



*Manufacture française de coutellerie  
Accessoires et ustensiles de cuisine*



éplucher

**trancher**

détailler

émincer

découper

**hacher**

lever

ciseler

## **Art et plaisir de la coupe**

Grand chef de cuisine, cordon bleu, amateur éclairé ou hédoniste épicurien, nous avons tous besoin d'un couteau répondant parfaitement à nos besoins et à nos goûts. Forme française, allemande ou japonaise; manche POM, mikarta ou acier inox; filet de sole, office ou couteau du chef, etc.

Chaque forme, style et fonction sont les critères essentiels dans le choix du bon couteau. Atlas des outils de la gastronomie internationale ou voyage au pays de l'industrie coutelière, nous vous laissons découvrir à votre manière notre nouveau catalogue **LION SABATIER**.



**Pascale et Lionel SOL-BRUCHON**

Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

**The art and delight of a fine cut** Head chef, cordon bleu, mature enthusiast or epicurean hedonist, all of us need a knife to fit perfectly our needs and styles. French, German or Japanese in shape; POM, mikarta or stainless steel handles; flexible fillet, paring or cooks' knives,... each shape, style and function are the main reasons for the choice of a knife. As an atlas of tools and utensils of international gastronomy, or as a trip into the country of the cutlery industry, we let you discover, at your leisure, our new LION SABATIER catalogue.



SABATIER®  
DEPUIS 1812. THIERS

# **Signature de qualité à Thiers, France, depuis 1812**

Le premier couteau SABATIER® fut créé par Monsieur Sabatier au début de XIX<sup>ème</sup> siècle dans le bassin Thiernois. Descendante historique de cette famille, la marque LION SABATIER® est la garantie d'une fabrication respectant la tradition et le savoir-faire de son illustre aïeul, dont le nom est désormais associé, dans le monde entier, au patrimoine des arts culinaires et de la coutellerie française. En signant de son empreinte, depuis plus de 200 ans, ses couteaux et accessoires de cuisine la marque SABATIER® illustrée du LION est fière de participer au rayonnement de la culture gastronomique française.

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

**Signature of quality in Thiers, France, since 1812.** The first SABATIER® knife was created by Mr Sabatier at the beginning of the 19th century in the Thiers area. Historic descendant of this family, the LION SABATIER® brand is the guarantee of manufacturing processes carried out with respect of the tradition and technical know how of its famous ancestor, whose name is now associated worldwide with the cultural heritage of French culinary arts and French cutlery. Signing with its print, for more than 200 years, its knives and kitchen accessories, the brand SABATIER® accompanied by a LION is proud to participate in the influence of French gastronomic culture.

**Sabatier® is a brand owned by the factory ROUSSELON DUMAS-SABATIER, 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 berge s 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, builted 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; ainsi qu'à promouvoir 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; and to 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.*



## 2001

La marque « LION SABATIER® » signe et garantit une fabrication dans les ateliers de la manufacture ROUSSELON. Parallèlement, la marque « LION SABATIER® » associée à « 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 "LION SABATIER®" signs and guarantees a manufacturing made in France, by ROUSSELON factory. In parallel, the brand "LION SABATIER® 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.*



## 2014

Un nouveau dessin de marque assoit la marque bicentenaire. LION SABATIER® lance une nouvelle collection d'excellence 100% forgée 100% française: EDONIST™. Manufacture minutieuse, design réinventé, la marque ré-affirme ses valeurs créatives et industrielles. Désormais références dans leur domaine, les couteaux LION SABATIER® ont leur place dans le monde entier, dans les cuisines et sur les tables des amateurs exigeants comme aux mains des grands chefs.

*A new brand mark bases the bicentenary brand. LION SABATIER® inauguates a new collection of excellence, fully forged and produced in France: EDONIST™. Meticulous manufacturing process, reinvented design, the brand states loud and clear its creative and industrial values. Now especially renowned in their field, LION SABATIER® knives have their place in lot of parts of the world, in the kitchens or the tables of enthusiastic gourmet cooks, as well as in the hand of professional great chefs.*



# 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 nitrogen strengthened 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

• coupe initiale	+/- 25%	• initial sharpness	+/- 25%
• durée de coupe		• edge retention	
• résistance à la corrosion		• corrosion resistance	
• dureté HRC : 58/60		• HRC hardness: 58/60	
• structure homogène		• homogeneous structure	
• facile à réaffûter		• easy to re-sharpen	

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 %

## Choix de l'acier

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

- des aciers dits « carbone » : constitués principalement de Fer et de Carbone (0,6 à 1%)
- des aciers dits « inoxydables » : alliant variablement selon la qualité souhaitée 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 qui garantissent la qualité désirée : 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%),  
Molybdenum (0 to 0,8%),  
Vanadium (0 to 0,2%).  
All these agents have specific properties that guarantee the desired quality: 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.

## Traitements thermiques

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 58 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 58 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.

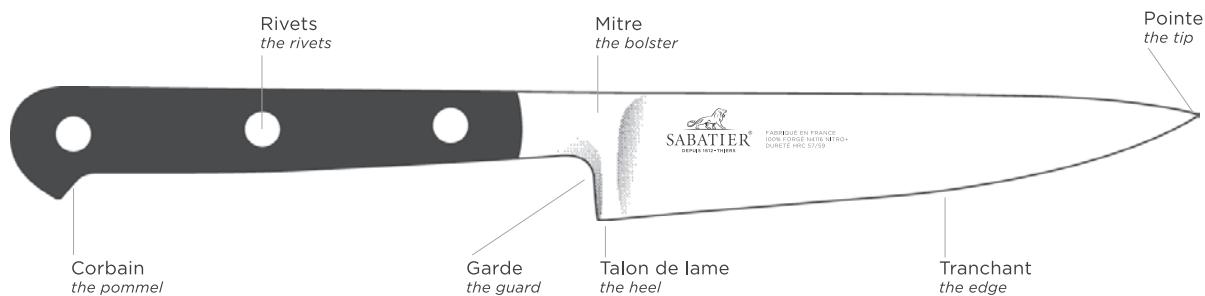
### **The grinding**

*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 on the aesthetically finishing of the product. The most prestigious collections still require an important manual contribution for a know-how and a specialized 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 également les pages « Une forme de couteau, un geste, un usage »,  
en fin de catalogue.

**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 pages "One shape of knife, one gesture, one use" at the end of this catalogue.

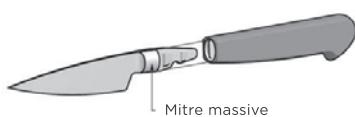
## Guide technique

### Technical guide

## La mitre

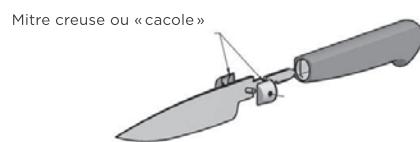
C'est la partie intermédiaire (lorsqu'il y en a une) située entre la lame et le manche. Elle peut être fabriquée de différentes manières, être massive (**Fig 1**) ou creuse (**Fig 2**).

**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 « cacolet »**

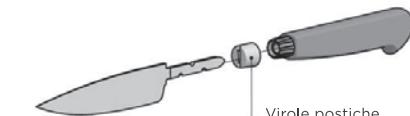
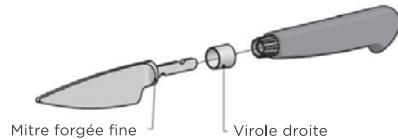
**Hollowed or “cacolet” bolster**

**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 :

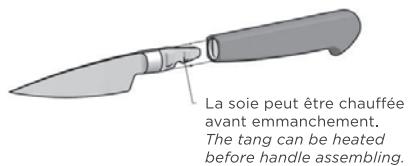
- à chaud (insertion) ou à froid (collage) **Fig 1**
- traditionnellement, avec des côtes plaquées, en bois ou en plastique **Fig 2**
- injecté, fixé par rivets traversants **Fig 3**
- par moulage direct sur la soie, avec ou sans rivets « déco » **Fig 4**

**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**

---

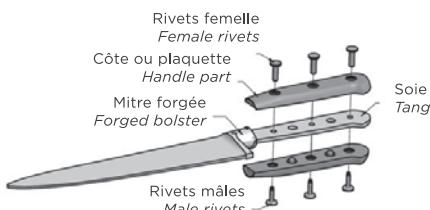
**Fig 1. Montage par insertion ou collage** Assembling by insertion or by sticking



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.

---

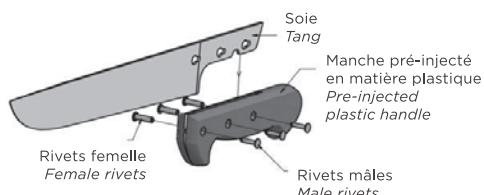
**Fig 2. Montage traditionnel avec plaque de côtes (ou plaquettes) en plastique ou en bois**  
Traditional assembling with wooden or plastic handle parts



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 (véritable «100% forgé»)

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

→ Exemples : Edonist p.22-23, Idéal p.24 à 34



**1.**  
**Fil en bobine**  
Wire coil



**2.**  
**Barre d'acier section ronde**  
Round section steel bar



**3.**  
**Chauffage et compression**  
**(former une boule)** Heating and compression (to get a ball)



**4.**  
**Estampage de toute la lame**  
Stamping of the whole blade



**5.**  
**Découpage du couteau 100% forgé pleine soie**  
Cutting out the fully forged full tang knife



**6.**  
**Perçage de la soie**  
Piercing of the tang

## Lame découpée, mitre aluminium surmoulée

Cut out blade, moulded aluminium bolster

→ Exemple : Chef p.36



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



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



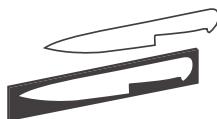
**3.**  
**Perçage de la soie**  
Piercing of the tang



**4.**  
**Surmoulage mitre aluminium** Moulding of the aluminium bolster

## Lame découpée

Cut out blade



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

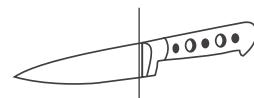
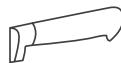
- 2.**  
**Découpage de la forme de lame** *Cutting out of the blade shape*

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

## Lame et soies découpées puis soudées

Cut out blade and tang, assembling by welding

→ Exemple : Licorne p.40, Pluton p.41



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

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

- 3.**  
**Moulage de la mitre et de la soie** *Moulding of the bolster and of the tang*

- 4.**  
**Assemblage par soudure des 2 éléments** *Assembling by welding of the 2 parts*

## Lame à plat refoulé, mitre forgée (procédé non utilisé

**par Lion Sabatier)** *Reversed flat blade, forged bolster (process not in use in Lion Sabatier's manufacturing)*



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

- 2.**  
**Chaudrage 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*

## 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:

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

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.**



# SOMMAIRE

## CONTENTS

---

### Les collections de coutellerie

#### Lion Sabatier France

##### *Collections*

Edonist jais .....	22
Edonist perle .....	23
Idéal rivets laiton .....	24
Idéal rivets inox .....	26
Idéal carbone .....	28
Idéal Toque Blanche .....	29
Idéal Périgord .....	30
Idéal Provençao .....	31
Idéal Saveur .....	32
Idéal Broceliande .....	34
Fuso Nitro + .....	35
Chef .....	36
Legna .....	37
Cuisine d'aujourd'hui .....	38
Série 197 .....	39

#### Lion Sabatier International

##### *Collections*

Licorne .....	40
Pluton .....	41
Orys .....	42

## Sélections

### Selections

<b>Couteaux Steak .....</b>	<b>44</b>
<i>Steak knives</i>	
<b>Couteaux de table .....</b>	<b>46</b>
<i>Table knives</i>	
<b>Couteaux d'office .....</b>	<b>47</b>
<i>Paring knives</i>	
<b>Éplucheurs .....</b>	<b>48</b>
<i>Peelers</i>	
<b>Accessoires de décoration .....</b>	<b>50</b>
<i>Decoration tools</i>	
<b>Ustensiles de table et de cuisine .....</b>	<b>52</b>
<i>Table and kitchen tools</i>	
<b>Sécateurs et ciseaux .....</b>	<b>54</b>
<i>Shears and scissors</i>	
<b>Marée .....</b>	<b>55</b>
<i>Seafood</i>	
<b>Canifs .....</b>	<b>58</b>
<i>Pocket knives</i>	
<b>Coupe-pains et planches .....</b>	<b>59</b>
<i>Bread cutters and boards</i>	
<b>Boissellerie Hêtre .....</b>	<b>60</b>
<i>Beech wood accessories</i>	
<b>Spatules Hêtre, maryses caoutchouc ....</b>	<b>61</b>
<i>Rubber spatulas</i>	
<b>Boissellerie Olivier .....</b>	<b>62</b>
<i>Olive wood accessories</i>	
<b>Spatules inox/ABS .....</b>	<b>63</b>
<i>Stainless steel spatulas</i>	
<b>Blocs vides .....</b>	<b>65</b>
<i>Empty blocks</i>	
<b>Blocs complets .....</b>	<b>66</b>
<i>Blocks sets</i>	

## Sélections

### Selections

<b>Ensembles et coffrets .....</b>	<b>69</b>
<i>Sets and boxes</i>	
<b>Barres aimantées .....</b>	<b>72</b>
<i>Magnets</i>	
<b>Fusils et aiguiseurs .....</b>	<b>73</b>
<i>Steel sharpening tools</i>	
<b>Mallettes et trousse .....</b>	<b>74</b>
<i>Cases and transport bags</i>	

## Guide des usages

### Using guidelines

<b>Une forme de couteau, un geste, un usage .....</b>	<b>76</b>
<i>One shape of knife, one gesture, one use</i>	

## Index alphabétique

### Alphabetical index .....



**Chef**  
*Cook's knife*

20 cm 8"  
15 cm 6"

806580  
806480

806520  
806420



**Découper yatagan**  
*Yatagan carving knife*

20 cm 8"

806880

806820



**Fourchette à découper**  
*Carving fork*

16 cm 6" 1/2

807080

807020



**Pain**  
*Bread knife*

20 cm 8"

807180

807120



**Oriental, lame alvéolée**  
*Santoku, scalloped blade*

18 cm 7"

807880

807820



**Fileter**  
*Flexible fillet knife*

18 cm 7"

807580

807520



**Steak, coffret de 2**  
*Steak knives 2 pc set*

12 cm 4" 3/4

808280



**Légufruit, lame dentée**  
*Utility knife, serrated blade*

12 cm 4" 3/4

807380

807320



**Office long**  
*Paring knife, long blade*

13 cm 5"

806280

806220



**Office**  
*Paring knife*

10 cm 4"

806380

806320



## Edonist jais

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N+ (X50CrMoV15 + N)**  
**Manche ABS • Rivets inox traversants**

*Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade (X50CrMoV15N)*  
*ABS handle • Stainless steel crossing rivets*



**Chef**  
*Cook's knife* 20 cm 8" 806581

**Découper yatagan**  
*Yatagan carving knife* 20 cm 8" 806881

**Pain**  
*Bread knife* 20 cm 8" 807181

**Oriental, lame alvéolée**  
*Santoku, scalloped blade* 18 cm 7" 807881

**Fileter**  
*Flexible fillet knife* 18 cm 7" 807581

**Steak, coffret de 2**  
*Steak knives, 2 pc set* 12 cm 4" 3/4 808281

**Légufruit, lame dentée**  
*Utility knife, serrated blade* 12 cm 4" 3/4 807381

**Office**  
*Paring knife* 10 cm 4" 806381



## Edonist perle

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N+ (X50CrMoV15 + N)  
Manche ABS • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade (X50crMoV15N)  
ABS handle • Stainless steel crossing rivets

Lame Blade	Ref. Gaine Wallet	Ref. Boîte Box	Ref. Carte Card
---------------	-------------------------	----------------------	-----------------------

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	<b>35 cm 14"</b> <b>30 cm 12"</b> <b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	712050 711850 711650 711450 711250	711680 711480 711280	712020 711820
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	<b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b>	712650 712450	712680 712480	
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	713250	713280	
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	713350	713380	
	<b>Oriental, lame alvéolée</b> <i>Santoku, scalloped blade</i>	<b>18 cm 7"</b>	714750	714780	
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	<b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	714350 712250	714380 712280	
	<b>Saumon</b> <i>Salmon knife</i>	<b>30 cm 12"</b>	713750	713780	
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	<b>30 cm 12"</b>	713650	713680	
	<b>Suédois</b> <i>Swedish knife</i>	<b>22 cm 9"</b>	714550	714580	
	<b>Jambon</b> <i>Ham knife</i>	<b>30 cm 12"</b>	712150	712180	



## Idéal rivets laiton

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)  
Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	713050	713080
	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	714850	714880
	<b>Steak</b> <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	714050	714080
	<b>Steak, lame microdentée</b> <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	713450	713480
	<b>Légufruit, lame dentée</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	712950	712980
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	10 cm 4" 6 cm 2" 1/3	711050 710950	711080 710980
	<b>Office stylet</b> <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	713550	713580
	<b>Office bec d'oiseau</b> <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	710650	710680
	<b>Fourchette à découper</b> <i>Carving fork</i>	17 cm 6" 3/4	704900	704980
	<b>Fusil, mèche ronde</b> <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	702500	702580

## Idéal rivets laiton

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)**  
**Manche POM • Rivets laiton traversants**

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	<b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	800950 800450 800350	800980 800480 800380
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	<b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b>	812650 812450	812680 812480
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	802250	802280
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	801150	801180
	<b>Oriental, lame alvéolée</b> <i>Santoku, scalloped blade</i>	<b>18 cm 7"</b>	814750	814780
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	<b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	814350 801650	814380 801680
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	<b>30 cm 12"</b>	813650	813680
	<b>Suédois</b> <i>Swedish knife</i>	<b>22 cm 9"</b>	814550	814580



## Idéal rivets inox

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)  
Manche POM • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets

	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	<b>13 cm 5"</b>	801050	801080
	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	<b>13 cm 5"</b>	814850	814880
	<b>Steak</b> <i>Steak knife</i>	<b>13 cm 5"</b>	800250	800280
	<b>Légumier, lame dentée</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>	<b>12 cm 4" 3/4</b>	802350	802380
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	<b>10 cm 4"</b> <b>6 cm 2" 1/3</b>	800150 800050	800180 800080
	<b>Office bec d'oiseau</b> <i>Bird's beak paring knife</i>	<b>6 cm 2" 1/3</b>	800650	800680
	<b>Fourchette à découper</b> <i>Carving fork</i>	<b>17 cm 6" 3/4</b>	833200	833280
	<b>Fourchette à découper</b> <i>Carving fork</i>	<b>15 cm 6"</b>	801550	801580
	<b>Fusil, mèche ronde</b> <i>Round steel sharpening</i>	<b>20 cm 8"</b>	802500	802580

## Idéal rivets inox

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)**  
**Manche POM • Rivets inox traversants**

*Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets*



**Chef**  
*Cook's knife*

30 cm 12" 711950  
25 cm 10" 711750  
20 cm 8" 711550  
15 cm 6" 711350



**Tranchelard**  
*Slicing knife*

25 cm 10" 712750



**Tranchelard**  
*Slicing knife*

20 cm 8" 712550



**Fileter**  
*Flexible fillet knife*

15 cm 6" 712350



**Désosser**  
*Boning knife*

13 cm 5" 714150



**Office**  
*Paring knife*

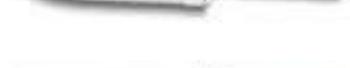
10 cm 4" 711150



## Idéal carbone

Fabriqué en France • Lame acier carbone XC70  
Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • XC70 carbon steel blade • POM handle • Brass crossing rivets

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	<b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	800453 800353	800483 800383
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	<b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b>	812653 812453	812683 812483
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	802253	802283
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	801153	801183
	<b>Oriental, lame alvéolée</b> <i>Santoku, scalloped blade</i>	<b>18 cm 7"</b>	814753	814783
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	<b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	814353 801653	814383 801683
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> <i>Salmon knife scalloped blade</i>	<b>30 cm 8" 1/2</b>	813653	813683
	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	<b>13 cm 5"</b>	801053	801083
	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	<b>13 cm 5"</b>	814853	814883
	<b>Légufruit, lame dentée</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>	<b>12 cm 4" 3/4</b>	802353	802383
	<b>Steak, lame microdentée</b> <i>Steak knife, microserrated blade</i>	<b>13 cm 5"</b>	841353	841383
	<b>Steak, tranchant lisse</b> <i>Steak knife, plain edge blade</i>	<b>13 cm 5"</b>	841453	841483
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	<b>10 cm 4"</b>	800153	800183



## Idéal Toque Blanche

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)  
Manche POM • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets



**Chef**  
*Cook's knife*

20 cm 8" 832056 832086  
15 cm 6" 831556 831586



**Couperet chinois,  
acier inox X40cr13**  
*Chinese cleaver, X40cr13  
stainless steel blade*

20,5 cm 8" 718086



**Tranchelard**  
*Slicing knife*

20 cm 8" 832456 832486



**Découper yatagan**  
*Yatagan carving knife*

20 cm 8" 832256 832286



**Fileter**  
*Flexible fillet knife*

20 cm 8" 834356 834386  
15 cm 6" 831456 831486



**Pain**  
*Bread knife*

20 cm 8" 813356 813386



**Oriental, lame alvéolée**  
*Santoku, scalloped blade*

18 cm 7" 834756 834786



**Désosser**  
*Boning knife*

13 cm 5" 831356 831386



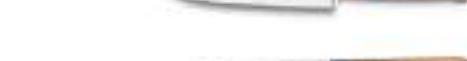
**Mini-Santoku, lame alvéolée**  
*Mini-Santoku, scalloped blade*

13 cm 5" 834856 834886



**Légumier, lame dentée**  
*Utility knife, serrated blade*

12 cm 4" 3/4 832956 832986



**Steak**  
*Steak knife*

13 cm 5" 841456 841486



**Office**  
*Paring knife*

10 cm 4" 831056 831086



## Idéal Périgord

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)**  
**Manche bois de noyer (Non cire) • Rivets laiton traversants**

*Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Walnut wood handle • Brass crossing rivets*

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	25cm 8" 20 cm 8" 15 cm 6"	832555 832055 831555	832585 832085 831585
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	20 cm 8"	832455	832485
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>	20 cm 8"	832255	832285
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	813355	813385
	<b>Oriental, lame alvéolée</b> <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	834755	834785
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	20 cm 8" 15 cm 6"	834355 831455	834385 831485
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 8" 1/2	833655	833685
	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831355	831385
	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834855	834885
	<b>Légufruit, lame dentée</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832955	832985
	<b>Steak</b> <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	841455	841485
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831055	831085
	<b>Office bec d'oiseau</b> <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	830655	830685
	<b>Fourchette à découper</b> <i>Carving fork</i>	15 cm 6"	805155	805185
	<b>Fusil, mèche ronde</b> <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	842005	842085



## Idéal Provençao

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)**  
**Manche bois d'olivier (Non cire) • Rivets inox traversants**

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Olive wood handle • Stainless steel crossing rivets

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	832554 832054 831554	832584 832084 831584
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	25 cm 10" 20 cm 8"	832654 832454	832684 832484
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>	22 cm 9"	832254	832284
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	20 cm 8"	813354	813384
	<b>Oriental, lame alvéolée</b> <i>Santoku, scalloped blade</i>	18 cm 7"	834754	834784
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	15 cm 6"	831454	831484
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	30 cm 12"	833654	833684
	<b>Suédois</b> <i>Swedish knife</i>	22 cm 9"	834554	834584



## Idéal Saveur

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)  
Manche bois compressé • Rivets laiton traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Pakka wood handle • Brass crossing rivets

	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	13 cm 5"	831354	831384
	<b>Mini-Santoku, lame alvéolée</b> <i>Mini-Santoku, scalloped blade</i>	13 cm 5"	834854	834884
	<b>Légumier, lame dentée</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>	12 cm 4" 3/4	832954	832984
	<b>Steak</b> <i>Steak knife</i>	13 cm 5"	841454	841484
	<b>Steak, lame microdentée</b> <i>Steak knife, microserrated blade</i>	13 cm 5"	841354	841384
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	10 cm 4"	831054	831084
	<b>Office stylet</b> <i>Stylet paring knife</i>	9 cm 3" 1/2	830954	830984
	<b>Office bec d'oiseau</b> <i>Bird's beak paring knife</i>	6 cm 2" 1/3	830654	830684
	<b>Office mini</b> <i>Small paring knife</i>	5,5 cm 2" 1/4	830754	830784
	<b>Fusil, mèche ronde</b> <i>Round steel sharpening</i>	20 cm 8"	842004	842084

## Idéal Saveur

**Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)**  
**Manche bois compressé • Rivets laiton traversants**

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Pakka wood handle • Brass crossing rivets



**Chef**  
*Cook's knife*

20 cm 8" 832057  
15 cm 6" 831557 832087  
831587



**Découper yatagan**  
*Yatagan carving knife*

20 cm 8" 832257 832287



**Pain**  
*Bread knife*

20 cm 8" 813357 813387



**Oriental, lame alvéolée**  
*Santoku scalloped blade*

18 cm 7" 834757 834787



**Fileter**  
*Flexible fillet knife*

20 cm 8" 834357  
15 cm 6" 831457 834387  
831487



**Désosser**  
*Boning knife*

13 cm 5" 831357 831387



**Mini-Santoku, lame alvéolée 13 cm 5"**  
*Mini-Santoku, scalloped blade*

834857 834887



**Légumier, lame dentée**  
*Utility knife, serrated blade*

12 cm 4" 3/4 832957 832987



**Office**  
*Paring knife*

10 cm 4" 831057 831087



100%  
FORGÉ  
FULLY FORGED

ACIER  
RENFORCÉ  
A L'AZOTE  
NITROGEN  
STRENGTHENED  
STEEL



## Idéal Broceliande

Fabriqué en France • Lame acier inox renforcé à l'azote 4116N + (X50CrMoV15+N)  
Manche hêtre Pefc • Rivets inox traversants

Made in France • Nitrogen strengthened 4116N stainless steel blade • Pefc beech wood • Stainless steel crossing rivets



**Chef**  
*Cook's knife*

25 cm 10" 746582  
20 cm 8" 746482  
15 cm 6" 746382



**Découper**  
*Carving knife*

20 cm 8" 747282



**Pain**  
*Bread knife*

20 cm 12" 747382



**Oriental, lame alvéolée**  
*Santoku scalloped blade*

18 cm 7" 747982



**Fileter**  
*Flexible fillet knife*

20 cm 8" 746982



**Jambon, lame alvéolée**  
*Ham knife, scalloped blade*

30 cm 12" 747882



**Légumier, lame dentée**  
*Utility knife, serrated blade*

12 cm 4" 3/4 747782



**Office**  
*Paring knife*

10 cm 4" 746182



## Fuso Nitro+

**Fabriqué en France • Lame acier sandvik 12C28N  
Manche acier inox 304**

*Made in France • 12C28N stainless steel blade • 304 stainless steel handle*

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	<b>30 cm 12"</b> <b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b> <b>15 cm 6"</b>	725450 725350 725250 725150	725420 725320 725220 725120
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	<b>25 cm 10"</b> <b>20 cm 8"</b>	725950 725850	725920 725820
	<b>Découper yatagan</b> <i>Yatagan carving knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	726150	726120
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	726250	726220
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	<b>15 cm 6"</b>	725750	725720
	<b>Jambon</b> <i>Ham knife</i>	<b>30 cm 12"</b>	725650	725620
	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	<b>13 cm 5"</b>	726050	726020
	<b>Steak, lame microdentée</b> <i>Steak knife, microserrated blade</i>	<b>13 cm 5"</b>	726350	726320
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	<b>10 cm 4"</b>	725050	725020
	<b>Fourchette à découper, courbe</b> <i>Curved carving fork</i>	<b>15 cm 6"</b>	705400	705420

MITRE  
ALUMINIUM  
ALUMINIUM  
BOLSTER



## Chef (mitre aluminium)

Fabriqué en France • Lame acier inox X45CrMo14  
Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • X45CrMo14 stainless steel blade • POM handle • Brass crossing rivets



**Boucher**  
*Butcher knife*

20 cm 8" 285254 285224



**Découper**  
*Carving knife*

19 cm 7" 1/2 285354 285324



**Pain**  
*Bread knife*

21 cm 8" 1/4 285454 285424



**Saigner**  
*Sticking knife*

17 cm 6" 3/4 285654 285624



**Désosser**  
*Boning knife*

14 cm 5" 1/2 285554 285524



**Steak, lame microdentée**  
*Steak knife, microserrated blade*

11 cm 4" 1/3 285154 285124



**Office**  
*Paring knife*

9 cm 3" 1/2 285054 285024



**Éplucheur**  
*Peeler*

6 cm 2" 1/3 284954 284924



## Legna

Fabriqué en France • Lame acier inox X40Cr13  
Manche bois de sapelli • Rivets laiton traversants

Made in France • X40Cr13 stainless steel blade • Sapelli handle • Brass crossing rivets



**Chef**  
*Cook's knife*

**20 cm 8"** 870650 870620



**Découper**  
*Carving knife*

**19 cm 7" 1/2** 870450 870420



**Découper, lame  
microdentée**  
*Carving knife, microserrated blade*

**19 cm 7" 1/2** 870550



**Pain**  
*Bread knife*

**21 cm 8"** 878050 878020



**Fileter**  
*Flexible fillet knife*

**18 cm 7"** 871850 871820



**Couperet**  
*Cleaver*

**17 cm 6" 3/4** 870120



**Saumon/Jambon,  
lame alvéolée**  
*Salmon/Ham knife, scalloped blade*

**30 cm 12"** 873050 873020



**Désosser**  
*Boning knife*

**12 cm 4" 3/4** 870250 870220



**Fromage**  
*Cheese knife*

**13 cm 5"** 841250 841280



## Cuisine d'aujourd'hui

Fabriqué en France • Lame acier inox X50CrMoV15N  
Manche POM • Rivets laiton traversants

Made in France • X50CrMoV15N stainless steel blade • POM handle • Stainless steel crossing rivets

	<b>Office stylet</b> <i>Stylet paring knife</i>	7 cm 2" 3/4	1971..
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	8 cm 3" 1/4	1970..
	<b>Légufruit cranté</b> <i>Utility knife, serrated blade</i>	10 cm 4"	1978..
	<b>Viande</b> <i>Steak knife</i>	10 cm 4"	1979..
	<b>Table</b> <i>Table knife</i>	10,5 cm 4" 1/4	1973..
	<b>Steak</b> <i>Steak knife</i>	11,5 cm 4" 1/2	1974..

<b>Noir / Black</b>	<b>Rouge / Red</b>	<b>Orange / Orange</b>	<b>Anis / Green</b>	<b>Mauve / Purple</b>	<b>Jaune / Yellow</b>	<b>Fuschia / Pink</b>	<b>Turquoise / Turquoise</b>	<b>Coffret 6 couteaux coloris panachés</b> <i>Set of 6 mixed colors paring knives</i>	197088 197188 197388 197488 197888 197988
A l'unité 10	11	13	15	16	17	18	19		
En coffret de 6 pces 60	61	63	65	66	67	68	69		



## Série 197

**Fabriqué en France • Lame acier inox X40Cr13 • Manche POM**  
*Made in France • X40Cr13 stainless steel blade • POM handle*



**Chef**  
*Cook's knife*

25 cm 10"  
20 cm 8"  
15 cm 6"

902580  
902080  
901580



**Tranchelard**  
*Slicing knife*

25 cm 10"

902650



**Découper yatagan**  
*Yatagan 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



**Légumier, lame microdentée**  
*Utility knife, microserrated blade*

13 cm 5"

901280



**Office**  
*Paring knife*

9 cm 3" 1/2

900980



## Licorne

Lame acier inox 5Cr15MoV

Manche POM • Rivets inox, mitre / soie inox moulée

5Cr15MoV stainless steel blade • POM handle • Stainless steel rivets, cast bolster assembled by welding

	<b>Chef</b> <i>Cook's knife</i>	<b>30 cm 12"</b> 25 cm 10" 20 cm 8" 15 cm 6"	773086 772686 772086 771586
	<b>Tranchelard</b> <i>Slicing knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	772286
	<b>Pain</b> <i>Bread knife</i>	<b>20 cm 8"</b>	772186
	<b>Oriental, lame alvéolée</b> <i>Santoku knife, scalloped blade</i>	<b>18cm 7"</b>	774086
	<b>Fileter</b> <i>Flexible fillet knife</i>	<b>18 cm 7"</b>	771686
	<b>Saumon, lame alvéolée</b> <i>Salmon knife, scalloped blade</i>	<b>30 cm 12"</b>	772986
	<b>Désosser</b> <i>Boning knife</i>	<b>15 cm 6"</b>	771786
	<b>Légume fruit, lame microdentée</b> <i>Utility knife, microserrated blade</i>	<b>13 cm 5"</b>	771386
	<b>Office</b> <i>Paring knife</i>	<b>9 cm 3 1/2"</b>	770986
	<b>Sécateur à volailles</b> <i>Poultry shears</i>	<b>10 cm 4"</b>	770180
	<b>Fourchette</b> <i>Carving fork</i>	<b>15 cm 6"</b>	770586



## Pluton

Lame acier inox 5Cr15MoV

Manche POM • Rivets inox, mitre / soie inox moulée

5Cr15MoV stainless steel blade • POM handle • Stainless steel rivets, cast bolster assembled by welding



**Chef**  
*Cook's knife*

**20 cm 8"** 786482



**Tranchelard**  
*Slicing knife*

**20 cm 8"** 786382



**Pain**  
*Bread knife*

**20 cm 8"** 786282



**Légumier, lame microdentée**  
*Utility knife, microserrated blade*

**12 cm 4" 3/4** 786182



**Office**  
*Paring knife*

**9 cm 3" 1/2** 786082



**Sécateur**  
*Poultry shears*

**10 cm 4"** 780180



## Orys

**Lame acier inox 5Cr15MoV**  
**Manche inox 430 • Mitre / soie inox moulée**

5Cr15MoV stainless steel blade • 430 Stainless steel handle • Cast bolster assembled by welding



# Couteaux steak • Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages des collections de coutellerie  
 See also our steak knives incorporated into our collections pages



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

**Coffret de 6** 011282  
*Set of 6 pc*



**Steak SAINT-GERMAIN, lame microdentée** 11 cm 4" 1/3 011302  
*Steak knife, microserrated blade*

**Coffret de 6** 011382  
*6 pc set*



**Steak X'RAY** 12 cm 4" 3/4 197513  
*Steak knife*



**Steak ÉVOLUTION** 12 cm 4" 3/4 200010  
*Steak knife*



**Steak CUISINE D'AUJOURD'HUI noir  
2 rivets, lame microdentée** 11,5 cm 4" 1/2 197410  
*Steak knife, black handle, 2 rivets, microserrated blade*



**Steak CUISINE D'AUJOURD'HUI rouge  
2 rivets, lame microdentée** 11,5 cm 4" 1/2 197411  
*Steak knife, red handle, 2 rivets, microserrated blade*



**Viande CUISINE D'AUJOURD'HUI noir** 10 cm 4" 197910  
*Steak knife, black handle, 2 rivets*



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



**Steak, lame microdentée** 11,5 cm 4" 1/2 015900  
*Steak knife, microserrated blade*



**Côte à l'os NATURA, manche hêtre** 11 cm 4" 1/3 730904  
*T-Bone steak knife, beechwood handle*



**Steak LEGNA, manche sapelli** 11 cm 4" 1/3 285154  
*Steak knife, sapelli handle*

## 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*

## Couteaux steak • Steak knives

Voir aussi nos modèles Steak inclus aux pages des collections de coutellerie  
 See also our steak knives incorporated into our collections pages



**Steak DALLAS, manche PP**

Steak knife, PP handle

12,5 cm 4" 3/4 201210



**Steak DALLAS, manche palissandre**

Steak knife, rosewood handle

12,5 cm 4" 3/4 201214



**Côte à l'os, manche bubinga,  
lame microdentée**

T-Bone steak knife, bubinga wood handle,  
microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4 700604



**Steak LAGUIOLE manche ABS gris**

Steak knife, grey ABS handle

11,5 cm 4" 1/2 393002



**Steak LAGUIOLE manche inox**

Steak knife, stainless steel handle

11,5 cm 4" 1/2 393006



**Steak, 2 rivets, lame microdentée**

Steak knife, 2 rivets, microserrated blade

11,5 cm 4" 1/2 197210



**Steak BASIC, lame microdentée**

Steak knife, microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4 024310



**Steak STOP PRIX, lame microdentée**

Steak knife, microserrated blade

11,5 cm 4" 1/2 022410



**Steak REFLEX, lame microdentée,  
boîte de 24**

Steak knives, microserrated blades, 24 pc box

12 cm 4" 3/4 022750

### 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

## Couteaux de table • Table knives

Voir aussi nos modèles Table inclus aux pages des collections de coutellerie  
 See also our steak knives incorporated into our collections pages



**Couteau à Pizza CORTA PIZZ**

*Pizza knife*

11,5 cm 4" 1/2 200110 200120



**Couteau à foie gras, manche noir**

*Foie gras knife, black handle*

13,5 cm 5" 1/3 818100 818180



**Couteau à foie gras, manche blanc**

*Foie gras knife, white handle*

13,5 cm 5" 1/3 818103 818183



**Manche noir, 2 rivets, lame microdentée**

*Black handle, 2 rivets, microserrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197310



**Manche rouge, 2 rivets, lame microdentée**

*Red handle, 2 rivets, microserrated blade*

10,5 cm 4" 1/4 197311



**Manche surmoulé noir**

*Black moulded handle*

10 cm 4" 022210



**Manche surmoulé noir STOP PRIX**

*Black moulded handle*

11,5 cm 4" 1/2 022510

Lame acier inox

Manche PP ou PA • Montage riveté ou moulé

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

## Couteaux d'office • Paring knives

Voir aussi nos modèles Offices inclus aux pages des collections de coutellerie  
 See also our steak knives incorporated into our collections pages

	<b>Lame massive forgée</b> Forged massive blade	10 cm 4" 8 cm 3" 1/4	431010 430810
	<b>Mitre lame pleine soie inox, manche Pom</b> S/s bolster and full tang	10 cm 4"	420610
	<b>Lame pleine soie</b> Full tang	10 cm 4"	420510
	<b>Lame inox, manche PP, rivets laiton</b> S/s blade PP handle, brass rivets	8 cm 3" 1/4 7 cm 2" 3/4	197011 197111
	<b>Lame inox, manche PP, rivets laiton</b> S/s. blade PP handle, brass rivets	8 cm 3" 1/4 7 cm 2" 3/4	197010 197110
	<b>Lame inox, manche PP</b> S/s blade, PP handle	8 cm 3" 1/4	022010
	<b>Lame découpée, manche Sapelli, virole laiton</b> Stamped blade, sapelli handle, brass ferrule	10 cm 4"	420910
	<b>Lame carbone, manche Courbaril</b> S/s blade, paring knife carbon steel Jatoba handle	8 cm 3" 1/4	420114
	<b>Présentoir X12</b> Set of 12 pcs		420184
	<b>Lame inox, manche Sapelli, rivets laiton</b> S.S. blade, Sapelli handle, brass rivets	9 cm 3" 1/2	285054
	<b>Effilé, manche Sapelli, rivets inox</b> Poultry sticking knife, sapelli handle, stainless steel rivets	10 cm 4" 1/2	452214
	<b>Lame microdentelée, boîte de 12</b> Microserrated blade knives, set of 12 pcs	9 cm 3"	196580
	<b>Lame inox, manche PP, rivets inox</b> S/s. blade, PP handle, stainless steel rivets	10 cm 4"	196810
	<b>Lame inox, manche PP</b> S/s blade, PP handle	10 cm 4"	701100
	<b>Lame inox, manche PP</b> S/s. blade, PP handle	8 cm 3" 1/4	700700
	<b>Lame inox, manche bois verni, rivets inox</b> Varnished wood handle, stainless steel rivets	8,5 cm 3" 1/3	420214
	<b>Tartineur, manche bubinga (exotique)</b> Bubinga wood handle spreader		041304

### 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

## Éplucheurs • Peelers



**Rase-tout inox**  
*Stainless steel*

5 cm 2" 006500



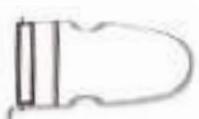
**Lame double inox**  
*S/s double blade*

7 cm 2" 3/4 015100



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

5 cm 2" 687505



**CASTOR, éplucheur, inox**  
*Vegetable razor, stainless steel*

5 cm 2" 687504



**CASTOR, julienne, inox**  
*Julienne cut peeler, stainless steel*

4,5 cm 1" 3/4 687502



**Lame crantée spéciale tomates**  
*Professional, red handle, for tomatoes*

5 cm 2" 687503



**CERAMIX, rase-tout lame céramique,  
manche P.P.**  
*Ceramic blade black handle*

5 cm 2" 979820



**Lame double, manche P.P.**  
**Acier trempé**  
*S/s double blade, tempered steel, black handle*

6 cm 2" 1/3 961100



**Lame double, manche Sapelli**  
*S/s double blade, Sapelli handle*

6 cm 2" 1/3 284954 284924



**Manche palissandre, rivets inox**  
*Rosewood handle, stainless steel rivets*

7 cm 2" 3/4 434914

### 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*



SABATIER®



# Accessoires de décoration • Decoration tools

	<b>Zesteur</b> <i>Lemon striper</i>	015000
	<b>Canneleur-zesteur</b> <i>Lemon decorator striper</i>	006200
	<b>Canneleur droitier</b> <i>Righ handed lemon decorator</i>	015200
	<b>Canneleur gaucher</b> <i>Left handed lemon decorator</i>	016700
	<b>Lame double inox</b> <i>S/s double blade</i>	015100
	<b>Vide-pomme Ø 15 mm</b> <i>Ø 15 mm apple corer</i>	015300
	<b>Cuillère à boule Ø 28 mm</b> <i>Melon baller</i>	014200
	<b>Ø 25 mm</b>	014300
	<b>Ø 22 mm</b>	015400
	<b>Ø 19 mm</b>	014100
	<b>Ø 15 mm</b>	013900
	<b>Double cuillère à boule Ø 22-28 mm</b> <i>Double melon baller Ø 22-28 mm</i>	015600
	<b>Coquilleur à beurre</b> <i>Butter curler</i>	015500
	<b>Couteau à chipser</b> <i>Chips knife</i>	006600
	<b>Couteau décor melons</b> <i>Melon decorator knife</i>	015800
	<b>Roulette à pâte, cannelée</b> <i>Grooved pastry wheel</i>	015700
	<b>Roulette à pizza</b> <i>Pizza wheel</i>	014400
	<b>Fourchette pique pomme-de-terre</b> <i>Potato fork</i>	007100

**Acier inox • Manche PP noir • Virole aluminium**  
*Stainless steel • Black PP handle • Aluminum ferrule*

## Accessoires de décoration • Decoration tools



**Rase-tout**  
*Universal razor*

006500



**Raclette à fromage**  
*Cheese scraper*

007600



**Office bec d'oiseau**  
*Bird's beak paring knife*

006800



**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



**Spatulette sandwich  
lame microdentée**  
*Straight flexible spatula  
microserrated blade*

13 cm

008220

**Acier inox • Manche PP noir • Virole aluminium**  
*Stainless steel • Black PP handle • Aluminum ferrule*

# Ustensiles de table et de cuisine

## Table and kitchen tools



**Pince à crudités tout inox**  
*Stainless steel vegetable tong*

24 cm 9" 1/2 015702



**Pince à dresser coudée inox**  
*Curved stainless steel chef's tong*

31 cm 12" 017620



**Pince à désarêter**  
*Fish bone tweezers*

14 cm 5" 1/2 015902



**Casse-noix inox massif forgé poli**  
*Stainless steel forged massive nutcracker*

17 cm 6" 3/4 649102



**Casse-noix inox forgé**  
*Stainless steel forged nutcracker*

18.5 cm 7" 1/3 649402



**Casse-noix aluminium chromé**  
*Chromium plated aluminum nutcracker*

16 cm 6" 1/3 649002



**Ouvre-boîte PRESTO**  
*PRESTO tin-opener*

10 cm 4" 690202



**Ouvre-boîte MAXILUXE**  
*MAXILUXE tin-opener*

17.5 cm 7" 691208



**Fouet tout inox**  
*Stainless steel whisk*

25 cm 10" 640402



**Lyre à foie gras, tout inox**  
*Stainless steel foie gras lyre*

12 cm 4" 3/4 818200



**Fil à fromage, poignées P.P.**  
*Cheese wire, P.P. handles*

80 cm 32" 441100  
60 cm 24" 441000



**Brochettes inox 35 cm, lot de 6**  
*Stainless steel skewers, set of 6 pcs*

35 cm 14" 687232

**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***Double lever corkscrew***12,5 cm 5"**

047480

**Sommelier inox plat***Flat stainless steel corkscrew***14,5 cm 5" 3/4**

018862

**Décapsuleur plat, lot de 10***Flat bottle openers, 10 pc***10,5 cm 4"**

691522

**Ramasse-miettes***Table tidy***14 cm 5" 1/2**

017700

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

002280

**Denoyauteur***Olive stoner*

018262

**Pince pâte inox***Stainless steel past tong***9,5x7,5 cm**

4" 1/2 x3/4

**Berceuse 2 mains***Twin handle mincer***25 cm 10"**

100004

**Fromage Provençao***Cheese knife***13 cm 5"**

831285

**Fromage Périgord***Cheese knife***13 cm 5"**

831286

**Acier inox • Manche POM ou inox**  
*Stainless steel • POM or stainless steel handle*

## Sécateurs et ciseaux • Shears and scissors



**Sécateur à volaille ORION tout inox**  
*Stainless steel poultry shears*

25 cm 10"

780180



**Sécateur à volaille PLUTON manche noir**  
*Black handle poultry shears*

25 cm 10"

770180



**Sécateur à volaille branches courbes**  
*Poultry shears, curved handle*

25,5 cm 10" 010302



**Ciseaux de cuisine multi-fonctions ECO PRO**  
*Multiple purpose kitchen scissor*

17 cm 6" 3/4

588080



**Ciseaux à poisson**  
*Fish scissors*

25,5 cm 10" 019310



**Ciseaux microdentés, cuisine-poisson**  
*Micro-serrated household and fish scissors*

22 cm 8" 3/4 016310



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

24 cm 9" 1/2 587810



**Ciseaux multi-usages, manche noir**  
*Multi-purpose scissors, black handle*

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

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

## Marée • Seafood



**Fourchette à huîtres, lot de 6**  
Oyster forks, set of 6 pcs

13 cm 5" 012502



**Fourchette à escargots, lot de 6**  
Snail forks, set of 6 pcs

012902



**Pince à escargots**  
Snail tong

15 cm 6" 682702



**Piques bigorneaux, lot de 12**  
Winkle pikes, set of 12 pcs

8 cm 3" 682915



**Piques jetables, boîte de 1000**  
Disposable pikes, set of 1000 pcs

8 cm 3" 683012



**Curettes à homard, lot de 12**  
Lobster pikes, set of 12 pcs

18 cm 7" 017112



**Pince à crabe CRAKI**  
Crab cracker

14 cm 5" 1/2 682502



**Casse-noix inox massif forgé poli**  
Stainless steel forged massive nutcracker

17 cm 6" 3/4 649102



**Casse-noix inox forgé**  
Stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649402



**Casse-noix aluminium chromé**  
Chromium plated aluminium nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002

**Acier inox • Manche inox**  
Stainless steel • Stainless steel handle

## Marée • Seafood



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

5,5 cm 2" 1/4 040800



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

6 cm 2" 1/3 040600



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

7 cm 2" 3/4 040204



**Lancette ouvre-huîtres,  
manche sapelli**  
*Oyster knife, sapelli handle*

7 cm 2" 3/4 700804



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

4,5 cm 1" 3/4 040104



**Couteau à Saint-Jacques,  
manche kotibé**  
*Saint-Jacques knife, kotibe handle*

11 cm 4" 1/3 040304

**Acier inox • Manche polymère, bois ou inox**  
*Stainless steel • Polymeric, wood or stainless steel handle*

## Marée • Seafood



**Écailleur à poisson**  
*Fish scaler*

31 cm 12" 1/5 016000



**Écailleur à poisson, manche bleu ABS**  
*Fish scaler, ABS blue handle*

13 cm 5" 016029



**Pince à désarêter**  
*Fish bone tweezer*

015902



**Plateau fruits de mer inox 6/10<sup>e</sup>**  
*Seafood tray 6/10 stainless steel*

45 cm 18" 1/2 011802

**Plateau fruits de mer inox 6/10<sup>e</sup>**  
*Seafood tray 6/10 stainless steel*

36 cm 13" 1/2 012202



**Support fixe pour plateau fruits de mer**  
*Fixed tray holder*

20 cm 7" 3/4 012002



**Plat à 12 escargots**  
*12 snails plate*

20 cm 8" 012702

**Acier inox • Manche polymère**  
*Stainless steel • Polymeric handle*

## Canifs • Pocket knives



**Présentoir 12 unités**  
**Canif "P'TIT 32", mitre laiton + tire-bouchon**  
12 units display, brass bolster  
pocket knives + corkscrew

958016



**Présentoir 12 unités**  
**Canif "P'TIT 32", mitre laiton**  
12 units display, brass bolster pocket knives

958020



**Mini 32 de mon Grand Père**  
**+ pochette Lion Sabatier**  
Mini pocket knife

041206

**Lame acier inox • Manche bois**  
Stainless steel blade • Wooden handle

## Coupe-pains et planches

### Bread cutters and boards



001204

**Coupe-pain, socle hêtre naturel, lame 25 cm**  
Bread cutter, natural beech wood base,  
10" blade



173504

**Coupe-pain, ramasse miettes, lame 25 cm**  
Bread cutter with crumb tray,  
10" blade



173414

**Planche à pain ramasse-miettes 40 x 24 cm + couteau**  
Bread cutting board with crumb tray + knife



061154

**Planche à découper avec rigole et godet 40 x 23 x 1,5 cm**  
Cutting board groove with juice collector 16" x 9" x 1/2"



061354

**Planche à découper avec rigole et godet 45 x 26 x 1,5 cm**  
Cutting board groove with juice collector 18" x 10" x 1/2"



654953

**Planche à découper acacia 70 x 30 x 4,5 cm**  
Cutting board acacia wood 28" x 12" x 1,8"



860280

**Planche à découper avec tiroir 5 emplacements 40 x 30 x 8 cm**  
Cutting board with drawer, 5 locations  
16" x 12" x 3" 1/4"



860180

**Planche à découper avec tiroir + 5 couteaux forgés IDÉAL rivets laiton**  
Cutting board with drawer, 5 forged IDÉAL knives brass rivets

# Boissellerie hêtre

## Beech wood accessories



**Spatule biseautée**  
*Bevelled spatula*

30 cm 12" 651254



**Spatule galbée**  
*Curved spatula*

32 cm 12 1/2" 651704



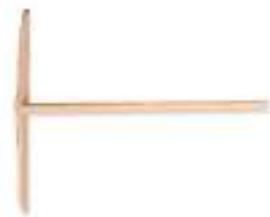
**Spatule ronde**  
*Round spatula*

30 cm 12" 651454



**Cuillère à ragoût**  
*Stew cooking spoon*

40 cm 16"  
35 cm 14"  
30 cm 12" 652604  
652404  
652504



**Rateau à crêpes**  
*Pancakes rake*

25 cm 10" 651804



**Spatule à crêpes**  
*Pancakes spatula*

40 cm 16" 651504



**Pince à cornichons**  
*Gherkin tong*

25 cm 10" 653504



**Spatules à raclette, lot de 8**  
*Scrapers spatulas, set of 8 pcs*

13 cm 5" 653604

# Boissellerie hêtre, maryses caoutchouc

## Beech wood accessories and rubber spatulas



**Pelle à sel**  
*Salt scoop*

11 cm 4" 1/3 651154



**Planche à persil 34 x 14 x 1,2 cm**  
*Parsley cutting board 13"1/2 x 5"1/2 x 0.50"*

34 cm 13" 1/2 061554



**Maryse large, manche bois**  
*Large rubber spatula, wooden handle*

30 cm 12" 642054



**Maryse moyenne, manche bois**  
*Medium size rubber spatula,  
wooden handle*

42 cm 16" 1/2 641854  
32 cm 12" 1/2 641754  
25 cm 10" 641554



**Maryse large, manche résine**  
*Large rubber spatula, resin handle*

42 cm 16" 1/2 641153  
32 cm 12" 1/2 641053



**Maryse moyenne,  
manche polypro sable**  
*Medium size rubber spatula, sand color  
PP handle*

25 cm 10" 642753



**Maryse moyenne,  
manche polypro rouge**  
*Medium size rubber spatula, red PP handle*

23 cm 9" 642651



**Maryse fine,  
manche polypro rouge**  
*Narrow rubber spatula, red PP handle*

24 cm 9" 1/2 642551



**Bois de hêtre et caoutchouc naturel**  
*Beech wood and natural rubber*

# Boissellerie olivier

## Olive wood accessories

**Spatule galbée***Curved spatula***30 cm 12"**

652355

**Spatule galbée 6 trous***Curved spatula with 6 holes***30 cm 12"**

653055

**Spatule biseautée***Bevelled spatula***30 cm 12"**

651255

**Spatule ronde***Round spatula***30 cm 12"**

651455

**Cuillère à ragoût***Stew cooking spoon***30 cm 12"**

652555

**Cuillère à coin***Pointed spoon***30 cm 12"**

650655

**Couverts à salade parisiens***Paris style server set***30 cm 12"**

653155

**35 cm 14"**

653255

**Planche à persil 29 x 14 x 0,7 cm***Parsley cutting board***34 cm 13" 1/2**

061255

**Planche à découper 30 x 20 x 1,6 cm***Cutting board 12" x 8" x 1/2"*

650755

**Coupe saladier***Bowl***15 cm 6"**

650955

**Mortier + pilon***Mortar and pestle***13 cm 5"**

650855

**Cuillère à miel***Honey spoon***15 cm 6"**

653755

**Presse-agrumes***Citrus press***14 cm 5"**

653855

# Spatules acier inox manche ABS

## Spatulas stainless steel /ABS handle



**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



**Spatule coudée**  
*Narrow small angled spatula*

13 cm 5" 491020



**Spatule étroite coudée flexible**  
*Narrow angled flexible spatula*

29 cm 11" 492420



**Spatule étroite coudée flexible**  
*Narrow angled flexible spatula*

24 cm 9" 1/2 491920



**Spatule large coudée flexible**  
*Wide angled flexible spatula 3" 1/4*

28 cm 11" 492820



**Spatule large coudée flexible**  
*Wide angled flexible spatula 3" 1/4*

22cm 9" 492220



**Spatule large coudée rigide**  
*Wide angled rigid spatula 3" 1/4*

15 cm 6" 491520



**Palette triangulaire**  
*Triangular spatula*

13 cm 5" 018320



**Pelle flexible ajourée, largeur 8 cm**  
*Flexible slotted scoop, width 3,2"*

17 cm 6" 3/4 261220



**Spatulette sandwich, lame microdentée** 13 cm 5"  
*Straight flexible sandwich spatula,  
microserrated blade*

008220





## Blocs vides • *Empty blocks*



663984

**Bloc LYON hêtre avec fentes aimantées**

*Empty beech wood LYON block with magnetic slots*



668280

**Bloc MOSCOU noir vide aiguiseur céramique**

*Empty black ceramic self sharpening MOSCOU block*



665880

**Bloc rond HEVEA vide pour 6 steaks**

*Empty rubber wood block for 6 steak knives*



669885

**Bloc BALI frêne carré universel vide**

*Empty ash wood BALI universal square block*



669480

**Bloc SUVA acacia rond universel vide 12 x 22**

*Empty round acacia SUVA block universal 4,8" x 8,8"*



669080

**Bloc MAKKA polypro noir rond universel vide**

*Empty round black PP universal MAKKA block*



668380

**Range couteau vide**
**acacia foncé 42,5 x 13,5 x 4,5 cm**

*Empty dark acacia wood knives holder  
17" x 5,4" x 1,8"*

## Blocs complets • Blocks sets



664582  
**Bloc PARIS noir et hêtre**  
**+ 5 couteaux Edonist Jais**  
*Black & beechwood PARIS block*  
*+ 5 Edonist Jais knives*



664581  
**Bloc PARIS hêtre**  
**+ 5 couteaux Edonist Perle**  
*Beechwood PARIS block*  
*+ 5 Edonist Pearl knives*



665084  
**Bloc BORNÉO frêne**  
**+ 5 couteaux Idéal rivets inox**  
*Ashwood BORNEO block*  
*+ 5 Ideal knives s/s rivets*



664282  
**Bloc SARLAT noir et noyer**  
**+ 5 couteaux Idéal rivets inox**  
*Black & walnut wood SARLAT*  
*block + 5 Ideal knives s/s rivets*



664284  
**Bloc SARLAT noir et noyer**  
**+ 5 couteaux Périgord**  
*Black & walnut wood SARLAT*  
*block + 5 Perigord knives*



664288  
**Bloc ARLES blanc et olivier**  
**+ 5 couteaux Provençao**  
*White & olivewood ARLES*  
*block + 5 Provençao knives*



664387  
**Bloc VERNEUIL hêtre**  
**+ 5 couteaux Broceliande**  
*Beechwood VERNEUIL block*  
*+ 5 Broceliande knives*



668482  
**Bloc NANCY hêtre**  
**+ 5 couteaux Fuso**  
*Beechwood NANCY block*  
*+ 5 Fuso knives*



664287  
**Bloc ARLES blanc et olivier**  
**+ 5 couteaux Toque Blanche**  
*White & olivewood ARLES*  
*block + 5 Toque Blanche knives*

## Blocs complets • Blocks sets



663482

**Bloc NATAL Bambou  
+ 5 couteaux Star inox**
*Bambou wood NATAL block  
+ 5 Star knives*


666984

**Bloc OLYMPIE noyer vieilli  
+ 4 couteaux Country**
*Carbonized walnut wood OLYMPIE  
block + 4 Country knives*


663880

**Bloc TOLÈDE noyer  
+ 5 couteaux Ysis**
*Walnut wood TOLEDE block  
+ 5 Ysis knives*


665981

**Bloc BANGUI acacia  
+ 5 couteaux Licorne**
*Acacia BANGUI block  
+ 5 Licorne knives*


663882

**Bloc PALMA acacia  
+ 5 couteaux Eris**
*Acacia wood PALMA block  
+ 5 Eris knives*


666280

**Bloc STANFORD support  
tablette + 5 couteaux Chiron**
*STANFORD block with tablet  
support + 5 Chiron knives*


668681

**Bloc SEKI Quartz  
+ 5 couteaux Eris martelés**
*SEKI quartz block  
+ 5 hammered Eris knives*


668682

**Bloc SEKI Quartz  
+ 5 couteaux Vintage**
*SEKI quartz block  
+ 5 Vintage knives*


668684

**Bloc SEKI Bistre  
+ 5 couteaux Copper**
*SEKI bistre block  
+ 5 Copper knives*

## Blocs complets • Blocks sets



663780  
**Bloc noir «MON BLOC»**  
+ 5 couteaux noir  
Black «MON BLOC» block  
+ 5 black knives



662580  
**Bloc noir «MON BLOC II»**  
+ 4 couteaux noir  
Black «MON BLOC II» block  
+ 4 black knives



662680  
**Bloc noir «MON BLOC III»**  
+ 4 couteaux inox  
Block «MON BLOC III»  
+ 4 s/s knives



666080  
**Bloc TANGA**  
+ 5 couteaux Owell + 1 ciseaux  
TANGA block + 5 Owell knives  
+ 1 scissor



666180  
**Bloc ADELAÏDE**  
+ 5 couteaux Hartley  
ADELAÏDE block + 5 Hartley  
knives



666982  
**Bloc OLYMPIE noir**  
+ 5 couteaux Ysis  
Black rubber wood OLYMPIE  
block + 5 Ysis knives



669582  
**Bloc FUJI acrylique**  
+ 5 couteaux Orys  
Acrylic FUJI block  
+ 5 Orys knives



666482  
**Bloc GLASGOW inox**  
+ 5 couteaux Jupiter  
S/s GLASGOW block  
+ 5 Jupiter knives



666485  
**Bloc ABERDEEN aiguiseur**  
+ 5 couteaux Orys  
ABERDEEN self sharpening  
block + 5 Orys knives

## Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



804080  
**Coffret Découpe 2 pièces IDEAL rivets inox**  
**Fourchette chef 15 cm + découper yatagan 20 cm**  
*Carving set of 2pc IDEAL s/s crossing rivets*  
*Carving fork 6" Yatagan carving knife 8"*  
**893280 - IDEAL rivets laiton**  
**893385 - IDEAL PROVENÇAO**



804380  
**Coffret Préparer 15 cm - 3 pièces IDEAL rivets inox office 10 cm + légumier 13 cm + Chef 15 cm**  
*Preparation set of 3pc s/s crossing rivets IDEAL*  
*(Paring 4", Utility 5", Chef 6")*



893185  
**Coffret Préparer 20 cm - 3 pièces PROVENÇAO**  
**office 10 cm + légumier 13 cm + Chef 20 cm**  
*Preparation set of 3pc PROVENÇAO*  
*Paring 4", Utility knife 5", Chef knife 8"*  
**804480 - IDEAL rivets inox**  
**893080 - IDEAL rivets laiton**  
**893186 - IDEAL PERIGORD**  
**804483 - IDEAL TOQUE BLANCHE**



892380  
**Coffret Préparer 3 pces IDEAL rivets inox**  
**office 10 cm + légumier 13 cm + mini-santoku 13 cm**  
*Preparation set of 3pc IDEAL ss crossing rivets*  
*Paring 4", Utility knife 5", mini-santoku 5"*  
**892080 - IDEAL rivets laiton**  
**892385 - IDEAL PROVENÇAO**  
**892386 - IDEAL PERIGORD**  
**892383 - IDEAL TOQUE BLANCHE**



892183  
**Coffret Exotique 2 pièces IDEAL TOQUE BLANCHE**  
**office 10 cm + santoku 18 cm**  
*Exotic set of 2pc IDEAL s/s crossing rivets*  
*Paring 4", santoku 7"*  
**892180 - IDEAL rivets inox**  
**892182 - IDEAL rivets laiton**  
**892186 - IDEAL PERIGORD**  
**892185 - IDEAL PROVENÇAO**



893680  
**Coffret Poisson 15 cm 2 pièces IDEAL rivets laiton**  
**Fileter 15 cm + pince à désarêter**  
*Fish set of 2 IDEAL brass rivets*  
*Fillet knife 6", tweezer*  
**893580 - IDEAL rivets inox**  
**893583 - IDEAL TOQUE BLANCHE**  
**893585 - IDEAL PROVENÇAO**  
**893586 - IDEAL PERIGORD**

## Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



893785  
**Coffret Cuisine 2 pièces**  
**IDEAL PROVENCAO**  
**office 10 cm + Chef 20 cm**  
*Cooking set of 2pc*  
*IDEAL PROVENÇAO*  
*Paring 4", Cook's 8"*  
**893780 - IDEAL rivets inox**  
**894180 - IDEAL rivets laiton**  
**893786 - IDEAL PERIGORD**  
**893783 - IDEAL TOQUE BLANCHE**



894085  
**Coffret Poisson 20 cm 2 pièces**  
**IDEAL PROVENÇAO**  
**Fileter 20 cm + pince à désarêter**  
*Fish Set of 2 pc PROVENÇAO*  
*Flexible fillet 8", tweezer*  
**893880 - IDEAL rivets inox**  
**893980 - IDEAL rivets laiton**  
**894086 - IDEAL PERIGORD**  
**894083 - IDEAL TOQUE BLANCHE**



808080  
**Coffret Découpe 2 pièces**  
**EDONIST Jais**  
**découper yatagan 20 cm**  
**+ fourchette chef 16 cm**  
*Carving set of 2 pc EDONIST*  
*fork 6" 1/4, Yatagan carving knife 8"*



808180  
**Coffret Préparer 2 pièces**  
**EDONIST Jais**  
**office 10 cm + Chef 20 cm**  
*Preparation set of 2 pc EDONIST*  
*Paring 4", Cook's 8"*  
**808181 - EDONIST PERLE**



808380  
**Coffret Préparer 3 pièces**  
**EDONIST Jais**  
**office 10 cm + légumier 13 cm**  
**+ Chef 20 cm**  
*Preparation set of 3 pc EDONIST Jais*  
*Paring 4", Utility 5", Cook's 8"*  
**808381 - EDONIST PERLE**



808780  
**Coffret Poisson 2 pièces**  
**EDONIST Jais**  
**Fileter 18 cm**  
**+ pince à désarête**  
*Fish set of 2 pc EDONIST Flexible*  
*fillet 7", tweezer*  
**808781 - EDONIST PERLE**



809080  
**Coffret Exotique 2 pièces EDONIST jais**  
**office 10 cm + santoku alvéolé 18 cm**  
*Exotic set of 2 pc EDONIST Jais*  
*Paring 4", Scalloped Santoku 7"*  
**809081 - EDONIST PERLE**

## Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



900484  
**Coffret 4 steaks GAUCHO**  
**manche hêtre naturel**  
Set of 4 steaks GAUCHO  
beech wood handle



900880  
**Coffret Cuisine 3 pièces LICORNE**  
**Office 9 cm + Santoku**  
**alvéolé 18 cm + chef 20 cm**  
Cooking set of 3 pc LICORNE Paring 3½",  
Scalloped Santoku 7", Cook's 8"



900684  
**Coffret 4 steaks MAJORIS**  
Set of 4 steaks MAJORIS



900580  
**Coffret Préparer 2 pièces MAJORIS**  
**Office 9 cm + mini Santoku alvéolé 13 cm**  
Preparation set of 2 pc MAJORIS  
Paring 3½", Mini Santoku 5"



900680  
**Coffret Cuisine 3 pièces MAJORIS**  
**office 9 cm + mini Santoku**  
**alvéolé 13 cm + Chef 20 cm**  
Cooking set of 3 pc MAJORIS  
Paring 3½", Mini Santoku 5",  
Cook's 8"



906180  
**Coffret Cuisine 2 pièces PHENIX**  
**Office 9 cm + Chef 20 cm**  
Cooking set of 2 pc PHENIX  
Paring 3½", Cook's 8"



906280  
**Coffret Cuisine 3 pièces PHENIX**  
**Office 9 cm + Utility alvéolé 13 cm**  
**Chef 20 cm**  
Cooking set of 3 pc PHENIX Paring 3½",  
scalloped utility 5", Cook's 8"



906080  
**Coffret Exotique 2 pièces PHENIX**  
**Office 9 cm + Santoku alvéolé 18 cm**  
Exotic set of 2 pc PHENIX Paring 3½",  
scalloped Santoku 7"



910084  
**Coffret 2 pièces COUNTRY**  
**Office 9 cm + mini Santoku 13 cm**  
Set of 2pc COUNTRY Paring 3½",  
Mini Santoku 5"



910384  
**Coffret 3 pièces COUNTRY**  
**Office 9 cm + mini Santoku 13 cm**  
**+ Chef 20 cm**  
Set of 3 pc COUNTRY Paring 3½",  
Mini Santoku 5", Chef 8"

## Ensembles et coffrets • Sets and boxes

Sélection non exhaustive / non exhaustive list of examples



910180  
**Coffret Préparer 2 pièces YSIS**  
**Office 9 cm + mini Santoku 13 cm**  
*Preparation set of 2 pc YSIS*  
*Paring 3½", Mini Santoku 5"*



910280  
**Coffret Cuisine 3 pièces YSIS**  
**Office 9 cm + Légufruit 13 cm**  
**+ Chef 20 cm**  
*Cooking set of 3 pc YSIS*  
*Paring 3½", Utility 5", Cook's 8"*



910284  
**Coffret 4 steaks YSIS**  
*Set of 4 steak knives YSIS*



774586  
**Coffret 5 pièces PLUTON**  
**Office 9 cm + Légufruit 13 cm**  
**+ Santoku 18 cm + Pain 20 cm**  
**+ Chef 20 cm**  
*Set of 5 pc PLUTON Paring 3½",*  
*Utility 5", Santoku 7",*  
*Bread 8", Cook's 8"*



774786  
**Coffret 5 couteaux PLUTON**  
**Office 9 cm + Légufuit 13 cm**  
**+ Mini-santoku 13 cm + Pain 20 cm**  
**+ Chef 20 cm**  
*Set of 5 pc PLUTON Paring 3½",*  
*Utility 5", Mini-santoku 5",*  
*Bread 8", Cook's 8"*



774886  
**Coffret 6 couteaux PLUTON**  
**Office 9 cm + Légufruit 13 cm**  
**+ Désosser 13 cm**  
**+ Santoku alvéolé 18 cm**  
**+ Pain 20 cm + Chef 20 cm**  
*PLUTON 6 knives set Paring 3½",*  
*Utility 5", Boning 5" scalloped,*  
*Santoku 7", Bread 8", Cook's 8"*

## Barres aimantées • Magnets



**Barre aimantée plate inox pro**  
*Stainless steel flat professional*  
*magnet*

50 cm 20" 071350

55 cm 22" 752250

38 cm 16" 752050



**Barre aimantée ABS noir**  
*Magnetic black ABS magnet*

55 cm 22" 071282

38 cm 16" 071182



**Barre aimantée aluminium**  
*Magnetic aluminium magnet*

45 cm 18"

30 cm 12"

071282

071182

**Inox, ABS ou aluminium**  
*Stainless steel, ABS or aluminium*

## Fusils et aiguiseurs • Sharpeners and sharpening

	<b>Fusil mèche ronde manche ABS</b> <i>Round steel sharpening ABS handle</i>	30 cm 12" 863200 863220
	<b>Fusil mèche ovale manche ABS</b> <i>Oval steel sharpening ABS handle</i>	30 cm 12" 863300 863320
	<b>Fusil mèche ovale manche bois</b> <i>Oval steel sharpening wooden handle</i>	30 cm 12" 863104 863124
	<b>Fusil ménage mèche ronde</b> <i>Household round steel sharpening</i>	25 cm 10" 864100 864120
	<b>Fusil diamant mèche ronde</b> <i>Diamond round steel sharpening</i>	23 cm 9" 863900 863920
	<b>Fusil diamant mèche ovale</b> <i>Diamond oval steel sharpening</i>	25 cm 10" 862800 862820
	<b>Fusil Affil mèche large plate avec boucle</b> <i>Flat steel sharpening ABS handle with ring</i>	30 cm 12" 863600 863620
	<b>Fusil mèche large plate chromé avec boucle</b> <i>Chrome flat steel sharpening with ring</i>	25 cm 10" 862902
	<b>Pierre à aiguiser "La Saurat"</b> <b>23 x 3,5 x 1,5 cm</b> <i>Sharpening stone</i>	864380
	<b>Pierre japonaise 18 x 6 x 2,7 cm</b> <i>Japanese sharpening stone 7,2" x 2,4" x 1,08"</i>	864680
	<b>Guide d'affûtage ABS + céramique</b> <i>Sharpening guide ABS + Ceramic</i>	864780
	<b>Affiloir Carbcut</b> <i>Carbcut sharpener</i>	15,5 cm 6" 863782
	<b>Affûteur 3A</b> <i>3A sharpener</i>	864680
	<b>Affûteur électrique</b> <i>Electric sharpener</i>	002080

Voir aussi les fusils des collections **IDEAL** page 25-27-31-33  
 See also the sharpeners of the **IDEAL** collections on pages 25-27-31-33

## Mallettes et trousse

### Cases and transport bags



021485

**PLUTON**

**Trousse souple + set cuisinier 5 couteaux  
40 x 13 cm**  
5 knives cook's set, supple transport bag



977002

**JAPON**

**Trousse souple + 3 couteaux japonais  
3 japanese knives, supple transport bag**



021581

**Trousse souple + 5 couteaux  
STYX - manche POM - 42 x 19 cm**  
Knives bag + 5 STYX POM  
handle knives - 16,8" x 7,6"



021582

**Trousse souple + 5 couteaux  
STYX - manche bois de santal - 42 x 19 cm**  
Knives bag + 5 STYX Sandal wood handle  
knives 16,8" x 7,6"



021580

**Trousse vide 6 emplacements  
brodée «Sabatier Accessoires»  
42 x 19 cm**  
Empty knives bag, 6 locations  
embroidered «Sabatier Accessoires»  
16,8" x 7,6"



021780

**Pochette souple vide - 42 x 14 cm**  
Empty supple bag 16,8" x 5,6"



020280

**Trousse ronde vide pour  
5 pièces «Sabatier Accessoires»  
43 x 14 cm**  
Empty round bag, 5 locations  
embroidered «Sabatier Accessoires»  
17,2" x 5,6"

## Mallettes et trousse

### Cases and transport bags

Composition standard voir tarif  
Composition sur mesure : nous consulter



228080

**Sac à dos vide****Compartiment multi-rangements****31 x 40 x 15 cm***Empty rucksack,**Multi spaces compartments 12,4" x 16" x 6"*

020980

**Sacoche coutellerie vide****2 plaques amovibles****10x20x20 cm***Empty cutlery bag with**2 removable plates 4" x 8" x 8"*

021480

**Trousse rigide vide****brodée «Sabatier Accessoires»****40 x 13 cm***Empty transport bag 5 locations**Embroidered «Sabatier Accessoires»**16" x 5"*

021880

**Trousse bandoulière vide****souple 12 emplacements****52 x 18 cm***Empty knives nylon bag**12 locations 20,8" x 7,2"*

021680

**Trousse bandoulière vide****souple 8 emplacements****50 x 16 cm***Empty knives bag 8 locations**20" x 6,4"*

# 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**

*Filletting, 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**

*Resharpening the cutting edge*



# Index alphabétique

<b>A</b> ffiloir, affûteur	73	<b>J</b> ambon (couteau à)	24, 35, 36, 38
Aiguiseur (fusil)	25, 27, 31, 33, 73	<b>L</b> ancette ouvre-huîtres	56
<b>B</b> alance	53	Légufruit (couteau)	22 > 42
Barre aimantée	72	Lyre à foie gras	52
Berceuse 2 mains	53		
Beurre (couteau à)	51, 47	<b>M</b> allette	74, 75
Bloc complet (avec couteaux)	66, 67, 68	Marée (accessoires)	55, 56, 57
Bloc de rangement, vide	65	Maryse	61
Boucher (couteau à )	37	Mini santoku	25, 27, 29, 30, 31, 33, 34
Brochettes	52	Mortier	62
<b>C</b> anif	58		
Canneleur	50	<b>O</b> ffice (couteau d')	22 > 42, 47, 51
Casse-noix	52, 55	Oriental (couteau)	22 > 41
Chef (couteau de)	22 > 42	Ouvre-boîte	52
Ciseaux à poisson	54	Ouvre-huîtres	56
Ciseaux de cuisine (multi-fonctions)	54	<b>P</b> ain (couteau à)	22 > 42
Ciseaux gros travaux	54	Pamplemousse (couteau à)	51
Ciseaux microdentés	54	Pelle à sel	61
Coffret x 5 ou 6 couteaux	72	Pierre à aiguiseur	73
Coffret couteaux steak	44, 71	Pince à cornichons	60
Coffret Cuisine	70 > 72	Pince à crudités	52
Coffret Découpe	70	Pince à crabe	55
Coffret Exotique	70 > 72	Pince à désarêter	57, 52
Coffret Préparer	70 > 72	Pince à dresser	52
Coquilleur à beurre	50	Pince à escargots	55
Côte à l'os	44, 45	Pince pâte	53
Coupe julienne	48	Piques bigorneaux	55
Coupe-pains	59	Piques jetables	55
Coupe saladier	62	Pizza (couteau à)	46
Couperet	30, 38	Planche à découper	59, 61, 62
Couteau à chipser	50	Planche à pain	59
Couteau à foie gras	46	Planche à persil	61, 62
Couteau à Saint-Jacques	56	Plat à escargots	57
Couteau à sandwich	51, 63	Plateau fruits de mer	57
Couteau citron, tomate	51	Presse agrumes	62
Couteau décor melons	50	Présentoir (à couteaux)	47, 58
Couteau à fromage	38, 53		
Couteau ouvre-huîtres	56	<b>R</b> aclette à fromage	51
Couteaux d'office (sélection)	47	Ramasse-miettes	59
Couteaux de table (sélection)	46	Rase-tout	48
Couteaux steaks (sélection)	44, 45	Rasoir légumes	48
Couverts à salade	62	Rateau à crêpes	60
Cuillère à boule	50	Roulette à pâte, cannelée	50
Cuillère à coin	62	Roulette à pizza	50
Cuillère à miel	62		
Cuillère à ragoût	60, 62	<b>S</b> aigner (couteau à)	37
Cuillère parisienne	50	Saint-Jacques (couteau à)	56
Curettes à homard	55	Saumon (couteau à)	24 > 41
<b>D</b> écapsuleur	53	Séateur	54, 41, 42
Découper (couteau à)	22 > 42	Sommelier double levier	53
Dénoyauteur d'olives	53	Spatule	60 > 63
Désosser (couteau à )	25 > 41	Steak (couteau à)	22 > 39, 44, 45
Double cuillère à boule	50	Suédois (couteau)	24, 26, 32
		Support plateau	57
<b>E</b> cailleur à poisson	57		
Eplucheur	37, 48	<b>T</b> able (couteau de)	46
		Tartineur (couteau)	47, 51
<b>F</b> il à fromage	52	Tire-bouchon	53
Fileter (couteau à )	22 > 41	Tranchelard (couteau)	24 > 41
Fouet	52	Trousse (de transport)	74, 75
Fourchette à découper	22, 25, 27, 31, 36, 41	<b>U</b> stensiles de table et de cuisine	52, 53
Fourchette à escargots	55		
Fourchette à huîtres	55	<b>V</b> iande (couteau à)	39, 44
Fourchette pique pomme-de-terre	50	Vide-pomme	50
Fromage	38, 53		
Fusil aiguiseur	25, 27, 31, 33, 73	<b>Y</b> atagan	22 > 40
<b>H</b> achoir 2 mains	53		
		<b>Z</b> esteur	50

# alphabetical index

<b>Apple corer</b>	50	<b>Nutcracker</b>	52, 55
<b>Bag (transport)</b>	74, 75	<b>Olive stoner</b>	53
<i>Block set (including knives)</i>	66, 67, 68	<i>Oriental knife</i>	22 > 41
<i>Boning knife</i>	25 > 41	<i>Oyster fork</i>	55
<i>Bottle opener</i>	53	<i>Oyster knife</i>	56
<i>Bread board</i>	59		
<i>Bread cutter</i>	59	<b>Pancake rake</b>	60
<i>Bread knife</i>	22 > 42	<i>Paring knife</i>	22 > 42, 47, 51
<i>Butcher's knife</i>	37	<i>Paring knives (selection)</i>	47
<i>Butter curler</i>	50	<i>Paris style spoon</i>	50
<i>Butter knife</i>	37, 51, 47	<i>Parsley board</i>	61, 62
	59, 61, 62	<i>Paste grooved wheel</i>	50
<b>Carving board</b>	22, 25, 27, 31, 36, 41	<i>Paste tong</i>	53
<b>Carving fork</b>	22 > 42	<i>Peeler</i>	37, 48
<b>Carving knife</b>	69, 70	<i>Pizza knife</i>	46
<b>Carving set</b>	74, 75	<i>Pizza wheel</i>	50
<b>Case</b>	38, 53	<i>Pocket knife</i>	58
<i>Cheese knife</i>	51	<i>Potato fork</i>	50
<i>Cheese scraper</i>	52	<i>Preparation set</i>	69 > 72
<i>Cheese wire</i>	22 > 42		
<i>Chef knife</i>	50	<b>Raw vegetables tong</b>	52
<i>Chips knife</i>	53	<b>Saint-Jacques knife</b>	56
<i>Chopper (2 handles)</i>	62	<i>Salad bowl</i>	62
<i>Citrus press</i>	51	<i>Salad server set</i>	62
<i>Citrus, tomato knife</i>	30, 38	<i>Salt scoop</i>	61
<i>Cleaver</i>	22 > 42	<i>Salmon knife</i>	24 > 41
<i>Cook knife</i>	70 > 72	<i>Sandwich knife</i>	51, 63
<i>Cooking set</i>	53	<i>Seafood tray</i>	57
<i>Corkscrew</i>	55	<i>Seafood utensils</i>	55, 56, 57
<i>Crab cracker</i>	59	<i>Serving tong</i>	52
<i>Crumbs cleaner</i>	47, 58	<i>Set x 5 or 6 knives</i>	72
<i>Display (for knives)</i>	55	<i>Sharpener</i>	25, 27, 31, 33, 73
<i>Disposable pikes</i>	50	<i>Sharpening stone</i>	73
<i>Double melon baller</i>	53	<i>Shears</i>	41, 42, 54
<i>Double lever corkscrew</i>	65	<i>Skewers</i>	52
<i>Empty storing blocks</i>	69 > 72	<i>Slicing knife</i>	24 > 41
<i>Exotic set</i>	52	<i>Snail fork</i>	55
<b>Fish bone tweezers</b>	52, 57	<i>Snail plate</i>	57
<i>Fish scaler</i>	57	<i>Snail tong</i>	55
<i>Fish scissor</i>	54	<i>Spatula</i>	60 > 63
<i>Fish set</i>	69, 70	<i>Spoon (pointes)</i>	62
<i>Flexible fillet knife</i>	22 > 41	<i>Spreader (knife)</i>	47, 51
<i>Foie gras knife</i>	46	<i>Steak knife</i>	22 > 39, 44, 45
<i>Foie gras lyre</i>	52	<i>Steak knives (selection)</i>	44, 45
<b>Gherkin tong</b>	60	<i>Steak knives set</i>	44, 71, 72
<i>Gratefruit knife</i>	51	<i>Stew cooking spoon</i>	60, 62
<b>Ham knife</b>	24, 35, 36, 38	<i>Sticking knife</i>	37
<i>Honey spoon</i>	62	<i>Swedish knife</i>	24, 26, 32
<b>Julienne cut peeler</b>	48		
<b>Kitchen scale</b>	53	<b>Table and kitchen utensils</b>	52, 53
<b>Lemon decorator</b>	50	<i>Table knife</i>	39, 46
<i>Lemon striper</i>	50	<i>Table knives (selection)</i>	46
<i>Lobster pikes</i>	55	<i>Table tidy</i>	53
<b>Magnet</b>	72	<i>T-bone Steak knife</i>	44, 45
<i>Maryse spatulas</i>	61	<i>Tin opener</i>	52
<i>Meat knife</i>	39, 44	<i>Tray holder</i>	57
<i>Melon baller</i>	50		
<i>Melon decorator knife</i>	50	<b>Universal razor</b>	48
<i>Microserrated scissors</i>	54	<i>Utility knife</i>	22 > 42
<i>Mini santoku</i>	25, 27, 29, 30, 31, 33, 34		
<i>Mortar</i>	62	<b>Vegetable razor</b>	48
		<b>Whisk</b>	52
		<i>Winkle pikes</i>	55
		<b>Yatagan Carving knife</b>	22 > 40



**ROUSSELON DUMAS-SABATIER**

La Croix Blanche - BP 82 - 63307 THIERS cedex FRANCE

Tél. 04 73 80 46 22

E.mail France : [commercial-france@rousselon.fr](mailto:commercial-france@rousselon.fr)

E.mail Export : [commercial-export@rousselon.fr](mailto:commercial-export@rousselon.fr)

[www.rousselon.fr](http://www.rousselon.fr) • [www.lionsabatier.com](http://www.lionsabatier.com) • [www.32dumas.fr](http://www.32dumas.fr)