | 120257 | |
| GSF31, manche long | 80 | 120351 | |
| GSF22 | 110 | 120278 | |
| GSF24 | 150 | 120259 | |



COUTEAU D'OFFICE

Lame droite.

PARING KNIFE

Straight blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|--------------------|------|--------|---------|
| GSF16 | 60 | 120258 | |
| GSF33, manche long | 60 | 120350 | |



COUTEAU À PELER

Lame courbe.

PEELING KNIFE

Curved blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|--------------------|------|--------|---------|
| GSF17 | 60 | 120261 | |
| GSF34, manche long | 60 | 120269 | |



COUTEAU D'OFFICE

PARING KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS38 | 90 | 120254 | |



COUTEAU À STEAK

Lame à fine microdenture pour couper sans déchirer la viande. Set de 4 couteaux.

STEAK KNIFE

Fine-toothed blade used for cutting meat without tearing it. Set of 4 knives.

| | L mm | Code | Prix HT |
|---------|------|--------|---------|
| GSF4023 | 110 | 120319 | |



LA LONGUEUR INDICUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH
IS FOR THE BLADE



SÉRIE "GS"

Couteaux équilibrés à lame courte et manche creux effilé.

GS SERIES

GS series are smaller bladed knives with a weighted hollow handle.



COUPEAU DE CUISINE KITCHEN KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS1 | 110 | 120248 | |
| GS3 | 130 | 120252 | |



COUPEAU À TRANCHER SLICER

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS2 | 130 | 120250 | |



COUPEAU À LÉGUMES Lame biseautée d'un seul côté. VEGETABLE KNIFE Blade bevelled on one side only.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS4 | 120 | 120253 | |



COUPEAU À PELER Lame courbe. PEELING KNIFE Curved blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS8 | 70 | 120262 | |



COUPEAU À TOMATES Lame crantée. TOMATO KNIFE Serrated blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS9 | 80 | 120264 | |



COUPEAU À FROMAGE Les trous dans la lame évitent au fromage de coller. CHEESE KNIFE The holes in the blade prevent the cheese from sticking.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS10 | 140 | 120266 | |



COUPEAU TOUS USAGES Lame souple. UTILITY KNIFE Flexible blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS11 | 150 | 120260 | |



COUPERET À LÉGUMES VEGETABLE KNIFE

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS5 | 140 | 120265 | |



COUPEAU ÉPLUCHEUR Coupe droite. PARING KNIFE Straight cut.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS6 | 100 | 120256 | |



COUPEAU D'OFFICE Lame pointue. PARING KNIFE Sharp blade.

| | L mm | Code | Prix HT |
|-----|------|--------|---------|
| GS7 | 100 | 120255 | |



COUPEAU À LAME CRANTÉE Pour tomates, agrumes... FLUTED UTILITY KNIFE For chopping tomatoes, citrus fruits, etc.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS14 | 150 | 120263 | |



COUPEAU SANTOKU Couteau traditionnel multi-usages dont la lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit et la lame pour faciliter le tranchage.

FLUTED SANTOKU KNIFE
Traditional multi-purpose knife with a serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS37 | 130 | 120241 | |



COUPERET À LÉGUMES

La lame alvéolée crée des coussins d'air entre le produit à couper et la lame facilitant ainsi la coupe.

FLUTED VEGETABLE KNIFE
Serrated blade which creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS39 | 140 | 120238 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH
IS FOR THE BLADE

SÉRIE "GT"

Articles de table à manche plein.



GTF001



GTF007



GTF004

COUVERTS DE TABLE

Couverts monobloc au design très soigné.

CUTLERY SET

Cast in one piece. Chic design.

| | Code | Prix HT |
|--------------------------|--------|---------|
| Couteau steak GTF001 | 120320 | |
| Cuillère de table GT007 | 120324 | |
| Cuillère à dessert GT004 | 120322 | |



COUVERTS À SALADE

SET OF SALAD SERVERS

| | Code | Prix HT |
|----------|--------|---------|
| GT103/SB | 120325 | |

GT SERIES

Full-handle tableware items.



ENSEMBLE À GIGOT

Composé d'un couteau à viande de 21 cm (G13) et d'une fourchette à viande courbe (G13).

2-PIECE CARVING SET

Includes a 21cm knife (G13) and curved fork (G13).

| | Code | Prix HT |
|-----|--------|---------|
| G13 | 120270 | |



CISEAUX

Fins, précis et robustes. Ambidextres.

SCISSORS

Slim, precise and hardwearing. Ambidextrous.

| | L mm | Code | Prix HT |
|---------|------|--------|---------|
| GKS-210 | 210 | 120332 | |

**COUTEAUX JAPONAIS
JAPANESE KNIVES**

**ACCESSOIRES
ACCESSORIES**



SPATULE

Lame flexible, manche ergonomique bien équilibré.

SPATULA

Flexible blade with user-friendly handle ensuring perfect balance.

| | (1) L mm | Code | Prix HT |
|--------|----------|--------|---------|
| GS21/4 | 110 | 120281 | |
| GS21/6 | 150 | 120282 | |
| GS21/8 | 200 | 120283 | |



SPATULE COUDÉE

Lame flexible.

CURVED SPATULA

Flexible blade.

| | lg mm | (1) L mm | Code | Prix HT |
|------|-------|----------|--------|---------|
| GS25 | 50 | 150 | 120286 | |

(1) Longueur spatule hors manche

Length of spatula excl handle



SPATULE COUDÉE

Lame flexible, coudée.

Modèle étroit pour travaux de précision.

CURVED SPATULA

Flexible, curved blade.

Narrow model for precision cutting.

| | lg mm | (1) L mm | Code | Prix HT |
|--------|-------|----------|--------|---------|
| GS42/4 | 20 | 95 | 120360 | |
| GS42/6 | 25 | 195 | 120361 | |



SPATULE AJOURÉE

Flexible, légèrement coudée. Idéale pour retourner les pièces larges, les filets de poisson pendant la cuisson.

TURNER / SPATULA

Flexible, slightly curved. Ideal for turning large items, such as fish fillets, during the cooking process.

| | L totale mm | Code | Prix HT |
|------|-------------|--------|---------|
| GS27 | 270 | 120287 | |



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Très efficace, conçue par les spécialistes de la cuisine des poissons crus.

FISH BONE TWEEZERS

Extremely effective. Designed by experts in raw fish cooking.

| | lg mm | Code | Prix HT |
|-------------------|-------|--------|---------|
| GS20/B | 19 | 120233 | |
| GS29, ergonomique | 16 | 120328 | |



PINCE DE SERVICE DU CHEF

Les extrémités des pinces sont crantées pour une préhension des aliments sans qu'ils glissent, lames à effet ressort, sans mécanisme, entretien facile.

CHEF'S TONGS

The ends of the tongs are serrated so that food does not slip when handled. Spring blades without mechanism. Easy maintenance.

| | L mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| GS28 | 300 | 120330 | |



BARRE MAGNÉTIQUE

Livrée avec vis et chevilles pour fixation murale. Acier inoxydable.

MAGNETIC KNIVES RACK

Comes with screws and bracket for wall mounting. Stainless steel

| | L x lg mm | Code | Prix HT |
|--------|-----------|--------|---------|
| G42/51 | 510 x 45 | 120305 | |



1

TROUSSE À COUTEAUX SOUPLE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro, léger. Lavable. 4 petits et 5 grands compartiments. Longueur maxi des outils : 470 mm environ. Dimensions à plat : 520 x 455 mm.

FLEXIBLE KNIVES CASE

Extra-strong nylon, velcro fastener, light. Washable. 4 small and 5 large pockets. Maximum tool length: About 470 mm. Dimensions when flat: 520 x 455 mm.



BLOC PORTE-COUTEAUX LARGE

Capacité 10 couteaux + 1 fusil. Hauteur des lames de 50 à 300 mm maximum.

KNIFE HOLDER BLOCK

Holds 10 knives + 1 sharpening steel. Blade height: 50 to 300mm maximum.

| | L x H x P mm | Code | Prix HT |
|-------|-----------------|--------|---------|
| GKB51 | 305 x 330 x 140 | 120312 | |



BLOC PORTE-COUTEAUX COMPACT

Capacité 8 couteaux. Acier inoxydable. Protège efficacement le tranchant des couteaux jusqu'à 280 mm de longueur de lame. Base en plastique antidérapante et amovible pour le nettoyage de l'intérieur du bloc.

COMPACT KNIFE HOLDER BLOCK

Holds up to 8 knives. Stainless steel. Covers knives up to 280mm long. Non-slip plastic base can be removed to clean the inside of the block.

| | L x H x P mm | Code | Prix HT |
|--------|-----------------|--------|---------|
| G-888D | 255 x 300 x 135 | 120310 | |



2

TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Dimensions à plat : 520 x 452 mm.

SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES

Made from extra-strong nylon. Velcro fastener. Washable. With carrying handle. Dimensions when flat: 520 x 452 mm.



3

TROUSSE À COUTEAUX SEMI-RIGIDE

En nylon extra-fort, fermeture par velcro. Lavable. Avec poignée de transport. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 520 x 715 mm.

SEMI-RIGID CASE FOR KNIVES

Made from extra-strong nylon. Velcro fastener. Washable. With carrying handle. Removable shoulder strap. Dimensions when flat: 520 x 715 mm.

| | Modèle | Nbre outils | L x lg x H mm | Kg | Code | Prix HT |
|---|---------|-------------|----------------|-------|--------|---------|
| 1 | G668/10 | 9 | 520 x 155 | 0,395 | 127015 | |
| 2 | G667/11 | 11 | 520 x 115 x 65 | 0,780 | 127018 | |
| 3 | G667/16 | 16 | 520 x 160 x 70 | 0,900 | 127020 | |
| 4 | G667 | 14 | 480 x 360 | 2,450 | 127021 | |



4

TROUSSE DU CHEF

En nylon extra-fort, fermeture par glissière, structure rigide. Lavable. Nombreux rangements pour accessoires et dossiers. Bandoulière amovible. Dimensions à plat : 480 x 780 mm.

CHEF'S CASE

Extra-strong nylon, zipper, rigid structure. Washable. Many different pockets for accessories and files. Removable shoulder strap.

"YOSHIKIN BUNMEI"



Lame en acier inoxydable au molybdène/vanadium au tranchant exceptionnel biseauté d'un seul côté (à droite) sauf code 120108. Manche en bois.

Entretien :
Laver à l'eau chaude et essuyer.
Ne pas laver au lave-vaisselle.
Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame.

Stainless steel blade tempered with molybdenum and vanadium which provides incredibly smooth cutting. Blade bevelled on one side only (on the right-hand side) except for model 120108. Wooden handle.

Maintenance:
Wash in hot water and wipe dry.
Do not wash in the dishwasher.
Do not use with chlorinated products which will damage the special steel of the blade.



COUTEAU DE BOUCHER "DEBA" "DEBA" KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 225 | 120100 | |
| 165 | 120102 | |
| 105 | 120104 | |



COUTEAU À LÉGUMES "USUBA" Lame épaisse sauf code 120108. Lame classique.

"USUBA" KNIFE
Thick blade except for model 120108.
Classic blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 225 | 120106 | |
| 180 | 120107 | |
| 180 | 120108 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH
IS FOR THE BLADE



COUTEAU TOUS SERVICES "OROSHI" "OROSHI" KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 240 | 120105 | |



COUTEAU À POISSON "TAKO SASHIMI" "TAKO SASHIMI" KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 330 | 120109 | |
| 270 | 120111 | |



COUTEAU À POISSON "YANAGI SASHIMI" "YANAGI SASHIMI" KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 330 | 120113 | |
| 300 | 120114 | |
| 270 | 120115 | |
| 210 | 120116 | |



- Lame-mitre-soie en acier inoxydable forgées monobloc garanti d'une robustesse professionnelle.

- Mitre ronde massive.

- Manche en POM noir avec rivets.

- Garanti lave-vaisselle.

- Blade-bolster-tang in stainless steel, cast as one piece to guarantee robust professional use.

- Solid round bolster.

- Black POM plastic handle with rivets.

- Dishwasher safe.



COUTEAU DE CUISINE

Ou éminceur.

CHEF KNIFE

Or meat/fish knife.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 120401 | |
| 200 | 120402 | |
| 250 | 120403 | |
| 300 | 120404 | |
| 350 | 120405 | |



COUTEAU D'OFFICE

PARING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 100 | 120430 | |



COUTEAU TRANCELARD

SLICER KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 250 | 120421 | |
| 300 | 120422 | |



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE

Ou à saumon fumé.

HAM OR SALMON KNIFE

Narrow blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 300 | 120502 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT IS FOR THE BLADE

COUTEAUX FORGÉS MATFER MATFER FORGED KNIVES

Couteaux forgés au design exclusif MATFER, qui permettent de répondre aux besoins des chefs les plus exigeants.

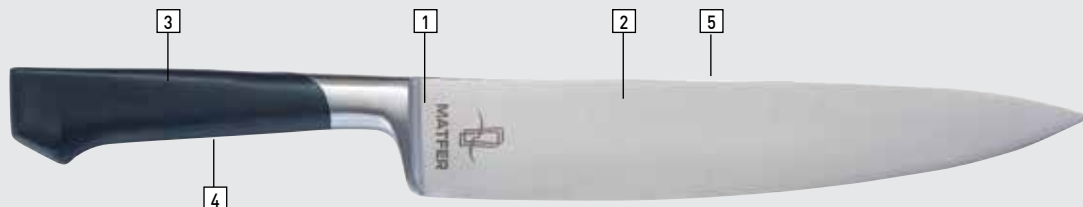
- Ensemble lame-mitre-soie forgé monobloc pour la solidité.
- Fabriqué en France.

This new range of forged knives with MATFER exclusive design, meets the needs of the most demanding chefs.

- Blade-holster-tang is fully forged, ensuring solidity.
- Manufactured in France.

- Mitre au design exclusif pour l'équilibre du couteau.
- Lame en acier inoxydable trempée au molybdène et au Vanadium pour l'équilibre entre résistance et facilité d'affûtage.
- Forme de manche étudiée pour une prise en main confortable et sécurisante.
- Finition manuelle du polissage du manche en POM pour un toucher agréable et doux.
- Dos de la lame sans angle vif pour un contact non blessant.

- Bolster with exclusive design ensures balance of the knife.
- Stainless steel blade tempered with molybdenum and vanadium ensures balance between resistance and easy sharpening.
- Studied handle design ensures comfortable and safe handling.
- Manual polishing of the handle made of POM for a pleasant and comfortable touch.
- Back angles of blade rounded for safety.



COUTEAU DE CUISINE

Ou éminceur avec mitre à talon.

CHEF'S KNIFE

Or meat/fish knife with bolster.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 120515 | |
| 200 | 120520 | |
| 250 | 120525 | |



COUTEAU TRANCELARD

SLICER KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 120536 | |
| 250 | 120537 | |



COUTEAU D'OFFICE

UTILITY KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 100 | 120510 | |



© Juliette Pradels/ Jérôme Villette



© Juliette Pradels/ Jérôme Villette



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



© Juliette Pradels/Jérôme Villette



Témoignage d'un chef

"J'ai eu en main les couteaux Matfer dès leur sortie.

J'apprécie leur équilibre et la force qui s'en dégage. A voir l'outil, on devine une fabrication solide. La matière du manche est agréable, douce et confortable en mains, c'est important lorsqu'on travaille tous les jours avec ses couteaux.

Etant très sensible au geste, j'apprécie également énormément l'harmonie entre le couteau et le produit, la tenue et la découpe est plaisante.

Le fil de la lame est bien affûté et il retrouve facilement son tranchant à l'affûtage.

Le dos de la lame ne blesse pas lorsqu'on doit appuyer dessus, le détail a visiblement

été travaillé. Et puis cette mitre forgée au design si particulier apporte une touche d'élégance à laquelle je suis sensible." **Eric Léautey.**

A chef's recommendation

"I tried Matfer knives when they were first released.

I appreciate their balance and the strength this confers. Just looking at them you can see their robust manufacture. The material of the handles is pleasant, comfortable and soft to hold, which is important when you are using knives every day.

I really appreciate the harmony between the knife and the product, it is pleasant to hold and it cuts beautifully.

The knife edge is very sharp and after sharpening it easily recovers its initial sharpness.

It does not hurt to press on the back of the blade when required, and this detail has been visibly elaborated. And this forged mitre with a distinctive design provides a touch of elegance that I like very much."

Eric Léautey.



COUPEAU TOUS USAGES

Lame crantée idéale pour couper les tomates, agrumes, baguettes de pain et tous les produits à peau ferme.

MULTI-PURPOSE KNIFE

Serrated blade, ideal for cutting tomatoes, citrus fruits, baguettes and all products with a hard surface.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 130 | 120543 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGTH IS FOR THE BLADE



COUPEAU À DÉOSSER

Lame usée.

BONING KNIFE

"Used" blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 130 | 120533 | |



COUPEAU À FILETER LE POISSON

Lame flexible.

FISH SLICING KNIFE

Flexible blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 120535 | |



COUPEAU À PAIN

Sa denture parfaitement étudiée permet de scier les produits les plus résistants comme la croûte des pains au levain aux plus délicats comme les brioches ou les pâtés en croûte.

BREAD KNIFE

Finely toothed blade ensures cutting of resistant products such as sourdough bread crust and delicate products such as brioches or meat pies.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 230 | 120539 | |



COUPEAU À JAMBON

lame alvéolée largeur 30 mm.

HAM KNIFE

Wavy blade, 30 mm width.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 320 | 120529 | |



COUPEAU À ENTREMETS

Ou couteau à génoise. Longue lame dentée pour découper d'un seul geste les grands gâteaux.

PASTRY KNIFE

Or cake knife. Long serrated blade for cutting large cakes in one smooth movement.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 320 | 120549 | |



COUTEAUX SABATIER Diamant

Couteaux alliant robustesse de fabrication et légèreté grâce à leur mitre aluminium sertie sur une lame inox.

- Lame en inox, pleine soie
- Manche en ABS avec 3 rivets.
- Mitre aluminium rapportée.

SABATIER Diamant KNIVES

Robustly made yet light knives with an aluminium bolster holding the stainless blade.

- Stainless steel blade.
- ABS plastic handle with 3 rivets.
- Cast aluminium bolster.



COUTEAU CHEF DIT "COUTEAU DE TOUR"

CHEF KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 120417 | |
| 200 | 120418 | |
| 250 | 120419 | |
| 300 | 090161 | |



COUTEAU TRANCELARD

SLICER KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 090175 | |
| 250 | 090177 | |



COUTEAU D'OFFICE

PARING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 80 | 090171 | |
| 100 | 090170 | |



COUTEAU À TOMATES

Lame microdentée pour couper les tomates, les agrumes, la baguette de pain.

TOMATO KNIFE

Finely serrated blade, ideal for cutting tomatoes, citrus fruits, baguettes, etc.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 140 | 120089 | |



COUTEAU FILET DE SOLE

Lame flexible.

FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 090185 | |



COUTEAU À DÉOSSER

BONING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 180 | 090174 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



COUTEAUX CLASSIC

Lames en acier inox X45 CrMo V14

Manche POM noir avec 3 rivets inox

Mitre et soie inox moulées

Lame découpée soudée

Livré sur carte avec protection de la lame

STANDARD KNIVES

Stainless steel blades X45 CrMo V14

Black POM handle with 3 stainless steel rivets

Cast stainless steel bolster and tang

Soldered cut blade

Supplied on cardboard with blade protectort



COUTEAU D'OFFICE
UTILITY KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 90 | 120406 | |



COUTEAU MULTI-USAGES

Lame crantée idéale pour couper tomates, agrumes, ...

MULTI-PURPOSE KNIFE

Serrated blade, ideal for cutting tomatoes, citrus fruits, ...

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 130 | 120407 | |



COUTEAU DE CUISINE
CHEF'S KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 120413 | |
| 200 | 120414 | |
| 250 | 120415 | |
| 300 | 120416 | |



COUTEAU À DÉOSSER
BONING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 120408 | |



COUTEAU SANTOKU

Lame alvéolée

FLUTED SANTOKU KNIFE

Cut and the blade

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 180 | 120409 | |



COUTEAU TRANCHELARD
SLICER KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 120410 | |



COUTEAU À PAIN

Lame crantée.

BREAD KNIFE

Serrated blade

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 120411 | |



AVANTAGES PRODUIT

Ces couteaux fabriqués en Allemagne par Giesser Messer, couteliers depuis 1865, allient la tradition et la qualité.

- Lames en acier trempé sous vide : améliore la tenue de coupe.
- Acier en chrome / molybdène de première qualité.
- Manches anti-glisse, non-poreux et stérilisables.
- Formes des manches adaptées à chaque type de confort d'utilisation.
- Livré sous étui plastique.

TOP FEATURES

These knives combining tradition and quality are made in Germany by Giesser Messer, cutlers since 1865.

- Vacuum-treated stainless steel blades ensure improved cutting.
- High-quality chrome/molybdenum steel.
- Non-slip, non-porous, sterilisable handles.
- Handle shape ensures user comfort regardless of the type of use.
- Comes in plastic case.



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



COUTEAU D'OFFICE
PARING KNIFE

| L mm | Noir Black | Bleu Blue | Rouge Red | Jaune Yellow | Vert Green | Blanc White | Prix HT |
|------|---------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| 100 | 182103 | 182303 | 182403 | 182503 | 182203 | 182603 | |



COUTEAU DE CUISINE CHEF
CHEF'S KNIFE

| L mm | Noir Black | Bleu Blue | Rouge Red | Jaune Yellow | Vert Green | Blanc White | Prix HT |
|------|---------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| 200 | 182112 | 182312 | 182412 | 182512 | 182212 | 182612 | |
| 260 | 182113 | 182313 | 182413 | 182513 | 182213 | 182613 | |
| 310 | 182114 | 182314 | 182414 | 182514 | 182214 | 182614 | |



COUTEAU À DÉCOUPER
BUTCHER'S KNIFE

| L mm | Noir Black | Bleu Blue | Rouge Red | Jaune Yellow | Vert Green | Blanc White | Prix HT |
|------|---------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| 210 | 182140 | 182340 | 182440 | 182540 | 182240 | 182640 | |
| 240 | 182141 | 182341 | 182441 | 182541 | 182241 | 182641 | |



COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU
PEELING KNIFE

| L mm | Noir Black | Prix HT |
|------|---------------|---------|
| 90 | 182101 | |



COUTEAU À DÉSOSSER
Lame étroite.
BONING KNIFE
Narrow blade

| L mm | Noir Black | Bleu Blue | Rouge Red | Jaune Yellow | Vert Green | Blanc White | Prix HT |
|------|---------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| 130 | 182127 | 182327 | 182427 | 182527 | 182227 | 182627 | |
| 160 | 182128 | 182328 | 182428 | 182528 | 182228 | 182628 | |



COUTEAU À DÉCOUPER LAME ALVEOLÉE
BUTCHER'S KNIFE WAVY BLADE

| L mm | Noir Black | Prix HT |
|------|---------------|---------|
| 240 | 099047 | |



COUTEAU CRANTÉ
Utilisable en cuisine ou sur table comme couteau à viande, pizza, ...
SERRATED KNIFE
May be used for cooking purposes or at table (for cutting meat, pizza, etc.)

| L mm | Noir Black | Bleu Blue | Rouge Red | Jaune Yellow | Vert Green | Blanc White | Prix HT |
|------|---------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| 110 | 182104 | 182304 | 182404 | 182504 | 182204 | 182604 | |



COUTEAU À SAIGNER
STICKING KNIFE

| L mm | Noir Black | Bleu Blue | Rouge Red | Jaune Yellow | Vert Green | Blanc White | Prix HT |
|------|---------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------|
| 130 | 182134 | 182334 | 182434 | 182534 | 182234 | 182634 | |
| 160 | 182135 | 182335 | 182435 | 182535 | 182235 | 182635 | |
| 180 | 182136 | 182336 | 182436 | 182536 | 182236 | 182636 | |



COUTEAU À POISSON

FISH KNIFE

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|-------------|--------|---------|
| 310 | Bleu / Blue | 182315 | |



COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES"

MULTI-PURPOSE KITCHEN KNIFE

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 130 | Noir / Black | 182105 | |
| 150 | Noir / Black | 182106 | |



COUTEAU SANTOKU

SANTOKU KNIFE

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 180 | Noir / Black | 182187 | |



COUTEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 180 | Noir / Black | 182130 | |
| 180 | Bleu / Blue | 182330 | |



COUTEAU À GENOISE

Ou à entremets. Lame crantée.

CAKE KNIFE

Or pastry knife. Serrated blade.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|----------------|--------|---------|
| 310 | Noir / Black | 182121 | |
| 310 | Jaune / Yellow | 182521 | |



COUTEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable, crantée. Manche anti-glisse.

BREAD KNIFE

Stainless steel serrated blade. Non-slip handle.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 240 | Noir / Black | 182109 | |



COUTEAU À LAME ONDULÉE

Couteau à légumes : carottes, concombres... pour la découpe en tranches ondulées type "Vichy".

CRINKLE BLADE KNIFE

For vegetables such as carrots and cucumbers, etc, to cut Vichy-style crinkle slices.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 120 | Noir / Black | 182180 | |



COUTEAU UNIVERSEL DENTÉ

Idéal pour couper les produits délicats : pâtés en croûte, feuilletés, koulibiac...

UNIVERSAL KNIFE SERRATED BLADE.

Ideal for cutting delicate products such as meat pies, pastries, etc.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|---------------|--------|---------|
| 250 | Noir / Black | 182110 | |
| 250 | Blanc / White | 182610 | |



COUTEAU À SAUMON

Ou à jambon. Lame étroite alvéolée. Les alvéoles créent des "coussins d'air" entre la lame et le produit et facilitent ainsi la coupe avec moins d'effort.

SALMON/HAM KNIFE

Narrow serrated blade. The serrated blade creates air pockets between the product to be cut and the blade, facilitating the cutting process.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 310 | Noir / Black | 182124 | |
| 310 | Bleu / Blue | 182324 | |



COUTEAU TRANCHEUR RÉGLABLE

Couteau avec barrette réglable sur la lame, permettant de faire aisément des tranches plus ou moins épaisses. Cette barrette offre en plus une protection si le couteau dérape. Longueur utile 345 mm. Épaisseur réglable jusqu'à 4 mm. Lame inox manche ABS.

ADJUSTABLE SLICING KNIFE

Knife with adjustable bar on the blade, designed for easy cutting slices of different thicknesses. The bar also provides additional safety if the blade slips. Effective length 345 mm. Thickness adjustable to 4 mm. ABS stainless steel blade and handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 400 | 090362 | |

NEW!



COUTEAU À JAMBON LARGE LAME

Lame acier inoxydable avec olives, manche en ABS noir avec rivets.

HAM KNIFE, LARGE BLADE

Indented stainless steel blade, Black ABS plastic handle with rivets.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 280 | Noir / Black | 090360 | |



COUTEAU D'OFFICE ECOLINE
Manche en polypropylène. Lame en acier inoxydable.
ECOLINE PARING KNIFE
Polypropylen handle. Stainless steel blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 80 | 090300 | |
| 95 | 090303 | |



COUTEAU D'OFFICE ROUGE
Manche en PP. Lame en acier inoxydable.
RED PARING KNIFE
PP handle. Stainless steel blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 90 | 467904 | |



COUTEAU D'OFFICE
Lame inox pleine soie apparente. Manche riveté POM noir.
PARING KNIFE
Tang-mounted stainless steel blade. Black POM handle with rivets.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 90 | 090310 | |



COUTEAU D'OFFICE A MITRE
Manche en PP. Lame en acier inoxydable.
PARING KNIFE
PP handle. Stainless steel blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 100 | 090147 | |



COUTEAU D'OFFICE MASSIF FORGÉ
Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène noir.
MASSIF FORGE PARING KNIFE
Stainless steel blade, black polypropylene handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 80 | 120435 | |
| 100 | 120436 | |



COUTEAU D'OFFICE COULEURS
Lame acier inox trempé sous vide. Manche PP surmoulé.
COLOURED PARING KNIFE
Stainless steel blade, vacuum heat treated. Overmoulded PP handle.

| Couleur | L mm | Code | Prix HT |
|----------------|------|--------|---------|
| Noir / Black | 100 | 182103 | |
| Vert / Green | 100 | 182203 | |
| Bleu / Blue | 100 | 182303 | |
| Rouge / Red | 100 | 182403 | |
| Jaune / Yellow | 100 | 182503 | |
| Blanc / White | 100 | 182603 | |



COUTEAU D'OFFICE CLASSIC
Lame inox découpée. Soie et mitre en inox moulés. Manche POM noir avec 3 rivets inox.
STANDARD PARING KNIFE
Stainless steel cut blade. Cast stainless steel bolster and tang. Black POM handle with 3 stainless steel rivets.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 90 | 120406 | |



COUTEAU D'OFFICE
Lame en acier inoxydable. Pleine soie. Mitre en aluminium moulée. Manche en ABS noir avec 3 rivets alu.
PARING KNIFE
Stainless steel blade. Tang-mounted. Cast aluminium bolster. ABS handle with 3 aluminium rivets.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 80 | 090171 | |
| 100 | 090170 | |



COUTEAU D'OFFICE 100% FORGÉ
Lame inox pleine soie. Mitre ronde. Manche POM noir 3 rivets inox.
100% FORGED PARING KNIFE
Tang-mounted stainless steel blade. Round bolster. Black POM handle with 3 stainless steel rivets.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 100 | 120430 | |



- Lame en acier inoxydable trempé
- Dureté 54-56 HRC.
- Manche en polypropylène surmoulé
- Recommandés pour les élèves des CFA pour leur prise en main sécurisée.
- Livrés sous blister.



- Toughened stainless steel blades.
- Hardness 54-56 HRC
- Moulded polypropylene handle
- Recommended for apprenticeship students.
- Supplied in a blister pack.



COUTEAU DE CUISINE
KITCHEN KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 250 | 090831 | |
| 200 | 090835 | |
| 150 | 090836 | |



COUTEAU À DÉOSSER
BONING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 090803 | |



COUTEAU À SAIGNER
STICKING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 090820 | |



COUTEAU JAMBON
HAM KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|---------------------------------|---------|
| 265 | Lame alvéolée Serrated blade | 090827 |



COUTEAU DE BOUCHER
BUTCHER'S KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 360 | 090806 | |
| 315 | 090807 | |
| 260 | 090808 | |
| 200 | 090809 | |
| 150 | 090801 | |



COUTEAU TRANCELARD
SLICING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 250 | 090826 | |



LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES

THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE



AVANTAGES PRODUIT

- Manches couleurs.
- Lame en acier inoxydable trempé.
- Manche en polypropylène.



TOP FEATURES

- Coloured handles.
- Toughened stainless steel blades.
- Polypropylene handle



COUTEAU DE CUISINE MANCHE VERT
KITCHEN KNIFE GREEN HANDLE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 090931 | |
| 250 | 090932 | |



COUTEAU DE BOUCHER MANCHE JAUNE
BUTCHER'S KNIFE YELLOW HANDLE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 315 | 090902 | |



COUTEAU DE CUISINE MANCHE JAUNE
KITCHEN KNIFE YELLOW HANDLE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 090941 | |
| 250 | 090942 | |



COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE BLEU
FILLETING KNIFE BLUE HANDLE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|-------------------------------|---------|
| 180 | Lame souple Flexible blade | 090911 |



COUTEAU À DÉOSSER MANCHE ROUGE
RED HANDED BONING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 130 | 090925 | |



COUTEAU À SAIGNER MANCHE ROUGE
RED HANDED STICKING KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 140 | 090927 | |



COUTEAU DE BOUCHER MANCHE ROUGE
RED HANDED BUTCHER'S KNIFE

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 235 | 090922 | |
| 260 | 090923 | |



**LA LONGUEUR INDIQUÉE
EST CELLE DES LAMES**

*THE INDICATED LENGHT
IS FOR THE BLADE*

Codification couleur pour éviter les risques de contamination croisée.
Colour coding to avoid the risk of cross-contamination.



Légumes
Vegetables



Poissons
Fishes



Viandes crues
Raw meats



Viandes cuites
Cooked meats



Produits laitiers
Dairy products



BARRE MAGNÉTIQUE MONOBLOC

Barre tout inox, avec aimants protégés derrière la coque inox. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants.

Facilement nettoyable.

STAINLESS STEEL MAGNETIC KNIVES RACK

All stainless steel rack ; magnets are protected behind the shape. Design and sanitary solution, easy to clean.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|--------|---------|
| 450 | 46 | 15 | 126007 | |



**PROTÈGE LES DOIGTS
PROTÈGE LES LAMES**

**PROTECTS FINGERS
PROTECTS BLADES**



PROTÈGE-LAME MAGNÉTIQUE

Ces protèges-lames disponibles en 3 dimensions protègent efficacement les lames des couteaux en acier inoxydable lors du rangement dans un tiroir ou une mallette.

Évitent les coupures.

Ils peuvent être facilement coupés afin de les adapter à chaque couteau.

Nettoyage à l'éponge.

MAGNETIC BLADE GUARDS

Protects handles and blades when stoking knives. Can be easily cut to length blade.

Not for use with ceramic blade.

Use wipe for cleaning.

Do not put in dishwasher.

| L ⁽¹⁾ mm | lg ⁽¹⁾ mm | Code | Prix HT |
|---------------------|----------------------|--------|---------|
| La pièce / Piece | | | |
| 150 | 25 | 126020 | |
| 250 | 35 | 126022 | |
| 250 | 50 | 126024 | |

(1) Dimensions maximum des lames
(1) Maximum blade dimensions



BARRE MAGNÉTIQUE LARGE

Cette barre de grande dimension allie :

- forte aimantation,
- design élégant,
- grande facilité de nettoyage.

WIDE MAGNETIC BAR

This large size bar combines:

- a powerful magnet,
- elegant design,
- easy cleaning.

| L mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| 600 | 100 | 126060 | |



BARRE MAGNÉTIQUE

Aimantation puissante pour couteaux et couperets. Fixation murale par vis. (Épaisseur 25 mm facilitant la préhension des manches des couteaux pour les modèles extra-forts).

MAGNETIC KNIFE RACK

Strong magnetization for knives and cleavers. Wall mountable with screws. (25 mm thick for easy handling of knives).

| L mm | Type | Ep. | Code | Prix HT |
|------|-------------|-----|--------|---------|
| 380 | Ecoline | 12 | 090508 | |
| 350 | Extra-forte | 25 | 126001 | |
| 460 | Extra-forte | 25 | 126003 | |



TROUSSE À COUTEAUX

En nylon souple, rouge. Peut recevoir 7 couteaux ou ustensiles (fourchettes, fusil...). Porte-étiquette personnalisable. Fermeture par velcro.

KNIFE CASE

Red flexible nylon. Can hold 7 knives or utensils (forks, sharpening steel, etc.). Name label. Velcro fastener.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 550 | 180 | 30 | 124011 | |

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION

Pour couteaux et petits ustensiles. Le rayonnement UV émis par le tube germicide exerce une action photochimique décontaminante. Tube à ballast électronique 15 watts, longue durée de vie (8000h) assurant une réduction de 25% de la consommation électrique. Carrosserie acier inoxydable. Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie. 230 V monophasé. Puissance 18 watts.

DECONTAMINATION CUPBOARD

10-knife cupboard with magnetic strip. 20-knife cupboard with stainless steel basket. For knives and small utensils. The UV rays emitted by the germicide tube ensure efficient photochemical decontamination. Long-life 15-watt electronic ballast tube (8000 hrs) cuts electricity consumption by 25%. Stainless steel housing. Tinted transparent door with safety switch. Magnetic fastener with lock. Wall mountable. Stainless steel screw set supplied. 230 V. Single unit. Power: 18 watts.



**ARMOIRE 10 COUTEAUX AVEC BARRE
MAGNÉTIQUE**
10 KNIVES CUPBOARD WITH MAGNETIC RACK

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|--------|---------|
| 585 | 120 | 735 | 9,5 | 855606 | |



ARMOIRE 20 COUTEAUX AVEC PANIER INOX
20 KNIVES CUPBOARD WITH STAINLESS STEEL BASKET

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|--------|---------|
| 585 | 120 | 735 | 9,5 | 855616 | |



RETROUVEZ LES BACS DE DÉCONTAMINATION, COUTEAUX
ET USTENSILES / DECONTAMINATION TRAYS, KNIVES
AND UTENSILS
DANS LE CATALOGUE



MALLETTE À GARNIR
Proposée vide pour que chacun puisse composer "à la carte" son équipement idéal.

TOOL CASE
No interior fittings – you decide what equipment you want to place in the case.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 460 | 325 | 150 | 126901 | |



CADENAS À COMBINAISON
Cadenas métallique à combinaison à 3 chiffres. Pour mallettes et vestiaires.

COMBINATION PADLOCK
Metal padlock with three-figure combination. For trunks and lockers.

| H mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 62 | 39 | 400818 | |



MALLETES GARNIES

Mallettes de couteaux et ustensiles conçues à partir d'outils sélectionnés dans nos gammes. Elles permettent de répondre aussi bien aux besoins des apprentis soucieux de travailler avec du matériel de qualité qu'aux exigences des professionnels.

Mallettes en ABS noir et aluminium, coins arrondis, fermeture par grenouillère avec possibilité d'ajouter un cadenas (non fourni).

3 compartiments intérieurs afin de séparer ustensiles et couteaux.

Plateau amovible dans le couvercle avec de nombreux rangements pour les petits outils.

Dimensions extérieures : 460 x 325 x 150 mm.

Dimensions intérieures : 440 x 305 x 132 mm.

STOCKED CASES

Case for knives and utensils designed to hold the tools we offer in our range.

It is ideal for both professionals and trainees who wish to work with high-quality equipment.

Case made of black ABS plastic and aluminium. Rounded edges. Latch locks. In addition, a padlock may be used (not supplied).

3 inside pockets enable utensils and knives to be stored separately. Removable tray inside of the top cover includes several storage pockets for small tools.

Outside dimensions: 460 x 325 x 150 mm.

Inside dimensions: 440 x 305 x 132 mm.



MALLETTE CUISINE 24 PIÈCES

Comprenant :

- 1 fusil 25 cm (réf 125055),
- 1 aiguille inox 20 cm (réf 120841),
- 1 couteau éminceur 26 cm (réf 182113),
- 1 couteau filet de sole 17 cm (réf 182130),
- 1 couteau d'office 10 cm (réf 182103),
- 1 fourchette baïonnette (réf 112070),
- 1 spatule inox 25 cm (réf 112652),
- 1 cuillère à pomme (réf 121005),
- 1 éplucheur (réf 120901),
- 1 pince à pâte (réf 112501),
- 1 vide pomme (réf 120925),
- 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
- 1 canneleur zesteur (réf 120910),
- 1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
- 1 pinceau 3 cm (réf 116012),
- 1 spatule Elvéa 25 cm (réf 113525),
- 1 désosseur large 11 cm (réf 182127),
- 1 limonadier (réf 664510),
- 1 ciseaux inox 22 cm (réf 120801),
- 1 poche 30 cm (réf 161003),
- 1 douille unie (réf 167104),
- 1 douille cannelée (réf 167033),
- 1 râcle tout (réf 112840),
- 1 thermomètre sonde (réf 250502),
- 1 mallette vide.

COOKING CASE - 24 UTENSILS

Includes:

- 1 Sharpening steel 25 cm (ref 125055),
- 1 stainless steel needle 20 cm (ref 120841),
- 1 meat/fish knife 26 cm (ref 182113),
- 1 Swedish fillet knife 17 cm (ref 182130),
- 1 paring knife 10 cm (ref 182103),
- 1 bayonet fork (ref 112070),
- 1 stainless steel spatula 25 cm (ref 112652),
- 1 vegetable scoop (ref 121005),
- 1 peeler (ref 120901),
- 1 pastry crimper (ref 112501),
- 1 apple corer (ref 120925),
- 1 Exoglass® spatula 30 cm (ref 113030),
- 1 zester/denter (ref 120910),
- 1 stainless steel whisk 25 cm (ref 111022),
- 1 pastry brush 3 cm (ref 116012),
- 1 Elvéa spatula 25 cm (ref 113525),
- 1 meat boner 11 cm (ref 182127),
- 1 waiter's corkscrew (ref 664510),
- 1 stainless steel scissors 22 cm (ref 120801),
- 1 pastry bag 30 cm (ref 161003),
- 1 round tip (ref 167104),
- 1 star tip (ref 167033),
- 1 scraper (ref 112840),
- 1 digital probe thermometer (ref 250502),
- 1 empty case.



MALLETTE PÂTISSERIE 25 PIÈCES

Comprenant :

- 1 couteau entremets 28 cm (réf 182121),
- 1 couteau tour 25 cm (réf 120419),
- 1 fusil 25 cm (réf 125055),
- 1 spatule inox 15 cm (réf 112649),
- 1 spatule inox 20 cm (réf 112650),
- 1 spatule inox coudée 26 cm (réf 112674),
- 1 couteau d'office inox 10 cm (réf 182103),
- 1 éplucheur (réf 120901),
- 1 vide pomme (réf 120925),
- 1 spatule triangle 10 cm (réf 112722),
- 1 coupe-pâte inox (réf 112900),
- 1 rouleau à pâtisserie 42 cm (réf 140004),
- 1 pinceau 3 cm (réf 116012),
- 1 ciseaux chromés 18 cm (réf 120804),
- 1 spatule Elvéa 25 cm (réf 113525),
- 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030),
- 1 fouet inox 25 cm (réf 111022),
- 1 roulette à pâte cannelée 5,5 cm (réf 141028),
- 1 canneleur zesteur (réf 120910),
- 1 pince à pâte (réf 112501),
- 1 poche 30 cm (réf 161003),
- 1 douille unie (réf 167104),
- 1 douille cannelée (réf 167033),
- 1 râcle tout (réf 112840),
- 1 thermomètre sonde (réf 250502),
- 1 mallette vide.

PASTRY CASE - 25 UTENSILS

Includes:

- 1 dining knife 28 cm (ref 182121),
- 1 turning knife 25 cm (ref 120419),
- 1 sharpening steel 25 cm (ref 125055),
- 1 stainless steel spatula 15 cm (ref 112649),
- 1 stainless steel spatula 20 cm (ref 112650),
- 1 curved stainless steel spatula 26 cm (ref 112674),
- 1 paring knife 10 cm (ref 182103),
- 1 peeler (ref 120901),
- 1 apple corer (ref 120925),
- 1 triangular spatula 10 cm (ref 112722),
- 1 stainless steel dough knife (ref 112900),
- 1 rolling pin 42 cm (ref 140004),
- 1 pastry brush 3 cm (ref 116012),
- 1 chrome scissors 18 cm (ref 120804),
- 1 Elvéa spatula 25 cm (ref 113525),
- 1 Exoglass® spatula 30 cm (ref 113030),
- 1 stainless steel whisk 25 cm (ref 111022),
- 1 pastry wheel 5,5 cm (ref 141028),
- 1 zester/denter (ref 120910),
- 1 pastry crimper (ref 112501),
- 1 pastry bag 30 cm (ref 161003),
- 1 round tip (ref 167104),
- 1 star tip (ref 167033),
- 1 scraper (ref 112840),
- 1 probe thermometer (ref 250502),
- 1 empty case.

*Compositions susceptibles de modifications selon l'évolution technique des produits / Compositions may change with the technical evolution of products

| | Code | Prix HT |
|------------------|--------|---------|
| Mallette cuisine | 126910 | |

| | Code | Prix HT |
|---------------------|--------|---------|
| Mallette pâtisserie | 126920 | |



EPLUCHEUR PROFESSIONNEL MATFER

- ① Lame pivotante pour suivre le contour du légume ou du fruit.
- ② Lame au tranchant rasoir.
- ③ Surmoulage jointif de la lame et du manche pour l'hygiène.
- ④ Lame droite coupante pour équeuter.
- ⑤ Nettoyage facilité grâce à l'acier inoxydable avec polissage électrolytique.
- ⑥ Manche ergonomique en polypropylène spécial lave-vaisselle.

PROFESSIONAL PEELER MATFER

- ① Swivel blade helps to follow the vegetable shape.
- ② Razor-sharp blade.
- ③ Perfect junction between blade and handle improves hygiene.
- ④ Top blade ensures cutting without using paring knife.
- ⑤ Electrolyte polishing of stainless steel ensures easy cleaning.
- ⑥ Dishwasher safe handle.



| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 215 | 120901 | |

DÉGAGEMENT DES ÉPLUCHURES SANS COINCEMENT DANS LA LAME TRANCHANT RASOIR : ÉPLUCHAGE SANS EFFORT

CLEARED PEEL WITHOUT JAMMING IN BLADE RAZOR-SHARP: EFFORTLESS PEELING



EPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS

Eplucheur à la lame pivotante dentée. Pour droitiers et gauchers. Manche bakélite.

PEELER FOR TOMATOES AND KIWIS

Peeler with serrated swivel blade. For right or left handers. Bakelite handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 190 | 120906 | |



EPLUCHEUR ÉCONOME

HANDY PEELER

| L lame mm | Code | Prix HT |
|-----------|--------|---------|
| 63 | 120902 | |



EPLUCHEUR DOUBLE

Convient parfaitement pour les asperges. Lames en acier inoxydable. Livré avec un étui de protection des lames. Polyamide blanc.

DOUBLE PEELER

Ideal for asparagus. Stainless steel blades. Supplied with blade protection case. White polyamide.

| Code | Prix HT |
|--------|---------|
| 090397 | |



EPLUCHEUR ECOLINE

ECOLINEPEELER

| L totale mm | | Code | Prix HT |
|-------------|--|--------|---------|
| 160 | Manche 2 rivets 2 rivet handle | 090380 | |
| 180 | Lame 70 mm, manche PP virole Blade 70 mm manche PP virole | 090382 | |



EPLUCHEUR MANCHE ROUGE

Manche rouge pour limiter le risque de le perdre, le jeter...

RED HANDLED PEELER

Red colour handle to limit the risk of loss or inadvertent discarding.

| L totale mm | L lame mm L blade mm | Code | Prix HT |
|-------------|-------------------------|--------|---------|
| 165 | 65 | 090381 | |



RASOIR À LÉGUMES

Idéal pour éplucher les légumes longs. Passe au lave-vaisselle.

VEGETABLE SHAVER

Ideal for peeling long vegetables. Dishwasher safe.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 110 | 65 | 090384 | |



**CANNELEUR-ZESTEUR
ZESTER/DENTER**
Lame du zesteur affûtée très performante. Canneleur ambidextre.
High-performance, sharp zester blade. For right or left handers.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 150 | 120910 | |



© Juliette Pradels / Jérôme Villette

**ZESTEUR MATFER
MATFER HANDY ZESTER**
Acier inoxydable poli, manche plastique noir.
Polished stainless steel. Black plastic handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 145 | 120908 | |



**VIDE-POMMES MATFER
MATFER APPLE CORER**
Ø 20 mm. Lame 100 mm. Lame crantée et affûtée facilitant le travail.
Serrated, sharpened blade makes work easy.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 210 | 120925 | |



**VIDE-POMME ECOLINE
ECOLINE APPLE CORER**
Manche PP avec virole.
PP handle with collar.

| Ø mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 15 | 090440 | |



**CANNELEUR
STRIPPER**
Acier inoxydable poli, manche plastique noir.
Polished stainless steel. Black plastic handle.

| L mm | | Code | Prix HT |
|------|-------------------------|--------|---------|
| 140 | droitier / right-hander | 120904 | |
| 140 | gaucher / left-hander | 120905 | |



**DÉCORE-CITRON
LEMON DECORATOR KNIFE**

| | L totale mm | | Code | Prix HT |
|---|-------------|----------------------------------|--------|---------|
| A | 140 | Droitier / Right-handed | 090450 | |
| B | 140 | Gaucher / Left-handed | 090455 | |
| | 140 | Couteau à zester / Zesting knife | 090460 | |



VIDE-POMMES N°1
Vide-pommes usiné dans la masse en acier inoxydable avec un cylindre dentelé de 100 mm et 20 mm de Ø, qui permet d'emporter les trognons sans problème de guidage, avec une découpe plus précise et surtout de garder emprisonnés tous les pépins. Son manche en inox est équipé d'un éjecteur poussoir, qui par simple action du pouce, libère les trognons bloqués par le cylindre. Le vide-pommes est équipé d'une gâchette de blocage, pour bloquer le piston en mode évidage. Rainures anti-dérapantes intégrées sur le manche. Ce vide-pommes permet également la fabrication de cylindres de légumes ou de fruits.

APPLE CORER N°1
A single-piece stainless steel apple corer with serrated cylinder of diameter 100mm and 20mm, enabling you to remove cores without guiding difficulties and with a precise cut that imprisons all the pips.
The stainless steel handle has a push ejector which removes the core from the cylinder.
It is equipped with a locking trigger to lock the piston in hollowing-out mode.
Non-slip grooves in the handle.
This apple corer can also be used to make cylinders of fruit and vegetables.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 210 | 120926 | |



DENTELEUR MATFER

A melon, tomates, citrons...

MATFER DECORATING KNIFE

For melons, grapefruits, tomatoes, etc.

| L mm | lg mm | | Code | Prix HT |
|------|-------|----|--------|---------|
| 210 | 23 | GM | 120916 | |
| 210 | 15 | PM | 120915 | |



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

Lame courbe microdentée des 2 côtés pour utilisation droitier/gaucher. Lame 110 mm.

GRAPEFRUIT KNIFE

Curved blade, finely serrated on both sides, can be used by right or left handed people. 110 mm blade.

| L mm | Lame mm | | Code | Prix HT |
|------|---------|---------|--------|---------|
| 220 | 110 | Matfer | 120912 | |
| 230 | 110 | Ecoline | 090370 | |



SERPETTE À MARRONS

Sert à peler les marrons.

Acier inoxydable, manche plastique noir.

CHESTNUT KNIFE

Used for peeling chestnuts.

Stainless steel blade. Black plastic handle.

| L mm | | Code | Prix HT |
|------|--|--------|---------|
| 120 | | 121030 | |



COQUILLEUR À BEURRE

Peut servir aussi d'écailleur pour les petits poissons (rougets, merlans...) ou d'évideur pour les courgettes.

BUTTER CURLER

Stainless steel blade, may also be used to scale fish or scoop out the flesh from courgettes.

| L mm | | Code | Prix HT |
|------|--|--------|---------|
| 185 | | 120920 | |



EMINCEUR À LÉGUMES

Pour cornichons, radis... Equipé de 8 lames fines très tranchantes. Procure un gain de temps important lors de la découpe des petits légumes destinés aux présentations.

PICKLE SLICER

With 8 extremely sharp blades. A real time saver for cutting small vegetables, such as radishes or pickles, for decorative purposes.

| L mm | | Code | Prix HT |
|------|--|--------|---------|
| 145 | | 120903 | |



VIDE-ANANAS

Acier inoxydable poli, poignée plastique noir.

PINEAPPLE CORER

Stainless steel blade. Black plastic handle.

| Ø mm | | Code | Prix HT |
|------|--|--------|---------|
| 30 | | 120930 | |



COUPEAU À JULIENNE

Pour couper en fines lanières de 3 x 3 mm : courgettes, carottes, concombres, navets, pommes, poires...
S'utilise en tirant l'appareil vers soi. Acier inoxydable et manche plastique noir. Lavable au lave-vaisselle.

JULIENNE CUTTER

For cutting zucchini, carrots, cucumber, turnips, apples and pears... Apply gentle pressure to the julienne cutter and draw it along the length of the vegetable to be cut.
Stainless steel and dishwasher safe.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 180 | 45 | 120907 | |



EQUEUTEUR À TOMATES MATFER

Permet d'enlever d'un seul geste le pédoncule de la tomate. Utilisable également pour évider les tomates cocktail. Lame inox, manche plastique noir.

MATFER TOMATO HULLER

Lets you remove the peduncle of the tomato in one simple operation. Can also be used to hollow out cocktail tomatoes.
Stainless steel blade, black plastic handle.

| L mm | Ø mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| 135 | 13 | 120922 | |

© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi



MOULE ROND

ROUND CUP

| Ø mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 10 | 121001 | |
| 15 | 122003 | |
| 18 | 121004 | |
| 20 | 121005 | |
| 22 | 121006 | |
| 25 | 121007 | |
| 28 | 121008 | |



CUILLÈRE À ÉVIDER

Forme spéciale pour évider facilement les avocats, les melons, ...
Manche PP.

SCOOPIING SPOON

Specially designed shape ensures easy scooping out of avocados, melons, etc. PP handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 185 | 112443 | |



EQUEUTEUR À TOMATES ECOLINE

Enlève en un geste le pédoncule de la tomate. Utilisable également pour évider les tomates cocktail.

ECOLINE TOMATO CORER

Removes the peduncle of tomatoes in one movement. Can also be used to remove the pulp from cherry tomatoes.

| L totale mm | Ø mm | Code | Prix HT |
|-------------|------|--------|---------|
| 135 | 18 | 090417 | |



MOULE À POMMES ROND ECOLINE

ECOLINE ROUND APPLE BALLER

| Ø mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 25 | 090405 | |



MOULE ROND DOUBLE

DOUBLE ROUND CUP

| Ø mm | Code | Prix HT |
|-------|--------|---------|
| 22-25 | 121009 | |
| 22-30 | 121013 | |



MOULE OVALE CANNELÉ

RIBBED OVAL CUP

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 32 | 18 | 121011 | |



MOULE OVALE UNI

OVAL CUP

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 32 | 18 | 121010 | |



COUPEAU À SCULPTER 2 LAMES

Couteau réversible à 2 lames protégées par un étui/manche vissant.

1 lame droite souple 50 mm, 1 lame droite rigide 45 mm.

Acier inoxydable.

THAI SCULPTING KNIFE 2 BLADES

Double-bladed reversible knife with a screw-on protective case.

1 straight 55 mm flexible blade, 1 straight 45 mm stiff blade.

Stainless steel.

| L mm | Ø mm | Code | Prix HT |
|------|------|--------|---------|
| 170 | 13 | 421836 | |



COUPEAUX-ÉBAUCHOIRS

Acier inoxydable, pour sculpter les légumes et les fruits. 17 ébauchoirs doubles, soit 34 outils de coupes différentes.

SET OF DECORATING KNIVES

Stainless steel. Used for sculpting fruits and vegetables.

17 double-ended knives (34 different types of cuts).

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 165 | 421835 | |



N°1



N°2

TROUSSE DÉCORATION LÉGUMES

8 outils dont un mini-aiguiser pour entretenir le fil des 7 autres. Permet de réaliser des découpes et sculptures très fines dans les légumes et fruits à chair ferme. Lames acier inoxydable trempé, manche polypropylène.

SET OF VEGETABLE CARVING KNIVES

8 tools including a mini-grinder to sharpen the 7 others. Used to make fine cutting and sculpting movements on fruits and vegetables with firm flesh. Tempered stainless steel blades. Polypropylene handle.

| | Code | Prix HT |
|-----|--------|---------|
| N°1 | 120919 | |
| N°2 | 120917 | |



SET DE 20 OUTILS A SCULPTER

20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguiser. Lames inox.

SET 20 SCULPTING KNIVES

20 outils disposés dans une trousse noire dont un mini aiguiser. Lames inox.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 140 | 421834 | |



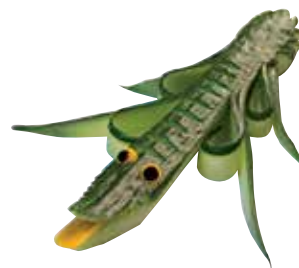
TAILLE SPIRALE À LÉGUMES

"Taille t" géant pour transformer radis noir, carottes, courgettes et autres légumes fermes en spirales originales. Corps ABS, lame acier inoxydable. Lavable lave-vaisselle.

VEGETABLE SPIRAL CURLER

"Giant pencil" shape transforms black radishes, carrots, courgettes and other firm vegetables into original spirals. Body made from ABS plastic. Stainless steel blade. Dishwasher safe.

| Ø mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 78 | 120914 | |



SET DE 3 OUTILS A SCULPTER

1 couteau bien aiguisé avec lame souple qui permet de couper avec précision des formes fines et enlever l'excès de fruit proprement et rapidement.

1 outil en forme incurvé et 1 outil en forme de V, utilisés pour façonner des petits détails comme les pétales, les écailles de poisson ou autres ornements ... Lames inox.

SET 3 SCULPTING KNIVES

1 sharp knife with flexible blade for precision cutting of thin shapes, and clean and easy removal of excess fruit.

1 curved tool and 1 V-shaped tool to create details such as petals, fish scales or other decorations.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 140 | 421833 | |



SPIRALE À JULIENNE

S'utilise comme un taille crayon pour créer des lamelles décoratives à partir de carottes, courgettes ou concombres. Le support en silicone rouge assure un contact optimal avec la lame.

JULIENNE SPIRAL CURLER

Use like a giant pencil sharpener to create decorative strips of carrot, courgette or cucumber. The red silicone bracket ensures clean contact with blade.

| Ø mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 100 | 120913 | |



CISEAUX DE CUISINE RING-LOCK®

Le système breveté Ring-Lock® élimine le problème de desserrage de la vis, améliore la précision de coupe et la durée de vie du fil des lames. Ciseaux de haute qualité et de précision. Lame inox, anneaux nylon.

RING-LOCK® KITCHEN SCISSORS

The patented Ring-Lock® system eliminates the problem of loosened screws, improving cutting precision and the durability of the blades. High quality, precision scissors. Stainless steel blades, nylon rings.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 220 | 120808 | |



CISEAUX TOUS SERVICES

Acier inoxydable, anneaux en plastique.

ALL-PURPOSE SCISSORS

Stainless steel. Plastic handles.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 215 | 120801 | |



CISEAUX CLASSIQUES

Acier chromé et poli.

SCISSORS

Polished chrome steel.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 180 | 120804 | |



CISEAUX PETITS POISSONS

Ciseaux à lame courte et pointue pour ouvrir avec précision les petits poissons. Lame dentée lui évitant de glisser.

SMALL FISH SCISSORS

Scissors with short, pointed blade to open small fish with precision. Serrated blade to prevent slipping.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 180 | 121133 | |



CISEAUX DE CUISINE (POISSON, ETC...)

En acier trempé polissage fin, manche laqué noir.

KITCHEN SCISSORS (FOR FISH, ETC ...)

In finely polished stainless steel, black lacquered handles.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 240 | 072200 | |



CISEAUX À OURSINS OU À RAISINS

Lames très pointues en inox.

GRAPE OR SEA URCHIN SCISSORS

Extremely sharp stainless steel blades.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 155 | 121135 | |



CISEAUX DE CUISINE AMBIDEXTRE

Acier inoxydable, anneaux en plastique noir.

KITCHEN SCISSORS

Stainless steel. Black plastic handles. For right or left hands.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 195 | 120802 | |



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe.

POULTRY SHEARS

Ergonomic shape ensures easy cutting.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|---|---------|
| 250 | Lame inox, poignées plastiques / S/S blade, plastic handles | 120817 |



COUPE-VOLAILLE

Forme ergonomique facilitant la découpe.

POULTRY SHEARS

Ergonomic shape ensures easy cutting.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|-------------------------------------|---------|
| 255 | Inox forgé / Forged stainless steel | 120818 |



HACHOIR BERCEUSE

Lame en acier inoxydable. Deux poignées en polypropylène.

HEAVY MINCER

Stainless steel blade. Two polypropylene handles.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|------------------|---------|
| 230 | 1 lame / Blade | 120451 |
| 360 | 1 lame / Blade | 181021 |
| 230 | 2 lames / Blades | 090570 |

NEW!



CISEAUX A HERBES

Ciseaux à 5 lames en acier inoxydable trempées et polies. Pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Ecartement des lames 4 mm.

HERB SCISSORS

Herb scissors with 5 stainless steel blades (ground, hardened). Perfect for quick and gentle cutting of herbs.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 200 | 75 | 120806 | |



PLANCHE COUPE-PAIN
En hêtre.

BREAD BOARD
Beech wood.

| L mm | Ig mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 395 | 190 | 90 | 120060 | |



COUPE-PAIN PROFESSIONNEL

Modèle très robuste. Lame acier inoxydable forgée, crantée. Socle hêtre vernis.

PROFESSIONAL BREAD SLICER

Very robust model. Forged stainless steel serrated blade. Varnished beech stand.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 240 | 120061 | |
| 350 | 120062 | |



Inox



PE

COUPE-PAIN

Socle et poignée polyéthylène. Lame microdentée acier inoxydable. Fabrication robuste.

BREAD SLICER

Polyethylene stand and handle. Fine-serrated stainless steel blade. Robust construction.

| L mm | Socle / Base | Code | Prix HT |
|------|------------------------|--------|---------|
| 350 | Inox / Stainless steel | 120064 | |
| 250 | PE | 120071 | |



COUPEAU À PAIN "SABATIER"

Couteau robuste, lame en acier inoxydable crantée, mitre aluminium, manche polyacétal riveté. Livré sur carte.

SABATIER BREAD KNIFE

Heavy duty knife with serrated stainless steel blade, aluminium bolster and riveted "POM" polyoxymethylene handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 200 | 120052 | |



COUPEAU À PAIN

Lame en acier inoxydable crantée, manche anti-glisse surmoulé.

BREAD KNIFE

Serrated stainless steel blade. Cast non-slip handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 240 | 182109 | |



COUPEAU FENDEUR/TARTINEUR

Lame ovale en acier inoxydable, crantée d'un côté pour ouvrir la baguette et souple de l'autre pour étaler plus facilement le beurre. Manche en polypropylène noir. Longueur de la lame 85 mm.

BREAD KNIFE AND BUTTER SPREADER

Stainless steel. Serrated on one side for easy opening of baguettes, and flexible on the other to ensure easy spreading of butter. 85 mm blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 185 | 121021 | |



ROULETTE À PIZZA

Manche ergonomique en polyéthylène avec trou de suspension. Roulette inox.

PIZZA WHEEL

Ergonomic polyethylene handle. Stainless steel wheel.

| Ø mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 100 | 141035 | |



ROULETTE À PIZZA "PRO"

Modèle robuste, acier inoxydable, manche polyéthylène

PROFESSIONAL PIZZA WHEEL

Heavy duty model. Stainless steel. Polyethylene handle.

| Ø mm | L mm | | Code | Prix HT |
|------|------|----|--------|---------|
| 100 | 230 | GM | 141030 | |
| 60 | 180 | PM | 141032 | |



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES
Hêtre naturel, fabrication soignée. Grille amovible.

CRUMB CATCHER BREAD BOARD

Natural beech wood. High quality construction. Removable crumb tray.

| L mm | Ig mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 400 | 230 | 35 | 120059 | |



DÉCORTIQUEUR À CREVETTES

Ciseaux spécialement conçus pour faciliter et réduire le temps de préparation des crevettes, gambas et langoustines, sans abîmer les chairs. Acier inoxydable. Lames courbes avec harpon qui retient la chair.



SHELLING SCISSORS FOR SHRIMPS

Scissors designed to make easier and save time in preparation of shrimps, prawns and scampi, while preserving the flesh in one piece. Stainless steel. Curved blades with harpoon.



| L mm | Ig mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 170 | 65 | 120807 | |



COUPEAU À COQUILLE SAINT-JACQUES

Lame large 110 mm. Manche ergonomique bleu.
SCALLOP SHELL KNIFE ERGOBLUE
XL blade 110 mm.
Blue ergonomic handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 225 | 121050 | |



CISAILLES À OURSINS

Pour l'ouverture rapide des oursins. Acier inoxydable.
SEA URCHIN SHEARS
For fast opening of urchins. Stainless steel.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 230 | 072522 | |



CISEAUX À POISSON INOX

Modèle fort à lames inox dont 1 crantée pour éviter les glissements sur la peau du poisson. Droitier.
FISH SHEARS
Stainless steel blades with 1 serrated blade to avoid slipping on fish skin. Right-handed model.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 160 | 121134 | |



CISEAUX PETITS POISSONS

Ciseaux à lame courte et pointue pour ouvrir avec précision les petits poissons. Lame dentée lui évitant de glisser.
SMALL FISH SCISSORS
Scissors with short, pointed blade to open small fish with precision. Serrated blade to prevent slipping.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 180 | 121133 | |



**RETROUVEZ LES USTENSILES
POUR LE SERVICE DES FRUITS DE MER
/ ALL SHELLFISH SERVICE UTENSILS
DANS LE CATALOGUE**





ECAILLEUR "MATFER"

Aluminium monobloc. Forme particulièrement efficace pour les petits comme pour les gros poissons.

"MATFER" FISH SCALER

Aluminium. Cast in one piece. Effective for scaling both small and large fish.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 220 | 121100 | |



ECAILLEUR GRAND MODÈLE

Acier inoxydable, manche en plastique.

FISH SCALER

Stainless steel scraper, plastic handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 310 | 121103 | |



ECAILLEUR À POISSON SCALEX WESTMARK

Lame spéciale en acier inoxydable, sa grande longueur permet un travail rapide, évite la dispersion des écailles grâce à son collecteur anti-projection. Nouveau revêtement aluminium spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

SCALEX WESTMARK FISH SCALER

Long special stainless steel blade for fast scaling. Scale collector avoids dispersing scales. New, dishwasher-safe aluminium coating.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 210 | 073135 | |



PINCE À ARÊTES À POISSON

Acier inoxydable, monobloc, pointes biseautées.

FISH BONE TONGS

Stainless steel. Cast in one piece. Bevelled ends.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 93 | 112503 | |



COUPEAU POISSONNIER

Lame acier inoxydable, dentelée.

FISHMONGER'S KNIFE

Serrated stainless steel blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 330 | 090330 | |

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 310 | 182315 | |



COUPEAU FILET DE POISSON

A lame flexible.

FISH FILLET KNIFE

Flexible blade.

| L mm | Coloris | Code | Prix HT |
|------|--------------|--------|---------|
| 180 | Noir / Black | 182130 | |
| 180 | Bleu / Blue | 182330 | |



PINCE À ARÊTES DE POISSON

Véritable pince à bords plats permettant d'extraire les arêtes de grosse taille. Prise en main confortable. Ressort incorporé. Acier inoxydable.

FISH BONE TONGS

Flat-edged tongs for removing large fish bones. Comfortable grip. Built-in spring. Stainless steel.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 170 | 121136 | |



COUPEAUX À HUIÎTRES

Dit "lancette". Lame en acier inoxydable.

OYSTER KNIFE

Stainless steel blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|---|-----------------------------------|---------|
| A mitre, manche palissandre / Brazilian rosewood handle | | |
| 160 | 121042 | |
| Manche polypropylène / Polypropylene handle | | |
| 140 | Avec garde / With finger guard | 121045 |
| 140 | Sans garde / Without finger guard | 090420 |



COUPEAU HUIÎTRE ERGOKNIFE

Couteau professionnel ergonomique à manche thermogomme ovale assurant une excellente prise en main. Livré en étui de présentation. Lame inox 75 mm.

ERGOKNIFE OYSTER KNIFE

Ergonomic professional knife with oval thermo-rubber handle ensuring a good grip. Supplied in a presentation case. 75mm stainless steel blade.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 185 | 121048 | |



LYRE À FROMAGES

Inox. Convient également pour le foie gras.
Ø fil 0,5 mm.

CHEESE WIRE

Stainless steel. Also suitable for foie gras.
Ø wire 0,5 mm.

| | Ecart mm | Code | Prix HT |
|------------------------|-------------|--------|---------|
| Lyre n°75, foie gras | 170 | 072540 | |
| Lyre n°78 | 210 | 122016 | |
| 10 fils pour lyre n°75 | | 072547 | |
| 10 fils pour lyre n°78 | | 122017 | |



COUPEAU À FROMAGE

Lame décalée, gravée facilitant la coupe.
2 poignées, noires, surmoulées.

CHEESE KNIFE

Etched blade ensures easy cutting. 2 cast black handles.

| L lame mm | L totale mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|--------------|----------------|----------|-----------|--------|---------|
| 300 | 580 | 43 | 2,9 | 181059 | |



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

PARMESAN KNIFE

Stainless steel. Polypropylene handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 110 | 181151 | |



ROQUEFORTAISE

Cadre en fonte laquée blanche.

Facilite la coupe rapide et sans miette des fromages à pâte persillée. Ø du plateau : 220 mm.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|---|---------|
| 360 | Socle poly-éthylène / Polyethylene base 072525 | |



ROQUEFORT SLICER

Marble base. White lacquer frame.

Cuts soft cheeses easily without causing crumbling. Base diameter: 220 mm.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------------------------------------|---------|
| 300 | Socle marbre / Marble base 122010 | |

| Pièces de rechanges pour roquefortaise et guillotine à foie gras / Spare parts for roquefort slicer | | Code | Prix HT |
|---|--|--------|---------|
| Fils, paquet de 10 / Wires (pack of 10) | | 122011 | |
| Ressort / Springs | | 122012 | |
| Tendeur / Cutting handle | | 122013 | |
| Socle rond Ø 220 mm, marbre / Marble-topped round base | | 122014 | |



COUPEAU À FROMAGE

Lame acier inoxydable, manche ABS noir. 2 poignées. Le modèle 63 cm permet de couper des entremets en plaque 600 x 400 d'un seul coup dans la longueur permettant un gain de temps et une régularité de la coupe.

CHEESE KNIFE

Stainless steel blade, ABS plastic handle. 2 handles. The 63 cm model enables desserts to be cut into 600 x 400 slabs in one movement along their length, for regular sizes and time saving benefits.

| | L lame mm | L totale mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|-------------------|--------------|----------------|----------|-----------|-------------------------------|---------|
| 1 main / 1 Hand | 250 | 385 | 54 | 4 | 090040 | |
| 2 mains / 2 Hands | 330 | 565 | 58 | 4 | 122004 | |
| 2 mains / 2 Hands | 400 | 635 | 58 | 4 | 090347 | |
| 2 mains / 2 Hands | 630 | 860 | 55 | 4 | Entremet / Entremet 122002 | |



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

WIRE BUTTER SLICER

Stainless steel wire, Ø 0,5 mm.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|-------------------|
| 300 | 122021 | Les 10 / 10 units |



FIL À FROMAGE

Poignées plastiques, en paquet de 10. Inox

WIRE CHEESE SLICER

Plastic handles (pack of 10). Stainless steel.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 800 | 122031 | |
| 1000 | 072571 | |



263509



263510



MINI-GUITARE

Pour la coupe en tranches de tous produits à consistance tendre et homogène : foie gras, mousses, fruits tendres, fromages, beurre, œufs durs...

Avantages :

- Régularité des portions.
- Découpe rapide.
- Sécurité d'utilisation.
- Hygiène améliorée.

Appareil fabriqué en acier inoxydable et polyéthylène.

Fils interchangeables en acier inox Ø 0,4 mm.

Stabilité assurée par pieds ventouses.

Démontage simple, sans outil, pour passage en lave-vaisselle du bloc de coupe et du support du produit.

- Profondeur : 455 mm
- Largeur : 233 mm
- Largeur utile de coupe: 145 mm
- Hauteur : 150 mm
- Hauteur bras relevé : 420 mm
- Poids net : 4,9 kg

| | Code | Prix HT |
|--|--------|---------|
| Mini-guitare pour produits ronds, tranches de 5 mm <i>Mini-guitar for round products, 5 mm slices</i> | 263509 | |
| Mini-guitare pour produits plats, tranches de 5 mm <i>Mini-guitar for flat products, 5 mm slices</i> | 263510 | |
| Jeu de 4 x 2 fils, Ø 0,4 mm, L 2,3 m <i>4 x 2 wires, Ø 0.4 mm, L 2.3 m</i> | 263513 | |



GUILLOTINE À FOIE GRAS

Convient également pour couper les bûches de fromage de chèvre, les fromages à pâte persillée.

Plateau polyéthylène marbré ép. 20 mm.

Fil monté sur tiges à ressort.

Hauteur de coupe maximum : 105 mm.

Largeur de coupe maximum : 220 mm.

"FOIE GRAS" SLICER

Also ideal for slicing goat's cheese or other soft cheeses.

20 mm thick marble-topped polyethylene base.

Wire mounted on spring rods.

Maximum cutting dimensions: 105 mm high, 220 mm wide.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 365 | 270 | 122015 | |

Paquet de 10 fils de rechange / Packet of 10 spare wires 122011

MINI-GUITAR

Used for cutting products with a soft and smooth consistency, such as foie gras, smooth pâtés, soft fruits, cheeses, butter, boiled eggs, etc.

Advantages:

- Cuts regular slices
- Quick to use.
- Safe.
- Improved hygiene.

Machine made from polyethylene and stainless steel.

Replaceable stainless steel wires (0.4 mm diameter)

Optimum stability - legs with suction pads.

Cutting block can be easily removed from the product base before placing in the dishwasher - no tool needed.

- Depth: 455 mm
- Width: 233 mm
- Width of cutting block: 145 mm
- Height: 150 mm
- Height when cutting block is raised: 420 mm
- Net weight: 4.9 kg



TRANCHE-FROMAGE

L'épaisseur des tranches est fonction de l'angle de l'appareil par rapport au fromage. Plus l'appareil est tenu bas, plus les tranches sont fines. Fil coupant en acier inoxydable. En fonte d'aluminium recouvert d'un revêtement très résistant spécialement conçu pour le lave-vaisselle.

CHEESE SLICER

Slice thickness depends on the angle at which the slicer is held relative to the cheese. The lower the slicer is held, the thinner the slice. Stainless steel cutting wire. Cast aluminium with highly durable dishwasher-safe coating.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 190 | 108 | 072580 | |



COUPE-BEURRE PORTIONNETTO

Fil tranchant en acier inoxydable. Permet de couper le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Cadre en fonte d'aluminium, spécial lave-vaisselle.

BUTTER SLICER

Stainless steel wires.

Made of cast aluminium a dishwasher safe.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 120 | 80 | 073085 | |



© Eric Frérot - Le grand cours de cuisine de l'Ecole Ferrandi



SCIE DE BOUCHER

Démontable. Tension par poignée. Acier inoxydable.

BUTCHER'S SAW

Can be dismantled. Tautness adjuster on the handle. S/steel blade.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 450 | 155 | 100110 | |

Lame de scie

| | | | |
|-----|----|--------|--|
| 450 | 10 | 100115 | |
|-----|----|--------|--|



LARDOIRE

Acier inoxydable poli, manche ABS noir.

LARDING NEEDLE

Polished stainless steel. ABS plastic handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 250 | 120861 | |



NEW!

COUPERET LOURD

Permet de couper les os. Grande force de coupe. Manche en ABS riveté et lame inoxydable.

HEAVY CLEAVER

Designed for cutting through bones. High cutting strength. Riveted ABS handle and stainless steel blade.

| L mm | Ep. mm | Poids g | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|--------|---------|
| 196 | 5 | 880 | 090580 | |



COUPERET DE CUISINE

Lame en acier inoxydable, manche en plastique noir riveté.

KITCHEN CLEAVER

Stainless steel blade. Riveted black plastic handle.

| L mm | Ep. mm | Poids g | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|--------|---------|
| 160 | 3 | 470 | 123055 | |
| 180 | 3 | 617 | 123056 | |



FEUILLE PARISIENNE

En acier inoxydable, dos droit, poignée en plastique.

CLEAVER

Stainless steel blade, straight back, plastic handle.

| L mm | Ep. mm | Poids g | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|--------|---------|
| 240 | 3 | 696 | 123060 | |

NEW!

**ATTENDRISEUR À
VIANDE**

Modèle robuste et lourd en PE.

MEAT

TENDERISER

Heavy duty model in PE.



| L mm | lg mm | Poids g | Code | Prix HT |
|------|-------|---------|--------|---------|
| 350 | 60 | 500 | 181046 | |



APLATISSEUR

Acier inoxydable.

TENDERIZER

Stainless steel.

| Ø mm | Poids Kg | Code | Prix HT |
|------|----------|--------|---------|
| 110 | 2 | 090615 | |



COUPEAU À ABATTRE

Lame acier inoxydable, plate-semelle très épaisse. Manche ABS.

HEAVY CHOPPER

Stainless steel blade. Thick, full tang. Plastic handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 300 | 123050 | |



ESSE

Ou crochets de cuisine. Acier inoxydable. 2 pointes.

S-HOOKS

Kitchen hooks. Stainless steel. Double-ended.

| L mm | Ø mm | Poids max. kg | Code | Prix HT |
|-----------------|------|---------------|--------|---------|
| Le paquet de 10 | | | | |
| 80 | 4 | 15 | 911437 | |
| 100 | 4 | 15 | 911438 | |
| 120 | 5 | 35 | 911439 | |
| 140 | 5 | 45 | 911440 | |

SERRE-JAMBON

SERRANO

Pour la coupe des jambons avec pied et os. Fabrication robuste en pin naturel. Pièce de serrage et maintien en acier inoxydable. Poids 2,5 kg.

SERRANO HAM HOLDER

Used for cutting ham with leg and bone. Heavy duty product made of varnished beechwood. Stainless steel parts hold the ham in place.

Weight: 2.5 kg.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 365 | 210 | 300 | 120524 | |



SERRE-JAMBON

Modèle très robuste en acier inoxydable poli. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm, crans de serrage avec blocage. Convient pour toutes tailles de jambon.

HAM HOLDER

Heavy duty product made from polished stainless steel. White polyethylene base, 25 mm thick, with tightening notches and lock. Can be used for all sizes of ham.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 620 | 260 | 180 | 120522 | |

Plateau de rechange polyéthylène
Spare base

| | | | |
|-----|-----|--------|--|
| 450 | 250 | 120523 | |
|-----|-----|--------|--|

COUTEAUX À GLACE ICE KNIVES



CISEAUX A SCULPTER LA GLACE

Ciseaux à lame en acier inoxydable spécial.
Manche bois tourné.
Fabrication japonaise de haute qualité.

ICE SCULPTING SCISSORS

Special stainless steel blade scissors.
Turned wood handle.
High quality Japanese manufacture.

| Lg mm | L totale mm | Code | Prix HT |
|-----------------------|-------------|--------|---------|
| <i>Courbe / Curve</i> | | | |
| 60 | 610 | 185302 | |
| 22 | 350 | 185303 | |
| <i>Plat / Flat</i> | | | |
| 76 | 730 | 185304 | |
| 50 | 600 | 185305 | |
| 42 | 500 | 185306 | |
| 30 | 350 | 185307 | |
| <i>Angle / Angle</i> | | | |
| 32 | 600 | 185308 | |
| 25 | 400 | 185309 | |
| 12 | 355 | 185310 | |



SCIE A SCULPTER LA GLACE

Scie en acier spécial avec manche bois.
Denture permettant un travail précis sans effort.

ICE SCULPTING SAW

Special steel saw with wooden handle.
Teeth enabling precise work without effort.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 430 | 185301 | |





FUSIL À AIGUISER GLOBAL

Assure un aiguisage extrêmement efficace.
Manche acier inoxydable.
Mèche ronde.
Fusil avec garde en caoutchouc, protège le fil en cas de choc avec la lame.

GLOBAL SHARPENING STEEL

Ensures extremely effective sharpening.
Stainless steel handle.
Round rod.
Rubber blade guard to protect the thread on impact with the blade.

| L mm | Mèche | Code | Prix HT |
|------|--|--------|---------|
| 260 | G38, mèche diamant, ovale / oval rod | 120315 | |
| 300 | G39, mèche diamant, ovale / oval rod | 120316 | |
| 240 | G45, mèche céramique ronde / round rod | 120285 | |

| | | | |
|--|--------|--|--|
| Mèche céramique G45-R de rechange, à visser dans le manche / Extra rod | 120185 | | |
|--|--------|--|--|



AFFÛTEUSE À EAU SUPERGRIND 2000

Affûteuse à eau équipée : d'une meule "Supergrind" en oxyde d'aluminium Ø 250 mm pour l'affûtage, d'un disque d'ébavurage Supersharpe en cuir véritable, bac à eau amovible, poignée de transport.

Moteur silencieux : mono 220 volts, 50 Hz, 90 tr/min, poids 14 kg.

SUPERGRIND 2000 GRINDING SHARPENER

Steel sharpener fitted with a "Supergrind" aluminium oxide grindstone, Ø 250 mm, a Supersharpe deburring wheel made of real leather, removable water container and carrying handle.

Silent single engine, 220 volts, 50 Hz, 90 rpm, weight: 14kg.

| L mm | lg mm | H mm | Watts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|-------|--------|---------|
| 270 | 250 | 320 | 200 | 127510 | |



FUSIL

Fusils de fabrication française, adaptés à tous type de couteaux.
Mèche chrome dur.

SHARPENING STEEL

French-made sharpening steel, suitable for all knives.
Hard chrome sharpening bit.

| Taillage | Manche Handle | Mèche Rod | L mm | Code | Prix HT |
|--|----------------------|-----------------|------|--------|---------|
| Fusils de cuisine / Kitchen sharpener | | | | | |
| (A) Standard | Noir Black | Ronde Round rod | 250 | 125055 | |
| (B) Standard | Noir Black | Ronde Round rod | 300 | 125050 | |
| (C) Standard | Noir Black | Ovale Oval rod | 300 | 090630 | |
| Fusils de boucher / Butcher sharpener | | | | | |
| (D) Standard | Noir/gris Black/grey | Ronde Round rod | 300 | 125046 | |
| (E) Standard | Noir/gris Black/grey | Ovale Oval rod | 300 | 125047 | |
| (F) Fin Thin | Noir Black | Ronde Round rod | 300 | 125042 | |



FUSIL À AIGUISER DIAMANT CHEF'S CHOICE

Mèche ovale recouverte d'abrasif à poudre de diamant d'une grande efficacité.

CHEF'S CHOICE DIAMOND SHARPENING STEEL

Oval rod embedded with diamond dust ensures effective sharpening.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 300 | 125072 | |



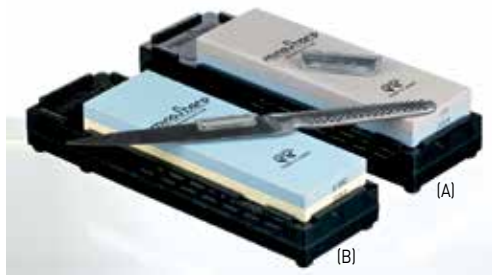
PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

NATURAL STONE KNIFE SHARPENER

Medium grain polished sharpening edge.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 235 | 090665 | |



KIT PIERRE À AIGUISER "DUO" À EAU

Kit comprenant : 1 pierre réversible à 2 grains différents, 1 jeu de 2 guides d'affûtage (voir ci-dessous), et une boîte de rangement qui fait également office de support de calage de la pierre pendant l'affûtage. Spécial couteaux Global, à tremper dans l'eau 10 mn avant chaque utilisation.
Dim boîte : 270 x 90 x 40 mm.

SET OF TWO WATER WHETSTONES

Set contains: 1 reversible stone with 2 different sides, set of 2 sharpening guide rails (see below), and a storage box which can also be used to hold the stone in place during the sharpening process. Specially designed for use with Global knives. Must be soaked in water 10 minutes before use. Box dimensions: 270 x 90 x 40 mm.

| L mm | lg mm | H mm | Grain / Surface | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--|--------|---------|
| 210 | 70 | 22 | (A) Gros - moyen / Large - Medium | 120306 | |
| 210 | 70 | 22 | (B) Moyen - polissage / Medium - polishing | 120307 | |



PIERRE CÉRAMIQUE

Contrairement aux pierres à eau, les pierres céramiques ne nécessitent aucun trempage préalable et doivent simplement être humidifiées pendant l'affûtage.
Dimensions : 210 x 70 mm.

CERAMIQUE SHARPENING STONE

Ceramic sharpening stone Unlike water whetstones, ceramic whetstones do not need to be soaked in water before use and must only be wet during the sharpening process.
Dimensions: 210 x 70 mm.

| L mm | lg mm | Grains | Grain / Surface | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---|--------|---------|
| 210 | 70 | 1000 | Grain moyen MS 50M, ép. 5 mm / Medium | 120294 | |
| 210 | 70 | 120 | Gros grain, ép. 24 mm / Large | 120295 | |
| 210 | 70 | 1000 | Grain moyen, ép. 24 mm / Medium | 120296 | |
| 210 | 70 | 5000 | Finition polissage, ép. 22 mm / Polishing | 120297 | |



KIT PIERRE À EAU

Kit comprenant : 1 pierre, 1 jeu de 2 guides d'affûtage PM et GM et 1 boîte plastique de rangement qui fait également office de support pour la pierre pendant l'affûtage. Les pierres sont spéciales pour couteaux Global et doivent être trempées 10 minutes dans l'eau avant chaque utilisation.

WATER WHETSTONE SET

Set includes: 1 sharpening stone, set of 2 sharpening guide rails (small and large) and 1 plastic storage box which can also be used to hold the stone in place during sharpening. Specially designed for use with Global knives. Must be soaked in water 10 minutes before use.

| L mm | lg mm | H mm | Grains | Grain / Surface | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------------------------|--------|---------|
| 210 | 70 | 22 | 120 | Gros 459 / Large | 120301 | |
| 210 | 70 | 22 | 1000 | Moyen 460 / Medium | 120302 | |
| 210 | 70 | 22 | 600 | Polissage 461 / Polishing | 120303 | |



2 GUIDES D'AFFÛTAGE

Pour couteaux Global et Yoshikin Bunmei. À utiliser avec les pierres à aiguiser spéciales. Permettent de maintenir un angle précis d'affûtage pour un tranchant parfait en les clipant sur la lame. Inox 18/8.
Petit modèle pour couteaux jusqu'à 150 mm. Grand modèle pour couteaux à partir de 150 mm.

2 KNIFE SHARPENING GUIDE RAILS

For Global and Yoshikin Bunmei knives. To be used with special sharpening stones. Rail is clipped onto the blade, maintaining a specific sharpening angle to ensuring a perfect cutting edge. 18/8 stainless steel. Small model for knives up to 150 mm long. Large model for knives longer than 150 mm.

| Code | Prix HT |
|--------|---------|
| 120288 | |

AIGISEURS CHEF'S CHOICE

Précision pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage.
Poignée ergonomique.
Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage en toute sécurité.
Trouve facilement sa place dans le magasin comme dans le laboratoire.

CHEF'S CHOICE SHARPENERS

Precision guides ensure perfectly control of the sharpening angle.
Ergonomic handle.
The perfect replacement for a typical steel rod – sharpens in complete safety. Ideal for use in shops and laboratories alike.



AIGISEUR MANUEL "STEELPRO" 470

Cet aigiseur permet d'obtenir un tranchant idéal sans requérir de compétence particulière, de sorte qu'un utilisateur inexpérimenté dans l'usage du fusil à aiguiser l'adoptera aisément.
La poignée large offre une meilleure prise en main. L'anneau permet de suspendre l'aigiseur à portée de main. Poids 250 g.

"STEELPRO" 470 SHARPENER

Leaves knives perfectly sharp. No experience needed – easily mastered even by first-time users with no experience of manual knife-sharpening. Wide handle ensures comfortable grip in the hand. Sharpener can be hung within easy reach using the ring. Weight: 250 g.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 180 | 70 | 80 | 090564 | |



AIGISEUR MANUEL CC 464

Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Abrasifs 100% diamant.
Affûtage en deux étapes pour des tranchants de couteaux parfaitement affûtés en un temps record ! Etape 1 pour aiguiser. Etape 2 pour affiler et obtenir un tranchant rasoir.

DIAMOND HONE SHARPENER CC 464

For straight edge knives and serrated knives. 100% diamond abrasives.
2 stages : sharpening and honing. Create incredibly sharpened knives, extremely fast.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 210 | 50 | 70 | 127605 | |



AIGISEUR 450

Modèle pour l'entretien des couteaux lisses.

2-STAGE MANUAL DIAMOND HONE SHARPENER

Used to sharpen smooth knives

| L mm | lg mm | H mm | Poids g | Code | Prix HT |
|------|-------|------|---------|--------|---------|
| 180 | 60 | 60 | 100 | 127602 | |



AIGISEUR 430

Pour couteaux crantés : à pain, à steak, à microdentures, à tomates, de table...
Affûte les arêtes émoussées des dents, les réaligne et redonne ainsi du tranchant au couteau.

MANUAL DIAMOND HONE SHARPENER

Used to sharpen serrated knives (bread knives, steak knives, fine-toothed knives, tomato knives, table knives, etc.)
Sharpens and realigns blunt teeth, giving the knife more "bite".

| L mm | lg mm | H mm | Poids g | Code | Prix HT |
|------|-------|------|---------|--------|---------|
| 180 | 60 | 60 | 100 | 127601 | |



AFFÛTEUR UNIVERSEL 440/GB

Adapté à tous types de couteaux, exceptés ceux à lame dentée ou affûtées sur un seul côté. Le guidage de la lame permet un affûtage précis, rapide et efficace en toute sécurité.

A utiliser avec de l'eau.

UNIVERSAL SHARPENER

Suitable for all knives except those which are serrated or sharpened on one side only.
Fixture which holds blade in place ensures precise, safe sharpening in record time.
To be used with water.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 235 | 120340 | |



EFFICACE :

Affûtage par disques recouverts de diamants grâce auxquels l'opération se fait extrêmement rapidement, sans échauffement de la lame et donc sans détremper l'acier des couteaux.

PRATIQUE :

Guidage de l'angle d'affûtage assuré par des aimants, ce qui permet à toute personne même sans formation et en toute sécurité d'affûter parfaitement les couteaux. Pour gaucher comme pour droitier.

ECONOMIQUE :

L'affûtage précis et symétrique en 2 ou 3 biseaux successifs : affûtage et effilage (sauf aiguiseur manuel 430) ce qui garantit l'obtention d'une lame convexe plus résistante, s'usant moins vite par la suite. Meules abrasives d'une très grande longévité.

COMPACTE :

L'encombrement réduit des appareils de cette gamme permet de les tenir à portée de main.

SÉCURISANTE :

L'affûtage se fait en toute sécurité, la lame restant toujours tournée vers le bas, jamais vers l'utilisateur.



Lame unie
Plain blade



Lame microdentée
Micro-serrated blade

EFFECTIVE:

Sharpening is done on discs embedded with diamond dust, ensuring an extremely quick operation without heating the blade and soaking the knife steel.

PRACTICAL:

Magnets guide the knife towards the perfect sharpening angle, helping even the untrained to sharpen knives in complete safety. For left and right handers.

EFFICIENT:

Precise, symmetric sharpening with 2 or 3 successive slots: sharpening and polishing (except for manual sharpener ref. 430), producing a more resistant, longer-lasting convex blade. Long-lasting abrasive grindstones.

COMPACT:

Compact size for storing close to hand.

SAFE:

Sharpening is done in complete safety as the blade is always facing downwards, away from the user. Fine-toothed blade. Rounded blade.



Les aiguiseurs Chef's Choice ne détrempent pas les lames des couteaux.

Ils sont recommandés par les grandes marques de couteaux.



The Chef's Choice sharpeners do not soak the blades of knives.

They are recommended by the major knife manufacturers.

**AIGUISEUR ÉLECTRIQUE
CC 1520**

Le seul aiguiseur électrique à disques capable d'affûter les couteaux classiques européens comme les couteaux japonais.

Selon le choix des phases utilisées on affûtera à 15° (couteaux japonais) ou à 20° (couteaux classiques).

Agréé notamment par GLOBAL pour l'affûtage de ses couteaux. 50Hz.

ELECTRIC KNIFE SHARPENER CC 1520

The only electric disc knife sharpener able to sharpen standard European knives and Japanese knives.

Depending on the phases chosen, knives can be sharpened to 15° (Japanese knives) or to 20° (standard knives).

Recommended by GLOBAL for sharpening their knives. 50Hz.



**MODÈLE COMPATIBLE COUTEAUX JAPONAIS
TYPE GLOBAL OU AUTRES**

**MODEL IS COMPATIBLE WITH JAPANESE
KNIVES (GLOBAL TYPE OR OTHERS)**

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|---------|--------|---------|
| 235 | 85 | 105 | 2 | 75 | 220/240 | 127620 | |



- AFFÛTAGE RAPIDE ET SIMPLE À LA PORTÉE DE TOUS
- SECURITÉ DE L'UTILISATEUR
- NE DÉTREPENT PAS L'ACIER DES LAMES
- FAST AND EASY SHOPPING FOR EVERYBODY
- USER-SAFE
- WILL NOT CAUSE BLADE STEEL TEMPERING LOSS



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2100

Modèle professionnel puissant pour l'affûtage intensif :

- Affûtage en 3 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
- Module d'affûtage démontable et interchangeable facilement pour le nettoyage, même au lave-vaisselle.
- Module d'affûtage à 15°, spécial "couteaux japonais" disponible en option et interchangeable avec le module classique d'affûtage à 20° d'angle.
- Convient aussi pour l'affûtage des couteaux à lame crantée et des couperets.
- Bâti en acier inoxydable.

ELECTRIC KNIFE SHARPENER CC 2100

Professional model for intensive use:

- Sharpening with 3 successive bevels with Diamond Hone abrasive disks for long-term razor-sharpness.
- Sharpening module can be easily dismantled and interchanged for cleaning, dishwasher-safe.
- 15° sharpening module, Japanese knife special, available as an option and interchangeable with the standard 20° sharpening module.
- Also suitable for sharpening serrated knives and cleavers.
- Stainless steel body.

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|-----|-------|--------|---------|
| 310 | 130 | 130 | 4,5 | 50 | 175 | 230 | 127622 | |

Modèle d'affûtage de rechange 20°
Sharpening and replacement model 20°

127623

Modèle d'affûtage de rechange 15°
Sharpening and replacement model 15°

127624



AIGUISEUR ÉLECTRIQUE CC 2000

Modèle professionnel pour usage intensif recommandé pour boucheries, salaisons, ateliers de découpe de viande, abattoirs, charcuteries, grandes cuisines, ...

- Affûtage en 2 biseaux successifs par disques abrasifs Diamond Hone® pour un tranchant rasoir, durable.
- Assure un affûtage parfait et durable en un temps record.
- Le module d'affûtage se démonte pour le nettoyage et peut-être remplacé.
- Bâti en ABS.

DIAMOND HONE® KNIFE SHARPENER CC 2000

Professional model designed for intensive use, recommended for butcher shops, meat cutting workshops, abattoirs, meat curing workshops, delicatessens, large kitchens, etc.

- Sharpening with 3 successive bevels with Diamond Hone abrasive disks for long-term razor-sharpness.
- Perfect, long-lasting sharpening in record time.
- The sharpening part can be removed for cleaning and is replaceable.
- ABS body.

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|-----|---------|--------|---------|
| 305 | 127 | 127 | 3,5 | 50 | 115 | 220/240 | 127615 | |

Modèle d'affûtage de rechange
Sharpening and replacement model

127616



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 130

Modèle professionnel à 3 phases :

- 1) répartition des biseaux et aiguisage par disques diamants.
- 2) affûtage par molettes type fusil au carbone 66.
- 3) disques de finition.

Convient pour une utilisation régulière en boucherie, charcuterie, cuisine.

KNIFE SHARPENER CC 130

Professional model with 3 slots.

- 1) First slot: 100% diamond abrasives sharpen the knife edges.
- 2) Second slot: miniature steel develops sharp edges on the knife.
- 3) Third slot: stropping discs polish the knife edges.

Suitable for intensive use in butcher shops, delicatessens and kitchens.

| L mm | lg mm | H mm | Poids Kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|----|---------|--------|---------|
| 240 | 103 | 107 | 2,3 | 50 | 75 | 220/240 | 090524 | |



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 120

Modèle professionnel pour utilisation régulière.

Ce modèle possède une phase linéaire qui permet de reprendre facilement les lames très émoussées. L'affûtage progressif en 3 phases permet d'obtenir un tranchant exceptionnel et durable.

Permet d'affûter les couteaux à lame lisse ou à lame crantée.

KNIFE SHARPENER CC 120

Professional model for regular use.

This model has a third slot which restores blunt knives to razor-sharp in record time. The progressive sharpening process (3 stages) leaves knives razor-sharp for longer. Used to sharpen knives with smooth or serrated blades.

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|----|---------|--------|---------|
| 250 | 100 | 100 | 1,9 | 50 | 75 | 220/240 | 127614 | |



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 312

Idéal pour la petite restauration, l'aigiseur CC312 affûte et affine un couteau en moins de 2 minutes. En le conservant à portée de mains, on peut régulièrement refaire le fil des couteaux en 15 à 20 secondes en les passant 4 à 5 fois dans la phase 2.

KNIFE SHARPENER CC 312

Ideal for small restaurants, the CC312 sharpener grinds and sharpens a knife in under 2 minutes. Keeping it close at hand enables you to sharpen knives in 15 to 20 seconds by running them 4 or 5 times through phase 2.

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|----|---------|--------|---------|
| 195 | 90 | 100 | 1,6 | 50 | 65 | 220/240 | 127611 | |



AIGISEUR ÉLECTRIQUE CC 320

Modèle à 2 phases d'affûtage par disque à diamants.

La phase 1 assure également le pré-aiguisage des couteaux émoussés. Aigise les couteaux crantés également.

KNIFE SHARPENER CC 320

Sharpens knives in 2 stages using diamond abrasives. Phase 1 can also pre-sharpen blunt knives. Also ideal for sharpening serrated knives.

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|----|---------|--------|---------|
| 210 | 110 | 105 | 1,8 | 50 | 75 | 220/240 | 127613 | |

AIGISEUR ÉLECTRIQUE H220

Modèle Hybrid™ combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants. Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable. Convient pour l'aiguisage de couteaux à lame lisse ou crantée. Réservé à un usage non intensif.

KNIFE SHARPENER H220

Razor sharp edges with advanced Hybrid™ technology, combining electric and manual sharpening.

2 stages, sharpening (electric) and honing (manual) for a razor. Sharp, arch-shaped edge that is stronger and more durable. For sharpening straight edge or serrated knives. Not for intensive use.

| L mm | lg mm | H mm | Poids kg | Hz | W | Volts | Code | Prix HT |
|------|-------|------|----------|----|----|-------|--------|---------|
| 195 | 85 | 95 | 1 | 50 | 40 | 230 | 127609 | |





**POUR METTRE FIN AU MAL DE DOS
PENDANT LE TRAVAIL DE DÉCOUPE**

**TO PUT AN END TO BACKACHE DURING
CHOPPING WORK**



- La hauteur améliore l'ergonomie, pour un meilleur confort du poste de travail.
- Permet de couper au couteau sur la planche flexible.
- L'Ergoplan peut recevoir 1 bac GN 1/3 ou 2 bacs GN 1/6 destiné à la récupération rapide et au tri des produits coupés et des déchets.
- *The extra height of the board ensures improved user comfort.*
- *Use the flexible sheet as a chopping surface.*
- *The Ergoplan can be fitted with 1 GN 1/3 container or 2 GN 1/6 containers, which makes gathering the chopped food or waste easy.*



- La plaque de découpe flexible est réversible et interchangeable. Elle assure la protection du plan de travail qui n'est jamais entaillé et reste bien plan.
- Des plaques flexibles de couleur sont proposées en option afin de satisfaire les exigences du HACCP et limiter les risques de contamination croisée.
- *The flexible sheet is reversible and interchangeable. It protects the chopping surface, preventing nicks, and stays perfectly flat.*
- *In accordance with the HACCP standards and in order to reduce the risk of cross-contamination, colour versions of the flexible sheets are also available.*



- Gagner du temps en travaillant à la mandoline directement au dessus-du bac.
- *Save time by working with the mandolin directly over the container.*



Set composé de :

- 1 planche à découper 730 x 365 mm, épaisseur 20 mm en polyéthylène, montée sur 5 pieds avec patins anti-dérapants.
- 2 plaques souples GN1/1, épaisseur 1,5 mm à clipper sur la planche.
- 1 bac modulus GN 1/3, H 100 mm + couvercle.
- 2 bacs modulus GN 1/6, H 100 mm + couvercle.

Set contains:

- 1 polyethylene base board 730 x 365 mm, 20 mm thick, mounted on 5 legs with non-slip pads.
- 2 flexible GN1/1 sheets, 1.5 mm thick, for clipping onto the base board.
- 1 removable GN 1/3 container (height 100 mm) + lid.
- 2 removable GN 1/6 containers (height 100 mm) + lid.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 730 | 365 | 125 | 131010 | |



PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

Le plan de découpe comprend :

- 1 planche support rigide, épaisseur 20 mm, équipée d'ergots
- 1 plaque flexible et réversible en polyéthylène (1,5 mm d'épaisseur) avec perforations pour calage sur les ergots de la planche.

Ce système est moins coûteux que le changement intégral de la planche à découper ou son rabotage.

- ① Permet de remplacer économiquement le support de découpe lorsqu'il est usé et qu'il présente des risques de contamination bactérienne.
- ② Il permet de conserver un plan de découpe parfaitement plat, la planche support n'étant pas soumise à l'usure.
- ③ La plaque de découpe reste toujours **parfaitement calée** sur la planche grâce aux ergots.
- ④ La plaque est **facilement dissociable** et permet de **transvaser** les aliments coupés dans un récipient.
- ⑤ Des **plaques flexibles de couleur** sont proposées en option afin de satisfaire les exigences du HACCP et limiter les risques de contamination croisée.

PLANCHES AVEC PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES

The chopping surface includes:

- 1 rigid base board, 20 mm thick, fitted with pegs
- 1 flexible, reversible polyethylene sheet (1,5 mm thick) with holes for hooking onto the pegs of the base board.

This system is less costly than changing or re-planing the whole board.

- ① It means you can replace the flexible board when it is worn to avoid risk of bacterial contamination, at minimal cost.
- ② The chopping surface remains perfectly flat, and the base board is not exposed to wear and tear.
- ③ Pegs ensure the flexible sheet is **secured in place** on the base board.
- ④ The flexible sheet can be **easily removed** so you can easily transfer the chopped items to a container.
- ⑤ In accordance with the HACCP standards and in order to reduce the risk of cross-contamination, **colour versions** of the flexible sheet are also available.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|--|-------|--------|--------|---------|
| Set de découpe 1 planche support + 1 planche flexible épaisseur 1,5 mm. Chopping board set (1 base + 1 flexible sheet 1.5 mm thick) | | | | |
| 530 | 325 | 20 | 130700 | |

| Lot de 4 plaques flexibles de rechange 530 x 325 x 1,5 mm Set of 4 flexible chopping boards 530 x 325 x 1,5 mm | | |
|---|--------|--------|
| Blanc | White | 130701 |
| Bleu | Blue | 130702 |
| Jaune | Yellow | 130704 |
| Marron | Brown | 130706 |
| Rouge | Red | 130708 |
| Vert | Green | 130710 |





SPÉCIAL BARS
SPECIAL BARS

NEW!

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Sans pieds, chanfreinée.

CHOPPING BOARDS PEHD 500
Without feet. Bevelled.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Couleur | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|----------------|--------|---------|
| 400 | 250 | 20 | Blanc / White | 130311 | |
| 400 | 300 | 20 | Blanc / White | 130312 | |
| 530 | 325 | 20 | Blanc / White | 130317 | |
| 530 | 325 | 20 | Bleu / Blue | 270212 | |
| 530 | 325 | 20 | Jaune / Yellow | 270214 | |
| 530 | 325 | 20 | Brun / Brown | 270216 | |
| 530 | 325 | 20 | Rouge / Red | 270218 | |
| 530 | 325 | 20 | Vert / Green | 270220 | |
| 530 | 325 | 20 | Noir / Black | 270221 | |
| 600 | 400 | 20 | Blanc / White | 130315 | |
| 600 | 400 | 20 | Bleu / Blue | 130074 | |
| 600 | 400 | 20 | Jaune / Yellow | 130076 | |
| 600 | 400 | 20 | Brun / Brown | 130078 | |
| 600 | 400 | 20 | Rouge / Red | 130080 | |
| 600 | 400 | 20 | Vert / Green | 130082 | |



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE RAMASSE-JUS

Avec rigole sur le pourtour et ramasse-jus, chanfreinée. 4 pieds anti-dérapants en caoutchouc.

CHOPPING BOARD WITH GROOVE AND JUICE CATCHER

Board with groove around the edge and juice catcher, bevelled. 4 non-slip rubber feet.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|--------|---------|
| 400 | 300 | 20 | 072439 | |
| 530 | 325 | 20 | 072437 | |
| 600 | 400 | 20 | 072435 | |



PLANCHES À DÉCOUPER MARBRÉES

Polyéthylène. Sans pied ni gorge.

CHOPPING BOARDS

Polyethylen. Without feet, without grooves.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|--------|---------|
| 400 | 300 | 20 | 072460 | |
| 530 | 325 | 20 | 072465 | |
| 600 | 400 | 20 | 072470 | |

PLANCHES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE

Le polyéthylène est un matériau hydrofuge, présentant une bonne rigidité et une excellente résistance aux chocs, même à basse température.

QUELLE QUALITÉ CHOISIR ?

PLANCHES CHOC LDPE :

Planches extrudées en polyéthylène.
Moins dense que le PEHD il est un peu plus souple et respecte le fil des couteaux.
La surface granitée évite l'apparition des coups de couteaux dans la masse de la plaque.

PLANCHES PEHD 500 :

PEHD : polyéthylène haute densité fabriqué par pressage de la matière.
Très résistant aux coups de couteaux et très dense.
Planches lisses, chanfreinées, faciles à entretenir.



POLYTHENE CHOPPING BOARDS

Polythene is a water-repellent material of good rigidity and excellent shock resistance even at high temperatures.

WHICH QUALITY TO CHOOSE?

LDPE SHOCK BOARDS:

Extruded polythene boards
Less dense than PEHD, it is slightly more flexible and respects knife edges.
The granulated surface prevents the appearance of knife marks on the board.

PEHD 500 BOARDS:

PEHD: High density polythene produced by pressing the material.
Highly resistant to knife marks and a dense structure.
Smooth boards, bevelled, easy to clean.



Légumes
Vegetables



Poissons
Fishes



Viandes crues
Raw meats



Viandes cuites
Cooked meats



Produits laitiers
Dairy products



© Eric Fierot - Le grand cours de cuisine de l'École Ferrandi

PLANCHE À DÉCOUPER LDPE

Polyéthylène, sans pied.
L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper limite les risques de contamination croisée. (6 au choix)

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|--|-------|--------|--------|---------|
| Blanche, avec poignée / White, with handle | | | | |
| 370 | 210 | 15 | 130010 | |
| Blanche, pour fromage / White, for cheese | | | | |
| 400 | 250 | 15 | 130043 | |
| 400 | 300 | 15 | 130044 | |
| 530 | 325 | 15 | 130046 | |
| 600 | 400 | 15 | 130048 | |
| Rouge, pour viande crue / Red, for raw meat | | | | |
| 530 | 325 | 15 | 130050 | |
| 600 | 400 | 15 | 130052 | |

CHOPPING BOARDS LDPE

Polyethylene, without feet.
The use of different coloured sheets for different foods limits the risk of cross-contamination. (Choice of 6)

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|---|-------|--------|--------|---------|
| Bleu, pour poissons / Blue, for fish | | | | |
| 530 | 325 | 15 | 130054 | |
| 600 | 400 | 15 | 130056 | |
| Jaune, pour viande cuite / Yellow, for cooked meat | | | | |
| 530 | 325 | 15 | 130068 | |
| 600 | 400 | 15 | 130069 | |
| Verte, pour salade et fruits / Green, for salads and fruit | | | | |
| 530 | 325 | 15 | 130066 | |
| 600 | 400 | 15 | 130067 | |
| Beige, pour légumes / Beige, for vegetables | | | | |
| 530 | 325 | 15 | 130070 | |
| 600 | 400 | 15 | 130071 | |

PLANCHES BOIS WOODEN CHOPPING BOARD



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE

Hêtre.

CHOPPING BOARD WITH GROOVE
Beech.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|--------|---------|
| 350 | 210 | 20 | 072490 | |
| 400 | 240 | 20 | 072495 | |



PLANCHE À DÉCOUPER BOIS DEBOUT

Planche épaisse en charme, composée de pavés de bois, façon billot de boucherie. Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

WOODBLOCK CHOPPING BOARD

Thick beech woodblock chopping board, in butcher's block style, with built-in groove and juice catcher.

| L mm | lg mm | Ep. mm | Poids Kg | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|----------|--------|---------|
| 500 | 325 | 50 | 7,5 | 130425 | |

ACCESSOIRES ACCESSORIES



RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER

En fil d'acier inoxydable.

Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées.

Facilite le rangement et la préhension.

Épaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.

DRAINING RACK FOR 6 CHOPPING BOARDS

In stainless steel.

Ensures quick drying and proper ventilation of stored boards.

Also for easy storage and access.

Max thickness of boards: 35 mm.

| L mm | lg mm | H mm | Code | Prix HT |
|------|-------|------|--------|---------|
| 415 | 228 | 165 | 139002 | |



RACLOIR GRATTE-ÉTAL

En acier inoxydable. 2 mains. Manche en plastique.

BENCH SCRAPER

Stainless steel, 2-handed use. Plastic handle.

| L mm | Code | Prix HT |
|------|--------|---------|
| 170 | 100135 | |



RACLOIR ERGONOMIQUE, SUPPRIME LES ENTAILLES, AMÉLIORE L'HIGIÈNE DES PLAQUES

ERGONOMIC SCRAPER, REMOVES NICKS AND
IMPROVES PLATE HYGIENE



RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE

A lame interchangeable.

Cet outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène.

Il s'utilise comme un rabot et permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches afin de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Lame interchangeable et réversible en acier trempé.

SCRAPER FOR POLYETHELENE BOARDS

With interchangeable blade.

An easy-grip tool for simple maintenance of polyethelene chopping boards and blocks.

Used like a plane to remove nicks and stains quickly, to restore a smooth surface. Steel interchangeable and reversible blade.

| L mm | lg mm | Code | Prix HT |
|------|-------|--------|---------|
| 202 | 70 | 139005 | |

Lame de rechange, boîte de 2
Extra blade, pack of 2

139006

UN SERVICE "SUR MESURE" DE PLANCHES À DÉCOUPER À VOS FORMATS !

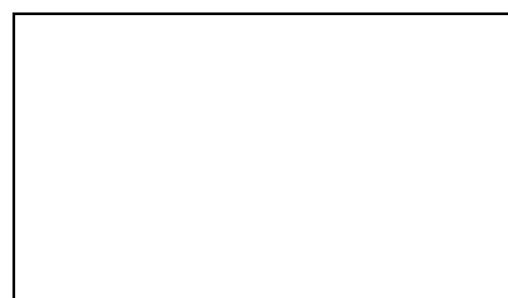
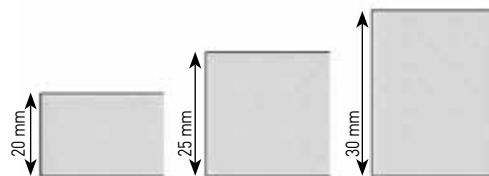
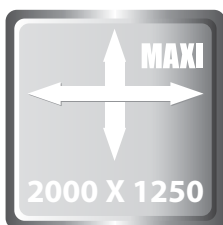
"MADE TO MEASURE" CUTTING SERVICE OF CHOPPING BOARDS FITTING TO YOUR FORMATS

Afin de garantir la bonne adaptation de vos planches à votre besoin, précisez clairement lors de votre commande, ses dimensions en millimètres.

Utilisez le code adapté à vos dimensions pour connaître le prix de votre planche.

To ensure the board's suitability to your needs, please specify clearly the dimensions in millimetres on ordering.

Use the code corresponding to the board dimensions you want for the price.



Planches en polyéthylène HD 500 blanc, sans chanfrein, rabotées.

HD 500 white polyethylene boards, without chamfer, planed.

| Dimensions inférieures à : | Épaisseur des planches | | | | | |
|----------------------------|------------------------|---------|--------|---------|--------|---------|
| | 20 mm | | 25 mm | | 30 mm | |
| | Code | Prix HT | Code | Prix HT | Code | Prix HT |
| 500 x 625 mm | 130801 | | 130811 | | 130821 | |
| 1000 x 625 mm | 130802 | | 130812 | | 130822 | |
| 1500 x 625 mm | 130803 | | 130813 | | 130823 | |
| 1000 x 1250 mm | 130804 | | 130814 | | 130824 | |
| 2000 x 1250 mm | 130805 | | 130815 | | 130825 | |