



FABRIQUE EN FRANCE
Atelier 32
DUMAS



DUMAS[®]
DEPUIS 1532 - THIERS

Manufacture de coutellerie

Stephane Fréchette



Les outils des professionnels

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

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

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

Belle balade au pays des outils de la gastronomie !



Pascale et Lionel SOL-BRUCHON

Manufacture ROUSSELON DUMAS-SABATIER

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





Savoir-faire et tradition française, depuis 1532

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

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

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

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

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

32 DUMAS® is a trademark of ROUSSELON DUMAS-SABATIER Manufactory, 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 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; Ils font la promotion de la marque 32 DUMAS dans les différents pays où leurs aïeux l'avaient implantée.

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



1952

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

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



1984

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

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



1991

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

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



2001

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

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



Techniques de fabrication

Manufacturing processes

Choix de l'acier

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

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

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

The choice of the steel

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

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

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

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

using the highest possible content.

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

Techniques de fabrication

Manufacturing processes

Traitemen^t thermique

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

The grinding heat treatment

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

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

Émouture

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

Opérations complémentaires et finitions

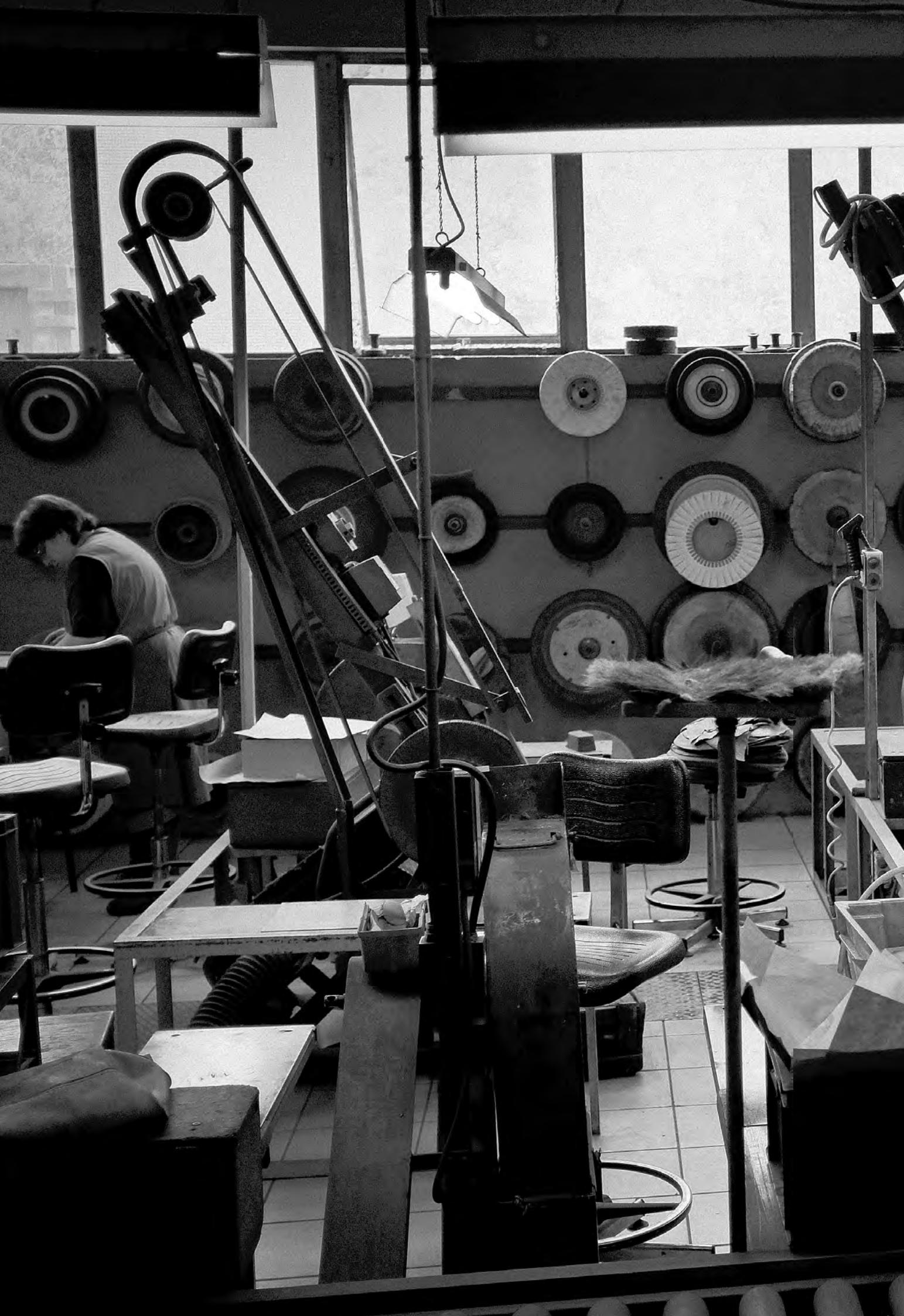
Leur nombre varie selon les gammes de produits. Ces différentes étapes et opérations complémentaires contribuent autant à la finition qualitative qu'à la finition esthétique du produit. Les plus prestigieuses séries nécessitent, aujourd'hui encore, une importante contribution manuelle, pour appliquer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

The grinding

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

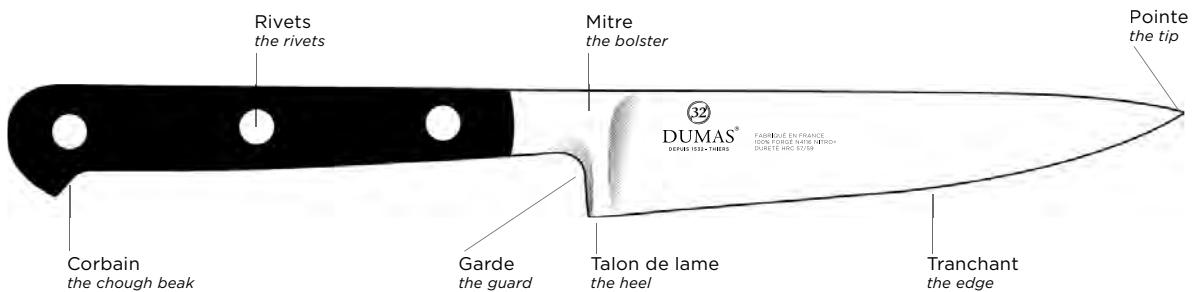
Other operations and finishing touches

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









Le choix du maître

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

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

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

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**).

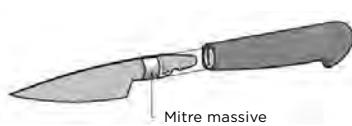


Fig 1. Mitre massive Massive bolster

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.

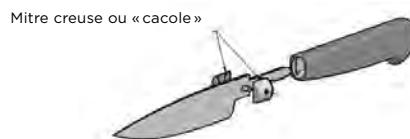


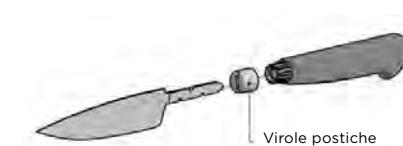
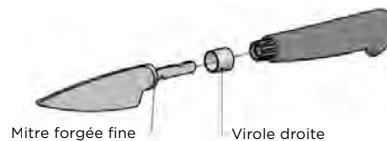
Fig 2. Creuse ou « cacole »
Hollowed or "cacole" bolster

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

La virole

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

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



La soie

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

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



Sole postiche
Non visible tang



Demi-sole
Half-tang



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



Pleine sole
Full or flat tang

Le manche

Il peut être assemblé ou monté de plusieurs façons :

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

The handle can be assembled or inserted in different ways:

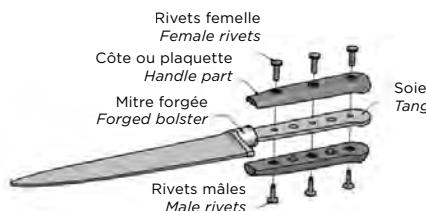
- hot fitting (insertion) or cold fitting (sticking) **Fig 1**
- traditionally, with wooden or plastic handle parts **Fig 2**
- injected, fixed to the tang by crossing rivets **Fig 3**
- by direct moulding on the tang, with or without "decorative" rivets **Fig 4**

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



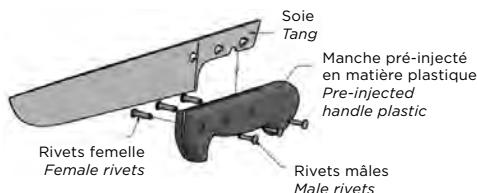
Emmanchement à chaud de la soie dans le manche (insertion).
Ou collage à froid, sans chauffage préalable.
The assembling is achieved by hot fitting of the tang into the handle.
Or by sticking, without prior heating.

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



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

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



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

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



La lame est insérée dans un moule de la forme du manche, dans lequel on injecte la matière plastique. On peut également appliquer le même procédé de surmoulage en positionnant des rivets afin d'obtenir, visuellement, le même assemblage que sur les figures 2 et 3.
The blade is inserted in a mould at the shape of the handle into which the plastic material is injected. The same moulding process can be realized by positioning rivets to obtain, visually, the same assembly appearance as on the sketches Fig 2 and Fig 3.

La lame

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

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

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

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

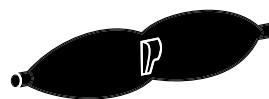
→ Exemples : Idéal p.28



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



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



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



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



5.
Perçage de la soie
Piercing of the tang

Lame découpée, mitre aluminium surmoulée

Cut out blade, moulded aluminum bolster

→ Exemple : Chef p.34



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 sole
Piercing of the tang

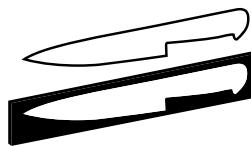


4.
**Surmoulage mitre
aluminium** Moulding of the aluminium bolster

Lame découpée

Cut out blade

→ Exemple : Collectivité p.67



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

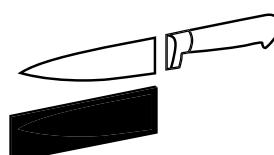
2.
Découpage de la forme de lame *Cutting out of the blade shape*

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

Lame découpée, mitre et soie soudées

Cut out blade, bolster and tang assembling by welding

→ Exemple : Licorne p.35



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

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

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

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

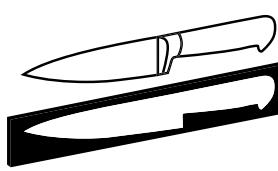
Reversed flat steel blade, forged bolster (process not in use in 32 DUMAS® manufacturing)



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

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

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



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

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

Couteau 100% forgé

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

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

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

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



Fully forged knife

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

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

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

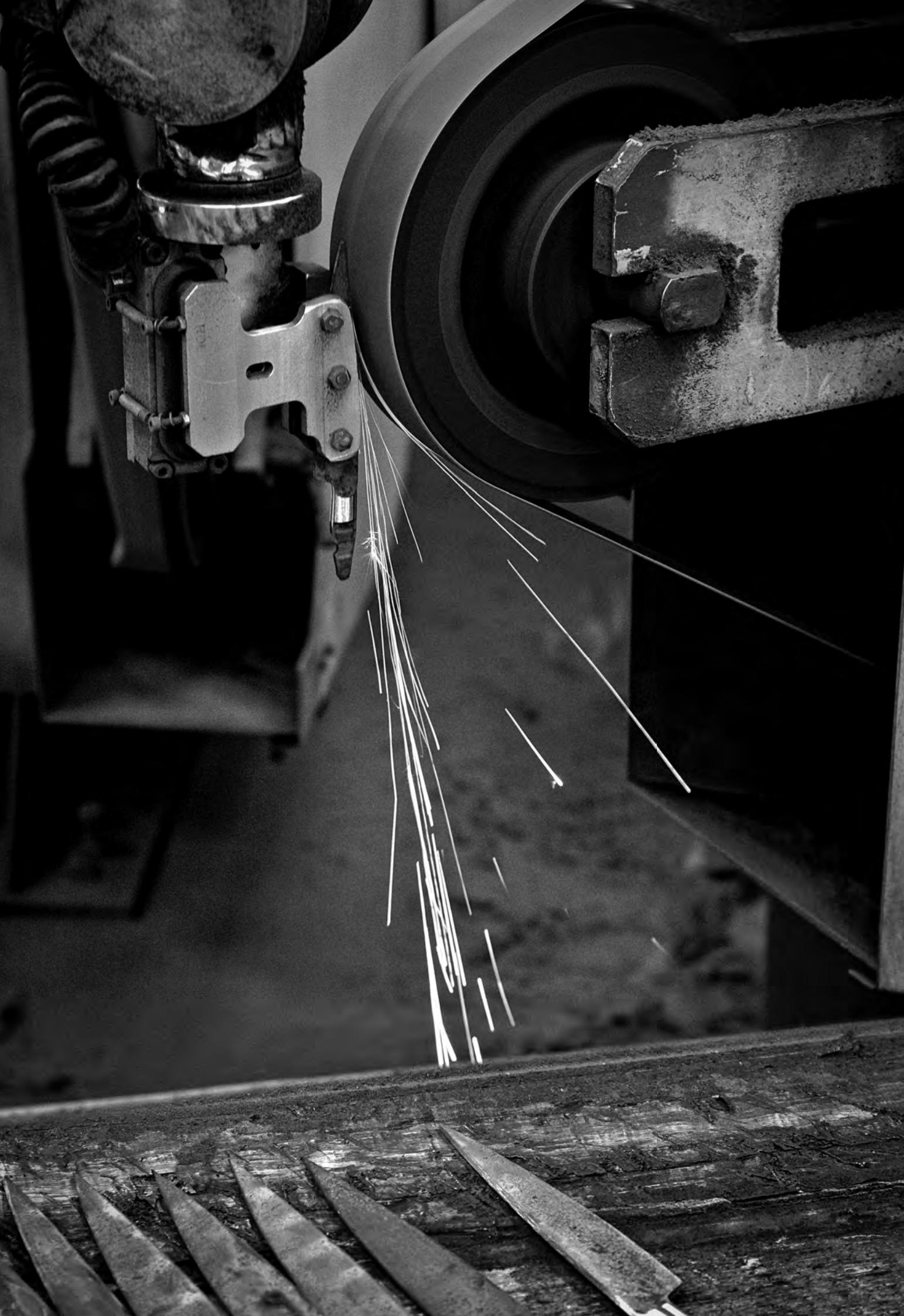
Be careful: the market is today confused by knives appropriating themselves the appellation "forged knife" without being really forged at 100%. The main culprits are making the final product an illusion of the forged knife, without offering the same qualities and guarantees.

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

DUMAS[®]
DEPUIS 1822 - POISSY

FABRIQUE EN FRANCE
100% FORGE N°4116 NITRO+
DURETÉ HRC 57/69









SOMMAIRE

CONTENTS

Cuisine et table

Cookery and table tools

26

Boulangerie et pâtisserie

Bakery and pastry tools

52

Boucherie, charcuterie et traiteur

Butchery and catering tools

60

Poissonnerie et mer

Fishmonger's and sea tools

76

Trousse, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

82

Machettes et canifs

Machetes and pocket knives

86

CUISINE ET TABLE

COOKERY AND TABLE TOOLS

Edonist

29

 100% FORGÉ
FULLY FORGED

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



Idéal

30

 100% FORGÉ
FULLY FORGED

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



Toque blanche

32

 100% FORGÉ
FULLY FORGED

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



Gourmet

33

 100% FORGÉ
FULLY FORGED

ACIER INOX X50CrMoV15
X50CrMoV15 STAINLESS STEEL



Fuso nitro+

35

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



Chef

36

ACIER INOX X45CrMo14
MITRE ALUMINIUM
X45CrMo14 STAINLESS STEEL
ALUMINUM BOLSTER



Licorne

37

ACIER INOX X45CrMoV15
X45CrMoV15 STAINLESS STEEL



Pluton

38

ACIER INOX X45CrMoV15
X45CrMoV15 STAINLESS STEEL



Orion

39

ACIER INOX X45CrMoV15
X45CrMoV15 STAINLESS STEEL



Sekizo

40

ACIER INOX X50CrMoV15
X50CrMoV15 STAINLESS STEEL



Tables et steaks

Table knives and steak knives

41



Offices et céramiques

Paring knives and ceramic knives

43



Éplucheurs

Peelers

45



Sécateurs et ciseaux

Shears and scissors

46



Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools

48



Outils de décoration

Embellishment tools

50





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

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

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

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

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

4116N stainless steel vs X50CrMoV15 stainless steel

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

| | | | | | | | | | |
|---|---------|----|----------|----|------------|---|----------|---|------------------|
| C | Carbone | Cr | Chromium | Mo | Molybdenum | V | Vanadium | N | Nitrogen (Azote) |
|---|---------|----|----------|----|------------|---|----------|---|------------------|

0,48 - 0,55 %

14 - 15 %

0,5 - 0,8 %

0,1 - 0,2 %

0,05 - 0,15 %



Chef
Cook's knife

20 cm 8" 506520
15 cm 6" 506420



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 506820



Fourchette à découper
Carving fork

16 cm 6" 1/2 807080



Pain
Bread knife

20 cm 8" 507120



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 507820



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 507520



Steak
Steak knife

12 cm 4" 3/4 507220



Légumier, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4 507320



Office long
Long paring knife

13 cm 5" 506220



Office droit
Straight paring knife

10 cm 4" 506320



ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Edonist

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

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



Chef
Cook's knife

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



Jambon
Ham knife

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



Saumon
Salmon knife

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



Saumon, lame alvéolée **30 cm 12"**
Salmon knife, scalloped blade

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



Suédois
Swedish knife

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



Tranchelard
Slicing knife

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



Découper yatagan
Yatagan carving knife

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



Pain
Bread knife

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



Idéal inox / rivets laiton

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

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



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 431750 431720



Fileter
Flexible fillet knife

20 cm 8" 421650 421620
15 cm 6" 421550 421520



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 413050 413020



Steak
Steak knife

13 cm 5" 414050 414020



Steak, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

13 cm 5" 413450 413420



Légumier, lame dentée
Utility knife, serrated blade

12 cm 4" 3/4 432950 432920



Office
Paring knife

10 cm 4" 431450 431420
6 cm 2" 1/3 430950 430920



Office stylet
Stylet paring knife

9 cm 3" 1/2 413550 413520



Office bec d'oiseau
Bird's beak paring knife

6 cm 2" 1/3 430650 430620



Fourchette à découper
Carving fork

17 cm 6" 3/4 433200 433220



Idéal inox / rivets laiton (suite)

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

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

| | | |
|---|---|---------------------|
|  | Chef <i>Cook's knife</i> | 20 cm 8" 432023 |
| | | 15 cm 6" 431523 |
|  | Tranchelard <i>Slicing knife</i> | 25 cm 10" 422523 |
| | | 20 cm 8" 422023 |
|  | Découper yatagan <i>Yatagan carving knife</i> | 20 cm 8" 413223 |
| | | 13 cm 5" 413023 |
|  | Désosser <i>Boning knife</i> | 20 cm 8" 421623 |
| | | 15 cm 6" 421523 |
|  | Suédois <i>Swedish knife</i> | 22 cm 9" 422223 |
| | | 18 cm 7" 431723 |
|  | Santoku, lame alvéolée <i>Santoku, scalloped blade</i> | 12 cm 4" 3/4 432923 |
|  | Pain <i>Bread knife</i> | 20 cm 8" 413323 |
|  | Légumier, lame dentée <i>Utility knife, serrated blade</i> | 13 cm 5" 413423 |
|  | Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i> | 13 cm 5" 414023 |
|  | Steak, tranchant lisse <i>Steak knife, plain edge blade</i> | 10 cm 4" 431423 |
|  | Office <i>Paring knife</i> | |



Toque Blanche

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

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

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

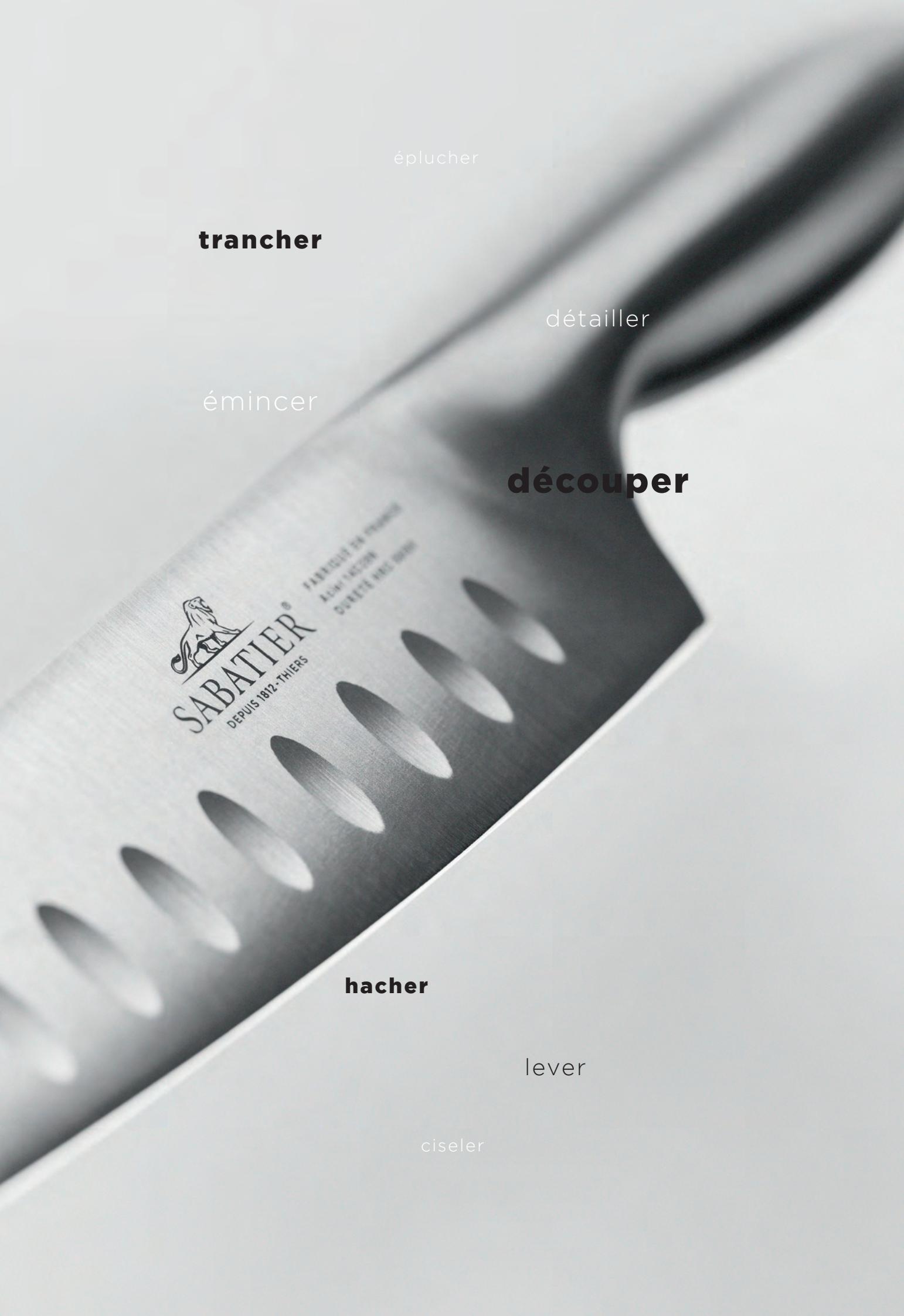
100% FORGÉ
FULLY FORGED



Gourmet

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

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



éplucher

trancher

détailler

émincer

découper

hacher

lever

ciselier



Chef
Cook's knife

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



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 747282



Fileter
Flexible fillet knife

20 cm 8" 746982



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

30 cm 12" 747882



Pain
Bread knife

20 cm 8" 747382



Santoku lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

18 cm 7" 747982



Légumier
Utility knife

12 cm 4" 3/4 747782



Steak
Steak knife

13 cm 5" 747682



Office
Paring knife

10 cm 4" 746182

ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Fuso nitro+

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

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



Chef
Cook's knife

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



Tranchelard
Slicing knife

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



Découper yatagan
Yatagan carving knife

20 cm 8" 552050 552020



Fileter
Flexible fillet knife

15 cm 6" 521550 521520



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 541350 541320



Pain
Bread knife

20 cm 8" 562050 562020



Jambon
Ham knife

30 cm 12" 583150 583120



Saumon, lame alvéolée
Salmon knife, scalloped blade

30 cm 12" 526450 526420



Steak, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

13 cm 5" 571350 571320



Office
Paring knife

10 cm 4" 531050 531020



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

15 cm 6" 543200 543220



Chef

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X45CrMo14, dureté HRC 54/56
Mitre aluminium • Manche POM rivets laiton traversants

Knives made in France • X45CrMo14 stainless steel blade, HRC hardness 54/56
Aluminum bolster • POM handle, brass crossing rivets



Chef
Cook's knife

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



Tranchelard
Slicing knife

25 cm 10" 902680



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



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

13 cm 5" 901384



Légufruit, lame microdentée
Utility knife, microserrated blade

13 cm 5" 901280



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2 900980



Fusil
Sharpening steel

23 cm 9" 1/4 864480



Licorne

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



Jambon
Ham knife

25 cm 10" 770886



Chef
Cook's knife

25 cm 10" 772686
20 cm 8" 772086
15 cm 6" 771586



Pain
Bread knife

20 cm 8" 772186



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 771686



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8" 772286



Santoku, lame alvéolée
Santoku, scalloped blade

15 cm 6" 774086



Fourchette
Fork

15 cm 6" 770586



Désosser
Boning knife

15 cm 6" 771786



Légufruit, lame microdentée
Utility knife, microserrated blade

13 cm 5" 771386



Office
Paring knife

9 cm 3½" 770986



Séateur
Shears

10 cm 4" 770180



Pluton

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



Chef
Cook's knife

20 cm 8"
15 cm 6"
782080
781580



Tranchelard
Slicing knife

20 cm 8"
782280



Fourchette à découper
Carving fork

15 cm 6"
782180



Pain
Bread knife

20 cm 8"
782380



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7"
781880



Désosser
Boning knife

15 cm 6"
782480



Légufruit, lame microdentée
Utility knife, microserrated blade

12 cm 4" 3/4
781280



Office
Paring knife

9 cm 3" 1/2
780980



Sécateur
Shears

10 cm 4"
780180



Orion

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

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

**Découper Yanagiba***Japanese Yanagiba*

24 cm 9" 1/2 974584

**Éminceur oriental Deba***Japanese Deba*

18,5 cm 7" 1/4 974684

**Multi-usages Shotoh***Japanese Shotoh*

13 cm 5" 974484



Sekizo

Lame acier inox X50CrMoV15, dureté HRC 58/60

Virole ABS • Manche bois naturel

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

Couteaux de table • Table knives

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

Lame acier inox

Manche PP ou PA • Montage riveté ou moulé

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

Couteaux steak • Steak knives

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



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

11 cm 4" 1/3 700900



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

11,5 cm 4" 1/2 700604



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

11 cm 4" 1/3 730904



Steak BASIC, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

10,5 cm 4" 1/4 024310



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

12 cm 4" 3/4 022750



Steak STOP PRIX, lame microdentée
Steak knife, microserrated blade

11,5 cm 4" 1/2 022410



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

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

existe aussi also available



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

12,5 cm 4" 3/4 201214



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

12,5 cm 4" 3/4 201210



Steak lame massive forgée
Steak knife, massive fully forged blade

13 cm 5" 431210



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

13 cm 5" 431310

Lame acier inox

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

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

Couteaux steak • Steak knives

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



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



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



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



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



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



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



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



Steak-viande, manche noir, rivets laitons 10 cm 4" 197910
Meat knife, black handle, brass rivets
existe aussi also available by 6 pcs



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



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



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



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

Lame acier inox

Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé

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

Couteaux d'office • Paring knives

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

Lame acier inox

Manche PP ou bois naturel • Montage riveté ou moulé

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

Couteaux en céramique • Ceramic knives


Office lame céramique blanche
White ceramic blade paring knife
10 cm 4" 979123 979173

Chef lame céramique blanche
White ceramic blade cook's knife
15 cm 6" 979323 979373

Éplucheurs • Peelers


Manche noir perforé
Black perforated handle
7 cm 2" 3/4 015100

Acier trempé, manche noir
Tempered steel, black handle
6 cm 2" 1/3 961100

POLLUX, lame mobile, double tranchant
Moving blade, double edge
5 cm 2" 687505

LEGNA, manche palissandre
Rosewood handle
6 cm 2" 1/3 284954

Manche palissandre, rivets inox
Rosewood handle, stainless steel rivets
7 cm 2" 3/4 434914

PRO, manche rouge, spécial tomates
Red handle, for tomatoes
5 cm 2" 687503

Coupe julienne, tout inox
Julienne cut peeler, stainless steel
4,5 cm 1" 3/4 687502

CASTOR, rasoir légumes, tout inox
Vegetable razor, stainless steel
5 cm 2" 687504

CERAMIX, rase-tout lame céramique, manche noir
Ceramic blade black handle
5 cm 2"
979820

DECO, rase-tout lame inox, manche noir
Stainless steel, black handle
5 cm 2"
006500
Lame acier inox ou céramique
Manche bois, inox ou PP • Montage riveté ou moulé
Stainless steel or ceramic blade • Wood, stainless steel or PP handle • Assembling by rivets or moulded

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 droites
Poultry shears, straight handle

26 cm 10" 1/4

010112



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 crantés
Fish scissors, serrated blade

25,5 cm 10"

019310



Ciseaux microdentés, cuisine-poisson
Serrated household and fish scissors

22 cm 8" 3/4

016310



Ciseaux cuisine-poisson ECO, microdentés, chromés,
Chromium plated serrated household and fish scissors

18 cm 7"

018762



Ciseaux éminceur 10 lames microdentées
10 microserrated blades chopping scissors

21 cm 8" 1/4

588180

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

Sécateurs et ciseaux • Shears and scissors



Ciseaux ECO noirs
Black light scissors

28 cm 11" 587480



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

24 cm 9" 1/2 587810



Ciseaux multi-usages
Multi-purpose scissors, black handle

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



Ciseaux couturière NOGENT chromés
Sewing chromium plated scissors

18 cm 7" 586202



Ciseaux lingère NOGENT chromés
Linen maid chromium plated scissors

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



Ciseaux ROUEN chromés
Chromium plated Rouen scissors

11,5 cm 4" 1/2 586602

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

Ustensiles de table et de cuisine

Table and kitchen tools



Sommelier double levier
Double lever corkscrew

12,5 cm 5" 047380



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



Casse-noix inox massif forgé poli
Stainless steel forged 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 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



Dénoyauteur d'olives
Olive stoner

- 018262

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

Ustensiles de cuisine

Kitchen tools



015902

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

015702

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

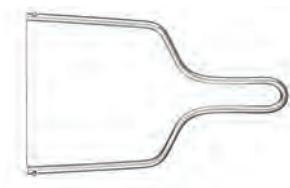
017620

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

018362

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

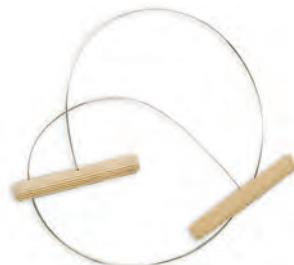
018562

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

818200

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

687232

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

441000

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

441100

80 cm 32"

640402

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

002280

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

Outils de décoration • Decoration tools

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

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

Outils de décoration • Decoration tools

| | | |
|---|--|--------|
|  | Fourchette pique pomme-de-terre <i>Potato fork</i> | 007100 |
|  | Rase-tout <i>Universal razor</i> | 006500 |
|  | Raclette à fromage <i>Cheese scraper</i> | 007600 |
|  | Office bec d'oiseau <i>Bird's beak paring knife</i> | 006800 |
|  | Steak, lame microdentée <i>Steak knife, microserrated blade</i> | 015900 |
|  | Pamplemousse, lame microdentée <i>Grapefruit knife, microserrated blade</i> | 014500 |
|  | Citron, tomate, baguette, lame microdentée <i>Lemon, tomato and bread knife, microserrated blade</i> | 014600 |
|  | Tartineur à fromage <i>Cheese and sandwich knife</i> | 007800 |
|  | Tartineur à beurre <i>Butter knife</i> | 007500 |
|  | Tartineur sandwich, lame microdentée <i>Sandwich and spreader knife, microserrated blade</i> | 008100 |
|  | Pain-tartineur, lame microdentée 13 cm <i>Bread and spreader, microserrated blade 5" 1/8</i> | 008220 |
|  | Tartineur, manche bubinga (exotique) <i>Bubinga wood handle spreader</i> | 041304 |

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

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

BAKERY AND PASTRY TOOLS

Couteaux à pains et génoises

Bakers & confectioners knives

54 LAMES INOX
STAINLESS STEEL
BLADES



Spatules inox

Stainless steel spatulas

55



Spatules hêtre, maryses caoutchouc

Beech wood and rubber spatulas

56



Boissellerie hêtre

Beech wood accessories

57



Outils et ustensiles de boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools

58



Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards

59



Couteaux à pains et génoises

Bakers & confectioners knives

Lames acier inox • Stainless steel blades

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



Pain FUSO nitro+
100% inox

FUSO nitro+ stainless steel bread knife

21 cm 8" 1/4 547352 547322

100% FORGÉ FULLY FORGED



Pain IDÉAL
rivets laiton

IDÉAL bread knife, brass rivets handle

20 cm 8" 413350 413320

100% FORGÉ FULLY FORGED



Pain TOQUE BLANCHE
manche POM, rivets inox

TOQUE BLANCHE bread knife, POM handle, stainless steel rivets

20 cm 8" 413323

Pain CHEF,
mitre aluminium, rivets laiton

CHEF bread knife, aluminum bolster, brass rivets



Pain AFFIL

AFFIL bread knife

26 cm 10" 1/4 252600 252620



Pain CUISINE
D'AUJOURD'HUI

CUISINE D'AUJOURD'HUI bread knife

21 cm 8" 1/4 158010 158020



Pain manche nylon

Nylon handle bread knife

17 cm 6" 3/4 701400 701420



Pain COLLECTIVITÉ

Bread knife

20 cm 8" 281820



Pain, manche bois
de palissandre

Bread knife, rosewood handle

21 cm 8" 1/4 251704 251724



Pain, manche surmoulé

Bread knife, moulded handle

17 cm 6" 3/4 931200 931220



Génoise THERMO NOIR

THERMO BLACK genoise
and cake knife

30 cm 12" 744450 744420



Biscotte / Pâté croûte
AFFIL

AFFIL rusk and meat pie knife

27 cm 10" 2/3 262750 262720



Génoise AFFIL

AFFIL genoise and cake knife

40 cm 16" 254000 254020

30 cm 12" 253000 253020

28 cm 11" 252800 252820

32

DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS

Spatules inox

Stainless steel spatulas


Spatule droite flexible
Straight flexible spatula
40 cm 16"

474000

35 cm 14"

473500

30 cm 12"

473020

25 cm 10"

472520

23 cm 9"

472320

21 cm 8" 1/3

472120

15 cm 6"

471520


Spatulette coudée
Narrow small angled spatula
13 cm 5"

491020


Spatule étroite coudée flexible
Narrow angled flexible spatula
29 cm 11"

492420

24 cm 9" 1/2

491920


**Spatule large coudée flexible
largeur 8 cm**
*Wide angled flexible spatula
3" 1/4*
28 cm 11"

492820

22 cm 9"

492220


**Spatule large coudée rigide
largeur 8 cm**
*Wide angled rigid spatula
3" 1/4*
15 cm 6"

491520


**Palette triangulaire
largeur 10 cm**
*Triangular spatula
4"*
13 cm 5"

018320


**Pelle flexible ajourée
largeur 8 cm**
*Flexible slotted scoop
3" 1/4*
17 cm 6" 3/4

261220

Spatules hêtre, maryses caoutchouc

Beech wood and rubber spatulas



Spatule biseautée
Bevelled spatula

30 cm 12" 651254



Spatule galbée
Curved spatula

32 cm 12 1/2" 651704



Spatule ronde
Round spatula

30 cm 12" 651304



Spatule exoglass
Exoglass spatula

30 cm 12" 493003



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

30 cm 12" 642054



**Maryse tête large
manche résine**

*Large rubber spatula
resin handle*

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



**Maryse tête moyenne
manche polypro sable**

*Medium size rubber spatula
sand color PP handle*

25 cm 10" 642753



**Maryse tête moyenne
manche bois**

*Medium size rubber spatula
wooden handle*

25 cm 10" 641554



**Maryse tête moyenne
manche polypro rouge**

Medium size rubber spatula, red PP handle

23 cm 9" 642651



**Maryse tête fine
manche polypro rouge**

Narrow rubber spatula, red PP handle

24 cm 9 1/2" 642551

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

Boissellerie hêtre

Beech wood accessories

**Pelle à sel ou à graines***Salt or seeds scoop*

11 cm 4" 1/3

651154

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

16 cm 6" 1/4

650854

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

34 cm 13" 1/2

061554

**Rouleau à pâtisserie***Rolling pin***45 cm Ø 45mm** 017964
17" 3/4 Ø 1,77"**42 cm Ø 40mm** 017942

16" 1/2 Ø 1,6"

**Spatule à crêpes***Pancakes spatula*

25 cm 10"

651804

**Pince multi-usage***Universal tong*

25 cm 10"

653504

**Cuillère à ragoût***Round cooking spoon*

40 cm 16"

652604

35 cm 14"

652404

30 cm 12"

652504

**Cuillère à risotto***Perforated spoon*

30 cm 12"

652854

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

13 cm 5"

653604

Outils et ustensiles de boulangerie & pâtisserie

Bakery and pastry tools



Douille polycarbonate unie
Plain polycarbonate tube

Ø 15 mm 016263
Ø 13 mm 016363
Ø 11 mm 016463



Douille polycarbonate cannelée
Star polycarbonate tube

Ø 13 mm 016663
8 dents 8 edges
Ø 9 mm 018963
8 dents 8 edges
Ø 7 mm 016563
6 dents 6 edges



Boîte de 20 douilles 2 formes
2 shapes, 20 tubes box

10 unies + 10 cann. 016180
10 plains + 10 stars



Poche à douille silicone
Silicone pouch

35 cm 14" 016063



Poche à douille imperméable
Waterproof pastry bag

30 cm 12" 015963



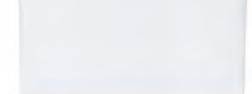
Pinceau manche bois
Wooden handle brush

30 mm 017564



Pinceau manche plastique
Plastic handle brush

30 mm 017502



Coupe-pâte carré inox
Stainless steel square past cut

11 cm 4" 1/3 018104



Pince-pâte inox
Stainless steel past tong

9,5 x 1,7 cm 015802
3" 3/4 x 3/4 "



Corne nylon
Nylon scraper

11,5 x 7,5 cm 018163
4" 1/2 x 3"



Incisette de boulanger (ou grignette)
Slashing baker's knife

26 cm 017800
10" 1/4

Coupe-pains et planches

Bread cutters and boards



001204
Coupe-pain lame 25 cm socle hêtre
Bread cutter, 10" blade,
beech wood base



173414
Planche à pain + couteau socle ramasse-miettes hêtre 40 x 24 cm
Beech wood bread cutting board + knife, crumb tray 16"x 9" 1/2"



061654
Planche à pain rainurée hêtre 40 x 20 x 2,6 cm
Beech wood grooved bread board
16" x 8" x 1"



173504
Coupe-pain lame 25 cm socle ramasse miettes hêtre
Bread cutter, 10" blade,
beech wood crumb tray



061354
Planche à découper avec rigole et godet hêtre 45 x 30 x 1,6 cm
Beech wood cutting board with juice collector
18" x 12" x 1/2"



061154
Planche à découper avec rigole et godet hêtre 40 x 23 x 1,5 cm
Beech wood cutting board with juice collector
16" x 9" x 1/2"



061754
Planche à découper avec rigole et godet hêtre 50 x 35 x 2,8 cm
Beech wood cutting board with juice collector
20" x 14" x 1" 1/4"



860280
Planche à découper, tiroir 5 emplacements
40 x 38 x 8 cm / adaptée à toutes nos collections
Cutting board with 5 slots drawer
16" x 15" x 3" / fitting with all our collections



860180
Planche à découper, tiroir 5 emplacements, + 5 couteaux forgés IDÉAL
Cutting board with 5 slots drawer,
+ 5 fully forged IDÉAL knives
→ IDÉAL p.30-31

BOUCHERIE CHARCUTERIE ET TRAITEUR

BUTCHERY AND CATERING TOOLS

Affil

62

ACIER INOX X50CrMoNV15
X50CrMoNV15 STAINLESS STEEL



Thermo black

65

ACIER INOX X50CrMoNV15
X50CrMoNV15 STAINLESS STEEL



Thermo couleur

● ● ● ● 4 COLORIS DE MANCHE 4 HANDLE COLOURS

66

ACIER INOX X50CrMoNV15
X50CrMoNV15 STAINLESS STEEL



Collectivité

69

ACIER INOX X40CrMo14
X40CrMo14 STAINLESS STEEL



Couperets et feuilles

Cleavers and choppers

70



Taillanderie

Saws and butcher's accessories

71



Fusils et aiguiseurs

Steel sharpening tools

72



Barres aimantées

Magnets

74





Boucher
Butcher's knife

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



Boucher, lame alvéolée
Butcher's knife, scalloped blade

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



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 521850 521820



Dénerver, souple
Supple butcher's knife

20 cm 8" 522050 522020



Saigner
Sticking knife

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



Désosser
Boning knife

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



Poisson, lame microdentée
Fish knife, microserrated blade

35 cm 14" 553540

ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Affil inox / rivets laiton

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoV15, dureté HRC 57/59
 Manche POM • Rivets laiton traversants

Knives made in France • X50CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59
 POM handle • Brass crossing rivets



Saumon
Salmon knife

30 cm 12" 223010 223020



Jambon
Ham knife

30 cm 12" 263110 263120



Jambon, lame alvéolée
Ham knife, scalloped blade

30 cm 12" 263010 263020



Kebab
Kebab knife

40 cm 16" 254100 254120



Pâté croûte lame dentée
Meat pie knife, serrated blade

27 cm 10½" 262750 262720



Pain lame dentée
Bread knife, serrated blade

26 cm 10¼" 252600 252620



Génoise
Genoise knife

40 cm 16" 254000 254020

30 cm 12" 253000 253020

28 cm 11" 252800 252820



Fusil AFFIL
mèche plate, manche ABS,
avec boucle

30 cm 12" 863600 863620

AFFIL flat steel sharpening, ABS handle with ring



Affil inox / rivets laiton (suite)

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoV15, dureté HRC 57/59
Manche POM • Rivets laiton traversants

Knives made in France • X50CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59
POM handle • Brass crossing rivets



Fromage, 2 mains poignées noires
2 black handles cheese knife

40 cm 16" 444000
35 cm 14" 443500



Fromage, 2 mains poignées vertes
2 green handles cheese knife

35 cm 14" 443555



Fromage, 1 main manche noir
1 black handle cheese knife

28 cm 11" 442800



Fromage, 1 main poignée verte
1 green handle cheese knife

28 cm 11" 442855



Fromage
Cheese knife

13 cm 5" 441200



Parmesan
Parmigiano knife

12 cm 4" 3/4 003100



Parmesan, à entailler
Parmigiano cutting knife

8,5 cm 3" 1/3 003200



Parmesan, à fendre
Parmigiano slashing knife

14,5 cm 5" 2/3 003300



Affil inox / rivets laiton (suite)

Couteaux fabriqués en France • Lame acier inox X50CrMoV15, dureté HRC 57/59
Manche POM • Rivets laiton traversants

Knives made in France • X50CrMoV15 stainless steel blade, HRC hardness 57/59
POM handle • Brass crossing rivets



Boucher
Butcher's knife

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



Boucher américain
American butcher's knife

15 cm 6" 740550



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 744050 744020



Dénerver, couple
Supple butcher's knife

20 cm 8" 743250 743220



Saigner
Sticking knife

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



Désosser
Boning knife

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



Désosser large, inversé
*Wide reversed blade
boning knife*

15 cm 6" 741850 741820



Thermo black

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

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



Poisson, lame large crantée

45 cm 18" 742850

35 cm 14" 742650

Fish knife, wide serrated blade



Jambon

Ham knife

30 cm 12" 743750 743720



Jambon, lame alvéolée

Ham knife, scalloped blade

30 cm 12" 743850 743820



Kebab

Kebab knife

51 cm 20½" 745150 745120



Pain

Bread knife

30 cm 12" 744450 744420



Fusil mèche ronde

Round steel sharpening

30 cm 12" 458400 458420



Fusil mèche ovale

Oval steel sharpening

30 cm 12" 459000 459020



Fusil BLACK

mèche ronde, avec boucle

Round steel sharpening, with ring

30 cm 12" 863200 863220



Fusil BLACK

mèche ovale, avec boucle

Oval steel sharpening with ring

30 cm 12" 863300 863320

ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL

Thermo black (suite)

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

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



Boucher, manche jaune
Yellow handle butcher's knife

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



Boucher, manche rouge
Red handle butcher's knife

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



Boucher, manche vert
Green handle butcher's knife

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



Boucher, manche bleu
Blue handle butcher's knife

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



Saigner, manche jaune
Yellow handle sticking knife

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



Saigner, manche rouge
Red handle sticking knife

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



Saigner, manche vert
Green handle sticking knife

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



Saigner, manche bleu
Blue handle sticking knife

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

ACIER
RENFORCÉ
A L'AZOTE
NITROGEN
STRENGTHENED
STEEL



Thermo couleur

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

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



**Dénerver, souple
manche jaune**

*Supple butcher's knife,
yellow handle*

● **manche rouge**

red handle

● **manche vert**

green handle

● **manche bleu**

blue handle

20 cm 8" 322057 322027



**Désosser
manche jaune**

*Boning knife,
yellow handle*

● **manche rouge**

red handle

15 cm 6" 311657 311627

12 cm 4" 3/4 311257 311227



**Désosser large, inversé
manche jaune**

*Wide reversed blade boning knife,
yellow handle*

● **manche rouge**

red handle

15 cm 6" 321657 321627

15 cm 6" 321651 321621



**Désosser inversé
manche jaune**

*Reversed blade boning knife,
yellow handle*

15 cm 6" 321557 321527

13 cm 5" 321357 321327



**Boucher américain
manche jaune**

*American butcher's knife,
yellow handle*

15 cm 6" 301557 301527



**Fusil mèche ronde
manche jaune**

*Round steel sharpening,
yellow handle*

● **manche rouge**

red handle

● **manche vert**

green handle

● **manche bleu**

blue handle

30 cm 12" 458307 458327

458301 458321

458305 458325

458309 458329



**Fusil mèche ovale
manche jaune**

*Oval steel sharpening,
yellow handle*

● **manche rouge**

red handle

● **manche vert**

green handle

● **manche bleu**

blue handle

30 cm 12" 459107 459127

459101 459121

459105 459125

459109 459129



Boucher
Butcher's knife

30 cm 12" 952920
24 cm 9" 1/2 951120
19 cm 7" 1/2 951020



Saigner
Sticking knife

20 cm 8" 950420
17 cm 6" 3/4 950320
14 cm 5" 1/2 950220



Désosser
Boning knife

13 cm 5" 950520



Chef
Cook's knife

30 cm 12" 283020
25 cm 10" 282520
20 cm 8" 282620
15 cm 6" 281520



Découper
Carving knife

20 cm 8" 282220



Fileter
Flexible fillet knife

18 cm 7" 282720



**Pain, lame dentée
manche riveté**

Bread knife, serrated blade, riveted handle

20 cm 8" 281820



Office
Paring knife

10 cm 4" 281020



Fourchette
Fork

18 cm 7" 283220



**Pain, lame microdentée
manche surmoulé**

*Bread knife, microserrated blade
moulded handle*

17 cm 6" 3/4 931220



Collectivité

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

Couperets et feuilles

Fabriqué en France • Lame acier inox

Manche POM, bois ou ABS • Rivets traversants

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



Feuille parisienne
Butcher's cleaver

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



Feuille suisse
Chopper

22 cm 9" 800 g 462200



Couperet
Cleaver

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



Abattre
Bone splitter

30 cm 12" 433440



Hachoir 2 mains
Twin handle mincer

25 cm 10" 100004

Taillanderie

Acier inox

Manche inox, POM ou ABS

Stainless steel blade • Stainless steel, POM or ABS handle



**Esse
Hook**

| | | |
|------------------|---------------|--------|
| 20 cm 8" | Ø 9 mm | 612002 |
| 18 cm 7" | Ø 6 mm | 611802 |
| 16 cm 6½" | Ø 6 mm | 611602 |
| 14 cm 5½" | Ø 5 mm | 611402 |
| 12 cm 4¾" | Ø 5 mm | 611202 |
| 8 cm 3" | Ø 4 mm | 610802 |



Allonge forgée
Forged extension hook

17 cm 6¾" 601702



Attendrisseur
Tenderizer

2 kg 610002



Batte côtelette
Cutlet bat

1,1 kg 610102



Scie professionnelle
Butcher's saw

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



Scie semi-professionnelle
Butcher's saw

614600



Lame de scie
Spare blade

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



Lardoire
Larding pin

613000



Couteau à déméduler
Marrow scraper

613500



Aiguille à brider, éco
Eco lacing needle

222502

Fusils et aiguiseurs • Steel sharpening tools

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



Fusil IDÉAL
**mèche ronde, manche POM,
 rivets laiton**

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

20 cm 8" 702500

702580



Fusil IDÉAL
**mèche ronde, manche POM,
 rivets inox**

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

20 cm 8" 802550

802520

802580



Fusil SAVEUR
**mèche ronde, manche
 bois compressé,
 rivets laiton**

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

20 cm 8" 842004

842084



Fusil PROVENÇAO
**mèche ronde, manche olivier,
 rivets inox**

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

20 cm 8" 842055

842085



Fusil LICORNE
mèche ronde, rivets inox

*LICORNE round steel sharpening,
 stainless steel rivets*

23 cm 9"

864480



**Fusil BLACK, mèche ronde
 avec boucle**

BLACK round steel sharpening, with ring

30 cm 12" 863200

863220



**Fusil BOIS, mèche ovale
 avec boucle**

*Oval steel sharpening,
 wooden handle with ring*

30 cm 12" 863104

863124



**Fusil BLACK, mèche ovale
 avec boucle**

Oval steel sharpening with ring

30 cm 12" 863300

863320



Fusil AFFIL
**mèche plate, manche ABS,
 avec boucle**

AFFIL flat steel sharpening, ABS handle with ring

30 cm 12" 863600

863620



Fusil CHROME
mèche plate, avec boucle

CHROME flat steel sharpening with ring

25 cm 10" 862902

862922

Fusils et aiguiseurs • Steel sharpening tools

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

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

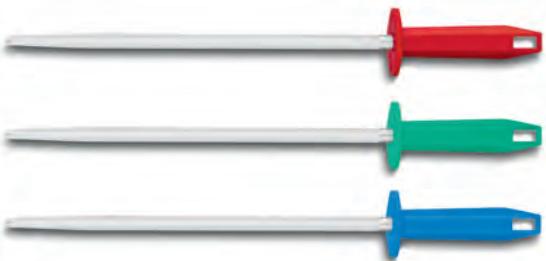


Fusil THERMO

mèche ronde, manche noir

*THERMO round steel sharpening,
black handle*

30 cm 12" 458400 458420



manche jaune

yellow handle

manche rouge

red handle

manche vert

green handle

manche bleu

blue handle

458307 458327

458301 458321

458305 458325

458309 458329



Fusil THERMO

mèche ovale, manche noir

*THERMO oval steel sharpening,
black handle*

30 cm 12" 459000 459020



Fusil COLLECTIVITÉ

mèche ronde, avec boucle

*COLLECTIVITY round steel sharpening
with ring*

25 cm 10" 864100 864120



Fusil DIAMANT

mèche ronde, avec boucle

DIAMOND round steel sharpening with ring

23 cm 9" 863900 863920

Fusils et aiguiseurs • Steel sharpening tools

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

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



Pierre à aiguiser japonaise

Japanese sharpening stone

18 x 6 x 2,7 cm

7" x 2" 1/3 x 1" 1/16

864580



Pierre à aiguiser des Pyrénées

Pyrenean sharpening stone

23 cm 9"

864200



Affiloir Carbcut

Carbcut sharpener

15,5 cm 6"

457620



Affûteur de table

Table sharpener

864380



Affûteur électrique

Electric sharpener

002080

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

Barres aimantées • Magnets

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



Barre aimantée ABS noir

ABS black magnetic rack

55 cm 22"

752250



38 cm 15"

752050



Barre aimantée

aluminium

Aluminum magnetic rack

45 cm 18"

071282



30 cm 12"

071182



Barre aimantée inox plate pro

Flat pro stainless steel magnetic rack

50 cm 20"

071350



POISSONNERIE ET MER

FISHMONGER'S AND SEA TOOLS

Couteaux et outils à poisson Fishmonger's tools

77



Outils et accessoires de la marée

79

Seafood tools and accessories



Couteaux et outils à poisson • Fishmonger's tools

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



**Poisson THERMO noir
lame crantée**

*Black THERMO fish knife,
serrated blade*

45 cm 18" 742850
35 cm 14" 742650



**Poisson AFFIL
lame crantée**

AFFIL fish knife, serrated blade

35 cm 14" 553540

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Suédois IDEAL
lame flexible**

IDEAL swedish knife, flexible blade

22 cm 9" 422250 422020



**Fileter FUSO nitro+
lame flexible**

FUSO nitro+ fillet knife, flexible blade

20 cm 8" 546952 546922

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Fileter IDEAL
lame flexible**

IDEAL fillet knife, flexible blade

20 cm 8" 421650 421620
15 cm 6" 421550 421520

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Fileter GOURMET
lame flexible**

GOURMET fillet knife, flexible blade

15 cm 6" 441650 441620



**Fileter CHEF
lame flexible**

CHEF fillet knife, flexible blade

15 cm 6" 521550 521520



**Fileter THERMO noir
lame flexible**

THERMO fillet knife, flexible blade

18 cm 7" 744050 744020



**Fileter AFFIL
lame flexible**

AFFIL fillet knife, flexible blade

18 cm 7" 521850 521820



**Fileter CUISINÉCO
lame flexible**

CUISINÉCO fillet knife, flexible blade

15 cm 6" 282720

Lame acier inox

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

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

Couteaux et outils à poisson • Fishmonger's tools

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



**Jambon/saumon
lame alvéolée**

30 cm 12"

747882
boîte/box

Ham/salmon knife, scalloped blade

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Saumon IDÉAL
lame souple**

30 cm 12"

413750

413720

*IDÉAL salmon knife,
supple blade*

100% FORGÉ FULLY FORGED



**Saumon IDÉAL
lame souple alvéolée**
*IDÉAL salmon knife,
supple scalloped blade*

30 cm 12"

413650

413620



**Saumon CHEF
lame souple alvéolée**

30 cm 12"

526450

526420

*CHEF salmon knife,
supple scalloped blade*



**Saumon AFFIL
lame flexible**

30 cm 12"

223010

223020

AFFIL salmon knife, flexible blade



**Saumon AFFIL
lame souple**

30 cm 12"

263110

263120

AFFIL salmon knife, supple blade



**Saumon AFFIL
lame souple alvéolée**

30 cm 12"

263010

263020

AFFIL salmon knife, supple scalloped blade



Écailleur, manche noir
Fish scaler, black handle

31 cm 12" 1/5

016000



Écailleur, manche bleu
Fish scaler, blue handle

28 cm 11"

016029



Pince à désarrêter
Fish bone tong

13 cm 5"

015902

Lame acier inox

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

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

Outils de la marée • Seafood tools



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

5,5 cm 2" 1/4 040800



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

7 cm 2" 3/4 040600



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

6 cm 2" 1/3 700804



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

7 cm 2" 3/4 040204



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

4,5 cm 1" 3/4 040104



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

11 cm 4" 1/3 040304



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

20 cm 8" 012702



Pince à escargots
Snail tong

15 cm 6" 682702



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

14 cm 5" 1/2 012902

Lame acier inox

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

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

Accessoires de la marée • Seafood accessories



Pince à crabe et à homard CRAKI

Crab and lobster cracker

14 cm 5" 1/2 682502



Casse-noix massif, inox forgé poli

Polish stainless steel forged nutcracker

17 cm 6" 3/4 649102



Casse-noix inox

Stainless steel nutcracker

17 cm 6" 3/4 649402



Casse-noix aluminium chromé

Chromium plated aluminum nutcracker

16 cm 6" 1/3 649002



Fourchette à huîtres, lot de 6

Oyster forks, 6 pc set

13 cm 5" 012502



Piques bigorneaux, lot de 12

Winkle pikes, 12 pc set

8 cm 3" 682915



Piques jetables, lot de 1000

Disposable pikes, 1000 pc set

8 cm 3" 683012



Curettes à homard, lot de 12

Lobster pikes, 12 pc set

18 cm 7" 017112



Rince-doigts citron, lot de 10

Lemon finger wips, 10 pc set

636020



Plateau fruits de mer inox 6/10^e

Seafood tray 6/10 stainless steel

46 cm 18" 1/2 011802

36 cm 13" 1/2 012202

Plateau fruits de mer forme évasée, inox 8/10^e

Flared shape seafood tray, 8/10 stainless steel

36 cm 13" 1/2 012152



011902

Support pliant 19 cm pour plateau fruits de mer

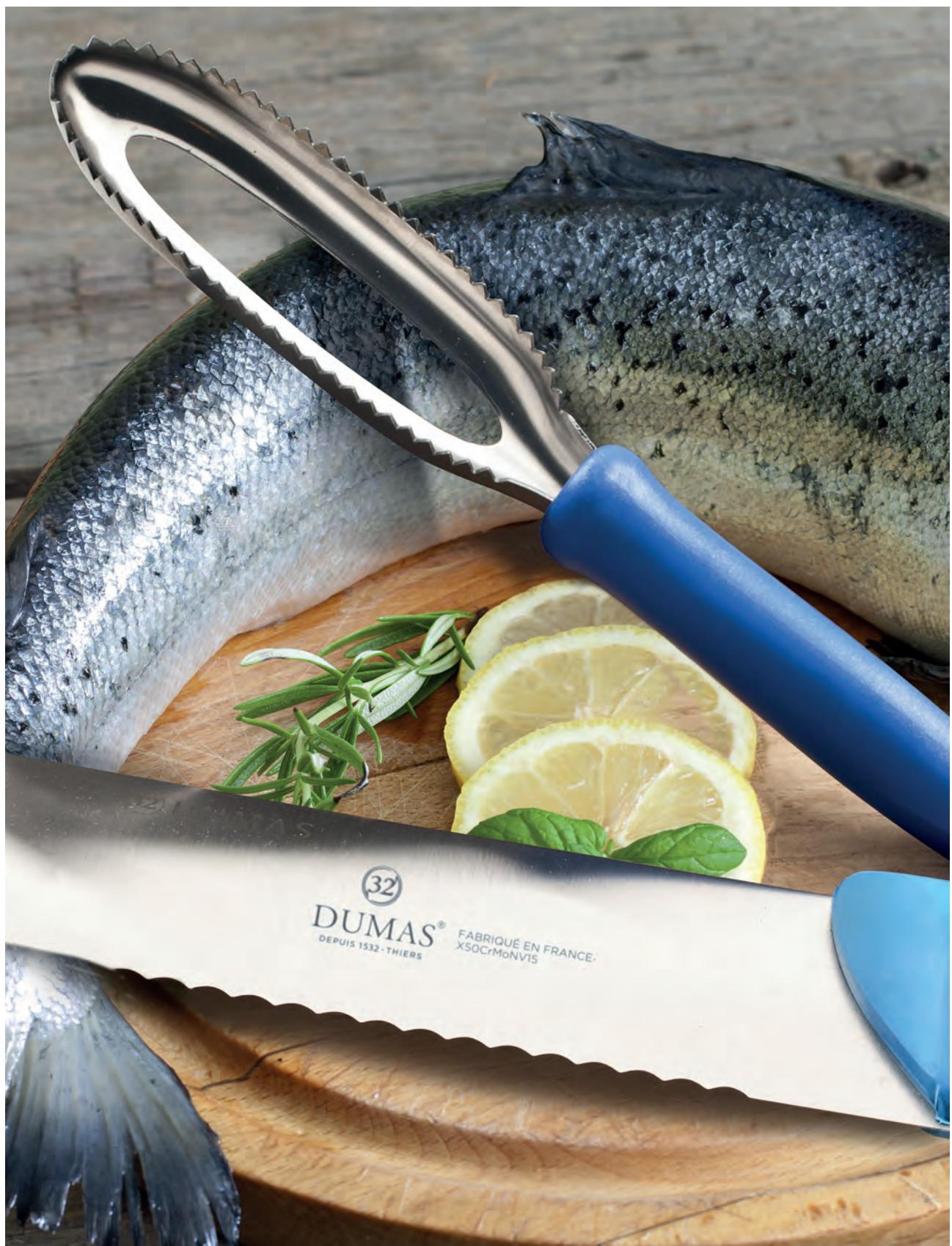
Folding tray holder 7" 1/2



012002

Support fixe 20 cm pour plateau fruits de mer

Fixed tray holder 7" 3/4



TROUSSES, SACS ET MALLETTES PERSONNALISABLES

CUSTOMIZABLE CASES AND TRANSPORT BAGS



228080

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

«All-in-one» hostel rucksack, empty

- . Compartiments multi-rangements
 - . Renforts de protection contre les risques de blessure
 - . Toile imperméable
 - . Plaques amovibles pour nettoyage
- . Multi spaces compartments*
- . Protection strengthening against injury risks*
- . Waterproof canvas*
- . Removable racks easy to clean*



COMPOSITION
ENTIÈREMENT
PERSONNALISABLE
FULL CUSTOMIZABLE
ASSORTMENT

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

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

Trousse, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

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

COMPOSITIONS
ENTIÈREMENT
PERSONNALISABLES
FULL CUSTOMIZABLE
ASSORTMENTS



020682

Mallette aluminium rigide (vide)
plateaux amovibles moulés
fermeture codée
Unbending aluminum transport case (empty)
removable moulded racks,
coded locking system

49,5 x 29,5 x 11,5 cm *19 x 11^{3/4} x 4^{1/2}*



020882

Mallette polypro rigide (vide)
plateaux amovibles moulés, fermeture codée
Unbending PP transport case (empty)
removable moulded racks, coded locking system

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



021680

Trousse bandoulière souple
8 emplacements (vide)
8 tools slots supple transport bag (empty)

50 x 16 cm *20" x 6^{1/2}*



021880

Trousse bandoulière souple
12 emplacements (vide)
12 tools slots supple transport bag (empty)

52 x 18 cm *21" x 7"*

Trousse, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

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



021380

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

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

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



021480

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

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

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



021980

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

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

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



021780

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

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

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

Trousse, sacs et mallettes personnalisables

Customizable cases and transport bags

Compatibles avec toutes nos collections • Suitable to all our collections

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



977002

Trousse souple 3 couteaux japonais

Sabatier® international

lame acier inox X50CrMoV15

virole ABS noire

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

45 x 13 x 3 cm 18" x 5" x 1¹/₆"

Deba 18,5 cm Santoku 7¹/₄"

Yanagiba 24 cm Carving knife 9¹/₂"

Shotoh 13 cm Multifunctional knife 5"



977003

Trousse souple 3 couteaux japonais

Sabatier® international

lame acier inox X50CrMoV15

virole inox

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

45 x 13 x 3 cm 18" x 5" x 1¹/₆"

Deba 18,5 cm Santoku 7¹/₄"

Yanagiba 24 cm Carving knife 9¹/₂"

Shotoh 13 cm Multifunctional knife 5"



021485

Trousse rigide 5 emplacements

+ set cuisinier 5 couteaux PLUTON

Sabatier® international

5 tools slots rigide transport bag

+ 5 Sabatier® International

PLUTON cook's knives set

40 x 14 x 4,5 cm 16" x 5¹/₂" x 1³/₄"

Chef 20 cm Cook's knife 8"

Santoku lame alvéolée 15 cm Santoku scalloped blade 6"

Désosser 15 cm Boning knife 6"

Filéter 18 cm Fillet knife 7"

Office 9 cm Paring knife 3¹/₂"

PLUTON → p.38

MACHETTES ET CANIFS

MACHETES AND POCKET KNIVES



661204

Lame étroite 32,5 cm*Narrow blade machete 12" 3/4*

661304

Lame large 31 cm*Wide blade machete 12" 1/4*

661504

Lame à crochet 29,5 cm*Hook machete 11" 3/4*

661404

COMORES lame 30 cm*COMORES machete 12"*

721804

Ligaturée manche corail**lame 35 cm***Coral handle machete 14"*

958020

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

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

Une forme de couteau, un geste, un usage

One shape of knife, one gesture, one use



Chef Cook's

Émincer, tailler les légumes, hacher les herbes

Chopping into strips, cutting the vegetables, slicing herbs



Oriental Santoku

Découper, trancher les aliments crus

Cutting, slicing the raw food



Tranchelard Slicer

Découper Carving

Fourchette Fork

Découper, trancher les aliments cuits

Cutting, slicing the cooked food



Fileter Flexible fillet

Lever les filets de poisson

Filleting fishes



Suédois Swedish

Saumon Salmon

Jambon Ham



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



Légumier 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

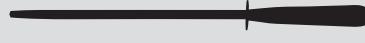
Cutting bread without crushing them



Steak Steak

Couper à table

Cutting steak



Fusil Sharpening

Raviver le tranchant

Resharpening cutting edge

