
COUVERTS

TABLE FLATWARE

Vos clients sont sensibles à la qualité des couverts. Une fois installés, c'est l'un des premiers objets qu'ils prennent en main. Vos couteaux et fourchettes témoigneront de la qualité globale de votre établissement. Soignez la présentation, réalisez des associations judicieuses entre les couverts, les assiettes et les verres et tirez en un bénéfice concret pour l'image de votre établissement.

Your customers appreciate good quality table flatware. Once seated, it is one of the first things they will touch. Your knives and forks attest to the overall quality of your establishment. Put some effort into presentation, making sensible associations between table flatware, plates, and glasses, and turn it into a tangible advantage for the image of your establishment.

C&S
Chef & Sommelier



Collection Lazzo

Votre talent révélé

Chef & Sommelier réinvente la dégustation et innove en développant de nouvelles formes dans des matériaux inédits : assiettes en Zenix® et en porcelaine MAXIMA, verrerie en Kwarx®, dont ses lignes de couverts raffinés en inox haute qualité soulignent harmonieusement le style.

www.chefsommelier.fr

Chef & Sommelier :
une marque 100% experte pour révéler votre talent.



LAZZO



L'alliance des manches généreux et des tiges d'une grande finesse alterne des pleins et des déliés avec une parfaite maîtrise. La fluidité intemporelle de Lazzo s'adapte avec brio à toutes les tables.

Large teardrop handles taper beautifully to the neck of each piece. Timeless and fluid, Lazzo uses gentle curves to elegantly marry the tabletop together. A perfect match for any venue.



C&S
Chef & Sommelier

LAZZO

Acier 18.10 - Épaisseur 4 mm - Finition poli miroir.

LAZZO

18.10 stainless steel - 4 mm thick - Polished mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	040017	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	040016	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	040022	12	
Cuillère à moka / <i>Demi tasse spoon</i>	115	040023	12	
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	242	040018	12	
Couteau à dessert monobloc / <i>One piece dessert knife</i>	213	040021	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	185	040019	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	185	040020	12	
Fourchette à poisson / <i>Fish fork</i>	185	040024	12	
Couteau à poisson / <i>Fish knife</i>	203	040025	12	

JEWEL



Amefa
TOGETHER WE ACHIEVE MORE

JEWEL

Acier 18.10 - Épaisseur 3 mm - Finition brillant.

JEWEL

18.10 stainless steel - 3 mm thick - Polished finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060212	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060213	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	150	060214	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	236	060215	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	210	060216	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	192	060217	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	190	060218	12	

HARMONY



BAGATELLE



LEBRUN
Concerta® Orfèvrerie

HARMONY

Acier 18.10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

HARMONY

18.10 stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060262	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	206	060264	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060266	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	401812	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	235	060268	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	207	060271	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	185	060273	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	185	060277	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	235	466200	12	



LEBRUN
Concerta® Orfèvrerie

BAGATELLE

Acier 18.10 - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir.

BAGATELLE

18.10 stainless steel - 2,2 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	206	060235	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060237	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	139	060239	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	227	060241	12	

MIKADO



MIKADO
Acier 18.10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

MIKADO
18.10 stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	204	060121	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	202	060122	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	136	060123	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	243	060124	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	206	060125	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	178	060127	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	179	060126	12	

PANAMA



PANAMA
Acier 18 % - Épaisseur 5 mm - Forgé - Finition miroir.

PANAMA
18 % stainless steel - 5 mm thick - Forged - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	196	060391	6	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	203	060390	6	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	136	060392	6	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	105	060397	6	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	236	060393	6	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	172	060395	6	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	175	060394	6	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	215	060396	6	

PIU



CURVE



abert

PIU

Acier 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

PIU

18/10 stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060142	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060143	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	148	060144	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	114	060145	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	230	060146	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	190	060149	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	190	060148	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	207	060147	12	

eternum

CURVE

Acier 18.10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir.

CURVE

18.10 stainless steel - 5 mm thick - Mirror polish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	210	060441	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060442	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060443	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	060445	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060444	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	190	060448	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	190	060447	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	060446	12	
Fourchette à poisson / <i>Fish fork</i>	183	060449	12	
Couteau à poisson / <i>Fish knife</i>	198	060450	12	



comas

ONLINE

Acier 18.10 - Épaisseur 3,5 mm - Finition miroir.

ONLINE

18.10 stainless steel - 3,5 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060350	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060351	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	147	060352	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	060353	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	229	060354	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	190	060356	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	190	060357	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	200	060355	12	



abert

PIVOT

Acier 18.10 - Épaisseur 2 mm - Finition miroir.

PIVOT

18.10 stainless steel - 2 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	225	060130	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	225	060131	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	157	060132	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	118	060133	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	234	060134	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	202	060136	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	202	060135	12	

VIEUX PARIS



CARLTON



Ameia

VIEUX PARIS TRADITION

Acier 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition satiné.

VIEUX PARIS TRADITION

18 % stainless steel - 3 mm thick - Satin finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	212	060491	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	206	060492	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	144	060493	12	
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	244	060494	12	
Couteau à dessert monobloc / <i>One piece dessert knife</i>	215	060496	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	179	060497	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	184	060498	12	

Ameia

CARLTON

Acier 18 % - Épaisseur 4 mm - Forgé - Finition miroir.

CARLTON

18 % stainless steel - 4 mm thick - Forged - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	175	467724	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	467723	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	138	467725	12	
Cuillère à moka / <i>Demitassespoon</i>	115	401175	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	212	467722	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	212	468975	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	468978	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	469921	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	201	469922	12	

ALFA



eternum

ALFA
Acier 18.10 - Épaisseur 2 mm - Finition miroir.

ALFA
18.10 stainless steel - 2 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060293	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060294	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060295	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060296	12	

FÉLIX



LEBRUN
Coutellerie & Orfèvrerie

FÉLIX
Acier 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

FÉLIX
18 % stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060250	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060252	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060254	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	105	060259	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060256	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	220	060037	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060258	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060260	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	200	060261	12	
Couteau à poisson / <i>Fish knife</i>	205	402150	12	
Fourchette à poisson / <i>Fish fork</i>	205	402151	12	

NEW!

PLISSEO



PLISSEO

À associer avec les gammes porcelaine "PLISSE'O" ou "PANAMA". Acier 18.0 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir strié.

PLISSEO

To combine with porcelain ranges "PLISSE'O" or "PANAMA". 18.0 stainless steel - 3 mm thick - Striated mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060154	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060155	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	145	060156	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060157	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	225	060158	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060160	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060161	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	060162	12	

CABANA



CABANA

Acier 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

CABANA

18 % stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060021	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060023	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060027	12	
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	230	060032	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	230	060034	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060031	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060029	12	
Couteau à dessert monobloc / <i>One piece dessert knife</i>	203	060033	12	



FICTION

Acier 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir.

FICTION

18 % stainless steel - 2,5 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060366	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	210	060367	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060368	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	115	060365	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060369	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	060373	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	180	060372	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	200	060371	12	
Cuillère à huître / <i>Oyster spoon</i>	140	060381	12	



CASSIOPEE

Acier 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard.

CASSIOPEE

18 % stainless steel - 2 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	202	060582	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	200	060584	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	136	060587	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	232	060589	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	180	435119	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	178	435118	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	202	435117	12	
Fourchette poisson / <i>Fish fork</i>	180	435120	12	
Couteau poisson / <i>Fish knife</i>	200	435121	12	

SALSA



eternum

SALSA
Acier 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir.

SALSA
18 % stainless steel - 2,5 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	202	060101	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	204	060102	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	060112	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	114	060103	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	220	060104	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	183	060110	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	185	060106	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	202	060107	12	

CONTOUR



LEBRUN
Concerts & Orfèvrerie

CONTOUR
Acier 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition brillant.

CONTOUR
18 % stainless steel - 2 mm thick - Polished finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060221	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	207	060222	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	142	060223	12	
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	228	060224	12	
Couteau à dessert monobloc / <i>One piece dessert knife</i>	198	060225	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	177	060227	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	176	060226	12	
Fourchette à poisson / <i>Fish fork</i>	179	060228	12	
Couteau à poisson / <i>Fish knife</i>	200	060229	12	

DIVA



eternum

DIVA

Acier 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir.

DIVA

18 % stainless steel - 2 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	205	060166	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	207	060167	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	147	060168	12	
Cuillère à moka / <i>Demitasse spoon</i>	110	060173	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	229	060169	12	

FRIDA



eternum

FRIDA

Acier 18 % - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir.

FRIDA

18 % stainless steel - 2,2 mm thick - Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	194	069567	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	201	069568	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	135	069579	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	227	069580	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	168	069572	12	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	166	069573	12	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	194	468257	12	

VIEUX PARIS



OCÉAN



VIEUX PARIS STANDARD

Acier 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard.

VIEUX PARIS STANDARD

18 % stainless steel - 2 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	195	466815	24	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	465818	24	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	140	465814	24	
Couteau de table monobloc / <i>One piece table knife</i>	235	466813	24	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	223	468998	24	
Couteau à dessert / <i>Dessert knife</i>	205	466841	24	
Fourchette à dessert / <i>Dessert fork</i>	175	466840	24	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	170	465819	24	



OCÉAN

Acier 18 % - Épaisseur 1,8 mm - Finition standard.

OCÉAN

18 % stainless steel - 1,8 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	200	060230	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060231	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	135	060232	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	225	060233	12	

RESTO



Amefa

RESTO (TYPE UNI-STANDARD)

Acier 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard.

RESTO (TYPE UNI-STANDARD)

18 % stainless steel - 2 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	202	060543	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	200	060544	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	134	060546	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	215	060547	12	
Couteau à steak forgé microdenté / <i>Forged serrated steak knife</i>	226	090667	12	

OLGA



LEBQUIN

Concerta® OrFénestrie

OLGA

Acier 18 % - Épaisseur 1,8 mm - Finition standard.

OLGA

18 % stainless steel - 1,8 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	195	060521	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	060523	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	130	060794	120	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	212	060525	12	
Couteau à steak / <i>Steak knife</i>	215	060165	24	



LEBRUN
Concepts & Créativité

MALAGA

Acier 18 % - Épaisseur 1,2 mm - Finition standard.

MALAGA

18 % stainless steel - 1,2 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	200	960050	25	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	196	960052	25	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	136	960054	50	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	223	960056	25	



ECHO CHOC

Acier 18 % - Épaisseur 1,6 mm - Finition standard.

ECHO CHOC

18 % stainless steel - 1,6 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	208	060571	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	205	060573	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	139	060577	60	
Couteau de table Express / <i>Express table knife</i>	215	060604	12	
Cuillère à dessert / <i>Dessert spoon</i>	173	060560	12	
Fourchette à dessert / <i>Fork spoon</i>	170	060565	12	
Couteau dessert / <i>Dessert knife</i>	200	069440	12	



EXPRESS

Acier 18 % - Épaisseur 1 mm - Finition standard.

EXPRESS

18 % stainless steel - 1 mm thick - Standard finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Cuillère de table / <i>Soup spoon</i>	198	060601	12	
Fourchette de table / <i>Table fork</i>	195	060602	12	
Cuillère à café / <i>Teaspoon</i>	132	060603	12	
Couteau de table / <i>Table knife</i>	215	060604	12	



CUILLÈRE À MOKA
Finition miroir.

DEMITASSE SPOON
Mirror finish.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
1- "Fjord"	100	060652	60	
2- "Diva"	110	060173	12	

OLGA
Inox 18 % - Finition standard 10/10°.

OLGA
18 % stainless steel - Standard finish 10/10.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
1- Cuillère à café / Teaspoon	128	060794	120	
2- Cuillère à mazagran / soda / Mazagran / soda spoon	179	060796	12	
3- Cuillère à moka / Demitasse spoon	115	060792	120	

FJORD

4- Cuillère à cocktail / Cocktail spoon	200	060651	12	1,01
---	-----	--------	----	------

CUILLÈRE À MÉLANGE

MIXING SPOON

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
1- Cuillère "Express", inox / "Express stainless steel spoon"	195	060650	12	
2- Cuillère inox 15/10° / 15/10 stainless steel spoon	200	060655	12	
3- Cuillère à cocktail "Frida" 18% - ép. 2,2 mm / "Frida" cocktail spoon, 18%, 2,2 mm thick	199	069566	12	

LEBRUN
Concepts & Orfèvrerie

ROISSY MARTELÉ
En acier inoxydable 18 %. Épaisseur 1,5 mm. Finition martelé standard.

ROISSY MARTELÉ
18 % stainless steel, 1,5 mm thick. Standard hammered finish.

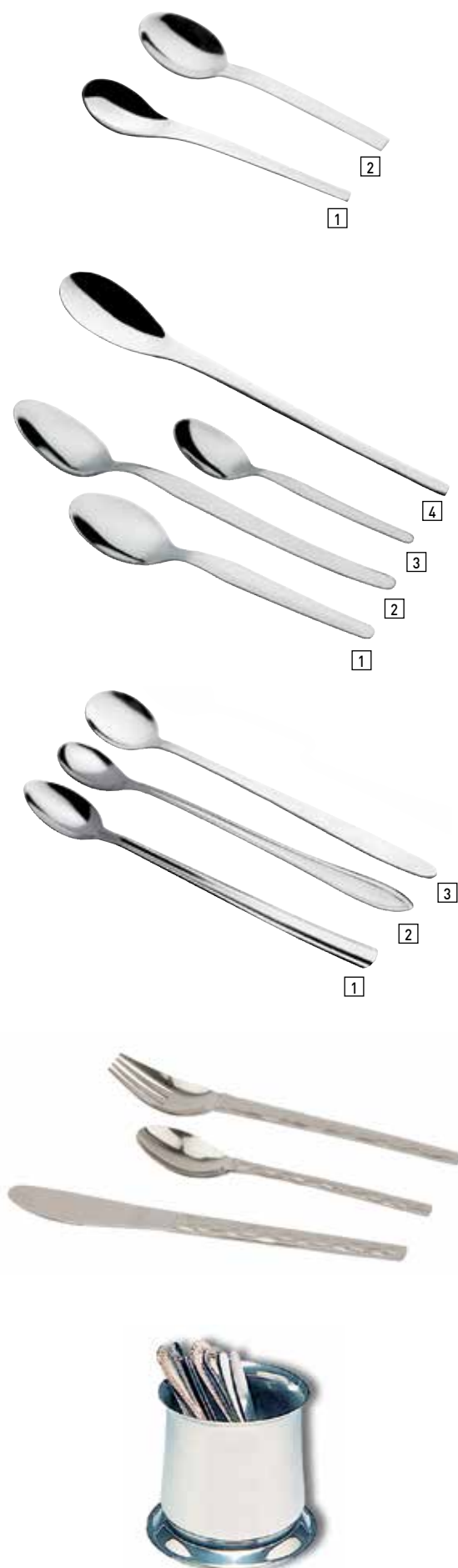
	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Mini-fourchette / Mini fork	160	060612	10	
Mini-cuillère / Mini spoon	130	060613	10	
Mini-couteau / Mini knife	170	060614	10	

PORTE-CUILLÈRES

Pour cuillère à café. En acier inoxydable 18/10.

SPOONS HOLDER
For teaspoons. 18/10 stainless steel.

H mm	Ø bas mm	Ø haut mm	Code	U.V.	Prix HT
85	98	80	020265	1	





NEW!

COUTEAU À STEAK "MODERN"

Lame crantée inox. Manche en ABS. Passe pas au lave-vaisselle. L totale : 227 mm

"MODERN" STEAK KNIFE

Serrated stainless steel blade. ABS handle. Dishwasher safe. Total L : 227 mm

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
123	403521	12	



COUTEAU "COUNTRY"

Manche polypropylène. Épaisseur 1,8 mm. 2 rivets traversants. Etui de protection pour la lame.

STEAK KNIFE

Polypropylene handle. 1.8mm thick, 2 transverse rivets. Protective case for the blade.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
134	090674	12	



COUTEAU À STEAK

En acier inoxydable - Lame microdentée - Manche POM - 3 rivets traversants.

STEAK KNIFE

Stainless steel - Serrated blade - POM handle - 3 transverse rivets.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
218	060639	12	



COUTEAU À STEAK

Lame inox microdentée. Manche polypropylène 2 rivets.

STEAK KNIFE

Stainless steel serrated blade. 2 rivets. Polypropylene handle.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
110	090680	12	



COUTEAU "COTALOS-BUBINGAT"

Lame inox microdentée. Manche Bubingat. 2 rivets traversants

STEAK KNIFE

Stainless steel serrated blade. Bubingat wood handle. 2 transverse rivets

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
105	090710	12	



COUTEAU "EVOLUTION"

Lame inox microdentée. Manche spécial lave-vaisselle.

STEAK KNIFE

Stainless steel serrated blade. Special dishwasher safe handle.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
120	090690	12	



COUTEAU "COTALOS"

Lame microdentée inox. Manche polypropylène.

STEAK KNIFE

Stainless steel serrated blade. Polypropylene handle.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
105	090700	12	

"Cotalos" Eco	102	090701	12
---------------	-----	--------	----



COUTEAU À STEAK ECO

Lame microdentée. Manche polypropylène.

ECO STEAK KNIFE

Serrated blade. Polypropylene handle.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
110	090673	24	

COUTEAU "BOUT ROND"

Manche en polypropylène 2 rivets. Lame en acier inoxydable.

STEAK KNIFE

2 rivet polypropylene handle. Stainless steel blade.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
110	090708	36	



COUTEAU À GRILLADE "SAINT-LOUIS"

En inox. Monobloc. Modèle trempé et forgé. Qualité supérieure. L totale 225 mm.

GRILL KNIFE

Stainless steel. One piece. Forged design. Superior quality. Total length 225 mm.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
110	060617	12	



COUTEAU "VIRGULE"

En inox 18/10 AISI 420. Forgé. Spécial lave-vaisselle. Manche en acier brillant.

STEAK KNIFE

18/10 AISI 420 stainless steel. Special dishwasher. Handle in polished stainless steel.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
115	090684	12	



COUTEAU "CHULETERO"

En acier inoxydable.

"CHULETERO" STEAK KNIFE

Stainless steel.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
85	060201	12	

COUTEAU TYPE "LAGUIOLE"

Lame inox microdentée. Manche ABS, mitre inox.

STEAK KNIFE

Stainless steel serrated blade. ABS handle, steel mitre.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
105	090687	12	



COUTEAU À STEAK

Monobloc en acier inoxydable X20Cr13 titrant au moins 13% de chrome.

STEAK KNIFE

One piece stainless steel X20Cr13 containing 13% of chromium.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
233	406706	12	



COUTEAU TYPE "LAGUIOLE TRADITION"

Acier inox trempé 15/10°. Finition lustrée.

STEAK KNIFE

Tempered 15/10 stainless steel. Sheen finish.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
105	090683	12	



COUTEAU "FELIX"

Acier 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir.

"FELIX" KNIFE

18 % stainless steel - 3 mm thick - Mirror finish.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
120	060037	12	





	L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
Manche noir / Black handle	110	060207	12	
Manche ivoire / Ivory handle	110	060208	12	
Manche moka / Moccha handle	110	060209	12	

COUTEAU À STEAK "KOBÉ"

Modèle haut de gamme. Idéal pour valoriser la présentation des viandes. L totale : 230 mm. Lame unie non crantée en inox X46CR13. 13% de chrome. Dureté 52 HRC : bonne tenue du fil de coupe dans le temps. Manche plexi : hygiène. Garanti lave-vaisselle. Pleine soie : solidité et robustesse. Soie dépassant légèrement en bout de manche : évite de casser en cas de chute. Éviter de stocker les couteaux en milieu humide ou en contact prolongé avec de l'eau salée, jus de citron, ...
Entretien le fil des couteaux régulièrement au fusil ou avec un affûteur.

"KOBÉ" STEAK KNIFE

Top of the range model. Ideal to enhance the presentation of meat. Total L: 230 mm. One-piece non-serrated blade and handle in stainless steel X46CR13. 13% of chromium. 52 HRC hardness: thread maintains well over time. Plexi handle: hygiene. Dishwasher safe. Full tang: solidity and robustness. Tang slightly protruding at the end of the handle: avoids breakage if dropped. Avoid storing knives in a humid environment or with prolonged contact with salt water, lemon juice, etc.
Regularly maintain knife threads with a whet stone or sharpener.



COUTEAU À STEAK

Lame lisse en inox. Manche bois avec 3 rivets traversants. Ne passe pas au lave-vaisselle.

STEAK KNIFE

Stainless steel smooth blade. Wooden handle. 3 rivets. No dishwasher safe.

	L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
Bois naturel / Natural wood	125	090691	12	
Bois foncé / Dark wood	125	090693	12	



COUTEAU À STEAK "DALLAS"

Lame crantée. Manche palissandre. Ne passe pas au lave-vaisselle. L totale : 250 mm

"DALLAS" STEAK KNIFE

Serrated blade. Rosewood handle. No dishwasher safe. Total L : 250 mm

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
115	090686	12	



COUTEAU À STEAK "ANGUS"

Lame lisse en inox 18/10. Manche en ABS.

"ANGUS" STEAK KNIFE

18/10 stainless steel smooth blade. ABS handle

L mm	Code	U.V.	Prix HT
229	090689	12	



FOURCHETTE TRIDENT

En acier inoxydable 18/10.

FORK

18/10 stainless steel

L mm	Code	U.V.	Prix HT
210	062156	12	

COUTEAUX À PIZZA PIZZA KNIVES

ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL



Forme du tranchant adaptée à la pizza.
Slicer perfectly adapted for pizza.



COUTEAU À PIZZA

En acier inoxydable.

PIZZA KNIFE

Stainless steel.

L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
105	401508	12	

COUTEAU À PIZZA

En acier inoxydable. Manche résistant au lave-vaisselle. Lame microdentée.

PIZZA KNIFE

Stainless steel. Dishwasher resistant handle. Serrated blade.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
150	661020	12	

COUVERTS DIVERS MISCELLANEOUS TABLEWARE

ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL

NEW!

COUTEAU À FROMAGE

En acier inoxydable.

KNIFE

Stainless steel.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
221	062159	12	

FOURCHETTE À ESCARGOTS "UNI"

"UNI" SNAIL FORK

Code	U.V.	Prix HT
062150	12	

PINCE À ESCARGOTS

En acier inoxydable.

SNAIL TONGS

Stainless steel.

Code	U.V.	Prix HT
062160	12	

FOURCHETTE À HUITRES "UNI"

En acier inoxydable.

"UNI" OYSTER FORK

Stainless steel.

Code	U.V.	Prix HT
062155	12	

CUILLÈRE À SMOOTHIE

En acier inoxydable. Le manche creux peut faire office de paille.

SMOOTHIE SPOON

Stainless steel. The hollow handle can be used as a straw.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
195	060653	12	



BROCHETTES
BROCHETTES

ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL



Design : Sylvie Amar Studio

PORTE-BROCHETTE "PARIS"

En acier inoxydable ressort 5/10^e. Finition poli brillant. Permet de positionner une brochette, en la pinçant sur l'aile de l'assiette, pour une présentation originale et raffinée. Brochette vendue séparément.

"PARIS" BROCHETTE HOLDER

5/10 stainless steel spring. Polished finish. A brochette can be positioned by pinching it on to the rim of the plate for an original, sophisticated presentation. Brochette holder sold without brochette

H mm	Code	U.V.	Prix HT
185	661012	1	



Design : Sylvie Amar Studio

PORTE-BROCHETTE "BRASILIA"

En acier inoxydable ressort 5/10^e. Finition poli brillant. Permet de positionner une brochette, en la pinçant sur l'aile de l'assiette, pour une présentation originale et raffinée. Brochette vendue séparément.

"BRASILIA" BROCHETTE HOLDER

5/10 stainless steel spring. Polished finish. A brochette can be positioned by pinching it on to the rim of the plate for an original, sophisticated presentation. Brochette holder sold without brochette.

H mm	Code	U.V.	Prix HT
155	661013	1	



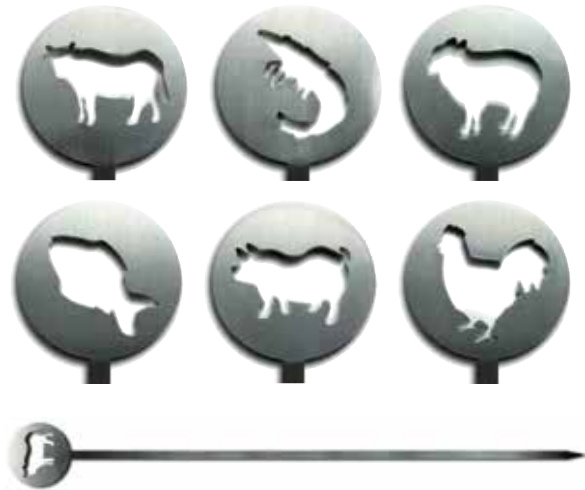
SUPPORT À BROCHETTE

Présentez vos brochettes de façon spectaculaire ! Support en acier inoxydable. Passe au lave-vaisselle. Stable. Patte de blocage pour le transport. Retrouvez la brochette code 120833 dans le catalogue MATFER.

BROCHETTE HOLDER

Make your brochettes spectacular! Stainless steel support. Dishwasher safe. Stable. Holders for transport. Find the skewers under code 120833 in the MATFER catalogue.

L x lg x H mm	Code	U.V.	Prix HT
225 x 270 x 490	661035	1	



Design : Sylvie Amar Studio

BROCHETTES "THEMATIK"

En acier inoxydable.

"THEMATIK" BROCHETTES

Stainless steel.

	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Thème "Bœuf", lot de 6	250	661021	1	
Thème "Crustacés", lot de 6	250	661023	1	
Thème "Mouton", lot de 6	250	661025	1	
Thème "Poisson", lot de 6	250	661027	1	
Thème "Porc", lot de 6	250	661029	1	
Thème "Volaille", lot de 6	250	661031	1	

DISTRIBUTEURS À COUVERTS CUTLERY TRAYS



RAMASSE-COUVERTS GN 1/1

En plastique. 4 cases.

CUTLERY TRAY

Plastic. 4 sections.

	L x lg x H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : gris / grey	530 x 325 x 100	510601	1	
Coloris : turquoise / turquoise	530 x 325 x 100	510605	1	
Coloris : noir / black	530 x 325 x 100	510607	1	

COUVERCLE POUR RAMASSE-COUVERTS

En polypropylène translucide. Ne se clipse pas.

COVER FOR CUTLERY TRAY

In clear polypropylene. No clipsable.

	L x lg x H mm	Code	U.V.	Prix HT
	536 x 332 x 17	510603	1	



RAMASSE-COUVERTS

En polypropylène et fil d'acier chromé.

CUTLERY TRAY

Polypropylene and chrome plated steel wire.

	L x lg x H mm	Code	U.V.	Prix HT
GN 1/1	530 x 325 x 100	140591	1	



CASIER À COUVERTS

En hêtre vernis naturel. 4 cases. Empilable.

CUTLERY TRAY

Natural varnished beech. 4 sections. Stackable.

	L x lg x H mm	Code	U.V.	Prix HT
GN 1/1	530 x 325 x 100	140590	1	



DISTRIBUTEUR À COUVERTS "LE DISCOVER"

Copolyester. Avec couvercle et portes transparents. Conformité hygiène alimentaire NF et NSF. Incassable, indéformable, entièrement démontable pour un lavage intégral en machine.

"DISCOVER" CUTLERY DISPENSER

Copolyester. Transparent doors and lid. NF and NSF compliant. Break proof, deformation proof, and completely removable for easier cleaning. Dishwasher safe.

	L x lg x H mm	Code	U.V.	Prix HT
GN 1/1	530 x 325 x 100	510615	1	

