



FABRIQUE EN FRANCE
Acier 14C28N
DURETÉ HRC 58/60



DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS

Manufacture de coutellerie



Les outils des professionnels

Cuisiniers, boulangers, pâtisseries, traiteurs, bouchers, tripiers, charcutiers, apprentis, industriels et artisans...

Chaque métier possède un geste, une habitude, un besoin qui lui est propre. Les outils que nous forgeons, façonnons, polissons sont la meilleure réponse que nous pouvons donner à chaque profession.

Notre catalogue vous permettra de découvrir notre "métier" au service de vos métiers.



Belle balade au pays des outils de la gastronomie !

Pascale et Lionel SOL-BRUCHON

Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

Professionals' tools Chefs, bakers, pastry cooks, caterers, butchers, tripe sellers, apprentices, industrials and craftsman's... Each profession has its very own gesture, habit and necessity. Every tool we forge, shape, polish is the best answer we can offer to them. Our catalog will allow you to discover our "savoir-faire" serving your profession. Enjoy your trip in the country of gastronomy tools !





Savoir-faire et tradition française, depuis 1532

32 DUMAS® est la plus ancienne marque de coutellerie française en activité, sans interruption, depuis plus de 480 ans.

Depuis 1882, la manufacture ROUSSELON fabrique ses couteaux dans le respect de la tradition et du savoir-faire de ses illustres prédécesseurs, les maîtres artisans DUMAS, couteliers de père en fils. La marque 32 DUMAS® est désormais associée dans le monde entier, et en particulier auprès des professionnels des métiers de bouche, au patrimoine des arts culinaires et de la coutellerie française. En fabriquant ou sélectionnant depuis 5 générations, parmi les meilleurs couteaux et accessoires de cuisine à destination des chefs et cuisiniers, bouchers, charcutiers et traiteurs, boulangers, pâtisseries, poissonniers et mareyeurs, élèves en formation hôtelière et apprentis, la marque 32 DUMAS est fière de participer au rayonnement de la culture gastronomique française par delà les frontières.

32 DUMAS® est une marque de la manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER, France.

Know-how and French tradition, since 1532 32 DUMAS® is the oldest French brand of cutlery still in activity, continuously for more than 480 years.

Since 1882, the ROUSSELON factory manufactures its knives with respect of the tradition and know-how of its famous ancestors, DUMAS craftsmen, knives manufacturers from father to son. The brand 32 DUMAS® is now associated worldwide, and particularly by catering industry professional users, with the cultural heritage of French culinary arts and French cutlery. By manufacturing or selecting, for 5 generations, amongst the best knives and kitchen accessories dedicated to chefs, butchers, caterers, bakers, confectioners, fishmongers, students in catering schools and apprentices, the brand 32 DUMAS® is proud to participate in the influence of French gastronomic culture beyond its borders.

32 DUMAS® is a trademark of ROUSSELON DUMAS-SABATIER Manufacturing, France.

Fabricants de coutellerie depuis cinq générations

Cutlery manufacturers for five generations



1852

Antoine ROUSSELON crée la société ROUSSELON, spécialisée dans le négoce d'articles pour l'équipement de la maison. Son activité l'amène des bords du Rhône aux berges de la Volga et, des rives de la Méditerranée aux ports des Caraïbes. Il monte le premier comptoir d'import/export ROUSSELON, à Paris, rue Meslay.

Antoine ROUSSELON creates the ROUSSELON Company, specialized in the trade of home furniture. His activity brings him from the shores of Rhone till the banks of Volga. And from the Mediterranean sea to the Caribbean harbours. He creates the first ROUSSELON import/export store in Paris town, rue Meslay.



1882

Henri et Gabriel ROUSSELON, ses fils, font l'acquisition de la marque «32 DUMAS». Cette marque était la propriété de la famille DUMAS, maitres-artisans couteliers de père en fils depuis 1532. Cette antériorité fait de 32 DUMAS la plus ancienne marque de coutellerie en activité, sans interruption, depuis plus de 480 ans. H. et G. installent l'usine de fabrication ROUSSELON dans une ancienne papeterie sur les bords de la Durolle, au lieu-dit La Croix Blanche. Les bureaux et le magasin seront installés dans un nouvel immeuble bâti pour l'occasion au 61 de la rue de Lyon, à Thiers.

Henri and Gabriel ROUSSELON, his sons, acquire the "32 DUMAS" brand. This mark, owned by the DUMAS family, cutler artisan masters from father to son since 1532. This makes the 32 DUMAS the oldest cutlery mark still in activity without interruption for more than 480 years. H. et G. install the ROUSSELON factory in an old paper mill, on the shores of the Durolle river, at La Croix Blanche; the offices and the warehouse are moved into a new building, built at number 61 of the rue de Lyon, in Thiers town.



1921

Paul et Maurice ROUSSELON, fils d'Henri, succèdent à leur père. Ils continuent à produire la coutellerie de table et de cuisine, ainsi que des couteaux fermants, dans l'usine de La Croix Blanche; Ils font la promotion de la marque 32 DUMAS dans les différents pays où leurs aïeux l'avaient implantée.

Paul and Maurice ROUSSELON, Henri's sons, succeed their father. They go on manufacturing table and kitchen cutlery, as well as pocket knives, in the factory of La Croix Blanche; They promote the 32 DUMAS brand in the different countries where their ancestors had introduced it.



1952

Jean BRUCHON, gendre de Paul ROUSSELON, apporte au «32» les premiers grands changements productifs. Il oriente la production vers la coutellerie de cuisine professionnelle et domestique. Il modernise et rationalise l'outil de production par le regroupement des différents sites de Thiers sur les terrains de La Croix Blanche et par l'investissement de nouvelles machines. C'est en 1968 que Jean BRUCHON édifie la nouvelle usine ROUSSELON, qui est toujours le siège de la société actuelle.

Jean BRUCHON, Paul ROUSSELON's son-in-law, brings to the "32" the first significant producing changes. He turns the production into the cutlery for professional and household cooking. He modernises and rationalises the production by grouping of the different sites in Thiers, on the ground of La Croix Blanche, and invests in new machines. In 1968, Jean BRUCHON builds the new ROUSSELON factory, which is still the head office today.



1984

Pascale SOL-BRUCHON, fille de Jean BRUCHON, prend la direction de la société ROUSSELON. Elle modernise l'outil de production (robots, machines à commandes numériques) et renouvelle la créativité des collections en faisant intervenir des designers de renommée internationale (P. Costard - France, J.P. Vitrac - France, A. Stokes - Royaume Uni). Dans cet univers métier à dominance masculine, Pascale impose progressivement une nouvelle façon de concevoir, fabriquer et vendre des couteaux.

Pascale SOL-BRUCHON, Jean BRUCHON's daughter, takes over the running of the ROUSSELON company. She modernises the production tool (robots, grinding machines numerically controlled) and inputs a new creativity in collections by working with internationally well-known designers (P. Costard - Fr, J.P. Vitrac - Fr, A. Stokes - UK). In that professional sector, with a male dominance, she imposes gradually a new way of creating, manufacturing and selling knives.



1991

En procédant au rachat de la marque déposée SABATIER, Pascale SOL-BRUCHON accentue la croissance de la société familiale à l'export. Avec l'acquisition d'une des marques les plus prestigieuses de la coutellerie thiernoise, l'entreprise familiale ROUSSELON acquiert une visibilité internationale, auprès du grand public, qui vient conforter son leadership.

In 1991, by buying the SABATIER registered trademark, Pascale SOL-BRUCHON boosts the growth of the family company in export. With the purchase of one of the most famous brand in the Thiers' cutlery heritage, the ROUSSELON family company acquires an international visibility for the general public, which reinforces its leadership position.



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



DUMAS®
INTERNATIONAL

2001

La marque « 32 DUMAS » signe et garantit une fabrication dans les ateliers de la manufacture ROUSSELON. Parallèlement, la marque « 32 DUMAS INTERNATIONAL » est créée afin de répondre pragmatiquement à la demande croissante des consommateurs pour des produits de qualité à prix très compétitifs. Grâce à des partenariats privilégiés en Asie, l'entreprise développe des collections répondant à ce besoin, dans le respect des valeurs qui font sa notoriété. 150 ans d'expérience de la coutellerie sont le gage de la crédibilité des articles fabriqués ainsi hors des ateliers ROUSSELON.

The brandmark "32 DUMAS" signs and guarantees a manufacturing made in France, by ROUSSELON factory. In parallel, the brand "32 DUMAS" INTERNATIONAL" is used as an answer to the rising demand of the consumer for a quality product at a really competitive price. Thanks to their Asian privileged partners, ROUSSELON develops some collections answering to this need, in respect to the values which are the basis of its renown. 150 years of experience in cutlery manufacturing are the guarantee of the credibility of the products manufactured that way, out of ROUSSELON factory.



Choix de l'acier

Différents composants constituent l'acier (alliage) et lui confèrent ses qualités selon les pourcentages utilisés. On distingue :

- des aciers dits « au carbone » : constitués principalement de Fer et de Carbone (0,6 à 1%)
- des aciers dits « inoxydables » : qui allient variablement, selon les qualités techniques souhaitées, du Carbone (0,2 à 1%), du Chrome (12 à 17%), du Molybdène (0 à 1%), du Vanadium (0 à 2%).

Tous ces agents ont des propriétés spécifiques : le carbone assure la dureté, le chrome l'inoxidabilité, le molybdène et le vanadium l'anticorrosion. Tous ne sont pas forcément présents, pourtant l'assurance de qualité réside dans l'alliage de tous ces agents, dans la teneur la plus forte possible. Attention ! Moins de composants = prix moindre = qualité moindre. Ces composants sont alliés et coulés sous forme de lingots, puis laminés suivant différents profils, en fonction de l'utilisation finale. Pour exemple, « du rond » pour les couteaux 100% forgés, du « biseau » ou du « plat » pour les lames découpées.

The choice of the steel

Different components make up the steel (alloy) and give its quality in accordance with the percentages used. We distinguish two main types of steel:

- *so called "carbon steels": containing mainly iron and carbon (0,6 to 1%).*
- *so called "stainless steels" : alloyed in varying quantities depending on the desired quality:*

*Carbon (from 0,2 to 0,5%),
Chromium (from 12 to 15%),
Molybdenium (0 to 0,8%),
Vanadium (0 to 0,2%).*

All these agents have specific properties: carbon provides hardness, chromium is unoxidizable, molybdenum and vanadium are anticorrosive. These are not all necessarily present, but quality assurance resides in the alloy made up of all these agents,

using the highest possible content.

Be Careful ! Fewer components = lower price = poorer quality. These components are cast in lingots and then formed into different shapes depending on the final use for the knife. Eg: "round" for fully forged blades or "bevelled" or "flat" for cut out blades.

Traitement thermique

Les lames sont chauffées à une température de 1100 degrés Celsius. Cette opération s'effectue sous atmosphère contrôlée avec addition de gaz spécifique afin d'éviter le dépôt de calamine. Ces lames sont ensuite refroidies brutalement. À ce stade, la résilience, c'est à dire le rapport entre la dureté des lames et leur risque de casse est trop élevée, aussi est-il nécessaire de chauffer de nouveau les lames à une température d'environ 240°C. C'est ce qu'on appelle « le revenu ». On obtient alors le caractère de dureté souhaité, variable selon les familles de produits, faisant l'objet d'un indice de mesure (Rockwell) : 52 à 56 HRC. Cette opération délicate nécessite une analyse et un contrôle rigoureux des temps de chauffage et de refroidissement, en fonction de la composition de l'acier à traiter, car le seul critère de dureté finale ne suffit pas pour affirmer que l'on a obtenu une lame de bonne qualité. Pour illustration, si le traitement thermique a été trop rapide, la structure de l'acier sera altérée, de telle sorte que la lame perdra son fil rapidement à l'usage, même si elle affiche une forte dureté. Attention ! Traitement thermique rapide = traitement en surface = fragilité au cœur de l'acier = lame tendre ou cassante... et sensible à la corrosion.

The grinding heat treatment

The blades are heated up to a temperature of 2012 Fahrenheit degrees. This operation takes place in a controlled atmosphere with the input of a specific gas in the furnace, in order to avoid calamine deposits. Then the blades are cooled down very quickly. At this stage, the ductility, that is to say the ratio between the hardness of the blades and the risk of breaking them would be too high. So the blades are heated up to a temperature of 464°F: this is called "tempering". Then the hardness required is obtained, it varies according to the type of product from 52 to 56 Rockwell Hardness (HRC). This delicate

operation requires rigorous analysis and checking of heating and cooling times, depending on the grade of steel to be processed. Because one cannot claim to have made high-quality blade just on the basis of the single criterion of final hardness. For instance, if the heat treatment is completed too quickly, the steel's structure may be altered, in such a way that the blade will quickly lose its sharp edge during use, even if it is graded very hard. Be careful ! Rapid heat treatment = only on surface treatment = weak core steel = breakable or tender blade, liable to corrosion.

Émouture

C'est une opération de meulage de chacun des côtés de la lame. Procédé par lequel le tranchant deviendra plus résistant et facile à ramener à la coupe, par l'affilage. L'émouture peut être réalisée de différentes façons : plate ou bombée, à tranchant standard ou soutenu. Selon la méthode choisie, la coupe sera plus ou moins qualitative. Tous nos couteaux professionnels font l'objet d'une émouture «à tranchant soutenu», plus longue et plus difficile à réaliser, mais permettant d'obtenir un résultat parfait et durable.

Opérations complémentaires et finitions

Leur nombre varie selon les gammes de produits. Ces différentes étapes et opérations complémentaires contribuent autant à la finition qualitative qu'à la finition esthétique du produit. Les plus prestigieuses séries nécessitent, aujourd'hui encore, une importante contribution manuelle, pour appliquer un savoir-faire ou un «tour-de-main» spécialisé, que les meilleures machines ne parviennent pas à égaler.

The grinding

This is a grinding procedure on each side of the blade. An operation, after which the cutting edge will be resistant, easy and ready to go on the sharpening stage. Grinding can be done in different ways either flat, rounded or where the cutting edge is held on the wheel, which is longer and more difficult to do, but permits obtaining a perfect result and a long life lasting edge.

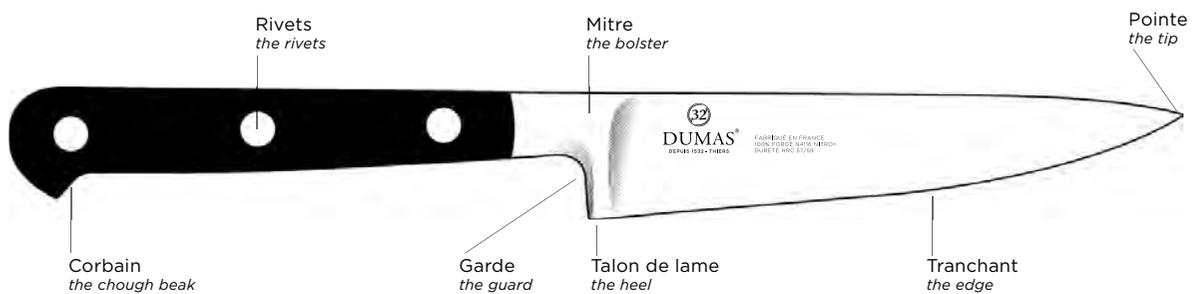
Other operations and finishing touches

Their number varies according to the products ranges. These different steps of manufacturing contribute as well on the quality of finishing as well as aesthetically finishing of the product. The most prestigious collections still require an important manual contribution for a know-how and a specialised dexterity that even the best machines can't equal today.









Le choix du maître

Autant de couteaux que de différences.
Comment faire le bon choix ?

Les pages suivantes constituent un « guide technique » qui a pour but de mettre en évidence les principales différences entre les types de couteaux et de fabrication, afin de mieux cerner le modèle correspondant à votre besoin ou désir.

Voir aussi la page « Une forme de couteau, un geste, un usage » en fin de document.

The master's choice *There are as many knives as differences... So, how to make the good choice? The following pages are a "technical guide" with the aim to bring you some factual elements and to reveal you the main differences between each type of knives and processes of manufacturing... To figure out your need or desire. See also page "One shape of knife, one gesture, one use" at the end of this catalogue.*

La mitre

C'est la partie intermédiaire (lorsqu'il y en a une) située entre la lame et le manche. Elle peut être fabriquée de différentes manières, être massive (**Fig 1**) ou creuse (**Fig 2**).

The bolster is the part, when any, located between the blade and the handle. It can be massive (**Fig 1**) or hollowed bolster (**Fig 2**).

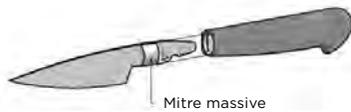


Fig 1. Mitre massive Massive bolster

Forgée, moulée ou soudée : elle contribue par son poids à bien équilibrer la «balance» entre lame et manche.
Forged, moulded or welded bolster : indeed, the weight of the article is essential to ensure a chopping action for cutting finely.

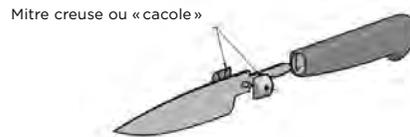


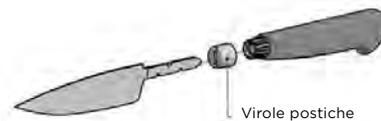
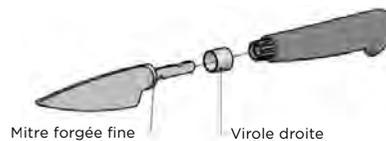
Fig 2. Creuse ou «cacole»
Hollowed or "cacole" bolster

Elle est constituée de deux parties creuses, soudées ou fixées avec un rivet. Le montage est rendu quasi invisible par le polissage.
Constituted by two hollowed parts, welded or fixed with a rivet. The mounting is almost invisible thanks to the polishing.

La virole

C'est une pièce constituée d'une seule partie, creuse, qui est positionnée entre la lame et le manche. Elle sert souvent d'habillage.

The ferrule is the part located between the handle and the blade. This hollowed part is essential for the final aesthetic of the item.



La soie

C'est le prolongement de la lame servant à l'assemblage du manche. Elle peut prendre différentes formes.

The Tang is the extension of the blade, hidden in the handle, used to assemble the handle. It can recover multiple shapes.



Soie postiche
Non visible tang



Demi-soie
Half-tang



Trois-quarts-de-soie
Long or 3/4 tang



Pleine soie
Full or flat tang

Le manche

Il peut être assemblé ou monté de plusieurs façons :

- à chaud (insertion) ou à froid (collage) **Fig 1**
- traditionnellement, avec des côtes plaquées, en bois ou en plastique **Fig 2**
- injecté, fixé par rivets traversants **Fig 3**
- par moulage direct sur la soie, avec ou sans rivets « déco » **Fig 4**

The handle can be assembled or inserted in different ways:

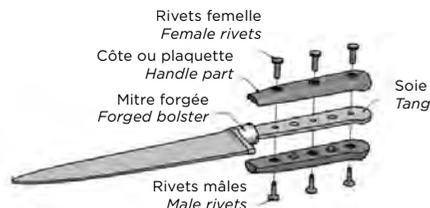
- hot fitting (insertion) or cold fitting (sticking) **Fig 1**
- traditionally, with wooden or plastic handle parts **Fig 2**
- injected, fixed to the tang by crossing rivets **Fig 3**
- by direct moulding on the tang, with or without “decorative” rivets **Fig 4**

Fig 1. Montage par insertion ou collage *Assembling by insertion or by sticking*



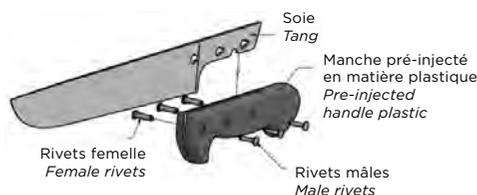
Emmanchement à chaud de la soie dans le manche (insertion).
Ou collage à froid, sans chauffage préalable.
The assembling is achieved by hot fitting of the tang into the handle.
Or by sticking, without prior heating.

Fig 2. Montage traditionnel avec plaquage de côtes (ou plaquettes) en plastique ou en bois
Traditional assembling with wooden or plastic handle parts



Assemblage de 2 plaquettes positionnées de part et d'autre de la soie, fixées par 3 rivets traversants.
The assembling is realised by 2 parts placed on each side of the tang, assembled by 3 crossing rivets.

Fig 3. Montage sur manche injecté et avec rivets tubulaires *Assembling with injected handle and tubular rivets*



Assemblage sur un manche injecté en matière plastique, à l'intérieur duquel on vient loger la lame. Ensemble ensuite fixé par l'intermédiaire de 3 rivets traversants.
Assembling on an injection moulded plastic handle, in which the blade is inserted. Both pieces are fixed with 3 crossing rivets.

Fig 4. Moulage direct sur la soie *Moulded assembling on the tang*



La lame est insérée dans un moule de la forme du manche, dans lequel on injecte la matière plastique. On peut également appliquer le même procédé de surmoulage en positionnant des rivets afin d'obtenir, visuellement, le même assemblage que sur les figures 2 et 3.

The blade is inserted in a mould at the shape of the handle into which the plastic material is injected. The same moulding process can be realized by positioning rivets to obtain, visually, the same assembly appearance as on the sketches Fig 2 and Fig 3.

La lame

Rigide ou souple, étroite ou large, à tranchant lisse ou cranté, en acier inoxydable ou en acier dit «au carbone», découpée ou forgée, avec ou sans mitre... Le choix de la lame sera défini par l'utilisation que vous ferez du couteau.

The blade can be either rigid or flexible, narrow or wide, with plain or serrated edge, made from stainless steel or carbon steel, cut out or forged, with or without bolster... The choice of the kind of blade will depend on what the knife is designed for.

Lame, mitre et soie pleine forge (le véritable «100% forgé»)

→ Exemples : Idéal p.28

Fully forged blade, bolster and tang (the real "fully forged" knife)



1. Barre d'acier section ronde
Round section steel bar



2. Chauffage et compression (former une boule)
Heating and compression (to get a ball)



3. Estampage de toute la lame
Stamping of the whole blade



4. Découpage de la lame pleine soie
Cutting out the full tang blade



5. Perçage de la soie
Piercing of the tang

Lame découpée, mitre aluminium surmoulée

→ Exemple : Chef p.34

Cut out blade, moulded aluminum bolster



1. Bande acier plat ou biseauté
Flat or bevelled steel strip



2. Découpage de la forme de lame
Cutting out of the blade shape



3. Perçage de la soie
Piercing of the tang



4. Surmoulage mitre aluminium
Moulding of the aluminum bolster

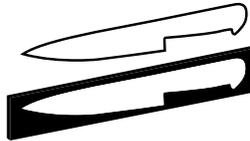
Lame découpée

Cut out blade

→ Exemple : Collectivité p.67



1. Bande acier plat ou biseauté *Flat or bevelled steel strip*



2. Découpage de la forme de lame *Cutting out of the blade shape*



3. Perçage de la soie *Piercing of the tang*

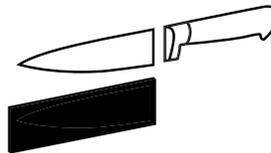
Lame découpée, mitre et soie soudées

Cut out blade, bolster and tang assembling by welding

→ Exemple : Licorne p.35



1. Bande acier plat ou biseauté *Flat or bevelled steel strip*



2. Découpage de la lame, moulage de la mitre et de la soie *Cutting out of the blade and casting of the bolster and the tang*



3. Assemblage par soudure des 2 éléments et perçage *Assembling by welding of the 2 parts and piercing*

Lame acier plat refoulé, mitre estampée (procédé non utilisé par 32 DUMAS®)

Reversed flat steel blade, forged bolster (process not in use in 32 DUMAS® manufacturing)



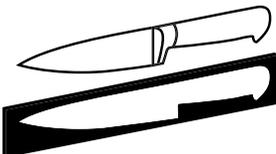
1. Tronçonnage bande d'acier plat *Flat steel strip sawing*



2. Chauffage et compression (former une boule) *Heating and compression (to get a ball)*



3. Estampage de la forme de mitre *Stamping of the bolster's shape*



4. Découpage de la lame pleine soie *Cutting out the full tang blade*



5. Perçage de la soie *Piercing of the tang*

Couteau 100% forgé

L'appellation est souvent usurpée. Le couteau « forgé » est le seul réalisé directement à partir d'une barre d'acier massive de section ronde, forgée par estampage. D'abord portée à incandescence à 1100 degrés Celsius, puis écrasée par un marteau-pilon (2 à 4 tonnes de pression au mètre), la pièce d'acier prend son volume quasi-définitif.

La pièce massive, ainsi forgée d'un seul tenant, sera ensuite découpée à l'emporte-pièce selon la silhouette finale souhaitée (lame, soie). Cette « estampe de forge », brute, suivra alors les étapes traditionnelles de finition d'un couteau. Ce processus de fabrication traditionnel induit un coût de production élevé, mais confère au couteau ses avantages essentiels :

- équilibre en main,
- robustesse et résistance à l'usure,
- optimisation de la structure moléculaire de l'acier.

Attention : le marché est aujourd'hui faussé par des couteaux s'appropriant abusivement l'appellation « forgé », sans l'être réellement. Ces usurpations font du produit final une illusion esthétique de couteau forgé, sans en offrir les qualités et garanties. Toutes nos fabrications ROUSSELON sont garanties soit 100% forgées (lame, mitre et soie), soit découpées dans de l'acier biseauté.



Fully forged knife

The term "Fully Forged" is often usurped. The "fully forged" knife is the only one directly manufactured from a solid round section steel bar, by stamping process. First heated up white-hot to 2012 Fahrenheit degrees, then, squashed under the weight and strength of a pestle hammer (2000 to 4000 kgs of pressure per meter). This will give to the piece of steel its final volume.

Then, it will be cut out by stamping, giving the final shape to the blade and the tang. This «drop forge» will follow the traditional stages of manufacturing and the finishing touches of a knife. This traditional manufacturing way represents a high cost process, but this gives to the knife its main advantages:

- the homogenization of steel's molecular structure,
- great strength, and better resistance to erosion,
- well balance in hand.

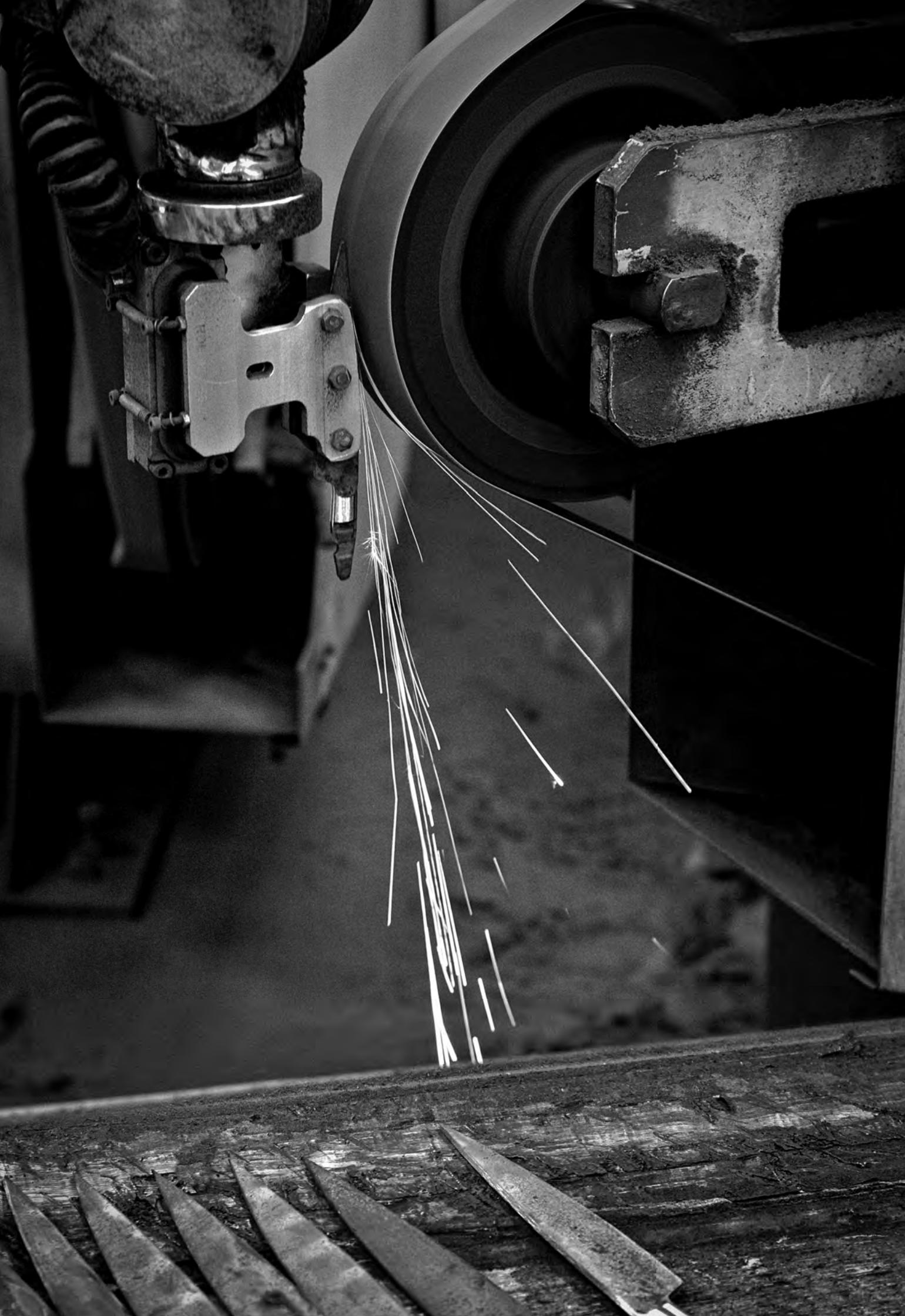
Be careful: the market is today confused by knives appropriating themselves the appellation "forged knife" without being really forged at 100%. The main culprits are making the final product an illusion of the forged knife, without offering the same qualities and guarantees.

At ROUSSELON, all our fabrications are either 100% forged (blade, bolster and tang fully forged), or cut out in bevelled steel.



DUMAS
DEPUIS 1851 - TOULOUSE
FABRIQUE EN FRANCE
100% FORGE A4116 NITRO+
DURETE HRC 57/59







DUMAS[®]

DEPUIS 1532 - THIERS



SOMMAIRE

CONTENTS

Cuisine et table

Cookery and table tools

..... 26

Boulangerie et pâtisserie

Bakery and pastry tools

..... 52

Boucherie, charcuterie et traiteur

Butchery and catering tools

..... 60

Poissonnerie et mer

Fishmonger's and sea tools

..... 76

Trousses, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

..... 82

Machettes et canifs

Machetes and pocket knives

..... 86

CUISINE ET TABLE

COOKERY AND TABLE TOOLS

Edonist

29

F 100% FORGÉ
FULLY FORGED

ACIER INOX UGITECH 4116N RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED 4116N STAINLESS STEEL BY UGITECH



Idéal

30

F 100% FORGÉ
FULLY FORGED

ACIER INOX UGITECH 4116N RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED 4116N STAINLESS STEEL BY UGITECH



Toque blanche

32

F 100% FORGÉ
FULLY FORGED

ACIER INOX UGITECH 4116N RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED 4116N STAINLESS STEEL BY UGITECH



Gourmet

33

F 100% FORGÉ
FULLY FORGED

ACIER INOX X50CrMoV15
X50CrMoV15 STAINLESS STEEL



Fuso nitro+

35

ACIER INOX SANDVIK 14C28N
RENFORCÉ À L'AZOTE
NITROGEN STRENGTHENED
14C28N SANDVIK STAINLESS STEEL



Chef

36

ACIER INOX X45CrMo14
MITRE ALUMINIUM
X45CrMo14 STAINLESS STEEL
ALUMINUM BOLSTER



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Licorne

37

ACIER INOX X45CrMoV15
X45CrMoV15 STAINLESS STEEL



Pluton

38

ACIER INOX X45CrMoV15
X45CrMoV15 STAINLESS STEEL



Orion

39

ACIER INOX X45CrMoV15
X45CrMoV15 STAINLESS STEEL



Sekizo

40

ACIER INOX X50CrMoV15
X50CrMoV15 STAINLESS STEEL



Tables et steaks

Table knives and steak knives

41



Offices et céramiques

Paring knives and ceramic knives

43



Éplucheurs *Peelers*

45



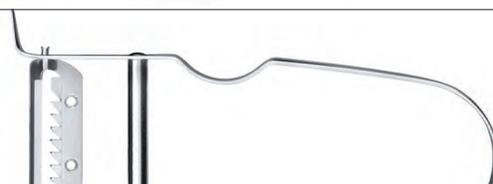
Sécateurs et ciseaux *Shears and scissors*

46



Ustensiles de table et de cuisine *Table and kitchen tools*

48



Outils de décoration *Embellishment tools*

50



DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS



Toutes nos collections forgées emploient désormais l'acier inox supérieur 4116N, fabriqué en France par UGITECH.

Fort des succès rencontrés par la collection Edonist, estampée dans l'acier 4116N, toutes nos collections forgées sont désormais fabriquées à partir de cet acier inoxydable renforcé à l'azote et produit en France par la société UGITECH. Grâce aux qualités innovantes de cet acier, les performances de dureté, de coupe initiale, de durée de coupe et de résistance à la corrosion se trouvent fortement améliorées.

Now, all our fully forged collections use the 4116N superior stainless steel made in France by UGITECH.

Based on the success met by Edonist collection, stamped in 4116N steel, all our fully forged collections are now also forged in this strengthened by nitrogen stainless steel, made in France par UGITECH compagny. Thanks to the innovative technical qualities of this steel, the performances of hardness, initial sharpness, edge retention and the corrosion resistance are strongly improved.

L'acier inox 4116N comparé à l'acier inox X50CrMoV15

4116N stainless steel vs X50CrMoV15 stainless steel

- | | | | | | |
|---|--|---------|---|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> • coupe initiale • durée de coupe • résistance à la corrosion • dureté HRC : 58/60 • structure homogène • facile à réaffûter | | +/- 25% | <ul style="list-style-type: none"> • initial sharpness • edge retention • corrosion resistance • HRC hardness: 58/60 • homogeneous structure • easy to re-sharpen | | +/- 25% |
|---|--|---------|---|--|---------|

C	Carbone	Cr	Chromium	Mo	Molybdenum	V	Vanadium	N	Nitrogen (Azote)
0,48 - 0,55 %		14 - 15 %		0,5 - 0,8 %		0,1 - 0,2 %		0,05 - 0,15 %	



Chef
Cook's knife

20 cm 8" 506520
15 cm 6" 506420



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 506820



Fourchette à découper
Carving fork

16 cm 6" 1/2 807080



Pain
Bread knife

20 cm 8" 507120



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 507820



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 507520



Steak
Steak knife

12 cm 4" 3/4 507220



Légume fruit, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4 507320



Office long
Long paring knife

13 cm 5" 506220



Office droit
Straight paring knife

10 cm 4" 506320

100% FORGÉ
FULLY FORGED



ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Edonist

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox 4116N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60
Manche ABS • Rivets inox traversants

Knives made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade, HRC hardness 58/60
ABS handle • Stainless steel crossing rivets



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS



Chef
Cook's knife

35 cm 14"	433550	433520
30 cm 12"	433050	433020
25 cm 10"	432550	432520
20 cm 8"	432050	432020
15 cm 6"	431550	431520



Jambon
Ham knife

30 cm 12"	412150	412120
------------------	--------	--------



Saumon
Salmon knife

30 cm 12"	413750	413720
------------------	--------	--------



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

30 cm 12"	413650	413620
------------------	--------	--------



Suédois
Swedish knife

22 cm 9"	422250	422220
-----------------	--------	--------



Trachelard
Slicing knife

30 cm 12"	423050	423020
25 cm 10"	422550	422520



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8"	413250	413220
-----------------	--------	--------



Pain
Bread knife

20 cm 8"	413350	413320
-----------------	--------	--------

100% FORGÉ
FULLY FORGED



ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Idéal inox / rivets laiton

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox 4116N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60
Manche POM • Rivets laiton traversants

Knives made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade, HRC hardness 58/60
POM handle • Brass crossing rivets



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	431750	431720
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8"	421650	421620
		15 cm 6"	421550	421520
	Désosser <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	413050	413020
	Steak <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	414050	414020
	Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	413450	413420
	Légufruit, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" ³ / ₄	432950	432920
	Office <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	431450	431420
		6 cm 2" ¹ / ₃	430950	430920
	Office stylet <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" ¹ / ₂	413550	413520
	Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" ¹ / ₃	430650	430620
	Fourchette à découper <i>Carving fork</i>	17 cm 6" ³ / ₄	433200	433220

100% FORGÉ
FULLY FORGED



ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL

Idéal inox / rivets laiton (suite)

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox 4116N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60
Manche POM • Rivets laiton traversants

*Knives made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade, HRC hardness 58/60
POM handle • Brass crossing rivets*

32

DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS



Chef
Cook's knife

20 cm 8" 432023

15 cm 6" 431523



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10" 422523

20 cm 8" 422023



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 413223



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 413023



Fileter
Flexible fillet knife

20 cm 8" 421623

15 cm 6" 421523



Suédois
Swedish knife

22 cm 9" 422223



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 431723



Pain
Bread knife

20 cm 8" 413323



Légume, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4 432923



Steak, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

13 cm 5" 413423



Steak, tranchant lisse
Steak knife, plain edge blade

13 cm 5" 414023



Office
Paring knife

10 cm 4" 431423

100% FORGÉ
FULLY FORGED



ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Toque Blanche

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox 4116N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60
Manche POM • Rivets inox traversants

*Knives made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade, HRC hardness 58/60
POM handle • Stainless steel crossing rivets*



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

	Chef	25 cm 10"	442650	442620
	<i>Cook's knife</i>	20 cm 8"	442050	442020
		15 cm 6"	441550	441520
	Découper yatagan	19 cm 7" 1/2	441950	441920
	<i>Yatagan carving knife</i>			
	Désosser	15 cm 6"	441750	441720
	<i>Boning knife</i>			
	Fileter	15 cm 6"	441650	441620
	<i>Flexible fillet knife</i>			
	Tranchelard	25 cm 10"	442750	442720
	<i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	442250	442220
	Pain	20 cm 8"	442150	442120
	<i>Bread knife</i>			
	Légumier, lame dentée	13 cm 5"	441850	441820
	<i>Utility knife, serrated blade</i>			
	Steak	13 cm 5"	441450	
	<i>Steak knife</i>			
	Office	10 cm 4"	440950	440920
	<i>Paring knife</i>			
	Office bec d'oiseau	6 cm 2" 1/3	440750	440720
	<i>Bird's beak paring knife</i>			
	Fourchette à découper	15 cm 6"	440500	440520
	<i>Carving fork</i>			

100% FORGÉ
FULLY FORGED



Gourmet

**Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoV15, dureté HRC 55/56
Manche POM • Rivets inox traversants**

*Knives made in France • X50crMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 55/56
POM handle • Stainless steel crossing rivets*



DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS

éplucher

trancher

détailler

émincer

découper


SABATIER
DEPUIS 1812 - THIERS

FABRIQUE DE FRANCE
ACIER INOX
DURETÉ HRC 58

hacher

lever

ciseler



Chef
Cook's knife

25 cm 10" 746582

20 cm 8" 746482

15 cm 6" 746382



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 747282



Fileter
Flexible fillet knife

20 cm 8" 746982



**Jambon/saumon
lame alvéolée**
Ham/salmon knife, scalloped blade

30 cm 12" 747882



Pain
Bread knife

20 cm 8" 747382



Santoku lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 747982



Légumier
Utility knife

12 cm 4" 3/4 747782



Steak
Steak knife

13 cm 5" 747682



Office
Paring knife

10 cm 4" 746182

**ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE**
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Fuso nitro+

**Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox Sandvik 14C28N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60
Manche 100% acier inox**

*Knives made in France • Nitrogen strengthened 14C28N Sandvik stainless steel blade, HRC hardness 58/60
100% stainless steel handle*



Chef
Cook's knife

30 cm 12"	533050	533020
25 cm 10"	532550	532520
20 cm 8"	532050	532020
15 cm 6"	531550	531520



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10"	522550	522520
20 cm 8"	522150	522120



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8"	552050	552020
-----------------	--------	--------



Fileter
Flexible fillet knife

15 cm 6"	521550	521520
-----------------	--------	--------



Désosser
Boning knife

13 cm 5"	541350	541320
-----------------	--------	--------



Pain
Bread knife

20 cm 8"	562050	562020
-----------------	--------	--------



Jambon
Ham knife

30 cm 12"	583150	583120
------------------	--------	--------



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

30 cm 12"	526450	526420
------------------	--------	--------



Steak, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

13 cm 5"	571350	571320
-----------------	--------	--------



Office
Paring knife

10 cm 4"	531050	531020
-----------------	--------	--------



**Fourchette à découper,
courbe**
Curved carving fork

15 cm 6"	543200	543220
-----------------	--------	--------

MITRE
ALUMINIUM
ALUMINUM
BOLSTER



Chef

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X45CrMo14, dureté HRC 54/56

Mitre aluminium • Manche POM rivets laiton traversants

Knives made in France • X45CrMo14 stainless steel blade, HRC hardness 54/56

Aluminum bolster • POM handle, brass crossing rivets



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



Chef
Cook's knife

25 cm 10" 902580
20 cm 8" 902080
15 cm 6" 901580



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10" 902680



Découper yatağan
Yatağan carving knife

20 cm 8" 902280



Pain
Bread knife

20 cm 8" 902180



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 901880



Désosser
Boning knife

15 cm 6" 901480



**Steak, tranchant lisse,
coffret de 4**
*Plain edge blade steak knives,
4 pc set*

13 cm 5" 901384



Légufruit, lame microdentée
Utility knife, microserrated blade

13 cm 5" 901280



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 900980



Fusil
Sharpening steel

23 cm 9" 1/4 864480



Licorne

Lame acier inox X45CrMoV15, dureté HRC 56/58
Mitre moulée • Manche POM rivets inox traversants
X45CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 56/58
Cast bolster • POM handle, stainless steel crossing rivets

	Jambon <i>Ham knife</i>	25 cm 10"	770886
	Chef <i>Cook's knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	772686 772086 771586
	Pain <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	772186
	Fileter <i>Flexible fillet knife</i>	18 cm 7"	771686
	Tranchelard <i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	772286
	Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i>	15 cm 6"	774086
	Fourchette <i>Fork</i>	15 cm 6"	770586
	Désosser <i>Boning knife</i>	15 cm 6"	771786
	Légumier, lame microdentée <i>Utility knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	771386
	Office <i>Paring knife</i>	9 cm 3¹/₂"	770986
	Sécateur <i>Shears</i>	10 cm 4"	770180



Pluton

Lame acier inox X45CrMoV15, dureté HRC 56/58
Mitre moulée • Manche POM rivets inox traversants
X45CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 56/58
Cast bolster • POM handle, stainless steel crossing rivets



Chef
Cook's knife

20 cm 8"
15 cm 6"

782080
781580



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8"

782280



Fourchette à découper
Carving fork

15 cm 6"

782180



Pain
Bread knife

20 cm 8"

782380



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7"

781880



Désosser
Boning knife

15 cm 6"

782480



Légumfruit, lame microdentée
Utility knife, micro-serrated blade

12 cm 4" 3/4

781280



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2

780980



Sécateur
Shears

10 cm 4"

780180



Orion

Lame acier inox X45CrMoV15, dureté HRC 56/58
Mitre inox moulée • Manche inox 18/0

X45CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 56/58
Stainless steel cast bolster • 18/0 stainless steel handle



Découper Yanagiba
Japanese Yanagiba

24 cm 9" 1/2 974584



Éminceur oriental Deba
Japanese Deba

18,5 cm 7" 1/4 974684



Multi-usages Shotoh
Japanese Shotoh

13 cm 5" 974484



Sekizo

Lame acier inox X50CrMoV15, dureté HRC 58/60
Virole ABS • Manche bois naturel

X50CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 58/60 • ABS ferrule • Natural wood handle

Couteaux de table • Table knives

	Manche noir, 2 rivets, lame microdentée <i>Black handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197310	
	Manche rouge, 2 rivets, lame microdentée <i>Red handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197311	
	Manche orange, 2 rivets, lame microdentée <i>Orange handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197313	
	Manche anis, 2 rivets, lame microdentée <i>Green handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197315	
	Manche mauve, 2 rivets, lame microdentée <i>Purple handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197316	
	Manche jaune, 2 rivets, lame microdentée <i>Yellow handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197317	
	Manche fuchsia, 2 rivets, lame microdentée <i>Pink handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197318	
	Manche turquoise, 2 rivets, lame microdentée <i>Turquoise handle, 2 rivets, micro serrated blade</i>	10,5 cm 4 ¹ / ₄ "	197319	
	Manche surmoulé noir <i>Black moulded handle</i>	11,5 cm 4 ¹ / ₂ "	022510	
	Manche surmoulé noir <i>Black moulded handle</i>	10 cm 4"	022210	
	Couteau à Pizza CORTA PIZZ <i>Pizza knife</i>	11,5 cm 4 ¹ / ₂ "	200110	
	Couteau à foie gras, manche noir <i>Foie gras knife, black handle</i>	13,5 cm 5 ¹ / ₃ "	818100	818180 (coffret / box)
	Couteau à foie gras, manche blanc <i>Foie gras knife, white handle</i>	13,5 cm 5 ¹ / ₃ "	818103	818183 (coffret / box)

Lame acier inox

Manche PP ou PA • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • PP or PA handle • Assembling by rivets or moulded

Couteaux steak • Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our steak knives incorporated into previous pages and collections



Côte à l'os, lame microdentée
T-Bone steak knife, microerrated blade

11 cm 4" 1/3 700900



**Côte à l'os, manche bubinga,
lame microdentée**
*T-Bone steak knife, bubinga wood handle,
microerrated blade*

11,5 cm 4" 1/2 700604



Côte à l'os NATURA, manche hêtre
T-Bone steak knife, beechwood handle

11 cm 4" 1/3 730904



Steak BASIC, lame microdentée
Steak knife, microerrated blade

10,5 cm 4" 1/4 024310



**Steak REFLEX, lame microdentée,
boîte de 24**
Steak knives, microerrated blades, 24 pc set

12 cm 4" 3/4 022750



Steak STOP PRIX, lame microdentée
Steak knife, microerrated blade

11,5 cm 4" 1/2 022410



**Steak CUISINE D'AUJOURD'HUI noir,
2 rivets, lame microdentée**
Steak knife, black handle, 2 rivets, microerrated blade

11,5 cm 4" 1/2 197410
par 6 pièces by 6 pcs

existe aussi also available ● ● ● ● ● ● ●



**Steak DALLAS, lame microdentée
manche palissandre**
Steak knife, microerrated blade, rosewood handle

12,5 cm 4" 3/4 201214



**Steak DALLAS, lame microdentée
manche PP**
Steak knife, microerrated blade, PP handle

12,5 cm 4" 3/4 201210



Steak lame massive forgée
Steak knife, massive fully forged blade

13 cm 5" 431210



Steak lame massive forgée microdentée
Steak knife, massive fully forged microerrated blade

13 cm 5" 431310

Lame acier inox

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

Couteaux steak • Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our steak knives incorporated into previous pages and collections



**Steak LAGUIOLE lame microdentée
manche corne grise** 11,5 cm 4" 1/2 393002
Steak knife, microserrated blade, grey horn handle



**Steak LAGUIOLE lame microdentée
manche inox** 11,5 cm 4" 1/2 393006
Steak knife, microserrated blade, stainless steel handle



**Steak LEGNA lame microdentée
manche palissandre** 11 cm 4" 1/3 285154
Steak knife, microserrated blade, rosewood handle



**Steak SAINT-GERMAIN forgé inox,
manche mat** 11 cm 4" 1/3 011102
Steak knife, fully forged stainless steel, matt handle



**Steak SAINT-GERMAIN forgé inox,
manche brillant** 11 cm 4" 1/3 011202
Steak knife, fully forged stainless steel, shiny handle



**Steak SAINT-GERMAIN forgé inox,
lame microdentée** 11 cm 4" 1/3 011302
Steak knife, fully forged stainless steel, microserrated blade



Steak SALERS inox, monobloc 11,5 cm 4" 1/2 011002
Steak knife, stainless steel, in-one-piece



Steak-viande, manche noir, rivets laitons 10 cm 4" 197910
Meat knife, black handle, brass rivets

par 6 pièces by 6 pcs
existe aussi also available ● ● ● ● ● ● ●



**Steak X'RAY lame microdentée
manche PP** 12 cm 4" 3/4 197513
Steak knife, microserrated blade, PP handle



Steak ÉVOLUTION lame microdentée 11 cm 4" 1/3 200010
Steak knife, microserrated blade, PP handle



Steak 2 rivets, lame microdentée 11,5 cm 4" 1/2 197210
Steak knife, 2 rivets, microserrated blade



Steak, lame microdentée 11,5 cm 4" 1/2 022310
Steak knife, microserrated blade

Lame acier inox

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

Couteaux d'office • Paring knives

	Lame massive forgée <i>Forged massive blade</i>	10 cm 4" 8 cm 3" 1/4	431010 430810
	Lame découpée, manche palissandre, virole laiton <i>Stamped blade, rosewood handle, brass ferrule</i>	10 cm 4"	420910
	Lame découpée, virole aluminium <i>Stamped blade, aluminum ferrule</i>	10 cm 4"	421010
	Lame microdentelée, boîte de 12 <i>Microserrated blade, 12 pc set</i>	9 cm 3" 1/2	196580
	LEGNA, manche palissandre, rivets laiton <i>Rosewood handle, brass rivets</i>	9 cm 3" 1/2	285054
	Manche bois verni, rivets inox <i>Varnished wood handle, stainless steel rivets</i>	8,5 cm 3" 1/3	420214
	Manche surmoulé noir <i>Black moulded handle</i>	10 cm 4" 8 cm 3" 1/4	701100 700700
	Manche surmoulé noir <i>Black moulded handle</i>	10 cm 4"	022010
	Manche noir rivets laiton <i>Black handle, brass rivets</i>	8 cm 3" 1/4	197010 par 6 pièces by 6 pcs
	existe aussi <i>also available</i> 		
	Styilet manche noir rivets laiton <i>Styilet, black handle, brass rivets</i>	7 cm 2" 3/4	197110 par 6 pièces by 6 pcs
	existe aussi <i>also available</i> 		
	Manche noir, rivets inox <i>Black handle, stainless steel rivets</i>	10 cm 4"	196810
	Saigne-volailles, manche palissandre, rivets inox <i>Poultry sticking knife, rosewood handle, stainless steel rivets</i>	10 cm 4"	452214
	Petit Office de ma Grand-mère manche cerisier, lame carbone, rivets laiton <i>Cherry tree wood handle, carbon steel blade, brass rivets</i>	8 cm 3" 1/4	420114 boite indiv. single box
	coffret 12 pièces <i>12 pc box</i>		420184

Lame acier inox

Manche PP ou bois naturel • Montage riveté ou moulé

Stainless steel blade • PP or natural wood handle • Assembling by rivets or moulded

Couteaux en céramique • Ceramic knives



Office lame céramique blanche
White ceramic blade paring knife

10 cm 4" 979123 979173



Chef lame céramique blanche
White ceramic blade cook's knife

15 cm 6" 979323 979373

Éplucheurs • Peelers

Lame
BladeRef.
Gaine
WalletRef.
Carte
Card

Manche noir perforé
Black perforated handle

7 cm 2" 3/4 015100



Acier trempé, manche noir
Tempered steel, black handle

6 cm 2" 1/3 961100



POLLUX, lame mobile, double tranchant
Moving blade, double edge

5 cm 2" 687505



LEGNA, manche palissandre
Rosewood handle

6 cm 2" 1/3 284954



Manche palissandre, rivets inox
Rosewood handle, stainless steel rivets

7 cm 2" 3/4 434914



PRO, manche rouge, spécial tomates
Red handle, for tomatoes

5 cm 2" 687503



Coupe julienne, tout inox
Julienne cut peeler, stainless steel

4,5 cm 1" 3/4 687502



CASTOR, rasoir légumes, tout inox
Vegetable razor, stainless steel

5 cm 2" 687504



CERAMIX, rase-tout lame céramique, manche noir
Ceramic blade black handle

5 cm 2" 979820



DECO, rase-tout lame inox, manche noir
Stainless steel, black handle

5 cm 2" 006500

Lame acier inox ou céramique

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

Stainless steel or ceramic blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded



DUMAS[®]

DEPUIS 1532 - THIERS

Sécateurs et ciseaux • Shears and scissors

	Sécateur à volaille ORION tout inox <i>Stainless steel poultry shears</i>	25 cm 10"	780180
	Sécateur à volaille PLUTON manche noir <i>Black handle poultry shears</i>	25 cm 10"	770180
	Sécateur à volaille branches droites <i>Poultry shears, straight handle</i>	26 cm 10" 1/4	010112
	Sécateur à volaille branches courbes <i>Poultry shears, curved handle</i>	25,5 cm 10"	010302
	Ciseaux de cuisine multi-fonctions ECO PRO <i>Multiple purpose kitchen scissor</i>	17 cm 6" 3/4	588080
	Ciseaux à poisson crantés <i>Fish scissors, serrated blade</i>	25,5 cm 10"	019310
	Ciseaux microdentés, cuisine-poisson <i>Serrated household and fish scissors</i>	22 cm 8" 3/4	016310
	Ciseaux cuisine-poisson ECO, microdentés, chromés, <i>Chromium plated serrated household and fish scissors</i>	18 cm 7"	018762
	Ciseaux éminceur 10 lames microdentées <i>10 microserrated blades chopping scissors</i>	21 cm 8" 1/4	588180

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle

Sécateurs et ciseaux • Shears and scissors



Ciseaux ECO noirs
Black light scissors

28 cm 11" 587480



Ciseaux gros travaux, manche noir
Heavy duty scissors, black handle

24 cm 9" 1/2 587810



Ciseaux multi-usages
Multi-purpose scissors, black handle

21 cm 8" 1/4 587710
14 cm 5" 1/2 587610



Ciseaux couturière NOGENT chromés
Sewing chromium plated scissors

18 cm 7" 586202



Ciseaux lingère NOGENT chromés
Linen maid chromium plated scissors

16,5 cm 6" 2/3 584802
15 cm 6" 584702



Ciseaux ROUEN chromés
Chromium plated Rouen scissors

11,5 cm 4" 1/2 586602

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle

Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools

	Sommelier double levier <i>Double lever corkscrew</i>	12,5 cm 5"	047380
	Sommelier inox plat <i>Flat stainless steel corkscrew</i>	14,5 cm 5" 3/4	018862
	Décapsuleur plat, lot de 10 <i>Flat bottle openers, 10 pc</i>	10,5 cm 4"	691522
	Ramasse-miettes <i>Table tidy</i>	14 cm 5" 1/2	017700
	Casse-noix inox massif forgé poli <i>Stainless steel forged nutcracker</i>	17 cm 6" 3/4	649102
	Casse-noix inox forgé <i>Stainless steel forged nutcracker</i>	17 cm 6" 3/4	649402
	Casse-noix aluminium chromé <i>Chromium plated aluminum nutcracker</i>	16 cm 6" 1/3	649002
	Ouvre-boîte PRESTO <i>PRESTO tin-opener</i>	10 cm 4"	690202
	Ouvre-boîte MAXILUXE <i>MAXILUXE tin-opener</i>	17,5 cm 7"	691208
	Dénoyateur d'olives <i>Olive stoner</i>	-	018262

Acier inox • Manche polymère ou inox
Stainless steel • Polymeric or stainless steel handle

Ustensiles de cuisine

Kitchen tools



015902

Pince à désarêter 14 cm*Fish bone tong 5" 1/2*

015702

Pince à crudités tout inox 24 cm*Vegetables tong, stainless steel 9" 1/2*

017620

Pince à dresser coudée inox 31 cm*Chef's tong, stainless steel 12"*

018362

Pochon inox 60 mm*Ladle, stainless steel 24"*

018562

Écumoire inox 80 mm*Skimmer, stainless steel 32"*

818200

Lyre à foie gras, tout inox 12 cm*Stainless steel foie gras lyre 4" 3/4*

687232

Brochette inox 35 cm, lot de 6*Stainless steel skewer 14", 6 pc set*

441000

Fil à fromage 60 cm, poignées bois*Cheese wire 24", wood handles*

441100

80 cm 32"

640402

Fouet tout inox 25 cm*Stainless steel whisk 10"*

002280

Balance de cuisine, plateau bambou*Kitchen scale, bamboo tray*

DUMAS[®]

DEPUIS 1532 - THIERS

Outils de décoration • *Decoration tools*

	Zesteur <i>Lemon striper</i>	015000
	Canneleur-zesteur <i>Lemon decorator striper</i>	006200
	Canneleur droitier <i>Right-handed lemon decorator</i>	015200
	Canneleur gaucher <i>Left-handed lemon decorator</i>	016700
	Vide-pomme Ø 15 mm <i>Apple corer</i>	015300
	Double cuillère à boule Ø 22-28 mm <i>Double melon baller</i>	015600
	Cuillère à boule Ø 28 mm <i>Melon baller</i>	014200
	Ø 25 mm	014300
	Ø 22 mm	015400
	Ø 19 mm	014100
	Ø 15 mm	013900
	Coquilleur à beurre <i>Butter curler</i>	015500
	Couteau à chipser <i>Chips knife</i>	006600
	Couteau décor melons <i>Melon decorator knife</i>	015800
	Roulette à pâte, cannelée <i>Grooved pastry wheel</i>	015700
	Roulette à pizza Ø 6,5 cm <i>Pizza wheel</i>	014400
	Équeuteur à tomates Ø 13 mm <i>Tomato corer</i>	007400

Acier inox • Manche ABS noir • Montage virole aluminium
Stainless steel • Black ABS handle • Assembling with aluminum ferrule

Outils de décoration • *Decoration tools*



Fourchette pique pomme-de-terre
Potato fork

007100



Rase-tout
Universal razor

006500



Raclette à fromage
Cheese scraper

007600



Office bec d'oiseau
Bird's beak paring knife

006800



Steak, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

015900



Pamplemousse, lame microdentée
Grapefruit knife, microserrated blade

014500



**Citron, tomate, baguette,
lame microdentée**
*Lemon, tomato and bread
knife, microserrated blade*

014600



Tartineur à fromage
Cheese and sandwich knife

007800



Tartineur à beurre
Butter knife

007500



Tartineur sandwich, lame microdentée
*Sandwich and spreader knife,
microserrated blade*

008100



Pain-tartineur, lame microdentée 13 cm
Bread and spreader, microserrated blade 5¹/₈

008220



Tartineur, manche bubinga (exotique)
Bubinga wood handle spreader

041304

Acier inox • Manche ABS, bois ou inox • Montage virole aluminium
Stainless steel • ABS, wood or stainless steel handle • Assembling with aluminum ferrule

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

BAKERY AND PASTRY TOOLS

Couteaux à pains et génoises

Bakers & confectioners knives

54 LAMES INOX
STAINLESS STEEL
BLADES



Spatules inox

Stainless steel spatulas

55



Spatules hêtre, maryses caoutchouc

Beech wood and rubber spatulas

56



Boissellerie hêtre

Beech wood accessories

57



Outils et ustensiles de boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools

58



Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards

59



Couteaux à pains et génoises

Bakers & confectioners knives

Lames acier inox • Stainless steel blades

Voir aussi nos modèles Pain inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our Bread knives incorporated into previous pages and collections



**Pain FUSO nitro+
100% inox**

21 cm 8" 1/4 547352 547322

FUSO nitro+ stainless steel bread knife

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Pain IDÉAL
rivets laiton**

20 cm 8" 413350 413320

IDÉAL bread knife, brass rivets handle

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Pain TOQUE BLANCHE
manche POM, rivets inox**

20 cm 8" 413323

TOQUE BLANCHE bread knife, POM handle, stainless steel rivets



**Pain CHEF,
mitre aluminium, rivets laiton**

20 cm 8" 562050 562020

CHEF bread knife, aluminum bolster, brass rivets



Pain AFFIL

26 cm 10" 1/4 252600 252620

AFFIL bread knife



**Pain CUISINE
D'AUJOURD'HUI**

21 cm 8" 1/4 158010 158020

CUISINE D'AUJOURD'HUI bread knife



Pain manche nylon

17 cm 6" 3/4 701400 701420

Nylon handle bread knife



Pain COLLECTIVITÉ

20 cm 8" 281820

Bread knife



**Pain, manche bois
de palissandre**

21 cm 8" 1/4 251704 251724

Bread knife, rosewood handle



Pain, manche surmoulé

17 cm 6" 3/4 931200 931220

Bread knife, moulded handle



Génoise THERMO NOIR

30 cm 12" 744450 744420

THERMO BLACK genoise and cake knife



**Biscotte / Pâté croûte
AFFIL**

27 cm 10" 2/3 262750 262720

AFFIL rusk and meat pie knife



Génoise AFFIL

40 cm 16" 254000 254020

AFFIL genoise and cake knife

30 cm 12" 253000 253020

28 cm 11" 252800 252820



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

Spatules inox

Stainless steel spatulas



Spatule droite flexible
Straight flexible spatula

40 cm 16"	474000
35 cm 14"	473500
30 cm 12"	473020
25 cm 10"	472520
23 cm 9"	472320
21 cm 8" 1/3	472120
15 cm 6"	471520



Spatulette coudée
Narrow small angled spatula

13 cm 5"	491020
-----------------	--------



Spatule étroite coudée flexible
Narrow angled flexible spatula

29 cm 11"	492420
24 cm 9" 1/2	491920



Spatule large coudée flexible largeur 8 cm
Wide angled flexible spatula
3" 1/4

28 cm 11"	492820
22 cm 9"	492220



Spatule large coudée rigide largeur 8 cm
Wide angled rigid spatula
3" 1/4

15 cm 6"	491520
-----------------	--------



Palette triangulaire largeur 10 cm
Triangular spatula
4"

13 cm 5"	018320
-----------------	--------



Pelle flexible ajourée largeur 8 cm
Flexible slotted scoop
3" 1/4

17 cm 6" 3/4	261220
---------------------	--------



Spatules hêtre, maryses caoutchouc

Beech wood and rubber spatulas

	Spatule biseautée <i>Bevelled spatula</i>	30 cm 12"	651254
	Spatule galbée <i>Curved spatula</i>	32 cm 12" 1/2	651704
	Spatule ronde <i>Round spatula</i>	30 cm 12"	651304
	Spatule exoglass <i>Exoglass spatula</i>	30 cm 12"	493003
	Maryse tête large, manche bois <i>Large rubber spatula, wooden handle</i>	30 cm 12"	642054
	Maryse tête large	42 cm 16" 1/2	641153
	manche résine <i>Large rubber spatula resin handle</i>	32 cm 12" 1/2	641053
	Maryse tête moyenne manche polypro sable <i>Medium size rubber spatula sand color PP handle</i>	25 cm 10"	642753
	Maryse tête moyenne manche bois <i>Medium size rubber spatula wooden handle</i>	25 cm 10"	641554
	Maryse tête moyenne manche polypro rouge <i>Medium size rubber spatula, red PP handle</i>	23 cm 9"	642651
	Maryse tête fine manche polypro rouge <i>Narrow rubber spatula, red PP handle</i>	24 cm 9" 1/2	642551

Bois de hêtre et caoutchouc naturel • polypropylène, exoglass
Beech wood and natural rubber • PP, exoglass

Boissellerie hêtre

Beech wood accessories



Pelle à sel ou à graines
Salt or seeds scoop

11 cm 4" ¹/₃

651154



Mortier ø 16 cm avec pilon
Mortar ø 6" ¹/₄ with pestle

16 cm 6" ¹/₄

650854



Planche à persil
34x14x1,2 cm
Parsley cutting board
13" ¹/₂ x 5" ¹/₂ x 0.50"

34 cm 13" ¹/₂

061554



Rouleau à pâtisserie
Rolling pin

45 cm Ø 45mm 017964
17" ³/₄ Ø 1,77"42 cm Ø 40mm 017942
16" ¹/₂ Ø 1,6"

Rateau à crêpes
Pancakes rake

25 cm 10"

651804



Spatule à crêpes
Pancakes spatula

40 cm 16"

651504



Pince multi-usage
Universal tong

25 cm 10"

653504



Cuillère à ragoût
Round cooking spoon

40 cm 16"

652604

35 cm 14"

652404

30 cm 12"

652504



Cuillère à risotto
Perforated spoon

30 cm 12"

652854



Spatules à raclette, lot de 8
Scrapers spatulas, 8 pc set

13 cm 5"

653604



Outils et ustensiles de boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools



Douille polycarbonate unie

Plain polycarbonate tube

Ø 15 mm 016263

Ø 13 mm 016363

Ø 11 mm 016463



Douille polycarbonate cannelée

Star polycarbonate tube

Ø 13 mm 016663

8 dents 8 edges

Ø 9 mm 018963

8 dents 8 edges

Ø 7 mm 016563

6 dents 6 edges



Boîte de 20 douilles 2 formes

2 shapes, 20 tubes box

10 unies + 10 cann. 016180

10 plains + 10 stars



Poche à douille silicone

Silicone pouch

35 cm 14" 016063



Poche à douille imperméable

Waterproof pastry bag

30 cm 12" 015963



Coupe-pâte carré inox

Stainless steel square past cut

11 cm 4" ¹/₃ 018104



Pince-pâte inox

Stainless steel past tong

9,5 x 1,7 cm 015802

3" ³/₄ x 3/4 "



Corne nylon

Nylon scraper

11,5 x 7,5 cm 018163

4" ¹/₂ x 3"



Incisette de boulanger (ou grignette)

Slashing baker's knife

26 cm 017800

10" ¹/₄



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards



001204
**Coupe-pain lame 25 cm
socle hêtre**

*Bread cutter, 10" blade,
beech wood base*



173414
**Planche à pain + couteau
socle ramasse-miettes
hêtre 40 x 24 cm**

*Beech wood bread cutting
board + knife, crumb tray 16" x 9" 1/2*



061654
**Planche à pain rainurée
hêtre 40 x 20 x 2,6 cm**

*Beech wood grooved bread board
16" x 8" x 1"*



173504
**Coupe-pain lame 25 cm
socle ramasse miettes hêtre**

*Bread cutter, 10" blade,
beech wood crumb tray*



061354
**Planche à découper
avec rigole et godet
hêtre 45 x 30 x 1,6 cm**

*Beech wood cutting board
with juice collector
18" x 12" x 1/2"*



061154
**Planche à découper
avec rigole et godet
hêtre 40 x 23 x 1,5 cm**

*Beech wood cutting board
with juice collector
16" x 9" x 1/2"*



061754
**Planche à découper
avec rigole et godet
hêtre 50 x 35 x 2,8 cm**

*Beech wood cutting board
with juice collector
20" x 14" x 1" 1/4*



860280
**Planche à découper,
 tiroir 5 emplacements
40 x 38 x 8 cm / adaptée à toutes nos collections**

*Cutting board with 5 slots drawer
16" x 15" x 3" / fitting with all our collections*



860180
**Planche à découper,
 tiroir 5 emplacements,
+ 5 couteaux forgés IDÉAL**

*Cutting board with 5 slots drawer,
+ 5 fully forged IDÉAL knives
→ IDÉAL p.30-31*



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

BOUCHERIE CHARCUTERIE ET TRAITEUR

BUTCHERY AND CATERING TOOLS

Affil

62

ACIER INOX X50CrMoNV15
X50CrMoNV15 STAINLESS STEEL



Thermo black

65

ACIER INOX X50CrMoNV15
X50CrMoNV15 STAINLESS STEEL



Thermo couleur ● ● ● ● 4 COLORIS DE MANCHE 4 HANDLE COLOURS

66

ACIER INOX X50CrMoNV15
X50CrMoNV15 STAINLESS STEEL



Collectivité

69

ACIER INOX X40CrMo14
X40CrMo14 STAINLESS STEEL



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Couperets et feuilles

Cleavers and choppers

70



Taillanderie

Saws and butcher's accessories

71



Fusils et aiguiseurs

Steel sharpening tools

72



Barres aimantées

Magnets

74





Boucher
Butcher's knife

28 cm 11"	582850	502820
25 cm 10"	502550	502520
23 cm 9"	502350	502320
20 cm 8"	502050	502020
17 cm 6" 3/4	501750	501720



Boucher, lame alvéolée
Butcher's knife, scalloped blade

28 cm 11"	592850	592820
23 cm 9"	592350	592320



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7"	521850	521820
-----------------	--------	--------



Dénerver, souple
Supple butcher's knife

20 cm 8"	522050	522020
-----------------	--------	--------



Saigner
Sticking knife

18 cm 7"	511850	511820
15 cm 6"	511550	511520
13 cm 5"	511350	511320
10 cm 4"	511050	511020



Désosser
Boning knife

15 cm 6"	511650	511620
12 cm 4" 1/2	511250	511220



Poisson, lame microdentée
Fish knife, microserrated blade

35 cm 14"	553540	
------------------	--------	--

**ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE**
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Affil inox / rivets laiton

**Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoNV15, dureté HRC 57/59
Manche POM • Rivets laiton traversants**

*Knives made in France • X50CrMoNV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59
POM handle • Brass crossing rivets*



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

	Saumon <i>Salmon knife</i>	30 cm 12"	223010	223020
	Jambon <i>Ham knife</i>	30 cm 12"	263110	263120
	Jambon, lame alvéolée <i>Ham knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	263010	263020
	Kebab <i>Kebab knife</i>	40 cm 16"	254100	254120
	Pâté croûte lame dentée <i>Meat pie knife, serrated blade</i>	27 cm 10" 1/2	262750	262720
	Pain lame dentée <i>Bread knife, serrated blade</i>	26 cm 10" 1/4	252600	252620
	Génoise <i>Genoise knife</i>	40 cm 16"	254000	254020
		30 cm 12"	253000	253020
		28 cm 11"	252800	252820
	Fusil AFFIL mèche plate, manche ABS, avec boucle <i>AFFIL flat steel sharpening, ABS handle with ring</i>	30 cm 12"	863600	863620

ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL

Affil inox / rivets laiton (suite)

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoNV15, dureté HRC 57/59

Manche POM • Rivets laiton traversants

Knives made in France • X50CrMoNV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59

POM handle • Brass crossing rivets

32

DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS



**Fromage, 2 mains
poignées noires**

40 cm 16"

444000

2 black handles cheese knife

35 cm 14"

443500



**Fromage, 2 mains
poignées vertes**

35 cm 14"

443555

2 green handles cheese knife



**Fromage, 1 main
manche noir**

28 cm 11"

442800

1 black handle cheese knife



**Fromage, 1 main
poignée verte**

28 cm 11"

442855

1 green handle cheese knife



Fromage

13 cm 5"

441200

Cheese knife



Parmesan

12 cm 4" 3/4

003100

Parmigiano knife



Parmesan, à entailler

8,5 cm 3" 1/3

003200

Parmigiano cutting knife



Parmesan, à fendre

14,5 cm 5" 2/3

003300

Parmigiano slashing knife

**ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE**
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL

Affil inox / rivets laiton (suite)

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoNV15, dureté HRC 57/59

Manche POM • Rivets laiton traversants

Knives made in France • X50CrMoNV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59

POM handle • Brass crossing rivets



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS



Boucher
Butcher's knife

33 cm 13"	740850	740820
28 cm 11"	740650	740620
25 cm 10"	740450	740420
23 cm 9^{1/4}"	740350	740320
20 cm 8"	740250	740220
17 cm 6^{3/4}"	740150	740120



Boucher américain
American butcher's knife

15 cm 6"	740550	
-----------------	--------	--



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7"	744050	744020
-----------------	--------	--------



Dénervier, souple
Supple butcher's knife

20 cm 8"	743250	743220
-----------------	--------	--------



Saigner
Sticking knife

25 cm 10"	742550	742520
18 cm 7"	741250	741220
15 cm 6"	741050	741020
13 cm 5"	741750	741720



Désosser
Boning knife

15 cm 6"	741950	741920
10 cm 4"	741150	741120



Désosser large, inversé
*Wide reversed blade
boning knife*

15 cm 6"	741850	741820
-----------------	--------	--------

**ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE**
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Thermo black

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoNV15, dureté HRC 57/59

Manche élastomère surmoulé

*Knives made in France • X50CrMoNV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59
Elastomer moulded handle*



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS



**Poisson, lame large
crantée**

45 cm 18"

742850

35 cm 14" 742650

Fish knife, wide serrated blade



Jambon

30 cm 12"

743750

743720

Ham knife



Jambon, lame alvéolée

30 cm 12"

743850

743820

Ham knife, scalloped blade



Kebab

51 cm 20"^{1/2}

745150

745120

Kebab knife



Pain

30 cm 12"

744450

744420

Bread knife



Fusil mèche ronde

30 cm 12"

458400

458420

Round steel sharpening



Fusil mèche ovale

30 cm 12"

459000

459020

Oval steel sharpening



**Fusil BLACK
mèche ronde, avec boucle**

30 cm 12"

863200

863220

Round steel sharpening, with ring



**Fusil BLACK
mèche ovale, avec boucle**

30 cm 12"

863300

863320

Oval steel sharpening with ring

**ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE**
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL

Thermo black (suite)

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoNV15, dureté HRC 57/59

Manche élastomère surmoulé

Knives made in France • X50CrMoNV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59

Elastomer moulded handle



DUMAS[®]

DEPUIS 1532 - THIERS



Boucher, manche jaune
Yellow handle butcher's knife

33 cm 13"	303357	303327
28 cm 11"	302857	302827
25 cm 10"	302557	302527
23 cm 9"	302357	302327
20 cm 8"	302057	302027
17 cm 6" 3/4	301757	301727



Boucher, manche rouge
Red handle butcher's knife

28 cm 11"	302851	302821
25 cm 10"	302551	302521
23 cm 9"		302321
20 cm 8"	302051	302021



Boucher, manche vert
Green handle butcher's knife

28 cm 11"	302855	302825
25 cm 10"	302555	302525
20 cm 8"	302055	302025



Boucher, manche bleu
Blue handle butcher's knife

28 cm 11"	302859	302829
25 cm 10"	302559	302529
20 cm 8"	302059	302029



Saigner, manche jaune
Yellow handle sticking knife

18 cm 7"	311857	311827
15 cm 6"	311557	311527
13 cm 5"	311357	311327



Saigner, manche rouge
Red handle sticking knife

18 cm 7"	311851	311821
15 cm 6"	311551	311521
13 cm 5"	311351	311321



Saigner, manche vert
Green handle sticking knife

18 cm 7"	311855	311825
15 cm 6"	311555	311525
13 cm 5"	311355	311325



Saigner, manche bleu
Blue handle sticking knife

18 cm 7"	311859	311829
15 cm 6"	311559	311529
13 cm 5"	311359	311329

**ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE**
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Thermo couleur

Fabriqué en France • Lame acier inox X50CrMoNV15, dureté HRC 57/59

Manche élastomère surmoulé

Made in France • X50CrMoNV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59

Elastomer moulded handle



DUMAS[®]

DEPUIS 1532 - THIERS



**Dénerver, souple
manche jaune**

*Supple butcher's knife,
yellow handle*

20 cm 8" 322057 322027



manche rouge
red handle

322051 322021



manche vert
green handle

322055 322025



manche bleu
blue handle

322059 322029



**Désosser
manche jaune**

*Boning knife,
yellow handle*

15 cm 6" 311657 311627

12 cm 4" 3/4 311257 311227



manche rouge
red handle

15 cm 6" 311651 311621



**Désosser large, inversé
manche jaune**

*Wide reversed blade boning knife,
yellow handle*

15 cm 6" 321657 321627



manche rouge
red handle

15 cm 6" 321651 321621



**Désosser inversé
manche jaune**

*Reversed blade boning knife,
yellow handle*

15 cm 6" 321557 321527

13 cm 5" 321357 321327



**Boucher américain
manche jaune**

*American butcher's knife,
yellow handle*

15 cm 6" 301557 301527



**Fusil mèche ronde
manche jaune**

*Round steel sharpening,
yellow handle*

30 cm 12" 458307 458327



manche rouge
red handle

458301 458321



manche vert
green handle

458305 458325



manche bleu
blue handle

458309 458329



**Fusil mèche ovale
manche jaune**

*Oval steel sharpening,
yellow handle*

30 cm 12" 459107 459127



manche rouge
red handle

459101 459121



manche vert
green handle

459105 459125



manche bleu
blue handle

459109 459129



	Boucher	30 cm 12"	952920
	<i>Butcher's knife</i>	24 cm 9" 1/2	951120
		19 cm 7" 1/2	951020
	Saigner	20 cm 8"	950420
	<i>Sticking knife</i>	17 cm 6" 3/4	950320
		14 cm 5" 1/2	950220
	Désosser	13 cm 5"	950520
	<i>Boning knife</i>		
	Chef	30 cm 12"	283020
	<i>Cook's knife</i>	25 cm 10"	282520
		20 cm 8"	282620
		15 cm 6"	281520
	Découper	20 cm 8"	282220
	<i>Carving knife</i>		
	Fileter	18 cm 7"	282720
	<i>Flexible fillet knife</i>		
	Pain, lame dentée	20 cm 8"	281820
	manche riveté		
	<i>Bread knife, serrated blade, riveted handle</i>		
	Office	10 cm 4"	281020
	<i>Paring knife</i>		
	Fourchette	18 cm 7"	283220
	<i>Fork</i>		
	Pain, lame microdentée	17 cm 6" 3/4	931220
	manche surmoulé		
	<i>Bread knife, microserrated blade moulded handle</i>		



Collectivité

Lame acier inox X40CrMo14, dureté HRC 54/56 • Manche POM
X40crMo14 stainless steel blade, HRC hardness 54/56 • POM handle

Couperets et feuilles

Fabriqué en France • Lame acier inox
Manche POM, bois ou ABS • Rivets traversants

Made in France • Stainless steel blade • POM, ABS or wood handle • Crossing rivets



Feuille parisienne
Butcher's cleaver

28 cm 11"	850 g	612800
26 cm 10" 3/4	800 g	612600
24 cm 9" 1/3	700 g	612400



Feuille suisse
Chopper

22 cm 9"	800 g	462200
----------	-------	--------



Couperet
Cleaver

19 cm 11"	750 g	000300
19 cm 10" 3/4	500 g	000400
17 cm 9" 1/3	400 g	000500



Abattre
Bone splitter

30 cm 12"		433440
-----------	--	--------



Hachoir 2 mains
Twin handle mincer

25 cm 10"		100004
-----------	--	--------

Taillanderie

Acier inox
Manche inox, POM ou ABS

Stainless steel blade • Stainless steel, POM or ABS handle



Esse
Hook

20 cm 8"	Ø 9 mm	612002
18 cm 7"	Ø 6 mm	611802
16 cm 6 ¹ / ₂ "	Ø 6 mm	611602
14 cm 5 ¹ / ₂ "	Ø 5 mm	611402
12 cm 4 ³ / ₄ "	Ø 5 mm	611202
8 cm 3"	Ø 4 mm	610802



Allonge forgée
Forged extension hook

17 cm 6 ³ / ₄ "		601702
---------------------------------------	--	--------



Attendrisseur
Tenderizer

2 kg	610002
------	--------



Batte côtelette
Cutlet bat

1,1 kg	610102
--------	--------



Scie professionnelle
Butcher's saw

50 cm 20"	615000
45 cm 18"	614500
40 cm 16"	614000
35 cm 14"	63500



Scie semi-professionnelle
Butcher's saw

45 cm 18"	614600
-----------	--------



Lame de scie
Spare blade

50 cm 20"	h. 1 cm	625102
50 cm 20"	h. 2 cm	625002
45 cm 18"	h. 1 cm	624602
45 cm 18"	h. 2 cm	624502
40 cm 16"	h. 1 cm	624102
40 cm 16"	h. 2 cm	624002



Lardoire
Larding pin

30 cm 12"	613000
-----------	--------



Couteau à démeduler
Marrow scraper

25 cm 10"	613500
-----------	--------



Aiguille à brider, éco
Eco lacing needle

25 cm 10"	222502
-----------	--------



NOUVEAU
NEW

72

Dim.
Size

Ref.
Gaine
Wallet

Ref.
Carte
Card

Ref.
Boite
Box

Fusils et aiguiseurs • *Steel sharpening tools*

Acier inox • Manche bois, ABS ou PP • Rivets traversants
Stainless steel • Wood, ABS or PP handle • Crossing rivets



Fusil IDÉAL
mèche ronde, manche POM,
rivets laiton

20 cm 8" 702500

702580

*IDÉAL round steel sharpening,
POM handle, brass rivets*



Fusil IDÉAL
mèche ronde, manche POM,
rivets inox

20 cm 8" 802550

802520

802580

*IDÉAL round steel sharpening,
POM handle, stainless steel rivets*



Fusil SAVEUR
mèche ronde, manche
bois compressé,
rivets laiton

20 cm 8" 842004

842084

*SAVEUR round steel sharpening,
pakka wood handle, brass rivets*



Fusil PROVENÇAO
mèche ronde, manche olivier,
rivets inox

20 cm 8" 842055

842085

*PROVENÇAO round steel sharpening,
olive wood handle, stainless steel rivets*



Fusil LICORNE
mèche ronde, rivets inox

23 cm 9"

864480

*LICORNE round steel sharpening,
stainless steel rivets*



Fusil BLACK, mèche ronde
avec boucle

30 cm 12" 863200

863220

BLACK round steel sharpening, with ring



Fusil BOIS, mèche ovale
avec boucle

30 cm 12" 863104

863124

*Oval steel sharpening,
wooden handle with ring*



Fusil BLACK, mèche ovale
avec boucle

30 cm 12" 863300

863320

Oval steel sharpening with ring



Fusil AFFIL
mèche plate, manche ABS,
avec boucle

30 cm 12" 863600

863620

AFFIL flat steel sharpening, ABS handle with ring



Fusil CHROME
mèche plate, avec boucle

25 cm 10" 862902

862922

CHROME flat steel sharpening with ring



DUMAS[®]

DEPUIS 1532 - THIERS

NOUVEAU
NEW

73

Dim.
Size

Ref.
Gaine
Wallet

Ref.
Carte
Card

Fusils et aiguiseurs • *Steel sharpening tools*

Acier inox • Manche bois, ABS ou PP • Rivets traversants
Stainless steel • Wood, ABS or PP handle • Crossing rivets



- | | | | |
|--|------------------|--------|--------|
| Fusil THERMO
mèche ronde, manche noir
<i>THERMO round steel sharpening,
black handle</i> | 30 cm 12" | 458400 | 458420 |
| manche jaune
<i>yellow handle</i> | | 458307 | 458327 |
| manche rouge
<i>red handle</i> | | 458301 | 458321 |
| manche vert
<i>green handle</i> | | 458305 | 458325 |
| manche bleu
<i>blue handle</i> | | 458309 | 458329 |



- | | | | |
|---|------------------|--------|--------|
| Fusil THERMO
mèche ovale, manche noir
<i>THERMO oval steel sharpening,
black handle</i> | 30 cm 12" | 459000 | 459020 |
| manche jaune
<i>yellow handle</i> | | 459107 | 459127 |
| manche rouge
<i>red handle</i> | | 459101 | 459121 |
| manche vert
<i>green handle</i> | | 459105 | 459125 |
| manche bleu
<i>blue handle</i> | | 459109 | 459129 |



- | | | | |
|--|------------------|--------|--------|
| Fusil COLLECTIVITÉ
mèche ronde, avec boucle
<i>COLLECTIVITY round steel sharpening
with ring</i> | 25 cm 10" | 864100 | 864120 |
|--|------------------|--------|--------|



- | | | | |
|--|-----------------|--------|--------|
| Fusil DIAMANT
mèche ronde, avec boucle
<i>DIAMOND round steel sharpening with ring</i> | 23 cm 9" | 863900 | 863920 |
|--|-----------------|--------|--------|



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

Fusils et aiguisers • *Steel sharpening tools*

Acier inox • Manche bois, ABS ou PP • Rivets traversants

Stainless steel • Wood, ABS or PP handle • Crossing rivets



Pierre à aiguiser japonaise

Japanese sharpening stone

18 x 6 x 2,7 cm

864580

7" x 2¹/₃ x 1¹/₁₆



Pierre à aiguiser des Pyrénées

Pyrenean sharpening stone

23 cm 9"

864200



Affiloir Carbcut

Carbcut sharpener

15,5 cm 6"

457620



Affûteur de table

Table sharpener

864380



Affûteur électrique

Electric sharpener

002080

+ 0,25€ 01/03/2017 (taxe d'éco-participation / eco involvement tax)

Barres aimantées • *Magnets*

Acier inox, aluminium ou ABS • *Stainless steel, aluminum or ABS*

Dim.
Size

Ref.
Gaine
Wallet

Ref.
Boite
Box



Barre aimantée ABS noir

ABS black magnetic rack

55 cm 22"

752250

38 cm 15"

752050



Barre aimantée aluminium

Aluminum magnetic rack

45 cm 18"

071282

30 cm 12"

071182



Barre aimantée inox plate pro

Flat pro stainless steel magnetic rack

50 cm 20"

071350



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS



POISSONNERIE ET MER

FISHMONGER'S AND SEA TOOLS

Couteaux et outils à poisson *Fishmonger's tools*

77



Outils et accessoires de la mer *Seafood tools and accessories*

79



Couteaux et outils à poisson • Fishmonger's tools

Voir aussi nos modèles Poisson inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our Fish knives incorporated into previous pages and collections



**Poisson THERMO noir
lame crantée**

45 cm 18" 742850

*Black THERMO fish knife,
serrated blade*

35 cm 14" 742650



**Poisson AFFIL
lame crantée**

35 cm 14" 553540

AFFIL fish knife, serrated blade

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Suédois IDEAL
lame flexible**

22 cm 9" 422250

422020

IDEAL swedish knife, flexible blade



**Fileter FUSO nitro+
lame flexible**

20 cm 8" 546952

546922

FUSO nitro+ fillet knife, flexible blade

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Fileter IDEAL
lame flexible**

20 cm 8" 421650

421620

IDEAL fillet knife, flexible blade

15 cm 6" 421550

421520

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Fileter GOURMET
lame flexible**

15 cm 6" 441650

441620

GOURMET fillet knife, flexible blade



**Fileter CHEF
lame flexible**

15 cm 6" 521550

521520

CHEF fillet knife, flexible blade



**Fileter THERMO noir
lame flexible**

18 cm 7" 744050

744020

THERMO fillet knife, flexible blade



**Fileter AFFIL
lame flexible**

18 cm 7" 521850

521820

AFFIL fillet knife, flexible blade



**Fileter CUISINÉCO
lame flexible**

15 cm 6" 282720

282720

CUISINECO fillet knife, flexible blade

Lame acier inox

Manche PP, ABS, inox ou POM • Montage riveté, soudé ou moulé

Stainless steel blade • PP, ABS, stainless steel or POM handle • Assembling by rivets or welded or moulded



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Couteaux et outils à poisson • *Fishmonger's tools*

Voir aussi nos modèles Poisson inclus aux pages et collections qui précèdent
See also our Fish knives incorporated into previous pages and collections



**Jambon/saumon
lame alvéolée**

30 cm 12"

747882
boite/box

Ham/salmon knife, scalloped blade

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Saumon IDÉAL
lame souple**

30 cm 12"

413750

413720

*IDEAL salmon knife,
supple blade*

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Saumon IDÉAL
lame souple alvéolée**

30 cm 12"

413650

413620

*IDEAL salmon knife,
supple scalloped blade*



**Saumon CHEF
lame souple alvéolée**

30 cm 12"

526450

526420

*CHEF salmon knife,
supple scalloped blade*



**Saumon AFFIL
lame flexible**

30 cm 12"

223010

223020

AFFIL salmon knife, flexible blade



**Saumon AFFIL
lame souple**

30 cm 12"

263110

263120

AFFIL salmon knife, supple blade



**Saumon AFFIL
lame souple alvéolée**

30 cm 12"

263010

263020

*AFFIL salmon knife,
supple scalloped blade*



Écailleur, manche noir

31 cm 12" 1/5

016000

Fish scaler, black handle



Écailleur, manche bleu

28 cm 11"

016029

Fish scaler, blue handle



Pince à désarrêter

13 cm 5"

015902

Fish bone tong

Lame acier inox

Manche PP, ABS, inox ou POM • Montage riveté, soudé ou moulé

Stainless steel blade • PP, ABS, stainless steel or POM handle • Assembling by rivets or welded or moulded



DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS

Outils de la marée • Seafood tools



**Lancette ouvre-huîtres
manche ABS surmoulé**
Oyster knife, ABS moulded handle

5,5 cm 2" 1/4 040800



**Lancette ouvre-huîtres
lame trempée,
manche ABS à garde**
Oyster knife, tempered blade, ABS handle with guard

7 cm 2" 3/4 040600



**Lancette ouvre-huîtres
manche palissandre,
mitre laiton massive**
Oyster knife, rosewood handle, massive brass bolster

6 cm 2" 1/3 700804



**Lancette ouvre-huîtres
manche palissandre**
Oyster knife, rosewood handle

7 cm 2" 3/4 040204



**Ouvre-huîtres
manche bois à garde**
Oyster knife, wooden handle with guard

4,5 cm 1" 3/4 040104



**Couteau à Saint-Jacques
manche palissandre**
Saint-Jacques knife, rosewood handle

11 cm 4" 1/3 040304



Plat à 12 escargots inox 6/10^e
12 snails plate 6/10 stainless steel

20 cm 8" 012702



Pince à escargots
Snail tong

15 cm 6" 682702



Fourchette à escargots, lot de 6
Snail forks, 6 pc set

14 cm 5" 1/2 012902

Lame acier inox

Manche bois, ABS ou inox • Montage riveté, soudé ou moulé

Stainless steel blade • Wood, ABS or stainless steel handle • Assembling by rivets or welded or moulded



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

Accessoires de la marée • Seafood accessories



Pince à crabe et à homard CRAKI
Crab and lobster cracker

14 cm 5" 1/2 682502



Casse-noix massif, inox forgé poli
Polish stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649102



Casse-noix inox
Stainless steel nutcracker

17 cm 6" 3/4 649402



Casse-noix aluminium chromé
Chromium plated aluminum nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002



Fourchette à huîtres, lot de 6
Oyster forks, 6 pc set

13 cm 5" 012502



Piques bigorneaux, lot de 12
Winkle pikes, 12 pc set

8 cm 3" 682915



Piques jetables, lot de 1000
Disposable pikes, 1000 pc set

8 cm 3" 683012



Curettes à homard, lot de 12
Lobster pikes, 12 pc set

18 cm 7" 017112



Rince-doigts citron, lot de 10
Lemon finger wips, 10 pc set

636020



**Plateau fruits de mer
inox 6/10^e**
Seafood tray 6/10 stainless steel

46 cm 18" 1/2 011802

36 cm 13" 1/2 012202

**Plateau fruits de mer
forme évasée, inox 8/10^e**
Flared shape seafood tray, 8/10 stainless steel

36 cm 13" 1/2 012152



011902

**Support pliant 19 cm
pour plateau fruits de mer**
Folding tray holder 7" 1/2



012002

**Support fixe 20 cm
pour plateau fruits de mer**
Fixed tray holder 7" 3/4



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS



TROUSSES, SACS ET MALLETTES PERSONNALISABLES

CUSTOMIZABLE CASES AND TRANSPORT BAGS



228080

SAC À DOS HÔTELIER «Tout-en-un» (vide)

«All-in-one» hostel rucksack, empty

- . Compartiments multi-rangements
- . Renforts de protection contre les risques de blessure
- . Toile imperméable
- . Plaques amovibles pour nettoyage

- . Multi spaces compartments
- . Protection strengthening against injury risks
- . Waterproof canvas
- . Removable racks easy to clean



COMPOSITION
ENTIÈREMENT
PERSONNALISABLE
FULL CUSTOMIZABLE
ASSORTMENT

N'hésitez pas à nous interroger pour une étude personnalisée.
Please, consult us for a personal study.

**Exemple
de composition
(photo non contractuelle)**
*Composition example
(non-contractual picture)*



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

Trousses, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

Exemples de composition (photos non contractuelles). N'hésitez pas à nous interroger pour une étude personnalisée.
Composition examples (non-contractual pictures). Please, consult us for a personal study.

COMPOSITIONS
ENTIÈREMENT
PERSONNALISABLES
FULL CUSTOMIZABLE
ASSORTMENTS



020682

Mallette aluminium rigide (vide)
plateaux amovibles moulés
fermeture codée

Unbending aluminum transport case (empty)
removable moulded racks,
coded locking system

49,5 x 29,5 x 11,5 cm 19 x 11" 3/4 x 4" 1/2



020882

Mallette polypro rigide (vide)
plateaux amovibles moulés, fermeture codée

Unbending PP transport case (empty)
removable moulded racks, coded locking system

50 x 30 x 10 cm 20" x 12" x 4"



021680

Trousse bandoulière souple
8 emplacements (vide)

8 tools slots supple transport bag (empty)

50 x 16 cm 20" x 6" 1/2



021880

Trousse bandoulière souple
12 emplacements (vide)

12 tools slots supple transport bag (empty)

52 x 18 cm 21" x 7"

Trousses, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

Exemples de composition (photos non contractuelles). N'hésitez pas à nous interroger pour une étude personnalisée.
Composition examples (non-contractual pictures). Please, consult us for a personal study.



021380

**Mallette souple 12 emplacements (vide)
plaques fixes**

12 tools slots supple transport case (empty)
non-removable trays

43 x 25 cm 17" x 9" 3/4



021480

**Trousse rigide 5 emplacements (vide)
brodée Sabatier® Accessoires**

5 tools slots rigid transport bag (empty)
embroidered Sabatier® Accessoires

40 x 14 x 4,5 cm 16" x 5" 1/2 x 1" 3/4



021980

**Mallette souple 6 emplacements (vide)
2 plaques amovibles**

6 tools slots supple transport case (empty)
2 removable trays

43 x 21 cm 17" x 8" 1/4



021780

**Pochette souple 4 emplacements (vide)
fermeture à code**

4 tools slots supple transport pouch (empty)
coded locking system

42 x 14 cm 16" 1/2 x 5" 1/2

Trousses, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

N'hésitez pas à nous interroger pour une étude personnalisée. Please, consult us for a personal study.



977002

Trousse souple 3 couteaux japonais
Sabatier® international
lame acier inox X50CrMoV15
virole ABS noire

Supple transport bag Sabatier® International including 3 japanese knives, X50CrMoV15 stainless steel blade, black ABS ferrule

45 x 13 x 3 cm 18" x 5" x 1" 1/6

Deba 18,5 cm Santoku 7" 1/4

Yanagiba 24 cm Carving knife 9" 1/2

Shotoh 13 cm Multifunctional knife 5"



977003

Trousse souple 3 couteaux japonais
Sabatier® international
lame acier inox X50CrMoV15
virole inox

Supple transport bag Sabatier® International including 3 japanese knives, X50CrMoV15 stainless steel blade stainless steel ferrule

45 x 13 x 3 cm 18" x 5" x 1" 1/6

Deba 18,5 cm Santoku 7" 1/4

Yanagiba 24 cm Carving knife 9" 1/2

Shotoh 13 cm Multifunctional knife 5"



021485

Trousse rigide 5 emplacements
+ set cuisinier 5 couteaux PLUTON
Sabatier® international

5 tools slots rigide transport bag + 5 Sabatier® International PLUTON cook's knives set

40 x 14 x 4,5 cm 16" x 5" 1/2 x 1" 3/4

Chef 20 cm Cook's knife 8"

Santoku lame alvéolée 15 cm Santoku scalloped blade 6"

Désosser 15 cm Boning knife 6"

Fileter 18 cm Fillet knife 7"

Office 9 cm Paring knife 3" 1/2

PLUTON → p.38



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

MACHETTES ET CANIFS

MACHETES AND POCKET KNIVES



661204

Lame étroite 32,5 cm

Narrow blade machete 12" ³/₄



661304

Lame large 31 cm

Wide blade machete 12" ¹/₄



661504

Lame à crochet 29,5 cm

Hook machete 11" ³/₄



661404

COMORES lame 30 cm

COMORES machete 12"



721804

**Ligaturée manche corail
lame 35 cm**

Coral handle machete 14"



958020

**Canif "Le petit 32 de mon grand-père"
lame acier inox 8 cm,
manche bois, mitre laiton
présentoir 12 unités**

*"Le petit 32" de mon grand-père" pocket knife
3" ¹/₄ stainless steel blade,
wood handle, brass bolster
12 units display*

Une forme de couteau, un geste, un usage

One shape of knife, one gesture, one use



Chef *Cook's*

Émincer, tailler les légumes, hacher les herbes

Chopping into strips, cutting the vegetables, slicing herbs



Oriental *Santoku*

Découper, trancher les aliments crus

Cutting, slicing the raw food



Tranchelard *Slicer*

Découper *Carving*

Fourchette *Fork*

Découper, trancher les aliments cuits

Cutting, slicing the cooked food



Fileter *Flexible fillet*

Lever les filets de poisson

Filleting fishes



Suédois *Swedish*

Saumon *Salmon*

Jambon *Ham*

Escaloper, trancher finement

Filleting, cutting in thin slices



Désosser *Boning*

Préparer, parer la viande

Preparing, trimming the meat



Office *Paring*

Peler, couper, préparer les fruits et les légumes

Peeling, cutting and preparing fruits and vegetables



Légufruit *Utility*

Peler, couper, préparer les fruits et légumes à peau dure

Peeling, cutting and preparing fruits and vegetables with hard skin



Pain *Bread*

Trancher les pains sans les écraser

Cutting bread without crushing them



Steak *Steak*

Couper à table

Cutting steak



Fusil *Sharpening*

Raviver le tranchant

Resharpener cutting edge



DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS

ROUSSELON DUMAS-SABATIER

La Croix Blanche - BP 82 - 63307 THIERS cedex FRANCE

Tél. 04 73 80 46 22 - Fax. 04 73 80 97 80

E.mail France : commercial-france@rousselon.fr

E.mail Export : commercial-export@rousselon.fr

E.mail Clients : comptabilite-clients@rousselon.fr www.rousselon.fr